

## Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

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

### Impressum

Der Wirteverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet und ist die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation des Kantons. Unsere Mitglieder betreiben insgesamt mehr als 600 Gastbetriebe. Wir verteidigen und fördern die ideellen und wirtschaftlichen Interessen unseres Berufsstands. Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse, der führenden nationalen Organisation für Restauration und Hotellerie mit 20'000 Mitgliedern.

**Herausgeber**  
Wirteverband Basel-Stadt  
Gerbergasse 48, CH-4001 Basel  
Telefon 061 271 30 10, [info@baizer.ch](mailto:info@baizer.ch)

**Redaktion**  
Maurus Ebnetter, Hans-Peter Fontana, Dr. Alex Hediger

**Gestaltung**  
Grafik Alex Walder, Basel  
[info@g-a-w.ch](mailto:info@g-a-w.ch)

**Druck**  
Kurt Fankhauser AG  
[www.fankhauserdruck.ch](http://www.fankhauserdruck.ch)

gedruckt in der  
**schweiz**

## Gastronomie im Wandel

**Das Gastgewerbe ist ein Spiegelbild der Gesellschaft. Demographische Veränderungen sowie das wechselnde Konsum- und Ausgehverhalten prägen die Branche und machen sie heterogener. Alternative Vertriebskanäle gewinnen an Bedeutung.**

Was ist ein Restaurant? In den Köpfen vieler Leute noch immer ein Lokal, in dem man sich gemütlich hinsetzt, eine grosse Karte studiert, die Bestellung aufgibt und dann mit Speis und Trank verwöhnt wird. Der Inhaber ist vor Ort und kommt an den Tisch, um sich nach dem Wohlbefinden der Gäste zu erkundigen.

**Die Branchenstruktur verändert sich rasch und umfassend.**

Doch zu einem namhaften Teil entsprechen gastgewerbliche Leistungen nicht mehr diesem Bild. Die Branchenstruktur verändert sich rasch und umfassend. Filialbetriebe nehmen zu. Viele Neueröffnungen setzen auf Selbstbedienung und fokussierte Angebote. Der Convenience-Wunsch der Konsumenten führt dazu, dass Gastronomie jederzeit und überall stattfindet: Distributionskanäle wie Take-Away, Lieferungen und Catering legen zu.

Nicht nur in Innenstädten und bei Bahnhöfen spriessen Lokalitäten aus dem Boden, die hohe Erträge mit Take-Away-Artikeln erzielen. Allein mit «Coffee to go» wird in der Schweiz mehr als eine Milliarde Franken Umsatz erzielt. Wir stehen in direkter Konkurrenz zum Detailhandel. Ihren Cappuccino, einen Snack oder das Mittagessen holen sich die Konsumenten eben oft in Bäckereien und Convenience-Stores, an Tankstellen und Kiosken.

Moderne Restaurants sind nicht mehr nur Orte, an denen Speisen und Getränke zum Genuss an Ort und Stelle verkauft werden. Sie sind Knotenpunkte für Verzehrfertiges. Das «Off-Premise»-Geschäft gewinnt rasant an Bedeutung. Gemeint sind Verkäufe, bei denen der Verzehr nicht vor Ort, sondern am Arbeitsplatz, unterwegs oder zuhause erfolgt.

Natürlich wird die bediente Gastronomie nicht aussterben, doch steuern wir auf angelsächsische Verhältnisse zu. Alternative Kanäle und Betriebstypen mit beschränktem Service werden weiterwachsen. Dadurch ergeben sich auch interessante Nischen für herkömmliche Gastgeber. Je hektischer unsere Welt, desto mehr wächst das Bedürfnis nach menschlicher Wärme: «Human Touch» statt «High Tech».

Auch wenn wir auf die Leuchttürme unserer Branche besonders stolz sind: Die grundsätzliche Weise, wie wir über Restaurants denken, werden wir den Entwicklungen anpassen müssen. Es gibt Betreiber, die Bedürfnisse befriedigen und erfolgreich sind. Und es gibt solche, die hoffentlich bald wieder verschwinden. Für uns als Verband ist nicht die Betriebsform entscheidend, sondern ob ein Unternehmen professionell, leidenschaftlich und seriös geführt wird. Für diese Betreiber setzen wir uns kraftvoll ein!

Maurus Ebnetter

### Die Systemgastronomie gewinnt Marktanteile.



McDonald's Switzerland

# Verbands- und Branchenthemen

## Abendverkauf

Basel bräuchte endlich wieder einen richtigen Abendverkauf, am liebsten am Freitag bis 22 Uhr. Doch eine Verlängerung der Ladenöffnungszeiten hat im Stadtkanton politisch keine Chance. Derweil wandert Kaufkraft zu anderen Shopping-Destinationen ab, die nicht nur liberale Öffnungszeiten haben, sondern auch ausreichend günstige Parkplätze.

## Abfallsteuer

Der Grosse Rat hat sich im Mai 2019 gegen die Einführung eines «Sauberkeitsrappens» ausgesprochen. Die Bezeichnung war ein Etikettenschwindel, denn es wäre um mehrere Tausende Franken gegangen, die ein einzelner Betrieb pro Jahr hätte zahlen müssen.

## Agrarpolitik

Unser Agrarmarkt wird durch Schutzzölle und Importkontingente stark abgeschottet. Deshalb kosten manche Fleischstücke in der Schweiz dreimal so viel wie in Deutschland. Tiefkühl-Pommes sind bei uns viermal so teuer! Die Beispiele Wein und Käse zeigen, dass heimische Produzenten bei einer Liberalisierung nicht untergehen und Qualität und Vielfalt steigen. Es ist an der Zeit, weitere Sektoren zu öffnen, insbesondere den Fleischmarkt – dies auch im Hinblick auf Freihandelsverträge, die für unsere Exportindustrie wichtig sind.

## Anwesenheitspflicht

Die strikte Anwesenheitspflicht der Bewilligungsinhaber wurde abgeschafft. Zudem kann ein Bewilligungsinhaber neu für mehrere Betriebe des gleichen Eigentümers verantwortlich zeichnen. Das ist eine grosse Erleichterung für Betreiber mit zwei und mehr Betrieben. Die Abhängigkeit von Geranten wird dadurch stark verringert.

## Arbeitsrecht

Per 1. April 2019 traten für das Gastgewerbe zwei sehr positive Anpassungen der Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz in Kraft. Zum einen

geht es um die Möglichkeit, Mitarbeitende an sieben aufeinanderfolgenden Tagen arbeiten zu lassen, zum anderen um die Optimierung der Voraussetzungen betreffend die Festlegung des freien Halbtages. Es gibt nun mehr und flexiblere Einsatzmöglichkeiten.

## Arbeitssicherheit

Wir bieten sogenannte «Kopas»-Schulungen an. Die Branchenlösung für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird laufend weiterentwickelt.

## Archiv

Das Archiv des Wirtverbandes wird von Mario Nanni (Telefon 061 261 81 18) geführt. Es umfasst viele Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben.

## Ausgleichskasse GastroSocial

Per Stichtag 31.12.2019 waren der Ausgleichskasse 20'398 Betriebe angeschlossen und rund 6.92 Milliarden Franken Lohnsumme wurde abgerechnet.

## Auslandsreisen

Die Fremdenverkehrsbilanz ist negativ. Schweizer gaben 2018 für Reisen im Ausland 17.9 Milliarden Franken aus. Das sind 2.2 Prozent mehr als im Vorjahr und 1.3 Milliarden Franken mehr als ausländische Touristen in der Schweiz ausgaben. Die Zahlen für 2019 liegen noch nicht vor.

## Automatisierung

In Hochlohnländern wie der Schweiz rechnen sich Investitionen in rationellere Abläufe sehr rasch. Technisch ist bereits vieles möglich und die Anschaffungspreise sinken. «Roboter» werden wohl bald zum Arbeitsalltag in vielen Betrieben gehören. Hohe Personalkosten und eine beschränkte Zahlungsbereitschaft der Gäste zwingen Restaurantbetreiber, innovative Technologien einzusetzen. Das Gastgewerbe wird sich dadurch verändern.

## baizer.ch

Unsere Verbands-Website dient unter anderem als Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Sie verzeichnet pro Tag 800 Besucher. Im Archiv befinden sich über 6000 Artikel. Ein RSS-Feed und ein Newsletter sorgen dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.

## Beschallung

Im Juni 2019 trat die neue NISSG-Verordnung in Kraft, die Club- und Konzertbesucher vor gesundheitsgefährdender Beschallung schützen soll. Neu wird verlangt, das Publikum bei Veranstaltungen mit einem mittleren Schallpegel von mehr als 93 dB mit Plakaten auf mögliche Schädigungen hinzuweisen und ihm kostenlose Gehörschütze zur Verfügung zu stellen. Weitere Restriktionen liessen sich verhindern. Die Anforderungen an die Messgeräte wurden nicht wie geplant verschärft. So konnten immense Neuanschaffungskosten abwendet werden.

## basel-restaurants.ch

Das regionale Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch enthält Detailinträge von 850 Betrieben. Diese können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Das Portal verzeichnet pro Tag 700 Besucher.

## Baubewilligungen

Der Grosse Rat fordert vom Regierungsrat, die Bewilligungsverfahren bei Boulevardwirtschaften zu vereinfachen und sich beim Bund für eine rasche Aufhebung der Baubewilligungspflicht einzusetzen. Seit 2008 braucht es gemäss eines Bundesgerichtsurteils neben der kommunalen, gewerbepolizeilichen Bewilligung auch eine Baubewilligung. Eine Mehrbelastung, deren Abschaffung der Bundesrat seit über zehn Jahren vor sich herschiebt!

## Beschäftigung

Umgerechnet auf Vollzeitäquivalente bietet das basel-städtische Hotel- und Gastgewerbe über 7000 Arbeitsstellen. Insgesamt finden gut 10'000 Personen in unserer Branche Beschäftigung. Schweizweit nehmen die Stellen im Gastgewerbe zu. Sie erreichen langsam wieder das Niveau vor der Finanzkrise.

## Betriebsstätten

Im November 2019 gab es in Basel-Stadt 989 gastgewerbliche Betriebsstätten mit insgesamt 1084 Profit-Centers. Die Systematisierung schreitet voran. 293 Gastbetriebe (29.6%) werden von einem Unternehmen geführt, das mehr als eine Betriebsstätte besitzt. Davon gehören 121 Lokale (12.2% aller Betriebe) zur Markengastronomie im engeren Sinne.

## Bewertungen

Die Kommentare anderer Menschen im Netz beeinflussen mehr als jede zweite Kaufentscheidung. Dennoch sind Kunden auch an direkten Kontakten interessiert. Eine strukturierte Homepage allein ist für unternehmerischen Erfolg nicht mehr ausreichend. Sie sollte durch



7 von 10 Gastbetrieben werden individuell geführt.

Massnahmen wie aktives Empfehlungsmarketing und Suchmaschinenwerbung ergänzt werden. Der Kunde ist definitiv online und zunehmend mobil unterwegs. Unternehmen sind gut beraten, an diesen Touchpoints präsent zu sein.

### Bewilligungsverweigerungen

Die Regelung, wonach bei Betreibungen in erheblichem Umfang oder bei Verlustscheiden Betriebsbewilligungen verweigert oder entzogen werden können, wurde aufgehoben. Das erfüllt uns mit einiger Sorge, sind doch die Fluktuation und die Konkursrate in der Branche enorm hoch. Es ist zu befürchten, dass Delkrederverluste bei den Sozialversicherungen und der Mehrwertsteuer zunehmen werden.

### Digitalisierung

Restaurants investieren in technische Lösungen, die die Servicegeschwindigkeit erhöhen. Das spüren auch die Gäste, die sich jedoch rasend schnell daran gewöhnen, per Internet oder App, an Self-Ordering-Kiosken oder mit Tablets zu bestellen und zu bezahlen. Moderne elektronische Angebotsschilder lassen sich so programmieren, dass sie je nach Tageszeit, Wochentag, Wetter, Lage und Jahreszeit besonders verkaufsfördernd sind.

### Ehrenmitglieder

Bruno Müller und Mario Nanni wurden von der Mitgliederversammlung 2019 zu Ehrenmitgliedern ernannt. Früher ernannte Ehrenmitglieder sind Urs Amrein, Thomas Mosberger, Josef Schüpfer, Kurt Sinsel, Edi Stücheli und Alex Stürchler.

### Einkaufszentren

Die meisten Shopping-Center in der Schweiz verzeichnen rückläufige Umsätze. Die Bereiche Textil und Elektronik schwächeln. Immer häufiger finden handelsfremde Branchen wie Fitnessstudios oder Arztpraxen ihren Platz. Auch Freizeitangebote wie Kinos sind in den Centern, die sich immer mehr zu Treffpunkten mit Erlebnischarakter entwickeln, beliebt. Eine Schlüsselrolle nimmt die Gastronomie ein, ist sie doch für die Qualität und die Dauer der Aufenthalte entscheidend.

### Ergänzungsprüfungen

Die Ergänzungsprüfung Gastgewerbegesetz wird nur noch von Personen verlangt, die ihren Abschluss im Ausland erworben haben. Für Gesuchsteller mit einem schweizerischen Fähigkeitsausweis oder einer gleichwertigen Ausbildung entfällt die Ergänzungsprüfung. Wir begrüssen den Abbau dieser bürokratischen Hürde.

### Facebook

Die Facebook-Präsenz des Wirtverbandes wird immer beliebter: Die Zahl der Abonnenten ist jetzt vierstellig. «Gefällt mir» drücken auf facebook.com/wirtverband!

### Fair-Preis-Initiative

Der Bundesrat schlägt einen indirekten Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative vor, der mehr einem Papiertiger gleicht als einem Bekenntnis, missbräuchliche Schweiz-Zuschläge ernsthaft zu bekämpfen. Im Rahmen des parlamentarischen Prozesses zeichnet sich jedoch der Wille ab, den Initianten entgegenzukommen.

### Filterkaffee

Filterkaffee hat ein eher «abgestandenes» Image. Doch nun scheint der Zenit der Kaffeespezialitäten auf Espressobasis überschritten. Coffeshops nehmen den Klassiker wieder ins Angebot.

### Fleischersatz

Fleischersatzprodukte gehören bald zum Standard. Gemäss einer US-amerikanischen Studie verzehrten 95% aller Käufer von Vegi-Burgern innerhalb des letzten Jahres auch mindestens einen Rindfleischburger. Veganer und Vegetarier sind für das Wachstum der fleischlosen Alternativen also nicht hauptverantwortlich. Viele Konsumenten streben aber danach, die Menge pflanzlicher Lebensmittel in ihrer Ernährung zu erhöhen. Als Motive gelten das Tierwohl, die Nachhaltigkeit und die Gesundheit.

### Food Save Apps

Küchenprofis kennen das Dilemma: Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist in aller Munde, doch oft fehlt im hektischen Alltag die Zeit für die Messung von Food-Waste. Ob Buffet-

reste, Überproduktion oder Tellerrückläufe: Es gibt jetzt Apps, die einen einfachen Einstieg ins Thema ermöglichen. Die Apps dienen auch als Sensibilisierungstools in Schulungen.

### Food-Trends

Die Wahrnehmung von «Fast Food» und «Convenience» verändert sich. Die Gesundheit tritt in den Vordergrund. Gemüse spielt zunehmend eine Hauptrolle. Ein Phänomen der Wohlstandsgesellschaft: Zwar beschleunigt der Überfluss den Konsum, doch löst er auch Suchbewegungen aus. Neuartige Gastronomiekonzepte wissen diese Entwicklung für sich zu nutzen.

### Fördermittel

Das Parlament bestätigte 230 Millionen Franken für die Marketingorganisation Schweiz Tourismus in den Jahren 2020 bis 2023. Wichtige Projekte im Landesmarketing und bei der Produktentwicklung können nun angepackt werden. Es gilt, die europäischen Gäste nachhaltig zurückzugewinnen. Auch im Rahmen der Standortförderung Innoutour stehen der Branche gleich hohe Mittel zur Verfügung wie nach dem letzten Parlamentsbescheid 2015 zur Verfügung.

### Franken

Währung, Wirtschaft, Wetter, Werbung: Diese vier «W» gelten als entscheidend für die touristischen Frequenzen. Leider ist die Frankenstärke nach wie vor eine riesige Herausforderung.

### Freie Strasse

Einige Strassen wurden schon umgestaltet, nun ist endlich die Freie Strasse dran. Zwar treibt die Bauzeit von drei Jahren manchem Gewerbetreibenden Sorgenfalten auf die Stirn, da Lärm und Staub zu Einbussen führen werden, aber es stimmt optimistisch, dass es gestalterisch vorwärts geht. Nur eine Innenstadt mit hoher Aufenthaltsqualität ist konkurrenzfähig.

### gastro-express.ch

Gastro-Express ist der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe. Auf keiner anderen Plattform befinden sich so viele aktuelle Stellenangebote in der Branche. Das Portal hat mehrere Tausend registrierte Nutzer und verzeichnet pro Tag über 5000 Besucher und fast 30'000 Seitenaufrufe.

### Gastro-Express.ch AG

Ende 2018 haben wir unseren Online-Marktplatz gastro-express.ch aus steuerlichen Gründen in die Gastro-Express.ch AG ausgegliedert, die zu 100% dem Verband gehört und das gleiche Domizil hat. Die AG erzielte im leicht verlängerten Geschäftsjahr 2019 einen Nettoumsatz von 94'882 Franken und einen Reingewinn von 12'265 Franken.

### Gastro-Pool

Mitglieder von GastroSuisse kaufen bei gastro-pool.ch zu Vorzugsbedingungen ein und profitieren von einer persönlichen Einkaufsberatung. Mit der neuen Einkaufsplattform sparen sie Zeit und Geld.

### GastroSuisse

Der Wirtverband Basel-Stadt ist eine Kantonssektion von GastroSuisse. Die Delegiertenversammlung des Dachverbands fand am 14.

## Tanja Grandits ist ganz oben angekommen.



Mai 2019 in Weinfelden statt. Wir waren mit sieben Delegierten vertreten. Unser Antrag, die GAV-Verhandlungen wegen der fiesen Doppelstrategie der Gewerkschaften (kantonale Mindestlöhne) zu sistieren, wurde in leicht abgeänderter Fassung einstimmig angenommen.

#### **Gault-Millau**

Der Gastronomieführer scheint Basel sehr zu mögen. Das Grandhotel Les Trois Rois wurde als «Hotel des Jahres» ausgezeichnet und Tanja Grandits ist als «Koch des Jahres» neu in der obersten Liga mit 19 Punkten. Insgesamt erhielten zwei Dutzend Betriebe in Basel und Umgebung Punkte von Gault-Millau.

#### **Genusswoche**

Vom 12. bis 22. September 2019 fand erstmals die «Genusswoche Basel» statt. Es war eine ausgezeichnete Plattform für handwerkliche Hersteller und Verarbeiter von Lebensmitteln. Maurus Ebner ist Co-Präsident des Trägervereins. Die Ausgabe 2020 findet vom 17. bis 27. September statt.

#### **Geschäftsstelle**

Der Vorstand des Wirtverbandes Basel-Stadt hat Dr. Jascha Schneider einstimmig zum Geschäftsführer ab 2020 gewählt. Die Geschäftsstelle des Verbands wurde zur Advokatur Balex

an die Gerbergasse 48 in Basel verlegt. Dem ausgeschiedenen Geschäftsführer Alex Hediger danken wir bestens für sein langjähriges Schaffen.

#### **Gesundheitskosten**

Die Kosten des Gesundheitssystems stehen zurecht ganz oben beim Sorgenbarometer der Bevölkerung. Die hohen Krankenkassenprämien belasten besonders das frei verfügbare Einkommen des Mittelstands stark. Darunter leidet wiederum das Gastgewerbe, denn viele Konsumenten halten sich zurück oder wechseln zu günstigeren Anbietern, z.B. zu Take-Aways und ins Ausland.

#### **Google**

Der Suchmaschinen-Gigant kooperiert mit verschiedenen Reservationsportalen. Das birgt langfristig die Gefahr einer grossen Abhängigkeit. Eine vorbeugende Massnahme kann es sein, auf Eigenvertriebs-Software zurückzugreifen und darauf zu bestehen, dass die Daten dem Betrieb gehören, wenn das System gewechselt wird. Allerdings wird man um Google als universellen Dienstleister kaum herumkommen.

#### **Hotellerie**

Der Wettbewerb auf dem Hotelmarkt wird immer grösser. Vor allem die grossen Betrei-

ber klassischer Hotels stehen unter Druck. Der Markt fordert neue, ausgefallene Konzepte. Boutiquehotels und Serviced Apartments sind bei den Gästen zunehmend gefragt. Für Konkurrenzdruck sorgen auch Anbieter der Sharing-Economy, die mit dem ursprünglichen Sharing-Gedanken kaum mehr etwas zu tun haben.

#### **Hotel & Gastro formation**

Wir gehören zur Trägerschaft der Hotel & Gastro formation Basel-Stadt. Die Organisation kümmert sich sozialpartnerschaftlich um Fragen der gastgewerblichen Berufsbildung. Unter anderem ist sie verantwortlich für die überbetrieblichen Kurse, das Nachwuchs- und Lehrstellenmarketing in Basel sowie die Qualitätsentwicklung der Lehrbetriebe.

#### **Hygiene-Label**

Lebensmittelbetriebe hätten Qualitätsbescheinigungen zur freien Verwendung erhalten sollen. Der Grosse Rat hat sich jedoch gegen dieses «Zuger Modell» ausgesprochen. Darüber sind wir froh, ist doch die Aussagekraft solcher Bescheinigungen sehr gering. Der Hygienestatus von Betrieben kann schnell ändern. Es hätte die Gefahr bestanden, dass Konsumenten sich in falscher Sicherheit wiegen.

#### **Hygiene-Leitlinie**

Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG» ist die Basis, um den Betrieb rechtskonform zu führen. Mit dem Ordner «Umsetzungshilfe» existiert ein praxisorientiertes Arbeitsinstrument zum Aufbau der betrieblichen Selbstkontrolle. Die Umsetzungshilfe wurde überarbeitet und vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit BLV genehmigt.

#### **Hygieneschulungen**

Unsere Mitglieder erhalten in regelmässigen Abständen ein wertvolles Hilfsmittel: Sogenannte «Hygienekarten» enthalten auf der Vorderseite wichtige Informationen zu einem Thema und auf der Rückseite Zeilen für die Unterschriften der Mitarbeitenden. Die Schulung «on the job» steigert den Hygienestandard effektiv, und die Betreiber können die Weiterbildungsbemühungen jederzeit belegen.

#### **Innenstadt**

Die Frequenzprobleme der Innenstadt treten offen zu Tage. Dabei kann unsere schöne Stadt von drei Millionen Menschen innert 60 Minuten erreicht werden. Die regionale Konjunktur ist robust, und der Übernachtungstourismus eilt von Rekord zu Rekord. Doch es gibt Entwicklungen, die alles überlagern: der Einkaufstourismus, das Online-Shopping und eine wirtschaftsfeindliche Verkehrspolitik. Basel muss wieder das unbestrittene Zentrum des Dreiländerecks werden. Dazu bräuchte es das Bewusstsein, dass wir nicht von uns selbst leben. Städte sind stets dort entstanden, wo man Verkehrsknoten zulieft!

#### **Internet**

Das Internet und dessen mobile Nutzung verändern die Welt. Die Kunden sind daran gewöhnt, sich sofort online zu informieren, wenn sie etwas wissen wollen. Wie Restaurants bei Google Maps, Tripadvisor, Facebook und Instagram erscheinen, wird zum Erfolgskriterium. Sehr viele Konsumenten schauen sich Speise-

### **Eine Plattform für das regionale Genusshandwerk.**



Genusswoche Basel

### **Kochlernende in einem überbetrieblichen Kurs.**



karten online an, bevor sie ein Restaurant besuchen.

### **Inszenierung**

Restaurants brauchen wir alle «Produkte» eine Story. Für die Konsumenten ist nicht mehr so sehr der Besitz entscheidend, sondern das Erlebnis. Das eröffnet Individualgastronomen Chancen, ohne grosse Werbebudgets gegenüber Ketten zu bestehen. Mit kreativen Ideen, die im Netz gut ankommen, kann man viel erreichen.

### **Konjunktur**

Das Gastgewerbe fasst nach wirtschaftlich schwierigen Jahren wieder Tritt. Allerdings werden die Betriebe durch hohe Kosten, die Suche nach Fachkräften und bürokratische Auflagen belastet. Bevölkerungsarme Gemeinden verzeichnen einen Rückgang der gastgewerblichen Betriebsstätten. In den Grossstädten steigt deren Zahl hingegen weiter an.

### **Kurzseminare**

Am 14. Januar führten wir im Parterre One den Weiterbildungsanlass «Sichtbarkeit im Web erhöhen» durch, am 17. September im RhyPark das Kurzseminar «Führen zur Spitzenleistung». Beide Veranstaltungen waren gut besucht.

### **Lehrlingszufriedenheit**

In einer repräsentativen Befragung im Auftrag der Hotel & Gastro Union zeigte sich, dass unsere Lernenden mehrheitlich mit der Ausbildung zufrieden sind. 89 Prozent der Befragten gaben an, dass der Ausbilder sich genügend Zeit nimmt. Das Arbeitsklima empfinden 91 Prozent als sehr gut bis genügend. Die Qualifikation des Lehrmeisters stufen gar 94 Prozent als sehr gut bis genügend ein. Trotz positiver Bewertungen bleiben nur gut zwei Drittel sicher oder vermutlich in der Branche. Das dürfte stark mit den Arbeitszeiten zu tun haben.

### **LESP Innenstadt**

Der bestehende Flickenteppich beim Lärmempfindlichkeitsstufenplan ist für Gastronomiebetriebe problematisch. Zudem entspricht es nicht dem Bundesrecht, wenn Mischzonen aus Wohnen und Gewerbe der Empfindlichkeitsstufe II zugeordnet sind. Hoffentlich wird dieser Geburtsfehler des LESP bald behoben. Der Grosse Rat arbeitet daran, doch es droht eine Referendumsabstimmung.

### **L-GAV online**

Die Website l-gav.ch wurde komplett überarbeitet. Sie orientiert in zeitgemässer Optik und einfacher Benutzerführung über den Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe und das finanziell unterstützte Aus- und Weiterbildungsangebot. Die bereits bestehende App wird weiterhin angeboten.

### **Lieferdienste**

Wer mit dem Gedanken spielt, seine Speisen über einen Lieferdienst anzubieten, sollte sich mit den folgenden Fragen befassen: Welche Speisen können transportiert werden, ohne an Qualität zu verlieren? Liefere ich die Speisen selbst aus oder arbeite ich mit einem externen Lieferdienst zusammen? Kann ich die Bestellungen im Restaurant und Lieferbestellungen gleichzeitig bearbeiten? Welcher Lieferdienst hat welche Konditionen und Preise? Wie wer-

den die Speisen optimal verpackt? Bleiben sie während der Lieferung warm genug?

### **Mediterrane Nächte**

In Thun, Burgdorf und Zürich laufen Projekte mit verlängerten Öffnungszeiten von Boulevardwirtschaften im Hochsommer.

### **Mehrweggeschirr**

Verkaufsstände, die auf Allmend Esswaren und Getränke zum unmittelbaren Verzehr anbieten, sind seit 1. September 2019 verpflichtet, Mehrweggeschirr zu verwenden. Bisher galt diese Vorschrift nur bei Veranstaltungen. Ausnahmen werden gewährt, wenn der Rücklauf der Gebinde durch ein Sammelsystem sichergestellt ist. Generelle Ausnahmen gibt es für die Fasnacht und die Herbstmesse.

### **Messe**

Der Messestandort Basel sieht sich grossen Herausforderungen gegenüber. Während die Baselworld mit einem neuen Konzept wieder Tritt zu fassen versucht, haben einige Fachmessen Mühe, relevant zu bleiben. Die Ineltec 2019 fiel sogar ganz aus. Andere Messen wie die Igeho verzeichneten weniger Aussteller und Besucher.

### **Mietzinse**

Die Mieten sinken. Laut Zahlen von SPG InterCity hat sich der genormte Quadratmeterpreis an der Freien Strasse in den letzten zehn Jahren auf 1500 Franken halbiert. Leerstände häufen sich und sind nur deshalb nicht dauerhaft, weil die Mieten gesenkt werden. Während früher happige Schlüsselgelder bezahlt wurden, um einen Mietvertrag zu ergattern, bieten heute Geschäftsinhaber demjenigen Geld, der sie von ihrem Vertrag erlöst.

### **Mindestlöhne 2020**

Die Sozialpartner im Gastgewerbe konnten sich nicht auf neue Mindestlöhne per 1. Januar 2020 einigen. Ein Schiedsgericht wird entscheiden.

### **Mindestlohn-Initiative**

Eine kantonale Initiative verlangt einen Mindestlohn von 23 Franken pro Stunde. Eine Annahme würde die Chancen von Geringqualifizierten massiv beeinträchtigen und die Sozialpartnerschaft schwächen.

### **Mitgliederversammlung**

Die 138. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt im Werk 8 stand im Zeichen der Barkultur. Führende Bartender aus der Stadt mixten uns feine Cocktails. Die statutarischen Geschäfte gingen schnell über die Bühne.

### **Mitgliederbestand**

Ende November 2019 hatten wir 539 Mitglieder mit rund 620 Betriebsstätten. Zum gleichen Zeitpunkt des Vorjahres waren es 528, im Jahr zuvor 524 Mitglieder. Die Fluktuation ist hoch: Ein Mitglied bleibt im Durchschnitt etwa sieben Jahre.

### **Nachhaltigkeit**

Eine naturnahe Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, nachhaltige Fangmethoden, Energieeffizienz, die Reduktion des Fleischkonsums, Fair-Trade und die Vermeidung von Plastik- und anderen Abfällen sind vielen Konsumenten wichtig. Tue Gutes und rede darüber!

### **Nachtleben**

Die Abend- und Nachtökonomie wird unterschätzt. Durch das «Ausgehen» fallen nicht nur in Gastronomie- und Kulturbetrieben Umsätze an, sondern auch bei Taxifahrern, Convenience-Stores oder im Beherbergungsgewerbe. Das sorgt für Arbeitsplätze und Steuern. Ein attraktives Nightlife ist touristisch von Bedeutung und stellt für junge Berufsleute ein entscheidendes Kriterium dar. In welche Stadt man zieht, wo man Steuern zahlt, wird vom Gastronomieangebot stark beeinflusst!

### **Nachtruhe**

Der Grosse Rat sprach sich im Rahmen der Revision des Übertretungsstrafrechts für eine Nachtruhe ab 23 Uhr aus, zu allen Wochentagen und Jahreszeiten. Ein Referendum blieb chancenlos. Basel ist somit die erste grosse Schweizer Stadt mit einer solchen Regelung. Statistisch gesehen, hat sich der durchschnittliche Einschlafzeitpunkt der Bevölkerung in den letzten Jahrzehnten um eine Stunde nach hinten verschoben.

### **Nachwuchs**

Die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse ist zu tief, um den Nachwuchs aus eigener Kraft sicherzustellen. Das hat mit der Zahl von

### **Mitglieder bei der Weiterbildung.**



Schulabgängern zu tun, aber auch mit einem Kampf um die guten Abgänger. Unsere Chance ist es, dem jungen Leuten die schönen Seiten des Gastgewerbes zu zeigen, sich für sie Zeit zu nehmen und sie in der Weiterbildung zu unterstützen.

### Negativzinsen

Die Zinssituation zeigt unerwünschte Nebenwirkungen: Sparer werden schleichend ent-

eignet, Betriebe künstlich solvent gehalten, gewaltige Fehlinvestitionen getätigt, eine Immobilienblase geschaffen. Bei einem Wirtschaftsabschwung haben die Notenbanken kaum mehr «Munition», dagegen zu halten.

### Netto-Null-Zusatzbelastung

Die administrative Belastung, die Fiskalquote und die Arbeitskosten sind deutlich gestiegen. Die Regulierungskosten stehen ganz oben auf

dem Sorgenbarometer der Unternehmer. Der Basler Gewerbedirektor Gabriel Barell plädiert für die Einführung eines neuen Prinzips: «Eine neue Regulierung oder Abgabe darf erst dann eingeführt werden, wenn an anderer Stelle eine Entlastung im gleichen Umfang beschlossen worden ist.»

### Ozeanium

Das basel-städtische Stimmvolk hat Nein zum Ozeanium gesagt. Der Neubau mit Grossaquarien hätte die Heuwaage aufgewertet und zahlreiche Besucher nach Basel gebracht.

### Pensionskasse GastroSocial

Die Zahl der angeschlossenen Betriebe stieg 2019 auf 20'914 mit 5.36 Milliarden Franken abgerechneter Lohnsumme. Das Beitragsvolumen erreichte 408 Millionen. Die Verwaltungskosten hielten sich auf tiefem Niveau – bei rund 63 Franken pro Destinatär. Die Versicherten profitieren zudem von einer attraktiven Verzinsung ihrer Pensionskassenguthaben von 2.35%. Das sind 1.35 Prozentpunkte mehr als der BVG-Mindestzinssatz. 2019 war ein herausragendes Anlagejahr mit einer Performance von 11.09%.

### Qualitätsentwicklung

Nicht nur die quantitativen, sondern auch die qualitativen Ziele in der Berufsbildung sind gefährdet. Einige Lehrbetriebe weisen Defizite in der Umsetzung der Bildungsverordnungen auf. Sie erhalten Unterstützung in der Umsetzung. Entsprechende Projekte führt die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Berufsbildungsamt durch.

### Off-Premise-Dining

Lieferungen, Take-Away, Home-Meal-Replacement, Drive-Thru und Catering generieren heute in den USA 63 Prozent der gesamten gastronomischen Frequenzen. Die massenhafte Verbreitung der alternativen Vertriebskanäle führt dazu, dass Restaurants nicht mehr in erster Linie als Verzehrorte verstanden werden, sondern als Zugangspunkte, bei denen offenbleibt, ob im Hause, in der Nähe, auf der Reise oder daheim konsumiert wird. Neue Lokale werden mit weniger Sitzplätzen, dafür mit Take-Away-Schaltern und Abholzonen für Lieferfahrer geplant.



Der Vorstand des Wirtverbandes Basel-Stadt im Mai 2019.



Cocktails, Barfood und Loungemusik.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Köche EFZ	66	39	63	47	59	50	41	42	45	42
Küchenangestellte EBA	18	22	29	16	14	11	14	14	18	15
Restaurationsfachleute EFZ	13	19	19	11	14	11	10	13	9	11
Restaurationsangestellte EBA	5	5	4	5	2	4	0	3	2	1
Hotelfachleute EFZ	13	14	14	16	16	16	15	13	16	13
Hotellerieangestellte EBA	1	4	3	2	2	5	2	4	3	2
Hotellkommunikationsfachleute EFZ	-	-	-	-	-	-	-	4	4	5
Kaufleute HGT EFZ	9	12	7	4	6	5	6	4	6	3
Systemgastronomiefachleute EFZ	0	0	0	2	5	1	4	5	4	5
Diätköche	-	-	-	-	-	9	4	2	5	5
<b>Total gastgewerbliche Berufe</b>	<b>125</b>	<b>115</b>	<b>139</b>	<b>103</b>	<b>118</b>	<b>112</b>	<b>96</b>	<b>104</b>	<b>112</b>	<b>101</b>

## Die Bedeutung des Nachtlebens wird unterschätzt.



barrouge.ch

### Personalnot

Der Fachkräftemangel in der Hotellerie und Gastronomie ist akut. Um neue Mitarbeiter zu finden, versuchen sich Betriebe auf neuen Pfaden. Neben den altbekannten Wegen über Stellenplattformen, Berufsmessen, Vermittler und Mund-zu-Mund-Propaganda werden immer häufiger die sozialen Netzwerke genutzt.

### Pokerturniere

Pokerturniere sind nun ausserhalb von Spielcasinos erlaubt, aber bewilligungspflichtig.

### Restaurationsberufe

Die Reform der Restaurationsberufe ist abgeschlossen. Wichtigste Neuerung ist die sogenannte Ergänzungskompetenz. Ab dem zweiten Lehrjahr kann man sich zum Jungsommelier, Barista, Barkeeper oder Chef de Rang ausbilden lassen. Die Wahl dieser Fachrichtungen wird durch den Lehrbetrieb festgelegt und im Lehrvertrag festgehalten. Ein überbetrieblicher Kurs ist exklusiv den Ergänzungskompetenzen gewidmet.

### Regional

Der vielleicht grösste Trend im Lebensmittelmarkt sind Produkte regionaler Herkunft. Viele Konsumenten verbinden mit ihnen ein gutes Gefühl. Die Ware wird als frischer wahrgenommen. Positiver Effekt: Die Wertschöpfung bleibt vermehrt in der Region.

### Renten

Die AHV- und IV-Renten steigen. Die Minimalrente beträgt neu 1185 Franken pro Monat, 10 Franken mehr als bisher. Die Maximalrente steigt um 20 Franken auf 2370 Franken. Erhöht werden auch die Beträge für die Deckung des Allgemeinen Lebensbedarfs bei den Ergänzungsleistungen. Zuletzt waren die Renten 2015 angepasst worden.

### Rotlicht-Staus

Obwohl ein Pilotprojekt gescheitert ist, hat der Grosse Rat beschlossen, weitere «Dosierstellen» in Basel zu errichten. Künstliche Staus verschlechtern die Erreichbarkeit Basels. Zeitverlust und Ausweichverkehr werden zunehmen.

### Schmuggelware

Parmaschinken, Salami, Sonnenblumenöl: Regelmässig erwischen Schweizer Zöllner Lieferwagen mit riesigen Mengen an Lebensmit-

keln. Es ist wohl nur die Spitze des Eisbergs. Die grossen Preisunterschiede und die hohen Schutzzölle machen den Schmuggel zu einem einträglichen Geschäft.

### Smarte Assistenten

Für Reisende werden Apps auf dem Smartphone zum persönlichen Reisebüro, Navigator, Übersetzer oder Tour-Guide. Sie übernehmen administrativen Aufgaben wie Ticketkäufe oder Check-Ins. Touristische Leistungsträger sind gut beraten, ihre Daten lesbar und digital zugänglich zu machen.

### Snackification

Das mobile und flexible Leben beeinflusst die Essgewohnheiten. Snacks ersetzen immer öfters eine Hauptmahlzeit. Das klassische Drei-Mahlzeiten-Schema zerfällt. Gegessen wird heute überall, oft «on the go» und spontan. Der Lebensmitteleinzelhandel schneidet sich ein hübsches Stück dieses Kuchens ab.

### Soft-Service

Manche Konsumenten empfinden Selbstbedienung nicht als Makel, sondern als Vorteil. In bestimmten Konsumsituationen mögen sie es unkompliziert und schnell. Zunehmend gibt es statt reinem «self-service» einen «limited service»: Diese Bezeichnung ist vor allem dann exakter, wenn man an der Theke bestellt, eine Nummer oder einen Pager bekommt, sich dann hinsetzt und bedient wird.

### Spezialisierung

Viele Restaurants konzentrieren sich auf wenige Produkte, z.B. Waffeln, Donuts, Sushi, Säfte, Pasta, Pizza oder Salate. Diese Beschränkung erleichtert die Positionierung. Beim Einkauf ist vieles einfacher, und dank simpler Prozesse werden die Personalkosten niedrig gehalten. Der Platzbedarf ist kleiner, da es nur derjenigen Technik bedarf, die es für das Angebot braucht. Wie bei jedem Trend gibt es eine Gegenbewegung: Restaurants, die auf eine breite Auswahl setzen. Operativ sind sie wesentlich anspruchsvoller, doch manche Gäste schätzen grosse Speisekarten und eine hohe Fertigtiefe.

### Stadtbelebung

Die kantonale Volksinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» verlangt, dass die Parkgebühren in Basel sich an den

Konkurrenzdestinationen orientieren. Die Regierung lehnt die Initiative ab. Beschliesst der Grosse Rat keinen tauglichen Gegenvorschlag, wird das Stimmvolk entscheiden!

### Stellenmeldepflicht

Bei der Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative wurde eine sogenannte Stellenmeldepflicht bei Berufsarten eingeführt, welche eine Arbeitslosenquote von mindestens 8% aufweisen. Der bürokratische Leerlauf nimmt jetzt wenigstens bei den Gelernten ab: Seit der feineren Einteilung der Berufsbezeichnungen müssen sehr viel weniger Stellen gemeldet werden, obwohl die massgebende Quote auf 5% gesenkt wurde.

### Sterbekasse

Dem Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirtverbandes Basel-Stadt gehören Josef Schüpfer und Dr. Alex Hediger an. Die Stiftung richtet «Sterbegelder» aus an Mitglieder, die schon in den 1980er Jahren dabei waren. Die Sterbekasse verfügt über ein Umlaufvermögen von 40'691 Franken und ein Anlagevermögen von 145'866 Franken. Das Fremdkapital beträgt 55'253 Franken, davon sind 54'253 Franken eine Verbindlichkeit gegenüber dem Verband. Das Stiftungskapital beträgt 131'303 Franken. Im Jahr 2019 wurden Sterbegelder in der Höhe von 1800 Franken ausgerichtet. Die Erfolgsrechnung schliesst bei Einnahmen von 322 Franken mit einem Verlust von 946 Franken.

### Steuerreform

Das Schweizer Volk nahm das Bundesgesetz über die Steuerreform und die AHV-Finanzierung an. Die Annahme der Steuervorlage beseitigt die herrschende Rechts- und Planungsunsicherheit und wahrt die Interessen der KMU. Zudem ebnet die AHV-Finanzspritze den Weg für eine strukturelle Reform der ersten Säule.

### Totentafel

Wir trauern um unsere Ehrenmitglieder Max König und Hans-Heiny Spillmann, unser früheres Vorstandsmitglied Guido Schmidt sowie um Otto Furer.

### Tourismus

Die Anzahl Hotelübernachtungen in Basel-Stadt stieg gegenüber dem Vorjahr um 2.7 Prozent auf insgesamt 1'423'486. Dazu beigetragen hat ein Spitzenjahr im Kongressgeschäft. Ebenfalls erfreulich entwickelte sich wiederum die Auslastung an den Wochenenden. Sie liegt mittlerweile bei durchschnittlich 55.5%. Das Plus von 2.7 Prozentpunkten gegenüber 2018 ist bemerkenswert und ein Indiz dafür, dass der Freizeittourismus weiterhin stark wuchs.

### Über Eats

Der Essenslieferdienst von Uber ist nach Genf, Lausanne und Zürich auch in Basel gestartet. Die durchschnittliche Lieferzeit soll unter 30 Minuten betragen. Der Wettbewerb unter den Lieferdiensten wird belebt. Sollte sich jedoch ein Anbieter durchsetzen («winner takes it all»), besteht für Restaurants die Gefahr von Abhängigkeiten, wie sie die Hotellerie bei den Buchungsportalen schon länger kennt.

## Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Ausgaben des Magazins «baizer.ch». Die Zeitschrift hat eine Normalauflage von 1700 und stösst auf reges Interesse. Sie wird den Mitgliedern sowie Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung, Zulieferbranchen und Verbänden zugestellt.

## Vergünstigungen

Mitglieder profitieren von zahlreichen Vergünstigungen. Sie erhalten ein Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal, profitieren von tieferen Kreditkartenkommissionen, kostenlosen Rechtsauskünften und günstigen Lärmsprechstunden, zudem von tieferen Preisen bei Bildungsangeboten, Suisa-Gebühren, Büromaterial und Treibstoffen. Mehr Infos: [gastrouisse.ch/vorteile](http://gastrouisse.ch/vorteile)

## Vertretungen

Maurus Ebner ist Mitglied der Präsidentenkonferenz von GastroSuisse und Co-Präsident des Vereins Genusswoche Basel. Er präsidiert die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und hat Einsitz in der Arbeitsgruppe Ausgehlärm von GastroSuisse, im Vorstand des Gewerbeverbands Basel-Stadt, der Verkehrsliga beider Basel und des Trägervereins der Fair-Preis-Initiative. Anna Götenstedt und Hans-Peter Fontana sind Delegierte beim Gewerbeverband. Alexandre Kaden ist im Vorstand von Basel Tourismus.

## Veteranen

Lotti Weber, Eintritt 1995

## Waffenrecht

Die Stimmbewölkerung hat sich zur Freude der Tourismusbranche für die Annahme des revidierten Waffengesetzes und den Erhalt des Schengen-Abkommens ausgesprochen. Dank dieses Entscheids bleiben die Reisefreiheit gewahrt und Fernmärkte für den Schweizer Tourismus erschlossen.

## Westring-Planung

Der Basler Grosse Rat hat eine Motion abgelehnt, die ein Moratorium für die weitere Westring-Planung forderte. Dieser Entscheid ist wegweisend. Er beweist, dass destruktive Denkverbotspolitik nicht mehrheitsfähig ist. Der Westring würde weite Teile von Grossbasel und angrenzende Gemeinden entlasten.

## Wirtekurse

Im Jahr 2019 fanden nur noch zwei Kurse statt. Die Nachfrage ging in den letzten Jahren stetig zurück. Ab 2020 bieten wir verkürzte Kurse mit 14 Kurstagen an, die auf die neuen Wirtefachprüfungen vorbereiten und zudem den Modulen 1 und 4 der Gastro-Unternehmerausbildung von GastroSuisse entsprechen.

## Wirtefachprüfungen 2019

2019 fanden zwei Prüfungsserien mit insgesamt 56 Teilnehmerinnen und Teilnehmern statt. Von 52 Erstgeprüften bestanden 45, was einer Erfolgsquote von 86.5% entspricht. Von den vier Wiederholungsprüflingen bestanden drei.

## Wirtefachprüfungen 2020

Neu nimmt wieder der Kanton die Wirtefachprüfungen ab. Es gibt zwei Prüfungsfächer: Konsumentenschutz und Arbeitnehmerschutz.

Handlungsfähige Personen über 18 werden ohne weitere Bedingungen zu den Prüfungen zugelassen. Unser Wirtekurs bereitet immer noch bestens auf die Prüfungen vor. Es ist vorgesehen, auch E-Learning-Lösungen anbieten.

## Wirtepatent

Die Regierung wollte das Wirtepatent abschaffen. Die Justiz-, Sicherheits- und Sportkommission des Grossen Rats sah dies anders und empfahl mit 11 zu null Stimmen die Beibehaltung des Fähigkeitsausweises, bei gleichzeitiger Reform der Wirtefachprüfungen. Der Grosse Rat folgte dieser Empfehlung; es gab nur gerade eine Gegenstimme. Unnötige Hürden für Fachleuten wurden abgebaut. So werden andere Abschlüsse und Berufserfahrung grosszügiger anerkannt als bisher. Gleichzeitig ist immer noch sichergestellt, dass Einsteiger sich einen Minimalstandard an Wissen aneignen müssen, bevor sie zu Wirten anfangen.

## Versicherungen

GastroSuisse-Mitglieder erhalten über die Plattform [gastroversicherungen.ch](http://gastroversicherungen.ch) branchenspezifische und kostengünstige Versicherungslösungen.

## Virtuelle Restaurants

Die Entwicklung in anderen Ländern lässt vermuten, dass wir bald «virtuelle Restaurants» haben werden, die keinen Speiseraum haben und lediglich auf Lieferungen setzen.

## Websites

Neun von zehn Schweizer KMU ignorieren grundlegende Empfehlungen. Drängender Bedarf zeigt sich bei der Internetsicherheit. Webseiten, die über kein SSL-Zertifikat verfügen, müssen mit einem schlechteren Suchmaschinenranking rechnen. Aufpoppende Sicherheitshinweise verunsichern die Nutzer. Auch bezüglich Ladezeiten gibt es Bedarf, vor allem bei den Mobilversionen. Bei einer Ladezeit von mehr als 3 Sekunden brechen gemäss Studien 53 Prozent der Nutzer den Vorgang ab.

## Wirtechor

Schon beim ersten schweizerischen Wirtetag in Basel anno 1901 trug eine Gesangssektion des

Wirteverbands Basel-Stadt Lieder vor. Noch heute gibt es den Wirtechor beider Basel!

## Wohnsitzpflicht

Bis vor kurzem hatten die Inhaber einer Betriebsbewilligung ihren Wohnsitz so zu wählen, dass sie ihrer Pflicht zur verantwortlichen Betriebsführung nachkommen können. Dieser Passus wurde bei der Teilrevision des Gastgewerbesgesetzes gestrichen. Das Gesetz schreibt jedoch an anderer Stelle vor, dass die Bewilligungsinhaber «für eine einwandfreie und ordentliche Geschäftsführung» Gewähr zu bieten haben. Wirtinnen und Wirte können jetzt selbst entscheiden, wie sie dies am besten sicherstellen.

## World Skills

16 Medaillen, davon fünf Mal Gold: Die Schweiz brillierte als drittstärkste Nation an den Berufsweltmeisterschaften in Russland. Martina Wick aus Arnegg wurde Weltmeisterin in der Kategorie «Restauration». Sonja Durner aus Kerns holte Gold in der Fachrichtung «Bäckerei-Konditorei». Der ambitionierte Jungkoch Martin Amstutz wurde mit einer «Medal of Excellence» belohnt.

## Zämme besser

Die «Zämme-Initiativen» des Gewerbeverbands streben eine Verkehrspolitik des Ausgleichs an, welche die Interessen der einzelnen Verkehrsträger nicht gegeneinander ausspielt, sondern gleichermaßen berücksichtigt. Bei Drucklegung dieses Jahresberichts stand fest, dass «Zämme fahre mir besser» und «Parkieren für alle Verkehrsteilnehmer» bei der Stimmbewölkerung keine Gnade fanden. Knapp angenommen wurde hingegen ein «Pseudo-Gegenvorschlag» des Grossen Rats.

## Zoodles

Bunte Gemüsenudeln sorgen für Furore. Es handelt sich um eine Wortschöpfung aus «noodles» und «Z» wie Zucchini, aus denen die Gemüsenudeln häufig zubereitet werden. Aber auch Karotten, Randen, Knollensellerie, Rettich, Kohlrabi, Kürbis, Pastinake und Süsskartoffeln lassen sich problemlos zu bunter Pasta verarbeiten.





# Gutes Anlagejahr

Der Wirtverband Basel-Stadt schloss 2019 dank eines guten Anlagejahrs mit einem sehr schönen Ergebnis ab.

Das Geschäftsjahr 2019 war geprägt durch den Wegfall der Einnahmen aus dem Stellenmarkt Gastro-Express, der in eine Tochtergesellschaft

ausgelagert wurde. Die Kursnachfrage ging weiter zurück, was sich aber zum Glück auch auf der Ausgabenseite auswirkte.

Das gute Anlageergebnis erlaubt uns die Bildung von Rückstellungen. Solche sind unter anderem für Abstimmungskämpfe notwendig.

Überhaupt wird die politische Arbeit schwieriger und somit auch teurer werden. Wir rechnen mit einer Zunahme unterstützenswerter Referenden.

Erfolgsrechnung	2018	Budget 2019	2019	Budget 2020 <sup>2</sup>
Mitgliederbeiträge	131'097.05	130'000	128'936.95	127'000
Dienstleistungserträge <sup>1</sup>	360'683.51	170'000	194'022.36	125'000
Diverse Vereiseinnahmen	219'422.80	220'000	220'700.00	200'000
<b>Einnahmen</b>	<b>711'203.36</b>	<b>520'000</b>	<b>543'659.31</b>	<b>452'000</b>
Vereinsausgaben	125'635.50	130'000	135'627.40	145'000
Dienstleistungsaufwand <sup>1</sup>	343'737.13	150'000	228'417.50	140'000
Personalaufwand	115'336.50	110'000	125'292.80	132'000
Sachversicherungen und Gebühren	294.00	1'000	297.70	1'000
Verwaltung und Informatik	52'695.37	60'000	47'268.05	45'000
Werbung	88'431.50	60'000	37'001.60	40'000
Übriger Betriebsaufwand	0.00	0	0	0
Finanzerfolg	-51'341.45	-20'000	-54'572.10	-20'000
<b>Aufwand</b>	<b>674'788.55</b>	<b>491'000</b>	<b>519'332.95</b>	<b>483'000</b>
<b>Erfolg vor Steuern / ao. Aufwand</b>	<b>36'414.81</b>	<b>29'000</b>	<b>24'326.36</b>	<b>-31'000</b>
Ausserordentlicher Aufwand	4'814.90	0	0	0
Steuern	15'227.10	12'000	10'948.90	10'000
<b>Reinerfolg</b>	<b>16'372.81</b>	<b>17'000</b>	<b>13'377.46</b>	<b>-41'000</b>

<sup>1</sup> Dienstleistungserträge und Dienstleistungsaufwand seit 18. November 2018 ohne Einnahmen und Ausgaben Gastro-Express

<sup>2</sup> Aufwand ohne allfälligen Abstimmungskampf «Stadtbelebung» (CHF 70'000)



Bilanz	31. Dezember 2018	31. Dezember 2019
Kasse	950.35	0.00
Bank- und Postkonten	622'527.44	502'652.16
Festgelder	0.00	0.00
Forderungen	20'619.51	11'028.33
Kontokorrent Sterbekasse	51'661.50	54'253.50
Aktive Rechnungsabgrenzungen	77'009.35	97'715.55
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>772'768.15</b>	<b>665'649.54</b>
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'428'981.64	1'555'823.11
Obligationen	308'588.45	349'805.26
Beteiligung Gastro-Express.ch AG	100'000.00	100'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
<b>Anlagevermögen</b>	<b>1'837'571.09</b>	<b>2'005'629.37</b>
<b>Aktiven</b>	<b>2'610'339.24</b>	<b>2'671'278.91</b>
Verbindlichkeiten	48'808.45	10'784.00
Kontokorrent Gastro-Express.ch AG	5'035.64	66'222.30
Passive Rechnungsabgrenzungen	13'100.00	37'500.00
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>66'944.09</b>	<b>114'506.30</b>
Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen	70'000.00	70'000.00
Rückstellung Hilfsfonds	5'000.00	5'000.00
Rückstellung Sonderaufwand	50'000.00	50'000.00
Rückstellung Anlagefonds	125'000.00	125'000.00
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>250'000.00</b>	<b>250'000.00</b>
Vereinskapital	2'277'022.34	2'293.395.15
Gewinn	16'372.81	13'377.46
<b>Total Eigenkapital</b>	<b>2'293'395.15</b>	<b>2'306'772.61</b>
<b>Passiven</b>	<b>2'610'339.24</b>	<b>2'671'278.91</b>

### Bericht der Revisionsstelle im statutari- schen Auftrag an die Generalversamm- lung des Wirteverbands Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirteverbands Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2019 abgeschlossene Geschäftsjahr im statutarischen Auftrag geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen.

Unsere Revision erfolgte statutengemäss gemäss Artikel 27 der Vereinsstatuten. Die Revision ist so zu planen und durchzuführen, dass

wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Die Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Verein 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 nicht Gesetz und Statuten entspricht.

Stans, 23. April 2020

Contesta Revisions AG

Fredy Fuchs  
dipl. Treuhandexperte / Leitender Revisor

Simon Fischer  
dipl. Treuhandexperte

# Wettbewerbsfähige Familienausgleichskasse

**Unsere Mitglieder sind bis auf wenige Ausnahmen der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt angeschlossen. Obwohl die Zahl der Betriebe 2019 um über drei Prozent zunahm, sank die Lohnsumme um zwei Prozent.**

Das Jahr 2019 war das 63. Geschäftsjahr der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden planmässig statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht genehmigt. Der Bericht der Revisionsstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt. Im Frühling 2019 übernahm Maurus Ebnetter das Präsidium von Josef Schüpfer. Neu in den Vorstand gewählt wurde Carmela Petitjean. Dem Gremium gehören im Weiteren Mario Nanni, Ruedi Spillmann und (noch bis 2020) Dr. Alex Hediger an.

Im Zuge der «Steuervorlage 17» hat der Kanton Basel-Stadt beschlossen, die Kinder- und Ausbildungszulagen per 2020 um 75 Franken pro Monat zu erhöhen. Gleichzeitig wird ein Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen eingeführt. Im September 2018 hatten die Eidgenössischen Räte die zwingende Einführung eines vollen kantonalen Lastenausgleichs beschlossen, der aber noch nicht überall umgesetzt ist.

Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden, Selbständigerwerbenden sowie Nichterwerbstätigen mit bescheidenen Einkommen. Was viele nicht wissen. Die Beiträge

werden allein durch die Arbeitgeber finanziert. Gesamtschweizerisch werden 5.9 Milliarden Franken Familienzulagen ausgerichtet. Gemessen an den Ausgaben aller Sozialversicherungen machen die Familienzulagen einen Anteil von 3.9 Prozent aus. Etwa 1.3 Millionen Bezüger können ihren Anspruch geltend machen.

Wichtigste Kriterien	2019/CHF	2018/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.36%	1.36%	-0.23 PP
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	616	597	+3.18 %
Anzahl Selbständigerwerbende	130	131	-10.27 %
Zulagensatz Kinderzulagen	200	200	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	250	250	unverändert
Lohnsumme	223'280'100	227'885'400	-2.02 %
Steuereinkommen	5'373'800	7'637'600	-29.64 %
Schwankungsreserve	2'069'408	2'571'641	-19.53 %
in % eines Jahresaufwands	60.28%	74.74%	-14.46 PP

**Folgen Sie uns auf Facebook!**  
[www.facebook.com/wirteverband](http://www.facebook.com/wirteverband)



**Wirteverband Basel-Stadt**

Gerbergasse 48

CH-4001 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

[info@baizer.ch](mailto:info@baizer.ch)

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