

Jahresbericht 2015



Eine Kantonalsektion von

GASTRO  **SUISSE**

Gedanken des Präsidenten	3
Portrait	4
Dienstleistungen	5
Finanzen	6
Stiftung Sterbekasse	8
Revisionsberichte	9
Verband	10
Öffentlichkeitsarbeit	11
Internet	12
Archiv	13
Familienausgleichskasse	14
Ausgleichskasse GastroSocial	15
Pensionskasse GastroSocial	16
Sozialversicherungen auf einen Blick	17
Landes-Gesamtarbeitsvertrag	18
Berufsbildung	19
Weiterbildung	20
Lärmschutz	21
Verkehrspolitik	23
Stadtentwicklung	26
Lebensmittelrecht	27
Mehrwertsteuer	28
Agrarpolitik	29
Kartellrecht	31
Handelshemmnisse	32
Das Schweizer Gastgewerbe	33
Das Basler Gastgewerbe	34
Hotellerie	36
Tourismus	37
Schlussbemerkungen	39

Impressum

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
www.baizer.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter • ebnetter@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

Die Aufhebung des Euro-Mindestkurses durch die Nationalbank liess schon kurz nach Beginn des Jahres 2015 Schlimmes befürchten. Zwei weitere Ereignisse kurz zuvor haben ebenfalls eine starke Negativwirkung auf Basel entfaltet: Die Einführung des Verkehrskonzepts Innenstadt und die Eröffnung einer direkten Tramlinie nach Weil am Rhein.

Während sich grosse Teile der Schweizer Wirtschaft noch etwas besser halten als befürchtet, ist die Lage in unserer Branche dramatisch. Der Kaufkraftabfluss ins Ausland hat sich nochmals verstärkt und gleichzeitig konsumieren unsere Nachbarn aus dem Badischen und dem Elsass weniger in Basel.

«Unsere Hoffnungen ruhen auf den kantonalen Wahlen im Herbst.»

Schon länger bestehende Probleme wurden durch die genannten Umstände sehr akut. Die Hochpreisinsel kommt für standortgebundene KMU einer Kostenhölle gleich. Mit einem doppelt so hohen Personalaufwand wie unsere Konkurrenten könnten wir vielleicht noch leben, weil unsere Gäste durchaus bereit sind, für Leistungen etwas mehr zu bezahlen. Wenn uns aber gleichzeitig weitere Kostenblöcke stark belasten, hat das verheerende Auswirkungen auf unsere Wettbewerbsfähigkeit.

Während sich die Konsumenten in einem freien Markt bewegen und vermehrt ins Ausland ausweichen, sind wir faktisch gezwungen, unsere Waren im Inland zu beziehen. Bei Agrarprodukten ist das unschön, aber immerhin der politische Wille einer Parlamentsmehrheit. Fast noch schlimmer ist es deshalb, dass wir auch für viele Produkte, die nicht durch Zölle und Handelshemmnisse verteuert werden, viel zu viel bezahlen. Nur eine echte Beschaffungsfreiheit resp. eine entsprechende Präzisierung des Kartellgesetzes würden Abhilfe schaffen.

Statt endlich für freie Märkte zu sorgen, kümmert sich Bundesbern lieber um weitere Schikanen für das Gewerbe. Ein Beispiel ist der Entwurf der Lebensmittelverordnung, der 2080 Seiten umfasst, den Betrieben unglaublich hohe Kosten verursachen wird, den Konsumenten aber keinen Mehrwert bringt. Ein Bürokratiemonster!

Auch auf kantonaler Ebene läuft vieles schief. Der Staatsapparat wird fast ungebremst weiter ausgebaut, was zu höheren Belastungen für die Steuer- und Gebührenzahler führt.

Hier braucht es kräftiges Gegensteuer. Das gilt auch für die ideologische Verkehrspolitik in Basel, die uns immer mehr stranguliert.

Unsere Hoffnungen ruhen auf den kantonalen Wahlen im Herbst. Es gilt, in der Regierung wieder eine bürgerliche Mehrheit zu erreichen. Besonders wichtig scheint es uns, im Grossen Rat andere Verhältnisse herbeizuführen. Unterstützen Sie wirtschaftsfreundliche Kandidaten! Noch besser wäre es natürlich, Gewerbetreibende würden gleich selbst kandidieren. Der Wirtverband wird Leute aus den eigenen Reihen unterstützen.



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 unse-

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



Josef Schüpfer
Präsident
gewählt bis 2018



Raphael Wyniger
Beisitzer
gewählt bis 2017



André Zimmerli
Vizepräsident
gewählt bis 2018



Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
gewählt bis 2017



Guido Schmidt
Finanzen
gewählt bis 2016



Hans-Peter Fontana
Beisitzer
gewählt bis 2017

Adressen

Geschäftsstelle

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

Importgetränke

Ausländische Biere AG
Talstrasse 84, 4144 Arlesheim
Telefon 061 706 55 22
www.baizer.ch/import

Präsident

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

Krankentaggeld- und Unfallversicherungen

CBA Versicherungsbroker AG
Dornacherstrasse 230, 4018 Basel
Telefon 061 337 17 17
cba@cba-broker.ch
www.baizer.ch/versicherungen

Delegierter des Vorstands

Maurus Ebnetter
Hasenrain 96, 4102 Binningen
Telefon 061 421 34 93
ebnetter@baizer.ch

Dachverband

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

Archiv

Mario Nanni
Restaurant Pinguin
Schützengraben 38, 4051 Basel
Telefon 061 261 35 13

Ausgleichskasse / Pensionskasse

GastroSocial
Buchserstrasse 1
Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
info@gastrosocial.ch

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
- BAV 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	2014	Budget 2015	2015	Budget 2016
Einnahmen				
Mitgliederbeiträge	124'459.45	125'000	124'769.60	125'000
Dienstleistungserträge ¹	392'770.47	400'000	403'618.14	400'000
Diverse Vereinseinnahmen	215'629.05	210'000	231'594.83	220'000
Total Einnahmen	732'858.97	735'000	759'982.57	745'000
Aufwand				
Vereinsausgaben	149'593.15	130'000	212'059.50	160'000
Dienstleistungsaufwand ¹	331'022.30	330'000	332'421.15	330'000
Personalaufwand	103'620.00	105'000	103'620.00	104'000
Sachversicherungen und Gebühren	1'845.70	2'000	2'194.00	2'000
Verwaltung und Informatik	87'281.77	85'000	78'943.89	80'000
Werbung	85'093.75	85'000	73'593.35	80'000
Übriger Betriebsaufwand	0.00	0	0.00	0
Finanzerfolg	-85'842.87	-10'000	-90'067.04	-10'000
Total Aufwand	672'613.80	727'000	712'764.85	746'000
Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand	60'245.17	8'000	47'217.72	-1'000
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0	0.00	0
Steuern	18'767.60	3'000	16'524.35	0
Reingewinn	41'477.57	5'000	30'963.37	-1'000

¹ Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

Bilanz in CHF	31. Dezember 2014	31. Dezember 2015
Aktiven		
Kasse	764.85	262.85
Bank- und Postkonten	721'814.57	716'033.28
Festgelder	0.00	0.00
Debitoren	5'901.42	5'939.33
Kontokorrent Sterbekasse	44'732.50	45'467.15
Aktive Rechnungsabgrenzungen	30'000.00	32'399.10
Umlaufvermögen	803'213.71	800'101.71
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'149'899.73	1'264'535.40
Obligationen	518'794.32	462'094.52
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'668'695.05	1'726'630.92
Total Aktiven	2'471'908.76	2'526'732.63
Passiven		
Kreditoren	54'390.15	60'290.65
Passive Rechnungsabgrenzungen	35'500.00	53'460.00
Kurzfristiges Fremdkapital	89'890.15	113'750.65
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	2'090'541.04	2'132'018.61
Gewinn	41'477.57	30'963'37
Total Eigenkapital	2'132'018.61	2'162'981.98
Total Passiven	2'471'908.76	2'526'732.63

Bilanz in CHF	31. Dezember 2014	31. Dezember 2015
Aktiven		
Flüssige Mittel	32'722.31	34'393.73
Forderungen	0.00	0.00
Umlaufvermögen	32'722.31	34'393.73
Finanzanlagen	145'866.00	145'866.00
Anlagevermögen	145'866.00	145'866.00
Total Aktiven	178'588.31	180'259.73
Passiven		
KK Wirtverband Basel-Stadt	44'732.50	45'467.15
Passive Rechnungsabgrenzungen	1'000.00	1'000.00
Fremdkapital	45'732.50	46'467.15
Stiftungskapital	133'507.62	132'855.81
Erfolg	-651.81	936.77
Eigenkapital	132'855.81	133'792.58
Total Passiven	178'588.31	180'259.73

Erfolgsrechnung in CHF	2014	2015
Mitgliederbeiträge	823.60	345.35
Diverse Erträge	0.00	0.00
Total Einnahmen	823.60	345.35
Sterbegelder	1'800.00	0.00
Diverse Unkosten	1'080.00	1'080.00
Finanzerfolg	-1'404.59	-1'671.42
Total Aufwand	1'459.41	-591.42
Jahreserfolg	-651.81	936.77

Bericht der Revisionsstelle an die Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2015 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, 18. März 2016
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

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

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Sterbekasse des Kantonalen Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2015 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, 18. März 2016
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Mitgliederbewegungen

Entwicklung des Mitgliederbestands (jeweils Ende November)

2006	2007	2008	2009	2010
486	479	477	481	494
2011	2012	2013	2014	2015
506	518	516	529	524

Ehrenmitglieder

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

Veteranen

Peter Mutti, 25 Jahre, Eintritt 1991
Andreas Zimmerli, 25 Jahre, Eintritt 1991
Max König, 60 Jahre, Eintritt 1956

Totentafel

Alfred Rickhoff

Generalversammlung

Die 134. ordentliche Generalversammlung fand am 9. Juni 2015 im Schmiedenhof in Basel statt.

Befreundete Organisationen

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

GastroSuisse

Die Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 19. Mai 2015 in Luzern statt. Unsere Sektion war mit sieben Delegierten vertreten.

Gremien

Vorstand Wirtverband Basel-Stadt

siehe Seite 4

Familienausgleichskasse des Wirtverbands 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 des GastroSocial-Fonds, der Ausgleichskasse und im Präsidium von GastroSocial.

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: Maurus Ebnetter
Delegierter: Guido Schmidt

Basel Tourismus

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Pro Innerstadt

Vorstandsmitglied: Hans-Peter Fontana

Verein Integratio

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

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

Medienarbeit

Im Jahr 2015 bearbeiteten wir 115 Medienanfragen (Vorjahr 132). Wir werden nicht nur in der Öffentlichkeit, sondern auch bei den Medien als Branchenvertreter und politische Kraft wahrgenommen.

Auskunftsdienst

Wir beantworten regelmässig Anfragen von Studenten und Schülern, die Arbeiten zu gastgewerblichen Themen durchführen. Zudem 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. 2015 hatten wir erneut viele formelle und informelle Kontakte zu Chefbeamten, Grossräten, Regierungsräten und eidgenössischen Parlamentariern.

Sponsoring

2015 unterstützten wir das Fasnachts-Comité sowie die Veranstaltung «offizielles Prysdrumme und Pryspfiffe». 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 rund 1200 Empfänger geht.



www.baizer.ch

Unsere Verbands-Website dient unter anderem als Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich über 4500 Artikel. 2014 sind 423 Beiträge (Vorjahr 562) hinzugekommen. Google News wertet baizer.ch als eine von 800 Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum aus. Ein elektronischer Newsletter sorgt 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 800 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. 2016 werden wir die Site endlich mobilfähig machen und verschiedene Neuerungen einführen.

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 5000 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. Gastro-Express wird 2016 neu lanciert.

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	2015	Seiten pro Tag 2015
baizer.ch	701	709	698	710	690	3370
basel-restaurants.ch	595	558	540	529	535	2701
gastro-express.ch	3872	4101	4297	5750	5602	34'988
Total	5123	5638	5535	6989	6827	41'059

Das umfangreiche Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst viele Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Trotzdem fehlen noch etliche ältere Unterlagen aller Art.

Sollten Sie entsprechende Dokumente besitzen und nicht mehr brauchen, so übergeben Sie diese bitte unserem Archivar Mario Nanni. Sie helfen damit, das Archiv zu komplettieren und Unterlagen für die Nachwelt zu erhalten.

Übrigens: Falls Sie ein altes Foto suchen oder mehr über die

Geschichte eines Basler Gastbetriebs erfahren möchten, so können Sie einen Recherche-Auftrag erteilen. Abklärungen können längere Zeit in Anspruch nehmen – kurzfristig ist nichts möglich! Die Kosten belaufen sich je nach Aufwand und Umfang auf etwa 200 bis 500 Franken. Mitglieder des Wirtverbandes Basel-Stadt erhalten einen Vorzugspreis.

Mario Nanni
Restaurant Pinguin
Schützengraben 38
4051 Basel
Telefon 061 261 35 13



Grandios: Restaurant Cardinal an der Freien Strasse (1910)



Heute Coop-Center: Clara-Bad an der Clarastrasse (1929)



Auf dem Heimweg: «Oberwilerhalle» an der Birsigstrasse (1912)



Münchner Bierhalle: «Gambrinus» an der Falknerstrasse (1905)



Beliebtes Ausflugsziel: Landgasthof Brohus in Bettingen (1960)



Gemütlich: Steinklösterli an der Steinenvorstadt (1961)

Allgemeine Entwicklung

Grundlagen: Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden, Selbständigerwerbende sowie Nichterwerbstätige mit bescheidenen Einkommen.

Per 1. Januar 2016 wurde die Einkommensgrenze für den Beitragsbezug der Selbständigerwerbenden angepasst. Dies, weil der maximal versicherte Verdienst in der Unfallversicherung auf CHF 148'200 angehoben wurde.

Die Mindestzulagen pro Kind und Monat gemäss Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) bleiben weiterhin unverändert. Die Kantone können höhere Ansätze vorschreiben.

Statistische Werte: Gemäss Familienzulagenstatistik wurden im Jahr 2014 gesamtschweizerisch 5.42 Milliarden Franken Familienzulagen nach FamZG ausgerichtet. Dies entspricht einem Anteil von 96.7% am Total der ausgerichteten Zulagen. Rund 1 Millionen Bezüger/innen konnten ihren Anspruch geltend machen. Gemessen an den Ausgaben aller Sozialversicherungen machen die Familienzulagen einen Anteil von ca. 3.9% aus. Im Berichtsjahr 2014 waren in der Schweiz 581'900 Betriebe, 358'000 Selbständigerwerbende und 12'900 Nichterwerbstätige einer Familienausgleichskasse angeschlossen.

Die Beitragssätze variieren erheblich mit einer Spannweite von 0.3% bis 3.63% bei den Arbeitgebenden und 0.3% bis 3.4% bei den Selbständigerwerbenden. Der Grund für diese grosse Spannweite liegt in der Struktur der Familienausgleichskassen. Kassen mit hohen Löhnen sowie Kassen mit wenigen Kindern haben niedrigere Beitragssätze. Die in einzelnen Kantonen eingeführten Lastenausgleiche können die Unterschiede teilweise kompensieren.

Die Arbeitgebenden sind mit rund 5.32 Milliarden Franken Beitragseinnahmen die grösste Einnahmequelle der Familienausgleichskassen (ca. 90% aller Einnahmen, inkl. Arbeitnehmeranteil im Kanton Wallis). Als zweitgrösste Gruppe tragen die Selbst-

ständigerwerbenden 212 Millionen Franken bei. Im Vergleich zum Vorjahr (2013) haben die ausgerichteten Familienzulagen um rund 2.2% zugenommen. Die Zunahme ist zum Teil auf das Bevölkerungswachstum bei den 0-25-Jährigen zurückzuführen. Weiter haben gewisse Kantone die Zulagen erhöht. Mit der Umsetzung der Initiative Fasel – ein Kind eine Zulage – sind die Familienzulagen zum sechsgrössten Sozialversicherungszweig der Schweiz angewachsen.

Entwicklung in Basel-Stadt

Das Einführungs-gesetz zum Bundesgesetz über die Familienzulagen (BS-G) hat in Bezug auf das Rechnungsjahr 2015 keine Änderung erfahren. Die kantonale Familienausgleichskasse hat ihren Beitragssatz 2016 für Arbeitgebende sowie für Selbständigerwerbende auf 1.35% erhöht.

Geschäftsjahr 2015

Das Jahr 2015 ist das 59. Geschäftsjahr der Kasse. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden am 8. April 2015 im Sekretariat des Wirtverbandes Basel-Stadt statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht 2014 genehmigt. Der Bericht der Revisionsstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt. Die Delegierten haben den Vorstand einstimmig für eine weitere Amtsperiode bestätigt.

Im November 2015 wurde dem Vorstand die Hochrechnung 2015, das Budget 2016 sowie die Planung 2017 zugestellt. Aufgrund der Hochrechnung hat der Vorstand entschieden, den Beitragssatz 2016 für Arbeitgeber und Selbständigerwerbende um 0.10% auf netto 1.56% zuzüglich 0.14% Berufsbildung für Arbeitgeber zu erhöhen.

Wichtigste Kriterien	2015/CHF	2014/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.60%	1.60%	unverändert
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	554	549	0.91%
Anzahl Selbständigerwerbende	140	151	-7.28%
Zulagensatz Kinderzulagen	200	200	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	200	250	unverändert
Lohnsumme	209'114'000	203'043'600	2.99%
Steuereinkommen	6'617'600	6'334'800	4.46%
Schwankungsreserve	2'523'424	2'833'887	-10.95%
in % eines Jahresaufwands	72.88%	85.21%	-12.33 PP
Beitragsausstände	249'359	247'827	0.62%
Ausstände in % der Beträge	7.25%	7.42%	-0.17 PP
Abschreibungen in % der Beiträge Arbeitgeber	0.47%	0.69%	-0.22 PP
Abschreibungen in % der Beiträge Selbständige	8.16%	16.29%	-8.13 PP
Leistungen in % der Beiträge Arbeitgeber	107.11%	105.43%	1.68 PP
Leistungen in % der Beiträge Selbständige	84.34%	95.74%	-11.40 PP

20'231 Betriebe und 166'920 Versicherte waren im vergangenen Jahr bei der Ausgleichskasse GastroSocial angeschlossen. Die Zahlen stiegen im Vergleich zum Vorjahr leicht an.

Obwohl sich das Gastgewerbe in einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld bewegt, konnte die Bruttolohnsumme um 3.77% auf 5919 Millionen Franken gesteigert werden. Damit stieg auch das Beitragsvolumen auf 1031 Millionen Franken an. Die Ausgleichskasse GastroSocial konnte einen Überschuss von 68 Millionen Franken an den Schweizerischen Ausgleichsfonds überweisen.

Renten: Die zunehmende Überalterung in der Schweiz spürt GastroSocial in der jährlichen Steigerung der Anzahl Altersrenten. Im 2015 betrug der Rentenbestand 22'301, was einer Zunahme von 1.53% entspricht. Die Zahl der IV-Renten sank jedoch erneut um 4.25% auf 4506.

Krankentaggeldversicherung: Dank der engen Zusammenarbeit mit Swica kann die Ausgleichskasse GastroSocial ihren Kunden sämtliche Sozialversicherungen aus einer Hand anbieten. Der Policenbestand war leicht rückläufig und umfasste 8680 Krankentaggeld- sowie 7657 Unfallversicherungsverträge. Das Prämienvolumen hingegen konnte gesteigert werden.

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

zialversicherungszweige konnte GastroSocial einen leichten Rückgang der Betreibungen feststellen. Erneut sanken die Beitragsverluste von 1.18% auf 1.06% des Beitragsvolumens.

Betriebsrechnung: Die unkomplizierten und effizienten Abläufe erleichtern nicht nur den Kunden die administrative Arbeit, sondern sorgen auch für tiefe Verwaltungskosten. Die Betriebsrechnung schloss erneut mit einem Überschuss von 430'045 Franken.

Servicelevel: Die anwenderfreundlichen Online-Produkte nehmen den Kunden 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 Altersreform 2020 wird auch noch in der nächsten Zeit aktuell sein und wichtige Fragen zur Zukunft der Altersvorsorge in der Schweiz nachhaltig klären müssen.

GastroSocial Ausgleichskasse
Buchserstrasse 1, Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
www.gastrosocial.ch

Unterstellung bei Grenzgängern

Unter Umständen sind bei Grenzgängern die Sozialversicherungsbeiträge in deren Heimatland abzurechnen. Das führt bei den schweizerischen Arbeitgebern zu Risiken und zusätzlichem Aufwand.

2015 sind verschiedene Fälle bekannt geworden, in denen die französischen Sozialversicherungsbehörden versucht haben, bei Arbeitgebern in der Schweiz Beiträge einzufordern. Dies materiell grundsätzlich zu recht, wobei aber meistens völlig überhöhte Einschätzungen erfolgt sind. Grundsätzlich ist zu empfehlen, bei Abrechnungen von ausländischen Sozialversicherungsbehörden sofort mit diesen Kontakt aufzunehmen und den Sachverhalt bezüglich der zu erwartenden Höhe der Beiträge richtig zu stellen.

Bei jeder Neueinstellung sollte im Vorstellungsgespräch mit einem Grenzgänger unbedingt nachgefragt werden, ob dieser in seinem Wohnsitzstaat nach anderen Erwerbstätigkeiten nachgeht. Das Ergebnis soll auf jeden Fall im Arbeitsvertrag oder in einem Vertragszusatz festgehalten werden. Gleichzeitig ist dem Arbeitnehmer im Arbeitsvertrag die Pflicht zu überbinden, in Zukunft den Arbeitgeber über jede zusätzliche Erwerbstätig-

keit in einem anderen Land zu informieren. Weiter wird empfohlen schriftlich zu vereinbaren, dass der Arbeitnehmer bei falscher oder nicht rechtzeitiger Meldung gegenüber dem Arbeitgeber ersatzpflichtig wird. Es ist allerdings nicht klar, ob eine solche Klausel im Streitfall vor Gericht Bestand hätte.

Zusätzlich ist es ratsam, vom Mitarbeitenden beim Stellenbeginn und allenfalls periodisch die sogenannte «Bescheinigung A1» zu verlangen. Das ist ein standardisiertes Formular, mit welchem die Sozialversicherungsbehörden eines Landes bestätigen, ob eine Person bei ihnen versichert ist. Für den Fall, dass ein Nebenjob in einem Nachbarstaat koordinationsrechtlich relevant ist, gibt dies dem Arbeitgeber eine gewisse Rechtssicherheit. Wichtig ist es auch, dass bei bestehenden Mitarbeitenden regelmässig nachgefragt wird, ob diese inzwischen einer Nebentätigkeit im Ausland nachgehen. Gegebenenfalls müssen dann umgehend Massnahmen getroffen werden. Gleichzeitig kann auch bei bestehenden Mitarbeitenden noch die «Bescheinigung A1» verlangt werden. Bei bereits angestellten Mitarbeitenden empfiehlt es sich, einen wie vorgängig empfohlenen Vertragszusatz unterzeichnen zu lassen.

20'169 Betriebe mit 159'738 Versicherten waren im 2015 bei uns versichert. Damit verzeichnet die Pensionskasse GastroSocial auf hohem Niveau ein leichtes Wachstum.

Die Erhöhung der versicherten Lohnsumme um 4.2% auf 2750 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 10'842. Der Bestand an IV-Rentnern blieb konstant. Die Pensionskasse GastroSocial hat 69 Millionen Franken Rentenleistungen ausbezahlt, was einer Zunahme von 5.6% gegenüber dem Vorjahr entspricht.

«Das Anlagevermögen ist um 4.5% auf 5.9 Milliarden Franken angewachsen.»

Vermögensanlage: GastroSocial erreichte per 31. Dezember 2015 eine Performance von 0.5%. Auf den ersten Blick erscheint dieses Resultat verglichen mit der Vorjahresperformance (7.87%) als dürftig. Doch bei Berücksichtigung der schwierigen Lage an den Finanzmärkten im vergangenen Jahr relativiert sich die negative Beurteilung des Anlagereultats. So liegt GastroSocial mit dem erzielten Resultat im Bereich der BVG-Benchmark, wenn auch unter der internen Benchmark. Der Deckungsgrad betrug per 31. Dezember 2015 rund 115% (vor Revision) bei einem unveränderten technischen Zins von 3%. Das Anlagevermögen ist um 4.5% auf 5.9 Milliarden Franken angewachsen.

Betriebsrechnung: GastroSocial ist eine nicht gewinnorientierte Stiftung und weist mit 61 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 2015 betrugen sie rund 0.42% der gesamten Anlagen.

Verzinsung: Die Verzinsung der Altersguthaben im Jahr 2015 beträgt im obligatorischen und überobligatorischen Teil 1.75%.

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 Versi-

cherten sicher und nachhaltig an und informieren transparent über ihre Tätigkeiten. Den hohen Servicelevel lässt GastroSocial jährlich von ISO und GoodPriv@cy zertifizieren.

Umfeld: Die Anlagemärkte werden zwar aktuell von einer grossen Verunsicherung geprägt, doch es liegt trotzdem keine globale Krisensituation vor. Wir erwarten ein moderates Wachstum der Weltwirtschaft in der Grössenordnung des Vorjahres. Schwankungen an den Finanzmärkten werden jedoch auch zukünftig zur Tagesordnung gehören.

GastroSocial Ausgleichskasse
Buchserstrasse 1, Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
www.gastrosocial.ch

Online-Dienstleistungen

Zusammen mit der Mirus Software AG erweitert GastroSocial seine Palette der Onlinedienstleistungen. Einerseits werden neue Schnittstellen angeboten, so dass Mirus-Kunden ihre Daten einfach und unkompliziert an GastroSocial übermitteln können. Andererseits entwickelt GastroSocial ein neues Lohnprogramm: miruSocial ist eine umfassende Software zur Lohnverarbeitung. Sie bietet nebst vielen optimierten Schnittstellen auch erweiterte Funktionen an. Die Kunden werden die Wahl zwischen verschiedenen Produktlinien haben. Zurzeit steht das Programm ersten Pilotkunden zur Verfügung. Ab 2017 werden das neue Schnittstellenpaket sowie miruSocial in Betrieb sein. Das bestehende Lohnprogramm auf der GastroSocial@net-Plattform wird weiterhin angeboten. Machen Sie sich auf gastrosocial.ch unverbindlich ein Bild dieses günstigen und einfach zu bedienenden Lohnprogrammes!

Der L-GAV des Gastgewerbes ist der grösste allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsvertrag der Schweiz. Ihm unterstehen rund 210'000 Mitarbeiter in 30'000 Betrieben.

Die aktuelle Vertrag ist seit 2010 wirksam und kann von jedem Sozialpartner unter Einhaltung einer halbjährigen Kündigungsfrist von sechs Monaten auf ein Semesterende gekündigt werden. Die Mindestlöhne haben seit 2014 keine Änderung erfahren. 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.

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.

Die Verhandlungsdelegationen der Sozialpartner haben sich auf einen Vorschlag für die Grundzüge eines neuen Gesamtarbeitsvertrags ab 2017 geeinigt. Die Verhandlungsergebnisse gehen nun in die Entscheidungsgremien der zuständigen Arbeitnehmer- und Arbeitgeberorganisationen. Vorläufig gilt weiterhin der aktuelle L-GAV.

Mindestlöhne	Qualifikation	2015	2016	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%)

Einkauf von Überstunden

Grundsätzlich wird die Lohnstruktur im Gastgewerbe vom Landesgesamtarbeitsvertrag bestimmt. Der minimal zu bezahlende Lohn richtet sich pragmatisch nach der Ausbildung des Mitarbeiters. Nach oben sind die Löhne selbstverständlich offen – hier spielt der Markt. Um den Lohn eines Mitarbeiters attraktiver zu gestalten, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Monetäre Anreize könnten beispielsweise sein, dass ein Teil der Spesen für den Arbeitsweg vom Arbeitgeber übernommen werden, ein umsatzabhängiger Bonus ausbezahlt wird oder eben der «Überstundeneinkauf».

Das Einkufen von Überstunden bietet eine Möglichkeit, die Lohnhöhe attraktiver zu gestalten. Dabei werden auf den zu zahlenden Mindestlohn monatlich anfallende Überstunden «vorausbezahlt». Ein Beispiel: Der Mindestlohn für einen gelernten Koch beträgt gemäss L-GAV 4108 Franken für 42 Stunden Arbeit pro Woche. Der Stundenlohn beträgt 22.57 Franken (4108 dividiert durch 182). Der Arbeitgeber und der Mitarbeiter vereinbaren im Arbeitsvertrag den Lohn von 4108 Franken und eine Vorauszahlung für möglicherweise anfallende Über-

stunden in der Höhe von 451.40 Franken (für 20 Überstunden pro Monat), so dass der Bruttolohn insgesamt 4559.40 Franken beträgt. Damit bleibt es dem Arbeitgeber erspart, Rückstellungen für die Auszahlung von Überstunden zu machen. Vor allem aber bietet er seinem Mitarbeiter ein attraktiveres Salär, welches über dem Mindestlohn liegt und mehr Flexibilität bei den Arbeitszeiten erlaubt.

Der Arbeitgeber kann in Folge seines Weisungsrechtes den Arbeitsplan nach den betrieblichen Bedürfnissen erstellen. Damit bleibt aber auch das Risiko bei ihm, wenn er den Mitarbeiter nicht so einteilen kann, dass alle zwanzig Überstunden geleistet werden. In einem solchen Fall verfällt der Anspruch auf die Leistung der Überstunden am Ende jeden Monats. Ferner gilt es zu beachten, dass eine Abrede, welche die wöchentliche Arbeitszeit auf mehr als 50 Stunden ausdehnt, ungültig ist. Werden Überstunden regelmässig ausbezahlt, sind sie auch für die Berechnung der Lohnfortzahlung, des Ferienlohnes und des 13. Monatslohnes einzubeziehen.

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), das Nachwuchs- und Lehrstellenmarketing in Basel.

Qualitätsentwicklung

Zahlreiche 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 Lernendentag. Im Herbst 2016 wird sie an der Basler Berufs- und Bildungsmesse mit einem Stand vertreten sein.



Kampf um Talente: Es wird schwieriger, genügend geeignete Bewerber/innen für Lehrstellen zu finden.

Entwicklung der Lernendenzahlen

Schweizweit geht die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse zurück. Zum einen geht die Zahl der Schulabgänger zurück, zum anderen findet ein Kampf um die guten Schulabgänger statt. In Basel-Stadt sind die Lernendenzahlen weitgehend stabil. Die demographische Entwicklung, die Rahmenbedingungen in der Berufsbildung, die zunehmende Konkurrenz durch den gymnasialen Weg und die wirtschaftlichen Schwierigkeiten vieler Betriebe stellen uns jedoch vor grosse Herausforderungen.

Es findet ein regelrechter Kampf um Talente statt. Rückmeldungen der Berufsbildner zeigen, dass nicht in erster Linie

die Menge, sondern eher die Qualität der Bewerber ein Problem ist. Viele Lernende haben persönliche oder familiäre Probleme, die ihre Leistung 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. Es hat sich mit seiner Durchlässigkeit bewährt. Problematisch ist die wachsende Bürokratie, der sich Lehrbetriebe gegenübersehen. Auch die Zahl der Lehrabbrüche ist unbefriedigend.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Köche EFZ	59	67	66	39	63	47	59	50
Küchenangestellte EBA	15	19	18	22	29	16	14	11
Restaurationsfachleute EFZ	15	16	13	19	19	11	14	11
Restaurationsangestellte EBA	3	5	5	5	4	5	2	4
Hotelfachleute EFZ	12	18	13	14	14	16	16	16
Hotellerieangestellte EBA	1	1	1	4	3	2	2	5
Kaufleute HGT EFZ	10	10	9	12	7	4	6	5
Systemgastronomiefachleute EFZ	–	–	–	–	–	2	5	1
Total gastgewerbliche Berufe	115	136	125	115	139	103	118	103

Wirkurse

Die Nachfrage nach den Vorbereitungskursen für die Wirtfachprüfung im Tagungszentrum Oekolampad am Allschwilerplatz hat in den vergangenen Jahren deutlich abgenommen. 2014 und 2015 wurden jeweils nur noch drei statt vier Kurse durchgeführt – einer davon berufsbegleitend.

Von den Kursteilnehmern ist ein Fünftel bereits selbständig im Gastgewerbe tätig. Ein Viertel hat ein konkretes Projekt, sich selbständig zu machen. Ein weiteres Viertel sind Kaderangestellte eines Betreibers, ein Fünftel hat ein vages Projekt und für einen Zehntel dient der Kurs vorerst lediglich der Weiterbildung.

Weitere Informationen: www.baizer.ch/wirkurs

Wirtfachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler die kantonalen Wirtfachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebnetter. Im Jahr 2015 nahmen an drei schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 92 Personen teil. Von 78 Erstgeprüften bestanden 58, von den 14 Wiederholungsprüfungen bestanden acht. Die Erfolgsquote der Erstgeprüften betrug 74 Prozent, diejenige der Wiederholer 57 Prozent.

38 Prozent der Erstgeprüften waren Frauen. Das Alter der Teilnehmer lag zwischen 18 und 61. Im Durchschnitt sind die Teilnehmer 35 Jahre alt. 48 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer Staatsbürger. Die grössten Ausländergrup-

pen an den Wirtfachprüfungen sind Türken, Deutsche, Franzosen und Italiener. 56 Prozent der Prüflinge haben ihren Wohnsitz in Basel-Stadt.

In Basel-Stadt wurden 2015 gesamthaft 64 Fähigkeitsausweise für Restaurateure ausgestellt. 2013 waren es 105, im vergangenen Jahr 66. Landesweit werden pro Jahr etwa 1800 vergleichbare Zertifikate ausgestellt. Hinzu kommen einige Hundert höhere Abschlüsse an Hotelfachschulen.

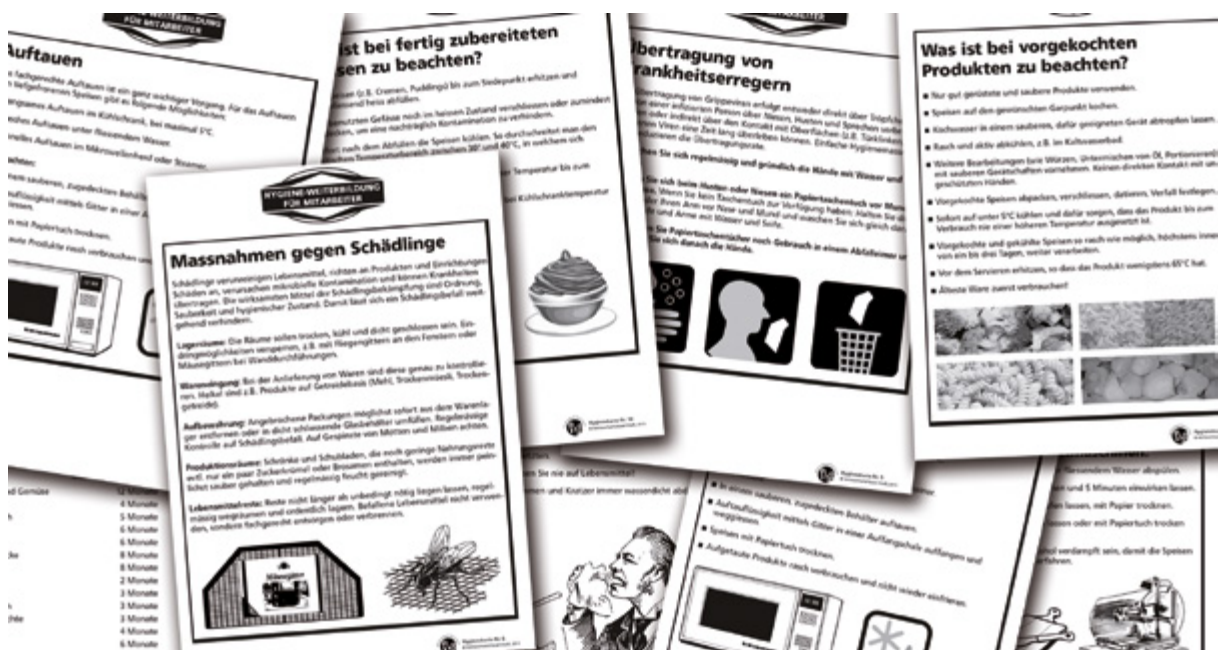
Arbeitsicherheit

Die so genannten Kopas-Schulungen finden nach wie vor statt. Die Branchenlösung für Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird auch im Wirtkurs 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. Sogenannte «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 Weiterbildungs-bemühungen jederzeit belegen können.



Vollzugshilfe des Cercle Bruit

Die Vereinigung der kantonalen Lärmschutzfachleute, der Cercle Bruit, hat die Arbeiten an einer neuen Vollzugshilfe für das Gastgewerbe noch immer nicht abgeschlossen. Die Beurteilung von Gastronomielärm entspricht nicht mehr dem Stand der Technik.

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 möglich sein.

«Wichtig scheint uns die Möglichkeit, den vorhandenen Umgebungslärm verstärkt mit zu berücksichtigen.»

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.

Verhaltensregeln zur Lärmvermeidung

- Klagen der Nachbarschaft ernst nehmen und zusammen mit ihr nach Lösungen suchen.
- Gäste, insbesondere auch Raucher, die sich längere Zeit vor dem Lokal aufhalten, durch eine aktive Information bitten, die Nachtruhe der Anwohner zu respektieren.
- Den Gästen nicht gestatten, Getränke mit ins Freie zu nehmen, wenn sie das Lokal zum Rauchen verlassen.
- Wenn nötig einen privaten Sicherheitsdienst beauftragen, um die Ruhe vor dem Lokal zu gewährleisten.
- Bei Gartenwirtschaften besonders auf die umliegende Anwohnerschaft Rücksicht nehmen.
- Ab 22 Uhr nach Möglichkeit Fenster und Türen des Restaurantsbetriebes schliessen.
- Restaurants mit Musikbetrieb können – in Zusammenarbeit mit der Abteilung Lärmschutz des Amtes für Umwelt und Energie – einen Lärmnachweis erstellen lassen, der belegt, dass die Anwohnerschaft keinen erheblichen Störungen ausgesetzt ist.
- Die technischen Einrichtungen ordentlich unterhalten, damit sie keinen Anlass für Geruchs- und Lärmreklamationen geben.
- Mitarbeitende über die geltenden Schallpegelbegrenzungen für Musik in Kenntnis setzen und sie instruieren, sich strikt daran zu halten.

Feierabendkonzerte

Nebst alternativ-, jugend- und subkulturellen Institutionen und Veranstaltungen leiden auch zahlreiche herkömmliche Restaurants und Bars unter der hohen Regulierungsdichte. Einige dieser Gastbetriebe würden gerne einmal pro Monat oder vielleicht sogar einmal pro Woche ein kleines abendliches Konzert veranstalten, welches in Raumlautstärke und ohne grosse Verstärkung durchgeführt wird. Sie tun dies aber nicht, weil Bewilligungshürden bestehen.

«In Basel werden die Vorschriften zu eng ausgelegt.»

Will eine Café-Bar ab und zu einen Gitarristen mit einer kleinen Gesangsanlage auftreten lassen, droht ein Bewilligungszirkus und der Betreiber wird verpflichtet, den Betriebscharakter in seiner Bewilligung zu ändern. Als ob aus der gemütlichen Café-Bar nun plötzlich ein Musiklokal geworden wäre! Ein ähnliches Problem stellte sich einem Schweizer Spezialitätenrestaurant, das einmal wöchentlich einen Ländlerabend durchführen wollte. Weder Nachbarn noch Publikum und Mitarbeiter wären über einen längeren Zeitraum nennenswerten Immissionen ausgesetzt gewesen, denn die Schallintensität dieser Veranstaltungen kann in keiner Weise mit einem Rockkonzert oder der elektronischen Musik in einem Club verglichen werden.

Der Grosse Rat hat einen Anzug der grünliberalen Grossrätin Martina Bernasconi «betreffend mehr Feierabendkonzerte» überwiesen. In Basel werden die Vorschriften zu eng ausgelegt, findet doch kaum eine Unterscheidung zwischen Musik- und Tanzlokalen mit Nachtbetrieb und gewöhnlichen Gaststätten mit gelegentlichen Darbietungen statt. Wer ab und zu kleine Konzerte oder ähnliches veranstalten will – und sei es auch nur in den Abendstunden – wird von den Bewilligungsbehörden praktisch gleich behandelt wie ein Musiklokal. Die Folge ist, dass manche Betreiber von vornherein auf Veranstaltungsreihen verzichten, denn es ist mit grossem Aufwand verbunden, eine angepasste Betriebsbewilligung zu erhalten.

Nachtleben als Standortfaktor

In Basel macht der Begriff «Clubsterben» die Runde. Obwohl es sich eher um eine zufällige Häufung von Betriebsschliessungen handelt, ist die Sorge um die Angebotsvielfalt im Basler Nachtleben berechtigt. Die grüne Grossrätin Mirjam Ballmer sieht eine «mangelnde Anerkennung der Basler Clubkultur» und wollte daher vom Regierungsrat wissen, ob und wie er ein aktives Kultur- und Nachtleben zu unterstützen gedenkt.

In seiner Antwort weist der Regierungsrat darauf hin, dass das Thema Nachtleben Städte immer wieder vor neue Herausforderungen stelle. Die 24-Stunden-Gesellschaft sei heute Realität. Zudem werde ein attraktives urbanes Nachtleben zunehmend als wesentlicher Aspekt von Lebensqualität wahrgenommen, gerade auch bei hochqualifizierten ausländischen Arbeitskräften. Es seien längst nicht mehr nur die jungen Generationen, denen ein vielfältiges Nachtleben wichtig sei, sondern erwachsene und berufstätige Menschen, die sich abends in Restaurants, Bars und Clubs aufhalten möchten. Demgegenüber stünden natürlicherweise die Ruhebedürfnisse der davon betroffenen Nachbarschaft.

«Die 24-Stunden-Gesellschaft ist heute Realität.»

«Ein attraktives und vielseitiges Nachtleben ist für Basel ein wichtiger Standortfaktor, dessen Bedeutung in kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Hinsicht betrachtet werden muss», schreibt die Regierung. In sinnvollem Abgleich mit dem Ruhebedürfnis der Bevölkerung sei der Regierungsrat bestrebt, im Rahmen seiner Möglichkeiten ein aktives Kultur- und Nachtleben in Basel zu unterstützen. Allerdings vertritt die Regierung die Haltung, dass im Bereich der Angebote des Nachtlebens der Kanton keine aktive Rolle einnehmen und sich auf die Schaffung entsprechender Rahmenbedingungen konzentrieren solle.

Basel braucht eine Durchmesserlinie

Basel braucht einen Tunnel zwischen Bahnhof SBB und Badischem Bahnhof sowie zwei unterirdische Bahnstationen. Nur mit der Realisierung dieses sogenannten «Herzstücks» lässt sich bei der S-Bahn der 15-Minuten-Takt realisieren. Die Region muss in Bundesbern unbedingt mit einer Stimme sprechen. Den hohen Baukosten von über anderthalb Milliarden Franken steht ein enormer Nutzen entgegen.

«Das Herzstück sieht zwei neue Haltestellen unter der Innenstadt vor.»

Heute müssen aus dem Baselbiet oder Fricktal nach Basel fahrende Züge im Gebiet Grosspeter oft einen Wartehalt einlegen, bevor sie zu den Perrons einfahren können. Weitere Zeit geht verloren, wenn Fahrgäste im Bahnhof SBB umsteigen müssen. Wer dann schliesslich am Badischen Bahnhof weiter Richtung Riehen und Wiesental fahren möchte, muss im Zug ganze acht Minuten auf die Weiterfahrt warten. Für die Fahrgäste der S6 hat der Badische Bahnhof heute den Charakter eines Kopfbahnhofs.

All das würde mit dem Herzstück unnötig. Es wäre dann möglich, aus Liestal direkt ohne Umsteigen nach Riehen zu fahren – und umgekehrt. Die beiden Stadtbahnhöfe würden bei einer Realisierung des «Herzstücks» zumindest für den Regionalverkehr als Durchgangsbahnhöfe fungieren, wodurch lange Haltezeiten wegfielen.

Es geht aber um weit mehr als nur um einen unterirdischen Tunnel zwischen den Bahnhöfen Basel SBB und Badischem Bahnhof. Nur das Herzstück schafft nämlich die Voraussetzung für eine Kapazitätserweiterung, z.B. einen 15-Minuten-Takt im regionalen Bahnverkehr. Die heutige Situation beim öffentlichen Verkehr wird der zweitgrössten Wirtschaftsregion der Schweiz nicht gerecht!

Das Herzstück sieht zwei neue Haltestellen unter der Innenstadt vor. Die Gebiete Marktplatz/Barfüsserplatz im Grossbasel sowie Claraplatz/Clarastrasse im Kleinbasel würden somit von unzähligen Bahnhöfen in der Region direkt, ohne jegliches Umsteigen, erreichbar. Damit würde die Innenstadt um einiges attraktiver – als Arbeitsplatz, zum Einkaufen oder für Restaurantbesuche. Aber auch die nahe Uni und das Universitätsspital würden viel besser erreichbar.

Der neue S-Bahn-Tunnel ist für das Prosperieren der Region von grosser Bedeutung. Dank der besseren öV-Verbindungen würden die Arbeitsgebiete schneller erreichbar. Das würde zu einer höheren Wertschöpfung und damit zu mehr Wohlstand führen.

Eine Studie hat den volkswirtschaftlichen Nutzen des Herzstücks resp. eines leistungsfähigen trinationalen S-Bahn-Systems auf 160 Millionen Franken veranschlagt. Der Nutzen ist damit um ein Mehrfaches höher als die jährlichen Kosten für den Ausbau. So gesehen, können wir es uns gar nicht leisten, das Herzstück nicht zu bauen!

Die Parlamente beider Basel haben einen Kredit über 30 Millionen Franken zur Projektierung des Herzstücks genehmigt und damit eine wichtige Hürde auf dem Weg zur Realisierung des Generationenprojekts genommen. Doch für die Finanzierung des Milliardenprojekts ist der Bund zuständig. Die beiden Basel drängen darauf, dass das Herzstück in den Ausbauschnitt 2030 des Bahninfrastruktur-Topfes «Fabi» aufgenommen wird. Dazu ist Lobbyarbeit im Bundesparlament nötig.

Unsere Region braucht ein leistungsfähiges Verkehrssystem. Die heutige S-Bahn hat grosse Schwächen, und das Angebot ist praktisch nicht mehr ausbaubar. Derzeit führten zwar viele Gleisstrecken nach Basel, aber die Kernstadt ist schlecht erreichbar. Sie muss für Menschen, die ausserhalb wohnen, besser erschlossen werden.



Schlappe für Anti-Strassen-Initiative

Die «Strasseninitiative» des VCS fand vor dem basel-städtischen Stimmvolk keine Gnade: Nur gerade 27 Prozent der Bürger legten ein Ja ein. Auch der Gegenvorschlag von Regierung und Parlament wurde mit 54 Prozent Nein verworfen.

«Eine vernünftige Verkehrspolitik spielt nicht den einen Verkehrsträger gegen den anderen aus.»

Sowohl die Initiative wie auch der Gegenvorschlag hätten zu Tempo 30 auf vielen Verkehrsachsen zu einem Parkplatzabbau geführt. Das klare Nein des Souveräns kann als Votum gegen die ideologische Verkehrspolitik in Basel verstanden werden.

Die doppelte Ablehnung der Strasseninitiative und des Gegenvorschlags ist eine überaus erfreuliche Nachricht für den Wirtschafts- und Wohnstandort Basel. Die Mehrheit der Stimmberechtigten hat erkannt, dass die radikalen Forderungen weit über das Ziel hinaus schossen und gravierende Konsequenzen gehabt hätten.

Nun braucht es einen Kurswechsel. Eine vernünftige Verkehrspolitik spielt nicht den einen Verkehrsträger gegen den anderen aus. Das Abstimmungsergebnis ist ein Votum dafür, dass alle Verkehrsträger wichtig sind. Dazu gehört auch der motorisierte Individualverkehr.

Hoffentlich setzt sich nun die Erkenntnis durch, dass es grosse Bevölkerungsgruppen gibt, die schlicht und einfach auf das Auto, den Lieferwagen oder den LKW sowie auf ein funktionierendes Strassennetz angewiesen sind. Eine leistungsfähige Verkehrsinfrastruktur und genügend Parkplätze sind nicht nur für die Bevölkerung, sondern insbesondere auch für die KMU wichtig. Nur so können diese ihre Dienstleistung in der erwarteten Qualität erbringen.

Erreichbarkeit verbessern

Der Basler Grosse Rat fällte 2015 wichtige Entscheidung zur Verkehrspolitik. Alles in allem gibt es eine gewisse Einsicht, dass die Attraktivität und Erreichbarkeit von Basel verbessert werden muss. Leider gibt es aber immer noch viele Kantonsparlamentarier, denen es schwerfällt, ihre ideologischen Scheuklappen abzuliegen.

Ein Anzug von André Auderset (LDP), der die Einführung einer Kombitickets des Öffentlichen Verkehrs für Nutzer

peripher gelegener Parkhäuser anstrebt, wurde überwiesen. Ein Anzug von Patrick Hafner (SVP), der die Veröffentlichung eines umfassenden Parkplatzkatasters fordert, wurde ebenfalls überwiesen, ebenso ein Anzug von Dieter Werthemann (GLP), der eine effizientere Nutzung von bisher ungenutztem Parkpotential im Bereich von öffentlichen Einrichtungen verlangt.

Ein Anzug von Andrea Knellwolf (CVP), der eine Erneuerung und den Ausbau des veralteten Parkleitsystems in Basel-Stadt verlangt, wurde stillschweigend überwiesen. Heiner Vischer (LDP) forderte in einem Anzug eine Publikation sämtlicher Ummarkierungen von Parkfeldern inklusive der Einführung einer Einsprachemöglichkeit. Auch dieser Vorstoss fand eine Mehrheit. Erfolg beschieden war auch einem Anzug von Christian Egeler (FDP) betreffend die Wiederzulassung der Gewerbeparkkarte als Anwohnerparkkarte.

Schliesslich wurde ein Anzug von Stephan Mumenthaler (FDP), der eine Vergünstigung der Parkgebühren in öffentlichen Parkhäusern in den ersten drei Stunden verlangt, an den Regierungsrat überwiesen. Leider scheiterte eine Motion von Mumenthaler, die besucherfreundliche Parkgebühren am Abend und in der Nacht forderte. Der Vorstoss wurde mit Stichentscheid der grünen Grossratspräsidentin abgelehnt. Es gibt noch weitere Wermutstropfen: Eine Motion von Christophe Haller (FDP) betreffend dem quantitativen und qualitativen Ersatz für aufgehobene Parkplätze wurde abgelehnt.

«Zämme besser»

Im Januar 2016 hat der Gewerbeverband Basel-Stadt zwei Volksinitiativen lanciert, die auf ein verbessertes Miteinander aller Verkehrsteilnehmer zielen: «Zämme fahre mir besser» und «Parkieren für alle Verkehrsteilnehmer». Wir unterstützen die Unterschriftensammlung mit Rat und Tat.

www.zaemme-besser.ch

Verkehrskonzept Innenstadt

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

«Das Lieferchaos ist gewaltig und könnte nur mit einem abendlichen Zeitfenster verringert werden.»

Nach langer und heftiger Kritik hat die Basler Regierung wenigstens an der Umsetzung des Verkehrskonzepts Anpassungen vorgenommen. Die entsprechende Verordnung wurde so geändert, dass Anlieferungen zu den intensiv bespielten Sälen im Stadtcasino, im Bird's Eye und im Volkshaus auch nach 11 Uhr möglich sind.

Neu werden auch wieder Kurzbewilligungen für Carfahrten in die Kernzone ausgestellt. Am Steinenberg und Kohlenberg wurden zudem neue Halteplätze für Reisebusse zum Ein- und Aussteigenlassen eingerichtet.

Gebrechliche und gehbehinderte Personen sowie Kleinkinder dürfen zu Besuchszwecken nicht nur jederzeit in die Begegnungszone und die Tempo-30-Zone, sondern künftig auch bewilligungsfrei in die Fussgängerzone gebracht und abgeholt werden. Für Unternehmen, die mehr als 30 Mal pro Jahr ausserhalb der ordentlichen Güterumschlagszeiten in die Kernzone zufahren müssen, wurde ein elektronisches Kundenkonto eingerichtet, das den einfachen und vergünstigten Bezug von Kurzbewilligungen ermöglicht.

Mit dem «Gestaltungskonzept Innenstadt» (GKI) geht es ebenfalls vorwärts. Der öffentliche Raum soll besser nutzbar gemacht sowie die Fussgängerfreundlichkeit und die Aufenthaltsqualität in der Innenstadt erhöht werden.

«City-Ring» brächte Entlastung

Der Basler Regierungsrat setzt weiterhin auf eine ideologisch geprägte Verkehrspolitik, die dem Wirtschaftsstandort sowie dem gesamten Kanton schadet. Der motorisierte Individualverkehr wird gegenüber anderen Verkehrsträgern diskriminiert.

Die Regierung hat ein verkehrspolitisches Leitbild verabschiedet, das auf der «bewährten basel-städtischen Verkehrspolitik der letzten Jahre beruht», wie es einer Medienmitteilung heisst. Ein Massnahmenplan zeigt auf, «mit welchen Projekten eine bedarfsgerechte, sichere und effiziente Mobilität gewährleistet und damit die Lebensqualität für alle erhöht werden kann».

Mit der Wirklichkeit haben diese schönen Worte nichts zu tun. Um die utopischen Ziele des Gegenvorschlags zur Städteinitiative zu erreichen, verfolgt die Regierung weiterhin eine Strategie der gezielten Schikane des motorisierten Individualverkehrs, die sich nicht im Geringsten mit einer zukünftigen Entwicklung der Stadt vereinbaren lässt. Das Erlenmatt-Tram, welches vom Volk abgelehnt wurde, wird noch immer im Leitbild aufgeführt. Und ob-

wohl die Parkraumbewirtschaftung sich noch immer in der Umsetzungsphase befindet, werden bereits neue Verschärfungen angedacht.

Um das untergeordnete Strassennetz vom privaten Motorfahrzeugverkehr zu entlasten und gleichzeitig einen drohenden Stillstand der Stadt zu vermeiden, gibt es nur eine Möglichkeit: den raschen Bau des Rheintunnels sowie den Bau einer zweimal zweispurigen Westtangente (Gundeli-Tunnel plus Ringschluss) inklusive Anschlussbauwerke in Richtung Leimental und Allschwil.

Nur mittels eines solchen «City-Rings» könnte ein Grossteil des Stadtverkehrs auf das übergeordnete Strassennetz geleitet werden, wodurch die Innenstadt vom regionalen Durchgangsverkehr entflechtet würde. Wichtig wäre es auch, geplante Infrastrukturprojekte wie das Herzstück Regio-S-Bahn endlich voranzutreiben. Gerade dieses Projekt brächte ein Vielfaches an Verkehrsentlastung wie alle sonstigen wirtschaftsschädigenden Einzelmassnahmen zusammen.

Spezielle Nutzungspläne als Steuerungsinstrument

Der öffentliche Raum wird vielfältig und intensiv genutzt. Mit dem Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raumes (NÖRG) besteht seit eine gesetzliche Grundlage, wie der öffentliche Raum bespielt werden soll: Sogenannte spezielle Nutzungspläne sollen künftig Rechtsklarheit für Betroffene und Planungssicherheit für Veranstalter schaffen.

«Veranstaltungen sollten vermehrt hohe Qualitätsanforderungen erfüllen.»

Das erste Paket von speziellen Nutzungsplänen für den Barfüsserplatz, den Marktplatz und den Münsterplatz wurde im Rahmen eines Dialogs mit verschiedenen Anspruchsgruppen diskutiert. Im Kern geht es um die Frage, welche Bespielung wir im öffentlichen Raum wollen.

Vor dem Hintergrund zunehmender Nutzungskonflikte wurden im Kanton Basel-Stadt bereits 2004 sogenannte Bespielungspläne eingeführt. Dieses Instrument war damals innovativ. Inzwischen haben verschiedene Gemeinwesen ähnliche Steuerungsinstrumente entwickelt, die einen Ausgleich von Bespielung und Ruhe schaffen sollen.

Die Bespielungspläne als informelles Instrument haben sich in der Praxis bewährt. Ihr Nachteil ist, dass sie keine gesetzliche Grundlage haben und daher nur als «Konsens»-Instrument funktionieren. Dieser Konsens wird sowohl von Veranstaltern wie Anwohnerschaften zunehmend in Frage gestellt. Zudem können die Bespielungspläne wegen ihrer Unverbindlichkeit keine Planungssicherheit für die Veranstalter schaffen.

Mit dem Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raums (NÖRG) wurde die Grundlage für ein Instrument geschaffen, welche die Nachteile der Bespielungspläne aufhebt: die sogenannten «spezielle Nutzungspläne» (sNuP). Ein sNuP beinhaltet Vorschriften für die Bespielung auf einem öffentlichen Platz. Wie bei einem Bebauungsplan werden diese Vorschriften vom Grossen Rat erlassen. Dadurch wird ein klarer Rahmen für Veranstalter, aber auch Grundeigentümer und Anwohnerschaften geschaffen: Alle Beteiligten wissen, was sie an einem Platz zu erwarten haben.

Damit die Einzelfallbetrachtung nicht das Bild verzerrt, werden die sNuP in Paketen erarbeitet und dem Grossen Rat vorgelegt. Das erste Paket betrifft die Plätze Barfüsserplatz, Marktplatz und Münsterplatz. Das grosse öffentliche und

politische Interesse an der Frage, wie der öffentliche Raum Basels bespielt werden soll, der Informationsbedarf aufgrund der Komplexität des Themas sowie die Chance, sich im Dialog über unterschiedliche Interessen zu verständigen, haben das Bau- und Verkehrsdepartement dazu veranlasst, zusätzlich zu den formellen Mitwirkungsmöglichkeiten (Planaufgabe) einen öffentlichen Dialogprozess ins Leben zu rufen.

Zu jedem Paket wird ein Dialog geführt zwischen Verwaltung, politischen Behörden und Betroffenen – das sind Interessenverbände, Quartierorganisationen, Grundeigentümer und Anwohner. Ziel ist, die anstehenden politischen Entscheide transparent zu machen, das neue Instrument zu erläutern und die Vorlage durch den gegenseitigen Austausch von Bedürfnissen und Schwierigkeiten nach Möglichkeit zu verbessern.

Aus unserer Sicht ist es wichtig, dass Veranstaltungen vermehrt hohe Qualitätsanforderungen erfüllen.

Impuls für das St. Johann

Zwei traditionsreiche Kulturinstitutionen bekommen ein neues Zuhause. Beim Bahnhof St. Johann wird ein Neubau für das Naturhistorische Museum und das Basler Staatsarchiv entstehen. Das Gebäude soll im Jahr 2022 bezugsbereit sein, rund 200 Meter lang werden und einen 40 Meter hohen Turm mit öffentlich zugänglichem Café erhalten.



Lebensmittelverordnung

Im vergangenen Jahr sorgte das Lebensmittelgesetz für Aufregung. Die Verordnung dazu umfasst 2080 Seiten. Eine Schätzung der Regulierungskosten ergab erschreckende Ergebnisse.

Das nicht besonders staatskritische Büro Bass hat im Auftrag der Bundesbehörden Kosten und Nutzen des 2013 revidierten Gesetzes untersucht. Die Belastungen für die Wirtschaft wurden auf einen einmaligen Betrag von etwa 270 Millionen Franken und jährlich wiederkehrende Kosten von 46 Millionen Franken veranschlagt. Hinzu kommen staatliche Aufwendungen von jährlich gegen zwanzig Millionen Franken.

Ein Nutzen ist dagegen schwer zu erkennen, ausser dass die Regulierungslust von Verwaltung und Politikern befriedigt wurde. Bei der Revision 2013 stand die Harmonisierung mit dem EU-Recht im Zentrum, doch nun wurde daraus ein unsinniges Bürokratiemonster.

Ein Marktversagen, das eine staatliche Regulierung rechtfertigen würde, liegt laut Studie nicht vor. Das einzige «überzeugende» Regulierungsmotiv, auf welches Bass in seiner Untersuchung gestossen ist, besteht darin, dass man das Schweizer Lebensmittelrecht demjenigen des EU-Rechts angleicht. Dass man dabei die EU regulatorisch sogar noch übertrumpft, ist absurd.

LMG-Revision in Kürze

Alle Lebensmittel sind erlaubt, wenn nicht im Gesetz ausdrücklich verboten. Allergene müssen schriftlich deklariert werden. Die Herkunft von Fleisch und Fisch (inklusive Fanggebiet) muss angegeben werden. Die Anwendung von gentechnisch veränderten Organismen, ionisierenden Strahlen und Leistungsförderern wird gekennzeichnet.

Allergendeklaration

Folgende Möglichkeiten bestehen, um Allergene zu deklarieren:

- Kennzeichnung auf der Speisekarte, zum Beispiel pro Allergen ein Buchstabe
- Auflistung in separater Karte
- Auflistung im Restaurant aufhängen
- Schilder beim Buffet
- Elektronische Angabe auf Tablet oder App
- Getränkekarte: Alle Weine erhalten Sulfite, alle Biere erhalten Gluten

Alkoholgesetz beerdigt

Die Wirtschaftskommissionen von National- und Ständerat haben beschlossen, die Revision des Alkoholgesetzes abzuschreiben. Das Streiten über die Vorlage dauerte drei Jahre. Über ein Nachtverkaufsverbot, vor allem aber über die steuerliche Entlastung einheimischer Schnapsbrenner, war keine Einigung möglich. Nicht umstrittene Punkte packt der Bundesrat nun in eine neue Vorlage. Es handelt sich im Wesentlichen um die Liberalisierung des Ethanolmarktes, die Privatisierung des Logistikbetriebs Alcosuisse und die Reintegration der Alkoholverwaltung in die Zollverwaltung.

Kuchen und Getränke, je nach Angebot

Enthalten: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmittel, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaminquelle, 13) mit Nitritpöngelsalz, 14) Lactose, 15) Bestandteile von Nüssen, 16) kann Spuren von Nüssen und Erdnüssen enthalten, 17) mit Alkohol

Speise- und Getränkekarten drohen zu Büchern zu werden.

Sondersatz für Hotellerie

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.

Handlanger der Steuerverwaltung

Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt hat beschlossen, dass sich Angestellte künftig einen Betrag für die Steuern direkt vom Lohn sollen abziehen lassen dürfen. Für die Unternehmen bedeutet dies eine enorme administrative Belastung. Gerade jetzt - in Zeiten der Eurokrise - wäre es wichtig, Firmen von zusätzlichem staatlichem Aufwand zu entlasten. Das Basler Kantonsparlament sah das anders und sprach sich für eine Motion von SP-Grossrat Rudolf Rechsteiner aus, die einen Direktabzug der Steu-

ern vom Lohn fordert. Das macht die Arbeitgeber zu Handlangern der Steuerverwaltung! Der Kanton überbürdet ihnen das Problem der schlechten Zahlungsmoral und der wachsenden Steuerausstände. Erschwerend kommt hinzu, dass die Lohnhöhe und damit die «geschuldete» Steuervorauszahlung von Monat zu Monat unterschiedlich ausfallen. Sollen die Arbeitgeber also stets die korrekte Steuervorauszahlung errechnen, ohne dass sie dafür entschädigt werden?

Gastro ≡ **Express**
www.gastro-express.ch

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Offene Märkte helfen den Bauern

Die Schweiz schützt ihre Landwirtschaft mit einem komplizierten System aus Zöllen, Kontingen-ten und Handelshemmnissen. Zwar weichen die Konsumenten den hohen Preisen zunehmend aus, doch reicht das nicht aus, das Bollwerk zu schleifen. Eine Fokussierung auf die einheimische Produktion unter dem süffigen Titel «Ernährungssicherheit» ist der falsche Weg. Es braucht eine Schocktherapie, um die verkrusteten Strukturen aufzubrechen.

Die heimische Agrarwirtschaft wird weitgehend vor internationalem Wettbewerb geschützt. Doch dieser Schutz und Direktzahlungen von drei Milliarden Franken pro Jahr genügen den Bauern nicht. Mit ihrer Volksinitiative «für Ernährungssicherheit» wollen sie die Abwehrmauer gegen mehr Freihandel stärken. Dabei ist es sehr fraglich, ob Abschottung die Versorgungssicherheit wirklich verbessert. Schon eher ist anzunehmen, dass offenere Grenzen das tun würden.

«Der schwammige Begriff Ernährungssicherheit ist nur vorgeschoben.»

Der schwammige Begriff «Ernährungssicherheit» ist nur vorgeschoben. Faktisch geht es um Einkommenssicherung für die Bauern! Anstatt sich abzuschotten, sollten die Schweizer Produzenten lieber konkurrenzfähiger werden. Offene Märkte führen nicht nur zu mehr Freiheit für die Konsumenten, sondern auch für die Anbieter.

Wer sich abschottet, wird langfristig auf der Verliererseite stehen. Leider hat die Bauern-Lobby Bundesbern fest im Griff. Öffnungsschritte scheinen in weite Ferne gerückt, obwohl die Beispiele Wein und Käse zeigen, dass in der Liberalisierung Chancen stecken: Qualität und Vielfalt der Produkte nehmen zu, und trotz überstarkem Franken halten sich die heimischen Spezialitäten gegen billige Importware.

Ein beträchtlicher Teil der Bevölkerung kauft nicht aus Geiz im benachbarten Ausland ein, sondern um ihr knappes Budget zu schonen oder sich etwas Besseres zu leisten. Die einheimischen Bauern ignorieren, dass die zunehmenden Einkäufe im Ausland auch für sie zu Marktanteilsverlusten führen.

Die Stimmen, die eine weitere Öffnung der Agrarmärkte fordern, sind noch zu leise. Sollte sich die Wirtschaftskrise akzentuieren, werden sich nicht nur Konsumenten und Steuerzahler, sondern vor allem der Handel, das Gastge-

werbe, die Tourismusbranche und die Exportindustrie stärker als bisher gegen die offenen und versteckten Lasten der protektionistischen Landwirtschaftspolitik wehren.

Der grösste Liberalisierungsdruck wird vermutlich von aussen kommen. Gehen die EU und die USA ihre geplante Handels- und Investitionspartnerschaft (TTIP) ein und klammern dabei die Landwirtschaft nicht aus, so lässt sich das Abschottungssystem kaum halten. Internationale Organisationen wie die WTO werden immer weniger bereit sein, unsere Handelshemmnisse für Agrarprodukte hinzunehmen. Für Staaten, mit denen die Schweiz Freihandelsabkommen abschliessen möchte, gilt das erst recht. Die USA oder südamerikanische Länder sind nicht bereit, ihre Zölle für Investitionsgüter aus der Schweiz zu senken, wenn wir ihnen im Gegenzug nicht Absatzchancen für landwirtschaftliche Produkte bieten.

Landwirtschaft in der Schweiz kann international konkurrenzfähig betrieben werden. Dafür muss sich der Sektor aber für die Zukunft rüsten! Die Nutzfläche insgesamt bliebe bei einer schrittweisen Liberalisierung wohl unverändert. Hingegen würden sich die Art der Landwirtschaft, die Grösse der Betriebe, die angebauten Kulturen und die Betriebsungsweise verändern.

Mit Direktzahlungen und überhöhten Preisen erhält der Bund Bauernbetriebe, die nicht mehr konkurrenzfähig sind. Es gibt kaum einen Bereich, wo so wenige Leute so viel Geld erhalten – und zwar auch dann, wenn sie nur Hobbybauern sind, die das Land besetzen, das jene gebrauchen könnten, die voll auf die Landwirtschaft setzen.

Ohne Direktzahlungen wird es nicht gehen, doch sollten sich diese auf die Abgeltung von Dienstleistungen für öffentliche Güter beschränken. Verbleibende Betriebe, die es nicht schaffen, international konkurrenzfähig zu produzieren, werden ihre Daseinsberechtigung aus ökologischen Leistungen und der Landschaftspflege beziehen, die für den Tourismus oder den Siedlungsschutz wichtig sind.

Um Anreize für eine schnellere Strukturanpassung zu geben, braucht es Ausstiegsprämien. Zwar findet ein Strukturwandel bereits statt, doch ist er noch viel zu langsam. Pro Jahr werden zwei Prozent der Bauernbetriebe aufgegeben. Eine doppelt so hohe Rate liesse sich weitgehend über Betriebsaufgaben nach der Pensionierung und ohne Konkurrenz abwickeln. Das wäre sozialpolitisch verträglich.

Wirtschaftliche Abschottung mindert unser aller Wohlstand. Mehr Wettbewerb ist für einzelne Unternehmen zwar unangenehm, macht diese aber fit. Die Bauern müssen endlich aus dem Korsett der Agrarbürokratie und Planwirtschaft befreit werden.

Hochsubventioniert

Bekannte Lebensmittelhersteller erhalten Subventionen in Millionenhöhe, um ihre Produkte exportieren zu können. Denn die Beschaffung von Rohmaterial ist in der Schweiz viel zu teuer. Wenn aber selbst Konzerne wie Nestlé auf staatliche Beiträge angewiesen sind, um die Produktion in der Schweiz zu halten, gilt das erst recht für Hotels und Restaurants.

Gastronomie und Hotellerie in der Schweiz sind faktisch gezwungen, Lebensmittel im Inland überteuert zu beschaffen. Demgegenüber bewegen sich unsere Gäste in einem freien Markt: Sie gehen nach Belieben und immer öfters über die Grenze, um dort einzukaufen, auszugehen und zu essen. Genau so frei ist der Markt für ausländische Touristen: Sie können sich entscheiden, ob sie in die Schweiz kommen wollen – oder nicht.

«Es ist Zeit, mit der nostalgischen Verklärung der Landwirtschaft aufzuräumen.»

Gastwirtschaftsbetriebe haben kaum Möglichkeiten, ihre Kosten namhaft zu senken und so wettbewerbsfähiger zu werden. Es kann aber nicht sein, dass man sie einem brutalen internationalen Konkurrenzkampf aussetzt, die Lieferanten aber verschont.

Im Falle der Lebensmittelindustrie hat man eine Lösung gefunden. Schokoladen- oder Biskuithersteller lassen sich Rohstoffe wie heimisches Milchpulver und Getreide durch Subventionen verbilligen, damit sie überhaupt noch exportieren können. Sie kassieren dank des sogenannten «Schog-

gigesetzes» insgesamt Beiträge in der Höhe von 95 Millionen Franken pro Jahr, auf die sie trotz des hervorragenden Rufs von Schweizer Schokolade offenbar angewiesen sind.

Wenn bekannte Markenartikelhersteller wie Nestlé, Lindt & Sprüngli, Mondelez oder Emmi es nicht schaffen, ohne Subventionen zu exportieren: Wie soll dann bitteschön der kleine Wirt oder Hotelier international konkurrenzfähig sein, wenn er seine Waren in der Schweiz überteuert einkaufen muss und keine Unterstützung erhält?

Es gibt genau zwei Möglichkeiten. Entweder man sorgt dafür, dass für Fleisch, Milch, Gemüse und Früchte in der Schweiz endlich Wettbewerbspreise entstehen. Oder man subventioniert das Gastgewerbe beim Einkauf dieser Produkte!

Uns geht es keineswegs darum, dass wir alles im Ausland einkaufen möchten. Im Gegenteil: Wir möchten unsere Waren lieber in der Schweiz oder gar in unserer Region beziehen. Aber eben nur, wenn die Preise unter Wettbewerbsbedingungen zustande kommen. Und wenn die Qualität stimmt.

Das tut sie heute oft nicht, zum Beispiel beim Schweizer Rindfleisch. Unsere Bauern verkaufen uns lieber ausgemergelte Milchkühe, die man eigentlich der Verbrennung zuführen oder verwursten müsste, statt zu versuchen, mit geeigneten Rassen das weltweit beste Fleisch zu produzieren. Mit Premium-Produkten und Spezialitäten hätten sie auf dem Weltmarkt eine Chance und könnten hohe Preise erzielen.

Die Schweiz muss sich vom Mythos verabschieden, ein Bauernstaat zu sein. Es ist Zeit, mit der nostalgischen Verklärung der Landwirtschaft aufzuräumen!



Der übertriebene Schutz einer volkswirtschaftlich unbedeutenden Branche ist auf Dauer nicht haltbar!

KMU brauchen Beschaffungsfreiheit

Viele Produkte sind in der Schweiz teurer als im Ausland. Das hat zahlreiche verständliche Ursachen, oft ist jedoch ein beträchtlicher Teil des Mehrpreises ungerechtfertigt. Eine echte Beschaffungsfreiheit würde Abhilfe schaffen. Doch das heisst eben nicht nur, staatliche Handelshemmnisse abzubauen, sondern auch «private» Importbeschränkungen zu verhindern!

Die parlamentarische Initiative «Überhöhte Importpreise» von FDP-Ständerat Hans Altherr will dafür sorgen, dass Nachfrager aus der Schweiz zumindest Produkte, auf die sie angewiesen sind, im Ausland zu den dort üblichen Preisen und Bedingungen einkaufen können. Es ist nicht so, dass Schweizer Firmen zu ausländischen Preisen liefern müssen: In der Schweiz kann und soll jeder den Preis verlangen, den er für richtig hält. Allerdings muss sichergestellt sein, dass die Preise unter Wettbewerbsbedingungen zustande kommen. Das ist dann nicht gegeben, wenn ein faktischer Beschaffungszwang im Inland besteht!

Wer das bestehende Kartellgesetz für ausreichend hält, übersieht, dass die Wettbewerbskommission nur dann gegen Lieferverweigerungen oder preisliche Diskriminierungen vorgeht, wenn es sich um ein «marktbeherrschendes» Unternehmen handelt. Erschwerend kommt hinzu, dass die Weko den Begriff der Marktbeherrschung sehr eng auslegt. Weil die Unternehmen das wissen, werden Parallelimporte und Direkteinkäufe im Ausland in vielen Fällen verhindert.

Wer in der Schweiz produziert, steht beim Verkauf der Produkte im Wettbewerb mit Unternehmen aus dem Ausland (WTO, Freihandelsabkommen, Verträge mit der EU). Er verliert an Wettbewerbsfähigkeit, wenn er zu höheren Preisen einkaufen muss als die Konkurrenz aus bzw. im Ausland.

Die Lösung wäre einfach. Der Staat muss lediglich den freien Einkauf im Ausland zu den dort markt- und branchenüblichen Preisen gewährleisten.

Wird der Einkauf im Ausland durch Abreden verunmöglicht, so kann das die Weko gestützt auf Art. 5 KG unterbinden. Wird der Einkauf im Ausland jedoch durch ein einzelnes Unternehmen («einseitiges Verhalten») verhindert, ist einzig Art. 7 KG anwendbar. Und diese Bestimmung wird in der Praxis leider kaum je angewendet. Das führt zu einer Lücke bei der Anwendung des Kartellgesetzes!

Wir fordern, dass auch Fälle unterhalb der Schwelle der Marktbeherrschung untersucht werden, wenn ein Nachfrager keine ausreichenden und zumutbaren Ausweichmöglichkeiten hat («relative Marktmacht»). Unser Ziel ist es, überhöhte Importpreise durch Aufhebung des von privaten Unternehmen «erzwungenen» Beschaffungszwangs im Inland zu bekämpfen. Falls Ausweichmöglichkeiten bestehen, sind keine besonderen Massnahmen erforderlich. Falls solche aber nicht bestehen, besteht eine Abhängigkeit.

Bei einer Umsetzung der Pa.Iv. Altherr wäre im konkreten Fall nachzuweisen, dass das die Lieferung verweigernde Unternehmen «relativ marktmächtig» ist. Zu diesem Zweck wäre darzulegen, dass weder im Inland noch im Ausland «ausreichende und zumutbare Möglichkeiten» bestehen, die nachgefragte Ware bei einem anderen Unternehmen zu beziehen. Ferner wäre nachzuweisen, dass das nachfragende Unternehmen durch die Nichtbelieferung mit dem betreffenden Produkt in der Aufnahme oder Ausübung des Wettbewerbs behindert wird. Sofern der angezeigte Anbieter sein Verhalten nicht durch sachliche Gründe rechtfertigen kann, müsste die Weko einschreiten.

Wann kommt der diskriminierungsfreie Einkauf?

Der Einkauf via Internet wird auch für KMU immer wichtiger. Allerdings ist es immer noch gang und gäbe, dass Nachfrager aus der Schweiz diskriminiert werden. Zwei Beispiele, und was man tun könnte.

Auf gastro-hero.de und dessen österreichischem Pendant gastro-held.at gibt es viele attraktive Angebote, z.B. Kühl- und Kochgeräte, aber auch Spülmaschinen und Küchenlüftungen. Zu dumm, dass Schweizer Wirte und Hoteliers dort nicht einkaufen können: Sie werden auf die Site gastro-held.ch umgeleitet, wo die Preise dann sehr viel höher sind.

Die Firmengruppe Kaiser+Kraft ist der führende B2B-Versandhändler für Büro-, Betriebs- und Lagerausstattung in Europa. Allerdings sind Preise für Schweizer Kunden (auf kaiserkraft.ch) zum Teil extrem viel höher als für Nachfrager aus anderen Ländern, die via kaiserkraft.de oder kaiserkraft.com einkaufen können.

Es gibt viele andere Online-Shops, bei denen man automatisch umgeleitet wird und dann andere Preise erhält. Deshalb braucht es eine Bestimmung, die den diskriminierungsfreien Online-Einkauf ermöglicht. Im Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb sollte man aufführen, dass sich unzulässig verhält, wer Nachfrager aus der Schweiz nicht mit zu den im Internet öffentlich bekannt gegebenen und im Ausland praktizierten Preisen und Bedingungen bedient. Wobei selbstverständlich eine Rechtfertigung aus sachlichen Gründen vorbehalten sein müsste.

Handelshemmnisse abbauen

Technische Handelshemmnisse sind konsequent abzubauen. Dem Cassis-de-Dijon-Prinzip muss endlich kompromisslos nachgelebt werden.

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 Produktdeklarationen ist zu verzichten. Produktzulassungen 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).

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 Produktinformationen sollten auch in anderer Form als auf der Verpackung abgedruckt den Konsumenten präsentiert werden können, z.B. via eine Homepage.

Lebensmittel

Das Cassis-de-Dijon-Prinzip wird seit 2010 angewendet. Damit dürfen in der EU zugelassene Produkte auch in der Schweiz grundsätzlich in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel unterstehen dabei einer zusätzlichen Bewilligungspflicht. Eine parlamentarische Initiative von FDP-Nationalrat Jacques Bourgeois wollte Lebensmittel gänzlich ausnehmen. Obwohl der Nationalrat der Aufhebung deutlich zustimmte, hat sich der Ständerat zweimal gegen die Änderung ausgesprochen. Das Geschäft ist somit vom Tisch. Der Entscheid trägt dazu bei, den hohen Kostensockel für Schweizer Unterhemen zu reduzieren.

Cassis de Dijon zur Wirkung bringen

In einer Motion verlangt der Obwaldner FDP-Ständerat Hans Hess vom Bundesrat Massnahmen, damit Hersteller ihren Vertriebspartnern in der Schweiz in den Vertriebsverträgen ausdrücklich erlauben, für ihre Produkte auch dann Installations-, Wartungs- oder Garantierarbeiten zu leisten, wenn diese direkt im EWR eingekauft worden sind.

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

Viele Produkte, vor allem dauerhafte Konsum- oder Investitionsgüter, auch solche, die nach dem Bundesgesetz über die technischen Handelshemmnisse zwar zulassungspflichtig, tatsächlich aber zugelassen sind, werden immer noch zu wesentlich höheren Preisen angeboten als in unseren Nachbarländern. In seinem Vorstoss erwähnt Hess unter anderem häufig benötigte Maschinen für den Bau, Elektrogeräte, Kücheneinrichtungen, Motorfahrzeuge, Heizkessel, Stallungseinrichtungen für die Landwirtschaft, sanitäre Apparate, Bodenbeläge, Lüftungsanlagen, Spital- oder Laborbedarf.

Ortsansässige Handwerker geben oft an, das betreffende Produkt sei in der Schweiz nicht zugelassen. Mit dieser Begründung weigern sie sich dann, im Ausland eingekaufte Produkte oder Einrichtungsgegenstände zu installieren. Die Verweigerung erfolgt oft auf Druck der Hersteller oder Importeure. Trotz des Abbaus der staatlichen Handelshemmnisse wird der Markt auf diese Weise nun privat abgeschottet mit der Folge, dass Preiswettbewerb aus dem Ausland verhindert und massiv höhere Preise zu Lasten von Abnehmern in der Schweiz weiterhin durchgesetzt werden können.

Bei vielen dieser Produkte handelt es sich um Markenartikel, die im Regelfall international mittels (vertikaler) Vertriebsverträge – wie Automobile – vertrieben werden. Daher will der Motionär die für den Automobilvertrieb geltende Regelung, wonach zugelassene Werkstätten verpflichtet werden, alle in der Schweiz oder im EWR gekauften Autos der betreffenden Marke zu reparieren, zu warten oder Garantien zu leisten, sinngemäss auch für den Vertrieb anderer Markenprodukte verbindlich erklären.

Eine solche Regelung gäbe KMU und Gewerbe, aber auch vielen Spitälern, Kliniken, Labors, Universitäten, ja auch den Endkonsumenten die Sicherheit, dass in der Schweiz zugelassene, aber im Ausland gekaufte Produkte vom hiesigen Gewerbe installiert bzw. gewartet werden. Das allein schon hätte preissenkende Wirkung, vor allem auch im Interesse der in der Schweiz produzierenden KMU.

Hohe Bedeutung, tiefe Ertragskraft

Das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe ist ein bedeutender Wirtschaftszweig. Die Branche hat 209'000 Beschäftigte, davon sind gut 8000 Lernende. Mit 5% der Beschäftigten ist sie in der Schweiz der viertgrösste Arbeitgeber im privaten Sektor. Das Gastgewerbe umfasst rund 40'000 Profit Center in 29'000 Betrieben.

«Über das Währungsproblem helfen die schönsten Berge nicht hinweg.»

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.

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.

Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten sechs von zehn Gastbetrieben 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.

Gastronomietourismus

Die Schweizer Wohnbevölkerung hat 2014 insgesamt 22.7 Milliarden Franken für Essen und Trinken ausser Haus ausgegeben. Das sind 1.9 Prozent weniger als im Vorjahr. Deutlich zu spüren bekommt das Gastgewerbe die Folgen des Gastronomietourismus. 36 Prozent aller Schweizer gehen regelmässig ins Ausland zum Auswärtsessen. Das entspricht einem Kaufkraftabfluss in der Höhe von rund vier Milliarden Franken.

Über die Hälfte der Ausgaben fürs Auswärtsessen wurden in der herkömmlichen Gastronomie getätigt. Das gesellige Zusammensein und der Stammtisch als Treffpunkt wurden vor allem von der älteren Generation sehr geschätzt, wohingegen bei den jüngeren Konsumenten die schnellere und günstigere Verpflegung gefragter war.

Die Aufgabe des Euro-Mindestkurses durch die Nationalbank hat die gastgewerblichen Angebote ohne eigenes Zutun der Branche auf einen Schlag weiter verteuert und die internationale Wettbewerbsfähigkeit nachhaltig verschlechtert. Über dieses Währungsproblem helfen auch die schönsten Berge und Landschaften nicht hinweg. Grosse Sorgen bereiten der Einkaufs- und Gastronomietourismus.

Eine von GastroSuisse beim Link-Institut in Auftrag gegebene Studie kommt zum Schluss, dass 36 Prozent aller Schweizerinnen und Schweizer regelmässig und wiederholt ins Ausland zum Auswärtsessen gehen. 16 Prozent aller Befragten verlagern zunehmend auch eine Feierlichkeit ins Ausland. Ein Gastronomietourist geht zumeist in Gruppen ins Ausland und gibt im Durchschnitt 42.30 Franken aus. Hochgerechnet auf die Schweizer Wohnbevölkerung gehen der Schweizer Gastronomie dadurch jährlich rund vier Milliarden Franken verloren.

Einen bedeutenden Kostenblock in der gastgewerblichen Kostenstruktur stellen die Personalkosten dar. Diese sind in der Schweiz wesentlich höher als im benachbarten Ausland. Immer lauter werden Stimmen in der Branche, die nach verbesserten und flexibleren Bedingungen rufen. Bei den Gewerkschaften fehlt leider das Verständnis für die schwierige Lage. Doch nicht nur die Politik und die Sozialpartner sind gefordert, sondern auch die Betriebe selber. Überbetriebliche Konzepte können helfen, die Wettbewerbsfähigkeit zu steigern.

Damit das Gastgewerbe auch in Zukunft seine Dienstleistungen erbringen kann, ist die Branche auf ausländische Mitarbeitende angewiesen. Etwa 50 Prozent der Mitarbeitenden kommen traditionell aus dem Ausland. Die Masseinwanderungsinitiative hat deshalb einen grossen Einfluss auf das Gastgewerbe. Ein Aufenthalt mit Erwerbstätigkeit von weniger als zwölf Monaten stellt unserer Meinung nach keine Zuwanderung darstellt und darf dementsprechend keinen Höchstzahlen und Kontingenten unterstehen.

Im Oktober 2015 gab es in Basel-Stadt 910 gastgewerbliche Betriebsstätten mit insgesamt 972 Profit Centers. Der Gastronomiemarkt wird von kleinen Einheiten geprägt, doch der Anteil der Ketten, Systeme und Gruppen ist hoch.

Nur 18.6% der Basler Gastbetriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gastraum. 36.2% der Betriebe verfügen über weniger als 41 Innenplätze und nur 11.8% über mehr als 100 Plätze.

«23 Prozent der Betriebe gehören zu einer Kette oder einem System.»

Die Gaststätten in Basel-Stadt verfügen über 1090 regelmässig geöffnete Räume mit rund 59'000 Innenplätzen. Mit Aussenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastgewerbes bei über 100'000 Personen liegen.

210 Betriebe (23%) gehören zu einer Kette, einem System oder einem Unternehmen mit mehr als einer Filiale. Die Gruppenbetriebe verfügen zusammen über 301 regelmässig geöffnete Innenräume (27.6%) mit rund 21'500 Innenplätzen (36.4%).

Wegen der höheren Produktivität der Grossgastronomen ist davon auszugehen, dass der Marktanteil der Individualgastronomie nur noch 50 Prozent beträgt. Allerdings gehö-

ren von den erwähnten 210 Gruppenbetrieben nur 102 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 34.7%, Kollektivgesellschaft 1.4%). Die Haftungsbeschränkung erfolgt in 33.2% durch eine GmbH und in 23.5% durch eine Aktiengesellschaft. 2.7% der Betriebe werden von einer Genossenschaft geführt, 2.8% von einem Verein und 1.5% 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 770 Millionen Franken; davon entfallen 180 Millionen auf die Beherbergung und 590 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 ist die Wachstumsdynamik nur noch gering. Nennenswerte Zunahmen verzeichnen nur noch die Hotellerie sowie die Segmente Schnellverpflegung und Café-Bars.



Von den 284 bedienten Speiserestaurants in Basel pflegen 44 einen asiatischen Küchenstil. Zunehmend halten asiatische Küchen auch in den Segmenten Fast Casual und Quick Service Einzug.

Profit Centers nach Betriebsart		
Europäische Küchen	221	
Asiatische Küchen	44	
Diverse Küchen	18	
Cafés mit hohem Küchenanteil	11	
Full Service		294
Quick Service		138
Betriebs- und Schulverpflegung		47
Total Verpflegungsgastronomie		479
Cafés mit geringem Küchenanteil	56	
Café-Bars	136	
Bars / Pubs	95	
Eher getränkebetonte Wirtschaften	27	
Getränkebetonte Wirtschaften	75	
Treffpunktlokale		389
Tanzlokale	21	
Cabarets	6	
Kontaktbars	16	
Diverse Unterhaltungslokale	5	
Unterhaltungsbetriebe		48
Total Kommunikationsgastronomie		437
Hotels mit weniger als 50 Zimmern	27	
Hotels mit 50 bis 99 Zimmern	17	
Hotels mit 100 und mehr Zimmern	12	
Beherbergungsbetriebe		56
Profit Centers in Basel-Stadt		972

Innenplätze	Betriebe	in %
0	41	4.5%
1 bis 30	145	15.9%
31 bis 40	144	15.8%
41 bis 60	299	32.9%
61 bis 100	174	19.1%
101 bis 200	80	8.8%
über 200	27	3.0%
Total	910	100.0%

Gasträume	Betriebe	in %
0	41	4.5%
1	700	76.9%
2	134	14.7%
3 und mehr	35	3.9%
Total	910	100.0%

Ohne Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.
© Wirtverband Basel-Stadt, Oktober 2015

«Private» Zimmervermietung

Das Angebot der Online-Plattform Airbnb wächst rasant. Eine Studie des Walliser Tourismus-Observatoriums zeigt, dass sich die Zahl der Objekte in der Schweiz innert Jahresfrist verdoppelt hat. Besonders stark legen gewerbliche Anbieter zu.

«Airbnb konkurriert die klassische Hotellerie vor allem in den Städten.»

Die Tourismusindustrie etwa erlebt gerade ihren dritten Digitalisierungsschub. Erst erhielten die Kunden Zugang zu Buchungsplattformen, wie sie früher Reisebüros vorbehalten waren. Dann kamen Bewertungsplattformen wie TripAdvisor hinzu, die die Beratung ersetzen, und nun bekommen auch die Hotels durch alternative Übernachtungsplattformen wie Airbnb Konkurrenz.

Derzeit sind in unserem Land knapp über 15'000 Airbnb-Objekte im Angebot. Gegenüber November 2014 entspricht das einem Wachstum von 98 Prozent. Am meisten Schweizer Airbnb-Objekte gibt es gemäss der Studie in Zürich (2117), Genf (1633) und Basel (1140). Die gewerbliche Relevanz nimmt zu. 2500 Anbieter in der Schweiz vermieten zwei oder mehr Objekte.

Airbnb konkurriert die klassische Hotellerie vor allem in den Städten. In Basel entspricht das Angebot schon 31 Prozent der Hotelbetten. Das ist wesentlich mehr als der

schweizerische Durchschnitt von 13 Prozent. Auch in anderen Ländern findet eine schleichende Industrialisierung der Zimmervermietung statt. In Paris wird beispielsweise jedes fünfte Airbnb-Objekt von einem «Multi Owner» angeboten.

Die Zahl der durch Airbnb generierten Nächtigungen beläuft sich weltweit auf rund 100 Millionen. Das Walliser Tourismus-Observatorium schätzt, dass in der Schweiz durch Airbnb 2015 mindestens eine Million Logiernächte angefallen sind. Nimmt man den Durchschnittspreis von 80 Franken pro Nacht und Bett, kommt man auf rund 80 Millionen Franken Jahresumsatz.

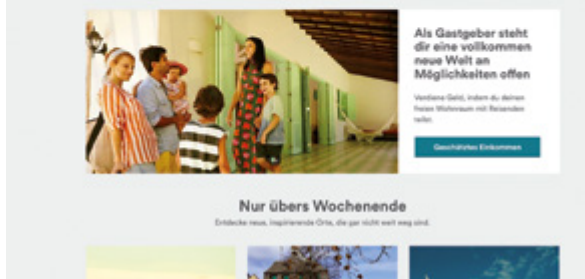
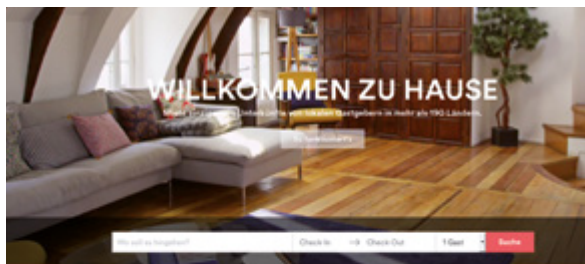
Online-Bookings auf dem Vormarsch

2014 wurde jede vierte Hotel-Buchung in der Schweiz über Internet-Buchungsplattformen generiert. Die Online Travel Agencies (OTA) setzen somit ihren Wachstumskurs fort. Schätzungen zufolge beträgt ihr Umsatz alleine in der Schweiz für das Jahr 2014 über eine Milliarde Franken.

Gemäss einer Umfrage des Instituts für Tourismus der Fachhochschule Wallis büssten 2014 die direkten Buchungskanäle wie Telefon, Walk-ins, E-Mail oder das Buchungsfeld auf der eigenen Webseite im Vergleich zum Vorjahr sechs Prozent ein. Mit einem Anteil von 58 Prozent der in der Schweiz generierten Buchungen stellen sie jedoch nach wie vor die wichtigsten Vertriebskanäle dar. Die klassischen Vertriebspartner der Schweizer Hotelbetriebe wie zum Beispiel die Tourismusorganisationen oder Reisebüros verlor weiterhin an Bedeutung.

Das Online-Geschäft generierte 2014 rund 24 Prozent der Buchungen in der Schweizer Hotellerie (Vorjahr 19,4%). Als populärste Plattform konnte Booking.com den Marktanteil in der Schweiz von 53 Prozent (2011) auf knapp 71 Prozent (2014) steigern. Zusammen mit HRS und Expedia generieren diese drei OTA neun von zehn online Buchungen in der Schweiz. Die Kommissionszahlungen der Schweizer Hotellerie werden auf 90 bis 130 Millionen Franken geschätzt, was einer jährlichen Kommissionszahlung von 30'000 Franken für ein Durchschnittshotel bedeutet (oder rund 700 Franken pro Zimmer und Jahr).

Insgesamt lag der Anteil der elektronischen Vertriebskanäle (OTA, Globale Distributionssysteme GDS und Echtzeitbuchungen über die hoteleigene Webseite) bei über einem Drittel. Erfreulich für die Hotels ist der immer noch steigende Anteil an Direktbuchungen über die eigene Website welcher im Jahr 2014 auf einen Anteil von 8,3 Prozent aller Buchungskanäle anstieg.



Die «Sharing Economy» hat sich von ihrer Ursprungsidee entfernt. Die schleichende Industrialisierung von Kurzzeit-Vermietungen ist eine Tatsache.

1.2 Millionen Hotelübernachtungen

Trotz der schwierigen Voraussetzungen, mit denen sich die Tourismusbranche aufgrund der Aufhebung des Euro-Mindestkurses zu Beginn des Jahres 2015 konfrontiert sah, darf sich Basel über positive Zahlen freuen. Mit einem Übernachtungszuwachs von 3.3% bewegt sich die hiesige Hotellerie klar über Vorjahresniveau und setzt mit 1'201'796 Logiernächten zum zehnten Mal in Folge eine neue Bestmarke.

Es darf als gutes Zeichen gewertet werden, dass die Zunahme an Übernachtungen mit 9.5% respektive 0.6% sowohl auf inländische wie auf ausländische Gäste zurückzuführen war. Besonders erfreulich sind die überproportionalen Wachstumsraten aus den Vereinigten Staaten (+7.5%) und den asiatischen Märkten (+8.1%). Aus dem mit Abstand wichtigsten Auslandsmarkt Deutschland mussten mit einem Minus von 3.9% leider erneut Einbussen verbucht werden.

Die um 1.6% auf 49.7% gestiegene Zimmerbelegung am Wochenende deutet auf ein erneutes Wachstum des Freizeittourismus hin. Gemäss einer erstmals durchgeführten Erhebung bei den Basler Hotels beträgt der Anteil Freizeittouristen mittlerweile 34.5%. Dass sich der Geschäftstourismus, der in Basel rund zwei Drittel des Volumens ausmacht, weniger preissensitiv verhält, spricht für eine Fortsetzung der Erfolgsgeschichte. Daher liegt es im Bereich des Möglichen, dass die Zahl der Übernachtungen im Jahr 2016 um 2% gesteigert werden kann.

Die Basler Tourismusbranche bleibt aber gefordert. Mit dem Nomad, dem Motel One und dem Ibis Style werden bis im Frühjahr 2017 gleich drei neue Betriebe ihre Tore geöffnet haben, deren insgesamt 394 Zimmer es auszulasten gilt – das ist immerhin ein Ausbau des Gesamtvolumens um rund 10%.

Culture Unlimited

Die Übernachtungszahlen in Basel haben sich in den vergangenen zehn Jahren viel besser entwickelt als in anderen grossen Schweizer Städten. Sowohl die Zahlen der Freizeit- wie auch Geschäfts- und MICE-Gäste sind in die Höhe geschneilt.

Die Gründe für das gute Abschneiden von Basel sind vielfältig: Hotelkapazitäten wurden stark ausgeweitet, der Euroairport entwickelt sich gut, die Messe- und Kongressinfrastruktur wurde weiter verbessert und die Life-Sciences-Industrie hat stark investiert. Der von Basel Tourismus gewählte Claim «Culture Unlimited» funktioniert bestens. Der Vermarktungsansatz überzeugt nicht zuletzt deshalb, weil

Basel eben tatsächlich eine Kulturstadt ist. Das Kunstmuseum, die Fondation Beyeler, aber auch zahlreiche andere Museen spielen in der höchsten Liga.

«Eine Belebung der Stadt, vor allem sonntags, wäre wünschenswert.»

Die starke Konkurrenz durch neue Hotels hat bestehende Häuser in Basel dazu gezwungen, ihr Angebot zu optimieren. Das Hotelangebot ist nun sowohl im Budget- wie auch im mittleren Segment hervorragend. Im Luxusbereich besteht noch Raum für ein weiteres Fünfster-Hotel.

Das touristische Angebot in Basel ist gut. Erfreulicherweise wird nun auch die Situation für Busreisende endlich verbessert. Eine Schwachstelle ist nach wie vor der Flughafenbus, der zu wenig häufig fährt und eher wie ein Provisorium wirkt. Sorgen bereitet zudem, dass die Stadt oft leer wirkt. Eine Belebung, vor allem auch sonntags, wäre nicht nur aus touristischer Sicht wünschenswert. Ein attraktives und vielseitiges Angebot an Läden, Restaurants und Bars ist matchentscheidend. Die Ladenöffnungszeiten sind im internationalen Vergleich viel zu restriktiv.



Basel hat sich in den letzten Jahren sehr gut als «Weihnachtsstadt» positioniert.

Städtereisen boomen

Trotz Krisen, Krieg und Terror reisen mehr Menschen rund um den Globus als jemals zuvor. Die Zahl der Auslandsreisen übertrifft regelmässig deutlich das allgemeine Wirtschaftswachstum. Reisen scheint ein unverzichtbarer Teil des Konsumverhaltens geworden zu sein.

«Trotz steigender Buchungszahlen geht der Anteil der Hotels am gesamten Unterkunftsmarkt zurück.»

Experten rechnen mit einem weiteren Anstieg des internationalen Reiseverkehrs. Nicht nur die Frequenzen dürften weiter zulegen, sondern auch die durchschnittlichen Ausgaben pro Auslandsreise. Diese Kombination dürfte weltweit gesehen für starkes Wachstum sorgen. Während die Musik vor allem in Asien und Amerika spielt, zeigt sich noch immer eine hohe Konzentration auf Europa. Gemäss dem «World Travel Monitor» von IPK werden 55 Prozent der Auslandsreisen von Europäern unternommen und nur etwa 20 Prozent von Asiaten. Im Hinblick auf die wichtigsten Quellmärkte liegt Deutschland nach wie vor an erster Stelle, gefolgt von USA, Grossbritannien und China.

Im Hinblick auf den internationalen Geschäftsreisemarkt haben die sogenannten MICE-Reisen (Meetings, Incentives, Conferences, Events, Exhibitions) mit einem Anteil von 60 Prozent die klassischen Geschäftsreisen volumenmässig überholt. Konferenzen und Seminare (32%), der Besuch von Messen und Ausstellungen (25%) sowie Events (18%) sind die den MICE-Markt dominierenden Segmente.

Beliebtestes Reiseland für Auslands-Städtereisen der Europäer ist Deutschland. Mit fast zehn Millionen Gästen hat Deutschland mit einem rasanten Wachstum die vormaligen führenden Destinationen Frankreich und Grossbritannien überholt. Des Weiteren stehen auf der Beliebtheitsskala für Auslands-Städtereisen Italien, Spanien und Österreich ganz oben. Die beliebtesten Ziele für Städtereisen der Europäer sind jedoch weiterhin Paris und London. Danach folgen Berlin, Barcelona, Prag, Amsterdam, Wien, Rom, München und New York.

Auch wenn Städtereisende eine kaufkräftige Zielgruppe sind, bilden private Unterkünfte für sie populäre Alternativen zum Hotel. Trotz steigender Buchungszahlen geht der Anteil der Hotels am gesamten Unterkunftsmarkt seit Jahren zurück. Zwar buchen zwei Drittel der Städtereisenden

Hotelunterkünfte, aber Onlineportale mit lokalen Gastgebern erleben einen wahren Boom. Der wachsende Trend zur «Sharing Economy» beeinflusst den Städtetourismus stark, sei es in Bezug auf den Transport oder das Unterkunftswesen.

Online-Buchungen haben sich 2014 weiter verstärkt, auf mittlerweile weltweit 66 Prozent. Trotzdem zeigt sich zumindest in den traditionellen Reisemärkten, dass bei etwa 70 Prozent eine gewisse Sättigungsgrenze erreicht wird. Auf der anderen Seite scheint aber auch der rückläufige Trend bei Reisebürobuchungen (26%) gestoppt zu sein. Ein zwar kleines aber stark wachsendes Segment sind Buchungen via Smartphone. Im Gegensatz dazu geniessen Blogs und Foren sowie Bewertungsportale im Internet bereits eine hohe Popularität in der Phase der Reiseplanung mit einem weltweiten Nutzeranteil bei Auslandsreisen von über 60 Prozent.

Abgestürzt

Die Schweizer Tourismusbranche muss wesentlich teurer produzieren und folglich auch teurer anbieten als die direkten Mitbewerber im Ausland. Offensichtlich kann und will der europäische Mittelstand sich die Schweiz immer weniger leisten. Der Rückgang traditioneller Individualgäste aus der Eurozone führt zu Umsatzeinbussen und sinkender Investitionsfähigkeit. Zwar ist die Entwicklung der Fernmärkte erfreulich, doch kann davon nicht ganze Schweiz profitieren, weil europäische Gäste ein grundlegend anderes Reiseverhalten aufweisen als Überseegäste.

2009 veröffentlichte das World Economic Forum erstmals eine Studie zur touristischen Wettbewerbsfähigkeit. Die Schweiz stand zuoberst, und sie blieb dort, als 2010 der nächste Report erschien, und auch als das WEF ab 2011 zum Zweijahresrhythmus überging, behielt unser Land seine Spitzenstellung. Im neuesten Report ist die Schweiz vom Spitzenrang auf den sechsten Platz gestürzt. Der Report hält fest, die Schweiz brilliere zwar nach wie vor in infrastrukturellen Bereichen oder bei der Nachhaltigkeit, zeige aber Schwächen. Dazu gehören eine restriktive Visa-Politik und die Wettbewerbsfähigkeit im Tiefpreisbereich. Das WEF empfiehlt der Schweiz, die Angebote im Freizeit- und Unterhaltungsbereich zu erweitern, um den traditionellen Fokus auf die Natur zu ergänzen.

Die Überregulierung in allen Bereichen belastet die Schweizer Wirtschaft stark. Der Glaube an die Lösung sozialer und ökonomischer Probleme mittels zusätzlicher Regeln ist eine Wahnvorstellung, von der nicht nur die politische Linke befallen ist.

Unzählige Bestimmungen normieren unseren Alltag und setzen der Freiheit Grenzen. Allein auf Bundesebene sind über 5000 Erlasse in Kraft. Die Rechtsetzung in den Kantonen und Gemeinden kommt noch hinzu. Und statt endlich abzunehmen nimmt die Regulierungsdichte weiter zu!

In den 1980er-Jahren wuchs die amtliche Sammlung des Bundesrechts um durchschnittlich 1000 Seiten pro Jahr. Schon damals ächzten viele Bürger und Unternehmer unter der Flut neuer Vorschriften. Mittlerweile sind wir soweit, dass nur schon der Entwurf zur neuen Lebensmittelverordnung 2080 Seiten umfasst (plus 200 Seiten Kommentar). Das gesamte Bundesrecht umfasst heute mehr als 80'000 A4-Seiten.

In der abgelaufenen Legislaturperiode wurde in den Eidgenössischen Räten die Rekordzahl von über 5000 Vorstössen eingereicht. Wenn man weiss, dass das linke Lager fast die Hälfte aller Abstimmungen gewinnt, ist die Befürchtung nicht unbegründet, dass die Flut zu unzähligen neuen Verboten, Behinderungen und Umverteilungen führt. Allerdings machen das erst unheilige Allianzen oder die gütige Mithilfe von bürgerlichen Abweichlern, die jeglichen ordnungspolitischen Kompass verloren zu haben scheinen, möglich!

Der beinahe grenzenlose Eifer des Gesetzgebers hat seinen Preis. Gemäss einer Untersuchung des Gewerbeverbands entstehen für die KMU allein für die Bereiche Sozialversicherungen, Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit und Lebensmittelhygiene jährliche Kosten von vier Milliarden Franken. Selbst kleine Betriebe wenden heute schnell einmal 50 Stunden pro Monat für administrative Arbeiten auf.

Der Bundesrat veröffentlichte in einem Bericht über die Regulierungskosten alarmierende Ergebnisse: In den zwölf untersuchten Bereichen belaufen sich die Kosten auf zehn Milliarden Franken jährlich. Das brennende Problem ist also bekannt. Die Einsicht wird in Sonntagsreden gerne zur Schau getragen, doch in der Realität schlägt sich das nicht nieder. Darum brauchen wir neue Rezepte, die das Wuchern des Vorschriftenschungels eindämmen. Es geht nicht um eine blinde Deregulierung, sondern ganz sachlich um die Frage nach dem Kosten-Nutzen-Verhältnis einzelner Vorschriften.

«Sunset Legislation» heisst das Prinzip, wonach ein Gesetz nach einer bestimmten Zeit automatisch ausser Kraft tritt

– ausser es wird vom Gesetzgeber bewusst erneuert oder bestätigt. Die periodische Überprüfung von Staatsaufgaben und klare Ziele zur Reduktion der administrativen Kosten sind dringend nötig. Da Abschätzungen der Wirtschaftsverträglichkeit und der Folgekosten von Regulierungen verwaltungsintern verfasst werden, dienen sie vor allem der Legitimierung vorgefasster Meinungen. Die Schaffung einer unabhängigen Prüfstelle wäre hilfreich.

Leider nimmt nicht nur die Gesetzesflut zu, sondern auch die Paragraphenreiterei der Verwaltung. Zwar gibt es in der Schweiz erstaunlich viele Staatsbedienstete mit gesundem Menschenverstand, doch setzen sich immer öfter Kräfte durch, für die Augenmass ein Fremdwort ist. Der Verwaltungsapparat werkelt wacker mit, wenn es um zusätzliche Regulierungen geht, denn so kann er seine Machtposition stärken.

Für jede Regulierung mag es – einzeln betrachtet – gute Argumente geben. In der Summe werden wir aber durch den Regulierungswahnsinn und den schweizerisch-gründlichen Vollzug immer mehr stranguliert. Das Regeldickicht hat ein Ausmass erreicht, das unsere Wettbewerbsfähigkeit ernsthaft beeinträchtigt und volkswirtschaftlich ins Gewicht fällt. Statt Lippenbekenntnissen braucht es politische Taten. Statt mehr braucht es weniger Bürokratie. Statt Perfektionismus und «Swiss Finish» braucht es Pragmatismus!



*Josef Schüpfer
Präsident*



*Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands*



*Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer*



Wirteverband Basel-Stadt

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

Fax +41 61 278 94 90

info@baizer.ch

www.baizer.ch