

UNSERE THEMEN

Ausserhaus-Konsum nimmt stark zu	2
Littering kostet jährlich 200 Millionen Franken	3
Stücki-Shopping liegt unter den Erwartungen	4
MCH übernimmt Hong Kong Art Fair	4
Nichtraucherschutz-Initiative kommt direkt vor das Volk	5
Strafsteuer für Fettleibige?	8
Berlin: Ärger über Schwarzhotellerie	9
Düfte steigern die Tanzlaune in Diskotheken	11
Keine Panik vor EHEC-Ansteckung!	14
Bund will Bierpreis erhöhen	15

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1700

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion

Maurus Ebner, Binningen
ebner@baizer.ch

Gestaltung

Grafik Alex Walder, Basel
info@g-a-w.ch

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

Parkplätze für Handel und Gastronomie unentbehrlich

Ein oberirdischer Parkplatz in Zürich bringt 328'000 Franken Umsatz. Je näher ein Parkplatz an der Zürcher Bahnhofstrasse liegt, desto höher liegt dieser Wert. Oberirdische Parkplätze sind lukrativer als solche in Parkhäusern. Das zeigt eine Studie, die das Tiefbauamt der Stadt in Auftrag gegeben hat.

Es wurde untersucht, wie viel Geld Kunden ausgeben, die mit dem Auto in der City fahren, um dort einzukaufen. Die erhobenen Daten sollen dazu beitragen, die seit Jahren anhaltende Diskussion um die Wirtschaftlichkeit von Parkplätzen zu versachlichen.

Umsatzzahlen schwanken erheblich je nach Lage der Parkplätze. Mit sehr zentralen Strassenparkplätzen wird ein Jahresumsatz von 683'000 Franken erzielt, mit weniger zentralen sinkt dieser Wert auf 164'000 Franken.

«Ein oberirdischer Parkplatz in Zürich bringt 328'000 Franken Umsatz.»

Gemäss der Studie ist ein oberirdischer Parkplatz in der Innenstadt durchschnittlich mit einem jährlichen Umsatz von 328'000 Franken verknüpft. Die

Bei Parkhäusern mitten im Zentrum liegt der generierte Umsatz bei 375'000 Franken, in peripheren Parkanlagen bei knapp 100'000 Franken. Im Durchschnitt geben Automobilisten, die ihr Fahrzeug im Parkhaus abstellen, jedoch 15 Prozent mehr für ihre Einkäufe aus als jene, die im Strassenraum parkieren. Dass Strassenparkplätze trotzdem höhere Jahresumsätze generieren, liegt an der grösseren Auslastung. *weiter auf der nächsten Seite*



■ Jeder Parkplatz in Zentrumsnähe sichert zwei bis drei Arbeitsplätze.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Ausserhaus-Konsum nimmt stark zu

Die Schweizer Wohnbevölkerung hat im vergangenen Jahr über 26 Milliarden Franken für Essen und Trinken ausser Haus ausgegeben, wie GastroSuisse kürzlich bekannt gab. Das sind rund drei Milliarden mehr als im Vorjahr. Der Stellenwert der schnellen, preisgünstigen Verpflegung hat insbesondere bei den jüngsten Gästen weiter zugenommen, während die herkömmliche Gastronomie insgesamt Umsatzeinbussen verzeichnete.

Die Ausgaben von Herrn und Frau Schweizer für Essen und Trinken ausser Haus sind im Jahr 2010 weiter gestiegen. Die Gründe liegen unter anderem bei der Zunahme der Beschäftigung (+0.8% im Vorjahresvergleich), bei einer leichten Teuerung (+0.9%) und bei der Zunahme der ständigen Wohnbevölkerung (+1%) auf 7.8 Millionen. Sie widerspiegelt aber auch die gute Konsumentenstimmung, die sich nach den überwiegend pessimistischen Einschätzungen in den vergangenen zwei Jahren wieder erholt hat.

«Jeder zweite Umsatzfranken wird in der Mittagszeit erzielt.»

Wie GastroSuisse-Direktor Dr. Bernhard Kuster ausführte, hat das Alter einen grossen Einfluss auf die Verpflegungsgewohnheiten. Bei den jüngsten Gästen stehen jedoch nicht etwa die Fastfood-Restaurants an erster Stelle, sondern die Betriebs- und die Gemeinschaftsverpflegung. Das ändert sich mit zunehmendem Alter. Bereits ab 25 Jahren sind die meisten erwerbstätig, verfügen also über mehr Geld und kehren am häufigsten in der herkömmlichen Gastronomie ein.

Über die Hälfte des Ausserhaus-Umsatzes wird in der Mittagszeit, zwischen 11 und 15 Uhr, getätigt,

verpflegt sich doch der Grossteil der berufstätigen Bevölkerung tagsüber ausser Haus. Umso stossender ist die steuerliche Benachteiligung des Gastgewerbes gegenüber dem Detailhandel.

Die Restaurationsbetriebe haben in das Wohlbefinden der Gäste investiert: So verfügen immer mehr Betriebe über Kinderangebote, eine Terrasse, einen separaten Saal und sind behindertengerecht ausgebaut.

Besonders interessant zu sehen ist, wie sich die Betriebe auf die neue Rauchergesetzgebung eingestellt haben. Gesamtschweizerisch sind 4.6 Prozent der Betriebe Raucherlokale. 10.9 Prozent verfügen über ein bedientes und 5.7 Prozent über ein unbedientes Fumoir. Das Thema Passivrauchschutz hat das Jahr 2010 geprägt und stellte vor allem kleine und getränkegeprägte Betriebe vor grosse Probleme.

Das Schweizer Gastgewerbe zählt 234'000 Beschäftigte, 12'000 Auszubildende und 26'000 gastgewerbliche Unternehmen mit insgesamt 28'000 Arbeitsstätten. Es ist damit ein sehr bedeutender Wirtschaftszweig und gehört zu den grössten Arbeitgebern der Schweiz.

www.gastro-suisse.ch



■ Schnellverpflegung und Take-Away boomen. Die herkömmliche Gastronomie verliert Marktanteile.

Fortsetzung von Seite 1 Für Andreas Zürcher, Geschäftsführer der City-Vereinigung Zürich, ist klar: «Parkplätze sind für Detailhandel, Gastronomie und Dienstleistungsbetriebe unentbehrlich.» Dem wirtschaftlichen Wert müsse bei der Revision des kommunalen Verkehrsrichtplans Rechnung getragen werden. Eine Umlagerung von oberirdischen Parkplätzen in Parkhäuser müsse neu im Verhältnis 2:1 und nicht mehr wie bisher im Verhältnis 1:1 erfolgen.

Die Studie «Wirtschaftliche Bedeutung von Parkplätzen» ist die bisher umfangreichste empirische Untersuchung. Sie beruht auf 4000 Interviews und vermittelt ein verlässliches Bild über Umsätze durch Besucher, die mit dem Auto in die Stadt fahren.

Auch ohne Affen ein Publikumsmagnet

Umbauarbeiten und abwesende Affen haben das Publikum nicht abgehalten, den Zolli auch im Jahr 2010 zahlreich zu besuchen. Mit 1'693'079 Eintritten verzeichnete der Zoo Basel fast gleich viele Besucher wie im Vorjahr. Dank der grössten Spende in der Geschichte des Zoos wurde die Finanzierung der Affenanlagen gesichert. Für Zukunftsprojekte wie das Ozeanum wird der Zoo Basel weiterhin auf Spenden angewiesen sein. Der Betriebsertrag kann den reinen Betriebsaufwand nur zu knapp zwei Dritteln decken.

www.zoobasel.ch

60 Strafanzeigen

Seit Inkrafttreten des Rauchverbots per 1. Mai 2010 sind im Aargau nicht alle Betriebe mit dem Gesetz zum Schutz vor Passivrauchen zurecht gekommen. Der Kanton machte bei 327 Betrieben Beanstandungen und reichte 60 Strafanzeigen ein. Im ersten Vollzugsjahr erhielten 201 Betriebe die Bewilligung für das Betreiben eines Raucherlokals. Im Aargau gibt es rund 1500 Gastronomiebetriebe.

Neues Restaurant am Rhein

Die Umgestaltung des Werkareals von Novartis in einen Campus schreitet voran. Im Nordwesten des Geländes sollen gemäss neuesten Plänen bis zu 120 Meter hohe Gebäude erstellt werden. Geplant ist zudem ein öffentliches Restaurant an der Rheinpromenade.



Littering kostet 200 Millionen Franken

Das gedankenlose Fallen- und Liegenlassen von Abfällen im öffentlichen Raum – so genanntes Littering – stört nicht nur die Mehrheit der Schweizer Bevölkerung, die Beseitigung dieser Abfälle kostet auch viel Geld, jährlich gesamtschweizerisch rund 200 Millionen Franken. Das behauptet eine neue Studie, die das Bundesamt für Umwelt in Auftrag gegeben hatte.

Viele Getränke- und Takeaway-Verpackungen, gratis abgegebene Zeitungen und Prospekte, Zigarettenstummel und andere Abfälle landen auf dem Boden anstatt im Abfalleimer. Dieses Phänomen, als «Littering» bezeichnet, lässt die Reinigungskosten der Städte und Gemeinden beachtlich ansteigen und stört überdies die Bevölkerung.

«Die Studie dient als Grundlage für Verhandlungen mit Erstverursacher-Branchen.»

Über die Kosten, die das Littering jährlich verursacht, gab es bisher bloss grobe Schätzungen. Nun wurde in einer vom Bundesamt für Umwelt in Auftrag gegebenen Studie erstmals untersucht, wie hoch die Kosten des Litterings tatsächlich sind, und welche Abfälle besonders häufig auf den Boden statt in den Abfalleimer geworfen werden.

Die Studie zeigt, dass in der Schweiz gesamthaft jährlich rund 200 Millionen Franken durch Littering anfallen, 150 Millionen Franken davon im öffentlichen Raum, 50 Millionen Franken in den öffentlichen Verkehrsmitteln. Die Kosten zur Beseitigung dieser Abfälle müssen letztlich die Steuerzahler aufbringen.

Auf den Strassen, in Parkanlagen oder an Fluss- und Seeufern anstatt in Abfalleimern landen vor

allem Abfälle von Mahlzeiten (Takeaway-Unterwegsverpflegung), Getränken (Aludosen, Pet- und Glasflaschen), Gratiszeitungen und Flyer sowie Zigaretten. Zudem zeigt die Studie, dass jene Räume, wo besonders viel Littering erfolgt (z.B. Bahnhofvorplätze, Party- und Picknickzonen), örtlich relativ klar abgegrenzt werden können.

Die neue Studie zu den Littering-Kosten diene als Grundlage für Diskussionen und Verhandlungen zwischen kommunalen Behörden und den Erstverursacher-Branchen, heisst es in einer Mitteilung. Das Bundesamt organisiert zu diesem Zweck einmal pro Jahr einen Runden Tisch.



■ Die Kosten zur Beseitigung der Abfälle müssen letztlich die Steuerzahler aufbringen.

BIO

Dankeschön!

« Ich danke allen Gastronomen, die nicht nur auf eine schöne Weinkarte Wert legen, sondern ihre Aufmerksamkeit auch dem Bierangebot widmen. Sie wissen nämlich, dass es qualitativ hoch stehende Biere gibt, die mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau in Basel gebraut und in Basel abgefüllt werden. »

Luzius Bosshard
Geschäftsführer der Brauerei Unser Bier

Unser Bier
Bier von hier statt Bier von dort.

Brauerei Unser Bier
Gundeldingerstr. 287
4053 Basel
Tel. 061 338 83 83

www.unser-bier.ch

Stücki Shopping liegt unter den Erwartungen

Die 120 Geschäfte und Restaurants im Einkaufszentrum Stücki haben 2010 – im ersten vollen Betriebsjahr – einen Umsatz von 150 Millionen erzielt. Der Quadratmeterumsatz lag bei rund 4600 Franken und damit noch deutlich unter der Zielsetzung.

Erfahrungsgemäss brauche es eine Anlaufzeit von drei bis fünf Jahren, sagte Centerleiter Jan Tanner der Basler Zeitung. Zudem habe der starke Franken seine Spuren hinterlassen. Das Umsatzziel

«Zusätzliche Marketingmittel und bauliche Massnahmen sollen den Aufschwung bringen.»

bezzifferte Tanner auf 250 bis 300 Millionen pro Jahr, was einem Quadratmeterwert von 7000 Franken entspräche.

Zusätzliche Marketingmittel und bauliche Massnahmen (z.B. ein Seiteneingang West) sollen den Aufschwung bringen. Zuversicht schöpft Tanner auch aus der neuen Autobahnabfahrt, die Kunden ab 2012 direkt ins Stücki Shopping bringen wird.

«In Basel Nord liegt die Zukunft der Stadt», so Tanner. Ende 2011 eröffnet der Stücki Business Park mit rund 1000 Arbeitsplätzen, im nächsten Jahr ist die Densa-Überbauung mit 100 Wohnungen fertig und langfristig könnte am Rheinhafen sogar neuer Wohnraum für 10'000 Menschen entstehen.



■ Ab 2012 wird eine neue Autobahnabfahrt die Kunden direkt ins Stücki Shopping bringen. Das stimmt die Betreiber zuversichtlich.

MCH übernimmt die Hong Kong Art Fair

Die MCH Messe Schweiz (Basel) AG, ein Unternehmen der MCH Group AG, übernimmt per 1. Juli 2011 sechzig Prozent der Aktien der Asian Art Fairs Limited in Hong Kong, welche die Hong Kong International Art Fair durchführt. Die MCH Group hat eine Option, 2014 die restlichen vierzig Prozent der Aktien zu übernehmen.

Die Hong Kong International Art Fair findet seit 2008 jährlich im Hong Kong Convention and Exhibition Centre statt und hat sich innert kurzer Zeit zu einer wichtigen internationalen Kunstmesse für namhafte Galeristen und Sammler entwi-

«Die Kunstmesse von Hong Kong wird zur dritten Plattform unter dem Brand Art Basel.»

ckelt. Ihr Erfolg widerspiegelt die zunehmende Bedeutung des asiatischen Kunstmarktes und die Tatsache, dass Hong Kong mittlerweile der dritt-wichtigste Kunstmarkt der Welt ist.

Im Jahr 2012 wird die Hong Kong International Art Fair noch unter ihrem bestehenden Namen durch-

geführt, sie wird jedoch in zeitlicher Abstimmung mit der Art Basel und der Art Basel Miami Beach neu vom Monat Mai auf den 2. bis 5. Februar verlegt. Ziel ist es, die Hong Kong International Art Fair mittelfristig unter dem Brand «Art Basel» zur dritten Plattform dieser Gruppe international führender Kunstmesse zu entwickeln.

«Wir werden mit der neuen Kunstmesse unsere international führende Position in diesem Segment weiter stärken», sagt René Kamm, CEO der MCH Group. «Als Veranstalter der Art Basel und der Art Basel Miami Beach – der beiden weltweit wichtigsten Kunstmesse – haben wir grosses Interesse an einer starken Präsenz in Asien.»

www.mch-group.com

Natura Guggeli eröffnet Flagship Store

Das im thurgauischen Märwil ansässige, gesamt-schweizerisch tätige Unternehmen Natura Guggeli AG eröffnete nach 13-jähriger Take-Away-Erfahrung mit den auffälligen Grill-Mobilen das Restaurant «Huhniversum» an der Henric-Petri-Strasse in Basel. Zum Angebot gehören Schweizer Grill-Poulets, Poulet-Cordonbleu, Trutenschnitzel, Pouletschenkel, Flügel, Satay-Spiesse, eine «Hühnersuppe nach Grossmutter Rezept» und zahlreiche Salate. Als Beilagen gibt es «Knusper-Pommes», Country Cuts, Bratkartoffeln mit Lauch, Baked Potato mit Sour Cream oder Kartoffelgratin. Für Eilige gibt es alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

www.huhniversum.ch



Dreiste Täter manipulieren Zahlterminals

Mit manipulierten Bancomaten haben Datendiebe allein in diesem Jahr rund zwei Millionen Franken ergaunert. Neuerdings haben sie es auch auf Zahlterminals in Ladengeschäften abgesehen. Sowohl bei Migros wie auch bei Coop gab es Skimming-Fälle. Eindämmen will man den Datenklau mit der Umstellung auf Chip-Technik. Die Kreditunternehmen erwägen gar, Karten ganz ohne Magnetstreifen auszugeben.

TV-Spot für Luzern

Erstmals ist Luzern Tourismus mit einem TV-Spot am Schweizer Fernsehen der deutschen und französischen Schweiz präsent. Im Zentrum steht das Pauschalangebot «Essenz der Schweiz», das ein attraktives Übernachtungsangebot für zwei oder vier Nächte mit Tell-Pass beinhaltet und bei Luzern Tourismus gebucht werden kann.

www.luzern.com



Cheap & chic

Das ehemalige Hotel Central beim Bahnhof SBB ist total saniert worden. Es öffnet seine Türen neu unter dem Namen City Inn. Mit dem Konzept «cheap and chic» bietet das Dreisterne-Boutiquehotel mitten in Basel 22 moderne Zimmer sowie acht Superior-Zimmer an.

www.cityinn.ch



Romantische Hochzeiten

In Genf entwickelt sich eine spezielle Form des Tourismus. Chinesische Paare geben sich in der Calvin-Stadt das Ja-Wort – romantische Kulisse am See eingeschlossen. Die Heirat ist nicht offiziell. Nach vollendeter Zeremonie erhalten die Paare ein Dokument, das einer Heiratsurkunde ähnelt. Früher waren chinesischen Hochzeiten eine nüchterne Angelegenheiten. Die jüngere Generation verlangt aber beim Bund fürs Leben mehr Pomp. Für den Genfer Tourismus sind die «Hochzeiten» interessant. Die Brautpaare bleiben ein bis zwei Nächte und sind überaus einkaufsfreudig.

Grossbasler Rheinuferweg

Basel soll einen durchgehenden Fussgängerweg am Rheinufer einrichten, insbesondere zwischen Wettstein- und Mittlerer Brücke: Dies fordert die Volksinitiative «Grossbasler Rheinuferweg jetzt!». Der letzte Anlauf für die Schliessung der Lücke der Rheinuferwege war 2002 gescheitert. Damals gab die Christoph-Merian-Stiftung ihr Projekt auf, nachdem das Appellationsgericht einen Rekurs der Denkmalpflege gegen die Baubewilligung gutgeheissen hatte. Das Gericht stellte das öffentliche Interesse an einer unveränderten Erhaltung des vertrauten Blickfeldes über jenes an einem durchgehenden Weg.

Grosser Rat legt Initiative direkt dem Volk vor

Der Basler Grosse Rat hat entschieden, die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung» ohne Gegenvorschlag direkt den Bürgerinnen und Bürgern vorzulegen. Die Initianten sind froh, dass das Stimmvolk nun rasch jene Auswahl erhält, die man ihm noch 2008 vorenthalten hat.

Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» kommt möglicherweise noch in diesem Jahr an die Urne. «Wir sind glücklich, dass die Bürgerinnen und Bürger rasch über unser Anliegen befinden können», sagt Josef Schüpfer, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt und Mitglied des Initiativkomitees.

«Die Bundeslösung schützt die Nichtraucher und die Arbeitnehmer, gleichzeitig aber auch die Vielfalt der Beizenkultur.»

Als sich die Stimmbürger vor zweieinhalb Jahren mit 52 Prozent ganz knapp für ein Rauchverbot in Restaurants und Bars aussprachen, gab es weder einen direkten noch einen indirekten Gegenvorschlag. «Das Volk erhält nun die Auswahl, die man ihm 2008 verweigerte – die Wahl zwischen dem aktuellen rigiden Verbot und der sinnvollen Nichtraucherschutz-Regelung des Bundes», so Schüpfer.

Das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen verbietet grundsätzlich das Rauchen in den Gastlokalen. Nur bediente Fumoirs und kleine klar gekennzeichnete Raucherbetriebe sind zugelassen. Dieser gut-schweizerische Kompromiss ist heute breit anerkannt. In 18 Kantonen gilt eine Regelung, die weniger streng ist als in Basel.

Das Bundesgesetz schützt die Nichtraucher und die Arbeitnehmer, gleichzeitig aber auch die Vielfalt der Beizenkultur. Bei einer Annahme der Initiative werden fast 700 von insgesamt 890 Restaurantsbetrieben komplett rauchfrei bleiben, bei 50 weiteren wird der Hauptraum rauchfrei sein.

Weil es sich bei den Raucherbereichen ausschliesslich um Kleinbetriebe oder um Nebenräume handelt, die höchstens halb so gross sein dürfen wie der Hauptraum, werden rund 53'000 von insgesamt 59'000 Innenplätzen rauchfrei bleiben – und damit auch 90 Prozent der Service-Arbeitsplätze.

Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» verlangt eine Konzentration auf das Bundesrecht. Sie wurde am 8. Dezember 2010 mit 6021 beglaubigten Unterschriften und nur gerade 43 Tage nach Publikation im Kantonsblatt eingereicht. Nie zuvor kam in Basel eine Volksinitiative so schnell und so eindrücklich zustande.

Die politisch und gesellschaftlich breit abgestützte Initiative wird von zahlreichen Wirtschaftsverbänden, dem Verein Fūmoar, den Jungsozialisten, der Jungen CVP, den Jungliberalen, den Jungfreisinnigen und der Jungen SVP unterstützt.

www.nichtraucherschutz-ja.ch



Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Fontana und Wyniger neu im Vorstand

Die Generalversammlung des Wirteverbands Basel-Stadt hat Hans-Peter Fontana vom Restaurant Safran-Zunft und Raphael Wyniger vom Hotel Teufelhof neu in den Vorstand berufen.

Josef Schüpfer, Präsident des Wirteverbands Basel-Stadt, begrüßte rund sechzig Mitglieder und Gäste zur 130. ordentlichen Generalversammlung im Restaurant Schlüsselzunft.

Die Höhepunkte des abgelaufenen Jahres waren die Lancierung der eidgenössischen Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» durch den Dachverband GastroSuisse sowie die Einreichung der Initiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» durch die Kantonalsektion.

«Wir sind auf allen Ebenen initiativ- und referendumsfähig, nötigenfalls auch vollständig aus eigener Kraft», kommentierte Josef Schüpfer. Um branchenverträglichen Lösungen zum Durchbruch zu verhelfen, müsse man in Zukunft wohl häufiger direktdemokratische Instrumente einsetzen.

Schüpfer hofft, dass die Nichtraucherschutz-Initiative bald dem Volk vorgelegt wird: «Die Basler Stimmbürger erhalten nun die Auswahl zwischen dem strengen, bestehenden Rauchverbot und einer etwas weniger strengen Regelung. Diese Wahl-

möglichkeit gab es vor drei Jahren nicht.»

Der Erfolg von Raucherclubs zeige, dass ein Bedürfnis nach Raucherbereichen bestehe. Die Initiative verlangt, dass es auch in Basel klar definierte Ausnahmen gibt, so wie es in 18 Kantonen und in Baden-Württemberg bereits der Fall sei. «Bei einer Annahme der Initiative werden rund 90 Prozent aller Innenplätze rauchfrei bleiben», versprach Schüpfer.

Die Generalversammlung des Wirteverbands Basel-Stadt hat den Vorstand mit zwei Persönlichkeiten verstärkt. Sie wählte Hanspeter Fontana von der Safran-Zunft und Raphael Wyniger, Hotelier und Spitzengastronom im Teufelhof, neu ins Führungsgremium. Der Vorstandsdelegierte Maurus Ebner wurde für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren bestätigt. Der Jahresbericht, die Jahresrechnung und das Budget wurden diskussionslos gut geheissen.

Zu den Referenten an der Versammlung gehörte Marcel Schweizer, der neue Präsident des Gewerbeverbands Basel-Stadt. Barbara Schneider-Regli

überbrachte Grussworte des Zentralvorstands und orientierte über die Hotelklassifikation von GastroSuisse. Eduard Rietmann, Mitglied der Geschäftsleitung von Basel Tourismus, beleuchtete touristische Themen. Pascal Hengartner von GastroSocial stellte eine neue Lösung für die Lohnbuchhaltung vor.



Die neu gewählten Vorstandsmitglieder Raphael Wyniger und Hans-Peter Fontana mit Präsident Josef Schüpfer (Mitte).



In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baselbieter Jura schon hochwertiges und reines Wasser. Seit über zehn Jahren wird dieses erfrischende Trinkwasser in Glasflaschen abgefüllt und mit prickelnder Kohlensäure angereichert.

Heute wird das begehrte Basler Wasser bei den führenden Getränkeshändlern, Milchhändlern und in über 50 Hotel- und Gastronomiebetrieben in Basel und der Region angeboten.

Mehr unter www.baslerwasser.ch





Strafsteuer für Fettleibige?

Der amerikanische Bundesstaat Arizona will Übergewichtige zur Kasse bitten. Ein Gesetzesentwurf sieht unter anderem vor, dass Patienten, die eine vom Arzt verschriebene Diät nicht einhalten, 50 Dollar Busse bezahlen müssen.

Die Behörden rechnen damit, dass so jährlich rund 500 Millionen Dollar in die Kassen des verschuldeten Bundesstaates fliessen. Als Grund werden aber nicht finanzielle Gründe angegeben: Es gehe bei der Steuer darum, das Bewusstsein der Bürger zu schärfen, dass sich individuelles Verhalten auf die Gesundheit auswirke.

Die Massnahme ist allerdings umstritten. Sie treffe in erster Linie minderbemittelte Menschen, die auf den öffentlichen Gesundheitsdienst statt auf private Krankenversicherungen angewiesen sind, sagen Kritiker. Sofern das Gesetz vom Parlament absegnet wird, wird es am 1. Oktober 2011 wirksam.



■ Übergewichtige sollen eine halbe Milliarde Dollar pro Jahr in die Kassen des maroden US-Bundesstaates Arizona spülen.

Starker Franken belastet

Für die angelaufene Sommersaison erwartet BAK Basel einen Rückgang der Zahl der Hotelübernachtungen um 1.3 Prozent gegenüber der Vorjahressaison. Der Binnennachfrage dürfte eine stabilisierende Wirkung zukommen (+0.6%), während die Auslandsnachfrage vor voraussichtlich einen Rückgang um rund 2.6 Prozent verzeichnen wird. Wachstumsmärkte in Asien und Osteuropa verhindern eine noch schlechtere Entwicklung.

Candrian expandiert weiter

Die Gastronomiegruppe Candrian Catering ist im vergangenen Jahr weiter gewachsen. Das Zürcher Familienunternehmen steigerte den Umsatz unter anderem durch die Expansion in Basel um gut fünf Prozent auf 114 Millionen Franken. Einen weiteren Wachstumssprung erwartet Candrian mit der 2014 geplanten Eröffnung der Durchmesserlinie in Zürich.

www.candriancatering.ch

Rückläufige Nachfrage

Gemäss den Jahresergebnissen 2010 des Bundesamtes für Statistik verzeichneten die 56 Jugendherbergen in der Schweiz insgesamt 939'000 Logiernächte und damit 0.8 Prozent weniger als im Jahr 2009. Die 419 erfassten Campingplätze generierten 3.3 Millionen Logiernächte, was einem Rückgang um 10 Prozent gegenüber 2009 entspricht. Bei beiden Beherbergungstypen machte die inländische Nachfrage über die Hälfte der Logiernächte aus: In den Jugendherbergen betrug sie 58 Prozent des Totals und auf den Campingplätzen 53 Prozent.

www.statistik.admin.ch

Brüssel gründet Fonds für Wissenschaftskongresse

Das Convention Bureau der belgischen Hauptstadt Brüssel will einen Fonds ins Leben rufen, der die Durchführung internationaler Wissenschaftskongresse erleichtert und fördert.

Pro Jahr finden in Belgien rund 900 Wissenschaftskongresse mit mehr als 50 Teilnehmern statt. Über 250 dieser Tagungen werden von Organisationen durchgeführt, die ihren Sitz in Brüssel haben. Nun soll ein Unterstützungs- und Garantiefonds dafür sorgen, dass noch mehr internationale Fachtagungen in der Region Brüssel stattfinden.

Mit Mitteln des Fonds sollen die Kongresse im Ausland beworben werden. Zudem sollen finanzielle Risiken der Veranstalter abgesichert werden. In gewissen Fällen ist auch eine Anschlag- und Vorfinanzierung vorgesehen.

www.visitbrussels.be



■ Brüssel gehört zusammen mit Paris, Wien, Berlin und Barcelona zu den wichtigsten Kongressstandorten in Europa.

Besucheresfolg

Die Ausstellung «Segantini» in der Fondation Beyeler ist am Ostermontag mit einer Gesamtbesucherzahl von 173'414 Besuchern sehr erfolgreich zu Ende gegangen. Pro Woche kamen 12'019 Besucher! Nun zeigt das Museum «Constantin Brancusi und Richard Serra», zwei der bedeutendsten Bildhauer des 20. Jahrhunderts.

www.fondationbeyeler.com



Zeitreise in die Römische Antike

Mit Attias Geheimnis» bietet Basel Tourismus eine weitere Zeitreise an – diesmal durch die historische Römerstadt Augusta Raurica. Die Teilnehmenden des szenischen Rundgangs begleiten die reiche Witwe Attia und den tückischen Zeitgenossen Marcellus durch die Römerstadt.

www.basel.com



Neue Konkurrenz

Das Internet verstärkt den Trend zu privater Zimmervermietung. Der Hamburger Unternehmer Stephan Uhrenbacher brachte die Plattform «9flats» auf den Markt. Dort können Touristen die Wohnungen von Privatpersonen mieten. Nach zwei Monaten zählt 9flats.com bereits 8000 private Unterkünfte in 2000 Städten weltweit sowie 20'000 Mitglieder aus vierzig Ländern. Täglich kommen 50 Wohnungen und 500 Mitglieder hinzu. Am meisten Buchungen verzeichnen Metropolen wie London, Paris, Rom, Madrid und Barcelona. Hoteliers beobachten die Entwicklung mit Argwohn.

Städtepartnerschaft mit Miami Beach

Basel pflegt bereits seit Jahren eine enge Beziehung zur Stadt Miami Beach in Florida. Seit der ersten Durchführung der Art Basel Miami Beach im Jahr 2002 findet ein regelmässiger Austausch statt. Diese starke Verbindung wird nun im Rahmen einer Städtepartnerschaft offiziellisiert. Im Brennpunkt stehen beidseitige Interessen in den Bereichen Kultur, Tourismus, Wirtschaftsförderung und Bildung. Miami Beach hat eine spezielle Funktion als Brücke zu Lateinamerika.

www.basel.ch

Berlin: Ärger über Schwarzhotellerie

In Berlin blüht die Schwarzhotellerie. Immer mehr Wohnungen werden tage- oder wochenweise an Touristen vermietet – manchmal offiziell, oft illegal. Für die Eigentümer ist das ein gute Einnahmequelle. Die Berliner Hoteliers haben an dieser Entwicklung keine Freude. Zunehmend ärgern sich auch die Anwohner über die Untergrund-Hotels.

Vor sieben Jahren kaufte eine Immobilienfirma alle Wohnungen zwischen Brandenburger Tor, Jüdischem Mahmal und Potsdamer Platz auf. Systematisch wurden die Wohnblöcke «entmietet» und zu Ferienwohnungen für Touristen umfunktionierte. So wurden rund 30 Prozent der einstigen Plattenbauten einer hotelähnlichen Nutzung zugeführt.

«Alteingesessene möchten die Touristenhorden am liebsten vertreiben.»

Auf dem Internet liest sich das beispielsweise so: «3 Zimmer FeWo, nahe Brandenburger Tor, bis sechs Personen, ab 79 Euro pro Nacht, inklusive Bettwäsche und Handtücher.» Nach Schätzungen der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung gibt es in Berlin mittlerweile rund 10'000 Ferienwohnungen, die meisten davon in zentralen Lagen.

Die Politik ist von der Entwicklung überrollt worden. Um den Trend zu stoppen, hatte die Verwal-

tung eine Verordnung erlassen, die den Hauseigentümer zu teuren Umbauten und Brandschutzmassnahmen zwingt, wenn im Haus mehr als zwölf Betten an Touristen vermietet werden. Nur gibt es bislang kaum Erkenntnisse darüber, in wie vielen Häusern das der Fall ist.

Das Vermieten an Touristen ist für die Eigentümer ein gutes Geschäft, für die Anwohner jedoch zunehmend ein Ärgernis. In den Häusern werden wilde Partys gefeiert, Tag und Nacht gehen Fremde ein und aus, ein nachbarschaftliches Miteinander ist nicht mehr möglich.

Betroffen ist nicht nur die Innenstadt. Alteingesessene in Quartieren wie Berlin-Kreuzberg möchten die Touristenhorden am liebsten vertreiben, notfalls sogar mit Hilfe der sonst so verhassten Polizei. «Hilfe, die Touris kommen», lautete die Überschrift auf einer Einladung der Grünen, die sonst doch immer für Toleranz werben.



■ Illegale Ferienwohnungen verzerren den Wettbewerb in der deutschen Hauptstadt.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

Bäckerei-Cafés enorm beliebt

Das deutsche Marktforschungsunternehmen «Produkt + Markt» hat 300 Frauen und Männer im Alter von 16 bis 45 Jahren, die regelmässig ausser Haus speisen, nach ihren Favoriten befragt.

Wo verzehrt man schnell etwas ausser Haus? Die ungestützte Abfrage nach der beliebtesten Möglichkeit zeigt, dass sich die Imbissbetriebe individueller Unternehmer eine Kopf-an-Kopf-Rennen mit internationalen Ketten liefern.

Auffallend ist die Beliebtheit von Snack-Theken und Bistro-Ecken in Bäckereien. Hier sind häufiger Frauen als Männer anzutreffen; gut jede Dritte nennt sie auf die Frage nach dem Favoriten. Männer hingegen lieben Ethno-Food, insbesondere den türkischen Imbiss mit Döner-Angeboten. In Filialen der internationalen Fastfood-Ketten finden sich gleichermaßen Frauen und Männer.

www.produktundmarkt.de

Die beliebteste Möglichkeit, «schnell» etwas ausser Haus zu essen

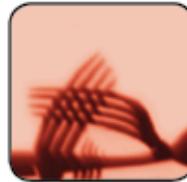
Bäckereien, Cafés	29%
McDonald's	17%
Türkisch (Döner-Imbiss)	15%
Subway	8%
Grill-Imbiss, Pommes-Bude	7%
Italienisch (Steh-Pizzeria)	7%
Burger King	4%
Pizza Hut	4%
Griechisch (Gyros-Imbiss)	3%
Kentucky Fried Chicken	2%
Tankstellen-Bistros	1%
Keine Antwort	3%
Total	100%



■ Bäckerei-Cafés entwickeln sich zu einer harten Konkurrenz für das herkömmliche Gastgewerbe.

► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!



Besuchen Sie einen vierwöchigen Intensivkurs!
Jetzt mit noch strafferem Ausbildungsprogramm.

www.baizer.ch/wirtekurs



Die nächsten Kurse

- vom 5. bis 30. September 2011
- vom 7. November bis 2. Dezember 2011
- vom 23. Januar bis 17. Februar 2012
- Ausbildungszentrum UBS, Basel
(nur zwei Gehminuten vom Bahnhof)

Preis

- CHF 3500.- (inkl. Lehrmittel)

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website www.baizer.ch!
- Oder verlangen Sie Unterlagen und Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
Fax 061 278 94 90
info@baizer.ch



Weniger Pflanzenschutzmittel

Immer weniger Nahrungsmittel überschreiten die gesetzlich festgelegten Höchstwerte für Rückstände von Pflanzenschutzmitteln. Das ist ein Resultat der Berichterstattung zu Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Lebensmitteln 2009, die das deutsche Bundesamt für Verbraucherschutz kürzlich veröffentlichte. Rund 40 Prozent der Proben waren rückstandsfrei. Die Höchstwerte wurden in lediglich 1.6 Prozent der untersuchten Lebensmittel überschritten. Im Jahr 2007 waren es noch 2.7 Prozent. Negative Ausreisser gab es bei frischen Kräutern, Himbeeren, Grapefruits, Bohnen und Grünkohl. Mehrfachrückstände fanden die Kontrolleure vor allem in Johannisbeeren, Grapefruits, Mandarinen, Himbeeren, Tafeltrauben und Rucola. Wer vielseitig und saisonal isst, kann sich vor möglichen Gesundheitsbelastungen am besten schützen.

Einzelhandel profitiert am meisten

Der Tourismus ist ein wichtiger Umsatzbringer und Arbeitsplatzgarant in der Stadt Nürnberg. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der dwif Consulting GmbH im Auftrag der Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg. Gastronomen, Einzelhändler und Dienstleister erwirtschaften in Nürnberg rund 1.6 Milliarden Euro pro Jahr. Grösster Profiteur ist der Einzelhandel mit einem Umsatzanteil von 50 Prozent. 2010 verzeichnete Nürnberg 2.2 Millionen Übernachtungen und 35 Millionen Tagesgäste. Über 30'000 Personen leben vom Tourismus in Nürnberg.

www.tourismus.nuernberg.de

Vodka aus dem Kofferraum

Wo das Nachtleben floriert, treffen sich nicht nur die Besucher der zahlreichen Lokale, sondern auch Leute, die auf der Strasse selbst mitgebrachte Getränke konsumieren. Im Windschatten dieser Entwicklung hat sich ein neues Gewerbe aufgetan: Fliegende Händler funktionieren ihre Autos zum mobilen Shop für Bier und Hochprozentiges um. Sie verkaufen ohne Bewilligung und wahrscheinlich auch an Minderjährige. Das Phänomen wurde bisher in Biel und Genf beobachtet.

Düfte steigern die Tanzlaune in Diskotheken

Mit guten Düften lassen sich Tanzflächen füllen. Das belegen Experimente in drei niederländischen Diskotheken. Wissenschaftler haben verschiedene Düfte versprüht, die Disco­gänger während des Abends beobachtet und sie danach befragt.

Das Rauchverbot bringt es mit sich, dass unangenehme Körpergerüche stärker wahrgenommen werden. Findige Betreiber setzen deshalb künstliche Aromen ein, so wie es beispielsweise in Einkaufszentren und grossen Hotels schon länger geschieht.

«Das Rauchverbot bringt es mit sich, dass unangenehme Körpergerüche stärker wahrgenommen werden.»

Forscher der Technischen Universität Delft besuchten drei Clubs in Universitätsstädten und testeten sie an fünf gleichen Wochentagen in Folge. Am ersten und letzten Abend der Versuchsreihe wurde kein angenehmer Duft verbreitet.

Am den anderen drei Abenden wurden Aromen mit Hilfe von Duftmaschinen versprüht: entspannender Orangenduft, anregender Pfefferminzduft

und neutraler Meerwassergeruch. Der jeweilige Duft war leicht wahrnehmbar. Der gespielte Musikstil blieb in den betreffenden Clubs stets gleich.

«In den Duftnächten war die Gästebewertung deutlich positiver.»

Bei Videoaufnahmen zeigte sich, dass an den Duftabenden mehr Leute tanzten. Auch die Temperatur stieg etwas im Vergleich, vor allem beim Orangenaroma. Die Zahl der Besucher und ihr Konsum sind jedoch nicht signifikant gestiegen.

In den Duftnächten wurden die Disco und die Musik von den befragten Gästen positiver beurteilt. Die Studie über die Wirkung der Düfte wurde im Fachjournal «Chemosensory Perception» publiziert.



■ Seit dem Rauchverbot riecht es in manchen Diskotheken übel nach Schweiss. Künstliche Beduftung wird zum Thema.



Hotelier-Generalversammlung

Zu Gast bei badischen Freunden

Die 128. Generalversammlung des Basler Hotelier-Vereins (BHV) fand im Colombi Hotel in Freiburg im Breisgau statt. Die über 60 Mitglieder stimmten unter anderem einem Unterstützungsbeitrag für Betriebe zu, die Lernende ausbilden. Anschliessend an die GV genossen die Hoteliers ein exquisites Nachtessen.

BHV-Präsident Werner Schmid begrüsst die Mitglieder des Hotelier-Vereins für einmal in der deutschen Nachbarschaft, wo der BHV auch einige Mitgliedbetriebe hat. Hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo Brentel überbrachte eine Grussbotschaft und berichtete von den neusten Aktivitäten des Dachverbandes.

An der Generalversammlung stimmten die BHV-Mitglieder einem Antrag des Vorstandes zu, mit dem das Engagement für den Berufsnachwuchs in der Hotellerie und der Gastronomie aus einem zweckgebundenen Fonds für Berufsbildung und Aktionen unterstützt werden sollen.

Alle Ausbildungsbetriebe, die BHV-Mitglied sind, sollen neu für jede in der Schweiz erfolgreich abgeschlossene gastgewerbliche und kaufmännische Berufslehre sowie für Attestlehren honoriert werden. Die Generalversammlung hat jährlich über die Weiterführung und die Höhe der Unterstützungsbeiträge zu beschliessen. Für die Lehrgänger 2011 liegen diese bei 500 Franken pro Lehrling und Lehrjahr.

Felix Hauser vom Radisson blu Hotel Basel präsentierte den aktuellen Stand der Vorbereitungsarbeiten für die grosse Sommerparty One2One am 21. August 2011 – das Fest für die Mitarbeitenden der Basler Hotellerie. Auf der Website des Basler Hotelier-Vereins gibt es eine spezielle Seite mit allen Infos und Anmelde-möglichkeiten zu diesem Sommerfest.

Anschliessend an die statutarischen Pflichttraktanden informierte hotelleriesuisse-CEO Christoph Juen über aktuelle Entwicklungen und Trends in der Hotelbranche. Bei einem Nachtessen in wunderbarem Ambiente des Colombi Hotels liessen die BHV-Mitglieder den Abend ausklingen.

www.basler-hoteliers.ch



■ Der Basler Hotelier-Verein tagte für einmal in Deutschland.

zum Beispiel ...

die Weltneuheit Cucina 611T

Combi Steamer mit hochauflösendem Touch Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Abmessungen (B x T x H): 550 x 809 x 764 mm



Wir haben viele
Dinge die Ihren
Alltag erleichtern



Touchkassen für Gastronomie

Leistungsfähiges, zuverlässiges und elegantes Kassensystem für die Gastronomie



STOCKER •• SYSTEMS

STOCKER SYSTEMS AG
Margarethenstrasse 18, 4450 Sissach
Tel. 061 973 95 10, Fax 061 973 95 11
info@stocker-systems.ch, www.stocker-systems.ch

Studie: Kongresse stärken die Nebensaison

Im vergangenen Jahr fanden in Österreich mehr als 6000 Kongresse und Firmentagungen mit rund 860'000 Teilnehmern statt. In den Städten ist jeder zehnte Tourist ein Tagungsgast. Dies und mehr geht aus der bislang umfangreichsten statistischen Untersuchung der österreichischen Kongress- und Tagungswirtschaft hervor, deren Resultate das Austrian Convention Bureau präsentierte.

Statistisch betrachtet fanden 2010 in Österreich pro Tag 16.7 Kongresse statt. Durch Kongresse und Firmentagungen wurden 2.2 Millionen Übernachtungen erzielt. Der Anteil der Tagungswirtschaft an den Tourismuskonsumierungen betrug mehr als zehn Prozent in den Städten und knapp zwei Prozent am landesweiten Markt.

2010 fanden insgesamt 2458 Kongresse in Österreich statt. Davon waren 60% national und 40% international. Bei den 3705 Firmentagungen ist der nationale Anteil noch ausgeprägter, nämlich 73%. Hinsichtlich der durchschnittlichen Teilnehmerzahl sind Kongresse viermal grösser als Firmentagungen.

«Ein internationaler Kongressgast bleibt 4.5 Nächte, ein inländischer nur 1.2 Nächte.»

Zwar haben mehr nationale Kongresse stattgefunden, internationale Veranstaltungen dieser Art weisen aber eine vielfach höhere Teilnehmerzahl auf. Demzufolge wurde ein Grossteil der Nächtigungen hauptsächlich durch internationale Kongresse generiert. Ein internationaler Kongressgast bleibt im Durchschnitt 4.5 Nächte, ein inländischer hingegen nur 1.2 Nächte.

Universitäten und Bildungseinrichtungen sind mit einem Anteil von rund 25% die beliebtesten Aus-

tragungsorte von Kongressen. An zweiter Stelle rangieren Kongress-, Messe- und Veranstaltungszentren mit knapp 24%, gefolgt von Kongress- und Konferenzhotels mit 23%.

Worüber wird am meisten getagt? Hier dominieren eindeutig medizinische Themen (30%) gefolgt von Wirtschaft und Politik (21%) sowie Geisteswissen-

«Kongresse sind eindeutig in Städten zu Hause.»

schaften (12%). Während bei diesen Kongressthemen die Teilnehmer überwiegend aus dem Inland kommen, weisen Technik- und IT-Kongresse mehr internationale Teilnehmer auf.

In der Monatsverteilung 2010 kristallisierte sich der Herbst als der beliebteste Zeitraum für Kongresse heraus. Eine weitere Spitze wurde im Mai verzeichnet. Der September ist mit rund 13% der Spitzenmonat, gefolgt von den Monaten November 13%, Oktober 12%, Mai 11% und April 10%.

In den Sommermonaten Juli und August fanden insgesamt weniger, aber tendenziell mehr internationale Kongresse statt. Im Oktober, November und Januar überwiegen vor allem die nationalen Kongresse. Dieses Ergebnis beweist, dass Kongresse und Tagungen nicht nur saisonunabhängig sind, sondern gerade die seasonschwachen Monate, wie z.B. Oktober oder November stärken.

Wien nimmt mit 935 Kongressen nach wie vor die Führungsposition im Vergleich der Bundesländer ein. 2010 entfielen 38% auf Wien und 62% auf die restlichen Bundesländer. Wien hat damit in der Statistik die Nase vorne, allerdings nicht so deutlich wie vielleicht angenommen. Nach der Hauptstadt folgen die Bundesländer Tirol mit 302 und Salzburg mit 290 Kongressen.

Auch bei den Firmentagungen liegt Wien mit rund 2000 Tagungen an erster Stelle, gefolgt von Oberösterreich mit 545 und Tirol mit 342 Tagungen. Werden nur die Teilnehmerzahlen in Betracht gezogen, so liegt auch hier Wien mit grossem Abstand voran, gefolgt von Salzburg und Tirol.

Kongresse sind eindeutig in Städten zu Hause. So wurden 71% der österreichweiten Kongresse 2010 in Landeshauptstädten abgehalten. Während die gesamte Tagungswirtschaft (Kongresse und Firmentagungen) einen Anteil am Tourismus in Österreich von 1.74% hat, beträgt der Anteil in den Landeshauptstädten stolze 10.21%.

Die Nummer eins ist und bleibt Wien als führende Hauptstadt von Kongressen und Firmentagungen. Danach rangiert die Stadt Salzburg – sowohl was die Anzahl an Veranstaltungen als auch an Teilnehmern betrifft. Auf den weiteren Plätzen folgen Innsbruck und Graz.

www.acb.at



■ Salzburg ist nach Wien der zweitwichtigste Tagungsort in Österreich.



Keine Panik vor EHEC-Ansteckung!

Immer mehr Menschen infizieren sich derzeit mit dem gefährlichen Darmkeim EHEC. Vor allem erwachsene Frauen scheinen von einer Erkrankung betroffen zu sein. Im Verdacht steht bislang unzureichend gewaschene Rohkost.

Durch die Einhaltung einfacher Hygienemassnahmen können Verbraucher einer Infektion vorbeugen:

1. Gründliches Händewaschen

Hände gründlich reinigen, am besten mit warmem Wasser und Seife vor und während der Zubereitung von Lebensmitteln, vor dem Essen und nach dem Toilettenbesuch, dem Kontakt mit anderen Personen, insbesondere Kranken und nach dem Kontakt mit Haustieren. Auf diese Weise werden Keimübertragungen wirkungsvoll unterbunden.

2. Reinhaltung des Arbeitsplatzes Küche

Alle Flächen und Geräte, die für die Speisenzubereitung verwendet werden sollten vor, während und nach der Zubereitung von Lebensmitteln gründlich mit heissem Wasser und Spülmittel gereinigt und mit klarem Wasser abgespült werden. Krankheitserreger wie EHEC sind sehr widerstandsfähig gegenüber äusseren Einflüssen.

Nicht vergessen: Türklinken, Schranktürgriffe, den Küchenmülleimer und das Spülbecken nach Beendigung der Küchenarbeit gründlich reinigen und trocknen. Spüllappen und Trockentücher gründlich auswaschen und trocknen, regelmässig bei mindestens 60 °C waschen. Spülutensilien regelmässig gegen Neue austauschen.

3. Rohes Obst und Gemüse gründlich waschen

Vor dem Verzehr alles rohe Obst und Gemüse gründlich mit kaltem Wasser waschen, gegebenenfalls zusätzlich schälen, um anhaftenden Schmutz, Erdpartikel und Keime zu entfernen.

4. Trennung von reinen und unreinen, rohen und gekochten Lebensmitteln

Bei der Zubereitung dürfen so genannte reine Lebensmittel und Speisen wie gewaschener und geputzter Salat oder Desserts, die nicht mehr erhitzt werden, nicht in Berührung kommen mit so genannten unreinen Lebensmitteln, d.h. noch nicht gewaschenem Obst und Gemüse oder rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, Eiern, die mit Krankheitserregern behaftet sein können.

Am besten die Lebensmittel nacheinander oder räumlich getrennt auf einem separaten Schneidebrett und mit anderem Messer zubereiten. Anschliessend Arbeitsplatz und die verwendeten Küchengerätschaften gründlich mit heissem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen.

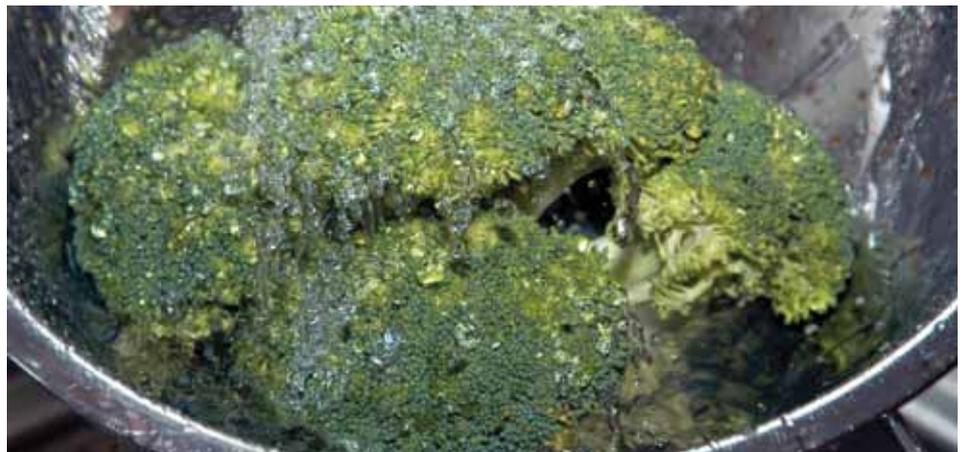
Beim Lagern alle Lebensmittel in Behältern oder mit Folien vor Kontakt untereinander geschützt

aufbewahren. Im Kühlschrank gegarte Lebensmittel strikt getrennt von Ungegartem lagern, indem man sie eine Ebene über den rohen platziert.

5. Lebensmittel ausreichend kühlen und gründlich erhitzen

Die meisten Krankheitserreger können sich sehr schnell vermehren, wenn Lebensmittel bei Raumtemperaturen gelagert werden. Bei Kühlschranktemperaturen um 5°C oder über 60°C ist ihr Wachstum verlangsamt bzw. gestoppt. Bei Temperaturen über 70°C sterben die meisten von ihnen.

Aus diesem Grund sollten gekochte und verderbliche Speisen nicht lange ungekühlt bei Zimmertemperatur herumstehen. Warme Speisen abkühlen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Kurzes, gründliches Erhitzen auf Kerntemperaturen über 70°C tötet nahezu alle gefährlichen Mikroorganismen in Lebensmitteln ab.



■ Rohes Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich mit kaltem Wasser abwaschen!

Erstnachweis und Bedeutung des Erregers

EHEC-Bakterien (=Enterohämorrhagische Escherichia Coli) sind eine gefährliche Form des an sich harmlosen Darmbakteriums Escherichia coli, die zu wässrigen bis blutig-wässrigen Durchfallerkrankungen mit kolikartigen Bauchschmerzen, Krämpfen und Erbrechen bis hin zu späterem Nierenversagen führen können.

Seit 1998 zählen EHEC zu den meldepflichtigen Krankheitserregern. 1977 wurde der Keim erstmals entdeckt. 1982 wurde von amerikanischen Wissenschaftlern die erste Gruppenerkrankung nach dem Verzehr von nicht ausreichend erhitzten Hamburgern publiziert. Seitdem ereigneten

sich weltweit eine Reihe weitere nachgewiesene Ausbrüche. Die bisher grössten Epidemien wurden 1985 aus Kanada mit 19 Todesfällen und 1996 aus Japan mit über 11'000 bzw. Schottland mit 400 Erkrankten und jeweils 11 bzw. 19 Todesfällen gemeldet.

Als Hauptinfektionsquellen bei Lebensmitteln galten zunächst Rinderhackfleisch, nicht durchgegartes Frikadellen, Rohwurstprodukte, Roh- und Vorzugsmilch. Es wurden jedoch auch Wasser, Salate, Gemüse, Apfelmilch und unpasteurisierter Apfelsaft als ursächliche Erregerquellen für EHEC-Infektionen nachgewiesen.

Die fäkal-orale Übertragung (Schmierinfektion) von Mensch zu Mensch scheint bei EHEC-Erkrankungen eine erhebliche Bedeutung für die Verbreitung zu haben. Übliche Ausbruchsorte der vergangenen Epidemien waren Gemeinschaftsverpflegungen wie Säuglingsstationen, Kindergärten, Pflegeeinrichtungen und Restaurants, vor allem Fastfood-Einrichtungen. Beim Ausbruch in Japan gelang es nicht, die Infektionsquellen und Übertragungswege ausfindig zu machen.

www.aid.de

Kraftf übernimmt Greulich

Das Zürcher Hotel Greulich steht seit Anfang Juni 2011 unter neuer Leitung. Initiator und Eigentümer Thomas Brunner übergab die Leitung des Designhotels an die Basler Kraftf AG. Damit entsteht eine Zusammenarbeit von zwei mehrfach ausgezeichneten Stadthotels in Zürich und Basel, die einander in ihrer Betriebsphilosophie verwandt sind.

www.kraftfbasel.ch
www.greulich.ch



Aus für die Schweinesuppe

Der Bundesrat hat die Totalrevision der Verordnung über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP) genehmigt. Die Verfütterung von Speiseresten an Schweine wird definitiv verboten. Eine mit der EU ausgehandelte Übergangsfrist läuft am 30. Juni 2011 ab.

Deutschland entscheidet sich für die Ampel

Die Verbraucherschutzminister der deutschen Bundesländer einigten sich darauf, dass die Ergebnisse der amtlichen Hygienekontrollen nach einem bundesweit einheitlichen System veröffentlicht werden. Eine Art Ampel soll ab 2012 zeigen, ob ein Betrieb sauber arbeitet. Direkt an der Tür sollen zunächst Gastronomiebetriebe ihre Kontrollergebnisse präsentieren. Nach und nach werden auch andere Lebensmittelunternehmen in das System eingebunden. Veröffentlicht werden die Ergebnisse der aktuellen und der letzten drei Kontrollen. Kritiker geben zu bedenken, dass das System nur funktionieren kann, wenn die Bundesländer die Zahl der Kontrolleure vervielfachen. Wer soll das bezahlen?

Bund will Bierpreis erhöhen

Schon wieder eine Schnapsidee aus Bern: Der Bundesrat will eine Lenkungsabgabe auf Bier und ein höheres Mindestalter für den Konsum einführen. So soll der Alkoholkonsum eingedämmt werden.

Um den Alkoholkonsum junger Menschen zu bekämpfen, sollen strengere Verkaufsrestriktionen eingeführt werden. Schon seit längerem sind Bestrebungen bekannt, ein generelles Verkaufsverbot von Alkoholika an Unter-18-Jährige

Zudem soll das Biertrinken teurer werden. Der Bund will auf alkoholischen Getränken eine neue Lenkungsabgabe erheben. Gemäss Medienberichten will der Bundesrat noch vor den Sommerferien über die geplante Totalrevision des Alkoholgesetzes informieren.

«Es werden all jene bestraft, die gerne einmal ein Bier am Feierabend trinken.»

einzuführen. Bisher dürfen in fast allen Kantonen Bier und Wein an Jugendliche verkauft werden, wenn sie über 16 sind.

Der Schweizerische Gewerbeverband wehrt sich gegen neue restriktive Massnahmen. Präsident Bruno Zuppiger sprach in den Medien von einer «Schnapsidee». Auch Gastrosuisse lehnt eine Erhöhung des Bierpreises ab, würden damit doch auch jene bestraft, die gerne einmal ein Bier am Feierabend trinken.



■ Geht es nach dem Willen des Bundesrats, soll das Biertrinken massiv teurer werden.

Zertifizierungsdruck wird grösser

Das Thema Nachhaltigkeit boomt. Deshalb lud das Projekt Upper Rhine Valley zum Touristischen Stammtisch «Green Hotels» nach Freiburg ein. Diverse Referenten stellten ihre Unternehmen und Möglichkeiten der Zertifizierungen für Hotels vor.

Bei allen Ansätzen wird Nachhaltigkeit auf die Säulen Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft verteilt. Die Referenten sehen die soziale Verantwortung jedes einzelnen als wichtigen Motivationsfaktor. Für sie ist die Zertifizierung der Beginn eines Prozesses der stetigen Verbesserung auf dem Weg zur Nachhaltigkeit.

zertifiziert. Er sieht den Zertifizierungsdruck von oben herab kommen: «Wenn Reiseveranstalter verstärkt nur noch zertifizierte Hotels in ihre Kataloge aufnehmen, wird der Druck auf die Hoteliers grösser.»

Johannes Reissland betonte die Bedeutung der Zertifizierungen von einer anderen Seite, denn mit seinem Siegel TourCert werden Reiseveranstalter

Im Rahmen des Projekts «Tourismus Upper Rhine Valley» sind weitere Stammtische geplant, unter anderem zu den Themen «Neue Mobilität» und «Wie empfangen wir indische Gäste». Analoge Veranstaltungen finden auch in Basel statt.



FRISCHER GEHT'S NICHT!



CC A Cash+Carry
Angehrn
Frische für Profis.

Mehr Infos und alle Standorte
unter www.cca-angehrn.ch