



Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
CH-4001 Basel

+41 61 271 30 10
info@baizer.ch
www.baizer.ch

Jahresbericht 2020

Liebe Mitglieder

Es ist noch nicht lange her, da glaubten wir, der Kostendruck, der Fachkräftemangel und neue Konsumgewohnheiten seien unsere grössten Herausforderungen. Doch 2020 stellten sich weit existenziellere Fragen: Das Gastgewerbe wurde mit der grössten Krise seit dem Zweiten Weltkrieg konfrontiert.

Vorboten gab es bereits im Januar und Februar: Die Zahl der asiatischen Logiernächte ging rasant zurück. Für die meisten Destinationen war das, zumal im Winter, verkraftbar. Doch dann überstürzten sich die Ereignisse: Grosse Veranstaltungen wurden verboten, die Fasnacht wurde kurzfristig abgesagt, das Aus für die Baselworld kündigte sich an, es kam zu einem zweimonatigen Lockdown.

«Lockdown» ist einer jener neudeutschen Begriffe, der wie Contact-Tracing, Social Distancing oder Superspreading kaum jemandem etwas sagten, die jetzt aber jedes Kind kennt. Unsere Branche wurde von der Corona-Pandemie und den Massnahmen dagegen brutal getroffen. Besonders unter die Räder kamen die städtischen Betriebe.

Im September machte sich vorsichtiger Optimismus breit, obwohl uns bewusst war, dass der Weg zur Normalisierung lang und steinig wird. Ende Oktober wurde diese dunkle Ahnung bestätigt. Zwar fuhr die Schweiz das Gastgewerbe nicht komplett herunter, doch strenge Auflagen wie die 4-Platz-Regel, die Sitzpflicht und die Sperrstunde fühlten sich beinahe an wie ein Lockdown. Die Angstmacherei vieler Medien und einiger Behördenvertreter trugen ihr Übriges dazu bei.

Dann kam die nächste Hiobsbotschaft. Im November verkündete der Kanton Basel-Stadt im Alleingang die behördliche Schliessung aller Restaurationsbetriebe. Der Entscheid rief weitherum Kopfschütteln hervor und führte zu einem gewaltigen wirtschaftlichen Kollateralschaden.

Der Spätherbst und der Winter waren geprägt von einer nie dagewesenen Frustration bei Gastronomen und Hoteliers, die sich ideenreich den Vorgaben der Politik gestellt und wirksame Massnahmen zum Schutz von Gästen und Mitarbeitern entwickelt hatten. Das Gastgewerbe war keine Gefahrenzone: Es fand eine Verdrängung von Treffen und Feiern ins Private, in Wohnungen und stickige Partykeller statt.

Das wichtige Jahresendgeschäft ging verloren. Manche Unternehmer gaben auf, die anderen kämpften ums Überleben. Mitten in diesem Kampf mussten wir Wege finden, um in Zukunft wettbewerbsfähig zu sein. Denn viele Veränderungen werden von Dauer sein.

War das Abhol-, Mitnahme- und Liefergeschäft schon vor Corona von wachsender Bedeutung, erlebte es 2020 einen veritablen Schub. Viele Menschen, die vormals häufig im Restaurant essen gingen, bestellten nun ihre Leibgerichte nach Hause oder ins Büro. Sie scheinen daran Gefallen zu finden.

Seite an Seite mit dem Off-Premise-Trend geht die Digitalisierung. Homeoffice und Video-Meetings erlebten den Durchbruch und werden auch künftig einen Teil der Treffen und Reisen ersetzen. Auch in den Gastbetrieben selbst wird kräftig automatisiert und digitalisiert – entlang der gesamten Dienstleistungskette.

Das verändert nicht nur die Prozesse im Betrieb, sondern auch den Wettbewerb. Die Pflege und Aktualisierung der suchmaschinenoptimierten und mobiltauglichen Webseite ist unentbehrlich, ebenso die Nutzung sozialer Kanäle wie Instagram und Facebook.

Die Servicequalität, die Convenience für den Gast, die Hygienestandards und die Preiswürdigkeit werden matchentscheidend bleiben. Gleichzeitig fordern die Gäste Konzepte, die Geschichten erzählen und für Werte eintreten. Die Ökologie, das Tierwohl, die Herkunft und Qualität der Produkte werden wieder in den Fokus rücken, wenn die Dauerbeschäftigung mit Corona abklingt.

Leider bedingt all das Investitionen, für die das Geld fast überall fehlt. Doch die Krise hat gezeigt, wie zäh und unverwundlich viele Gastronomen sind, mit viel Flexibilität, Kreativität, Leidenschaft und Einsatz sie ihren Beruf ausüben. Sie erschliessen neue Vertriebskanäle, digitalisieren in Windeseile, probieren neue Formate und Angebote aus.

Erfreulich war 2020 die grosse Solidarität der Familie, der Gäste, der Freunde und Bekannten, die wir erleben durften. Nicht zuletzt zeigten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Verständnis: Sie leisteten Übermenschliches, obwohl sie wegen Kurzarbeit, Arbeitsplatzunsicherheit und geringeren Trinkgeldern unten durchmussten. Auch dank ihnen haben es die meisten geschafft!

Der Wille zum Beisammensein mit unseren Lieben, unseren Freunden und Geschäftspartnern steckt in unseren Genen. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben 2020 gemerkt, wie sehr sie Restaurants, Cafés, Kneipen, Bars, Pubs und Clubs brauchen. Sie haben bewusst wahrgenommen, wie sehr sie ihre Lieblingslokale mögen und schätzen.

Letztlich war und ist es die staatliche Unterstützung, die die meisten von uns überleben und durchhalten liess: Kurzarbeits- und Erwerbsausfallentschädigungen, Covid-Kredite, das Dreidrittel-Rettungspaket für Geschäftsmieter, die kantonalen und nationalen Härtefallhilfen.

Wir werden noch lange unsere Wunden lecken. Wenn wir uns auf unsere Stärken besinnen, offen, lebensbejahend und innovativ sind, wird das Gastgewerbe wieder zu dem werden, was es schon immer war: zu einem Ort des Geniessens, des Austauschs und der Geselligkeit, zu einem Jobmotor, zum Imageträger für unser Land, zur Leitbranche eines starken Tourismus, zum Kulturgut.

Maurus Ebnetter

Verbands- und Branchenthemen von A bis Z

Agrarpolitik. Unser Agrarmarkt wird durch Schutzzölle und Importkontingente stark abgeschottet. Es wäre an der Zeit, neben Wein und Käse weitere Sektoren zu öffnen, insbesondere den Fleischmarkt – dies auch im Hinblick auf Freihandelsverträge, die für unsere Exportindustrie wichtig sind.

AHV-Beiträge. Per 2020 stieg der AHV-Lohnbeitrag von 8.4 auf 8.7 Prozent. Somit erhöhte sich der AHV/IV/EO-Beitragssatz von 10.25 auf 10.55 Prozent. Arbeitgeber und Arbeitnehmer teilen sich die Beiträge an die 1. Säule weiterhin hälftig.

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

Archiv. Das Archiv des Wirteverbands 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.

Augmented Hospitality. Hotelgäste sind verstärkt auf der Suche nach Erlebnissen und personalisierten Angeboten. Während ihres Aufenthalts suchen sie nach einem einzigartigen Mehrwert, z.B. Essen, Konzerte, Wellness oder Nachtleben. Datenanalysen helfen, die Bandbreite an Konsumenten zu verstehen, die Gästebedürfnisse zu antizipieren und massgeschneiderte Angebote zu entwickeln.

Ausgleichskasse GastroSocial. Dank den Stützungsmaßnahmen des Bundes konnte eine Vielzahl der Betriebe ihren finanziellen Verpflichtungen im Bereich der Sozialversicherung nachkommen. Per Stichtag 31.12.2020 waren der Ausgleichskasse 20'666 Betriebe angeschlossen (Vorjahr 20'398).

Aussenbereiche. Noch nie waren sie so wertvoll wie dieses Jahr. Sehr geholfen hat ein Entgegenkommen des Kantons. Die bewilligten Flächen durften überschritten werden, sofern niemand behindert wurde.

baizer.ch Unsere Verbands-Website dient unter anderem als Online-Fachmagazin. 2020 explodierten die Nutzerzahlen. Ein Artikel brachte es sogar auf 60'000 Klicks innert drei Tagen. Die halbe Deutschschweiz beschaffte sich Informationen bei uns. Im Archiv befinden sich rund 7000 Artikel.

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.

Baselworld. Die Uhren- und Schmuckmesse ist Geschichte. Nach dem Corona-Tsunami war dies der Meteoriteneinschlag. Zwar wird es ein Ersatzprodukt mit dem Namen «HourUniverse» geben, doch das ist kaum ein Tropfen auf den heissen Stein.

Begrenzungsinitiative. Mit einem Nein-Anteil von 61.7 Prozent hat die Schweizer Stimmbevölkerung der sogenannten «Begrenzungsinitiative» (Kündigungsinitiative) heute eine klare Absage erteilt. Die Tourismusbranche ist erleichtert über das eindeutige Ergebnis, welches auch ein Bekenntnis für einen erfolgreichen Tourismusstandort Schweiz ist.

Beschäftigung. Im vierten Quartal 2020 gingen im Schweizer Gastgewerbe gegenüber dem Vorjahresquartal mehr als 40'000 Stellen und damit jede sechste Stelle verloren. Das ist ein historisch hoher Rückgang.

Bettelverbot. Der Grosse Rat will die Schraube wieder anziehen. Er sprach sich für eine Wiedereinführung des Bettelverbots aus. Die Mehrheit des Rats war wie die Regierung der Meinung, dass sich die Aufhebung des Verbots als Fehler erwiesen hatte. Ein Urteil des Menschengerichtshofs führt nun aber zu Verzögerungen in der Umsetzung.

Bewertungen. Eine benutzerfreundliche Homepage allein ist für unternehmerischen Erfolg nicht mehr ausreichend. Sie sollte durch Massnahmen wie aktives Empfehlungsmarketing und Suchmaschinenwerbung ergänzt werden. Die Kunden sind online und zunehmend mobil unterwegs.

Bildungsoffensive. Aus Geldern des L-GAV werden im Rahmen der gastgewerblichen Bildungsoffensive verschiedene Lehrgänge subventioniert. Mehr Infos: weiterbildung-inklusive.ch

Community. Wer sich schon vor der Pandemie eine Community bei Facebook, Instagram oder einen Newsletter-Verteiler aufgebaut hatte, kam besser durch die Pandemie als jene Betriebe, die keine Fanbasis haben. Die Solidarisierung, die viele Gastronomen erlebten, ist enorm.

Covid-Kredite. Der Bundesrat hatte im Frühling eine unkomplizierte und einfache Lösung für den Erhalt eines Überbrückungskredits geschaffen. Das Antragsformular war einfach und schnell ausgefüllt und der Kredit landete praktisch umgehend auf dem Konto.

Curbside-Pickup. Der Gast bestellt und bezahlt online oder per App direkt im Shop des Restaurants. Der Gast fährt zum vereinbarten Zeitpunkt auf einen eigens markierten Parkplatz am Restaurant und bekommt sein Essen kontaktlos durch das Fenster gereicht oder in den Kofferraum gelegt. Dieses Modell ist lukrativer als Lieferungen, weil dort Logistikkosten oder hohe Provisionen anfallen.

Digitalisierung. Restaurants investieren in technische Lösungen, die die Servicegeschwindigkeit erhöhen. Dies 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.

Ehrenmitglieder. Dr. Alex Hediger und Hans-Peter Fontana wurden von der Mitgliederversammlung 2020 zu Ehrenmitgliedern ernannt. Früher ernannte Ehrenmitglieder sind Urs Amrein, Thomas Mosberger, Bruno Müller, Mario Nanni, Josef Schüpfer, Kurt Sinsel, Edi Stücheli und Alex Stürchler.

Epidemie-Versicherungen. Epidemie-Versicherungen müssen für die durch Corona verursachten Schäden aufkommen. Wir waren die ersten, die Rechtsgutachten in Auftrag gaben, welches genau dies feststellte. In vielen Fällen kam es danach zu recht hohen Vergleichszahlungen.

Facebook. Unsere Seite [facebook.com/wirteverband](https://www.facebook.com/wirteverband) wird immer beliebter: Die Zahl der Abonnenten hat sich verfünffacht und lag Ende 2020 bei über 5000.

Fachkräfte. Zu den grossen Herausforderungen gehört es, qualifizierte Fachkräfte zu finden und zu halten. Die Bewerber gehen bei Wahl ihres potenziellen Arbeitgebers gezielter vor. Vor allem grössere Gastronomen und Hoteliers kommen nicht darum herum, sich mittels Personalmarketing auf dem Arbeitsmarkt zu positionieren («Employer-Branding»).

Fair-Preis-Initiative. Im Rahmen des parlamentarischen Prozesses zeichnet sich der Wille ab, den Initianten entgegenzukommen. Eine wirksame Bekämpfung von missbräuchlichen Schweiz-Zuschlägen rückt näher.

Food Save Basel. Mit dem «Massnahmenpaket nachhaltige Ernährung» stärkt der Kanton sein Engagement in diesem Bereich. Es geht auch darum, Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Das Projekt «Food Save Basel» setzt bei Gastronomiebetrieben an. 30 Betriebe massen ihre Lebensmittelabfälle und tauschten sich an einem Event aus. Unterstützt durch einen Coach, versuchten sie anschliessend, die Food-Abfälle um 35 Prozent zu reduzieren.

Gastro-Express. Auch unser Online-Marktplatz Gastro-Express.ch wurde von der Corona-Krise getroffen. Statt wie üblich mehr als 1000 aktuelle offene Stellen sank die Zahl zum Teil unter 200. Dafür nahmen die Angebote an gastgewerblichen Liegenschaften und Occasionsgeräten zu.

Gastro-Pool. Mitglieder von GastroSuisse kaufen bei gastro-pool.ch zu Vorzugsbedingungen ein und profitieren von einer persönlichen Einkaufsberatung. Sparen sie Zeit und Geld!

GastroSuisse. Der Wirtverband Basel-Stadt ist eine Kantonalsektion von GastroSuisse. Die Delegiertenversammlung des Dachverbands konnte Corona-bedingt nicht physisch stattfinden. Sie wurde auf dem Zirkularweg durchgeführt.

Geisterküchen. In Grossküchen, die nicht auf frequentierte Standorte angewiesen sind und deshalb tiefe Mietkosten haben, werden Speisen für «virtuelle» oder echte Restaurants produziert, die dann über externe Dienstleister wie Eat.ch oder Uber Eats vermarktet und zu den Konsumenten geliefert werden. Alles kommt aus der gleichen Küche, doch für die Endkunden bleibt dies unsichtbar.

Genusswoche. Vom 17. bis 27. September 2020 machte die zweite Ausgabe der Genusswoche Basel die kulinarische Vielfalt der Stadt erlebbar. Die Genusswoche fördert die Freude am guten Essen. Der Fokus liegt auf Regionalität, Saisonalität und Handwerk.

Geschäftstourismus. Die Digitalisierung, die Kostenreduktion bei Unternehmen und auch Nachhaltigkeitsthemen werden dazu führen, dass hier mit einem dauerhaften Minus von 10 bis 30 Prozent zu rechnen ist.

Geschäftsstelle. Unsere Geschäftsstelle wurde per 1. Januar 2020 zur Advokatur Balex an die Gerbergasse 48 in Basel verlegt. Der Vorstand hatte zuvor Dr. Jascha Schneider-Marfels zum Geschäftsführer ernannt.

Geschicklichkeitsspielautomaten. Am 1. Januar 2021 wurde das kantonale Einführungsgesetz zum Bundesgesetz über Geldspiele wirksam. In Basel-Stadt sind lokale Sportwetten, kleine Pokerturniere und Geschicklichkeitsspielautomaten wieder erlaubt, aber bewilligungspflichtig.

Gläsernes Restaurant. Modern geführte Betriebe erheben jede Menge Daten und werten diese aus. Echtzeit-Daten aus der Warenwirtschaft, dem Personalwesen, der Küche und den Kassensystemen laufen in einem einzigen Dashboard zusammen. Welche Gerichte werden häufig bestellt? Wie lange halten sich die Gäste am Tisch auf? Aus diesen und zahlreichen anderen Informationen ergeben sich Handlungsempfehlungen. Übergeordnete Ziele sind: mehr Umsatz, geringere Kosten und effizientere Abläufe.

Härtefallunterstützung. Die Eidgenössischen Räte beschlossen ein Härtefallprogramm für Betriebe, die wegen Corona in Schwierigkeiten geraten. Die Umsetzung obliegt den Kantonen, was zu einer Vielzahl verschiedener Systeme führte. Basel-Stadt war der erste Kanton, der starkklar war. Aber auch bei uns war die Situation zermürend. Die Betriebe erhielten keine handfesten Zusagen und keinen Fahrplan. Somit fehlte ihnen lange Zeit die Grundlage für wichtige Entscheide.

Homeoffice. Die Arbeitswelt hat sich schon vor Corona verändert, doch jetzt ging alles schneller. Die Menschen sind weniger in den Stadtzentren als bisher, bestellen mittags aber durchaus per Lieferdienst.

Hotellerie. Das Beherbergungsgewerbe durchläuft besonders schwere Zeiten. Der Reiseverkehr ist 2020 regelrecht zusammengebrochen. Von einer nachhaltigen Erholung sind wir noch weit entfernt. Manche Segmente wie die Geschäftsreisen oder das Messegeschäft dürfen überhaupt nicht mehr an frühere Zeiten anknüpfen.

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

Hygienekarten. Wir stellten unsere beliebten «Hygienekarten» online – kostenlos und neu auch für Nichtmitglieder. Die regelmässige Schulung «on the job» hat sich als äusserst effektiv erwiesen.

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.

Hygienecontrol. GastroSuisse hat eine digitale Umsetzungshilfe für Hygienekonzepte lanciert. Die webbasierte Anwendung ermöglicht es den Verantwortlichen, die vorgegebenen Kontrollnachweise für ihren Betrieb digital zu führen.

Instagram. Diese Plattform liegt voll im Trend. Dies erkennen auch viele Unternehmen, die einen stetig grösseren Teil ihres Werbebudgets in die sozialen Medien verschieben.

Krise. Nach zehn Jahren Wachstum ist die Gastronomie und Hotellerie unverschuldet in eine schwere Krise geraten. Nach Jahren, die geprägt waren von Innovation, Investition und Schaffung neuer Arbeitsplätze erfolgte ein Rückschlag mit immensen Auswirkungen.

Kulinarik. Ein Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum hat im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans seine Tore geöffnet. Im Culinarium Alpinum gibt es Restaurant, Herberge und Bildungsangebote. Es soll helfen, den «Kulinarikstandort» Schweiz besser zu positionieren.

Kulturunternehmen. Auch sie waren stark von den Folgen der Corona-Pandemie betroffen. Um längerfristige Schäden am Kulturleben zu verhindern, haben Bund und Kantone ein Paket an Abfederungsmassnahmen geschnürt, von dem teilweise auch gastgewerbliche Betriebe wie Clubs oder Konzertlokale profitieren konnten.

Kurzarbeit. Ohne dieses Instrument hätten wir nicht überlebt. Und dennoch ist die Kurzarbeit für das Gastgewerbe nicht das Richtige. Wir können unsere Arbeit nicht auf weniger Tage zusammenziehen wie ein Industrie- oder Bauunternehmen. Zudem sind die beim Arbeitgeber verbleibenden Kosten enorm, z.B. Ferien, Feiertage, Karenztage, Pensionskassenbeiträge, FAK-Beiträge.

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. Es zeichnet sich ab, dass dieser Geburtsfehler des LESP zumindest teilweise behoben wird.

Lieferanten. Im Laufe des Jahres wurden zunehmend auch Händler und Produzenten in den Strudel der Ereignisse hineingezogen, die stark vom Gastgewerbe abhängen.

Lieferungen. Das Thema «Essen in den eigenen vier Wänden» war schon vor Corona von wachsender Bedeutung. Nun erlebte der Delivery-Kanal einen enormen Schub. Viele Menschen, die während des Lockdowns den Weg zum Supermarkt scheuten oder vormals häufig im Restaurant essen gingen, bestellten ihre Lieblingspeise nach Hause und nutzen dafür einen Lieferdienst.

Liquidität. Vor der Corona-Krise hatten nur 3.6% der gastgewerblichen Betriebe eine schlechte bis existenzbedrohende Liquidität. Innerhalb eines Jahres stieg dieser Anteil auf 65.6% der Betriebe. Der durchschnittliche Verschuldungsgrad stieg um beinahe einen Drittel auf 50.7% an.

Lob und Anerkennung. Arbeitnehmer wünschen sich mehr Anerkennung ihrer Arbeitsleistung. Das Bedürfnis, öfter mal gelobt zu werden, kommt direkt nach dem Wunsch nach einer Lohnerhöhung. Das ist das Ergebnis einer Umfrage der Manpower Group. Ob Mitarbeiter bleiben oder gehen, hat auch der Chef in der Hand. Ein Gallup-Report hat ergeben, dass jeder zweite Befragte schon mal eine Stelle verlassen hat, weil er Probleme mit der Führungskraft gehabt hatte.

Mehrwertsteuersenkung. Bemühungen, wegen der Corona-Krise die Mehrwertsteuer für das Gastgewerbe zu senken, blieben in der Schweiz erfolglos. In Deutschland und Österreich wurden die Sätze drastisch reduziert.

MICE-Bereich. Der Messestandort Basel sieht sich grossen Herausforderungen gegenüber. Die Veranstaltungsbranche ist wohl diejenige, die am härtesten von Corona getroffen wurde. Denn grosse Events konnten schlicht nicht mehr stattfinden. Mit einer langsamen Erholung ist erst ab Herbst 2021 zu rechnen. Der Wunsch der Menschen nach persönlicher Interaktion ist ungebrochen. Dennoch werden digitale und hybride Messeformate auf Dauer ein fester Bestandteil bleiben.

Mietmodelle. Weder die Gastronomie noch der Detailhandel können die hohen Mieten in den Städten erwirtschaften. Manche Geschäfte werden leer stehen. Gleichzeitig nimmt die Nachfrage nach Büroflächen ab. Die Mieten an guten Lagen waren schon vor der Corona-Krise unter Druck. Die Vermieter erhalten jetzt einen Anreiz, neue Mietzinsmodelle auszuprobieren, die zwar tiefe Garantiesummen vorsehen, dafür aber Beteiligungen am Erfolg der Betreiber.

Mietzinshilfe. Die Eidgenössischen Räte haben es leider versäumt, ein Covid-Geschäftsmietegesetz zu beschliessen. Erfreulich ist, dass der Kanton Basel-Stadt ein sogenanntes Dreidrittel-Rettungspaket für Geschäftsmieter schuf. Manchen Betrieben hat dies geholfen, den Corona-Schock abzufedern. Teilnehmen konnte man allerdings nur, wenn der Vermieter einverstanden war. Und die Hilfe war auf 6700 Franken pro Monat begrenzt.

Mindestlöhne. Die Sozialpartner im Gastgewerbe haben sich angesichts der schweren Krise darauf verständigt, 2020 und 2021 die LGAV-Mindestlöhne nicht zu erhöhen.

Mindestlohn-Initiative. Eine kantonale Initiative verlangt einen Mindestlohn von 23 Franken pro Stunde. Der Grosse Rat stellt der Initiative einen Gegenvorschlag gegenüber, der 21 Franken vorsieht und allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsverträge ausnimmt. Auch damit würden die Chancen von Geringqualifizierten massiv beeinträchtigt und die Sozialpartnerschaft geschwächt.

Mitgliederversammlung. Die 139. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt musste verschoben werden und fand erst am 31. August 2020 unter Einhaltung der Corona-Auflagen im Restaurant Safranzunft statt. Kassier Ruedi Spillmann wurde für eine weitere Amtsperiode bestätigt.

Mitgliederbestand. Ende November 2020 hatten wir 529 Mitglieder mit rund 600 Betriebsstätten. Zum gleichen Zeitpunkt des Vorjahres waren es 539, in den Jahren zuvor 528 und 524 Mitglieder. Für 2021 rechnen wir mit einem deutlichen Rückgang der Mitgliederzahlen.

Nachhaltigkeit. Sie ist mehr als nur mehr ein «Label», mit dem sich Unternehmen schmücken. Reisende und Gäste fragen sie aktiv nach und fordern sie ein. Der Massentourismus, wie wir ihn bisher kannten, wird abnehmen und durch eine zunehmende Individualisierung abgelöst.

Nachtkultur. Unterhaltungsbetriebe waren durch Corona besonders hart getroffen, stehen doch ihre Konzepte im Widerspruch mit Abstandsregeln. Der Kanton versuchte mit einer Taskforce Nachtkultur zu helfen, in der neben Maurus Ebnetter auch zwei Mitglieder Einsitz haben: Valentin Aschwanden vom Viertel und Desirée Publioz vom Soho Club.

Nachwuchs. Die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse ist schon lange zu tief, um den Nachwuchs aus eigener Kraft sicherzustellen. Das hat mit der Zahl von Schulabgängern zu tun, aber auch mit einem Kampf um die guten Abgänger. 2020 kamen noch Corona-Probleme hinzu.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Köche EFZ	50	41	42	45	42	35
Küchenangestellte EBA	11	14	14	18	15	8
Restaurationsfachleute EFZ	11	10	13	9	11	7
Restaurationsangestellte EBA	4	0	3	2	1	2
Hotelfachleute EFZ	16	15	13	16	13	11
Hotellerieangestellte EBA	5	2	4	3	2	2
Hotellkommunikationsfachleute EFZ	-	-	4	4	5	9
Kaufleute HGT EFZ	5	6	4	6	3	3
Systemgastroniefachleute EFZ	1	4	5	4	5	1
Diätköche	9	4	2	5	5	3
Total gastgewerbliche Berufe	112	96	104	112	101	81

Pensionskasse GastroSocial

Dank der soliden Finanzierung konnte GastroSocial die Pensionskassenguthaben für 2020 mit 1.5% verzinsen. Dies sind 0.5 Prozentpunkte mehr als der vom Bundesrat verordnete Mindestzins. Die Vorsorgegelder sind sicher und die Kosten konnten tief gehalten werden. Die Pensionskasse erreichte eine Performance von 3.36% und der Deckungsgrad betrug per Ende Jahr 120.5%, dies bei einem Anlagevermögen von rund 8.8 Milliarden Franken.

Preishoheit. Online-Buchungsplattformen soll es verboten werden, den Beherbergungsbetrieben Preisvorschriften zu machen. Der Bundesrat will das Verbot von Preisbindungsklauseln in einem neuen Artikel im Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) festschreiben.

Rechtsdienst. Es gab einen enormen Bedarf an Auskünften. Mitglieder wenden sich bitte per Mail an info@baizer.ch. Auch unser Dachverband GastroSuisse unterhält einen Rechtsdienst (Telefonnummer 0848 377 377) mit einer ausgezeichneten Merkblatt-Seite auf gastrosuisse.ch.

Reputationsmanagement. Ob ein Lokal trotz Schliessung weiterhin Umsatz generieren konnte, hing stark von der Frage ab, ob und wie es online sichtbar war. Für die Sichtbarkeit entscheidend ist vor allem das Google-Ranking, das in direktem Zusammenhang mit Quantität und Qualität von Bewertungen steht.

Rückkehrabsichten. Wiederkehrende Gäste entscheiden über den Erfolg von Restaurants. Wie eine Studie zeigt, hängt die Rentabilität stark von der Absicht der Gäste ab, für weitere Besuche in den nächsten 30 Tagen zurückzukehren. Diese Absicht steht in direktem Zusammenhang mit der Gästezufriedenheit, welche wiederum stark von der Servicequalität beeinflusst wird.

Schutzkonzept. Ein Branchen-Schutzkonzept regelt die Umsetzung der durch den Bundesrat beschlossenen Auflagen im betrieblichen Alltag. Das Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter Covid-19 gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Diese müssen die aktuelle Version des Konzepts unterzeichnen. Kantonale Bestimmungen können über das Schutzkonzept hinausgehen und haben Vorrang.

Sperrstunde. Sie gehörte zum Repertoire der Corona-Auflagen, die uns massiv behinderten. Zuletzt hätte die «Polizeistunde» sogar um 19 Uhr beginnen sollen, doch dann wurden die Restaurants gleich ganz geschlossen – obwohl das Gastgewerbe viel Geld in Schutzmassnahmen investierte und selbst strenge Regel wie die Maskenpflicht, die Sitzpflicht, die Kontaktdatenerhebung oder Abstandsregeln brav umsetzte.

Stadtbelebung. Der Basler Grosse Rat hat mit 72 zu null Stimmen bei zwei Enthaltungen einen Gegenvorschlag zur Stadtbelebungs-Initiative beschlossen. Zum Zweck der Unterstützung von privaten Projekten und Aktionen, die die Innenstadt als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort stärken, wird für die Jahre 2021 bis 2030 ein Fonds zur Stadtbelebung mit einem Fondsvermögen von sechs Millionen Franken eingerichtet. Der Fondsrat besteht aus maximal neun Mitgliedern, die zur Mehrheit Fachleute aus Gewerbe, Handel und Tourismus sind. Der Regierungsrat entscheidet auf Antrag des Fondsrats über die Verwendung der Mittel.

Städtetourismus. Bedingt durch die Abhängigkeit von den internationalen Märkten und die globalen Reisebeschränkungen wird der Städtetourismus das Vorkrisenniveau erst in zwei, drei Jahren wieder erreichen.

Stellenmeldepflicht. Ab dem 1. Januar 2021 unterstehen praktisch alle gastgewerblichen Berufe der Stellenmeldepflicht. Konkret sind nur die folgenden gastgewerblichen Berufe nicht meldepflichtig: Betriebsleiter, Geschäftsführer, Gerant, Hoteldirektor, Leiter Gemeinschaftsgastronomie, Leiter Restauration.

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. Aktuell sind noch 14 Personen berechtigt. Die Sterbekasse verfügt über ein Umlaufvermögen von 40'352 Franken und ein Anlagevermögen von 145'866 Franken. Das Fremdkapital beträgt 56'753 Franken, davon sind 55'753 Franken eine Verbindlichkeit gegenüber dem Verband. Das Stiftungskapital beläuft sich auf 129'464 Franken. Im Jahr 2020 wurden Sterbegelder in der Höhe von 1800 Franken ausgerichtet. Die Erfolgsrechnung schliesst bei Einnahmen von 300 Franken mit einem Verlust von 1839 Franken.

Take-Away. Für viele war das teilweise die einzige Einnahmequelle. Möglicherweise ändern sich die Konsumgewohnheiten dauerhaft. Bis das Gesundheitsrisiko eliminiert ist, werden manche Menschen ihre Bar- und Restaurantbesuche verringern.

Tourismus. So wenig Logiernächte gab es in Basel letztmals kurz nach dem Krieg. Die Hotellerie verzeichnete 2020 nur 28 Prozent Belegung der verfügbaren Zimmer. Es wurden insgesamt 545'906 Übernachtungen gebucht, was einem Rückgang um 61.7 Prozent bzw. 877'580 Logiernächte entspricht. Die Übernachtungen inländischer Gäste ging um 44.6 Prozent zurück, diejenige der ausländischen um 70.4 Prozent. Erschwerend kam hinzu, dass die durchschnittlich erzielten Preise deutlich sanken.

Unterstützungspaket. Der Grosse Rat hat im September 2020 ein Hilfsprogramm für Basler Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe beschlossen. Der Regierungsrat setzte das Anliegen im Rekordtempo um. Es wurden 15 Millionen Franken bereitgestellt, davon 12 Millionen für das Basler Hotel- und Gastgewerbe. Die Verteilung wurde ins Härtefallprogramm des Bundes integriert.

Vaterschaftsurlaub. Eine Mehrheit der Schweizer Stimmbürger hat für den bezahlten zweiwöchigen Vaterschaftsurlaub gestimmt. Der Bundesrat hat das Inkrafttreten auf den 1. Januar 2021 festgelegt.

Verbandsmagazin. Im Berichtsjahr erschienen sechs Ausgaben des Magazins «baizer.ch». Die Zeitschrift hat eine Normalauflage von 1500 und stösst auf reges Interesse. Sie wird den Mitgliedern sowie Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung, Zulieferbranchen und Verbänden zugestellt.

Verfassungsbeschwerde. Wir haben zusammen mit 55 Betrieben eine Verfassungsbeschwerde beim Basler Appellationsgericht eingereicht. Zuvor hatte der Regierungsrat die Schliessung von Restaurationsbetrieben im Kanton per 23. November 2020 angeordnet. Eine aufschiebende Wirkung wurde nicht gewährt. Das Gericht wird aber überprüfen, ob die behördliche Schliessung mit der Kantons- und Bundesverfassung vereinbar ist.

Vergünstigungen. Mitglieder profitieren von zahlreichen Vergünstigungen. Sie erhalten ein Gratis-Abo des GastroJournal, profitieren von tieferen Kreditkartenkommissionen, kostenlosen Rechtsauskünften und günstigen Lärmsprechstunden, zudem von tieferen Preisen bei Bildungsangeboten, Suisa-Gebühren, Büromaterial und Treibstoffen. Mehr Infos: gastrosuisse.ch/vorteile

Versicherungen. GastroSuisse-Mitglieder erhalten über die Plattform gastroversicherungen.ch branchenspezifische und kostengünstige Versicherungslösungen.

Vertretungen. Maurus Ebnetter 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. Hans-Peter Fontana (bis Ende 2020), Anna Götenstedt und ab 2021 neu Carmela Petitjean-Guglielmino sind Delegierte beim Gewerbeverband. Alexandre Kaden ist im Vorstand von Basel Tourismus.

Veteranen

25 Jahre (Eintritt 1995): Kilian Ambord, Helmut Gravschitz, Thomas Mosberger

40 Jahre (Eintritt 1980): Andreas Balmer

Wirtekurse. Im Jahr 2020 fanden zwei 14-tägige Kurse statt. Die Nachfrage ging in den letzten Jahren stetig zurück. Neu bieten wir in Zusammenarbeit mit GastroSuisse auch Online-Kurse an.

Wirtefachprüfungen. 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.

Wirteverband

Der Wirteverband Basel-Stadt ist die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation im Kanton und wurde 1881 gegründet. Unsere Mitglieder betreiben insgesamt rund 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 rund 20'000 Mitgliedern.

Zwangsschliessungen. Was wir nicht für möglich gehalten haben, ist eingetreten. Unsere Betriebe mussten monatelang geschlossen bleiben.

Finanzen

Das Geschäftsjahr 2020 war geprägt durch die Corona-Krise. Zum einen fielen Einnahmen weg, vor allem bei den Weiterbildungskursen, zum anderen kam es zu Mehraufwendungen durch die hohe Belastung unserer Geschäftsstelle, juristische Gutachten und wichtige politische Geschäfte. Dank eines guten Anlagejahrs konnten die Verluste begrenzt werden. Für das Jahr 2021 budgetieren wir tiefere Einnahmen und Ausgaben. Es ist mit Zahlungsausfällen, einem Rückgang der Mitgliederzahl und weiterhin schwierigen Rahmenbedingungen zu rechnen.

ERFOLGSRECHNUNG	2019	Budget 2020	2020	Budget 2021
Mitgliederbeiträge	128'936.95	127'000	127'783.55	120'000
Dienstleistungserträge ¹	194'022.36	125'000	111'079.06	100'000
Diverse Vereinseinnahmen	220'700.00	200'000	199'060.35	200'000
EINNAHMEN	543'659.31	452'000	437'922.96	420'000
Vereinsausgaben	135'627.40	145'000	126'327.59	130'000
Dienstleistungsaufwand ¹	228'417.50	140'000	181'228.87	140'000
Personalaufwand	125'292.80	132'000	105'851.40	110'000
Sachversicherungen und Gebühren	297.70	1'000	297.70	1'000
Verwaltung und Informatik	47'268.05	45'000	44'755.55	45'000
Werbung	37'001.60	40'000	36'299.05	38'000
Finanzerfolg	-54'572.10	-20'000	-34'089.22	-20'000
AUFWAND	519'332.95	483'000	460'660.94	444'000
Erfolg vor Steuern	24'326.36	-31'000	-22'737.98	-24'000
Steuern	10'948.90	0	1'038.10	1'000
REINERFOLG	13'377.46	-31'000	-23'786.08	-25'000

¹ Dienstleistungserträge und Dienstleistungsaufwand seit 18. November 2018 ohne Einnahmen und Ausgaben Gastro-Express

BILANZ	31. Dezember 2019	31. Dezember 2020
Bank- und Postkonten	502'652.16	481'513.57
Forderungen	11'028.33	17'252'51
Kontokorrent Sterbekasse	54'253.50	55'753.50
Aktive Rechnungsabgrenzungen	97'715.55	112'427.80
Umlaufvermögen	665'649.54	666'947.38
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'555'823.11	1'467'323.19
Obligationen	349'805.26	349'805.26
Beteiligung Gastro-Express.ch AG	100'000.00	100'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	2'005'629.37	1'917'129.45
AKTIVEN	2'671'278.91	2'584'076.83
Verbindlichkeiten	10'784.00	33'590.30
Kontokorrent Gastro-Express.ch AG	66'222.30	0.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	37'500.00	17'500.00
Kurzfristiges Fremdkapital	114'506.30	51'090.30
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	2'293'395.15	2'306'772.61
Erfolg	13'377.46	-23'786.08
Total Eigenkapital	2'306'772.61	2'282'986.53
PASSIVEN	2'671'278.91	2'584'076.83

Bericht der Revisionsstelle im statutarischen Auftrag an die Generalversammlung des Wirteverbands Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirteverbands Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2020 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, 19. Mai 2021

Contesta Revisions AG

Simon Fischer
dipl. Treuhandexperte

Fredy Fuchs
dipl. Treuhandexperte

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. Wegen der Corona-Krise musste die AG 2020 einen deutlichen Umsatzrückgang hinnehmen. Es resultierte ein Reinverlust von 14'775 Franken, nachdem es im Vorjahr noch einen Reingewinn von 12'265 Franken gab. 2021 dürfte sich der Stellenmarkt langsam wieder erholen. Dem Verwaltungsrat der Gastro-Express.ch AG gehören Maurus Ebnetter (Präsident), Ruedi Spillmann und Dr. Jascha Schneider-Marfels an.

ERFOLGSRECHNUNG	2019 ¹	2020
Einnahmen aus Einträgen und Inseraten	94'882.05	56'304.25
ERTRAG	94'882.05	56'304.25
Dienstleistungsaufwand	32'197.99	41'763.75
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz	635.00	400.00
Abgaben, Gebühren, Bewilligungen	1'450.00	691.00
Verwaltung und Informatik	9'154.65	4'165.00
Werbeaufwand	36'662.55	23'000.00
Finanzerfolg	517.25	60.00
AUFWAND	80'617.44	70'079.75
Erfolg vor Steuern	14'264.61	-13'775.50
Steuern	2'000.00	1'000.00
REINERFOLG	12'264.61	-14'775.50

¹ Das Geschäftsjahr 2019 dauerte von 18. November 2018 bis 2019.

BILANZ	31. Dezember 2019	31. Dezember 2020
Postkonto	50'661.71	115'734.24
Kontokorrent Wirtverband Basel-Stadt	66'222.30	0.00
Umlaufvermögen	116'684.01	115'734.24
AKTIVEN	116'684.01	115'734.24
Verbindlichkeiten	-380.80	13'245.13
Passive Rechnungsabgrenzungen	5'000.00	5'000.00
Kurzfristiges Fremdkapital	4619.40	18'245.13
Aktienkapital	100'000.00	100'000.00
Gesetzliche Gewinnreserve	0.00	700.00
Gewinnvortrag	0.00	11'564.61
Jahreserfolg	12'264.61	-14'775.50
Total Eigenkapital	112'264.61	97'489.11
PASSIVEN	116'884.01	115'734.24

Familienausgleichskasse

Unsere Mitglieder sind bis auf wenige Ausnahmen der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt angeschlossen. Auch weil die Zahl der Betriebe 2020 um gut zwei Prozent zunahm, stieg die Lohnsumme.

Das Jahr 2020 war das 64. Geschäftsjahr der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt. Der zu Beginn des Jahres befürchtete Einbruch infolge der Corona-Pandemie hatte annähernd keine finanziellen Auswirkungen im Geschäftsjahr 2020. Massgebend waren dafür vor allem die verschiedenen Stützungsmaßnahmen des Bundes, mit welchen viele Betriebe im Gastgewerbe den finanziellen Verpflichtungen im Bereich der Sozialversicherungen nachkommen konnten. Der weitere Verlauf der Krise sowie die Weiterführung der Unterstützungsmaßnahmen werden auf 2021 grossen Einfluss haben.

Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden 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. Seit Frühling 2019 hat Maurus Ebnetter das Präsidium der Familienausgleichskasse inne. Dem Vorstand gehören Carmela Petitjean, Mario Nanni, Ruedi Spillmann und neu Dr. Jascha Schneider-Marfels an. Dr. Alex Hediger wurde 2020 verabschiedet. 2021 stehen Bestätigungswahlen für den Vorstand an.

Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden, Selbständigerwerbenden sowie Nichterwerbstätigen mit bescheidenen Einkommen. 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 wurde ein Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen eingeführt.

Wichtigste Kriterien	2020/CHF	2019/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.83%	1.36%	+0.37 PP
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	629	616	+2.11 %
Anzahl Selbständigerwerbende	126	130	-3.08 %
Zulagensatz Kinderzulagen	275	200	+37.50 %
Zulagensatz Ausbildungszulagen	325	250	+30.00 %
Lohnsumme	230'156'100	223'280'100	+3.08 %
Steuereinkommen	5'344'100	5'373'800	-0.55 %
Schwankungsreserve	2'233'841	2'069'408	+7.95 %
in % eines Jahresaufwands	60.03 %	60.28 %	-14.46 PP