

### UNSERE THEMEN

One 2 One: Erfolgreiche Neuauflage der Mitarbeiter-Party	4
Neue Zahlen zum Basler Gastgewerbe	6
100 Millionen für Hotelkredite: Basel geht leer aus	7
Massnahmenpaket des Bundes: Ungenutzte Chance	8
Wann werden Bier und Wein endlich billiger?	10
Online-Bewertungen sind meist sehr positiv	10
Herausforderung «Diversity»: Nervende Multikulti?	12
Foto- und Videowettbewerb «Ich sage JA» auf Facebook	14
Graubünden: Neubau von Hotels rentiert nicht	14

### 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

## Konsumenten und Gastgewerbe würden vom Agrarfreihandel enorm profitieren

# Skandalöse Preisunterschiede bei den Lebensmitteln

**Fleisch kostet in der Schweiz zwei- bis dreimal so viel, verarbeitete Kartoffelprodukte vier mal so viel und gewisse Gemüse sogar fünf Mal so viel wie in Deutschland. Unser Gastgewerbe ist alleine schon aufgrund der Warenkosten preislich nicht mehr konkurrenzfähig. Wir brauchen dringend eine Öffnung des Agrarmarktes.**

Ein zentrales Problem des schweizerischen Gastgewerbes sind die extrem hohen Produktionskosten. Jeder versteht, dass in der Schweiz alles ein bisschen teurer ist. Die Unterschiede beim Ein-

**«Das Gastgewerbe in der Schweiz gehorcht einer anderen Arithmetik.»**

kauf von Lebensmitteln sind aber so gewaltig, dass die heimische Hotellerie und Gastronomie mit der Konkurrenz im benachbarten Ausland nicht mehr mithalten können, denn immerhin sind die Warenkosten der zweitwichtigste Kostenblock.

Hinzu kommt, dass das Gastgewerbe in der Schweiz einer anderen Arithmetik gehorcht als im Ausland. Wir sind auf eine höhere Bruttomarge angewiesen! Während ein bedientes Speiserestaurant in Deutschland mit 30 Prozent Warenkosten sehr profitabel arbeiten kann, haben in der Schweiz vergleichbare Betriebe oft schon mit 25 Prozent Warenkosten eine angespannte Ertragslage.

Der Grund ist einfach: In Deutschland liegt der Personalaufwand bei 30 bis 35 Prozent, in der Schweiz bei 45 Prozent. Die Personalkosten lassen sich kaum **weiter auf der nächsten Seite**



■ Besonders krass sind die Preisunterschiede beim Fleisch.

Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online Markt für das  
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

**Fortsetzung von Seite 1** nennenswert senken, ohne die Mitarbeiterzufriedenheit, die Servicequalität und den sozialen Frieden zu gefährden. Zudem verhindern der allgemein verbindlich erklärte Landes-Gesamtarbeitsvertrag und die flankierenden Massnahmen zur Personenfreizügigkeit, dass Mitarbeiter zu tieferen Löhnen eingestellt werden dürfen.

**«Die Preise werden durch massive Schutzzölle künstlich hochgehalten.»**

Wie können unsere Betriebe wirksam entlastet werden? Ein tieferer Mehrwertsteuersatz würde sich positiv auf die Wettbewerbsfähigkeit auswirken und finanziellen Spielraum schaffen. Natürlich darf auch von den Vermietern in schwierigen Zeiten ein gewisses Entgegenkommen erwartet werden, doch letztlich spielt hier der Markt. Bei den Betriebskosten sind Einsparungen möglich, doch wirken sich diese in der Gesamtrechnung eher bescheiden aus.

Es verbleiben die Warenkosten: Hier gibt es ein enormes Einsparpotential, denn schon in normalen Zeiten liegt durch geschicktes Einkaufen viel drin. Wenn die Importeure nun endlich ihre Währungsgewinne vollumfänglich weitergäben, so wären viele Produkte 20 Prozent billiger zu haben.

Einsparungen aus eigener Kraft, Preis- und Steuer-senkungen – so sie denn erfolgen – werden jedoch nicht dazu führen, dass das schweizerische Gastgewerbe seine internationale Wettbewerbsfähigkeit wieder erlangt. Nur die Öffnung des extrem abgeschotteten Lebensmittelmarktes würde dazu führen, dass die Schweizer Gastronomen ihre eigenen Verkaufspreise massiv senken können.

Ein Wirt in Konstanz bezahlt für tiefgekühlte Pommes frites 75 Euro-Cents, sein Kollege in Kreuzlingen das Vierfache. Dabei stammen die Kartoffeln, die hier verarbeitet werden, oft nicht einmal aus der Schweiz. Die Wirte in Rheinfelden AG bezahlen für Weisskohl fünf Mal mehr als ihre direkte Konkurrenz in Badisch-Rheinfelden, auf der anderen Flussseite. Und wieso kostet Mövenpick-Eiscreme in Basel mehr als doppelt so viel wie in Lörrach?

**«Es ist an der Zeit, die Bauern anders zu entschädigen.»**

Wertmässig besonders krass sind die Preisunterschiede beim Fleisch. Rindfleisch wird beispielsweise mit Schutzzöllen von 17 bis 21 Franken künstlich verteuert. Ausserhalb der Importkontingente, an welche in der Regel nur grosse Händler heran kommen, beträgt der Zoll sogar bis zu 23 Franken pro Kilogramm. Parmaschinken liesse sich in Italien für einen Drittel des Preises einkaufen wie in der Schweiz.

Die Unterschiede bei den Einkaufsbedingungen sind so riesig, dass sie sich schon lange nicht mehr mit Argumenten wie besserem Tierschutz rechtfertigen lassen. Die Preise in der Schweiz werden durch massive Schutzzölle, Importkontingente und Handelshemmnisse künstlich hoch gehalten – zum Schutz der Landwirtschaft und zum Schaden von Gastronomie und Konsumenten.

Es ist nur schon aus Gründen der Transparenz an der Zeit, die Bauern anders zu entschädigen. Es kann nicht sein, dass Branchen wie der Detailhandel, die Lebensmittelverarbeitung, das Hotel- und Gastgewerbe nicht konkurrenzfähig sind, nur weil die Landwirte versteckte Subventionen erhalten!

Der Agrarfreihandel mit der EU muss vorangetrieben werden. Die Liberalisierung des Wein- und Käsemarktes zeigt, dass veheerende Konsequenzen ausbleiben. Qualität, Innovation und Exportchancen sind gestiegen.

Auch das Beispiel Österreich belegt, dass sich für Bauern und Lebensmittelproduzenten neue Chancen auftun, wenn sie dem internationalen Wettbewerb ausgesetzt werden. Zudem sorgen lokalpatriotische Konsumpräferenzen und ökologische Überlegungen dafür, dass für die meisten einheimischen Produkte nach wie vor (etwas) höhere Preise erzielt werden können.

**So kaufen Wirte in Deutschland und der Schweiz ein**  
Einkaufspreise Gastronomie / Vergleich am 22. August 2011 / Preise exkl. MwSt

Bezeichnung	Einheit	Deutschland in Euro*	Deutschland in CHF*	Schweiz in CHF	Index CH D=100
<b>Rindfleisch</b>					
Roastbeef Argentinien 4kg	kg	16.99	19.54	36.90	189
Rindsfilet Argentinien 4lbs	kg	22.99	26.44	56.00	212
Steakhüfte Argentinien	kg	12.40	14.26	28.50	200
Rindsgehacktes	kg	4.80	5.52	15.90	288
Siedfleisch saftig	kg	5.50	6.32	19.20	304
<b>Kalbfleisch</b>					
Kalbsrücken 3kg	kg	16.98	19.53	48.00	246
Kalbsfilet	kg	21.50	24.73	62.00	251
Kalbsbacke	kg	12.95	14.89	43.90	295
Oberschale ohne Deckel	kg	17.00	19.55	44.00	225
<b>Schweinefleisch</b>					
Nierstück 3kg+	kg	4.35	5.00	15.90	318
Schweinefilet 700g	kg	7.95	9.14	33.00	361
Schweinehals	kg	4.36	5.01	12.90	257
Spare Ribs TK	kg	4.49	5.16	15.20	295
<b>Lamm und Geflügel</b>					
Lammierstück NZL	kg	27.95	32.14	39.90	124
Pouletbrust Doppelschnitt	kg	6.99	8.04	19.90	248
Hähnchenbrustfilet	kg	8.99	10.34	21.50	208
Truthahnbrustfilet	kg	7.99	9.19	15.00	163



Bezeichnung	Einheit	Deutschland in Euro*	Deutschland in CHF*	Schweiz in CHF	Index CH D=100
<b>Fleischspezialitäten</b>					
Rohschinken geräuchert 1/2	kg	8.98	10.33	24.90	241
Salami 1a	kg	8.98	10.33	16.50	160
Bauchspeck leicht geräuchert	kg	5.98	6.88	11.90	173
Fleischkäse	kg	4.98	5.73	9.90	173
Fleischwurst Kal. 90	kg	3.99	4.59	7.50	163
Wurstsalat fein geschnitten	kg	4.98	5.73	11.00	192
Hinterschinken gekocht	kg	7.98	9.18	18.00	196
Bratwürste weiss	kg	6.98	8.03	13.50	168
<b>Gemüse</b>					
Champignons	kg	2.30	2.64	6.00	227
Cicorino rosso	kg	1.60	1.84	3.55	193
Dill	kg	11.00	12.65	41.43	328
Eisbergsalat	kg	1.10	1.26	2.70	213
Gurken	kg	0.85	0.98	2.20	225
Karotten	kg	0.60	0.69	2.15	312
Kefen	kg	7.80	8.97	10.40	116
Lattich	kg	1.60	1.84	2.85	155
Meerrettich	kg	7.50	8.62	8.10	94
Peperoni rot Holland	kg	2.20	2.53	2.80	111
Radieschen	kg	1.80	2.07	8.67	419
Rucola	kg	6.00	6.90	12.15	176
Schnittlauch	kg	13.00	14.95	32.25	216
Stangensellerie	kg	1.90	2.18	3.55	162
Tomaten	kg	0.90	1.03	2.55	246
Weisskohl	kg	0.42	0.48	2.55	528
Zitronen 150g/Stk	kg	0.17	0.20	0.33	169
Zwiebeln weiss	kg	0.50	0.57	1.95	339
<b>Diverses</b>					
Pommes frites TK	kg	0.75	0.86	3.60	417
Mövenpick Vanilleeis	5kg	15.11	17.38	40.65	234

\* Umrechnung in Schweizer Franken zum Kurs von 1.15

© Wirteverband Basel-Stadt / August 2011

## So kalkulieren Wirte in Deutschland und der Schweiz

Rindshuftsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat in einem bedienten Restaurant

Bezeichnung	Deutschland in Euro*	Deutschland in CHF*	Schweiz in CHF	Index CH D=100
180 Gramm Rindshuftsteak	2.23	2.56	5.13	200
200 Gramm Pommes frites	0.15	0.17	0.72	424
Gemischter Salat	0.90	1.04	1.70	163
Andere Zutaten, Garnituren, Brot	1.00	1.15	1.60	139
<b>Total Warenkosten</b>	<b>4.28</b>	<b>4.92</b>	<b>9.15</b>	<b>186</b>
Bruttomarge 70% resp. 75%**	9.99	11.49	27.45	239
<b>Verkaufspreis exkl. MwSt</b>	<b>14.27</b>	<b>16.41</b>	<b>36.60</b>	<b>223</b>
MwSt 19% resp. 8%	2.71	3.12	2.93	94
<b>Verkaufspreis inkl. MwSt</b>	<b>16.98</b>	<b>19.53</b>	<b>39.53</b>	<b>202</b>

\* Umrechnung in Schweizer Franken zum Kurs von 1.15

\*\* Schweizer Wirte sind aufgrund der massiv höheren übrigen Kosten auf eine grössere Bruttomarge angewiesen.

© Wirteverband Basel-Stadt / August 2011



**Basler Hotel- und Restaurant-Mitarbeiter feierten**

# **Erfolgreiche Neuauflage der 12-Stunden-Party**

**Was bereits bei der Premiere vor einem Jahr bei allen Beteiligten für Begeisterung sorgte, fand diesen Sommer eine Neuauflage: Der Basler Hotelier-Verein lud am Sonntag, 21. August 2010, von 13 bis 1 Uhr morgens wiederum sämtliche Hotel- und Restaurantmitarbeiter/innen aus der Stadt und Region Basel zu einer Party in die City Beach beim Messeplatz ein. Über tausend Gäste folgten der Einladung und liessen es sich auf dem Dach des Parkhauses Messe so richtig gut gehen.**

«One 2 One» hiess auch dieses Jahr das Motto der Veranstaltung, um sicherzustellen, dass aufgrund der unregelmässigen Arbeitszeiten auch wirklich alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dabei sein können. Die Gäste kamen in den Genuss zahlreicher Attraktionen und Überraschungen, welche von einem Sponsoring-Pool von rund 25 Lieferanten und Partnern unterstützt wurden.

Diverse Food- und Getränkestände, die von den Hoteldirektoren bewirtschaftet wurden, sorgten für das kulinarische Wohl der Gäste, und auch in sportlicher Hinsicht kamen die Hotel- und Restaurantmitarbeiter auf ihre Rechnung, sei es beim Beach-Volley, beim Beach-Soccer oder beim Schwimmen im Pool. Basel Tourismus stellte für den Anlass «Segways Personal Transporter» zur Verfügung. Für beste Unterhaltung sorgten der beliebte Basler Moderator Dani von Wattenwyl sowie diverse DJs. Bei einer Tombola gab es zudem tolle Preise zu gewinnen.

«Bei diesem Anlass ging es uns erneut darum, allen Hotel- und Restaurantmitarbeitern für ihren unermüdlichen Einsatz zu danken, den sie tagtäglich für die Betriebe und damit auch für die Messe-, Kultur-, Geschäfts- und Tourismusstadt Basel leisten», sagt Felix W. Hauser, Vorstandsmitglied des Basler Hotelier-Vereins und General Manager des Radisson Blu Hotel. «Diese Party hat uns allen viel Spass bereitet, und wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr. Wir sind überzeugt, dass Anlässe dieser Art zur Mitarbeitermotivation, -bindung und -gewinnung beitragen.»

[www.basler-hoteliers.ch](http://www.basler-hoteliers.ch)



■ Das Organisationskomitee: Franz-Xaver Leonhardt (Krafft Basel), Esther Brühwiler (Hotel Basel), Mimi Wyss (BHV), Felix W. Hauser (Radisson Blu), Daniel Staffhere (Restaurant Kunsthalle).



## Franken beflügelt das Geschäft der deutschen Wirte

Gemäss einem Bericht der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ) wirkt sich der Höhenflug des Schweizer Frankens stark positiv auf die Umsätze von Wirten und Hoteliers auf der deutschen Seite der Grenze aus.

In Konstanz seien reisende Eidgenossen «ein Grund zur Freude für Hoteliers und Gastronomen», schreibt das deutsche Fachmagazin. Johann Kraxner, Inhaber des Gourmetlokals Papagayo, verzeichnet dieses Jahr einen Fünftel mehr Schweizer Gäste. Schon zuvor seien rund 50 Prozent der Stammgäste aus der Schweiz gekommen. Nun fänden noch mehr Geschäftsleute zum Mittagslunch rasch über die Grenze, aber auch «ältere Herrschaften, die nicht mehr abends essen wollen».

Verglichen mit einer Zürcher Parkgebühr sei der Lunch in Konstanz ein Schnäppchen. Auch bei Familienfeiern verzeichnet Kraxner einen guten Zuwachs an Schweizern: «Bei einer Hochzeit ist es halt schon ein Unterschied, ob in Franken oder Euro abgerechnet wird.»

Erwähnt werden im Bericht der AHGZ auch das Hotel Riva («vermehrt Gäste aus der Schweiz, auch für längere Aufenthalte») und dessen Restaurant («eindeutig mehr Schweizer Familienfeste») sowie die Konzilgasstätten («viele Paare aus der Schweiz feiern bei uns ihre Hochzeit»). Der Wechselkurs ist offenbar ein starkes Argument. Für die Schweizer ist Deutschland günstig – und davon profitieren Gäste und deutsche Gastronomen.

[www.ahgz.de](http://www.ahgz.de)



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 Getränkehändlern, Milchhändlern und in über 50 Hotel- und Gastronomiebetrieben in Basel und der Region angeboten.

Mehr unter [www.baslerwasser.ch](http://www.baslerwasser.ch)



# Neue Zahlen zum Basler Gastgewerbe

**Im August 2011 gab es in Basel-Stadt 892 gastgewerbliche Betriebsstätten mit insgesamt 968 Profit Centers. Zwar wird der Gastronomiemarkt von kleinen Betriebseinheiten geprägt, doch der Anteil der Ketten, Systeme und Gruppen ist hoch.**

Nur 19.2% der Basler Gastbetriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gasträum. 16.4% der Betriebe verfügen über weniger als 31 Innenplätze und 31.6% der Betriebe haben mehr als 60 Plätze.

**«Der Marktanteil der Individualgastronomie beträgt höchstens noch 50 Prozent.»**

Die Gaststätten in Basel-Stadt verfügen über 1084 regelmässig geöffnete Räume mit 59'708 Innenplätzen. Mit Aussenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastgewerbes bei über 100'000 Personen liegen.

215 Betriebe (24.1%) gehören zu einer Kette oder einem Unternehmen mit mehr als einer Betriebsstätte. Die Gruppenbetriebe verfügen zusammen über 302 regelmässig geöffnete Innenräume (27.8%) mit 21'500 Innenplätzen (36%).

Wegen der höheren Produktivität der Grossgastromen ist davon auszugehen, dass der Marktanteil

der Individualgastronomie höchstens noch 50 Prozent beträgt. Allerdings gehören von den erwähnten 215 Gruppenbetrieben nur 83 zur Markengastronomie im engeren Sinne – und selbst diese Betriebe werden oft von KMU betrieben, z.B. mit Franchisingverträgen.

Die häufigste Rechtsform im Basler Gastgewerbe ist nach wie vor die Einzelfirma (39.2%), gefolgt von der GmbH (27.9%) und der Aktiengesellschaft (24.4%). 3.2% der Betriebe werden von einer Genossenschaft geführt, 2.2% von einem Verein, 1.6% von einer Stiftung und 1.5% von einer Kollektivgesellschaft.

Das Gastgewerbe in Basel-Stadt beschäftigt rund 8000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon etwa 4500 im Vollzeit- und 3500 im Teilzeitpensum. Die Lohnsumme beläuft sich auf etwa 380 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz beträgt etwa 850 Millionen Franken, davon entfallen 180 Millionen auf die Beherbergung und 670 Millionen auf die Restauration.

In obigen Zahlen nicht enthalten sind die 270 Vereins- und Klubwirtschaften im Kanton, die rund

500 Gelegenheitswirtschaften pro Jahr sowie mehrere Hundert Detailhandels-, Take-Away- und Cateringbetriebe, die ebenfalls verzehrfertige Speisen und Getränke anbieten.



Bei den Verpflegungsbetrieben dominieren regionale, klassische und mediterrane Kochstile. Immerhin 48 Fullservice- und 11 Quickservice-Betriebe haben sich auf eine asiatische Küche spezialisiert.

## ► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



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

[www.baizer.ch/wirtekurs](http://www.baizer.ch/wirtekurs)



## Ideal auch als Weiterbildung!

### Die nächsten Kurse

- 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](http://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](mailto:info@baizer.ch)

## Struktur des Basler Gastgewerbes Profit Centers nach Betriebsart

Europäische Küchen	231	23.9%
Asiatische Küchen	48	5.0%
Diverse Küchen	14	1.4%
Cafés mit hohem Küchenanteil	14	1.4%
<b>Full Service</b>	<b>307</b>	<b>31.7%</b>
<b>Quick Service</b>	<b>122</b>	<b>12.6%</b>
<b>Personalrestaurants</b>	<b>56</b>	<b>5.8%</b>
<b>Total Verpflegungsgastronomie</b>	<b>485</b>	<b>50.1%</b>
Cafés mit geringem Küchenanteil	58	5.9%
Café-Bars	109	11.3%
Bars / Pubs	80	8.3%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	33	3.4%
Getränkebetonte Wirtschaften	94	9.7%
<b>Treffpunktlokale</b>	<b>371</b>	<b>38.6%</b>
Tanzlokale	23	2.4%
Cabarets	7	0.7%
Kontaktbars	17	1.8%
Diverse Unterhaltungslokale	6	0.6%
<b>Unterhaltungsbetriebe</b>	<b>53</b>	<b>5.5%</b>
<b>Total Kommunikationsgastronomie</b>	<b>427</b>	<b>44.1%</b>
Hotels mit weniger als 50 Zimmern	29	3.0%
Hotels mit 50 bis 99 Zimmern	15	1.6%
Hotels mit 100 und mehr Zimmern	12	1.2%
<b>Beherbergungsbetriebe</b>	<b>56</b>	<b>5.8%</b>
<b>Profit Centers in Basel-Stadt</b>	<b>968</b>	<b>100.0%</b>

\* Umrechnung in Schweizer Franken zum Kurs von 1.15

\*\* Schweizer Wirt sind aufgrund der massiv höheren übrigen Kosten auf eine grössere Bruttomarge angewiesen.

© Wirtverband Basel-Stadt, August 2011

## Regelmässig geöffnete Innenräume

Innenplätze	Betriebe	Anteil
0	33	3.7%
1 bis 30	115	12.9%
31 bis 40	138	15.5%
41 bis 60	324	36.3%
61 bis 100	181	20.3%
101 bis 200	76	8.5%
über 200	25	2.8%
<b>Total</b>	<b>892</b>	<b>100.0%</b>

Raumzahl	Betriebe	Anteil
0	33	3.7%
1	688	77.1%
2	133	14.9%
3 und mehr	38	4.3%
<b>Total</b>	<b>892</b>	<b>100.0 %</b>

## Rechtsform der Betreiber

Innenplätze	Betriebe	Anteil
Einzelirma	350	39.2%
Kollektivgesellschaft	13	1.5%
GmbH	249	27.9%
AG	218	24.4%
Genossenschaft	28	3.2%
Stiftung	14	1.6%
Verein	20	2.2%
<b>Total</b>	<b>892</b>	<b>100.0 %</b>

© Wirtverband Basel-Stadt, August 2011

# Hotelkredite: Basel geht leer aus

**Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), die laut Vorschlag des Bundesrats ein zusätzliches Darlehen von 100 Millionen Franken erhalten soll, um bei einer allfälligen Kreditverknappung rasch reagieren zu können, unterstützt keine Finanzierungen in Basel.**

Laut Bundesgesetz über die Förderung der Beherbergungswirtschaft und der dazu gehörigen Verordnung unterstützt die SGH als Nachgangsf-

**«Internationale Kongresse wandern in die Eurozone ab.»**

finanzierer nur Investitionsvorhaben in festgelegten Fremdenverkehrsgebieten und Badekurorten. Der Bundesrat bezeichnet diese Gebiete und Ortschaften im Anhang der Verordnung – nach Anhören der Kantone.

Wäre es nicht angezeigt, zumindest mit den zusätzlichen 100 Millionen auch Projekte in urbanen Gebieten zu unterstützen? Die Hotellerie in den Grossstädten gerät zunehmend unter Druck, wenn der Franken so stark bleibt. Die Zimmerpreise, die am Markt durchgesetzt werden können, sinken. Internationale Kongresse wandern in die Eurozone ab. Zudem hat auch in den Städten der Freizeittourismus eine steigende Bedeutung.

Weshalb erhalten Hotels in Luzern, Lausanne, Neuchâtel, Biel oder Zug günstige Kredite? Nur weil

sie an einem See liegen? Lausanne weist mit einem Anteil von 70% Geschäftstourismus eine ähnliche Business-Lastigkeit auf wie Basel. Zürich und Bern, wo die SGH ebenfalls nicht unterstützt, haben einen höheren Anteil an Leisure-Tourismus als Zug, Biel oder Neuchâtel!

[www.sgh.ch](http://www.sgh.ch)



News aus Gastronomie,  
Hotellerie und Tourismus

[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

# Ungenutzte Chance

**GastroSuisse zeigt sich sehr enttäuscht über das vom Bundesrat beschlossene Massnahmenpaket 2011 zur Stützung des Werkplatzes Schweiz. Die temporäre Senkung der Mehrwertsteuer für gastgewerbliche Leistungen wäre die richtige Lösung gewesen.**

«Die Beschlüsse des Bundesrates zeigen, dass der Ernst der Lage nicht erkannt wurde», sagt Klaus Künzli, Zentralpräsident von GastroSuisse. Er erläutert weiter: «Wir haben bereits mit unserem 10-Punkte-Programm gegen die Frankenstärke auf die kritische Situation des Gastgewerbes hingewiesen und konkrete Massnahmen gefordert. Eine unserer Hauptforderungen ist die temporäre

**«Die Beschlüsse des Bundesrates zeigen, dass der Ernst der Lage nicht erkannt wurde»**

Senkung der Mehrwertsteuer für gastgewerbliche Leistungen. Sie würde die Betriebe spürbar entlasten, da sie ihre Leistungen günstiger anbieten könnten. Das wäre sofort attraktiv für Gäste und die Branche wäre im internationalen Vergleich wieder wettbewerbsfähiger.»

Der Verband argumentiert weiterhin, dass das be-

schlossene Darlehen von 100 Millionen Franken für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH zwar richtig, aber in dieser Situation nicht zielführend ist, da es nur langfristig Wirkung zeigen kann.

Es sei im Weiteren verfehlt, 500 Millionen Franken in die Arbeitslosenversicherung zu investieren. Richtig wäre es vielmehr, dort Massnahmen zu ergreifen, wo die Arbeitslosigkeit von vornherein vermieden werden könnte. «Auch hierzu würde die Senkung der Mehrwertsteuer beitragen, da sie die Rahmenbedingungen verbessern und so die Ressourcen der Betriebe stärken würde», schreibt GastroSuisse in einer Mitteilung.

Der Verband appelliert im Interesse der Hotellerie und der Restauration weiterhin an die Politik, alles zu unternehmen, um der negativen Entwicklung beim Tourismus entgegen zu treten. Neben der Senkung der Mehrwertsteuer für gastgewerbliche Leistungen auf 2.5 Prozent fordert GastroSuisse

unter anderem eine erleichterte Einfuhr von Nahrungsmitteln aus dem Ausland und die Ausdehnung des Cassis-de-Dijon-Prinzips.

[www.gastro-suisse.ch](http://www.gastro-suisse.ch)



■ Das Schweizer Gastgewerbe muss dringend wieder konkurrenzfähiger werden. Ganz aus eigener Kraft ist dies nicht möglich.

## Zehn-Punkte-Programm

**GastroSuisse hat im August ein Zehn-Punkte-Programm gegen die Frankenstärke und für eine Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit vorgeschlagen.**

### 1. Senkung der Mehrwertsteuer für gastronomische Leistungen auf 2.5%

Beherbergungs- und Restaurationsleistungen sollen nur noch einem Mehrwertsteuersatz von 2.5% unterliegen. So könnte das Gastgewerbe seine Leistungen günstiger anbieten und würde damit namentlich für ausländische Touristen sofort attraktiver.

### 2. Erhebliche Erhöhung der Finanzhilfen an Schweiz Tourismus

Im Rahmen der Standortförderung sollen die Mittel erheblich erhöht werden. Schweiz Tourismus würde so zusätzliche Möglichkeiten zur Bewerbung unseres Landes in den «Fokus-Staaten» Russland, China, Brasilien und Indien erhalten.

### 3. Erleichterte Einfuhr von Nahrungsmitteln aus dem Ausland

Durch eine generelle Ausweitung der Zollkontingente im Verbund mit einer Senkung der Zolltarife soll die Einfuhr von preislich konkurrenzfähigen Nahrungsmitteln, namentlich von Fleisch, erleichtert werden. Damit würde es dem Gastgewerbe ermöglicht, vom wesentlich günstigeren Preisniveau

für Nahrungsmittel in der EU zu profitieren und die Produktionskosten zu senken.

### 4. Ausdehnung des Cassis-de-Dijon-Prinzips

Verbrauchsgüter und Lebensmittel, welche in der EU zugelassen sind, sollen konsequent und ohne weiteren Aufwand in die Schweiz eingeführt werden dürfen. Es darf nicht länger sein, dass die kostengünstige Einfuhr aus der EU daran scheitert, dass in der Schweiz andere Deklarationsvorschriften verlangt werden.

### 5. Spezialwechselkurs für die Exportwirtschaft und den Tourismus bei der SNB

Damit würde den Betrieben ermöglicht, namentlich für den Grossteil der Gäste aus dem Euro-Raum vorteilhafte und konkurrenzfähige Angebote zu machen.

### 6. Liste des Preisüberwachers mit überteuerten Importware

Auch relativ marktmächtigen Organisationen in der Schweiz gelingt es nicht oder nur ungenügend, von ausländischen Lieferanten «normale» Preise zu erhalten, weil diese nach wie vor eine Kaufkraft-Kalkulation machen und Waren für die Schweiz von vornherein teurer anbieten.

### 7. Abbau der Regulierungsdichte in der Schweiz, nur noch selektive Übernahme von EU-Recht

Es sollen zuallererst Rahmenbedingungen geschaffen werden, welche ein erfolgreiches Wirt-

schaften erlauben. Ist das Geld dank hervorragenden Rahmenbedingungen erst verdient, kann man sich danach darüber Gedanken machen, welche gesellschaftlichen Bedürfnisse damit finanziert werden sollen. Vorschnelle, unverhältnismässige und sachlich falsche Übernahmen von EU-Recht wie z.B. das Verfütterungsverbot von Speiseresten sollen künftig unterbleiben.

### 8. Konsequente wirtschaftsfreundliche Gesetzgebung

Unnötige Regulierungen sind zu unterlassen und nötige Regulierungen auf das Notwendige zu beschränken.

### 9. Verminderung der administrativen Belastung der Wirtschaft

Weniger Papierkram und weniger Formalismen entlasten die Betriebe von nicht-wertschöpfenden Aufgaben und erhöhen damit die Produktivität und somit auch die internationale Konkurrenzfähigkeit.

### 10. Bekämpfung der Hochpreisinsel Schweiz

Der Wettbewerbskommission und dem Preisüberwacher sind die Mittel in die Hand zu geben, um erleichtert gegen ausländische Hersteller und Lieferanten vorgehen zu können, welche Güter und Dienstleistungen für die Schweiz von vornherein mit einem «Hochpreisinsel-Zuschlag» versehen, um von der erhöhten Kaufkraft in der Schweiz zu profitieren.

[www.gastro-suisse.ch](http://www.gastro-suisse.ch)



# Keine halben Sachen!



Auch in der Musik muss einer den Takt vorgeben, um allen Sicherheit zu geben. Deshalb gehört für Basel weiterhin der Mann in den Nationalrat, dank dem wir in Bern gehört werden, weil er moderat im Ton, aber zielstrebig und konsequent in der Sache ist. Egal, ob es dabei um Wirtschaft, Sicherheit oder Autoraser geht.



**Erik Julliard**

Produzent Basel Tattoo

**Ich wähle 100%  
Sicherheit!**

**Wählen auch Sie den Macher mit  
Profil und Erfahrung:**

**Peter Malama**  
wieder in den Nationalrat!

Liste 1 • [www.petermalama.ch](http://www.petermalama.ch)

**Bisher / 2x auf jede Liste!**



# Wann werden Bier und Wein endlich billiger?

**Zwar hat sich der Franken seit seinem unglaublichen Höchststand etwas abgeschwächt, doch liegen die Kurse zu wichtigen Fremdwährungen noch immer 30 Prozent unter dem Stand vor drei Jahren. Eigentlich müssten die Importeure von Produkten aus dem Euro-, Pfund- und Dollarraum ihre Preise um 20 Prozent senken. Aber auch inländisches Bier müsste etwas günstiger werden.**

Erste Importeure geben wenigstens einen Teil ihrer massiven Währungsgewinne der letzten Jahre weiter. Aktionen mit importierten Weinen häufen sich und es ist eine Frage der Zeit, bis sich

**«Wir fordern die Brauereien auf, ihre Verkaufspreise für die Gastronomie sofort stark zu senken!»**

die tieferen Preise in den Standard-Preislisten niederschlagen. Beim Wein ist es immerhin ein Stück weit verständlich, dass dies aufgrund des geringen Lagerumschlags etwas langsamer passiert als beispielsweise beim Bier.

Wir fordern die Bierimporteure auf, ihre Verkaufspreise für die Gastronomie sofort stark zu senken! Eigentlich müsste importiertes Bier – ob in Flaschen oder im Fass – um rund 20 Prozent billiger werden. Nicht 30 Prozent, weil bei den Importeu-

ren ein Teil der Kosten in Franken anfällt, z.B. Marketing und Vertrieb.

Aber auch Bier aus inländischer Produktion müsste mindestens einige Prozent billiger werden, weil die Produzenten Braugerste, Hopfen und Verpackungsmaterial meist in Euro einkaufen und zusätzlich die Rohstoffpreise seit der Finanzkrise von 2008 wesentlich gesunken sind.

Würde das ausländische Bier 20 Prozent billiger, wären die Schweizer Brauereien unter zusätzlichem Druck, die Preise zu senken. Solange heimisches Bier über den Detailhandel zu einem Franken pro Liter verscherbelt wird, ist sowieso nicht einzusehen, wieso kleine Wirte das Dreifache bezahlen.

Doch nicht nur die Brauereien zeigen sich unwillig, ihre massiven Währungsgewinne weiter zu geben. Auch die Champagnerhäuser fahren zurzeit durch

Verkäufe in der Schweiz schöne Gewinne ein. Auch hier müsste man dafür sorgen, dass Parallelimporte einfacher möglich sind. Weil die grossen Marken ihren Vertrieb stark kontrollieren, ist das nicht ganz einfach.

Auch importierte Spirituosen müssten günstiger werden. Allerdings ist hier der Spielraum aufgrund der hohen Alkoholsteuern, die in Franken anfallen, beschränkt.



Maurus Ebnetter  
Delegierter des Vorstands  
Wirteverband Basel-Stadt

## Online-Bewertungen sind meist sehr positiv

**Eine Untersuchung von Gästebewertungen auf verschiedenen populären Websites zeigt, dass zurück gekehrte Urlauber sehr oft stark positive Bewertungen abgeben. An zweiter Stelle liegen stark negative Rückmeldungen, wie der Bericht zeigt, der am Cornell Center for Hospitality Research publiziert wurde. Hingegen gibt es relativ wenige ausgeglichene Bewertungen.**

«Wir haben fast 3200 Bewertungen von Leuten untersucht, die Feriengäste nach ihrer Rückkehr über Beherbergungsbetriebe in den USA abgegeben haben», sagt Co-Autorin Pradeeb Racherla. «Wir haben eine äusserst grosse Zahl von positiven Bewertungen gefunden. Das eigentlich Überraschende war, dass abgegebene Sterne- oder Notenbewertungen oft nicht mit den Einschätzungen der Konsumenten zu Punkten wie Sauberkeit, Einrichtung und Preis-Leistungs-Verhältnis überein stimmten.»

Die Autoren der Studie fordern von den Portalbetreibern die Entwicklung besserer Bewertungsmethoden, insbesondere für die numerischen Ratings. Die Sites könnten noch mehr tun, damit die Konsumenten einfach zu qualitativ guten Informationen über Beherbergungsbetriebe kommen.



[www.chr.cornell.edu](http://www.chr.cornell.edu)

■ Auf den Bewertungsportalen gibt es relativ wenige ausgeglichene Bewertungen.





**Heiner Vischer**  
Biologe, Grossrat



**Patricia von Falkenstein**  
Juristin, Mutter, Grossrätin



**Christoph Eymann**  
Jurist, Regierungsrat



**Christoph Bürgenmeier**  
Unternehmer,  
Gemeinderat Riehen



**André Auderset**  
Jurist, Journalist, Grossrat

**Liberal.  
Demokratisch.  
Pointiert!**  
LDP

**WER LIBERAL DENKT, WÄHLT  
FARBE IN  
DEN POLITISCHEN  
ALLTAG!**

# Nervende Multikulti?

**Auch in der besonders stark betroffenen Gastroszene gehen die Meinungen auseinander: Für die einen ist der Umgang mit der Vielfalt eine Schlüsselkompetenz des 21. Jahrhunderts, welche in den Unternehmen spezielle Massnahmen erfordert. Für die andern ist «Diversity» zwar eine Herausforderung, die aber im Rahmen der «normalen» Personalpolitik gemeistert werden kann.**

Das unterschiedliche Lebenskulturen zu Problemen führen können, bestreitet niemand. Dabei ist man sich aber nicht überall bewusst, dass es sich bei der Lösung der Probleme um eine ausgesprochene Führungsaufgabe handelt. Um eine Aufgabe, die sich nicht auf einzelne Vorkommnisse beschränkt, die nicht beim Reagieren beginnt.

**«Entscheidend im Umgang mit der Diversity ist die innere Haltung.»**

Entscheidend im Umgang mit der «Diversity» ist die innere Haltung. Wer nur Probleme sieht, den nervt die Vielfalt und «fördert» sie. Wo die Vielfalt aber geschätzt, wo das Zusammenwirken von Menschen mit unterschiedlichen Kulturen unterstützt wird, schiebt man nicht nur dem Entstehen von Problemen einen Riegel. Es wird vielmehr

auch ein Umfeld geschaffen, wo die Chancen der «Diversity» gesehen und genutzt werden.

«Die Chancen sehen und nutzen» ist eines der Anliegen, welche die Kirchen an ihrem Igeho-Stand (Halle 2.2) vorbringen. Sie möchten damit dazu beitragen, dass die Vorurteile und Missverständnisse in der «Vielfaltfrage» offen diskutiert werden. Dass Lösungen gesucht werden, welche sich in der Praxis bewähren und für die Mitarbeitenden, die Unternehmen und die Kunden gewinnbringend sein werden.



Hermann Battaglia

## Auf 100 Millionen Euro verklagt

Die Vereinigung «Maatschap Horecaclaim België» hat den belgischen Staat auf Zahlung von 100 Millionen Euro verklagt, um die Umsatzrückgänge wegen des Rauchverbots zu kompensieren. Der finanzielle Schaden stehe in keinem Verhältnis zum Nutzen des Verbots, liess die Organisation verlauten. Man werde sich von der Antiraucher-Lobby nicht in den Ruin zwingen lassen.

[www.horecaclaim.be](http://www.horecaclaim.be)

## Basel und Moskau

Basel-Stadt präsentierte sich im September unter dem Motto «Basel. City of Vision.» in der aufstrebenden Metropole Moskau als innovativer Standort. Ziel ist die Intensivierung und der Aufbau von Kooperationen mit Moskauer Partnern in den Bereichen Wirtschaft, Gesundheitswesen, Bildung und Forschung, Tourismus, Hotellerie und Kultur.

[www.basel.ch](http://www.basel.ch)

Wir haben viele Dinge die Ihren Alltag erleichtern....



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



### 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-svstems.ch](mailto:info@stocker-svstems.ch) [www.stocker-svstems.ch](http://www.stocker-svstems.ch)



# In den Nationalrat



Karl  
**Schweizer**

Lorenz  
**Amiet**

Patrick  
**Hafner**

Sebastian  
**Frehner**

bisher

Eduard  
**Rutschmann**

# Foto- und Videowettbewerb auf Facebook

Die Volksinitiative «JA zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» lancierte auf ihrer Facebook-Präsenz einen Foto- und Videowettbewerb.

Fotografen und Filmhersteller halten ihr «JA» zur Initiative mit der Kamera fest und publizieren ihre Beiträge auf [facebook.com/nichtraucherschutz.ja](http://facebook.com/nichtraucherschutz.ja). Mit etwas Glück und Talent gewinnen sie einen von insgesamt sechs Barpreisen im Gesamtwert von 2800 Franken.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Bei der Preisvergabe wird unter anderem berücksichtigt, welche Fotos und Videos am häufigsten als «Gefällt mir» angeklickt wurden. Anmeldeschluss ist der 7. November 2011. Die Gewinner werden am 19. November 2011 auf der Pinnwand der Facebook-Seite und auf [nichtraucherschutz-ja.ch](http://nichtraucherschutz-ja.ch) publiziert.

[www.facebook.com/nichtraucherschutz.ja](http://www.facebook.com/nichtraucherschutz.ja)



## Unterschriftenzahl nicht erreicht

Die Interessengemeinschaft Freie Schweizer Wirte wird ihre «Volksinitiative für ein liberales Rauchergesetz» nicht erreichen. Von den benötigten 100'000 beglaubigten Unterschriften hatte sie nach eigenen Angaben kurz vor Ablauf der Sammelfrist erst 80'000 beisammen. «Der Schlusseffort hat nicht ausgereicht, um das nötige Quorum an Unterschriften zu sammeln», heisst es in einer Mitteilung, in welcher sich die Initianten über die fehlende Unterstützung

## Freiburg verzeichnet starkes Plus

Im ersten Halbjahr 2011 verzeichneten Freiburger Hotels, Gasthöfe, Pensionen, Campingplätze und die Jugendherberge 603'600 Übernachtungen. Das ist ein Plus von 10.2 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum, womit Freiburg im Breisgau doppelt so grosse Zuwächse an Übernachtungen wie Baden-Württemberg insgesamt verzeichnete. Von den Gesamtübernachtungen wurden 473'100 Übernachtungen in der Hotellerie generiert (+7.2%). Der langjährige Trend eines steigenden Ausländeranteils bei den Übernachtungsgästen (+12.1%) bleibt ungebrochen.

[www.fwtm.freiburg.de](http://www.fwtm.freiburg.de)

# Neubau von Hotels rentiert nicht

In Graubünden werden praktisch keine neuen Hotels gebaut, weil die durchschnittliche Belegung zu gering ist. Zu diesem Schluss kommt eine Studie der HTW Chur am Beispiel der Hotellerie im Oberengadin.

Zwar sei bei gut geführten Spitzenhotels in Graubünden die mittelfristige Zukunft gesichert.

**«Der Neubau von Spitzenhotels ist heute nur mit einer Quersubventionierung durch Zweitwohnungen oder Mäzenatentum möglich.»**

Ein Neubau am gleichen Ort würde jedoch kaum mehr realisiert, weil sich kein gewinnorientierter Investor finden lasse.

Andreas Züllig, Präsident des Bündner Hoteliervereins, meinte gegenüber der Tageszeitung «Südschweiz», dass die Ergebnisse der Studie sich auf andere Bündner Ferienregionen übertragen lassen.

Der Neubau von Spitzenhotels sei heute nur mit einer Quersubventionierung durch Zweitwohnungen oder Mäzenatentum möglich. Einer Bettenbelegung von 60 bis 70 Prozent, die für einen rentablen Betrieb nötig wäre, lasse sich in der Saisonhotellerie kaum erreichen. [www.htwchur.ch](http://www.htwchur.ch)

## Kleinbasler Freiheitspodium

«Wie weit darf Gesundheitsprävention auf Kosten der Wirtschaftsfreiheit geschehen?» Die Kleinbasler-Quartiervereine stellen sich am 6. Oktober um 18.45 Uhr in der Bar Rouge mit spannenden Gästen dieser Frage. Zur Diskussionsrunde gehören unter anderem Kantonsarzt Dr. Thomas Steffen und Wirtepräsident Josef Schüpfer. Anmeldung bei Daniel Seiler per Telefon 061 271 14 31.



- Sichert die Vielfalt der Beizenkultur.
- Erhält Arbeitsplätze im Gastgewerbe.
- Schützt Nichtraucherinnen und Nichtraucher.
- Respektiert die Minderheit der Rauchenden.

Am 27. November

**JA zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!**

[www.nichtraucherschutz-ja.ch](http://www.nichtraucherschutz-ja.ch)

**LISTE 7**



**Eine attraktive Wirtschaft  
muss einfach sein.**

**Markus Lehmann**  
in den Nationalrat.



[www.lehmann-markus.ch](http://www.lehmann-markus.ch)



# FRISCHER GEHT'S NICHT!



**CC A** Cash+Carry  
**Angehrn**  
*Frische für Profis.*

Mehr Infos und alle Standorte  
unter [www.cca-angehrn.ch](http://www.cca-angehrn.ch)