



Jahresbericht 2014



Eine Kantonalsektion von

GASTRO  **SUISSE**

Inhaltsverzeichnis

Gedanken des Präsidenten	3
Portrait	4
Dienstleistungen	5
Finanzen	6
Stiftung Sterbekasse	8
Revisionsberichte	9
Verband	10
Öffentlichkeitsarbeit	11
Internet	12
Familienausgleichskasse	13
Ausgleichskasse GastroSocial	14
Pensionskasse GastroSocial	15
Sozialversicherungen auf einen Blick	16
Landes-Gesamtarbeitsvertrag	17
Berufsbildung	18
Weiterbildung	19
Lärmschutz	20
Verkehrspolitik	21
Alkoholpolitik	24
Mehrwertsteuer	26
Wirtschaftspolitik	27
Das Schweizer Gastgewerbe	31
Das Basler Gastgewerbe	32
Gastronomie	34
Hotellerie	36
Tourismus	37
Schlussbemerkungen	39

Impressum

Herausgeber

Wirteverband Basel-Stadt
www.baizer.ch

Redaktion

Maurus Ebneter • ebneter@baizer.ch
Dr. Alex Hediger • info@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG
www.fankhauserdruck.ch

Bilder Titelseite

Basel Tourismus
bs.ch

gedruckt in der
schweiz

Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser

Müsste ich einen Titel aus unserer Gastronomie-Welt über meinen Jahresrückblick setzen, er könnte nur lauten: «Sweet and Sour». Und dies sind die Gänge des ganzen Menüs:

Mehrwertsteuer-Diskriminierung: Bei der Abstimmung über die Mehrwertsteuer-Initiative müssen wir uns an der eigenen Nase nehmen. Der Initiativtext war zu wenig präzise und das Engagement der Mitgliederbasis zu schwach. Als positiv werte ich, dass unsere Verbandsfamilie bewiesen hat, dass wir eine Volksinitiative aus eigener Kraft von Anfang bis Ende durchziehen können. Damit spielen wir politisch in einer neuen Liga.

«Für unsere Branche wird es entscheidend sein, dass in Zukunft ausreichend Kontingente zur Verfügung stehen.»

Zuwanderung: Das Schweizer Volk hat die Initiative gegen Masseneinwanderung mit 50.3 Prozent Ja-Stimmen und einem klaren Ständemehr angenommen. Für unsere Branche wird es entscheidend sein, dass in Zukunft ausreichend Kontingente zur Verfügung stehen. Mit einem Ausländeranteil von über 40 Prozent sind wir auf ausländische Mitarbeitende angewiesen. Die Festlegung von Höchstzahlen für die Zuwanderung bedeutet für uns eine Verschlechterung. Die Mitarbeiterrekrutierung wird erschwert und bürokratisiert.

Staatliche Mindestlöhne: Das Stimmvolk hat der Mindestlohn-Initiative mit 76% Nein-Stimmen eine herbe Abfuhr erteilt. Die Bürger haben damit ein starkes Zeichen der Vernunft gesetzt. Die Festsetzung von Löhnen ist Sache zwischen Unternehmern und Mitarbeitenden und in Branchen mit L-GAV zwischen den Sozialpartnern. Wir erwarten, dass die politische Linke weitere Angriffe auf den flexiblen Arbeitsmarkt unterlässt.

L-GAV: Das Gastgewerbe hat punkto Arbeitsbedingungen in den letzten Jahren gewaltige Anstrengungen geleistet. Die Angestellten haben attraktive Konditionen mit einem garantierten Mindestlohn, der 42-Stundenwoche, dem 13. Monatslohn, fünf Wochen Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten. Nun braucht es einen Marschhalt, damit der massive Verlust an Arbeitsplätzen gebremst werden kann.

Hochpreisinsel: Unsere Branche muss zu internationalen Preisen konkurrenzfähig sein, aber zu hohen Schweizer Kosten produzieren. Wir stellen uns dem Wettbewerb, er-

warten aber, dass unsere Lieferanten das ebenfalls tun. Die Agrarmärkte müssen geöffnet, «Schweiz-Zuschläge» konsequent bekämpft und technische Handelshemmnisse endlich abgebaut werden.

Zugesperrte Innenstadt: Das neue Verkehrskonzept führt zusammen mit der Tramverbindung nach Weil zu einem spürbaren Frequenzrückgang. Erschwerend hinzu kommt eine restriktive Umsetzung. Die Regierung bringt den politischen Willen nicht auf, für offensichtliche Probleme pragmatische Lösungen zu finden.

Energiesparfonds: Energieintensive Betriebe mit eher tiefer Lohnsumme (z.B. Speiserestaurants, Bäckereien) werden zur Kasse gebeten, während Banken und Versicherungen, die im Vergleich zu ihrer hohen Lohnsumme wenig Strom verbrauchen, Geld aus dem Topf erhalten. Ein krankes System und eine himmelschreiende Ungerechtigkeit!

Sie sehen: Wir haben viel zu tun – als Verband, aber auch jeder Einzelne. Am Holzherd sagt man, wir müssten eine Schippe nachlegen. Und wem dieser Kampf zu hart ist, dem sagte schon der amerikanische Präsident Harry S. Truman: «Wer die Hitze nicht verträgt, gehört nicht in die Küche.»



Josef Schüpfer
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Der 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 20'000 Mitgliedern.



Josef Schüpfer
Präsident
gewählt bis 2015



Raphael Wyniger
Beisitzer
gewählt bis 2017



André Zimmerli
Vizepräsident
gewählt bis 2015



Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer



Maurus Ebner
Delegierter des Vorstands
gewählt bis 2017

Adressen

Geschäftsstelle

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

Dachverband

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
info@gastrouisse.ch



Guido Schmidt
Finanzen
gewählt bis 2016

Präsident

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

Ausgleichskasse / Pensionskasse

GastroSocial
Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
info@gastrosocial.ch

Delegierter des Vorstands

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

Krankentaggeld- und Unfallversicherungen

CBA Versicherungsbroker AG
Dornacherstrasse 230
4018 Basel
Telefon 061 337 17 17
cba@cba-broker.ch



Hans-Peter Fontana
Beisitzer
gewählt bis 2017

Ombudsstelle

Vermittelt bei Streitigkeiten
zwischen Gast und Gastgebern.
Dr. Alex Hediger
Fax 061 278 94 90
ombudsstelle@baizer.ch

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 Rahmenvertrag
- Sozialversicherungen GastroSocial: Finanzielle Vorteile und minimale Administration
- Pensionskasse GastroSocial – für die Branche massgeschneidert
- Familienausgleichskasse mit günstigen Konditionen

Vergünstigungen für Mitglieder

- Günstige Getränke (www.baizer.ch/import)
- Gratis GastroProfessional im Wert CHF 300
- Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal
- 10% Anzeigenrabatt im GastroJournal
- Rabatt auf Produkten unseres Fachverlags
- 10% Ermässigung der Suisa-Gebühren
- Bis zu 30% auf Bildungsangeboten
- Ermässigte Tarife in den GastroSuisse-Fachschulen
- Tiefere Kreditkartenkommissionen
- Vergünstigte Kreditkartenterminals
- Ermässigung beim Kauf von Peugeot-Neuwagen
- Günstiger tanken und Heizöl einkaufen
- Rabatte auf Tankrevisionen und Büromaterial

Kostenloser Rechtsdienst für Mitglieder

Fragen betreffend Mietrecht, Arbeitsrecht und LGAV

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
rechtsdienst@gastrosuisse.ch
oder Dr. Alex Hediger, info@baizer.ch

Erfolgsrechnung in CHF	2013	Budget 2014	2014	Budget 2015
Einnahmen				
Mitgliederbeiträge	127'835.85	120'000	124'459.45	125'000
Dienstleistungserträge ¹	456'291.97	420'000	392'770.47	400'000
Diverse Vereinseinnahmen	202'016.84	200'000	215'629.05	210'000
Total Einnahmen	786'144.66	740'000	732'858.97	735'000
Aufwand				
Vereinsausgaben	128'799.15	130'000	149'593.15	130'000
Dienstleistungsaufwand ¹	374'139.30	340'000	331'022.30	330'000
Personalaufwand	112'568'45	110'000	103'620.00	105'000
Sachversicherungen und Gebühren	294.00	1'000	1'845.70	2'000
Verwaltung und Informatik	78'704.83	80'000	87'281.77	85'000
Werbung	87'644.75	89'000	85'093.75	85'000
Übriger Betriebsaufwand	0.00	0	0.00	0
Finanzerfolg	-94'935.02	-20'000	-85'842.87	-10'000
Total Aufwand	687'215.46	730'000	672'613.80	727'000
Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand	98'929.20	10'000	60'245.17	8'000
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0	0.00	0
Steuern	20'000.00	3'000	18'767.60	3'000
Reingewinn	78'929.20	7'000	41'477.57	5'000

¹ Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

Bilanz in CHF	31. Dezember 2013	31. Dezember 2014
Aktiven		
Kasse	330.85	764.85
Bank- und Postkonten	531'260.57	721'814.57
Festgelder	0.00	0.00
Debitoren	4'836.67	5'901.42
Kontokorrent Sterbekasse	42'676.10	44'732.50
Aktive Rechnungsabgrenzungen	75'000.00	30'000.00
Umlaufvermögen	654'104.19	803'213.71
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'239'802.19	1'149'899.73
Obligationen	612'475.11	518'794.32
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'852'278.30	1'668'695.05
Total Aktiven	2'506'382.49	2'471'908.76
Passiven		
Kreditoren	74'341.45	54'390.15
Passive Rechnungsabgrenzungen	91'500.00	35'500.00
Kurzfristiges Fremdkapital	165'841.45	89'890.15
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
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	2'011'611.84	2'090'541.04
Gewinn	78'929.20	41'477.57
Total Eigenkapital	2'090'541.04	2'132'018.61
Total Passiven	2'506'382.49	2'471'908.76

Bilanz in CHF	31. Dezember 2013	31. Dezember 2014
Aktiven		
Flüssige Mittel	31'317.72	32'722.31
Forderungen	0.00	0.00
Umlaufvermögen	31'317.72	32'722.31
Finanzanlagen	145'866.00	145'866.00
Anlagevermögen	145'866.00	145'866.00
Total Aktiven	177'183.72	178'588.31
Passiven		
KK Wirtverband Basel-Stadt	42'676.10	44'732.50
Passive Rechnungsabgrenzungen	1'000.00	1'000.00
Fremdkapital	43'676.10	45'732.50
Stiftungskapital	131'747.86	133'507.62
Erfolg	1'759.76	-651.81
Eigenkapital	133'507.62	132'855.81
Total Passiven	177'183.72	178'588.31

Erfolgsrechnung in CHF	2013	2014
Mitgliederbeiträge	846.75	823.60
Diverse Erträge	0.00	0.00
Total Einnahmen	846.75	823.60
Sterbegelder	0.00	1800.00
Diverse Unkosten	1'080.00	1'080.00
Finanzerfolg	-1'993.01	-1'404.59
Total Aufwand	-913.01	1'459.41
Jahreserfolg	1'759.76	-651.81

Bericht der Revisionsstelle an die Generalversammlung des Wirteverbands Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirteverbands Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2014 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, 24. März 2015
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Bericht der Revisionsstelle an den Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirteverbands Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Sterbekasse des Kantonalen Wirteverbands Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2014 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, 24. März 2015
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Mitgliederbewegungen

Entwicklung des Mitgliederbestands

2006	2007	2008	2009	2010
486	479	477	481	494
2011	2012	2013	2014	
506	518	516	529	

Ehrenmitglieder

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

Veteranen

Barbara Schaffner, 25 Jahre, Eintritt 1990
Bernhard Thommen, 25 Jahre, Eintritt 1990

Totentafel

Marco de Min

Generalversammlung

Die 132. ordentliche Generalversammlung fand am 27. Mai 2014 im Restaurant Volkshaus in Basel statt.

Befreundete Organisationen

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

GastroSuisse

Die Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 17. Juni 2014 in Flims GR statt. Unsere Sektion war mit sieben Delegierten vertreten.

Gremien

Vorstand Wirteverband Basel-Stadt

siehe Seite 4

Familienausgleichskasse des Wirteverbands Basel-Stadt

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

Stiftungsrat der Sterbekasse

Josef Schüpfer
Dr. Alex Hediger

Archivar

Mario Nanni

Vertretungen

GastroSocial

Josef Schüpfer ist im Stiftungsrat und im Anlageausschuss der Pensionskasse sowie Präsident der Ausgleichskasse.

GastroSuisse

Josef Schüpfer ist Vorstandsmitglied. Maurus Ebnetter ist Mitglied der Präsidentenkonferenz, der Kommission für Arbeitsrecht und Sozialfragen, der Verhandlungsdelegation des L-GAV, der Kommission Politfonds sowie der Arbeitsgruppe Lärmschutz.

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Präsident: Maurus Ebnetter

Gewerbeverband Basel-Stadt

Vorstandsmitglied: Josef Schüpfer (bis Ende 2014),
Maurus Ebnetter (seit 2015)
Delegierter: Guido Schmidt

Basel Tourismus

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Pro Innerstadt

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter (bis Mai 2015)

Verein Integratio

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Wir kommunizieren regelmässig und massgeschneidert mit allen Gruppen, die für uns von Belang sind.

Medienarbeit

Im Jahr 2014 bearbeiteten wir 132 Medienanfragen (Vorjahr 155). Die Regelmässigkeit der Anfragen beweist, dass wir nicht nur in der Öffentlichkeit, sondern auch bei den Medien als Branchenvertreter und politische Kraft wahrgenommen werden.

Auskunftsdienst

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

Lobbying

Der Zugang zu Meinungsbildnern und Entscheidungsträgern ist gut. 2014 hatten wir erneut viele formelle und informelle Kontakte, vor allem zu Grossräten, Chefbeamten und eidgenössischen Parlamentariern.

Sponsoring

2014 unterstützten wir das Fasnachts-Comité sowie die Veranstaltung «offizielles Prysdrumme und Pryspfife». Im offiziellen Fasnachtsführer «Rädäbäng» wurde ein Inserat geschaltet.

Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Normalausgaben des Verbandsmagazins «à la bâloise». Die Zeitschrift hat eine Auflage von 1700 und wird den Mitgliedern sowie auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt. Sie wird ergänzt durch unsere umfangreiche Internet-Präsenz (siehe folgende Seite), durch den RSS-Feed auf baizer.ch und durch einen elektronischen Newsletter, der etwa zweiwöchentlich an über rund 1400 Empfänger geht.



www.baizer.ch

Unsere Verbands-Website dient unter anderem als Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich über 4000 Artikel. 2014 sind 562 Beiträge (Vorjahr 569) hinzugekommen. Google News wertet baizer.ch als eine von 800 Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum aus. Etwa alle zwei Wochen sorgt ein elektronischer Newsletter dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.

www.basel-restaurants.ch

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch enthält deutsche und englische Detaileinträge von rund 750 Betrieben in der Region Basel. Diese 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 und biovalley.ch sowie die Stadtkarten-Applikation des Vermessungsamts.

www.gastro-express.ch

Gastro-Express ist der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe. Auf keiner anderen Plattform finden sich so viele aktuelle Stelleninserate für die Branche. Stellenangebote sind kostenpflichtig, während Anzeigen für gastgewerbliche Immobilien und Gebrauchsgüter sowie Stellengesuche kostenfrei sind.

Das Portal hat mehrere Tausend registrierte Members und verzeichnet pro Tag über 4000 Besucher. Je nach Jahreszeit sind 800 bis 1200 aktuelle Stellen ausgeschrieben. Seit 2012 ist GastroJournal, die führende Branchenzeitung, offizieller Partner unserer Online-Jobbörse. Unsere Stellenangebote werden auch auf gastrojournal.ch eingeblendet.

Weitere Aktivitäten

Neben unseren Hauptportalen baizer.ch, basel-restaurants.ch und gastro-express.ch betreiben wir unter baslerkueche.ch eine Website für die regionale Küche, ihre Geschichte und Rezepte. Die Sites restaurant-express.ch, gastronomiestellen.ch und basel-hotels.ch haben hauptsächlich Zubringerfunktion.

Nützliche Links

Knowhow-Plattform für Mitglieder
www.gastroprofessional.ch

GastroSuisse
www.gastrosuisse.ch

GastroSocial
www.gastrosocial.ch

Gastroconsult AG
www.gastroconsult.ch

Berufe im Gastgewerbe
www.berufehotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt
www.hotelgastro-basel.ch

Besucher pro Tag					
Site	2011	2012	2013	2014	Seiten pro Tag 2014
baizer.ch	701	709	698	710	3422
basel-restaurants.ch	595	558	540	529	2502
gastro-express.ch	3827	4101	4297	5750	36'537
Total	5123	5638	5535	6989	42'461

Allgemeine Entwicklung

Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden und seit dem 1. Januar 2013 auch alle Selbstständigerwerbenden, sowie die Nichterwerbstätigen mit bescheidenen Einkommen. In der Gastronomie wirkt sich die Unterstellung der Selbstständigerwerbenden mehrheitlich positiv auf die Rechnung der Kassen aus. Nur in wenigen Kantonen vermögen die Beiträge die Leistungen nicht zu decken. Von den 15 Kantonen, die den Lastenausgleich kennen, haben drei die Leistungen an die Selbstständigerwerbenden vom Ausgleich ausgenommen.

Die Mindestzulagen pro Kind und Monat gemäss Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) sind weiterhin unverändert. Die Kinderzulage beträgt 200 Franken für Kinder bis zum 16. Geburtstag. Für erwerbsunfähige Kinder werden die Leistungen bis zum 20. Geburtstag erbracht. Die Ausbildungszulage beträgt 250 Franken für Kinder ab dem 16. Geburtstag bis zum Abschluss der Ausbildung, längstens aber bis zum 25. Geburtstag.

Die Kantone können in ihren Gesetzen höhere Zulagen bestimmen. Dies war in zwölf Kantonen, die Hälfte in der Romandie, der Fall. Ab 1. Januar 2015 erhalten auch die bezugsberechtigten Personen im Kanton Schwyz zehn Franken mehr pro Kind, als das Minimum nach FamZG vorschreibt.

Die Forderung nach höheren Kinder- und Ausbildungszulagen ist unüberhörbar. Im März des Geschäftsjahres 2014 reichte Paul Rechsteiner eine Motion für höhere Familienzulagen ein. Er beantragte eine Anpassung um 50 auf 250 Franken für Kinderzulagen und 300 Franken für Ausbildungszulagen. Die Motion wurde vom Ständerat mit 24 zu 13 Stimmen abgelehnt.

Fast gleichzeitig startete die Sozialdemokratische Fraktion eine parlamentarische Initiative. Jacqueline Fehr fordert im April, die auf 1.4 Millionen Franken geschätzten Steuerausfälle, welche die SVP-Familieninitiative bringen würde, für eine generelle Erhöhung der Familienzulagen um 60 Franken einzusetzen. Der Nationalrat lehnte die Vorlage mit 129 zu 55 Stimmen ab.

Ende 2013 war in einem Artikel der NZZ zu lesen, dass Travail Suisse mittelfristig Kinderzulagen von mindestens 350 Franken und Ausbildungszulagen von mindestens 500 Franken verlangt. Erhöhungen in diesem Ausmass sind in nächster Zeit kaum zu erwarten. Die Tendenz zu höheren Zulagen, auch auf Bundesebene, ist jedoch bereits Realität und wird die Branche mit Blick auf die finanzielle Sicherung der Kassen wiederum vor Herausforderungen stellen.

Entwicklung in Basel-Stadt

Das Einführungs-gesetz zum Bundesgesetz über die Familienzulagen (BS-G) hat in Bezug auf das Rechnungsjahr 2014 keine Änderung erfahren. Die kantonale Familienausgleichskasse hat ihren Beitragssatz 2015 für Arbeitgebende sowie für Selbstständigerwerbende unverändert auf 1.25% festgelegt.

Geschäftsjahr 2014

Das Jahr 2014 war das 58. Geschäftsjahr der Kasse. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden am 9. April 2014 im Sekretariat des Wirtverbandes Basel-Stadt statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht 2013 genehmigt. Der Bericht der Revisionsstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen die Anwesenden zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt.

Im November 2014 wurde dem Vorstand die Hochrechnung 2014, das Budget 2015 sowie die Planung 2016 zugestellt. Aufgrund der Hochrechnung hat der Vorstand entschieden, den Beitragssatz 2014 für Arbeitgeber und Selbstständigerwerbende unverändert bei netto 1.46% zuzüglich 0.14% Berufsbildung für Arbeitgeber zu belassen.

Wichtigste Kriterien	2014/CHF	2013/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.60%	1.60%	0.00%
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	549	547	0.37%
Anzahl Selbständigerwerbende	151	149	1.34%
Zulagensatz Kinderzulagen	200	200	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	250	250	unverändert
Lohnsumme	203'043'600	196'737'300	3.21%
Steuereinkommen	6'334'800	6'460'100	-1.94%
Schwankungsreserve	2'833'887	3'088'211	8.97%
in % eines Jahresaufwands	85.21%	93.96%	-8.75 PP
Beitragsausstände	247'827	246'175	0.67%
Ausstände in % der Beträge	7.42%	7.59%	-0.17 PP
Abschreibungen in % der Beiträge Arbeitgeber	0.69%	0.81%	-0.15 PP
Abschreibungen in % der Beiträge Selbständige	16.29%	5.61%	10.68 PP
Leistungen in % der Beiträge Arbeitgeber	105.43%	107.82%	-2.39 PP
Leistungen in % der Beiträge Selbständige	95.74%	76.80%	18.94 PP

Das Geschäftsjahr auf den Punkt gebracht: 20'134 Betriebe und 163'852 Versicherte waren im bei der Ausgleichskasse GastroSocial angeschlossen. Damit blieben die Zahlen in etwa auf Vorjahresniveau.

Obwohl sich das Gastgewerbe in einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld bewegt, konnte die versicherte Lohnsumme leicht auf 5705 Millionen Franken gesteigert werden. Das Beitragsvolumen stagnierte hingegen und betrug 999 Millionen Franken. Die Ausgleichskasse GastroSocial konnte einen Überschuss von 1 Milliarde Franken an den schweizerischen Ausgleichsfonds überweisen.

Renten: Die zunehmende Überalterung in der Schweiz spüren wir in der jährlichen Steigerung der Anzahl Altersrenten. Im 2014 betrug der Rentenbestand 21'964, was einer Zunahme von 2.8% entspricht. Die Zahl der IV-Renten sank jedoch erneut um 4.5% auf 4706.

Krankenversicherung: Dank der engen Zusammenarbeit mit der Swica kann die Ausgleichskasse GastroSocial ihren Kunden sämtliche Sozialversicherungen aus einer Hand anbieten. Der Bestand veränderte sich praktisch nicht und umfasste 8876 Krankenversicherungs- sowie 7811 Unfallversicherungsverträge.

Beitragsbezug: Das faire, aber konsequente Inkasso erfüllt die engen gesetzlichen Vorgaben und trägt zur Gleichbehandlung aller angeschlossenen Betriebe bei. Über alle Sozialversicherungszweige konnte GastroSocial einen leich-

ten Rückgang der Betreibungen feststellen. Die Beitragsverluste sanken von 1.23% auf 1.18% des Beitragsvolumens.

Betriebsrechnung: Die unkomplizierten und effizienten Abläufe erleichtern nicht nur den Kunden von GastroSocial die administrative Arbeit, sondern sorgen auch für tiefe Verwaltungskosten. Die Betriebsrechnung schloss erneut mit einem Überschuss von 476'300 Franken.

Servicelevel: Die anwenderfreundlichen Online-Produkte nehmen den Kunden von GastroSocial mühsame Büroarbeit ab und verschaffen ihnen so mehr Zeit für ihre Gäste. Grosskunden haben einen direkten Ansprechpartner, der ihnen alle Fragen beantwortet. Der kompetente und lösungsorientierte Service sowie die professionellen und verständlichen Drucksachen erfüllen ein klares Kundenbedürfnis.

Umfeld: Die AHV ist stark von der demografischen Entwicklung der Bevölkerung abhängig. Die Zahl der AHV-Rentnerinnen und Rentner steigt jährlich an. Heute finanzieren 3.3 Personen im erwerbsfähigen Alter eine Person im Rentenalter; in 40 Jahren wird sich dieser Altersquotient auf 2.2 Personen gesenkt haben (Quelle AHV-Statistik 2013).

GastroSocial Ausgleichskasse
Heinerich Wirri-Strasse 3, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71, Fax 062 837 72 97
www.gastrosocial.ch

Grosse Erleichterung

Die administrativen Aufgaben werden immer komplexer und aufwändiger. Gerade für Hoteliers und Restaurateure, die das Gastgebersein zu ihrem Kerngeschäft zählen, ist die entsprechende Belastung gross. Das Lohnprogramm von GastroSocial bringt Erleichterung.

Wollen Sie Ihre Lohnabrechnungen schnell, effizient und korrekt erfassen? Mit Schnittstellen zur Pensions- und Ausgleichskasse GastroSocial vereinfachen Sie sich die Personaladministration und sparen wertvolle Zeit, die Sie besser mit Ihren Gästen verbringen.

Das einfache, webbasierende Programm ist ideal für Betriebe mit 5 bis 25 Mitarbeitenden. Zu den Funktionen gehören die automatische Lohnberechnung bei Arbeitsunfähigkeiten, die Quellensteuerberechnung, die Anpassung bei Gesetzesänderungen, der 13. Monatslohn, Um-

satzlöhne, Ferien- und Feiertagszuschläge, Lohnabrechnungen und Lohnausweise.

Die Schnittstellen zur GastroSocial Ausgleichs- und Pensionskasse ermöglichen die elektronische Übermittlung von Lohn- und Mitarbeiterdaten. Ein weiterer Vorteil liegt bei der regelmässigen Datensicherung.

Die Kosten betragen 400 Franken im ersten Jahr sowie 120 Franken pro Folgejahr. Im Preis inbegriffen sind Security-Software und das entsprechende Zertifikat, eine Programm-Einführung, ein Handbuch und fünf Stunden Support.

Machen Sie sich auf gastrosocial.ch unverbindlich ein Bild des günstigen und einfach zu bedienenden Lohnprogrammes! Für Fragen wenden Sie sich an Telefon 062 837 71 96.

20'339 Betriebe mit 152'570 Versicherten waren im 2014 bei uns versichert. Damit verzeichnete die Pensionskasse GastroSocial auf hohem Niveau ein leichtes Wachstum.

Die Erhöhung der versicherten Lohnsumme um 3.3% auf 2640 Millionen Franken ist auf den Anschluss einiger Grossbetriebe zurückzuführen. Die Akquisitionsbemühungen zahlten sich somit aus, obwohl sich die Gastronomie und Hotellerie in einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld bewegen.

Renten: Erneut stieg die Zahl der Rentnerinnen und Rentner an und betrug im vergangenen Jahr 10'425. Der Bestand an IV-Rentnern blieb konstant. Die Pensionskasse GastroSocial hat 66 Millionen Franken Rentenleistungen ausbezahlt, was einer Zunahme von 8.3% gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Vermögensanlage: Im 2014 konnte die Vermögensanlage noch von einer positiven Entwicklung der Aktienmärkte profitieren. GastroSocial erzielte eine Performance von 7.87%, die leicht über der eigenen Benchmark liegt. Der Deckungsgrad betrug per 31. Dezember 2014 116.6% bei einem unveränderten technischen Zins von 3%. Das Anlagevermögen ist um 9.8% auf 5.6 Milliarden Franken angewachsen.

Betriebsrechnung: Die Pensionskasse GastroSocial ist eine nicht gewinnorientierte Stiftung und weist mit 60 Franken pro Destinatär die schweizweit tiefsten Verwaltungskosten aus. Ein grosser Teil des Kapitals wird von internen Vermögensverwaltern professionell angelegt. Dies führt zu sehr tiefen Vermögensverwaltungskosten. Im 2014 betrugen sie rund 0.4% der gesamten Anlagen.

Verzinsung: Weil auch die Pensionskasse im vergangenen Geschäftsjahr die Reserven verstärken konnte, hat der Stiftungsrat beschlossen, die Verzinsung der Altersguthaben für das Jahr 2014 im obligatorischen und überobligatorischen Bereich um 0.25% auf 2.0% zu erhöhen. Der Zinssatz liegt damit über dem BVG-Minimalzins.

Servicelevel: Die kompetenten Branchenspezialisten kennen die Ansprüche des Gastgewerbes und der Hotellerie und unsere Vorsorgepläne erfüllen alle Vorgaben des L-GAV. Die Vermögensverwalter legen das Kapital der Versicherten sicher und nachhaltig an und informieren transparent über ihre Tätigkeiten. Den hohen Servicelevel lässt sich die Pensionskasse GastroSocial jährlich von ISO und Good-Priv@cy zertifizieren.

Umfeld: Mit der Aufhebung des Euro-Mindestkurses haben sich die Rahmenbedingungen für die Pensionskassen bereits im ersten Monat des neuen Jahres deutlich geän-

dert. Die negativen Renditen auf Obligationen werden die Pensionskassen vor grosse Herausforderungen stellen. Gleichzeitig soll die Reform der Altersvorsorge die Finanzierung der Renten langfristig sicherstellen.

GastroSocial Pensionskasse
Bahnhofstrasse 86, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71, Fax 062 837 73 97
www.gastrosocial.ch



Die Pensionskasse GastroSocial weist mit 60 Franken pro Destinatär die schweizweit tiefsten Verwaltungskosten aus.

AHV / IV / EO

- Arbeitnehmer des Jahrgangs 1997 sind seit 1. Januar 2015 beitragspflichtig. Beitragspflicht endet, wenn das Rentenalter (64/65) erreicht ist und die Erwerbstätigkeit aufgegeben wird.
- AHV-Freibetrag für Rentner unverändert CHF 1400 pro Monat / CHF 16'800 pro Jahr.
- Beiträge AHV / IV / EO unverändert bei 10.3% (5.15% als Lohnabzug).
- Minimale einfache AHV-/IV-Rente CHF 1175, maximale einfache AHV-/IV-Rente CHF2350, maximale Rente eines Ehepaars CHF 3525.
- Maximal versicherter Lohn bei der Mutterschaftsversicherung: CHF 88'200 pro Jahr, maximale Entschädigung der Mutterschaftsversicherung: 98 Tage zu CHF 196.

ALV

- Beitrag unverändert bei 2.2% (1.1% als Lohnabzug).
- Solidaritätsbeitrag von 1% für Jahreseinkommen ab CHF 126'000.
- Rentner haben keine ALV-Beiträge zu leisten.
- Maximal versicherter ALV-Lohn CHF 126'000.

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 Jahr in CHF	2015
Maximal versicherbarer Bruttolohn	7050
Obligatorisch BVG-versichert ab	1763
Koordinationsabzug	2056
Minimal versicherter Lohn	294
Maximal versicherter Lohn	4994
Gesetzlicher Mindestzinssatz	1.75%
Mindestumwandlungssatz	6.8%

Geringfügige Beschäftigung

- Auf den massgebenden Lohn bis CHF 2300 brutto pro Kalenderjahr werden Sozialversicherungsbeiträge nur erhoben, wenn der Arbeitnehmer dies verlangt.
- Es spielt keine Rolle, ob es sich um einen Lohn aus einem Nebenerwerb oder aus einem Haupterwerb handelt.

Säule 3a

- Erwerbstätige mit Pensionskassenanschluss können 2015 maximal CHF 6768 (Vorjahr CHF 6739) einzahlen.
- Erwerbstätige ohne Anschluss können 2015 zwanzig Prozent ihres Einkommens einzahlen, maximal aber CHF 33'840 (Vorjahr CHF 33'696). 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:

7 5 6 . 1 2 3 4 . 5 6 7 8 . 9 5
a b c

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

Der L-GAV des Gastgewerbes ist der grösste allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsvertrag der Schweiz. Ihm unterstehen rund 210'000 Mitarbeiter in 30'000 Betrieben. Der aktuelle L-GAV ist seit 2010 wirksam. Seit 2012 muss nach Bestehen der Probezeit der volle 13. Monatslohn rückwirkend ab dem ersten Arbeitstag bezahlt werden.

Die aktuelle Vertrag läuft bis Ende 2015. Die Mindestlöhne im Gastgewerbe wurden auf den 1. Januar 2014 um die durchschnittliche Jahreststeuerung der Jahre 2009 bis 2012 angepasst. Für 2015 bleiben die Ansätze gleich. Während einer Einführungszeit von maximal sechs Monaten kann der Mindestlohn der Stufen Ia und Ib bei jedem Stellenantritt in einem schriftlichen Arbeitsvertrag um maximal 8% tiefer vereinbart werden. Nicht zulässig ist diese Reduktion bei einem Stellenantritt beim gleichen Arbeitgeber oder gleichen Betrieb, wenn der Unterbruch zwischen zwei Arbeitsverhältnissen weniger als zwei Jahre beträgt.

Von den Mindestlöhnen ausgenommen sind Mitarbeiter, die das 18. Altersjahr noch nicht vollendet haben. Das Gleiche gilt für Mitarbeiter über 18, die an einer schweizerischen

Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und eine Vollzeitausbildung absolvieren sowie für vermindert leistungsfähige Mitarbeiter aus 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. Jedem gastgewerblichen Unternehmen wird empfohlen, zu überprüfen, ob es als Saisonbetrieb gilt, da dort die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit 43.5 und nicht nur 42 Stunden beträgt. Auf l-gav.ch gibt es einen «Saisonrechner». Wer die Voraussetzungen erfüllt, kann bei der Kontrollstelle für den L-GAV ein Gesuch um Zulassung als Saisonbetrieb stellen.

Zurzeit laufen Verhandlungen über einen neuen L-GAV ab 2017. Der bestehende L-GAV kann von jeder Vertragspartei bis spätestens Ende Juni 2015 auf Ende 2015 gekündigt werden. Ansonsten läuft er 2016 einfach weiter, wobei ein Schiedsgericht über eine Lohnanpassung entscheiden wird, wenn sich die Sozialpartner nicht einigen.

Mindestlöhne	Qualifikation	2014	2015	Stundenlohn ¹
Stufe Ia	ohne Berufslehre	CHF 3407	CHF 3407	CHF 18.72
Stufe Ib	Progresso-Ausbildung	CHF 3607	CHF 3607	CHF 19.82
Stufe II	EBA Berufsattest	CHF 3707	CHF 3707	CHF 20.37
Stufe IIIa	EFZ Fähigkeitszeugnis	CHF 4108	CHF 4108	CHF 22.57
Stufe IIIb	EFZ / Weiterbildung	CHF 4208	CHF 4208	CHF 23.12
Stufe IV	Berufsprüfung BBG	CHF 4810	CHF 4810	CHF 26.43
Praktikanten	gemäss Art. 11 L-GAV	CHF 2172	CHF 2172	CHF 11.93

¹ bei betriebsüblicher Wochenarbeitszeit von 42 Stunden, ohne Zuschläge für Ferien (10.66%), Feiertage (2.27%) und 13. Monatslohn (8.33%)

Den L-GAV jederzeit griffbereit

Die Kontrollstelle L-GAV des Gastgewerbes hat eine App über den Landes-Gesamtarbeitsvertrag lanciert. Damit ermöglicht sie den Arbeitnehmern und Arbeitgebern im Gastgewerbe den schnellen und einfachen Zu-

griff auf das Vertragswerk. Die App mit dem Namen «L-GAV» steht gratis in den drei Landessprachen zum Download bereit. Sie ist sowohl für iPhone und iPad, für Android-Systeme sowie für Windows Phone erhältlich.

Neuenburg: Kantonaler Mindestlohn aufgeschoben

Nachdem das Kantonsparlament in Neuenburg einen Mindestlohn gesetzlich verankert und verabschiedet hatte, reichte GastroSuisse dagegen Beschwerde ein. Das Bundesgericht hat die aufschiebende Wirkung erteilt, wodurch das neue kantonale Gesetz vorerst nicht in Kraft tritt. Es prüft nun, ob das Gesetz und damit der Mindestlohn von 20 Franken pro Stunde gegen Bundesrecht ver-

stossen. Besonders betroffen von der neuen Regelung sind diejenigen Branchen, welche einem Gesamtarbeitsvertrag unterstehen. Die Sozialpartner haben darin bereits Mindestlöhne ausgehandelt. Das ist auch für die im Gastgewerbe tätigen Betriebe der Fall, für welche der GAV ausnahmslos gesamtschweizerische Geltung hat. Das Urteil wird im Sommer 2015 erwartet.

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.

Qualitätsentwicklung

Verschiedene Betriebe weisen Defizite in der Umsetzung der Bildungsverordnungen auf. Das gefährdet die quantitativen und qualitativen Ziele der Ausbildung. Die Betriebe erhalten Unterstützung in der Umsetzung. Entsprechende Projekte werden in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Berufsbildungsamt durchgeführt.

Nachwuchsmarketing

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt unterstützte erneut die Aktion «Beruf des Monats» des Gewerbeverbands sowie den sogenannten Lernenden-Tag. Sie war an der 5. Basler Berufs- und Bildungsmesse vom 16. bis 18. Oktober 2014 mit einem Stand vertreten.

Entwicklung der Lernendenzahlen

Der Kampf um die guten Schulabgänger wird härter. Die demographische Entwicklung, die Rahmenbedingungen in der Berufsbildung, die zunehmende Konkurrenz durch den gymnasialen Weg und die wirtschaftlichen Schwierigkeiten vieler Betriebe stellen das Gastgewerbe vor grosse Herausforderungen.

Es geht nicht mehr darum, für die geburtenstarken Jahrgänge genügend Lehrstellen zu haben. Viel mehr findet ein Kampf um Talente statt! Dabei ist nicht nur die Menge, sondern auch die Qualität der Bewerber ein Problem. Viele Lernende haben persönliche oder familiäre Schwierigkeiten, die ihre Leistung im Betrieb überschatten. Gute Schulnoten sind nicht unwichtig, doch sollten die Betriebe bei den Bewerbern vermehrt Soft-Faktoren berücksichtigen, z.B. den Erfolgshunger, die Motivation, die Stressresistenz, die Frustrationstoleranz sowie Anstand, Pünktlichkeit und Disziplin.

Das duale Bildungssystem mit einer schulischen Ausbildung und einer praktischen Lehre im Betrieb ist noch immer erfolgreich und es hat sich mit seiner Durchlässigkeit bewährt.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Köche EFZ	62	67	59	67	66	39	63	47	59
Küchenangestellte EBA	8	18	15	19	18	22	29	16	14
Restaurationsfachleute EFZ	11	16	15	16	13	19	19	11	14
Restaurationsangestellte EBA	4	2	3	5	5	5	4	5	2
Hotelfachleute EFZ	13	16	12	18	13	14	14	16	16
Hotellerieangestellte EBA	2	3	1	1	1	4	3	2	2
Kaufleute HGT EFZ	11	9	10	10	9	12	7	4	6
Systemgastronomiefachleute EFZ	–	–	–	–	–	–	–	2	5
Total gastgewerbliche Berufe	111	131	115	136	125	115	139	103	118



Das Nachwuchsmarketing gewinnt an Bedeutung. Es ist zunehmend schwierig, genügend geeignete Bewerber/innen für Lehrstellen zu finden.

Wirtekurse

Die Nachfrage nach den Vorbereitungskursen für die Wirtfachprüfung im Tagungszentrum Oekolampad am Allschwilerplatz lag 2014 ein gutes Drittel unter dem Mittel der letzten fünf Jahre. Es wurden nur noch drei statt vier Kurse durchgeführt – einer davon berufsbegleitend.

Eine Umfrage ergab, dass ein Fünftel der Kursteilnehmer bereits selbständig im Gastgewerbe tätig ist und 28% ein konkretes Projekt haben, sich selbständig zu machen. 24% der Befragten sind Kaderangestellte eines Betreibers, 17% haben ein vages Projekt und für 11% dient der Wirtekurs vorerst lediglich der Weiterbildung.

Weitere Informationen: www.baizer.ch/wirtekurs

Wirtfachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler die kantonalen Wirtfachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebner. Im Jahr 2014 nahmen an drei schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 84 Personen teil. Von 76 Erstgeprüften bestanden 64, von den acht Wiederholungsprüfungen bestanden zwei. Die Durchschnittsnote der Erstgeprüften beträgt 5.02, deren Erfolgsquote ist 84 Prozent.

Genau die Hälfte der Erstgeprüften waren Frauen. Das Alter der Teilnehmer lag zwischen 18 und 58. Im Durchschnitt sind die Teilnehmer 38 Jahre alt. 10.5 Prozent sind älter als fünfzig Jahre, 32.9 Prozent jünger als 30 Jahre. 71 Prozent wohnen in Basel-Stadt, 17 Prozent in Basel-Land, 4 Prozent in anderen Kantonen und 8 Prozent im angrenzenden Aus-

land. 61.9 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer Staatsbürger. Die grössten Ausländergruppen an den Wirtfachprüfungen sind Deutsche (11.8%) und Türken (7.9%).

In Basel-Stadt wurden 2014 gesamthaft 66 Fähigkeitsausweise für Restaurateure ausgestellt. 2013 waren es noch 105, im Jahr zuvor 132. Landesweit werden pro Jahr etwa 1000 vergleichbare Zertifikate ausgestellt. Hinzu kommen einige Hundert höhere Abschlüsse an Hotelfachschulen.

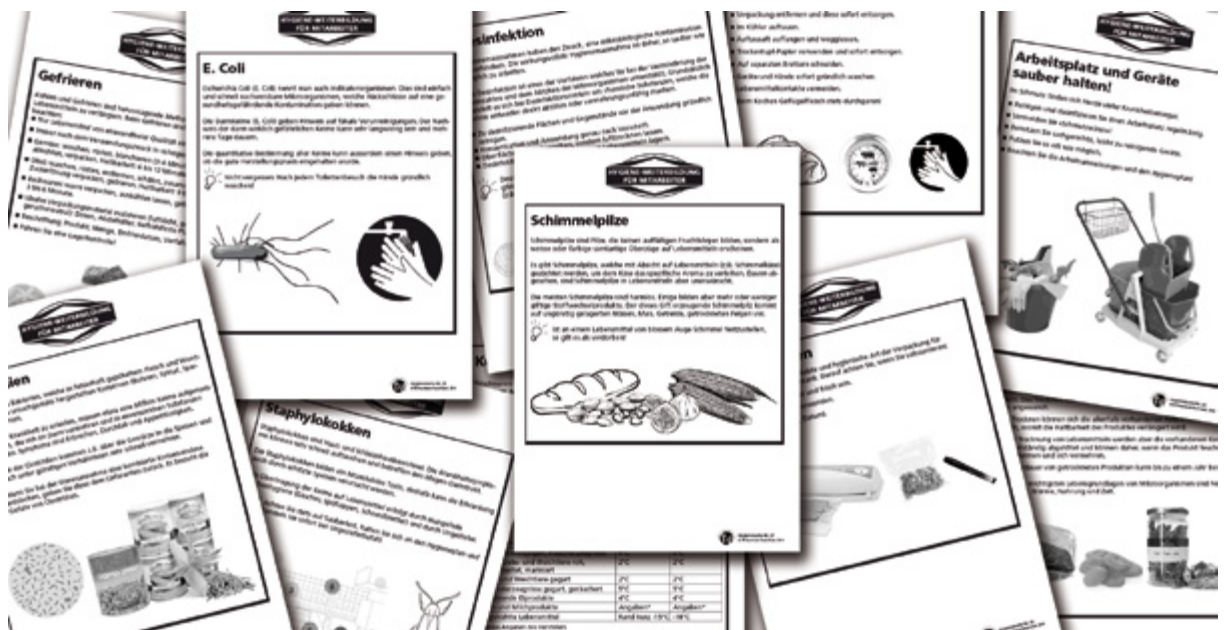
Arbeitssicherheit

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

Weitere Informationen: www.baizer.ch/kopas

Hilfsmittel für die Weiterbildung

Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirtverbandes erhalten in regelmässigen Abständen ein wertvolles Hilfsmittel. Sogenannten «Hygienekarten» enthalten auf der Vorderseite wichtige Informationen zu einem Thema (z.B. Hände waschen, Auftauen, Umgang mit Frittieröl) und auf der Rückseite Zeilen für die Unterschriften der Mitarbeitenden. Die regelmässige Schulung «on the job» steigert den Hygienestandard effektiv. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Betreiber ihre Weiterbildungsbemühungen jederzeit belegen können.



Vollzugshilfe des Cercle Bruit

Bekanntlich hat der Staat einen Teil der Gesetzgebung an den privaten Verein Cercle Bruit delegiert. Man kann das gut oder schlecht finden. Tatsache ist, dass der Cercle Bruit eine anerkannte Instanz ist und seine Richtlinien quasi verbindlich.

Erfreulicherweise hat man beim Cercle Bruit erkannt, dass die Vollzugshilfe für Beurteilung von Gastronomielärm nicht mehr dem Stand der Technik entspricht. Bereits seit längerem gibt es eine Kommission, die sich mit der Überarbeitung beschäftigt. Doch die Mühlen mahlen langsam.

«Es braucht die Möglichkeit, den vorhandenen Umgebungslärm verstärkt mit zu berücksichtigen.»

Die heutige Richtlinie ist recht offen formuliert und liesse durchaus Spielraum. Hingegen ist umstritten, ob eine Abstufung des Rhythmus- und Impulszuschlags sinnvoll ist, obwohl Solothurn und Luzern in dieser Hinsicht seit zehn Jahren eine gefestigte Praxis haben. Zumindest in Einzelfällen und bei sehr schwach hörbarem Rhythmus sollte eine Reduktion von bis zu -4dB möglich sein! Dies sieht auch die neuerliche Richtlinie für Alltagslärm des BAFU selbst vor, der wie auch der bestehenden LSV des Bundes ein abgestufter Hörbarkeitszuschlag inhärent ist.

Ein Problem sehen wir auch darin, dass die Richtwertverschärfung in Wohngebieten uneinheitlich interpretiert wird. Die Vollzugshilfe wird dahingehend missverstanden, dass ein Wohnviertel sich nicht zwingend in der ES II befinden muss, um von diesem Malus betroffen zu sein. Hier

braucht es mehr Klarheit, dass Wohnhäuser in der ES III nicht betroffen sind.

Ein weiteres Thema ist die Zeitdauer bei der Bestimmung des massgebenden Beurteilungspegels. Wird der Grenzwert von einem Gastbetrieb nur ein einziges Mal im 10-Sekunden-Mittel zwischen 22 und 7 Uhr überschritten, liegt eine Überschreitung vor. Bei der Beurteilung von Alltagslärm wird hingegen ein Zeitraum von 60 Minuten vorgeschrieben für die Bestimmung des massgebenden Mittelungspegels.

Wichtig scheint uns schliesslich die Möglichkeit, den vorhandenen Umgebungslärm verstärkt mit zu berücksichtigen. Es gibt Fälle, in denen gar keine messbaren Werte erhoben werden können, die Verfahren aber dennoch weiterlaufen. Obschon diese Mitberücksichtigung nach Cercle Bruit explizit möglich wäre, wird dies beispielsweise vom AUE Basel-Stadt gerade mit Blick auf die urbanen Verhältnisse zu wenig getan.

Unselig ist die Entwicklung, den strengen C-Filter zu verwenden. In der Wissenschaft wird empfohlen, möglichst nur noch mit der Bewertung A zu messen und den bewerteten Schalldruckpegel in db(A) anzugeben. In der eidgenössischen und kantonalen Gesetzgebung wird immer der bewertete A-Pegel als Grenz- oder Messwert angegeben, da der A-Filter am ehesten der Wahrnehmung des menschlichen Ohrs entspricht.

Leider kann mit dem Vorsorgeprinzip des USG praktisch alles begründet werden («unabhängig von der bestehenden Umweltbelastung sind Emissionen im Rahmen der Vorsorge so weit zu begrenzen, als dies technisch und betrieblich möglich und wirtschaftlich tragbar ist»). Bei einer liberalen Anwendung ist die Wirtschaftlichkeit entsprechend zu gewichten!

Nicht auf grosse Städte beschränkt

Überall dort, wo Menschen ausgehen und andere gleichzeitig schlafen wollen, entstehen Probleme. Es ist ein Irrtum, dass diese sich mit einem Sicherheitsdienst lösen lassen. Es braucht ein Zusammenspiel von Prävention, Sensibilisierung, Austausch und Repression. Eine Stadt kann nur funktionieren, wenn sie auch Lärmzonen oder Lärmzeiten zulässt. Im Gegenzug muss es Zonen und Zeiten geben, in denen man vor Lärm weitgehend geschützt ist. Auf einer einzigen Schiene lassen sich nichts erreichen.

Lärm ist Schall plus Psychologie: Es ist unterschiedlich, ab welcher Lautstärke ein Mensch Geräusche als Lärm emp-

findet. Am schlimmsten ist es, wenn sich jemand den Emissionen ohnmächtig ausgeliefert fühlt. Gerade bei Konflikten im Nachtleben ist es deshalb wichtig, die Anwohner anzuhören. Kommunikation kann wirkungsvoller sein als ein stures Durchsetzen von weltfremden Grenzwerten.

Zum Phänomen Lärm gehören immer zwei: ein Verursacher des Geräuschs und ein anderer, in dessen Kopf es zu Lärm verwandelt wird. Zur Lösung des Konflikts müssen beide einen Beitrag leisten. Letztlich ist es aber unmöglich, ein Ausgehquartier oder ein Kneipenviertel in eine stille Dorfstrasse zu verwandeln! Will man ein solches Ansinnen durchsetzen, erstickt man das urbane Leben.

Verkehrskonzept Innenstadt

Die Zufahrt in die Basler Innenstadt wurde schwieriger. Seit 5. Januar 2015 gilt das sogenannte «Verkehrskonzept Innenstadt», das zur Entstehung einer attraktiveren Fussgängerzone führen soll. Da das Konzept eine Ausweitung der autofreien Zonen, Tempobeschränkungen sowie kürzere Anlieferungszeiten in der Kernzone beinhaltet, stellt es zahlreiche Gewerbebetriebe vor grosse Probleme. Immerhin hat der Grosse Rat sich für eine gewerbefreundliche Umsetzung eingesetzt, nachdem Regierung und Behörden es zuvor an Augenmass vermissen liessen. Allerdings genügt die beschlossene Ausweitung der Lieferzeiten nicht.

«Saalbetreiber haben wegen des neuen Verkehrskonzepts mit besonderen Herausforderungen zu kämpfen.»

Das Lieferchaos in der Innenstadt ist gewaltig und könnte nur mit einem abendlichen Zeitfenster verringert werden.

Saalbetreiber im Innenstadt-Perimeter haben wegen des neuen Verkehrskonzepts mit besonderen Herausforderungen zu kämpfen. Bei Veranstaltungen und Banketten stellen sich zahlreiche Fragen, die von der Verwaltung bisher nicht zufriedenstellend beantwortet wurden. Der Wirtverband Basel-Stadt fordert gemeinsam mit anderen Organisationen Lösungen für angemietete Camions, die sich im Vorfeld von Veranstaltungen aus organisatorischen Gründen nicht registrieren lassen. Zudem braucht es einen gangbaren Weg für Anlieferungen von Ad-hoc-Events, bei denen weniger als 24 Stunden von der Anfrage bis zur Umsetzung

zur Verfügung stehen. Es ist nicht zu verstehen, wieso es für Hotels und Restaurants nicht möglich ist, über ein eigenes Kundenkonto entsprechende Anfahrten unkompliziert und kostengünstig zu registrieren.

Reisebusse sollen es einfacher haben

Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt hat einen Anzug von Mustafa Atici (SP) ohne Gegenstimme überwiesen, welcher das Ziel verfolgt, dass Busreisende Sehenswürdigkeiten, Veranstaltungen und andere touristischen Attraktionen möglichst problemlos und bequem besuchen können. Konkret warf Atici die Frage auf, ob am Steinenberg Haltemöglichkeiten für Reisebusse geschaffen werden können. Der Kanton wird nun prüfen, wo sonst noch attraktive Park- und Haltemöglichkeiten im Stadtgebiet geschaffen und miteinander verknüpft werden können.

Die bestehende Infrastruktur für Reisebusse in Basel muss als klar ungenügend bezeichnet werden. Sie erfüllt nur gerade die nötigsten Anforderungen, deckt sich aber überhaupt nicht mit den heutigen Ansprüchen der grossen Busunternehmen. Es besteht die Gefahr, dass Reiseveranstalter Basel zunehmend links liegen lassen und aus ihren Programmen streichen.

Reisebusse sind bei Städtetouristen beliebt, da mit ihnen die Ziele sehr direkt angefahren werden können. Verschiedene Studien belegen, dass der Bustourismus hervorragende Möglichkeiten bietet, Anlaufpunkte zu vermarkten. Städte können durch gezielte Massnahmen viel zur Optimierung eines busfreundlichen Tourismus beitragen. Busreisende geben entgegen einem verbreiteten Vorurteil viel Geld aus. Sie schaffen und sichern damit Arbeitsplätze im ortsansässigen Gewerbe.



Ein Omnibus ersetzt bei durchschnittlicher Fahrgastbesetzung 30 Personenkraftwagen. Busse tragen somit erheblich zur Reduzierung von Autoabgasen bei und nehmen gleichzeitig nur einen Bruchteil des Verkehrsraums in Anspruch.

Gefährliche Anti-Strassen-Initiative

Eine Volksinitiative mit dem harmlosen Titel «Strasse teilen» verlangt die konsequente Bevorzugung von Tram-, Bus-, Fuss- und Veloverkehr auf dem gesamten Kantonsgebiet. Unter anderem sollen innert fünf Jahren auf sämtlichen Hauptstrassen in beiden Richtungen Radwege entstehen, wobei die Strassen nicht verbreitert werden dürfen. Die Basler Regierung stellt der Initiative einen Gegenvorschlag gegenüber, der sich mit Ausnahme einer längeren Umsetzungsfrist von 20 Jahren nur unwesentlich unterscheidet.

«Für einen funktionierenden Verkehrsfluss sind die Verkehrsträger aufeinander abzustimmen.»

Wir strangulieren uns selbst. Die flächendeckende Einführung von Hindernissen und Einschränkungen für den Strassenverkehr wird die Standortqualität von Basel massiv verschlechtern. Die Initianten und leider auch die Regierung nehmen bewusst in Kauf, dass es zu mehr Staus kommen wird. Dabei ist der volkswirtschaftliche Schaden durch Verkehrsstörungen schon heute ein Riesenproblem.

Die Lebensqualität wird abnehmen. Die negativen Folgen lassen sich im Detail noch nicht abschätzen, sind aber bestimmt gewaltig. Ein grossflächiger Baustellenteppich wird zu Behinderungen und einer Verlagerung des Verkehrs in die Quartiere führen. Die Sicherheit von Fussgängern und Velofahrern wird abnehmen! Und mehr Staus schaden der Umwelt.

Werden die Initiative oder der Gegenvorschlag angenommen, so ist in Basel künftig eine zweckmässige Verkehrsplanung unmöglich. Nicht zuletzt wird der finanzielle Aufwand für die Umsetzung viele andere, weit sinnvollere Investitionen verunmöglichen. Der kantonale Haushalt wird so stark belastet, dass Steuererhöhungen unvermeidbar werden.

Äusserst problematisch ist auch der Ausfall an Parkplätzen, der konservativ auf 1900 geschätzt wird. Nebst dem heimischen Gewerbe, das immer mehr Mühe bei der Suche nach Parkplätzen bekundet, werden auch die rund 35'000 Grenzgänger überdurchschnittlich davon betroffen sein, die zu einem grossen Teil auf das Auto angewiesen sind.

Die enormen Risiken erkannt hat die Baselbieter Regierung: Sie lehnt eine gleichlautende Initiative in ihrem Kanton ohne Gegenvorschlag ab. In ihrem Bericht lässt die Exekutive des Nachbarkantons kein gutes Haar an den Forderungen der Initianten («nicht sinnvoll», «nicht zweckmässig», «nicht verhältnismässig», «massive Erhöhung der Verkehrsriskiken»).

Für einen funktionierenden Verkehrsfluss sind die Verkehrsträger aufeinander abzustimmen – ohne prinzipielle Bevorzugung oder Diskriminierung Einzelner. Nur so können Güter- und Personenverkehr zum Vorteil aller Beteiligten optimal genutzt werden. Mit der vorsätzlichen Benachteiligung des motorisierten Individualverkehrs laufen sowohl die Initiative wie auch der Gegenvorschlag der baselstädtischen Regierung diesem Prinzip zuwider.

Zeitbombe Osttangente: Entschärfung in Sicht!

Nachdem die aus Kapazitätsgründen längst notwendige Planung eines Ausbaus der Osttangente während Jahren auf die lange Bank geschoben wurde, haben die regionalen Verkehrs- und Wirtschaftsverbände einen detaillierten Katalog mit konkreten Forderungen vorgestellt. Zielsetzung: Ein rascher Entscheid seitens Politik, welche Variante umgesetzt werden soll.

Die vom Bundesamt für Strassen sowie den Kantonen Basel-Stadt und Baselland vorgestellte Lösung mit einer unterirdischen Verbindung mit zwei separaten Röhren zwischen Birsfelden und der Nordtangente erfüllt sämtliche Anforderungen, welche an eine taugliche Lösung ge-

stellt wurden. Es muss nun aber rasch entschieden, insbesondere aber auch eine funktionelle und stadtverträgliche Lösung vorgeschlagen werden.

Mit dem vorgeschlagenen Projekt kann die Stauproblematik in der Region markant entschärft werden. Die weitere Planung und Umsetzung dieser Lösung muss nun Nachdruck an die Hand genommen werden. Insbesondere ist dabei zu prüfen, ob die in einem zweiten Schritt in Aussicht gestellte Anbindung des Verkehrs von und nach Deutschland im Interesse der Kosten- und Wirkungseffizienz nicht schon im Rahmen des Baus des Tunnels realisiert werden sollte.

Gastro Express

www.gastro-express.ch

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Die Basler Gastronomie auf einen Klick!



www.baizer.ch

www.basel-restaurants.ch

Wer stoppt das Bundesamt für Gesundheit?

Die Studie «Alkoholbedingte Kosten in der Schweiz» des Bundesamts für Gesundheit dient als Grundlage alarmistischer Botschaften und verfolgt klar eine politische Agenda. Auf der Strecke bleibt dabei die wissenschaftliche Redlichkeit.

«4.2 Milliarden Franken kostete der Alkoholkonsum die Schweizer Öffentlichkeit im Jahr 2010» – auf diesen plakativen Nenner brachte ein Mediencommuniqué des Bundesamtes für Gesundheit die Resultate der 228'000 Franken teuren Studie «Alkoholbedingte Kosten in der Schweiz», die vom BAG selber in Auftrag gegeben wurde. Einmal mehr wird der Eindruck erweckt, unser Land befinde sich im alko-

«Rigide Markteingriffe fügen der Wirtschaft grösseren Schaden zu als die in der Studie geschätzten Produktivitätsverluste infolge Alkoholkonsums.»

holpolitischen Notstand. Immerhin: Liest man den 117-seitigen Schlussbericht der Autoren, tönt es differenzierter. Die Verfasser räumen ein, dass der genannte Betrag «mit einer gewissen Unsicherheit» behaftet ist. Für die Berechnungen hätten zahlreiche Annahmen getroffen werden müssen. Zudem sei die Datenverfügbarkeit nicht für alle Kostenarten gleichermaßen gewährleistet gewesen.

«Je nach verwendeter Methode und getroffenen Annahmen schwankt der Wert für die gesamten gesellschaftlichen Kosten des Alkoholkonsums zwischen minimal 2.2 Milliarden und maximal 4.8 Milliarden Franken», heisst es in der Studie. Daraus zu schliessen – und zu kommunizieren – dass es 4.2 Milliarden Franken sind, ist fragwürdig. Eine ehrliche Betrachtung ergäbe die Einsicht, dass sich alkoholbedingte Kosten nur sehr grob schätzen lassen. Im Grunde genommen kann sie niemand beziffern, weil nicht alles einen Wert in Franken hat. Das gilt besonders für den systematisch unterschätzten Nutzen des Alkoholkonsums: Wie viel sind eine fröhliche Runde, ein paar gesellige Stunden und Momente des Genusses wert?

Zudem werden wichtige Angaben unterschlagen: der volkswirtschaftliche Nutzen aus der Alkoholindustrie (Landwirtschaft, Produktion, Verkauf, Gastgewerbe) sowie die Steuern und Abgaben, die dem Staat zukommen (Einkommenssteuern der Beschäftigten, Sozialabgaben, Mehrwertsteuern, Gewinnsteuern, Alkoholsteuern).

Die BAG-Studie ist methodologisch fragwürdig. Das komplizierte Werk zieht Informationen auf unzähligen Quellen bei (was die Schweiz angeht, stammen die Daten vorwiegend aus Umfragen). Auf jeden Fall stehen zu viele diskutable Annahmen dahinter, als dass man daraus die relativ präzise Zahl von 4.2 Milliarden Franken ableiten könnte. Die vorgetauschte mathematische Genauigkeit ist unredlich.

Vielleicht liegen die Nettokosten nicht zwischen 2.2 bis 4.8 Millionen Franken, sondern wesentlich tiefer. Je nach Methodik könnte sogar ein Gewinn resultieren. Wer früher stirbt, bezieht weniger AHV. Und wer länger lebt, verursacht vor seinem Tod in der Regel in der Regel dennoch hohe Krankheitskosten – einfach ein paar Jahre später.

Die Verfasser richten sich bei der Vorgehensweise stark nach den Vorgaben der Weltgesundheitsorganisation. Die wissenschaftlichen Standards werden also von einer Institution definiert, die alles andere als unparteiisch ist. Der Kreuzzug, den die WHO gegen den Alkohol führt, ist beinahe so legendär wie derjenige gegen das Passivrauchen. In WHO-Dokumenten wird der Alkohol für fast alle sozialen Probleme der Welt verantwortlich gemacht. Die daraus abgeleiteten Forderungen nach Werbeverboten, Verkaufs- und Konsumrestriktionen, Mindestpreisen, höheren Alkoholsteuern und Warnbildern auf Etiketten überraschen dann nicht mehr.

Natürlich ist es legitim, die Frage nach alkoholbedingten Kosten zu stellen. Schliesslich ist ein übermässiger Alkoholkonsum für das Umfeld oft belastend und unbestritten ein Risikofaktor für viele Krankheiten. Alkohol ist oft auch bei Unfällen im Spiel. Nicht wenige Unfälle passieren aber sowieso. Verunfallt jemand auf Glatteis oder bei schlechten Sichtverhältnissen, so sind die widrigen Umstände schuld. Hat jedoch einer der Beteiligten getrunken, so gilt der Unfall in der Statistik als alkoholbedingt. Und fehlt jemand an seinem Arbeitsplatz, weil er am Vorabend zu viel getrunken hat, so ist der Alkohol an der Absenz schuld. Vielleicht hat die Person aber getrunken, weil sie bei ihrer Arbeit gemobbt wird. Diese Beispiele sollen die Gefahren missbräuchlichen Alkoholkonsums nicht verharmlosen, sondern die Schwierigkeit aufzeigen, Ursachen und Wirkungen genau zuzuordnen. Die Welt ist eben komplexer als viele Menschen sie sich vorstellen: Monokausalität ist die Ausnahme.

Weil die meisten Kosten weder wirklich gemessen noch nachgeprüft werden können, richten sich Annahmen dann einfach nach der «internationalen Literatur», wobei vergessen geht, dass auch bei Vorgängerstudien lediglich Annahmen getroffen wurden. Im Zweifelsfall gibt die Weltanschauung der Auftraggeber den Ausschlag, die sich Autoren suchen, die bekannt für entsprechende Resultate sind.

Und Studien dieser Art werden nun einmal vorwiegend von Gesundheitsorganisationen in Auftrag gegeben. Winzer, Bierbrauer oder Spirituosenhersteller haben anderes zu tun. Abgesehen davon, wären sie als Absender wohl ebenso wenig glaubwürdig wie die Gegenseite, die eigentlich einen neutralen Standpunkt einnehmen müsste, jedoch einer «déformation professionnelle» und somit einer eingengten Sichtweise unterliegt.

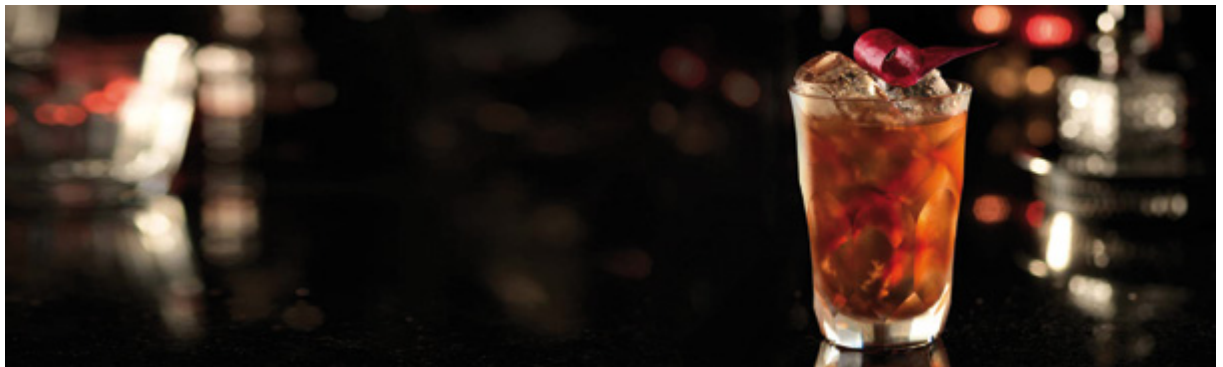
Im Weltbild der Studienverfasser führt der Alkoholkonsum zu einer Produktivitätsverringerung von 15 Prozent. Für manche Konsumenten mag das zutreffen oder sogar untertrieben sein. Doch ist ein solcher Durchschnittswert plausibel? Gibt es nicht auch Leute, die nach einem Glas Wein und einem Digestif besser funktionieren und kreativer sind als nach einem halben Liter kalorienreicher Industrielimnade?

Der stets vermittelte Eindruck, die Probleme mit dem Alkohol nähmen laufend zu, ist falsch. Der Alkoholkonsum pro Kopf ging in den letzten dreissig Jahren um einen Viertel zu-

rück. Gleichzeitig sank auch der Anteil der Bevölkerung mit exzessivem Alkoholkonsum. Zielgerichtete Prävention hat ihre Berechtigung, doch flächendeckende, alle Konsumenten betreffende Massnahmen sind verfehlt und unverhältnismässig.

Es ist im allgemeinen Interesse, Alkoholexzesse zu verhindern und deren Folgekosten zu senken. Rigide Markt Eingriffe dürften der Wirtschaft insgesamt aber grösseren Schaden zufügen als die in der Studie geschätzten Produktivitätsverluste infolge Alkoholkonsums.

Es wird Zeit, das BAG endlich einmal in den Senkel zu stellen. Der zuständige Bundesrat Berset sollte die Aktivitäten des Bundesamts einer schonungslosen Kosten-Nutzen-Analyse unterwerfen. Allerdings sind daran schon seine Vorgänger Couchepin und Dreifuss gescheitert. Hoffentlich ringt sich das Parlament durch, dem überdimensionierten Departement das Budget zu kürzen. Dann gäbe es automatisch weniger nutzlose Studien.



Alkoholkonsum geht seit langem zurück

Herr und Frau Schweizer trinken so wenig Alkohol wie nie zuvor in der jüngeren Geschichte. Vor gut hundert Jahren konsumierten Erwachsene noch doppelt so viele alkoholische Getränke.

Ein Durchschnittsschweizer trinkt 36 Liter Wein, 56.5 Liter Bier, 1.8 Liter Obstwein und 3.9 Liter Spirituosen pro Jahr. Auf den Liter reinen Alkohol umgerechnet beträgt der Pro-Kopf-Konsum 8.4 Liter. In den 1980er-Jahren trank die Bevölkerung pro Kopf jährlich noch 11 Liter reinen Alkohol, also einen Drittel mehr als heute. Vor 120 Jahren waren es sogar fast 17 Liter, also doppelt so viel wie heute – und dies, obwohl es damals weit mehr Kinder gab und Frauen kaum öffentlich Alkohol tranken.

Doch nicht nur der normale Konsum geht stetig zurück: Auch der Alkoholmissbrauch ist rückläufig. Das ergibt sich aus einem Synthesebericht, der vom Bundesamt für Gesundheit in Auftrag gegeben wurde («Ökonomische Eva-

luation von Präventionsmassnahmen in der Schweiz»). Daraus ist zu entnehmen, dass der Anteil der Bevölkerung mit exzessivem Alkoholkonsum zwischen 1997 und 2007 von 6% auf 5.1% sank.

Nach groben Schätzungen sind in der Schweiz 200'000 Männer und 100'000 Frauen alkoholabhängig oder zumindest stark alkoholgefährdet («chronisch problematischer Konsum»). Laut Suchtmonitoring des Bundes haben insgesamt 19 Prozent der Schweizer ab 15 Jahren einen «episodisch risikoreichen Konsum», d.h. sie trinken mindestens einmal monatlich vier (Frauen) resp. fünf (Männer) alkoholische Getränke innerhalb eines kurzen Zeitraumes.

In der Schweiz gibt es fast sechs Millionen Alkoholkonsumenten. Eine Minderheit von 12.5% trinkt die eine Hälfte des Alkohols, 70.5 Prozent die andere Hälfte. Rund eine Million Erwachsene (17%) leben abstinent.

MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes bleibt bestehen

Volk und Stände haben die Initiative «Schluss mit der Mehrwertsteuer-Diskriminierung des Gastgewerbes» von GastroSuisse abgelehnt. Die Benachteiligung des Gastgewerbes sowie seiner täglich 2.5 Millionen Gäste bleibt weiterhin bestehen.

Sämtliche Kantone sowie gut 71 Prozent der Stimmbürger haben Nein zur Vorlage gesagt. Am deutlichsten wurde das Volksbegehren in Zürich und Zug verworfen. Am besten kam es in den Kantonen Uri, Tessin, Jura und Schaffhausen an, wo der Ja-Anteil über 35 Prozent lag.

Bereits während des Abstimmungskampfes wurde deutlich, dass die Mehrheit der Bevölkerung nicht weiss, dass es mehrere Mehrwertsteuersätze gibt. Zudem hat sich gezeigt, dass kaum ein Stimmbürger die bestehende Regelung versteht. Es musste also viel Aufklärungsarbeit geleistet werden.

GastroSuisse überlegt nun, welche anderen politischen Mittel ergriffen werden können, um die Beseitigung der Mehrwertsteuer-Ungerechtigkeit, die ja von allen Seiten anerkannt wird, zu beenden. Bei der Behandlung des Beherbergungssatzes, der 2017 ausläuft, ergibt sich die Gelegenheit, eine Lösung zu finden.

Sondersatz für Hotellerie bis 2017

Der befristete Sondersatz für die Hotellerie von 3.8 Prozent kommt bis Ende 2017 zum Tragen. Im Sinne der Kontinuität stellt die Weiterführung des Sondersatzes ein zentrales Anliegen der Branche dar. Rund 55 Prozent der Übernachtungen in der Schweizer Beherbergung entfallen auf ausländische Gäste. Als viertgrösste Exportbranche der Schweiz kann der Tourismus im Vergleich zu anderen Branchen nicht von seinem Exportcharakter profitieren, da die erbrachte Leistung im Inland produziert und konsumiert wird.

Die angespannte Wirtschaftslage in wichtigen Quellmärkten und insbesondere das hohe Kostenniveau belasten den Schweizer Tourismus nach wie vor. Der Sondersatz ist ein wirksames Instrument, um die Nachfrage zu stimulieren und dadurch den Aufschwung im Tourismus zu unterstützen. 24 der 27 EU-Staaten sehen ebenfalls einen speziellen Satz für die Beherbergung vor.



Das Volk hat entschieden: Die steuerliche Bevorzugung von Take-Away-Verkäufen bleibt bestehen.

Offene Märkte versus Abschottung

Leider machen sich in der Wirtschaftspolitik seit einigen Jahren marktabschottende, protektionistische und wettbewerbsfeindliche Tendenzen bemerkbar. Wir engagieren uns für ein freiheitliches Wirtschaftssystem und offene Märkte.

Nach einigen zaghaften Öffnungsschritten wird das Rad zurückgedreht. So wurden die Verhandlungen mit der EU über den Agrarfreihandel gestoppt und beim Fleischimportsystem stützt man sich wieder auf die Inlandleistung

«Die Hochkosteninsel ist der Hauptgrund dafür, dass das Schweizer Gastgewerbe international nicht mehr wettbewerbsfähig ist.»

ab. Mit Sorge beobachten wir Bestrebungen, Lebensmittel vom Cassis-de-Dijon-Prinzip auszunehmen. Und zu allem Unglück sind auch noch verschiedene Volksinitiativen in der Pipeline, die allesamt auf eine Abschottung des Schweizer Markts hinauslaufen.

Bei jeder Gelegenheit fordern wir uns unseren nationalen Dachverband auf, sich gegen protektionistische und wettbewerbsfeindliche Strömungen zur Wehr setzt. In Zukunft wird es sehr entscheidend sein, ob es gelingt, hier tragfähige Allianzen mit gleichgesinnten und situationsbedingt auch mit anderen Organisationen zu schmieden. Die Hochpreisinsel, die für uns auch eine Hochkosteninsel darstellt, ist zu schleifen, denn sie ist der Hauptgrund dafür, dass das Schweizer Gastgewerbe international nicht mehr wettbewerbsfähig ist.

Der Abbau technischer Handelshemmnisse ist sehr wichtig. Er nützt aber nichts, wenn Nachfrager aus der Schweiz in vielen Fällen gar nicht im Ausland zu den dort üblichen Preisen und Bedingungen beliefert werden. Dieses Problem kann nur über das Kartellgesetz gelöst werden. Wir unterstützen eine Regelung, die dafür sorgt, dass Nachfrager aus der Schweiz im Ausland nicht mehr so einfach diskriminiert werden können. Unser Ziel ist es, krass missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» auf vielen Produkten zu beseitigen.

Wir setzen uns für weitere Öffnungsschritte in der Land- und Ernährungswirtschaft ein. Langfristiges Ziel muss ein Agrarfreihandelsabkommen mit der EU sein. Wir möchten gerne qualitativ hochstehende Schweizer Lebensmittel beziehen, jedoch zu marktgerechten Einkaufspreisen!



Die Märkte für Käse und Wein sind bereits weitgehend liberalisiert. Die Angebotsvielfalt und die Qualität der Produkte haben zugenommen, wobei sich den Schweizer Herstellern vermehrt auch Exportchancen bieten.

Agrarmarktöffnung vorbereiten

Die internationalen Entwicklungen zeigen, dass die **Öffnung der Märkte weitergeht. Deshalb braucht es einen intensiven Dialog auf allen Stufen der schweizerischen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Geeignete Rahmenbedingungen sind vorzubereiten und Alleinstellungsmerkmale gegenüber der ausländischen Konkurrenz zu entwickeln.**

Der Bundesrat hat seinen Bericht über die Öffnung der sogenannten «weissen Linie» bei der Milch vorgestellt. Er liefert eine sachliche Analyse der Chancen und der Kosten eines solchen Öffnungsschrittes, lässt die politische Umset-

«Es braucht einen intensiven Dialog auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette.»

zung in Anbetracht der übergeordneten europapolitischen Fragen noch offen. Derweil geht die Öffnung der internationalen Märkte weiter: Die EU verhandelt mit den USA über ein umfassendes Freihandelsabkommen. Die USA verhandeln sodann mit verschiedenen Pazifikstaaten ebenfalls über eine solche Partnerschaft.

Bundesrat Schneider-Ammann regt für die Schweiz ein Freihandelsabkommen mit Brasilien an und stösst dort auf offene Türen. Es braucht keine prophetischen Fähigkeiten, um zu erkennen, dass der Agrarbereich auch Teil dieser Entwicklung sein wird. Will die Schweiz auf den internatio-

nen Märkten nicht diskriminiert werden, darf sie sich diesen Entwicklungen nicht verschliessen.

Für die schweizerische Agrar- und Ernährungswirtschaft bedeutet dies zweierlei: Auf der politischen Ebene sind Rahmenbedingungen und Strategien für offenere Märkte vorzubereiten. Es braucht einen intensiven Dialog auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette. Abschottung bedeutet auch hier entgangene Chancen, sich innovativ weiterzuentwickeln und neue Märkte zu erschliessen.

Auf der Ebene des Marktes sind Alleinstellungsmerkmale gegenüber der ausländischen Konkurrenz zu entwickeln. Es fragt sich, wie sich die Branche mit ihren Verfahren und ihren Produkten von der ausländischen Konkurrenz abheben kann. Nur so wird sie in offenen Märkten bestehen können. Erfolgreiche Beispiele mit hochqualitativen Lebensmittelprodukten zeigen bereits heute, dass das möglich ist. Natürlich braucht es faire Begleitmassnahmen, damit die Branche den Übergang in offenere Märkte gut bewerkstelligen und die Marktanteile halten kann.

Protektionismus im Multipack

Die Eidgenössische **Volksinitiative für Ernährungssicherheit** wurde mit fast 150'000 Unterschriften eingereicht. Der Schweizer Bauernverband möchte die Versorgung der einheimischen Bevölkerung mit Lebensmitteln aus inländischer, nachhaltiger Produktion stärken. Deshalb soll der Bund Massnahmen gegen den Verlust von Kulturland ergreifen und sich für die Umsetzung der Qualitätsstrategie einsetzen. Letztlich geht es also um eine Ausweitung der defizitären landwirtschaftlichen Massenproduktion mit höheren Subventionen und einer effektiveren Marktabschottung. Die Zeche bezahlen Steuerzahler und Konsumenten.

Die **Fair Food-Volksinitiative** wird wohl zustande kommen. Die Grüne Partei fordert, dass importierte Futter- und Lebensmittel Schweizer Qualitäts-, Umwelt- und Tier-

schutzstandards erfüllen. Fleisch aus Massentierhaltung, Antibiotika, Wachstumshormone, ausgebeutete Landarbeiter: Lebensmittel mit einem solchen Hintergrund sollen nicht mehr auf unseren Tellern landen. Noch offen ist, ob solche Importe verboten oder stark besteuert werden. Fraglich ist, ob die Forderung mit der WTO kompatibel ist.

Schliesslich gibt es noch die **Volksinitiative für Ernährungssouveränität**, die von der Bauerngewerkschaft Uniterre im Mai 2014 lanciert wurde. Die Forderungen der Initiative sind extrem, wie folgende Beispiele zeigen: mehr Beschäftigte im Landwirtschaftssektor, Unterstützung von Organisationsformen im Produzentenland, Bestimmung «fairer» Preise durch den Bund, Schutz der inländischen Produktion durch Zölle und Steuern.

Hochkosteninsel zementiert

Das Parlament hätte es in der Hand gehabt, ein wichtiges Zeichen gegen die Hochpreisinsel Schweiz zu setzen. Die Versenkung des Kartellgesetzes ist eine verpasste Chance.

Die Revision des Kartellgesetzes ist gescheitert. Die Beweggründe der Revisionsgegner waren unterschiedlich. Letztlich war es eine unheilige Allianz aus Gewerkschaftern und SVP, die die Vorlage zu Fall brachten. Sehr störend war dabei die Rolle des Schweizerischen Gewerbeverbands, der sich einseitig für die Interessen der Konzerne und Generalimporteure einsetzte.

Das Problem der krass missbräuchlichen «Schweiz-Zuschläge» besteht weiterhin. Deshalb ist auch die Diskussion darüber noch nicht beendet, doch im Kampf gegen die Kaufkraftabschöpfung durch Konzerne ging wertvolle Zeit verloren. Der volkswirtschaftliche Schaden geht Jahr für Jahr in die Milliarden, solange die Wettbewerbskommission nicht gezielt und wirksam gegen Nichtbelieferungen und preisliche Diskriminierungen von Nachfragern aus der Schweiz vorgeht.

Der Nichteintretens-Entscheid des Nationalrats ist eine Einladung an die Konzerne, ihre schweizerischen Vertriebssysteme weiterhin vor Wettbewerb zu schützen und so künstlich überhöhte Preise durchzusetzen. Sie können davon ausgehen, dass ihnen hierzulande nichts geschieht, weil ihr schädliches Verhalten nicht vom Kartellgesetz erfasst wird.

Noch besteht Hoffnung: Der Appenzell-Ausserrhoder FDP-Ständerat Hans Altherr verlangt in seiner Parlamentarischen Initiative «Überhöhte Importpreise – Aufhebung des Beschaffungszwangs im Inland» ein härteres Vorgehen gegen Lieferverweigerungen und Preisdiskriminierungen durch marktmächtige Unternehmen.

Der Fall Coca-Cola

Wir lassen über eine Partnerfirma Coca-Cola aus Deutschland importieren, welches wir hier für 72 Rappen pro 33cl-Flasche vertreiben. Könnten wir in Deutschland zu Original-Preisen einkaufen, würden wir unser Import-Cola in der Schweiz sogar für 67 Rappen an die Wirte verkaufen! Faktisch sind wir aber gezwungen, über Zwischenhändler einzukaufen, deren Marge wir mitfinanzieren müssen.

Während für die 33cl-Mehrwegflaschen immerhin Lieferanten verfügbar sind, ist das bei PET-Flaschen kaum

mehr der Fall. Coca-Cola versucht im Rahmen des Möglichen, Lieferkanäle nicht zu öffnen resp. sie zu schliessen. Diverse Anzeigen bei der Weko sind hängig. Zwar läuft dort eine Vorprüfung gegen Coca-Cola, doch betrifft diese einen Fall von Denner. Nach über zwei Jahren hat uns die Weko noch keine Antwort auf die Frage gegeben, ob Coca-Cola marktbeherrschend im Sinne des Kartellgesetzes ist.

Das günstigste Fassbier der Schweiz

Das günstigste Fassbier auf dem Schweizer Markt, das auf Initiative des Wirteverbands Basel-Stadt seit 2006 importierte Maximilians aus Bayern, verzeichnet auch die beste Preisentwicklung. Der aktuelle Einkaufspreis von CHF 1.82 pro Liter liegt fünf Prozent unter dem Einführungspreis von 2006. Maximilian's ist erhältlich bei Theo Rietschi AG in Arlesheim.



Handelshemmnisse beseitigen

Wir setzen uns für den Abbau technischer Handelshemmnisse ein. Dem Cassis-de-Dijon-Prinzip muss endlich kompromisslos nachgelebt werden.

Die Hochpreisinsel Schweiz hat viele Ursachen. Löhne, Mieten und viele anderen Kosten sind höher als im Ausland. Auch die Kleinheit und Mehrsprachigkeit des Marktes haben einen gewissen Einfluss. Doch das ist nicht alles: Eine

«Schweiz-spezifische Vorschriften verunmöglichen den direkten Import von Produkten.»

schwache Wettbewerbsbehörde erlaubt preistreibenden Vertriebssystemen eine Kaufkraftabschöpfung in unverschämter Höhe. Vor allem bei Agrarprodukten spielen die Zölle eine gewichtige Rolle. Und schliesslich gibt es noch zahlreiche technische Handelshemmnisse.

Schweiz-spezifische Verpackungs-, Herstellungs-, Beschriftungs- und Prüfungsvorschriften verunmöglichen oder erschweren den direkten Import von Produkten aus dem

Ausland. Sie behindern den Wettbewerb und damit wirklich marktgerechte Preise. Zudem führen sie zu kostspieligen behördlichen Prüfungen (z.B. Zollabfertigungen). Im Agrarbereich sind die tarifarischen Hindernisse (Zölle) grösser als die nicht-tarifären.

Was wäre zu tun? Auf teure Sonderwünsche bei den Produktedeklarationen ist zu verzichten. Produktezulassungen sind zu erleichtern. Administrative Vereinfachungen, z.B. beim grenzüberschreitenden Versandhandel, sind dringend nötig. Ausserdem ist das Zollsystem endlich an internationale Gepflogenheiten anzupassen (Wertzoll statt Gewichtszoll).

Es ist Zeit, das technische Recht verstärkt zu harmonisieren, um Marktsegmentierungen zu erschweren, so dass diskriminierende Preisfestsetzungspraktiken leichter unterlaufen werden können. Die Harmonisierung scheitert im Parlament oft an «wichtigen» Schutzziele (z.B. Sicherheit am Arbeitsplatz, Gesundheits- und Umweltschutz).

Konkrete Forderungen

Es wäre bereits viel erreicht, wenn der Nachweis der EU-Verzollung für eine vereinfachte Verzollung an der Schweizer Grenze genügen und die Rechnung eines europäischen Importeurs als Nachweis des Ursprungszeugnisses für einen Schweizer Händler gelten würde. Bei Retouren sollte in Zukunft formlos eine volle Rückerstattung von Zoll und Gebühren möglich sein.

Wir setzen uns dafür ein, dass in Zukunft alle in den Nachbarländern legal erhältlichen Produkte generell und ohne Ausnahmen auch in der Schweiz zugelassen sind. Die Deklarationspflicht ist zu lockern. Schweiz-spezifische Produkteinformationen sollten auch in anderer Form als auf der Verpackung abgedruckt den Konsumenten präsentiert werden können, z.B. via eine Homepage.



Volkswirtschaftliche Bedeutung

Das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe ist ein bedeutender Wirtschaftszweig. Die Branche hat 210'000 Beschäftigte, davon sind rund 9000 Lernende. Mit 5% der Beschäftigten ist sie in der Schweiz der viertgrösste Arbeitgeber im privaten Sektor. Das Gastgewerbe umfasst rund 36'000 Profit Center in 28'000 Betrieben, die zusammen schätzungsweise 25 Milliarden Franken Jahresumsatz erzielen.

Das Gastgewerbe liefert 950 Millionen Franken Mehrwertsteuern und somit mehr als einen Zehntel der im Inland erhobenen Netto-Steuerforderungen ab. Zudem ist die Branche ein bedeutender Abnehmer von inländischen Produkten (Landwirtschaft, Gewerbe) und ein wichtiger Auftraggeber für die Banken, die Bauwirtschaft, den Fachhandel und weitere Branchen.

Branchenstruktur

Im Gastgewerbe dominieren kleine Betriebe. Nicht einmal jede neunte Betriebsstätte erzielt mehr als 2 Millionen Franken Jahresumsatz, während mehr als zwei Drittel der gastgewerblichen Unternehmen weniger als 850'000 Franken erzielt. Fast ein Drittel aller Betriebe haben, wenn man den Inhaber nicht mitrechnet, weniger als vier Beschäftigte.

Ertragslage

Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten 61% der Gastbetriebe rote Zahlen ausweisen. Die durchschnittliche Verweildauer auf einem Betrieb beträgt weniger als fünf Jahre. Rund ein Fünftel der Betreiber überlebt die ersten drei Jahre nicht.

Kostenstruktur

Auf der Kostenseite sind die Mitarbeiter (48.9%) und der Wareneinkauf (27.3%) entscheidend. Grosse Betriebe haben prozentual höhere Personalkosten, aber tiefere Waren- und Betriebskosten, so dass durchschnittlich höhere Gewinne möglich sind. Bei korrekter Verbuchung von Eigenkapitalverzinsung und Unternehmerlohn resultiert unter dem Strich ein Reinverlust von 5.4%.

Mitarbeitende (ohne Betriebsinhaber)

Keine Mitarbeiter	7.0%
1 Mitarbeiter	7.6%
2 bis 3 Mitarbeiter	18.2%
4 bis 5 Mitarbeiter	16.0%
6 bis 9 Mitarbeiter	22.1%
10 bis 19 Mitarbeiter	18.1%
20 bis 49 Mitarbeiter	8.7%
50 und mehr Mitarbeiter	2.2%

Jahresumsatz in Franken

bis 150'000	10.9%
150'001 bis 250'000	10.8%
250'001 bis 350'000	10.9%
350'001 bis 550'000	17.9%
550'001 bis 850'000	17.6%
850'001 bis 1'100'000	8.7%
1'100'001 bis 1'500'000	8.2%
1'500'001 bis 2'000'000	4.5%
2'000'001 bis 5'000'000	8.2%
über 5'000'000	2.3%

Kostenstruktur

Personalkosten inkl. Unternehmerlohn	48.9%
Warenkosten	27.3%
Finanz- und Anlagekosten	17.3%
Allgemeine Betriebskosten	11.8%
Erfolg	-5.4%

Die Daten stammen aus dem Branchenspiegel von GastroSuisse. Das Dokument ist für CHF 35 auf gastrobuch.ch erhältlich.

Im Oktober 2014 gab es in Basel-Stadt 887 gastgewerbliche Betriebsstätten mit insgesamt 961 Profit Centers. Der Gastronomiemarkt wird von kleinen Einheiten geprägt, doch der Anteil der Ketten, Systeme und Gruppen ist hoch.

Nur 19.5% der Basler Gastbetriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gastraum. 34.2% der Betriebe verfügen über weniger als 41 Innenplätze und nur 12.1% über mehr als 100 Plätze.

Die Gaststätten in Basel-Stadt verfügen über 1075 regelmässig geöffnete Räume mit 58'501 Innenplätzen. Mit Aussenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastgewerbes bei rund 100'000 Personen liegen.

«Der Marktanteil der Individualgastronomie beträgt nur noch 50 Prozent.»

186 Betriebe (20.9%) gehören zu einer Kette, einem System oder einem Unternehmen mit mehr als einer Betriebsstätte. Die Gruppenbetriebe verfügen zusammen über 272 regelmässig geöffnete Innenräume (25.3%) mit 20'099 Innenplätzen (34.4%).

Wegen der höheren Produktivität der Grossgastronomen ist davon auszugehen, dass der Marktanteil der Individualgastronomie nur noch 50 Prozent beträgt. Allerdings gehören von den erwähnten 186 Gruppenbetrieben nur 88 zur

Markengastronomie im engeren Sinne – und selbst diese Betriebe werden oft von KMU betrieben, z.B. mit Franchisingverträgen.

Die meisten gastgewerblichen Betriebe in Basel-Stadt gehören einer Personengesellschaft (Einzelfirma 35.7%, Kollektivgesellschaft 1.8%). Die Haftungsbeschränkung erfolgt in 32.5% durch eine GmbH und in 23.2% durch eine Aktiengesellschaft. 2.8% der Betriebe werden von einer Genossenschaft geführt, 2.3% von einem Verein und 1.7% von einer Stiftung.

Das Hotel- und Gastgewerbe in Basel-Stadt beschäftigt 8000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon etwa 4500 im Vollzeit- und 3500 im Teilzeitpensum. Die Lohnsumme beläuft sich auf rund 370 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz beträgt circa 780 Millionen Franken; davon entfallen 180 Millionen auf die Beherbergung und 600 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.

1995 gab es in Basel-Stadt rund 480 gastgewerbliche Betriebsstätten. Bis 2010 kamen insgesamt 400 Betriebe dazu. Seither stagnieren die Betriebszahlen. Nennenswertes Wachstum gab es nur noch bei der Schnellverpflegung, den Café-Bars und in der Hotellerie, während bediente Restaurants leicht zurückgingen.



Von den 301 bedienten Speiserestaurants in Basel pflegen 59 einen italienischen Küchenstil.

Das Basler Gastgewerbe

Profit Centers nach Betriebsart			% 2014
Europäische Küchen	225		23.4%
Asiatische Küchen	45		4.7%
Diverse Küchen	20		2.1%
Cafés mit hohem Küchenanteil	11		1.1%
Full Service		301	31.3%
Quick Service		127	13.2%
Betriebs- und Schulverpflegung		44	4.6%
Total Verpflegungsgastronomie		472	49.1%
Cafés mit geringem Küchenanteil	54		5.6%
Café-Bars	124		12.9%
Bars / Pubs	95		9.9%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	30		3.1%
Getränkebetonte Wirtschaften	82		8.6%
Treffpunktlokale		385	40.1%
Tanzlokale	19		2.1%
Cabarets	6		0.7%
Kontaktbars	17		1.6%
Diverse Unterhaltungslokale	5		0.5%
Unterhaltungsbetriebe		47	4.9%
Total Kommunikationsgastronomie		432	45%
Hotels mit weniger als 50 Zimmern	28		2.9%
Hotels mit 50 bis 99 Zimmern	16		1.6%
Hotels mit 100 und mehr Zimmern	13		1.4%
Beherbergungsbetriebe		57	5.9%
Profit Centers in Basel-Stadt		961	100.0%

Innenplätze	Betriebe	in %
0	36	4.1%
1 bis 30	136	15.3%
31 bis 40	137	15.4%
41 bis 60	298	33.6%
61 bis 100	173	19.5%
101 bis 200	74	8.4%
über 200	33	3.7%
Total	887	100.0%

Gasträume	Betriebe	% 2014
0	36	4.1%
1	678	76.4%
2	136	15.3%
3 und mehr	37	4.2%
Total	887	100.0%

Ohne Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.
© Wirtverband Basel-Stadt, November 2014

Wieso Restaurants scheitern

Die Fluktuation in der Gastronomie ist gewaltig: Zwei von fünf Betreibern geben schon in den ersten drei Jahren auf. Ein Unternehmer bleibt durchschnittlich etwa viereinhalb Jahre auf dem gleichen Betrieb. Die Firmengrösse, die Kapitalisierung, die Betreiberkompetenz, das familiäre Umfeld und der Standort spielen für das langfristige Überleben eine wichtige Rolle.

Eine Auswertung in den USA zeigte schon vor Jahren deutlich, welche Faktoren für Betriebsaufgaben verantwortlich sind. Einen recht grossen Einfluss spielen Fragen der Lebensqualität. Manche Gastronomen schliessen ihr Geschäft eher aus persönlichen und familiären Gründen denn aus wirtschaftlichen Überlegungen. Die volle Unterstützung des Lebenspartners ist sehr bedeutsam für den Erfolg.

«Ein guter Standort reicht nicht aus, wenn das Essen oder das Management schlecht sind.»

Man muss grosse Abenteuerlust mitbringen, um mit geringen finanziellen Mitteln, ohne nennenswerte Erfahrung und Fachwissen ins Gastgewerbe einzusteigen. Es ist nur mit der Irrationalität der Menschen zu erklären, warum Existenzgründer einen Weg einschlagen, der mit hohem Risiko verbunden ist und zu Konflikten mit der Familie führen kann. Der Entscheid für die Gastronomie scheint oft eher emotionaler Natur und nicht in erster Linie wirtschaftlich motiviert zu sein.

Die Branche fasziniert und die Einstiegsbarrieren sind relativ niedrig. Mehr als anderswo ist es möglich, sich selber kreativ zu verwirklichen – von der Angebotsplanung über die Einrichtung des Lokals bis zur Gestaltung von Beziehungen zu anderen Menschen. Die Tätigkeit als Wirt ermöglicht es, sich in einer Vielzahl von Rollen zu beweisen. Die Ergebnisse der Arbeit zeigen sich sofort, am Ende eines jeden Tages.

In der angesprochenen amerikanischen Untersuchung konnte eine Korrelation zwischen Betriebsgrösse und Lebensdauer nachgewiesen werden, die wohl auch für die Schweiz gilt. Betreiber von grossen Restaurants bleiben länger auf ihrem Lokal als kleine Wirte. Selbstverständlich spielen auch die Lage, die Konkurrenzdicke und Managementfähigkeiten eine grosse Rolle.

Erfolgreiche Restaurants haben fast immer ein klares Konzept haben, während Konzepte ohne Profil oft scheitern. Der Misserfolg hängt aber auch stark mit dem Unvermögen oder dem mangelnden Willen zusammen, dem Geschäft genügend Aufmerksamkeit zu schenken. Der Misserfolg ist vorprogrammiert, wenn die Zeit, das Wissen oder die Leidenschaft fehlen.

Erstaunlich viele Erfolgswirte sind ledig oder geschieden! Bei den Verheirateten sind diejenigen erfolgreich, die eine gute Work-Life-Balance halten. Langfristig setzen sich energiegeladene Persönlichkeiten durch, die eine grosse Passion für ihren Betrieb zeigen. Wer zu wenig Kraft aufbringt, sich selbst und die Mitarbeiter ständig zu motivieren, scheitert. Neben den Eigenschaften des Betreibers sind die Produkt- und Servicequalität, der Standort und die finanzielle Führung besonders kritische Faktoren.

Bemerkenswert ist, dass gute Produkte und eine hervorragende Betriebsführung Standortdefizite ausgleichen können, nicht aber umgekehrt: Ein guter Standort reicht nicht aus, wenn das Essen oder das Management schlecht sind. Wohlschmeckende Speisen allein sind jedoch kein Erfolgsgarant. Erfolgreiche Betreiber haben nicht nur ein «Food-Konzept», sondern eine umfassende Unternehmensphilosophie und genaue Vorstellungen von den Beziehungen zu Gästen und Mitarbeitern.

Besonders erfolgreiche Restaurateure glauben, dass die «Community» für ihren Erfolg weit wichtiger ist als die Werbung. Auffallend viele verzichten bewusst auf Rabatt-Promotionen und konventionelle Werbemassnahmen wie Inserate.



Das macht Wirte erfolgreich

- Ein klares, erprobtes Konzept.
- Ein geeigneter Standort.
- Entscheidungen, die wirtschaftlich langfristig Sinn machen.
- Einsatz von Technologien, um den Geschäftsgang genau zu verfolgen.
- Systematisches Erfassen der Gäste.
- Kontinuierliche Weiterbildung der Mitarbeiter, insbesondere des Kaders.
- Werte und Ziele regelmässig kommunizieren.
- Eine positive Betriebskultur.
- Eine unternehmerische Mission.
- Konsistentes Management, operative Richtlinien.
- Die Strategie flexibel neuen Rahmenbedingungen anpassen.
- Kostenbewusstsein auf allen Stufen, striktes Controlling.
- Hoher Zeiteinsatz des Unternehmers für Betrieb und Familie.

Das führt zu Misserfolg

- Strategie und Mission sind nicht dokumentiert.
- Eine erfolgsorientierte Unternehmenskultur fehlt.
- Unfähigkeit, Standards festzulegen und zu überwachen.
- Häufige Zwischenfälle, ständige Feuerwehrübungen.
- Einseitiger Fokus auf einen Aspekt des Geschäfts.
- Ein schlechter oder unpassender Standort.
- Schwache Finanzierung, mangelnde Liquidität.
- Zuwenig Erfahrung, mangelndes Fachwissen.
- Ungenügende Kommunikation mit den Gästen.
- Schlechtes Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Mangelnde Hygiene, schmutzige Toiletten.
- Fehlende konzeptionelle Integrität.
- Zuwenig Differenzierung: Etwas für jeden sein.
- Die Konkurrenz unterschätzen.
- Mangelndes Commitment des Betreibers.
- Unvermögen, den Geschäftsgang genau zu verfolgen.
- Zu häufiger Wechsel der Unternehmensziele.
- Zu stürmisches Wachstum.
- Unfähigkeit, die Unternehmensvision in das Operative zu übertragen.
- Mangelnde Flexibilität und Innovationskraft.
- Unfähigkeit, gute Mitarbeiter zu rekrutieren.
- Unkontrollierbare externe Faktoren (z.B. Gesetzgebung, Konjunktur)

Parsa, Self, Njite, Kings: Why Restaurants Fail (2005)

Dramatischer Beschäftigtenrückgang

Im schweizerischen Hotel- und Gastgewerbe gehen laufend Arbeitsplätze verloren. Zwischen 2008 und 2013 wurde jeder neunte Arbeitsplatz in der Branche vernichtet, obwohl die Bevölkerung in der Schweiz stark zunahm.

Die Beschäftigungsstatistik des Bundes wies 2008 für das erste Quartal 187'400 Vollzeitäquivalente im Gastgewerbe aus. Im Vergleichsquarter 2013 lag dieser Wert um 20'600 resp. 11% tiefer. Das erste Quartal entspricht in etwa der Wintersaison und ist deshalb sehr aussagekräftig. Da der durchschnittliche Beschäftigungsgrad im Gastgewerbe knapp unter 80% liegt, sind vom Stellenabbau in diesen fünf Jahren rund 26'000 Mitarbeitende betroffen.

Auffallend ist, dass der Rückgang in steten Schritten erfolgt: Jahr für Jahr gibt es weniger Beschäftigung. Langfristig ist es noch schlimmer: Anfangs der 1990er-Jahre, als die Schweiz noch nicht einmal sieben Million Einwohner zählte, gab es

im Gastgewerbe noch über 200'000 Vollzeitäquivalente. Heute sind es 18% weniger, obwohl die Bevölkerung seit damals um fast 20% zugenommen hat.

Die Gründe für den Verlust an Arbeitsplätzen sind vielfältig. Offensichtlich haben sich die Rahmenbedingungen verschlechtert. In den 1990er-Jahren wurden Spielautomaten verboten, die Mehrwertsteuer und das BVG-Obligatorium eingeführt. Zudem stiegen die Mindestlöhne im Gastgewerbe stark an.

Seit der Jahrtausendwende machen die tiefere Promillegrenze, das Rauchverbot, höhere Abgaben, die Überregulierung in vielen Bereichen sowie ein verändertes Ess- und Ausgehverhalten der Branche das Leben schwer. Das schon länger bestehende Problem der im internationalen Vergleich viel zu hohen Produktionskosten wurde durch den starken Franken verschärft.

Privathotels unter Druck

Oligopolistische Verhältnisse auf dem Markt der Buchungsplattformen. Gnadlose Transparenz durch soziale Medien. Boom bei der privaten Zimmervermietung, den Business-Appartements und Economy-Hotels. Internationaler Wettbewerb bei hohen Schweizer Kosten. Der Strukturwandel in der Hotellerie wird weitergehen.

Zunehmend etabliert sich Grau- und Schwarzhotellerie. Privatvermieter vermeiden Auflagen aller Art (z.B. in den Bereichen Brandschutz und Hygiene) und lassen ihre Gäste keine Meldescheine ausfüllen. Sie führen keine Gästetaxen, keine Mehrwertsteuer, keine Gewinnsteuern und keine Sozialabgaben für ihr Reinigungspersonal ab. Das sorgt für inakzeptable Wettbewerbsverzerrungen.

Die Konkurrenz wird aber nicht nur wegen Airbnb und Konsorten härter. Es entstehen immer mehr möblierte Studios für Langzeitgäste, während es gleichzeitig viele neue Angebote im Budget-Bereich gibt: Konzepte wie Motel One, Ibis, Holiday Inn Express oder Super 8 setzen inhabergeführte Privathotels unter Zugzwang.

Die mittelständische Hotellerie muss mit individuellem Service in die Offensive gehen. Nachholbedarf gibt es vielerorts auch im Vertrieb. Die Abhängigkeit von Buchungsplattformen wie Booking.com ist gross. Und weil immer mehr Gäste ihre Übernachtung spontan via Smartphone buchen, braucht es dringend mobile Buchungsmöglichkeiten. Eine Website auf Deutsch und Englisch reicht schon lange nicht mehr aus.

Immer mehr Gäste bewerten ihre Reiseerfahrungen im Internet. Positive Kommentare wirken sich nachweislich auf den finanziellen Erfolg von Hotels aus. Für die Hoteliers bedeutet es einen enormen Aufwand, ihre Web-Reputation zu überwachen. Es aber nicht zu tun, können sie sich noch viel weniger leisten.

Online-Geschäft boomt

2013 wurde jede fünfte Übernachtung in der Schweiz über Online-Buchungsplattformen generiert. Gleichzeitig verkaufen die Schweizer Hotels noch rund zwei Drittel aller Übernachtungen direkt an den Kunden. Zu diesen Schlüssen kommt eine Umfrage des Instituts für Tourismus der Fachhochschule Westschweiz Wallis durchgeführt wurde.

Mit einem Anteil von 64 Prozent der 2013 in der Schweiz generierten Übernachtungen waren die direkten Buchungskanäle wie Telefon, Walk-ins, E-Mail oder das Buchungsfeld auf der eigenen Webseite nach wie vor die mit Abstand wichtigsten Verkaufsschienen in der Schweizer Hotellerie. Tourismusorganisation (2.5%) oder klassische Reisevermittler wie Reisebüros, Touroperatoren oder Hotelketten (10%) haben dagegen für die Schweizer Hotelbetriebe an Bedeutung verloren.

Die Online-Reiseplattformen generierten 2013 rund jede fünfte Logiernacht (19.4%) in der Schweizer Hotellerie. Als populärste Online-Reiseplattform konnte Booking.com den Marktanteil in der Schweiz innerhalb der letzten drei Jahre von 53 Prozent (2011) auf 70 Prozent (2013) steigern. Zusammen mit HRS und Expedia mit einem Anteil von jeweils rund 10 Prozent der OTA-generierten Logiernächte dominieren diese drei Akteure den Markt klar. Insgesamt lag der Anteil der elektronischen Vertriebskanäle (OTA, globale Distributionssysteme und Echtzeitbuchungen über die hoteleigene Webseite) bei knapp einem Drittel.

Der Trend zum mobilen Internet ist in der Schweizer Hotellerie weiterhin spürbar. 2013 waren 45 Prozent der Betriebe (Vorjahr 40%) mit einer mobilen Hotelwebseite oder einer mobilen Buchungsalikation aktiv. Fast alle Hotels (94%) verfügen über eine eigene Webseite, und 80 Prozent der Betriebe ermöglichen ihren Gästen einen gratis WLAN-Zugang.



Die mittelständische Hotellerie muss mit individuellem Service punkten.

Erneuter Höchstwert

Der 2003 begonnene Aufschwung der Gästefrequenzen in Basel setzte sich fort. Mit einem Übernachtungszuwachs von 5.2 Prozent bewegte sich die Hotellerie 2014 klar über dem Niveau des Vorjahres.

«Der starke Franken wird 2015 den Tourismus vor besondere Herausforderungen stellen.»

Der Basler Tourismus konnte zum neunten Mal in Folge steigende Übernachtungszahlen verzeichnen. 2014 wurden in den Basler Hotels insgesamt 1'162'938 Logiernächte gebucht. Das sind 57'076 Einheiten mehr als ein Jahr zuvor. Gäste aus der Schweiz buchten 363'756 Übernachtungen (+12.7%). Das ist die höchste Übernachtungszahl von Inländern, die je gemessen wurde. Die Übernachtungen von Gästen aus dem

Ausland verzeichneten einen Zuwachs um 2.1% auf insgesamt 799'182 Logiernächte, was ebenfalls Rekordwert bedeutet.

2014 standen den Gästen in Basel 63 Hotelbetriebe mit 6766 Gastbetten (+355) und 3870 Zimmern (+125) zur Verfügung. Im Mittel des Jahres 2014 betrug die Zimmerbelegung 62.7%. Dieser Wert ist gegenüber dem Vorjahr um 0.7 Prozentpunkte gestiegen.

Der starke Franken wird 2015 auch den hiesigen Tourismus vor besondere Herausforderungen stellen. Schützenhilfe erhält Basel im Event-Bereich: So ziehen die Sonderausstellung «Paul Gauguin» in der Fondation Beyeler und der Musical-Hit «The Lion King» zusätzliche Besucher an. Der Geschäftstourismus, welcher in Basel rund zwei Drittel der Übernachtungen ausmacht, verhält sich im Vergleich zum Freizeittourismus weniger preissensitiv. Daher scheint es möglich, die Zahl der Übernachtungen im Jahr 2015 zu halten.

Die wichtigsten Quellmärkte der Basler Hotellerie

Rang	Land	2014 Logiernächte	Mittelwert 2004–2013	Zuwachs 2014 zum MW	Marktanteil 2014 in %
1	Schweiz	363'756	283'014	28.5	31.3
2	Deutschland	176'308	179'256	-1.7	15.2
3	USA	112'834	93'258	21.0	9.7
4	Grossbritannien	92'842	80'069	4.9	8.0
5	Frankreich	50'443	42'159	16.0	4.3
6	Italien	46'114	42'187	9.3	4.0
7	Niederlande	28'322	26'589	6.5	2.4
8	Spanien	23'691	22'365	5.9	2.0
9	China	19'169	8'164	134.8	1.6
10	Belgien	17'149	14'252	20.3	1.5
11	Österreich	15'564	14'444	7.8	1.4
12	Indien	12'230	9'210	32.8	1.1
13	Australien	11'693	8'809	32.7	1.0
14	Brasilien	11'512	11'510	-12.4	1.0
15	Japan	10'858	11'951	0.0	0.9
16	Kanada	10'533	8'003	31.6	0.9
17	Russland	9'698	7'564	28.2	0.8
	Übrige Länder	150'224	116'356	29.1	12.9
	Total	1'162'938	979'691	18.7	100.0

Quelle: Statistisches Amt Basel-Stadt

Tabelle: Wirtverband Basel-Stadt



**Schluss mit der gastronomie-
feindlichen Preispolitik der
multinationalen Getränkekonzerne!**

Original-Markengetränke aus EU-Direktimport

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola Zero
33cl MW für 72 Rappen

Schweppes Tonic
Schweppes Bitter Lemon
20cl MW für 78 Rappen



**32 bis 37%
günstiger**

Qualitäts-Fassbier aus Bayern



**Dauer-Tiefpreis
CHF 1.82
pro Liter
exkl. MwSt**



Mehr Infos und weitere Angebote: www.baizer.ch/import

Liebe Mitglieder, sehr geehrte Damen und Herren

Die Angriffe auf das Erfolgsmodell Schweiz gehen weiter. Eine Volkinitiative mit dem populistischen Titel «Millionen-Erbschaften besteuern für unsere AHV» will eine happige Erbschaftssteuer auf Bundesebene einführen. Das ist ein Angriff auf das Privatvermögen und die Steuerkompetenz der Kantone. Eine Annahme der Initiative würde das Rückgrat unserer Wirtschaft, die hiesigen KMU und Familienbetriebe, massiv schwächen.

«Eine Bundeserbschaftssteuer wird bei Familienbetrieben die Unternehmensnachfolge gefährden.»

Bis heute liegt die Erhebung von Erbschafts- und Schenkungssteuern ausschliesslich bei den Kantonen. Der Bund darf keine Erbschaftssteuer erheben. Die vier Kantone Graubünden, Luzern, Freiburg und Waadt erlauben eine ergänzende Zuständigkeit von Gemeinden. 1995 waren dem Fiskus Erbschafts- und Schenkungssteuern im Betrag von rund 1.5 Milliarden Franken zugeflossen. 2010 belief sich die Summe noch auf rund 974 Millionen Franken. Die Erosion der Erträge ist gewollt und demokratisch legitimiert: In verschiedenen Kantonen ist die Abschaffung der Erbschafts- und Schenkungssteuer vom Stimmvolk mit deutlicher Zustimmung gutgeheissen worden.

Neu soll der Bund eine nationale Erbschafts- und Schenkungssteuer erheben und damit die AHV und die Kantone unterstützen. Das fordert eine Volksinitiative aus dem linken und christlich-sozialen Lager. Der Ertrag – man geht von rund vier Milliarden Franken aus – soll zu zwei Dritteln in die AHV und zu einem Drittel an die Kantone fliessen. Mit 20% besteuert werden sollen der Nachlass oder Schenkungen von Personen mit Wohnsitz in der Schweiz, wobei die Steuer auf dem gesamten Nachlass (plus die noch nicht besteuerten Schenkungen), abzüglich eines einmaligen Freibetrags von zwei Millionen Franken, erhoben werden soll – und zwar rückwirkend bis 2012.

Die Volksinitiative schafft neue Standortnachteile. Sie ist schädlich, weil sie bei KMU und Familienbetrieben die Unternehmensnachfolge gefährdet. Sie gefährdet Arbeitsplätze und erzeugt mit ihren Übergangsbestimmungen Rechtsunsicherheit. Zudem wird sie dazu führen, dass die eh schon viel zu hohe Fiskalquote in der Schweiz weiter steigt. Jeder verdiente und im Vermögen angelegte Franken soll nun noch ein drittes Mal besteuert werden.



*Josef Schüpfer
Präsident*



*Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands*



*Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer*



Wirtverband 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