



Arbeitgeberverband für  
Restauration und Hotellerie



## Jahresbericht 2011



Eine Kantonalsektion von

**GASTRO**SUISSE

Gedanken des Präsidenten	3
Portrait	4
Adressen	5
Unsere Dienstleistungen	6
Öffentlichkeitsarbeit	7
Internet	8
Finanzen	10
Stiftung Sterbekasse	12
Revisionsberichte	13
Verband	14
Ombudsstelle	15
Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt	16
Ausgleichskasse GastroSocial	17
Berufliche Vorsorge GastroSocial	18
Sozialversicherungen auf einen Blick	19
Landesgesamtarbeitsvertrag	20
Berufsbildung	21
Weiterbildung	23
Stadtentwicklung	24
Nichtraucherschutz	27
Lebensmittelrecht / Alkoholgesetz	29
Mehrwertsteuer	30
Agrarfreihandel	32
Preiskartelle	34
Das Schweizer Gastgewerbe	36
Das Basler Gastgewerbe	38
Hotellerie	40
Tourismus	41
Schlussbemerkungen	43

## Impressum

### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
www.baizer.ch

### Gestaltung

Grafik Alex Walder  
www.g-a-w.ch

### Redaktion

Maurus Ebnetter • ebnetter@baizer.ch  
Dr. Alex Hediger • info@baizer.ch

### Druck

Kurt Fankhauser AG  
www.fankhauserdruck.ch

Liebe Mitglieder  
Liebe Kolleginnen und Kollegen  
Liebe Leser

**Das schweizerische Gastgewerbe kämpft mit riesigen Herausforderungen. Selbstverständlich müssen wir unsere Hausaufgaben machen, doch aus eigener Kraft werden wir bei den Preisen nicht wieder international wettbewerbsfähig. Es braucht dringend eine Entlastung auf der Kostenseite.**

Besonders wichtig wäre die Öffnung des abgeschotteten Agrarmarktes: Es kann doch nicht sein, dass wir für Fleisch, Gemüse und andere Lebensmittel zwei bis vier Mal so viel bezahlen wie unsere Berufskollegen im benachbarten Ausland!

**«Wir nehmen den Kampf mit den marktmächtigen Organisationen auf und importieren gewisse Produkte direkt aus dem EU-Raum.»**

Es ist in Ordnung, wenn unsere Bauern unterstützt werden, doch auch sie haben sich am Markt zu orientieren, und die Subventionierung hat transparent zu erfolgen. Es ist ein Skandal, dass die Konsumenten und das Gastgewerbe verdeckt jährlich Milliardenbeträge ausgeben, damit die Landwirtschaft ihre ineffizienten Strukturen aufrechterhalten kann.

Schockierend ist, dass auch Produkte, die nicht durch Schutzzölle und Importkontingente verteuert werden, in der Schweiz oft doppelt bis drei Mal so viel kosten wie beispielsweise in Deutschland. So halten beispielsweise vertikal integrierte Getränkekonzerne die Preise künstlich hoch. Und viele Importeure weigern sich standhaft, ihre happigen Währungsgewinne weiter zu geben.

Wir haben beschlossen, den Kampf mit den marktmächtigen Organisationen aufzunehmen und gewisse Produkte direkt aus dem EU-Raum einzuführen und hier verteilen zu lassen. Aktuelle Entscheide der Wettbewerbskommission betreffend Behinderung von Parallelimporten geben zur Hoffnung Anlass, dass dieser Behörde nun endlich Zähne wachsen.

Die Hochkosteninsel Schweiz ist zu schleifen! Natürlich wird das Preisniveau bei uns stets etwas höher liegen. Die jetzigen Unterschiede sind aber unanständig. Vielleicht braucht es tatsächlich eine Revision des Kartellrechts, damit die Konzerne zur Vernunft kommen.

Auch das faktische Duopol von Migros und Coop in weiten Teilen des Einzelhandels und bei der Gastronomiebelieferung ist aus volkswirtschaftlicher Sicht schädlich. Es braucht mehr Wettbewerb! Wir begrüßen daher, dass die Edeka-Gruppe in den Schweizer Markt einsteigt. Hoffentlich etabliert sich eine dritte Kraft auf der Lieferantenseite.

Sehr erfreulich ist, dass unser Dachverband GastroSuisse zum ersten Mal in seiner Geschichte eine eidgenössische Volksinitiative eingereicht hat. «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes», so lautet der Titel der Initiative, die auf einen Antrag unserer Sektion zurückgeht. GastroSuisse hat bereits an Wahrnehmung und Schlagkraft gewonnen, bevor es zur Volksabstimmung kommt.

Unser Kantonalverband hat 2011 eine denkwürdige Schlacht geschlagen: Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!», welche wir im Jahr zuvor mit einer Rekord-Unterschriftenzahl in Rekordtempo eingereicht hatten, verzeichnete einen Ja-Anteil von 49.8 Prozent. 212 Stimmen haben gefehlt, um einer vernünftigen Regelung zum Durchbruch zu verhelfen.

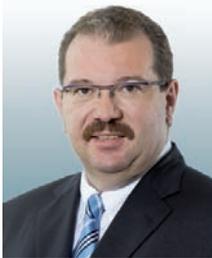
Nun bleibt alles beim Alten und die Streitigkeiten um Vereinslösungen gehen weiter. Wir hoffen, dass die Frage, was «öffentlich zugänglich» bedeutet, bald von einem Gericht beantwortet wird. Interessanterweise ist aber genau diese Frage nicht Gegenstand der aktuellen Auseinandersetzung.



Josef Schüpfer  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

**D**er Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet und ist mit über 500 Mitgliedern die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation des Kantons. Wir verteidigen und fördern die ideellen und wirtschaftlichen Interessen unseres Berufsstands.

Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse, der führenden nationalen Organisation für Restauration und Hotellerie mit über 20'000 Mitgliedern.



**Josef Schüpfer**  
Präsident  
gewählt bis 2012



**Hans-Peter Fontana**  
Beisitzer  
gewählt bis 2014



**André Zimmerli**  
Vizepräsident  
gewählt bis 2012



**Raphael Wyniger**  
Beisitzer  
gewählt bis 2014



**Maurus Ebnetter**  
Delegierter des Vorstands  
gewählt bis 2014



**Dr. Alex Hediger**  
Geschäftsführer



**Guido Schmidt**  
Finanzen  
gewählt bis 2013



**Pierre Buess**  
zurück getreten  
im Herbst 2011



**Beat Emmenegger**  
Beisitzer  
gewählt bis 2012

## **Geschäftsstelle**

Dr. Alex Hediger  
Freie Strasse 82  
4010 Basel  
Telefon 061 271 30 10  
Fax 061 278 94 90  
info@baizer.ch

## **Präsident**

Josef Schüpfer  
Hotel Restaurant Stadthof  
Gerbergasse 84  
4001 Basel  
Telefon 061 261 87 11  
Fax 061 261 25 84  
praesident@baizer.ch

## **Delegierter des Vorstands**

Maurus Ebner  
Hasenrain 96  
4102 Binningen  
Telefon 061 421 34 93  
Fax 061 423 85 14  
ebner@baizer.ch

## **Dachverband**

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Telefon 0848 377 111  
Fax 0848 377 112  
info@gastrosuisse.ch

## **Ausgleichskasse / Berufliche Vorsorge**

GastroSocial  
Postfach  
5001 Aarau  
Telefon 062 837 71 71  
Fax 062 837 72 97  
info@gastrosocial.ch

## **Kranken- und Unfallversicherungen Sachversicherungen**

UVP Unabhängige Versicherungs-Partner AG  
Edwin Bachmann  
Steinengraben 42  
Postfach 4430  
4002 Basel  
Telefon 061 281 07 65  
Fax 061 281 07 63  
info@uvpag.ch

## **Sozialberatung für Mitarbeiter Leistungsabklärungen**

ABS Betreuungsservice AG  
Petra Espenschied  
Domherrenstrasse 13  
4622 Egerkingen  
Telefon 062 297 12 33  
Fax 062 297 12 37  
espenschied@betreuungsservice.ch

## **Kostenloser Rechtsdienst für Mitglieder**

Fragen betreffend Mietrecht, Arbeitsrecht, LGAV, Geranten- und Artistenverträge

Montag bis Donnerstag  
9.30 bis 11.30 Uhr / 14 bis 16 Uhr

Nur mündliche Auskünfte,  
maximal 15 Minuten.

Geben Sie Ihre Mitgliedernummer und  
Ihre eigene Telefonnummer an.

Rechtsdienst GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Telefon 0848 377 111  
Fax 0848 377 112  
rechtsdienst@gastrosuisse.ch  
oder Dr. Alex Hediger (siehe oben)

## Interessensvertretung

---

- Regelmässiger Kontakt mit Regierungsstellen und Behörden
- Information von Entscheidungsträgern
- Einsitz in diversen Gremien

## Öffentlichkeitsarbeit

---

- Systematische Beziehungspflege und Medienarbeit
- Infomagazin für Mitglieder und Meinungsbildner
- Ombudsstelle (Vermittlung zwischen Gast und Gastgeber)
- Umfangreiche Internet-Präsenz
- Elektronischer Newsletter

## Auskunftsdienst

---

- Aktuelle Brancheninformationen aus erster Hand
- Studien und Statistiken
- Kostenlose Rechtsauskünfte

## Versicherungen (www.baizer.ch/versicherungen)

---

- Krankentaggeld- und Unfallversicherungen: Einsparungen dank Sympany-Rahmenvertrag
- Vergünstigungen bei der Heilungskostenversicherung
- Beratung durch UVP AG (siehe Seite 5)
- Sozialversicherungen GastroSocial: Finanzielle Vorteile und minimale Administration
- BAV Gastrosocial – für die Branche maßgeschneidert
- Familienausgleichskasse mit günstigen Konditionen

## Vergünstigungen

---

- Tiefere Kreditkartenkommissionen
- Einsparungen durch direkt importierte Getränke
- Günstiger tanken und Heizöl einkaufen
- Bis zu 30% auf Bildungsangeboten
- Ermässigte Tarife in den Fachschulen von GastroSuisse
- Ermässigung beim Kauf von Peugeot-Neuwagen
- Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal
- Rabatt auf Produkten unseres Fachverlags
- Rabatte auf Tankrevisionen und Büromaterial
- Rabatte auf Inserate im GastroJournal
- 20% Rabatt beim GastroSuisse-Jobservice
- 10% Ermässigung der Suisa-Gebühren
- Vergünstigte Kreditkartenterminals

## Sozialdienst / Leistungsabklärungen

---

- Sozialdienst für Mitarbeiter
- Abklärungen bei Verdacht auf missbräuchlichen Bezug von Versicherungsleistungen
- mehr Informationen auf [www.betreuungsservice.ch](http://www.betreuungsservice.ch)



Die Kommunikation nach innen und aussen geniesst bei uns hohe Priorität. Mit allen Gruppen, die für uns von Belang sind, kommunizieren wir regelmässig und oft mit massgeschneiderten Botschaften.

## Medienarbeit

Im Jahr 2011 bearbeiteten wir 151 Medienanfragen (Vorjahr 159). Die hohe Zahl und die Regelmässigkeit der Anfragen beweisen, dass wir in der Öffentlichkeit als Branchenvertreter und politische Kraft stark wahrgenommen werden.

## Auskunftsdienst

Wir beantworten regelmässig Anfragen von Studenten und Schülern, die Arbeiten über gastgewerbliche Themen durchführen. Auch kommt es immer wieder zu Anfragen von Gästen, welche wir in der Regel in allgemeiner Form beantworten.

## Lobbying

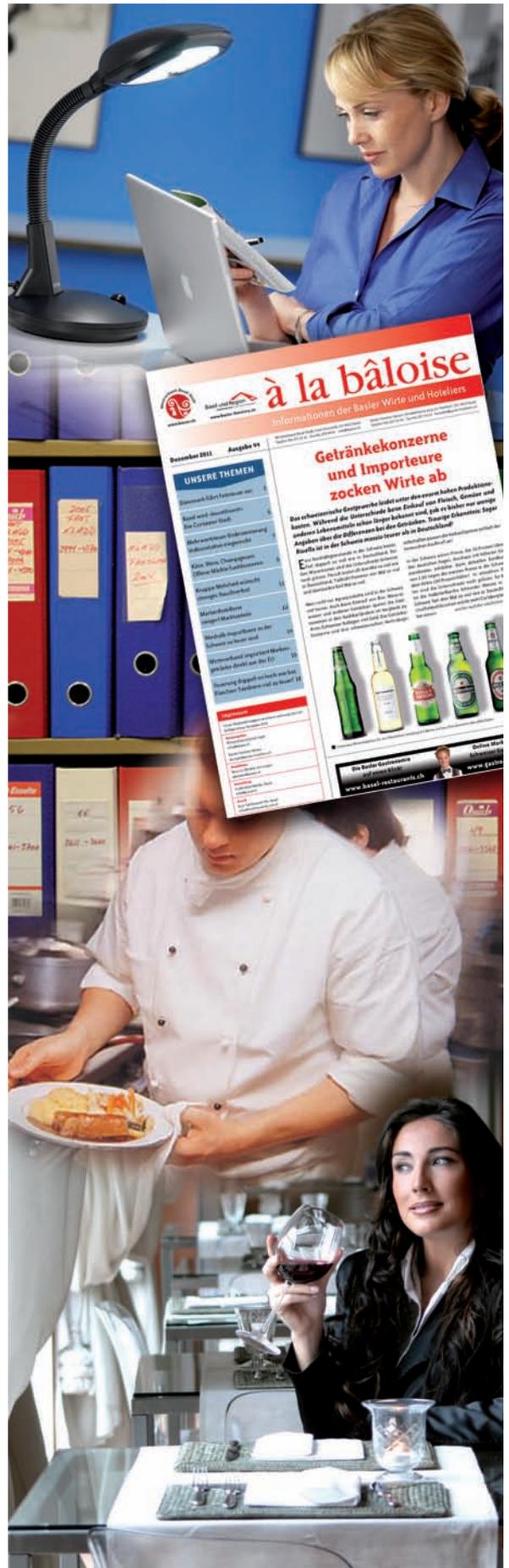
Auch 2011 fanden zahlreiche formelle und informelle Kontakte statt. Der Zugang zu Meinungsbildnern und Entscheidungsträgern ist gut.

## Sponsoring

Wir unterstützten wiederum das Fasnachts-Comité und die Veranstaltung «offizielles Prysdrumme und Prysperfife». Weiter wurde auch ein Inserat im offiziellen Fasnachtsführer «Rädäbäng» geschaltet.

## Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Normalausgaben des Verbandsmagazins «à la bâloise». Die Zeitschrift hat eine Auflage von 1700 und wird nicht nur den Mitgliedern, sondern auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt. Die Resonanz, die wir auf unser Magazin erhalten, ist gross. 2011 erschien zudem zum Thema Nichtraucherschutz eine Sonderausgabe des Verbandsmagazins mit einer Auflage von über 30'000.



## www.baizer.ch

Unsere Verbands-Website ist gleichzeitig auch eine Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich fast 3000 Artikel. Allein 2011 sind 574 Beiträge (Vorjahr 754) hinzugekommen. Die Zahl der Seitenaufrufe konnte nochmals leicht gesteigert werden. Google News wertet baizer.ch als eine von 800 Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum aus. Fast wöchentlich sorgt ein elektronischer Newsletter dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.

## www.basel-restaurants.ch

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch verzeichnete etwas weniger Besucher als im Vorjahr. Deutsche und englische Detailinträge von über 700 Betrieben können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Mit unseren Daten beliefern wir zudem die Portale mybasel.ch, biovalley.ch, bluebanana.ch und die Stadtkarten-Applikation des Vermessungsamts.

## www.gastro-express.ch

Unser Online-Marktplatz konnte seine Marktstellung festigen. Auf keiner anderen Plattform finden sich so viele aktuelle Stellenangebote für das Hotel- und Gastgewerbe in der Schweiz. Anfangs 2012 wurde eine kleine Gebühr für Stellenangebote eingeführt. Anzeigen für gastgewerbliche Immobilien und Gebrauchsgüter sowie Stellengesuche bleiben kostenfrei.

## www.baslerkueche.ch

Die Besucher dieser im Jahr 2011 überarbeiteten Website interessieren sich für die regionale Küche, ihre Geschichte und Rezepte. Neben der Homepage immer noch am meisten besucht: Das Rezept von Basler Brunli, vor allem zur Weihnachtszeit.

## www.restaurant-express.ch

Diese Site hat eher Zubringerfunktion. Sie stellt eine Art nationales Dach über unserem regionalen Gastronomieverzeichnis dar. Verlinkt werden die besten Online-Guides der angezeigten Ortschaften.

## Nützliche Links

Knowhow-Plattform für Mitglieder  
[www.gastroprofessional.ch](http://www.gastroprofessional.ch)

GastroSuisse  
[www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)

GastroSocial  
[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)

Gastroconsult AG  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

Schweiz Direkt  
[www.schweizdirekt.ch](http://www.schweizdirekt.ch)

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt  
[www.hotelgastro-basel.ch](http://www.hotelgastro-basel.ch)

## Statistik

Site	Besucher pro Tag 2010	Seitenaufrufe pro Tag 2010	Besucher pro Tag 2011	Seitenaufrufe pro Tag 2011
baizer.ch	685	3199	701	3300
basel-restaurants.ch	661	2840	595	2788
baslerkueche.ch	116	235	98	221
gastro-express.ch	3089	26'047	3827	34'823
restaurant-express.ch	120	208	105	198
<b>Total</b>	<b>4671</b>	<b>32'529</b>	<b>5326</b>	<b>41'330</b>



# Schluss mit der gastronomiefeindlichen Preispolitik der multinationalen Getränkekonzerne!

## Original-Markengetränke aus EU-Direktimport

Coca-Cola 33cl MW  
für 79 Rappen

Coca-Cola 20cl MW  
für 84 Rappen

Schweppes 20cl MW  
für 85 Rappen



27 bis 30%  
günstiger

## Qualitäts-Fassbier aus Bayern



Dauer-Tiefpreis  
CHF 1.79 pro Liter  
exkl. MwSt



Mehr Infos und weitere Angebote: [www.baizer.ch/import](http://www.baizer.ch/import)

Erfolgsrechnung in CHF	2010	Budget 2011	2011	Budget 2012
<b>Einnahmen</b>				
Mitgliederbeiträge	116'246.15	110'000	118'316.10	110'000
Dienstleistungserträge 1)	653'431.00	600'000	682'549.50	640'000
Diverse Vereinseinnahmen	180'824.45	170'000	363'934.05	170'000
<b>Total Einnahmen</b>	<b>950'501.60</b>	<b>880'000</b>	<b>1'164'799.65</b>	<b>920'000</b>
<b>Aufwand</b>		2)		
Vereinsausgaben	233'431.80	240'000	494'978.75	250'000
Dienstleistungsaufwand 1)	376'444.00	370'000	377'046.90	390'000
Personalaufwand	103'284.00	110'000	103'620.00	110'000
Sachversicherungen und Gebühren	294.00	1'000	294.00	1'000
Verwaltung und Informatik	62'982.35	70'000	79'780.12	75'000
Werbung	39'498.85	50'000	43'627.35	50'000
Übriger Betriebsaufwand	0.00	10'000	0.00	10'000
Finanzerfolg	2058.55	0	49'934.15	0
<b>Total Aufwand</b>	<b>817'993.35</b>	<b>851'000</b>	<b>1'149'281.27</b>	<b>886'000</b>
<b>Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand</b>	<b>132'508.05</b>	<b>29'000</b>	<b>15'518.38</b>	<b>34'000</b>
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0	0.00	0
Steuern	30'603.75	10'000	10'000.00	12'000
<b>Reingewinn</b>	<b>101'904.30</b>	<b>19'000</b>	<b>5'518.38</b>	<b>26'000</b>

1) Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

2) zuzüglich CHF 250'000 für die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung»

Bilanz in CHF	31. Dezember 2010	31. Dezember 2011
<b>Aktiven</b>		
Kasse	308.85	710.35
Bank- und Postkonten	362'448.06	846'992.57
Festgelder	0.00	0.00
Debitoren	4554.97	3'073.63
Kontokorrent Sterbekasse	40'246.60	40'506.60
Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00	0.00
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>407'558.48</b>	<b>891'283.15</b>
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	415'803.59	788'070.52
Obligationen	1'409'764.13	642'624.21
Wertberichtigung Finanzanlagen	-50'000	-40'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
<b>Anlagevermögen</b>	<b>1'775'568.72</b>	<b>1'390'695.73</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>2'183'127.20</b>	<b>2'281'978.88</b>
<b>Passiven</b>		
Kreditoren	30'000.00	144'932.80
Passive Rechnungsabgrenzungen	84'100.00	62'500.50
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>114'100.00</b>	<b>207'433.30</b>
Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen	70'000.00	70'000.00
Rückstellung Hilfsfonds	5'000.00	5'000.00
Rückstellung Sonderaufwand	50'000.00	50'000.00
Rückstellung Anlagefonds	125'000.00	125'000.00
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>250'000.00</b>	<b>250'000.00</b>
Vereinskapital	1'717'122.90	1'819'027.20
Gewinn	101'904.30	5'518.38
<b>Total Eigenkapital</b>	<b>1'819'027.20</b>	<b>1'824'545.58</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>2'183'127.20</b>	<b>2'281'978.88</b>

Bilanz in CHF	31. Dezember 2010	31. Dezember 2011
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	27'131.66	28'083.43
Forderungen	11.20	0.00
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>27'142.86</b>	<b>28'083.43</b>
Finanzanlagen	145'866.00	145'866.00
<b>Anlagevermögen</b>	<b>145'866.00</b>	<b>145'866.00</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>173'008.86</b>	<b>173'949.43</b>
<b>Passiven</b>		
KK Wirtverband Basel-Stadt	40'246.60	40'506.60
Passive Rechnungsabgrenzungen	1000.00	1'000.00
<b>Fremdkapital</b>	<b>41'246.60</b>	
Stiftungskapital	131'554.62	131'762.26
Erfolg	207.64	680.57
<b>Eigenkapital</b>	<b>131'762.26</b>	<b>132'442.83</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>173'008.86</b>	<b>173'949.43</b>

Erfolgsrechnung in CHF	2010	2011
Mitgliederbeiträge	935.40	950.00
Diverse Erträge	0.00	0.00
<b>Total Einnahmen</b>	<b>935.40</b>	<b>950.00</b>
Sterbegelder	00.00	0.00
Diverse Unkosten	1206.00	1210.00
Finanzerfolg	-478.24	-940.57
<b>Total Aufwand</b>	<b>727.76</b>	<b>269.43</b>
<b>Jahreserfolg</b>	<b>207.64</b>	<b>680.57</b>

## **Bericht der Revisionsstelle zuhanden der Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt**

---

**A**ls Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2011 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist die Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Stans, 29. März 2012  
Contesta Revisions AG  
Siegfried Zettel  
Leitender Revisor  
Zugelassener Revisionsexperte

## **Bericht der Revisionsstelle an den Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirtverbandes Basel-Stadt**

---

**A**ls Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Sterbekasse des Kantonalen Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2011 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist die Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Stans, 29. März 2012  
Contesta Revisions AG  
Siegfried Zettel  
Leitender Revisor  
Zugelassener Revisionsexperte

## Mitgliederbewegungen

### Entwicklung des Mitgliederbestands (jeweils Ende November)

2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
486	486	479	477	481	494	506

In Basel-Stadt gibt es rund 900 gastgewerbliche Betriebsstätten. Über die Fluktuation gibt es keine verlässlichen Zahlen. Zwei von fünf Betreibern geben schon in den ersten drei Jahren auf. Ein Unternehmer bleibt durchschnittlich rund vier Jahre auf dem gleichen Betrieb.

## Ehrenmitglieder

Max König  
Thomas Mosberger  
Karl Schnyder  
Kurt Sinsel  
Hans-Heiny Spillmann  
Edi Stücheli  
Alex Stürchler

## Veteranen

Verena Donati, Donati vini AG, Eintritt 1987  
Thomas Lampart, Restaurant Comino, Eintritt 1987

## Totentafel

Im Berichtsjahr ist kein Mitglieder verstorben.

## Generalversammlung

Die 130. ordentliche Generalversammlung fand am 3. Mai 2011 im Restaurant Safran-Zunft statt.

## GastroSuisse

Die ordentliche Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 24. Mai 2011 in Gstaad statt.

## Befreundete Organisationen

Im Berichtsjahr fanden zahlreiche Kontakte zu Schwestersektionen und befreundeten Organisationen statt.

## Gremien und Vertretungen

### Vorstand Wirteverband Basel-Stadt

Josef Schüpfer, Präsident  
André Zimmerli, Vizepräsident  
Maurus Ebnetter, Delegierter des Vorstands  
Guido Schmidt, Finanzen  
Beat Emmenegger, Beisitzer  
Hans-Peter Fontana, Beisitzer  
Raphael Wyniger, Beisitzer  
Dr. Alex Hediger, mit beratender Stimme

### Familienausgleichskasse des Wirteverbands Basel-Stadt

Josef Schüpfer, Präsident  
Maurus Ebnetter, Vorstandsmitglied  
Beat Emmenegger, Vorstandsmitglied  
Mario Nanni, Vorstandsmitglied  
Dr. Alex Hediger, mit beratender Stimme

### Pensionskasse Gastrosocial

Im Stiftungsrat und im Anlageausschuss: Josef Schüpfer

### Kommission Politfonds GastroSuisse

Als Vizepräsident: Josef Schüpfer

### Kommission Arbeitsrecht und Sozialfragen GastroSuisse

Als Mitglied: Maurus Ebnetter

### Stiftungsräte der Sterbekasse

Josef Schüpfer  
Dr. Alex Hediger

### Archivar

Mario Nanni

### Gewerbeverband Basel-Stadt

Im Vorstand: Josef Schüpfer  
Als Delegierte: Maurus Ebnetter, Guido Schmidt

### Basel Tourismus

Im Vorstand: Maurus Ebnetter

### Pro Innerstadt

Im Vorstand: Maurus Ebnetter

### Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Als Präsident: Maurus Ebnetter

### Koordinationsgruppe Standortmarketing

Als Mitglied: Maurus Ebnetter

### Verein Integratio

Im Vorstand: Maurus Ebnetter

### Initiativkomitee «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!»

Josef Schüpfer

**Wenn der Ombudsmann des Wirtverbandes Basel-Stadt den Eindruck hat, dass er keine allzu gefragte Persönlichkeit ist, so stellt dies wohl ein positives Zeichen dar!**

Auch im vergangenen Jahr kann die Ombudsstelle nämlich nicht behaupten, dass Beschwerdeführer Schlange gestanden seien und deswegen massive Überstunden geleistet werden mussten, ganz im Gegenteil.

Zwar gab es auch 2011 durchaus vereinzelte Anfragen, wobei sich diese, wie schon in den vergangenen Jahren, immer wieder um die gleiche Thematik drehten. Im Vordergrund standen die Preiskalkulation, welche von gewissen Gästen als wenig transparent bzw. nachvollziehbar betrachtet wurde. Hier gelang es dem Ombudsmann immer wieder Verständnis für die Situation der Gastwirte zu wecken und die Konsumenten auf die verschiedenen Aspekte hinzuweisen, welche sich für den gastgewerblichen Unternehmer bei der Preisgestaltung stellen.

Da im Vorfeld der vom Wirtverband Basel-Stadt unterstützten Volksinitiative zum Nichtraucherschutz diese Thematik in der Öffentlichkeit breit diskutiert wurde, gab es natürlich auch einige Anfragen zu diesem Thema, mit denen sich der Ombudsmann zu befassen hatte.

Insgesamt hat sich auch im Berichtsjahr gezeigt, dass die Ombudsstelle durchaus ihre Berechtigung hat und als Bindeglied zwischen Gast und Restaurateur ein geeignetes Instrument darstellt, um allenfalls auftauchende Konflikte zu regeln und insbesondere auch um gegenüber Gästen Verständnis für die Sorgen und Nöte der Gastronomen zu wecken.

Mein Dank geht abschliessend an alle Verbandsmitglieder, die durch ihr tägliches Engagement dazu beitragen, dass die Stadt Basel über ein äusserst attraktives, überaus vielseitiges und qualitativ hervorragendes Gastronomieangebot verfügt.

Ombudsstelle Wirtverband Basel-Stadt  
Der Ombudsmann  
Dr. Alex Hediger

Basel, im März 2012



**Dr. Alex Hediger**  
Freie Strasse 82  
4010 Basel  
Fax 061 278 94 90  
ombudsstelle@baizer.ch

## Allgemeine Entwicklung

Das Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) und die dazugehörige Verordnung (FamZV) haben seit der Einführung ab 1. Januar 2009 keine Änderungen der Leistungsansätze erfahren. Die Mindestansätze für Kinder- und Ausbildungszulagen bleiben unverändert bei CHF 200 bzw. CHF 250.

Das neue Familienzulagengesetz hat trotzdem in verschiedenen Kantonen zu massiven Kostenverschiebungen zu Lasten des Gastgewerbes geführt. Der Grund sind die vielen Teilzeitangestellten, welche anstelle des andern Elternteils neu voll anspruchsberechtigt sind.

In zwölf Kantonen findet für die Finanzierung der Familienzulagen ein Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen statt. Da in den restlichen Kantonen kein finanzieller Ausgleich besteht, werden die höheren Leistungen über eine Beitragsanpassung finanziert.

Seit 1. Januar 2011 werden alle Zulagenansprüche in einem zentralen Familienzulagenregister erfasst. Dadurch können Doppelbezüge festgestellt und eliminiert werden. Die Meldungen müssen umgehend nach Kenntnisnahme erfolgen.

Das Schweizer Parlament hat sich für die obligatorische Unterstellung der Selbständigerwerbenden ausgesprochen. Die Revision der Gesetzgebung findet auf den 1. Januar 2013 statt. Die Organisation und die Finanzierung der Familienzulagen liegen in der Kompetenz der Kantone. Das Bundesgesetz enthält aber zwingende Bestimmungen:

- Für die Selbständigerwerbenden gelten die gleichen Regeln für die Kassenzugehörigkeit wie für die Arbeitgebenden.

- Eine Familienausgleichskasse nur für Selbständigerwerbende, welcher sich alle anschliessen müssen, ist nicht zulässig.
- Die Selbständigerwerbenden entrichten Beiträge, die in Prozent des AHV-pflichtigen Einkommens bemessen werden. Das Einkommen wird auf den Höchstbetrag des versicherten Verdienstes in der obligatorischen Unfallversicherung plafoniert (zurzeit CHF 126'000).
- Die Kantone können bestimmen, ob innerhalb einer Familienausgleichskasse der gleiche Beitragssatz für Arbeitgebende und Selbständigerwerbende erhoben werden muss.
- Weitere Regelungen zur Finanzierung (z.B. Höchstbeitragssatz) oder zur Ausgestaltung eines Lastenausgleichs sind ebenfalls in der Kompetenz der Kantone.
- Die Leistungen entsprechen jenen der Arbeitnehmenden und unterliegen keiner Einkommensgrenze.

Die Kantone müssen in der verbleibenden Zeit die gesetzlichen Grundlagen anpassen.

## Geschäftsjahr 2011

Das Jahr 2011 war das 55. Geschäftsjahr der Kasse. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden am 12. April 2011 im Sekretariat des Wirtverbandes Basel-Stadt statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht 2010 genehmigt. Der Bericht der Kontrollstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt. Gemäss FamZG dürfen sich die Reserven in einer Bandbreite von 20 bis 100% bewegen. Aufgrund der Hochrechnung 2011 und dem Budget 2012 hat der Vorstand einer Beitragssenkung auf 1.70% zugestimmt.

Wichtigste Kriterien	2010/CHF	2011/CHF	Abweichung
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	533	536	+0.56%
Durchschnittliche Kinderzahl	1076	1200	+11.48%
Zulagenansatz Kinderzulagen	200	200	unverändert
Zulagenansatz Ausbildungszulagen	250	250	unverändert
Lohnsumme	178'902'000	184'372'000	+3.06%
Gesamtbeitragssatz	1.80%	1.80%	unverändert
FAK-Beiträge netto	3'059'900	3'184'800	+4.08%
Familienzulagen	2'698'200	3'001'400	+11.24%
Jahresergebnis	286'700	124'800	-56.57%
Schwankungsreserven	3'240'300	3'365'100	-3.85%
in % eines Jahresaufwandes	115.38%	108.11%	-7.27 Punkte

## Geschäftsgang

Die Anzahl der an die Ausgleichskasse angeschlossenen Betriebe ist leicht zurückgegangen. Der Bestand hat sich um 261 auf 20'492 Betriebe reduziert. Viele klassische Kleinbetriebe finden keine Nachfolger. Dafür konnte bei grösseren Betrieben zugelegt werden. Das Beitragsvolumen hat um 3.14% auf 962 Millionen Franken zugenommen. Es wurde ein Überschuss von rund 68 Millionen Franken dem Schweizerischen Ausgleichsfonds überwiesen.

Die Anzahl der versicherten Personen hat leicht auf 165'019 zugenommen. Die Altersrenten verzeichneten eine Zunahme von 3.08% auf 20'351. Bei den Invalidenrenten war ein leichter Rückgang von 1.39% auf 5515 zu verzeichnen.

Der Bestand an Krankenversicherungsverträgen hat geringfügig auf 9051 abgenommen. Bei der Unfallversicherung erfolgte ein leichter Zuwachs auf einen Bestand von 7858.

Im Beitragsbezug ist ein markanter Rückgang an Betreibungen zu verzeichnen. Die Beitragsverluste liegen mit 1.26% im Bereich des Vorjahres.

Die Betriebsrechnung schliesst mit einem Überschuss von 556'400 Franken. Die Sachaufwände sind tiefer als geplant, und dank höheren Erträgen konnten erhebliche Rückstellungen für die Sitzzusammenlegung vorgenommen werden. Unter diesem Aspekt ist es das beste Ergebnis seit Bestehen der Kasse.

Im August wurde das Qualitätsmanagement nach der Norm 9001:2008 und dem Datenschutzgütesiegel GoodPriv@cy geprüft und ausgezeichnet. Die Umfrage für Kundenzufriedenheit hat wieder ein leicht besseres Resultat auf hohem Niveau gebracht.

Die Lohnbuchhaltung auf der Internet-Dienstleistungsplattform GastroSocial@net erfreut sich einer grossen Kundenzufriedenheit und die Anzahl Nutzer wächst rasant.

## Entwicklung bei den Sozialwerken

Auf den 1. Januar 2012 trat der erste Teil der 6. IV-Revision in Kraft. Damit erhält die Invalidenversicherung zusätzliche Möglichkeiten für die Wiedereingliederung und mehr Behinderte können ihre Pflege und Betreuung von zuhause aus organisieren. In einem weiteren Schritt möchte man IV-Renten aufgrund nicht organisch erklärbarer Krankheiten neu überprüfen und mögliches Missbrauchspotential härter beurteilen. Dies stösst jedoch auf politischen Widerstand.

Im 2010 sanken die Einnahmen der AHV um 3% auf 38.5 Milliarden, während die Ausgaben um 2.3% auf 36.4 Milliarden Franken anstiegen. Die Einnahmen der IV betragen 8.2 Milliarden gegenüber 9.2 Milliarden Franken Ausgaben. Das Vermögen der AHV betrug anfangs 2011 rund 44 Milliarden, die Schulden der IV beliefen sich auf 15 Milliarden Franken. Die Arbeitslosenversicherung erwirtschaftete ein Defizit von 1.7 Milliarden und hatte 6.1 Milliarden Franken Schulden. Im 2011 versuchte man mit Beitragserhöhungen bei der Arbeitslosenversicherung sowie der Erhöhung der Mehrwertsteuer zu Gunsten der IV, die prekären Finanzen wieder in den Griff zu bekommen.

GastroSocial Ausgleichskasse  
Heinerich Wirri-Strasse 3  
5001 Aarau  
Telefon 062 837 71 71  
Fax 062 837 72 97  
[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)



## Geschäftsgang

Die Vermögensanlage stand im Zeichen der Schuldenkrise der EU, wo die Eingriffe der Politik die Märkte beeinflussten. Es löste enorme Kursverschiebungen bei den Währungen und Aktien aus. Die Zinsen reduzierten sich nochmals auf ein Mindestrekordniveau. Die Währungen waren trotz grossen Schwankungen Ende Jahr wieder nur wenig vom Jahresanfangsniveau entfernt. Die Schweizer Aktien verloren 7.7%, die Europäischen 17.5%.

Die Performance steht Ende Jahr mit minus 0.1% praktisch bei Null. Dies ist besser als die eigene Benchmark und besser als der Durchschnitt grösserer Pensionskassen, welcher bei minus 0.9% lag. Der Deckungsgrad betrug Ende Jahr 101.3%. Das Anlagevermögen stieg auf 4.1 Milliarden Franken.

Die Anzahl der an die Pensionskasse angeschlossenen Betriebe ist um 0.2% auf 20'209 angestiegen. Dank der starken Dienstleistung und dem guten Preis-/Leistungsverhältnis konnten mit einer intensiven und erfolgreichen Akquisitonstätigkeit nicht nur die hohe Anzahl branchenbedingter Abgänge kompensiert, sondern auch das Beitragsvolumen um 4.4% auf 307.6 Millionen Franken gesteigert werden. Vor allem haben sich viele grosse Hotelbetriebe neu GastroSocial angeschlossen. Die Anzahl der versicherten Personen ist um 1.5% gestiegen und beträgt rund 143'000.

Der Beitragssatz für die obligatorische Versicherung von 14% entspricht immer noch dem günstigen Mindestsatz nach Landes-Gesamtarbeitsvertrag. Die Alterskonti wurden auch im überobligatorischen Bereich zum BVG-Zinsfuss von 2% verzinst. Die Zahl der Altersrentner stieg um 13.7% auf 3'965. Der Bestand an IV-Rentner ist auf 3'117 konstant geblieben. Die Rentenzahlungen haben gegenüber dem Vorjahr um 7.8% auf 54.1 Millionen Franken zugenommen. Die Austrittsleistungen haben um 3.9% auf 173.9 Millionen Franken abgenommen. Die Eintrittsleistungen haben sich um 25.6% auf 160.2 Millionen Franken erhöht.

Die Verwaltungskosten der GastroSocial Pensionskasse sind mit rund 60 Franken pro versicherte Person gesamtschweizerisch nach wie vor am günstigsten. Der Durchschnitt liegt bei 391 Franken. Dabei hat es GastroSocial nicht einfacher, sondern branchenbedingt mit schwierigen Strukturen wie den vielen Mutationen, dem hohen Ausländeranteil, den Betriebsstrukturen und der Zahlungsmoral zu kämpfen. Als einzige Vorsorgeeinrichtung der Schweiz erfüllt GastroSocial zudem die Qualitätsnormen nach ISO 9001:2008 und Goodpriv@cy.

## Gesetzgebung

Ab 1. Januar 2011 ist die Strukturreform in Kraft getreten, wonach ältere Arbeitnehmer ab dem 58. Altersjahr trotz Pensumsreduktion ihren bisherigen Lohn weiter versichern können. Zudem dürfen Versicherte bis zum 70. Altersjahr Beiträge in die Pensionskasse einzahlen. GastroSocial hat diese Möglichkeiten umgesetzt. Ab 2012 wird die Aufsichtsbehörde mit einer Oberaufsicht verstärkt.

Der Bundesrat hat den Mindestzinssatz ab 1. Januar 2012 von 2% auf 1.5% reduziert. Die politische Diskussion um die Reduktion des Umwandlungssatzes geht weiter.

GastroSocial Pensionskasse  
Bahnhofstrasse 86, 5001 Aarau  
Telefon 062 837 71 71  
Fax 062 837 73 97  
[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)



*GastroSocial hat enorm tiefe Verwaltungskosten und nach wie vor einen Deckungsgrad von über 100 Prozent. Die Pensionskasse verwaltet 4.1 Milliarden Franken und zählt Jahr für Jahr mehr angeschlossene Betriebe.*

## AHV / IV / EO / ALV

- Arbeitnehmer des Jahrgangs 1994 sind seit 1. Januar 2012 beitragspflichtig
- Beitragspflicht endet, wenn das Rentenalter (64/65) erreicht ist und die Erwerbstätigkeit aufgegeben wird
- AHV-Freibetrag für Rentner beträgt unverändert CHF 1400 pro Monat / CHF 16'800 pro Jahr
- Rentner haben keine ALV-Beiträge zu leisten
- Beiträge auf geringfügigen Lohn (weniger als CHF 2200 pro Kalenderjahr) nur auf Verlangen des Arbeitnehmers
- Beiträge AHV / IV / EO unverändert bei 10.3% (5.15% als Lohnabzug)
- Beitrag ALV unverändert bei 2.2% (1.1% als Lohnabzug)
- Solidaritätsbeitrag von 1% bei der ALV für Jahreseinkommen von CHF 126'000 bis CHF 315'000
- Minimale einfache AHV-/IV-Rente ab 2012 CHF 1160 (bisher CHF 1160)
- Maximale einfache AHV-/IV-Rente ab 2012 CHF 2320 (bisher CHF 2320)
- Maximale Ehepaar-Altersrente ab 2012 CHF 3480 (bisher CHF 3480)
- Maximal versicherter Lohn bei der Mutterschaftsversicherung: CHF 88'200 pro Jahr
- Maximale Entschädigung der Mutterschaftsversicherung: 98 Tage zu CHF 196 = CHF 19'208

## UVG

- Maximal versicherte Lohnsumme unverändert bei CHF 126'000
- Prüfen Sie die Lohnabzüge der Nichtberufsunfallversicherung (NBU) aufgrund Ihres individuellen Vertrags!
- Unfallversicherer passen die Prämien aufgrund des Bonus-/Malus-Systems regelmässig an. Abzüge kontrollieren!

## Pensionskasse

Grenzbeträge pro Monat	bis 31.12.2011	ab 1.1.2012
Obligatorisch BVG-versichert ab	CHF 1740	CHF 1740
Koordinationsabzug	CHF 2030	CHF 2030
Maximaler Bruttolohn BVG	CHF 6960	CHF 6960
Minimal koordinierter Lohn	CHF 290	CHF 290

## Säule 3a

- Erwerbstätige mit Pensionskassenanschluss können 2012 maximal CHF 6682 einzahlen
- Erwerbstätige ohne Anschluss können 20% ihres Einkommens einzahlen, maximal aber CHF 33'408 (Beiträge können vom steuerbaren Einkommen abgezogen werden)
- Beiträge können vom steuerbaren Einkommen abgezogen werden

## Lohnmeldepflicht

- Im Kanton Basel-Stadt müssen Arbeitgeber Kopien aller Lohnausweise an die Steuerverwaltung schicken.

## Familienzulagen

- Kinderzulagen in Basel-Stadt bleiben unverändert bei CHF 200 pro Kind und Monat
- Ausbildungszulagen in Basel-Stadt bleiben unverändert bei CHF 250 pro Kind und Monat

## AHV-Nummern

Seit 1. Januar 2009 dürfen nur noch die neuen AHV-Nummern verwendet werden.

Beispiel:

756, 1234, 5678, 9  
a b c

- a) Erste drei Ziffern: Landescode für die Schweiz
- b) Neun darauf folgende Ziffern: Anonyme Zufallszahl
- c) Letzte Ziffer: Prüfziffer

**D**er aktuelle L-GAV für das Gastgewerbe ist seit 1. Januar 2010 wirksam. Er wurde vom Bundesrat für allgemeinverbindlich erklärt. Seit 1. Januar 2012 gelten neue Mindestlöhne. Zudem muss nach Bestehen der Probezeit der volle 13. Monatslohn rückwirkend ab dem ersten Arbeitstag bezahlt werden.

Kategorie	Qualifikation	2012
Stufe Ia	ohne Berufslehre	CHF 3400
Stufe Ib	Progresso-Ausbildung	CHF 3600
Stufe II	EBA Berufsattest	CHF 3700
Stufe IIIa	EFZ Fähigkeitszeugnis	CHF 4100
Stufe IIIb	EFZ / Weiterbildung	CHF 4200
Stufe IV	Berufsprüfung BBG	CHF 4800
Praktikanten	gemäss Art. 11 L-GAV	CHF 2168

Während der Einführungszeit von maximal sechs Monaten kann der Mindestlohn der Stufen Ia und Ib bei jedem Stellenantritt in einem schriftlichen Arbeitsvertrag um maximal 10% für das Jahr 2012 tiefer vereinbart werden.

Von den Mindestlöhnen der Stufen I bis IV sind Mitarbeiter, die das 18. Altersjahr noch nicht vollendet haben, ausgenommen. Ausgenommen sind auch über 18-jährige Mitarbeiter, die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und eine Vollzeitausbildung absolvieren sowie vermindert leistungsfähige Mitarbeiter aus staatlichen oder staatlich bewilligten Wiedereingliederungs- oder Förderungsprogrammen.

Mit Mitarbeitern, deren monatlicher Bruttolohn ohne 13. Monatslohn mindestens CHF 6750 beträgt, kann in einem schriftlichen Arbeitsvertrag die Überstundenentschädigung im Rahmen des Gesetzes frei vereinbart werden.

Das neue Mindestlohnsystem tritt für Saisonbetriebe erst ab Sommersaison 2012 in Kraft. Die spätere Einführung gilt nicht nur für befristete, sondern auch für unbefristete Verträge. Saisonbetriebe müssen eine oder mehrere Hochsaisonzeiten von mindestens drei und höchstens neun Monaten aufweisen. Hochsaisonzeiten sind Monate, deren durchschnittlicher Umsatz mindestens 35% höher ist als der Umsatz in den übrigen Monaten.

**«Seit 1. Januar 2012 gelten neue Mindestlöhne.»**

Jedem Betrieb wird empfohlen, zu überprüfen, ob er nicht auch als Saisonbetrieb gilt, insbesondere da dort die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit 43.5 und nicht nur 42 Stunden beträgt. Auf der L-GAV-Website gibt es einen «Saisonrechner». Wer die Voraussetzungen erfüllt, kann bei der Kontrollstelle für den L-GAV ein Gesuch um Zulassung als Saisonbetrieb stellen.

Der LGAV des Gastgewerbes ist der grösste allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsvertrag der Schweiz. Ihm unterstehen rund 230'000 Mitarbeiter in 30'000 Betrieben. Auf [www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch) finden Sie weitere Angaben.



## Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt, zu deren Trägerschaft wir gehören, steht unter dem Vorsitz von Maurus Ebnetter. Sie kümmert sich sozialpartnerschaftlich um Fragen der gastgewerblichen Berufsbildung und ist unter anderem verantwortlich für die überbetrieblichen Kurse (üK) und das Nachwuchsmarketing in Basel.

Seit Lehrbeginn 2009 führt die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt nur noch die überbetrieblichen Kurse für Kochlernende durch. Die Köche machen rund 60 Prozent aller Lernenden in gastgewerblichen Berufen aus. Die Lernenden der übrigen gastgewerblichen Berufsbilder besuchen die üK bei GastroBaselland in Liestal oder in Schulhotels von Hotelleriesuisse.

**«Es wird schwieriger, gute Nachwuchslente zu rekrutieren.»**

Bis 2009 fielen in Basel-Stadt während der dreijährigen Lehrzeit Kursgebühren in der Höhe von 2250 Franken pro Kochlernenden an. Seit 2010 sind es nur noch 600 Franken! Diese Reduktion um 1650 Franken oder 73.3 Prozent ist umso eindrücklicher, wenn man weiss, dass seit letztem Lehrbeginn verteilt auf die Lehrzeit 20 statt wie bisher 16 üK-Tage angeboten werden. Umgerechnet auf den Kurstag, sanken die Gebühren um 78.7 Prozent!

Die Mitgliederversammlung der Hotel & Gastro formation Basel-Stadt hat sich vom langjährigen Vorstandsmitglied Toni Wandeler und von Kursleiter Dieter Beyerle verabschiedet. Beide traten aus Altersgründen zurück. Neu in den Vorstand gewählt wurde Marcel Ammann. Die Leitung

der überbetrieblichen Kurse wurde Peter Wohlgemuth übertragen.

## Qualitätsentwicklung

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt hat neu Peter Wohlgemuth in die Umsetzungsgruppe «Koch 2010» entsandt, die sich gleichzeitig auch um die Qualitätsentwicklung bei den Küchenangestellten kümmert. Petra Emmel vom Ramada Plaza Basel und Timo Plattner vom Swisôtel Le Plaza vertreten die HGF in der bikantonalen LQE-Gruppe «Refa, Rean, Hoan».

## Nachwachsmarketing

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt unterstützte erneut die Aktion «Beruf des Monats» des Gewerbeverbands. An der 4. Basler Berufs- und Bildungsmesse im Jahr 2012 wird das Gastgewerbe erneut mit einem Stand vertreten sein. Das Organisationskomitee besteht aus Petra Emmel (Vorsitz), Carmen Hochreutener und Timo Plattner.

In der beruflichen Grundbildung wird bis 2017 mit einem Rückgang der Lernenden um 16 Prozent gerechnet. In unserer Region könnte sich der Rückgang aufgrund der demographischen Entwicklung und wegen der Popularität anderer Laufbahnen gar um 21 Prozent belaufen.

Die Zahl der Schulabgänger in der Schweiz lag im Rekordjahr 2007 bei 84'600. Das Bundesamt für Statistik rechnet bis 2018 mit einem Rückgang auf 74'000 Schulabgänger. Während in den letzten fünfzehn Jahren das Angebot der Lernenden deutlich höher war als der Bedarf, ändert sich diese Situation nun. Es wird schwieriger, gute Nachwuchslente zu rekrutieren.



Von links nach rechts: Max Züst (Direktor der nationalen Hotel & Gastro formation), üK-Leiter Peter Wohlgemuth, Marcel Ammann, Toni Wandeler, Dieter Beyerle, Petra Emmel und Maurus Ebnetter

## Entwicklung der Lernendenzahlen

Schweizweit ging die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse zwischen 1999 und 2009 von 9520 auf 9164 zurück. Die Städte haben sich in diesem Zeitraum besser gehalten als ländliche Gegenden. Allerdings verzeichneten wir in Basel-Stadt 2011 Rückgänge bei den Lernendenzahlen. Die Umstellung auf das Berufsbild «Koch 2010» könnte eine Ursache sein. Zudem ist die Ertragslage im Gastgewerbe schwierig und verschiedene Betreiber sind sich nicht sicher, wie lange sie ihren Betrieb noch führen.

Es ist eine gewisse Unzufriedenheit mancher Berufsbildner über die Qualität der Bewerber spürbar. Viele Lernende haben persönliche oder familiäre Probleme, die ihre Leistung im Betrieb überschatten. Vorschriften und administrative Anforderungen nehmen zu: Stichworte hierzu sind Modelllehrgang, Wochenrapport, Quartalsrapporte, Arbeitsvorbereitungen oder Semesterkochen. Die eigentliche Ausbildungszeit wird knapper – neuerdings müssen die Kochlernenden auch noch einen Monat in den Service.

### Entwicklung der Lernendenzahlen in Basel-Stadt

Berufsbild	2007	2008	2009	2010	2011
Koch / Köchin	67	59	67	66	39
Küchenangestellter / Küchenangestellte	18	15	19	18	22
Restaurationsfachmann / Restaurationsfachfrau	16	15	16	13	19
Restaurationsangestellter / Restaurationsangestellte	2	3	5	6	5
Hotelfachmann / Hotelfachfrau	16	12	18	13	14
Hotellerieangestellter / Hotellerieangestellte	3	1	1	1	4
<b>Total gastgewerbliche Berufe</b>	<b>122</b>	<b>105</b>	<b>126</b>	<b>116</b>	<b>103</b>

## Neue Lehre für Systemgastronomie

Die Gastronomie hat sich wesentlich verändert. Die Ursachen dafür liegen bei Veränderungen in der Gesellschaft und den damit verbundene Änderungen der Konsum- und Essgewohnheiten. Grossunternehmungen haben vor allem in den Städten einen erheblichen Marktanteil erobert. Es sind eigenständige Gastronomieformen entstanden, die andere Begegnungsarten zwischen Gast und Anbieter ermöglichen. Eine Interessengruppe von grossen Anbietern hat zusammen mit GastroSuisse eine neue Grundbildung gemäss den Bedürfnissen der Systemgastronomie entwickelt.

Der Fokus liegt auf der Umsetzung und auch der Mitgestaltung des Gastronomiekonzeptes. Fachleute für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Konzept und achten auf die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Die Grundbildung «Fachfrau/Fachmann Systemgastronomie» wird 2013 lanciert. Schweizweit werden dann schätzungsweise 100 Lernende die dreijährige Ausbildung erstmals in Angriff nehmen. Das Potential liegt noch einiges höher.



Der Fokus der neuen Grundbildung liegt auf der Umsetzung und Mitgestaltung des Gastronomiekonzeptes.

## Wirtekurse

Die Nachfrage nach den Vorbereitungskursen für die Wirtfachprüfung war auch 2011 sehr hoch. Die drei Blockkurse und der berufsbegleitende Kurs waren ausgebucht. Für 2012 gehen wir von einer stabilen bis leicht sinkenden Nachfrage aus.

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

## Wirtfachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler die Wirtfachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebner. Im Jahr 2011 nahmen an vier schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 168 Personen teil. Im Vorjahr waren es 156. Von 150 Erstgeprüften bestanden 133, von den 18 Wiederholungsprüflingen bestanden zehn. Die Durchfallquote bei den Erstgeprüften beträgt 11.3 Prozent, die Durchschnittsnote 5.21.

Genau die Hälfte der Erstgeprüften sind Frauen. Gegenüber den Vorjahren hat der Frauenanteil leicht zugenommen. Das Alter der Teilnehmer liegt zwischen 18 und 63. Im Durchschnitt sind die Teilnehmer 34 Jahre alt. 9.1 Prozent sind älter als fünfzig Jahre, 31.2 Prozent jünger als 30 Jahre. 56 Prozent wohnen in Basel-Stadt, 26.7 Prozent in Basel-Land, 7.3 Prozent in der übrigen Nordwestschweiz, 4 Prozent in anderen Kantonen, 4 Prozent in Deutschland und zwei Prozent in Frankreich.

53.4 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer, 17.3 Prozent sind deutscher Nationalität, 3.3 Prozent Franzosen und 2.7 Prozent Italiener. 1.3 Prozent stammen aus anderen westeuropäischen Ländern, 9.3 Prozent aus dem ehemaligen Ostblock. 8.7 Prozent der Teilnehmer sind Türken oder Kurden. Vier Prozent stammen aus anderen Kontinenten.

In Basel-Stadt wurden 2011 gesamthaft 143 Fähigkeitsausweise für Restaurateure ausgestellt. Im Vorjahr waren es 139. Landesweit werden pro Jahr rund 1500 vergleichbare Zertifikate ausgestellt. Hinzu kommen einige Hundert höhere Abschlüsse, z.B. an Hotelfachschulen. Allerdings betreiben lange nicht alle Absolventen eigene Betriebe. Zu einem grossen Teil haben die Kursteilnehmer und Prüflinge nur vage oder gar keine Absichten, sich selbständig zu machen.

## Arbeitsicherheit

Die so genannten Kopas-Schulungen finden nach wie vor statt. Die Branchenlösung für Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird auch im Wirtekurs vermittelt.

Weitere Informationen: [www.baizer.ch/kopas](http://www.baizer.ch/kopas)



In Basel-Stadt wurden 2011 gesamthaft 143 Fähigkeitsausweise ausgestellt.

**I**m Herbst 2011 haben wir uns an einer schriftlichen Vernehmlassung zum «Entwicklungsrichtplan Innenstadt» beteiligt. Wir hoffen, dass der Entwicklungsrichtplan mit dem Gestaltungskonzept dazu beitragen wird, die Aufenthaltsqualität in der Basler Innenstadt zu erhöhen.

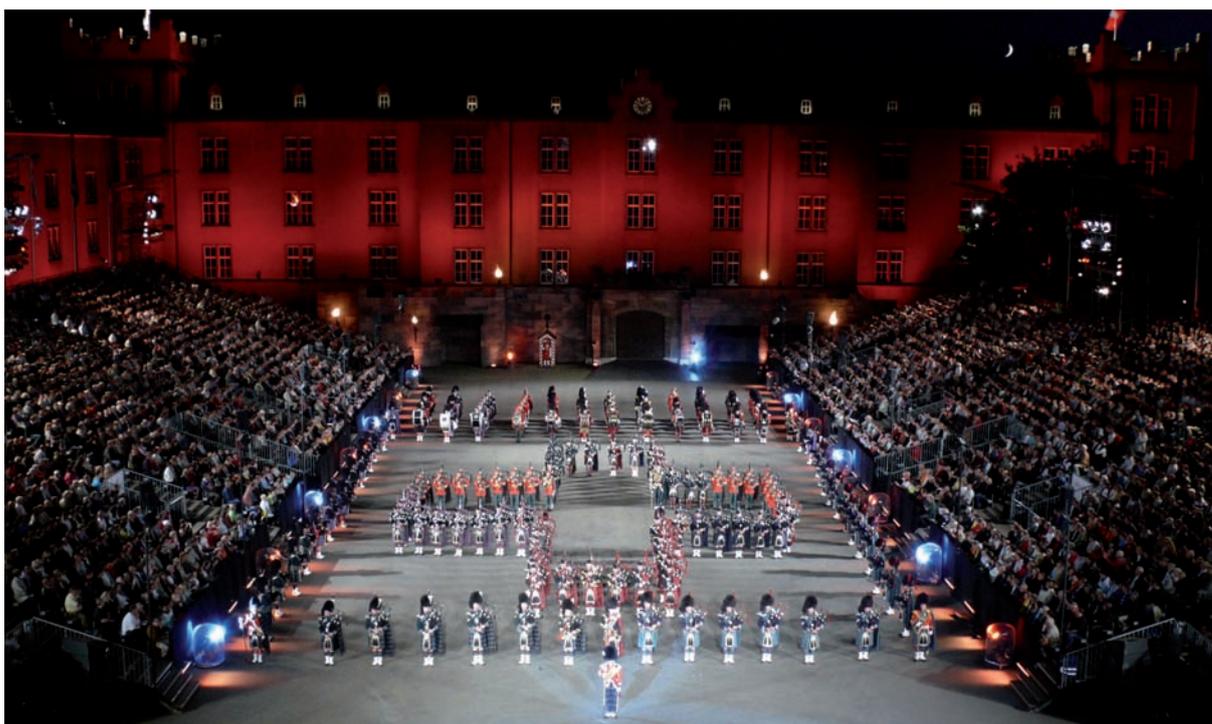
Hier ist eine Auswahl von Aussagen aus unserer Stellungnahme:

- Für die Hotellerie, die Gastronomie und den Tourismus ist eine attraktive Innenstadt und eine qualitativ hochstehende Bespielung der öffentlichen Plätze von enormer Bedeutung.

**«Orte mit hoher Treffpunktqualität sollen über genügend WC-Anlagen verfügen.»**

- Die wichtigen Plätze sollen in erster Linie qualitativ, aber natürlich auch quantitativ optimal genutzt werden. Dabei geht es weniger darum, einzelne Anlässe subjektiv zu beurteilen, sondern darauf, ob sie sich mit dem jeweiligen Standort und dessen Besuchern vertragen.
- Auf- und Abbauphasen bei Events sind so kurz wie möglich zu halten. Typische Einkaufsstrassen sollen während den Ladenöffnungszeiten nicht bespielt werden.

- Orte mit hoher Treffpunktfunktion wie der Barfüsserplatz und der Kleinbasler Rheinweg sollen über genügend WC-Anlagen und Pissoirs verfügen.
- Anlässe, die stark eingezäunt sind, sollen Einzelfälle bleiben. Die Erfahrung zeigt, dass sich sowohl Basler als auch Besucher schwer tun mit allzu stark abgesperrten Grossveranstaltungen (z.B. EM-Fanmeile, Winterzauber).
- Die Heuwaage ist nicht nur das Eingangstor aus dem dicht besiedelten Leimental. Sie gewinnt durch die neue Markthalle an Bedeutung als Weg vom Bahnhof in die Grossbasler Innenstadt. Der verkehrstechnisch komplizierte Platz sollte gemeinsam mit der Steinenvorstadt, der Steintorstrasse und dem Birsigparkplatz als Ganzes angeschaut werden.
- Attraktive Märkte und Messen sind für Besucher/innen aus der Umgebung und für Touristen wichtige Anziehungspunkte. Sie verschaffen der Innenstadt gegenüber den «sterilen» Einkaufszentren auf der grünen Wiese gewisse Vorteile.
- Der Stadtmarkt soll weiterhin auf der gesamten Fläche des Marktplatzes stattfinden. Um dennoch einzelne publikumswirksame Anlässe auf dem Marktplatz zu ermöglichen, könnten die Marktzeiten, die Marktstage und die Marktfläche temporär in einem gewissen Umfang reduziert werden – aber nur ausnahmsweise.



*Das Basel Tattoo hat für den touristischen Sommer eine enorme Bedeutung erlangt. Weitere hochwertige Events auf anderen Plätzen wären erwünscht (z.B. ein Klassik-Openair).*

- Aufgrund der aktuellen politischen Diskussion um die Öffnung zum Rhein und die künftige Nutzung der Anrainerbauten ist die Entwicklung des Kasernenareals schwer abzuschätzen. Eine Nutzungsplanung zum jetzigen Zeitpunkt ist daher unseriös.
- Auf dem Kasernenplatz sollen alleine schon aufgrund seiner Einmaligkeit auch weiterhin Grossveranstaltungen möglich sein. Das Basel Tattoo hat für den touristischen Sommer eine enorme Bedeutung erlangt. Weitere hochwertige Events auf anderen Plätzen wären erwünscht (z.B. ein Klassik-Openair).
- Das Kasernenareal muss noch mehr als Platz für ganz Basel wahrgenommen werden. Gerade für das Kleinbasel mit einem sehr hohen Ausländeranteil ist es wichtig, dass der Kasernenplatz mit Veranstaltungen bespielt wird, die dazu einen gewissen temporären Ausgleich schaffen.
- Der Flohmarkt und die Herbstmesse sollen weiterhin im bekannten Mass auf dem Petersplatz stattfinden. Zur Entlastung der Grünflächen könnte der Rasen entlang der Wege durch Mergel ersetzt werden. Eine Verlegung oder teilweise Verschiebung des Flohmarktes stehen wir kritisch gegenüber, ist er doch ein fester Bestandteil vieler Stadtbesuche geworden.
- Der Birsigparkplatz wird auch nach einer allfälligen Neugestaltung nicht wirklich zu einem attraktiven Aufenthaltsort werden. Die enge, architektonisch zweifelhafte und schattige Gasse eignet sich allenfalls für eine Einkaufsnutzung, aber nur wenn ein direkter Zugang zum Barfüsserplatz geschaffen wird.
- Sollte am Claraplatz eine Umgestaltung gelingen, die tatsächlich Raum für Veranstaltungen schafft, müsste er als «Kleinbasler Barfi» genutzt werden. Allenfalls könnte der Claraplatz dann teilweise auch Nutzungen des Kasernenareals übernehmen.
- Der Barfüsserplatz ist sehr gut mit öffentlichen Verkehr erschlossen und bietet gleichzeitig dennoch genügend Bespielungsfläche. Aufgrund der hohen Visibilität bevorzugen wir hier qualitativ hoch stehende Nutzungen, die überregional ausstrahlen. Der Barfi soll auch ein Ort sein, wo öV-Nutzer durch Veranstaltungen motiviert werden, das Tram zu verlassen und die Innenstadt zu Fuss zu erkunden.
- Für Grossveranstaltungen mit Eintritt und Absperrung ist der Münsterplatz ungeeignet. Für das Openair-Kino wäre der Messeplatz ein besserer Veranstaltungsort. Andere, allgemein zugängliche Grossveranstaltungen sind hier jedoch durchaus denkbar. Entsprechend stehen wir einer vermehrten Veranstaltungsnutzung positiv gegenüber, sofern zuvor die Anzahl Belegungstage durch eine Verlegung des Openair-Kinos reduziert wird.
- Wir rechnen nicht mit nennenswerten zusätzlichen Gastronomieangeboten am Münsterplatz, da die Anrainerliegenschaften sich aus baulichen und betrieblichen Gründen leider kaum dafür eignen.
- Der Planung von weiteren Buvetten am Rheinbord (und anderswo) stehen wir äusserst kritisch gegenüber. Buvetten schaffen in den Sommermonaten eine Überkapazität an Gastronomieangeboten, unter der vor allem jene Betriebe leiden, die im Winterhalbjahr im Gegensatz zu den Buvetten die benötigte Kapazität zur Verfügung stellen.
- Bestehende Buvetten sind häufiger und anspruchsvoller auszuschreiben, um an den prestigeträchtigen Standorten höchste Qualität zu garantieren.



*Für das Hotel- und Gastgewerbe ist eine attraktive Innenstadt von enormer Bedeutung.*

## Basel - Containers Unlimited

**2012 stellt das Bau- und Verkehrsdepartement am Unteren Rheinweg neben den beiden bestehenden Gastro-Containern zwei weitere Buvetten auf. Damit nicht genug: Mittelfristig werden 16 Standorte für Buvetten und fast dreissig Food-Verkaufsstände angestrebt. Was soll das?**

Die vom Tiefbauamt publizierten Pläne lassen keinen Zweifel daran, dass die Regierung die halbe Stadt mit temporären Container-Beizen und Take-Away-Ständen überziehen will. Diese hätten einen positiven Effekt auf die «soziale Kontrolle», heisst es lapidar in einer Mitteilung.

Man kann sich Situationen vorstellen, in denen eine Buvette Sinn ergibt, zum Beispiel bei Provisorien oder im Falle von grossen Angebotslücken. Nur haben wir in Basel alles andere als eine gastronomische Unterversorgung. Wer ausser Haus konsumieren will, hat nicht nur rund 900 konventionelle Gastbetriebe, 270 Klubwirtschaften und 500 Gelegenheitswirtschaften pro Jahr zur Auswahl, sondern auch mehrere Hundert Food-Einzelhändler und Take-Aways.

**«Bei einer Gelegenheitswirtschaft drückt man halt gerne mal ein Auge zu.»**

Herkömmliche Wirte beschäftigen ganzjährig Mitarbeiter, sie zahlen meist hohe Mieten und unterliegen immer strengeren umweltrechtlichen, bau-, feuer-, lebensmittel-, gesundheits- und wirtschaftspolizeilichen Auflagen. Buvetten-Betreiber entrichten nur gerade eine Allmendgebühr und scheinen nicht mit gleichen Ellen gemessen zu werden. So ist beispielsweise die Toilettensituation völlig ungenügend gelöst.

Bei einer «Gelegenheitswirtschaft» drückt man halt gerne mal ein Auge zu. Das Problem ist nur, dass der Begriff heute sehr weit ausgelegt wird. Buvetten haben den ganzen Sommer offen, die Lounge «Chill am Rhy» an bester Flusslage jedes Jahr zwei Monate, die Beizen beim Open-Air-Kino auf dem Münsterplatz fast vier Wochen.

Natürlich tragen solche Projekte dazu bei, die Stadt zu beleben. Das ist nicht nur aus touristischer Sicht zu begrüssen. Jetzt wird der Bogen aber massiv überspannt: Der öffentliche Raum wird immer mehr kommerzialisiert und dadurch übernutzt!

Durch die aggressive Bewirtschaftung der Allmend entsteht dem konventionellen Gastgewerbe eine Konkurrenz, die günstig an gute Lagen gelangt und es mit den Auflagen nicht immer so genau nehmen muss.

**«Es ist keine Staatsaufgabe, jeden erdenklichen Standort mit Buvetten zu belegen.»**

Will ein Gastronom ein Schild aufhängen oder seine Fassade anders gestalten, marschieren Denkmalschützer und Beamte auf. Bei «temporären» Anlagen spielt das Stadtbild offenbar keine Rolle!

Der Kanton soll sich dafür einsetzen, die Überreglementierung in fast allen Bereichen abzubauen. Er soll für einen fairen Wettbewerb sorgen. Es kann jedoch keine Staatsaufgabe sein, jeden erdenklichen Standort mit Buvetten und Verkaufsständen zu belegen.



**Maurus Ebnetter**

Delegierter des Vorstands  
Wirteverband Basel-Stadt

## Äusserst knappe Mehrheit

**D**er Basler Sonderweg eines radikalen Rauchverbots wird beibehalten. Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» wurde vom basel-städtischen Stimmvolk mit 50.23 Prozent äusserst knapp abgelehnt. Damit wurde die Chance vertan, die Vielfalt der Beizenkultur nachhaltig zu sichern. Die juristische Auseinandersetzung um Vereinslösungen dauert an.

2008 hatten sich die Stimmbürger des Kantons Basel-Stadt mit 52% für ein Rauchverbot in öffentlich zugänglichen Gastbetrieben ausgesprochen. Weil es damals keinen Gegenvorschlag gab, konnte das Volk nicht zwischen einem radikalen Verbot und einem vernünftigen Nichtraucherschutz auswählen.

«Wir machen uns Sorgen um die Vielfalt der Wirtshauskultur.»

Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!», die eine Konzentration auf die Bundeslösung anstrebte, hat dies nun möglich gemacht. Leider hat sich das Basler Stimmvolk mit 50.23 Prozent ganz knapp gegen den gut-schweizerischen Kompromiss ausgespro-

chen, bediente Fumoirs und kleine, klar gekennzeichnete Raucherbetriebe als Ausnahmen zuzulassen.

Die Initiative wurde nur gerade mit 212 Stimmen Differenz verworfen. Den Ausschlag gaben die Landgemeinden Riehen und Bettingen, während in der Stadt 624 mehr Ja-Stimmen abgegeben wurden.

Wir machen uns Sorgen um die Vielfalt der Wirtshauskultur in Basel. Die juristischen Auseinandersetzungen um die Vereinslösungen halten derweil an. So lange es den rund 270 schon immer bestehenden Vereins- und Klubwirtschaften in Basel möglich ist, rauchen zu lassen, so lange müssen unserer Meinung nach auch konventionelle Gastronomen die Möglichkeit haben, ihren Betrieb nicht-öffentlich zu führen.



Es hat nicht viel gefehlt, doch am Schluss sprachen sich 50.2 Prozent der Stimmbürgerinnen und Stimmbürger gegen eine Lockerung des Rauchverbots in öffentlich zugänglichen Lokalen aus.

## Sind Fūmoar-Lokale zulässig?

**D**as Bau- und Verkehrsdepartement des Kantons Basel-Stadt erachtet das «Fūmoar-Modell» als nicht mehr zulässig. Zum selben Schluss gelangte auch das Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt. Der Verein sieht das anders.

Die Basler Behörden qualifizieren das Modell «Fūmoar» als Umgehung des Schutzes vor Passivrauchen. Darüber informierte der Vorsteher des Bau- und Verkehrsdepartements, Hans-Peter Wessels, die Betreiber solcher Lokale in einem Brief und teilte ihnen mit, dass das BVD die Vollzugspraxis entsprechend anpasst. Betriebe, die weiterhin das Rauchen zulassen, müssten mit kostenpflichtigen Verwarnungen rechnen.

**«Die juristische Auseinandersetzung wird durch sämtliche Instanzen geführt.»**

Das Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt (WSU) hat die Beschwerden von zwei dem Verein «Fūmoar» angeschlossenen Gastgewerbebetrieben abgewiesen und festgestellt, dass in ihren Lokalen ein Rauchverbot gilt.

2010 hatte das Arbeitsinspektorat festgestellt, dass in beiden Lokalen, einem Restaurant und einer Diskothek, die Bestimmungen zum Schutz vor Passivrauchen nicht eingehalten werden. Die Betriebe wurden deshalb zum Schutz ihrer Angestellten verpflichtet, den rechtmässigen Zustand herzustellen. Die beiden dem Verein «Fūmoar» angehörenden Betriebe wehrten sich dagegen mit einer Beschwerde.

Die Beschwerdeführer machten im Wesentlichen geltend, es handle sich um nicht öffentliche Lokale, da nur Mitglieder des Vereins «Fūmoar» Zutritt hätten und bedient würden. Das im kantonalen Gastgewerbegesetz vorgesehene Rauchverbot für öffentliche Lokale sei deshalb nicht anwendbar. Ferner verstosse das kantonale Recht gegen Bundesrecht.

In den vorliegenden Entscheiden wird dieser Argumentation nicht gefolgt. Die beiden Lokale seien vielmehr als öffentlich zu betrachten, da nach dem «Fūmoar»-Modell der Kreis möglicher Gäste praktisch unbegrenzt sei und der Verein «Fūmoar» denn auch keine Kontrolle über den genauen Mitgliederbestand habe.

Die Ausgestaltung des «Fūmoar»-Modells zeige klar, dass eine Umgehung des Gastgewerbegesetzes beabsichtigt werde. Auch das Argument der Bundesrechtswidrigkeit sei unzutreffend, weil aufgrund der Entstehungsgeschichte des Bundesgesetzes zum Schutz vor Passivrauchen und nach der Bundesgerichtspraxis weitergehende kantonale Bestimmungen zum Schutz der Gesundheit bundesrechtlich zulässig seien. Die Lokale seien rauchfrei zu halten.

Aber selbst wenn die Betriebe als nicht öffentlich zu qualifizieren wären, würde dies am Ergebnis nach Meinung des Departements nichts ändern. Das Rauchverbot ergäbe sich dann direkt aus dem Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen. Dieses verbietet das Rauchen nämlich auch in nicht öffentlichen Räumen, wenn diese mehr als einer Person als Arbeitsplatz dienen. In beiden betroffenen Lokalen sind aber jeweils mindestens zwei Personen gleichzeitig tätig.

Wir rechnen damit, dass die juristische Auseinandersetzung durch sämtliche Instanzen hindurch geführt wird.



Der Verein Fūmoar macht geltend, die angeschlossenen Betriebe seien nicht öffentlich, weil nur Mitglieder Zugang hätten.

## Noch mehr Deklarationsvorschriften?

**B**ei der Revision des Lebensmittelrechts handelt es sich um komplexes, umstrittenes Geschäft. Stossend ist, dass viele wichtige Bestimmungen nicht im Gesetz, sondern auf Verordnungsstufe geregelt werden sollen. Zu diesen Verordnungen hat das Parlament dann nichts mehr zu sagen – zuständig wäre der Bundesrat. In der Praxis würden also ideologisch verbrämte Beamte des Bundesamts für Gesundheitswesen das meiste regeln.

Den Unternehmen drohen zusätzliche Einschränkungen und Kontrollen. So ist beispielsweise eine noch weiter gehende Deklaration von Lebensmitteln geplant. Im schweizerischen Gastgewerbe besteht schon heute ein Deklarationsstandard, der es dem Gast erlaubt, sich in sinnvoller Weise über die wesentlichen Eigenschaften der abgegebenen Speisen und Getränke zu informieren. Ansinnen, weitergehende Vorschriften zu erlassen, lehnen wir ab. Insbesondere ist es nicht Aufgabe des Staates, dem mündigen Bürger zu einer «sachkundigen Wahl» zu verhelfen.

## Alkoholgesetz in Totalrevision

**Z**urzeit befindet sich das Alkoholgesetz in Totalrevision. Einige Giftzähne wurden der Vorlage bereits gezogen. Positiv zu vermerken ist insbesondere die Tatsache, dass auf Massnahmen im Bereich der Preisbildung inklusive Einführung von Lenkungsabgaben verzichtet wird sowie verschiedene Monopole aufgehoben werden.

Der Bundesrat nahm in seiner Botschaft mit einer gewichtigen Ausnahme von neuen Marktregulierungen Abstand: Die Einführung eines Alkoholverkaufsverbots zwischen 22 Uhr bis 6 Uhr im Detailhandel sei als diskriminierend und unverhältnismässig abzulehnen, da davon die gesamte Bevölkerung betroffen wäre.

Die vorgeschlagenen Steuererleichterungen und -befreiungen sowie die Aufhebung dreier Monopole und von 41 der 43 staatlichen Bewilligungen finden die Unterstützung des Gastgewerbes. Die vom Bundesrat beabsichtigte Legalisierung von Testkäufen sowie die Einführung eines Weitergabeverbots von alkoholischen Getränken an Minderjährige bekämpfen wir jedoch als nicht umsetzbar.

## Testkäufe sind nicht zulässig

**A**lkohol-Testkäufe durch Minderjährige gelten als verdeckte Ermittlung. Fehlbare Händler können aus diesem Grund nicht strafrechtlich belangt werden, solange der Bund oder die Kantone die Verwertung der Beweise nicht ausdrücklich erlauben. Das Bundesgericht hat diese Ansicht bestätigt. Es verweist auf sein Grundsatzurteil von

2008: Demnach reicht bereits das «Anknüpfen von Kontakten» mit der verdächtigen Person aus, damit eine verdeckte Ermittlung vorliegt.

## Präventionsgesetz

**I**n der politischen Pipeline befindet sich das sogenannte Präventionsgesetz. Dieses ist grundsätzlich überflüssig, weil die heutigen Gesetzesgrundlagen für eine sinnvolle, angemessene und auf Risikogruppen ausgerichtete Präventionspolitik genügen.



Der Alkoholkonsum in der Schweiz ging in den letzten zwanzig Jahren um 20.3 Prozent zurück.

## Volksinitiative eingereicht

«Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» heisst ein Volksbegehren, das bei der Bundeskanzlei in Bern mit 119'290 bescheinigten Unterschriften eingereicht wurde. Die Restaurationsbranche und ihre Gäste wollen die steuerliche Benachteiligung gegenüber den Take-Aways nicht mehr länger hinnehmen.

«Der Staat darf bestimmte Verkaufskanäle nicht steuerlich bevorzugen.»

Das Volksbegehren soll eine stossende Ungerechtigkeit aufheben. Es darf nicht sein, dass sich das staatliche Steuersystem derart wettbewerbsverzerrend auswirkt und beispielsweise eine Grill-Bratwurst in einem Restaurant mit mehr als dreimal so viel Mehrwertsteuer (nämlich 8%) belastet ist als bei einem Take-Away-Anbieter (nur 2.5%). Der Staat soll nicht lenkend auf den Konsum und die Entscheide der Bürger einwirken, indem er bestimmte Verkaufskanäle steuerlich bevorzugt.

Die unterschiedlichen Mehrwertsteuersätze wirken sich nicht nur diskriminierend aus, sondern machen den Gastromomen das tägliche Leben unnötig schwer: Sie sehen sich einem fast undurchdringlichen Dschungel gegenüber, gelten im Gastgewerbe doch je nach Dienstleistung gegenwärtig vier verschiedene Mehrwertsteuersätze. Die Umsetzung dieser verschiedenen Steuersätze in den Betrieben ist mit einem ungeheuren Aufwand verbunden.

Vergleichbare Sachverhalte sollen gleich behandelt werden. Wir brauchen transparente Steuersysteme, die fair und sachgerecht sind. Letztlich geht es um gleich lange Spiesse für alle Anbieter und um den sinnlosen administrativen Aufwand, den die Satzabgrenzung bei der Mehrwertsteuer verursacht. Die Steuerverwaltung geht selbst davon aus, dass rund zehn Prozent der Arbeitsstellen dazu benötigt würden, um eine möglichst korrekte Abgrenzung zwischen den verschiedenen Mehrwertsteuersätzen, insbesondere aber zwischen dem Normalsatz und dem reduzierten Satz, zu gewährleisten.

[www.schluss-mwst-diskriminierung.ch](http://www.schluss-mwst-diskriminierung.ch)

## Gastgewerbe ist die Milchkuh der Nation

Eine Auswertung der Mehrwertsteuererträge zeigt, dass sich die Netto-Steuerforderungen im Jahr 2008 auf 20.4 Milliarden Franken beliefen. 8.1 Milliarden Franken davon entfallen auf die Eidgenössische Steuerverwaltung. Die Eidgenössische Zollverwaltung, die für die Erhebung der Mehrwertsteuern auf Warenimporte zuständig ist, verbuchte Steuererträge von annähernd 12.3 Milliarden Franken.

Die Branchenstatistik weist für die «Beherbergungs- und Gaststätten» 26'811 steuerpflichtige Unternehmen aus, die

zusammen 915.8 Millionen Franken abliefern. Der steuerpflichtige Gesamtumsatz der Branche beläuft sich auf 25.6 Milliarden Franken.

Von den Mehrwertsteuern, die die Eidgenössische Steuerverwaltung erhebt, entfallen also 11.3 Prozent auf das Hotel- und Gastgewerbe. Mit anderen Worten: Jeder neunte Mehrwertsteuer-Franken, den die Eidgenössische Steuerverwaltung im Inland erhebt, stammt aus dem Hotel- und Gastgewerbe.



Vertreter von GastroSuisse und Politiker aus vier bürgerlichen Parteien haben der Bundeskanzlei 119'290 bescheinigte Unterschriften eingereicht.

## ► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



**Ideal auch als  
Weiterbildung!**



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

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



### Die nächsten Kurse

- vom 4. Juni bis 28. August 2012  
(berufsbegleitend)
- vom 3. bis 28. September 2012
- vom 5. bis 30. November 2012
- Gemeindehaus Oekolampad  
Allschwilerplatz, Basel

### 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)

## Gastro $\equiv$ Express

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

Der führende Online-Marktplatz für  
die Schweizer Gastronomie und Hotellerie.



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

## Skandalöse Preisunterschiede

**F**leisch kostet in der Schweiz zwei- bis dreimal so viel, verarbeitete Kartoffelprodukte viermal 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. Konsumenten und Gastgewerbe würden enorm davon profitieren.

Ein zentrales Problem des schweizerischen Gastgewerbes sind die extrem hohen Produktionskosten. Jeder versteht, dass bei uns alles ein bisschen teurer ist. Die Unterschiede beim Einkauf von Lebensmitteln sind aber so gewaltig, dass Hotels und Restaurants mit der Konkurrenz im benachbarten Ausland nicht mehr mithalten können, denn immerhin sind die Warenkosten der zweitwichtigste Kostenblock.

**«Es ist nur schon aus Gründen der Transparenz an der Zeit, die Bauern anders zu entschädigen.»**

Die Personalkosten lassen sich nicht beliebig reduzieren, 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 können.

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 Betriebs- und Energiekosten 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 weiter gäben, so wären viele Produkte 20 Prozent billiger zu haben.

Einsparungen aus eigener Kraft, Preis- und Steuersenkungen – so sie denn erfolgen – werden jedoch nicht dazu führen, dass das schweizerische Gastgewerbe seine internatio-

nale 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, zum Kurs von 1.20 also 90 Rappen, sein Kollege in Kreuzlingen für das gleiche Produkt fast vier Franken. Dabei stammen die Kartoffeln, die hier verarbeitet werden, oft nicht einmal aus der Schweiz. Ein Gastronom in Rheinfelden bezahlt beispielsweise für Weisskohl fünfmal mehr als seine direkte Konkurrenz auf der anderen Flussseite. Und wieso kostet Mövenpick-Eiscreme in Basel mehr als doppelt so viel wie in Lörrach?

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 gross, 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 verheerende 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 höhere Preise erzielt werden können.

## Das Schweigen der Bauern

**Die Aussichten für die schweizerische Agrar- und Ernährungswirtschaft bleiben düster. Der starke Franken treibt die Konsumentinnen und Konsumenten trotz den Massnahmen der Nationalbank verstärkt über die Grenzen. Statt über die WTO kommen die nächsten Liberalisierungsschritte über Freihandelsabkommen mit starken Agrexporteurern.**

Die Landwirtschaft sollte sich in ihrem ureigenen Interesse mit den aktuellen und künftigen wettbewerblichen Herausforderungen auseinandersetzen, statt sich mit Zollschutz für Pfefferfleisch, mit Exportbeiträgen für Zuchtvieh und mit der Einschränkung des erst neulich eingeführten Cassis de Dijon-Prinzips zu beschäftigen oder gar das Freihandelsabkommen mit China zu bekämpfen.

**«Bedenklich ist die Volksinitiative «für eine Wirtschaft zum Nutzen aller», welche sich gegen das Cassis de Dijon-Prinzip richtet.»**

Der Schweizerische Bauernverband warnt in einer Medienmitteilung vor einem Freihandelsabkommen mit China. Tatsache ist, dass ein solches Abkommen für den Werkplatz Schweiz von grösster Wichtigkeit ist. Die Vertreter des Bauernverbandes bestreiten denn auch nicht, dass der chinesische Absatzmarkt mit seiner gewaltigen Anzahl an Konsumenten durchaus Potenzial für die hiesige Ernährungswirtschaft bietet.

Es wäre zudem illusorisch zu glauben, dass Abschottung ein zukunftssträchtiges Mittel gegenüber der internationalen Konkurrenz darstellt. Der Abschluss neuer Freihandelsabkommen wird zu einer echten Herausforderung auch für die Landwirtschaft und das Hoffen auf ein Scheitern der Doha-Runde bedeutet noch keine tragfähige Strategie.

Ebenfalls bedenklich ist die von den Polparteien SVP und Grünen unterstützte Volksinitiative «für eine Wirtschaft zum Nutzen aller», welche sich gegen das unlängst eingeführte Cassis de Dijon-Prinzip richtet. Die Initianten argumentieren, durch die Übernahme des Prinzips werde die Wirtschaft zerstört. Angesichts knapper Ressourcen sei es zudem unangebracht, den Konsum weiter anzufachen. Vor dem Hintergrund der aktuellen strukturellen und konjunkturellen Herausforderungen ist eine solche Argumentation geradezu absurd.

Das Problem beim Cassis de Dijon-Prinzip schweizerischer Prägung ist nicht der verstärkte Wettbewerb, sondern die

zahlreichen Vorbehalte und Ausnahmen. Eine weitsichtige Politik wäre bestrebt, dieselben aufzuheben und darüber hinaus mit der EU die Gegenseitigkeit anzustreben, damit es auch beim Export Erleichterungen gibt. Ein Agrarabkommen mit der EU kann hier Abhilfe schaffen.

Um auf den eingangs erwähnten Einkaufstourismus zurückzukommen: Gemäss Schätzungen des Schweizerischen Fleisch-Fachverbands SFF droht den Schweizer Detailhändlern 2011 allein durch im Ausland getätigte Fleischeinkäufe ein Verlust von bis zu einer Milliarde Franken, auf den gesamten Ernährungsmarkt bezogen wird es wahrscheinlich noch deutlich mehr sein. Unter diesem bedeutenden Adressat leiden auch die Lieferanten und damit am Ende auch die schweizerische Landwirtschaft.

Politische Forderungen nach Bussen für fehlbare «Fleischschmuggler» sind nicht mehr als reine Symptombekämpfung. Um das Problem nachhaltig anzugehen, müssen bürokratische Hürden abgebaut werden, um die hiesige Agrar- und Ernährungswirtschaft gegenüber dem Ausland wettbewerbsfähig zu machen.

Angesichts dieser dringenden Probleme bleibt zu hoffen, dass die organisierte Schweizer Bauernlobby den Dialog über mögliche Öffnungsszenarien endlich aufnimmt. Auf Abschottung gegenüber dem Ausland zu pochen, bedeutet, die Augen vor der Realität zu verschliessen. Stattdessen sollte man sich auf die eigenen Stärken, namentlich Qualität und Innovation, konzentrieren und gegenüber der Konkurrenz mit Selbstvertrauen auftreten. Die Maus, die sich vor der Schlange verkriecht, wird am Ende doch gefressen...

[www.igas-cisa.ch](http://www.igas-cisa.ch)



*Besonders krass sind die Preisunterschiede beim Fleisch.*

### Markengetränke direkt aus der EU

**G**astronomie-relevante Gebinde sind im Vergleich zu den Produkten im Einzelhandel, aber auch im Vergleich zum Ausland viel zu teuer. Es stört uns, dass die Importeure ihre happigen Währungsgewinne nicht oder nur ungenügend weiter geben. Wir haben uns deshalb entschlossen, Produkte parallel zu importieren und über einen erfahrenen Logistikpartner verteilen zu lassen. So üben wir Druck auf die marktmächtigen Konzerne aus, die im Grunde vertikal integrierte Kartelle sind.

In einem ersten Schritt sind fünf Artikel lieferbar: Kleine Mehrwegflaschen von Coca-Cola, Cola light und Zero sowie Schweppes Tonic und Bitter Lemon. Die Netto-Preise bewegen sich 27 bis 30% unter den schweizerischen Listenpreisen. Die Getränke werden aus dem EU-Raum importiert und durch einen renommierten Logistikpartner in die Keller der Gastbetriebe geliefert. Der Vorteil dieser Lösung liegt darin, dass so viele Kunden keinen zusätzlichen Lieferanten im Haus haben.

Solange die Preise nicht deutlich sinken, werden wir die Parallelimporte fortführen und ausbauen. Sollte jemand ver-

suchen, unsere Importe zu behindern, werden wir nicht nur bei der Weko in Bern, sondern auch bei den Kartellbehörden in Brüssel klagen.



### Wir verlangen Fairness – keine Billigpreise!

«Geiz ist geil» kann und darf in der Schweiz nicht das Motto sein! Wir verdienen alle relativ gut und deshalb kosten Dienstleistungen hier auch mehr als in anderen Ländern. Die Importaktivitäten des Wirtverbandes Basel-Stadt sind denn auch nicht von «Geiz» getrieben, sondern von Empörung!

Viele Preise werden gar nicht in der Schweiz festgelegt, sondern in irgendwelchen Konzernzentralen, wo man der Auffassung ist, dass Herr und Frau Schweizer ruhig mehr bezahlen sollen, da sie ja auch mehr verdienen, mehr Rente oder bessere Luft haben. Dies führt oft zu Preisen, die mehr als doppelt so hoch sind wie in unseren Nachbarländern.

Besonders stossend ist es, dass die Unterschiede bei den Einkaufspreisen für Gastronomen so gross sind: Während die branchenübliche 33cl-Mehrwegflasche Coca-Cola in der Schweiz 131% mehr kostet wie in Deutschland, ist die 50cl-Einwegflasche des Detailhandels «nur» 49% teurer.

Seit 2008 befindet sich der Franken im Höhenflug. Euro, Dollar und Pfund verlieren an Wert. Doch kamen die Währungsgewinne den Konsumentinnen und Konsumenten zu Gute? Nein, sie versickern irgendwo zwischen Importeuren, Gross- und Einzelhändlern. Mit unseren Direktimporten

protestieren wir dagegen, dass Schweizerinnen und Schweizer von multinationalen Konzernen und Monopolisten ausgepresst werden.

Es ist klar, dass sich hier ein Zwerg gegen einen Riesen aufbäumt. Selbst wenn sich 500 Betriebe in der Nordwestschweiz unserer Aktion anschliessen, wird das Carlsberg, Heineken oder Coca-Cola nicht wirklich wehtun. Dennoch müssen wir damit rechnen, dass uns juristische Steine in den Weg gelegt werden – indirekt wurde uns dies auch schon angedroht.

Als aufmüpfige Schweizer gehen wir dieses Risiko ein. Wir wollen keine Billigpreise! Aber fair müssen die Preise schon sein!



**Guido Schmidt**

Vorstandsmitglied

Wirtverband Basel-Stadt

## Weshalb Importbiere so teuer sind

**E**in Teil der enormen Preisdifferenzen lässt sich mit den höheren Kosten in der Schweiz erklären. So verdient ein Aussendienstmitarbeiter, Lagerist oder Chauffeur bei uns wesentlich mehr als seine Kollegen im benachbarten Ausland. Lagergebäude und Lieferfahrzeuge sind ebenfalls viel teurer. Sicher trägt auch die Kleinheit und Mehrsprachigkeit des Schweizer Marktes zu den höheren Preisen bei.

Niemand würde etwas sagen, wenn Carlsberg, Heineken & Co. in der Schweiz 30 Prozent teurer wären als in Deutschland. Und noch viel weniger Unmut würden die unanständig hohen Preise hervorrufen, wenn die Währungsgewinne der letzten drei Jahre an die Gastronomiekunden weiter gegeben worden wären. Doch statt dies zu tun, halten die Konzerne an Preisen fest, die aufgrund der Kaufkraft in der Schweiz festgelegt wurden.

Das hohe Preisniveau geht zum Teil noch auf das Bierkartell zurück. Von 1935 bis 1991 kontrollierten die inländischen Brauereien die Absatzkanäle und teilten die Regionen der Schweiz untereinander auf. Sie diktierten die Preise in den Restaurants und im Detailhandel. Seit dem Zusammenbruch des Kartells hat sich zwar die Konkurrenzsituation für die Brauereien verschärft. Kein Anbieter hat jedoch wirklich ein Interesse daran, dass die Preise sinken. Am deutlichsten sieht man das bei den Fassbier-Preisen. Ein Bierkartell im engeren Sinne gibt es nicht mehr, aber ein (vermutlich) stillschweigendes Preiskartell bei der Belieferung der Gastronomie.

Die erfreuliche Vielfalt an Bierspezialitäten täuscht darüber hinweg, dass es zu einer massiven Konzentration auf der Anbieterseite gekommen ist. Die Carlsberg-Gruppe hat

einen Anteil von 45% am schweizerischen Biermarkt, der Branchenzweite Heineken einen solchen von 30%. Die beiden Marktführer kämpfen erbittert um die grossen Kunden. Dabei schrecken sich auch nicht davor zurück, sich Marktanteile teuer zu erkaufen.

Die Preisaktionen im Detailhandel werden auf dem Buckel der Kleingastronomen ausgetragen. Während Dosenbiere und Einwegflaschen im Detailhandel seit zwanzig Jahren kaum teurer geworden sind, hat sich der Preis für die gastronomierelevanten Gebinde um bis zu 52 Prozent erhöht.

So hart sich Carlsberg und Heineken bekämpfen, so einig sind sich in ihrer Preispolitik für das Fassbier: Die Listenpreise entwickeln sich im Gleichschritt nach oben. Der kleine Gastronom liefert Jahr für Jahr brav mehr ab, während man die grossen Kunden mit hohen Payback-Zahlungen bei Laune hält.

Die Marktmacht der Grossen ist zwar für sich alleine schon ein Problem, doch das eigentliche Übel liegt woanders: Bei der vertikalen Integration der nachgelagerten Handelsstufen. Die multinationalen Braukonzerne begnügen sich nämlich nicht damit, verschiedene Biere zu brauen. Nein, sie kontrollieren deren weltweite Verteilung bis hin zu den Gastronomiekunden. Der Hersteller im Ausland, der Importeur im Inland und zu einem grossen Teil sogar die Depotäre gehören zum gleichen Konzern!

So lange unsere Kartellbehörden diese Problematik nicht verstehen und lieber tatenlos zusehen, wie die multinationalen Konzerne über ihre Tochtergesellschaften in der Schweiz nicht nur die Einfuhr, sondern gleichzeitig auch noch einen grossen Teil der Feinverteilung streng kontrollieren, wird sich nichts ändern.

## Maximilians – das günstigste Fassbier der Schweiz

**D**as günstigste Fassbier auf dem Schweizer Markt, das auf Initiative des Wirtverbandes Basel-Stadt seit 2006 importierte Maximilians aus Bayern, verzeichnet auch die beste Preisentwicklung. Der aktuelle Einkaufspreis von CHF 1.79 pro Liter liegt 0.6 Prozent unter dem Einführungspreis von 2006. Maximilian's ist erhältlich bei Theo Rietschi AG in Arlesheim.

Wir empfehlen allen Gastwirten dringend, sich nicht längerfristig an eine Biermarke zu binden und die Einkaufspreise Jahr für Jahr auszuhandeln. Längere Verträge würden wir höchstens unterschreiben, wenn darin ausdrücklich festgehalten ist, dass es keine Preisaufschläge gibt.



## Volkswirtschaftliche Bedeutung

Das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe ist ein bedeutender Wirtschaftszweig:

- 217'000 Beschäftigte, davon rund 10'000 Lernende
- Sechstgrösster Arbeitgeber der Schweiz, etwa 6% aller Beschäftigten
- Rund 35'000 Profit Center in 26'000 Betrieben
- CHF 24 Milliarden Jahresumsatz
- CHF 916 Millionen Mehrwertsteuern pro Jahr (11.3% der gesamten Netto-Steuerforderungen)
- Leitbranche des Tourismus
- Bedeutender Abnehmer von inländischen Produkten (Landwirtschaft, Gewerbe)
- Wichtiger Auftraggeber für Banken, Bauwirtschaft, Fachhandel und weitere Branchen

### Anzahl Mitarbeitende (ohne Betriebsinhaber)

Keine Mitarbeiter	2.3%
1 Mitarbeiter	7.1%
2 bis 3 Mitarbeiter	20.8%
4 bis 5 Mitarbeiter	18.9%
6 bis 9 Mitarbeiter	21.2%
10 bis 19 Mitarbeiter	19.0%
20 bis 49 Mitarbeiter	8.7%
50 und mehr Mitarbeiter	2.0%

### Jahresumsatz in Franken

bis 350'000	35.5%
350'001 bis 550'000	17.8%
550'001 bis 850'000	16.9%
850'001 bis 1'100'000	10.7%
1'100'001 bis 1'500'000	7.1%
1'500'001 bis 2'000'000	4.4%
über 2'000'000	8.8%

### Lohnsumme in Franken

bis 100'000	37.6%
100'001 bis 250'000	27.6%
250'001 bis 500'000	19.6%
500'001 bis 900'000	8.1%
über 900'000	7.1%

## Branchenstruktur

Im Gastgewerbe dominieren kleine Betriebe. Nicht einmal jeder siebte Betrieb erzielt mehr als CHF 1.5 Millionen Jahresumsatz, während mehr als die Hälfte der Lokale weniger als CHF 550'000 erzielt. Rund 30 Prozent aller Betriebe haben, wenn man den Inhaber nicht mitrechnet, weniger als vier Beschäftigte.



## Ertragslage

- Nur ein Drittel der Betriebe erreicht einen Deckungsgrad von 100% bei der mittelfristigen Liquidität.
- Die Verweildauer auf einem Betrieb beträgt durchschnittlich vier Jahre.
- 20 Prozent der Betreiber überleben die ersten drei Jahre nicht.
- Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten 64% der Gastbetriebe rote Zahlen ausweisen.

## Umsatz- und Kostenstruktur

Im Branchendurchschnitt wird der grösste Teil des Umsatzes mit der Küche erzielt. Danach folgen Wein, Heissgetränke, alkoholfreie Kaltgetränke und Bier. Spirituosen spielen in den meisten Betrieben eine untergeordnete Rolle.

Auf der Kostenseite sind die Mitarbeiter und der Wareneinkauf entscheidend. Grosse Betriebe haben zwar prozentual höhere Personalkosten, aber tiefere Waren- und Betriebskosten, so dass durchschnittlich höhere Gewinne möglich sind.

### Umsatz nach Sparten

Küche	61.6%
Wein	11.3%
Heissgetränke	9.7%
Alkoholfreie Kaltgetränke	8.2%
Bier	6.1%
Spirituosen	1.6%
Diverses	1.5%

### Kosten im Gastgewerbe

Personalkosten inkl. Unternehmerlohn	46.7%
Warenkosten	27.3%
Finanz- und Anlagekosten	16.3%
Allgemeine Betriebskosten	11.6%
Erfolg	-1.9%

Die Daten stammen aus dem Branchenspiegel von GastroSuisse. Das Dokument ist für CHF 28 auf [gastrouisse.ch](http://gastrouisse.ch) erhältlich.

## Die Branchengrössten

Gemäss GastroJournal gibt es in der Schweiz 16 Gruppen mit mehr als 100 Millionen Franken Jahresumsatz. McDonald's mit 685 Millionen Franken Umsatz hat 2010 den langjährigen Primus Migros (662 Millionen) definitiv vom ersten Platz verdrängt. Auf den weiteren Rängen folgen SV (419 Millionen), Compass (260), Coop (252), DSR (240), ZVF (179), Autogrill (170), Marché (157), Starbucks (157), Gate Gourmet (145), Tchibo (125), Burger King (120), Manor (117), Bindella (116) und Candrian (114). Eine durchschnittliche Filiale der Top 16 bringt es auf einen Jahresumsatz von 1.89 Millionen Franken.



**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 Gastraum. 16.4% der Betriebe verfügen über weniger als 31 Innenplätze und 31.6% der Betriebe haben mehr als 60 Plätze.

**«Der Anteil der Individualgastronomie beträgt 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 Grossgastronomen ist davon auszugehen, dass der Marktanteil der Individual-

gastronomie 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 Einzelirma (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.*

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>

## Nur jeder achte Betrieb hat mehr als 100 Plätze

Innenplätze	Betriebe	in %
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%
Total	892	100.0%
Gasträume	Betriebe	in %
0	33	3.7%
1	688	77.1%
2	133	14.9%
3 und mehr	38	4.3%
Total	892	100.0%

Ohne Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.  
© Wirtverband Basel-Stadt, August 2011

## Online-Reiseplattformen im Aufwind

Eine Umfrage der Fachhochschule Westschweiz-Wallis in Zusammenarbeit mit Hotelleriesuisse ergab, dass die direkten Buchungskanäle wie Telefon, Walk-ins, E-Mail oder Buchungsformular auf der eigenen Webseite nach wie vor die mit Abstand wichtigsten Verkaufsschienen in der Schweizer Hotellerie waren. Der Anteil dieser Kanäle nahm jedoch zwischen 2008 und 2010 von 75.4 Prozent auf 71.1 Prozent ab.

Im Schnitt werden heute 55.9 Prozent aller Buchungen über elektronische Kanäle vermittelt, rund die Hälfte davon über E-Mail. Indessen verloren traditionelle Buchungsarten (z.B. Telefon oder Fax) seit Jahren an Bedeutung. Auch der Marktanteil der Tourismusorganisationen (Destinationsorganisationen) im Vertriebsgeschäft hat in den letzten Jahren stagniert und schwankte um 6 Prozent aller Buchungen.

Echtzeitbuchungen, d.h. die direkte Onlineverfügbarkeitsprüfung und Buchungsabwicklung, erreichten durchschnittlich einen Anteil von rund 20 Prozent. Marktanteile gewonnen haben vor allem die Online-Reiseplattformen, deren Anteil sich von 5.7 Prozent im Jahr 2008 auf 13.6 Prozent im Jahr 2010 mehr als verdoppelt hat. Die Schweizer Hotels realisieren im Schnitt nur gerade 4.9 Prozent aller Buchungen direkt auf ihrer eigenen Website.

Als populärste Online-Reiseplattform erreichte Booking.com einen Verbreitungsgrad von 90 Prozent. Für 75 Prozent der befragten Betriebe hatte diese Reiseplattform eine wichtige bis sehr wichtige Rolle im Vertrieb, was die dominante Stellung dieses Buchungsportals verdeutlicht.

Im Jahr 2010 sind geschätzte 850 Millionen Franken über Online-Vertriebswege generiert worden. Dafür zahlten die Betriebe rund 90 Millionen Franken an Kommissionszahlungen. Es scheint, dass viele Hoteliers in Zeiten des starken Frankens und einem wirtschaftlich unsicheren Umfeld den dominanten Online-Reiseplattformen gute Angebote in Bezug auf Preise und Verfügbarkeiten zu kostenintensiven Bedingungen überlassen. Vergleiche zwischen verschiedenen Distributionskanälen zeigen, dass die Kosten vor allem in Bezug auf die Kommissionen stark variieren.

Bei fast allen indirekten Distributionskanälen liegt der durchschnittlich zu bezahlende Kommissionssatz über 10 Prozent. Eine durchdachte Wahl und die abgestimmte Kombination der Kanäle bestimmen den Nettogewinn der Hotels entscheidend mit.

## Druck auf Expedia wirkt

GastroSuisse konfrontierte Expedia mit dem Urteil eines französischen Handelsgerichts und verlangte, dass Anpassungen vorgenommen werden – nicht nur für Frankreich, sondern auch hinsichtlich der Schweizer Hotels sowie der Kunden, welche über die Websites der Expedia-Gruppe Schweizer Hotels buchen wollen. Daraufhin hat Expedia zugesichert, dass künftig erkenntlich sein werde, wenn nur auf dem jeweiligen Buchungsportale keine Zimmer mehr erhältlich sind.

## Für eine prosperierende Hotellerie

Die Entwicklung in den Währungsmärkten stellt die Hotellerie vor grosse Herausforderungen. Im Freizeittourismus gab es einen deutlichen Umsatzrückgang. Dieser betraf zunächst vor allem die Berggebiete, zunehmend aber auch den Städtetourismus. Die Auswirkungen des starken Frankens sind teilweise dramatisch. Der Branche wäre gedient, wenn die Frankenstärke gebrochen werden könnte.

Angebotsinnovationen und die Erschliessung neuer Märkte sind nötig. Die Verbände forderten für 2012 einen befristeten Mehrwertsteuersatz von 2.5 Prozent für gastgewerbliche Leistungen, doch leider konnten sie mit ihrem Anliegen nicht durchdringen. Umso wichtiger wäre es, ab 2013 in einem MwSt-Zweisatzmodell Hotellerie und Gastronomie mit dem tieferen Satz abrechnen zu lassen. Ebenso entscheidend sind Massnahmen, damit die Lebensmittelpreise den ausländischen Preisen angeglichen werden können. Damit könnten innert kürzester Zeit die Produktionskosten gesenkt werden. Sinnvoll wäre eine Stärkung der Wettbewerbskommission und des Preisüberwachers. Insbesondere sind vertikale und horizontale Absprachen konsequent zu unterbinden. Angesichts der Liquiditätsgapen der touristischen Unternehmen sind die Banken aufgerufen, die Rückzahlungsverpflichtungen grosszügig zu handhaben.

## Sterneklassifikation von GastroSuisse

Im Frühling 2011 lancierte GastroSuisse das neue Sternenlabel. Mit dem Schweizer Kreuz im Zentrum setzt dieses konsequent auf Swissness und steht für Qualität und Zuverlässigkeit. Gemäss Bundesgericht darf GastroSuisse ebenfalls Sterne verwenden. Der Verband leistet einen wichtigen Beitrag zur Qualitätsförderung der Schweizer Hotellerie. Die Gebühren sind bewusst tief gehalten. Die Klassifikation ist international abgestimmt und erfüllt die Standards des europäischen Hotel- und Restaurantverbandes Hotrec.

## Volkswirtschaftliche Bedeutung

Im Kanton Basel-Stadt hängen über 10'000 Arbeitsplätze direkt oder indirekt vom Incoming-Tourismus ab. Neben dem Hotel- und Gastgewerbe profitieren auch Detailhändler, Transportunternehmen, Banken, Freizeit- und Kulturbetriebe stark vom Fremdenverkehr. Hinzu kommt eine erhebliche indirekte Wertschöpfung. Zudem trägt der Tourismus massgeblich zur hohen Lebensqualität in Basel bei, was der Industrie erlaubt, im weltweiten «war for talents» zu bestehen.

## Verlangsamtes Wachstum

Die schwächelnde Konjunktur sowie ungünstige Währungsentwicklungen haben der Tourismusindustrie zugesetzt. Umso erfreulicher ist es, dass die Gästezahlen für Basel-Stadt 2011 ein eher positives Bild zeigen: Mit einem Übernachtungszuwachs von 0.8% bewegt sich der hiesige Tourismus knapp über Vorjahresniveau und setzt mit 1'079'303 Logiernächten eine neue Bestmarke.

Bei genauerer Betrachtung wird deutlich, dass der Anteil der Übernachtungsgäste aus dem eigenen Land um 0.9% zulegen konnte. Die Besucherzahlen aus dem Euroraum sind jedoch aufgrund des starken Frankens zurückgegan-

**«Die durch Tagestouristen generierte Wertschöpfung wird unterschätzt.»»**

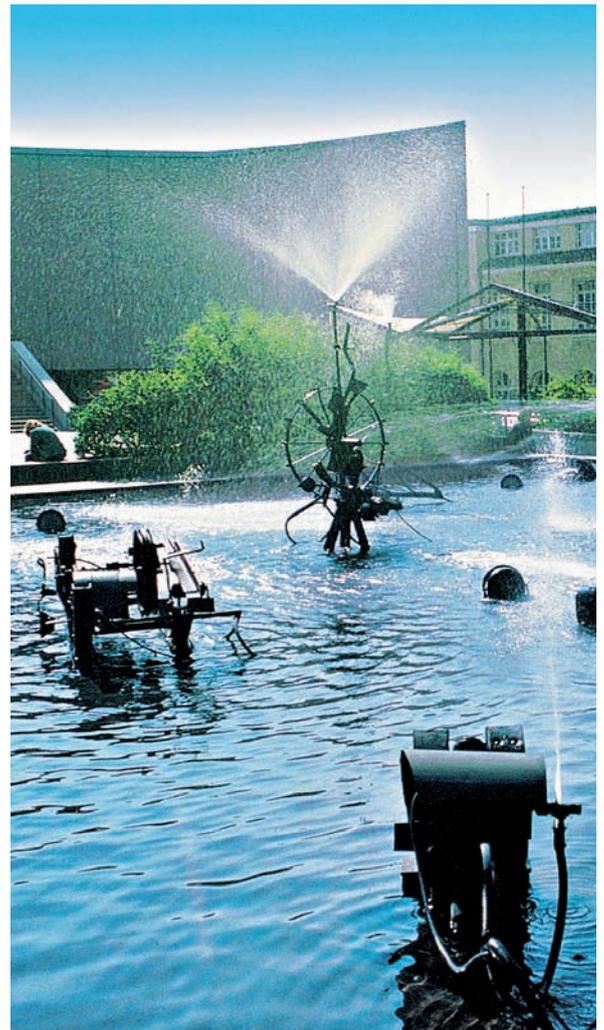
gen. Positive Resultate konnten aus Fernmärkten wie China, Indien und Russland verbucht werden, die alle ein Wachstum von 20 bis 30% aufweisen.

Die Dreisterne-Häuser erreichten sowohl bei den erzielten Preisen wie auch bei den Übernachtungszahlen den Vorjahreswert. Die Viersterne-Hotels konnten bei einem leicht tieferen Durchschnittspreis ein kräftiges Logiernächte-wachstum von 7.1% verzeichnen. Die Fünfsterne-Kategorie konnte die Übernachtungszahlen halten, musste aber mit einem tieferen Durchschnittspreis auskommen.

Für 2012 zeichnet sich leider keine Erholung des Eurokurses ab und die wirtschaftliche Situation bleibt unsicher. Um dem entgegenzutreten, konzentriert sich Basel Tourismus künftig noch stärker auf die Fernmärkte. So wird erstmals in den brasilianischen Markt investiert. Für 2012 prognostiziert die Tourismusorganisation ein marginales Wachstum von 0.5%.

## Tagestourismus

Die durch Tagestouristen generierte Wertschöpfung wird unterschätzt. Zwar gibt ein Tagesbesucher durchschnittlich weniger aus als ein übernachtender Gast. Weil aber die Frequenzen sehr hoch sind, dürfte die in Basel anfallende Wertschöpfung des Tagestourismus höher liegen als diejenige des Übernachtungstourismus. Genaue Zahlen gibt es nicht. Konservative Schätzungen gehen von sechs Millionen Tagestouristen aus. Je nach Distanz und Besuchshäufigkeit, die man der Definition zugrunde liegt, könnten es aber auch zwölf Millionen sein. Regelmässige Stadtbesucher aus der Agglomeration sind hier nicht eingerechnet.



*Der Tourismus trägt massgeblich zur hohen Lebensqualität in Basel bei.*

## Basel Tourismus

**E**in regelmässiger Kontakt mit Basel Tourismus ist durch die Einsitznahme von Maurus Ebnetter im Vorstand sichergestellt. Die Organisation verfügt über ein engagiertes Team und eine motivierte Geschäftsführung. Das Jahresbudget beträgt rund 9 Millionen Franken, wovon 43 Prozent ins Marketing fließen. Gemessen an Hotelübernachtungen, ist Basel hinter Zürich, Genf und Zermatt die viertgrösste Tourismusdestination der Schweiz. Nimmt man «Room-nights» als Massstab, ist unsere Stadt sogar der dritt wichtigste Hotelstandort des Landes.

## Schweiz Tourismus

**F**ür die Finanzierungsperiode über die Jahre 2012 bis 2015 stellt der Bund der Marketingorganisation Schweiz Tourismus neu 210 Millionen Franken zur Verfügung. Für die letzten vier Jahre waren es 191 Millionen Franken. Hinzu kommen 12 Millionen Franken für das Impulsprogramm 2012 zur Abdämpfung der Währungseffekte. Schweiz Tourismus hat nun die notwendige Planungssicherheit, um die beabsichtigten Massnahmen und Aktivitäten anzugehen. Im Fokus steht dabei die Erschliessung des Wachstumspotentials in den aufstrebenden Märkten.

## Projekt «Upper Rhine Valley» verlängert

**D**er Begleitausschuss Interreg hat den Verlängerungsantrag des trinationalen Tourismusprojektes «Upper Rhine Valley» bis Ende 2012 verlängert.

«Drei Länder – eine Destination»: Unter diesem Motto vermarktet sich die Region zwischen Karlsruhe und Basel weltweit als Reisedestination. 31 Partner haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam die touristische Aufmerksamkeit in fernen Zielmärkten zu erhöhen und mehr Besucher auf die «Schätze der Region» aufmerksam zu machen.

Zielmärkte der Vermarktung sind insbesondere China, Indien, Südkorea, Japan, USA und Kanada. Auf diesen Märkten ist das Projekt bei verschiedenen Messen vertreten und organisiert in Zusammenarbeit mit den Nationalen Tourismusorganisationen DZT, Atout France und Schweiz Tourismus Veranstaltungen für Reiseveranstalter und Pressevertreter vor Ort.

Im Rahmen der Expo Shanghai 2010 hatte «Upper Rhine Valley» die Chance, sich bei zwei Events am Stand der Stadt Freiburg sowie dem Gemeinschaftsstand Basel-Zürich-Genf zahlreichen Tourismus-Akteuren, politischen Vertretern und der Presse zu präsentieren. Zwei renommierte chinesische Reiseveranstalter haben die Region bereits in ihre Reiseprogramme aufgenommen. Auch ihre koreanischen Kol-

legen zeigten sich bei einer Veranstalterreise Anfang Dezember 2011 begeistert von der romantischen Atmosphäre der zahlreichen Weihnachtsmärkte in der Region. In Indien ist «Upper Rhine Valley» direkt am Puls der Reiseindustrie: eine spezialisierte Agentur macht gezielt die 30 wichtigsten Reiseveranstalter auf das Projekt aufmerksam.

Auf dem kanadischen Markt konnte «Upper Rhine Valley» bereits zwei Fotoausstellungen organisieren, bei denen jeweils hundert Reiseveranstalter und Journalisten sowie Vertreter aus der Politik anwesend waren. Sowohl in Montreal als auch in Toronto zeigten sich die Gäste von der Vielfalt der Region und der Möglichkeit, drei Länder in einer Destination zu erkunden, beeindruckt. Dieser Aspekt wird auch auf der trinationalen Panoramakarte des Oberrheins deutlich, die seit Mai 2011 erhältlich ist. Innerhalb der Region bereitet Upper Rhine Valley die touristischen Leistungsträger mit diversen Informationsveranstaltungen, sogenannten Stammtischen, auf die neuen Zielgruppen vor. Innovative Themen wie «Green Hotels», neue Mobilität im Tourismus oder die kostengünstige Umgestaltung von Hotelzimmern werden ebenso behandelt wie die kulturellen Besonderheiten der ausländischen Gäste und was es bei deren Betreuung zu beachten gilt.

Mit dem Thema «Oberrhein als Rad-Region» beschäftigt sich «Upper Rhine Valley» derzeit in Zusammenarbeit mit der Deutschen Sporthochschule Köln. Es sollen grenzüberschreitende Rad-Angebote gestaltet und entsprechend vermarktet werden. Auch an dieser Stelle gilt es, die Leistungsträger vor Ort einzubinden und entsprechend auf Radtouristen und deren Bedürfnisse einzustimmen.



Liebe Mitglieder, sehr geehrte Damen und Herren

Unsere Branche wird die Zukunft nur dann ohne Subventionen meistern, wenn der Markt endlich wieder mehr spielt. Dabei darf der grösste Kostenblock im Gastgewerbe nicht tabu sein: Der Druck auf die Löhne ist enorm.

Schweizer Wirte bezahlen für viele Food- und Nonfood-Artikel zwei, drei, vier Mal mehr als ihre deutschen Berufskollegen. Wir brauchen deshalb eine Öffnung des Agrarmarktes, mehr echten Wettbewerb und weniger Preiskartelle auf der Lieferantenseite. Und wir brauchen bei der Mehrwertsteuer endlich die Gleichstellung der Gastronomie gegenüber dem Detailhandel und den Take-Aways.

### «Eine gelebte Sozialpartnerschaft sieht anders aus.»

Doch all dies wird nicht genügen, um das Gastgewerbe zu jenem Motor des Arbeitsmarktes zu machen, den die Branche von ihrem Potential her sein könnte. Wir müssen auch über die Personalkosten in der Schweiz reden. Denn nicht nur die Preise sind zu hoch bei uns, sondern auch die Löhne!

Ein gelernter Koch aus Mecklenburg-Vorpommern oder ein Zimmermädchen aus Portugal verstehen die Welt nicht mehr, wenn sie zum ersten Mal ein Gehalt in der Schweiz erhalten. Viele Migranten wären bereit, auch für weniger Geld in der Schweiz zu arbeiten: Statt 1000 Franken pro Monat würden sie dann einfach nur 500 Franken pro Monat nach Hause schicken.

Leider erhöhen sich 2012 die Personalkosten erheblich durch die Einführung des vollen 13. Monatslohnes und höherer Mindestlöhne. Vergeblich haben wir vor vier Jahren auf die Gefahren des allzu luxuriösen L-GAV hingewiesen. Wir sind damals bei der Ratifizierung mit 97 zu 103 Stimmen unterlegen, so dass der vor der Finanzkrise ausgehandelte Schönwettervertrag nun mitten im wirtschaftlichen Sturm seine verheerende Kostenwirkung entfaltet.

Unsere Sozialpartner, insbesondere die klassenkämpferische Gewerkschaft Unia, wollen oder können die Probleme des Gastgewerbes nicht sehen. Es ist ihnen offenbar egal, wenn Tausende von Arbeitsplätzen verschwinden, weil die Branche international nicht mehr wettbewerbsfähig ist. Die Arbeitnehmerorganisationen sind in diesen schwierigen Zeiten nicht einmal zu einem symbolischen Entgegenkommen bereit.

Eine gelebte «Partnerschaft» sieht anders aus. Die Arbeitgeberverbände werden sich das für die Neuverhandlung des L-GAV merken. Sollte die Mindestlohn-Initiative des Gewerkschaftsbundes vom Souverän angenommen werden, braucht es sowieso keine Gesamtarbeitsverträge mehr. Man kann nicht den Fünfer, das Weggli und das Schogistängeli haben!



*Josef Schüpfer  
Präsident*



*Maurus Ebnetter  
Delegierter des Vorstands*



*Dr. Alex Hediger  
Geschäftsführer*



Arbeitgeberverband für  
Restauration und Hotellerie

**Wirteverband Basel-Stadt**

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

Fax +41 61 278 94 90

info@baizer.ch

www.baizer.ch