



Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
CH-4001 Basel

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

Jahresbericht 2021

Liebe Mitglieder

Die Gastronomie unterliegt – wie unsere Gesellschaft – einem steten Wandel. Corona hat die eine oder andere Entwicklung beschleunigt. Dabei gibt es Themen, die Gastgeber und Gäste besonders interessieren.

Viele Gäste holen sich Anregungen für Restaurantbesuche auf dem Internet, über Bewertungsportale und soziale Medien. Die **Online-Reputation** und die digitale Präsenz der Betriebe gewinnen weiter an Bedeutung.

Doch die **Digitalisierung** geht weiter: Fast alles verlagert sich ins Netz und wird automatisiert. Viele Gäste wollen beispielsweise ihren Tisch online reservieren und kontaktlos bezahlen. Auch beim Marketing, beim Mitarbeitermanagement und der Warenwirtschaft wird weiter digitalisiert. Automatisierte Prozesse bedeuten für die Unternehmer zunächst einen Aufwand, danach führen sie jedoch zu Kosteneinsparungen und einer besseren Planung.

Eine weitere Entwicklung, die anhält, betrifft die **alternativen Absatzkanäle**. Das Mitnahme- und Liefergeschäft ist in sehr vielen Betrieben nicht mehr wegzudenken. Dabei entstehen sogar neue Betriebstypen, die ausschliesslich auf die Abholung und Auslieferung setzen. In sogenannten «Geisterküchen» werden keine Gäste mehr bedient. Im grossen Stil lassen sich so mehrere nach aussen hin eigenständige Marken und Angebotslinien vereinen, die alle aus derselben Küche stammen.

Die **Gäste** werden noch kritischer und anspruchsvoller. Sie erwarten Alternativen zu bislang manuellen Vorgängen. Stichworte hierzu sind Pre-Ordering und Pre-Payment. Gäste wählen Speisen und Getränke schon vor ihrem Restaurantbesuch aus, was den Betreibern die Koordination erleichtert und Wartezeiten reduziert. Berührungspunkte zwischen Gast und Servicemitarbeitern werden in die digitale Welt verlagert.

Schliesslich sind auch die Ansprüche an die **Hygiene** nochmals gestiegen. Gute Reinigungs- und Lüftungskonzepte sind ein Minimalstandard, der schlicht vorausgesetzt wird. Wer hier Lücken aufweist, wird Kunden einbüßen.

Der Faktor **Qualität** wird zum entscheidenden Kaufkriterium, wobei der Begriff ganzheitlicher verstanden und um ökologische, tierethische, soziale und regionale Aspekte erweitert wird. Immer mehr Menschen sind sich ihrer eigenen Verantwortung bewusst und möchten mit einem nachhaltigen Einkaufs- und Konsumverhalten zu einer gesunden Umwelt beitragen.

Trotz und auch wegen der Digitalisierung bleibt der persönliche Kontakt sehr wichtig. Unsere Gäste haben emotionale Bedürfnisse, die wir nicht vernachlässigen sollten. Auch für die Gastgeber bleibt das **Menschliche** essenziell, weil es die Basis für die Freude am Beruf ist.

Der Weg zu zufriedenen Gästen führt über zufriedene **Mitarbeiter**. Eine Transformation der Führungsstile und Unternehmenskulturen hin zu mehr Empathie, Vertrauen, Wertschätzung und Sinnstiftung ist angezeigt. Die Branche muss an Attraktivität gewinnen, um gute Leute zu halten, aber auch heranzuziehen.

Die Erholung des Gastgewerbes wird gefährdet durch die **Teuerung**: Zum einen steigen unsere Kosten, was zu Preiserhöhungen zwingt. Zum anderen haben viele unserer Gäste weniger frei verfügbares Einkommen, wenn sie an der Zapfsäule und anderswo mehr Geld liegen lassen.

Die Branche nimmt wieder Fahrt auf, doch Bremsspuren werden noch lange sichtbar bleiben. Dauerhafte Veränderungen des Konsumentenverhaltens und des Marktes erfordern einen gewissen **Strukturwandel**. Nur wer sich den zahlreichen Herausforderungen stellt, wird bestehen.

Maurus Ebnetter

Verbands- und Branchenthemen von A bis Z

Abfallfrei. Wer bei der Verpflegung unterwegs Mehrweg- statt Wegwerfgeschirr nutzt, schont Ressourcen, verkleinert die Abfallberge und spart Geld. Um auf die Vorteile von Mehrweggeschirr hinzuweisen, lancierte der Kanton die Aktion «Basel isst abfallfrei»: Ein Kleber am Eingang von Take-Away-Anbietern signalisiert Kunden, dass sie mit ihrem Mehrweggeschirr willkommen sind.

Agrar-Initiativen. Mit einem Nein von 60% zur Pestizid-Initiative und einem Nein von 60% zur Trinkwasserinitiative hat sich das Schweizer Stimmvolk gegen eine Verteuerung der Lebensmittel und für die Versorgungssicherheit entschieden.

Agrarpolitik. Schutzzölle und Importkontingente führen dazu, dass die Beschaffungspreise für Nahrungsmittel zum Teil absurd hoch sind. Der Wein- und der Käsemarkt zeigt, dass Öffnungen funktionieren. Es braucht nun dringend weitere Liberalisierungen, vor allem beim Fleischmarkt.

Archiv. Unser Archivar Mario Nanni (Telefon 061 261 81 18) ist ein Glücksfall. Er pflegt unser umfangreiches Archiv, das viele Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge umfasst, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Danke Mario.

Ausgleichskasse GastroSocial. Unsere Verbandsausgleichskasse wickelt sämtliche obligatorischen Sozialversicherungen der ersten Säule ab. Schweizweit sind 21'036 Betriebe angeschlossen. Ein innovatives Kundenportal, ein hauseigenes Lohnprogramm, diverse Schnittstellen sowie praktische Online-Rechner erleichtern die administrative Abwicklung. GastroSocial hat auch 2021 zusätzlich die Aufgabe übernommen, den Corona-Erwerbersatz trotz stetig ändernden Bedingungen zeitnah und zuverlässig auszurichten.

Aussenbereiche. Noch nie waren die Betriebe so sehr auf ihre Terrassen angewiesen. Wir sind dankbar, dass der Kanton in der Krise erlaubte, die bewilligten Flächen unbürokratisch zu überschreiten.

baizer.ch Unsere Verbands-Website verzeichnete auch 2021 enorm hohe Nutzerzahlen. Wir veröffentlichten 534 Artikel. Unser Archiv umfasst gut 7500 Beiträge aus 22 Jahren.

basel-restaurants.ch Unser regionales 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.

Bettelverbot. Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt hat einem Bettelverbot zugestimmt. Untersagt sind beispielsweise aufdringliches Auftreten, das Betteln in bestimmten Zonen, etwa bei Haltestellen, vor Geschäften, Geld- und Billettautomaten.

Bewertungen. Unsere Kunden sind zunehmend online und mobil unterwegs. Eine benutzerfreundliche Homepage muss ergänzt werden durch Massnahmen wie aktives Empfehlungsmarketing und Suchmaschinenwerbung.

Bildungsoffensive. Um dem akuten Fachkräftemangel entgegenzuwirken, haben die Sozialpartner im Gastgewerbe die nationale Bildungsoffensive mit kostenlosen Aus- und Weiterbildungen bis Ende 2022 verlängert. Die Bildungsoffensive erfreut sich grosser Beliebtheit und wurde im Berichtsjahr von über 1600 Personen genutzt. Mehr Infos: weiterbildung-inklusive.ch

Bleisure. Die Verlängerung von Geschäftsreisen durch ein paar Ferientage ist verlockend. Hotels, die neben Serviceleistungen für Businessreisenden auch Freizeitmöglichkeiten und Erholungsangebote wie Wellness bieten, profitieren von diesem Trend.

Buchungsplattformen. Der Bundesrat will Hotels vor Knebelverträgen mit Buchungsplattformen im Internet schützen. Er hat die Botschaft ans Parlament zu einer Änderung des Bundesgesetzes über den unlauteren Wettbewerb verabschiedet. Preisbindungsklauseln sollen verboten werden.

Camping. Nicht allen Unternehmen aus der Tourismusbranche haben die Coronakrise und die damit verbundenen Reiserestriktionen geschadet. Campingplätze haben profitiert.

CO2-Gesetz. 51.6 Prozent der Schweizer Stimmbürger und 18.5 Stände sagten Nein zu einem CO2-Gesetz, das für viele Unternehmen zusätzliche Kosten mit sich gebracht hätte.

Corona-Erwerbsersatz. Dieses Instrument wurde vom Bund ins Leben gerufen, um die wirtschaftlichen Folgen der Krise abzufedern. Für die Ausrichtung sind die Ausgleichskassen zuständig. Durch ständig ändernde Regelungen kam es zu Verzögerungen. Anspruchsberechtigt sind unter anderem Selbständigerwerbende und Personen in arbeitgeberähnlicher Stellung sowie mitarbeitende Ehegatten, die von wesentlichen Einschränkungen betroffen sind.

Covid-19-Gesetz. Referenden gegen Änderungen des Covid-19-Gesetzes blieben chancenlos. Sie haben aber vermutlich dazu beigetragen, dass die Behörden sich mit strengeren Massnahmen etwas zurückhielten.

Covid-Klarheit. Unzählige Menschen haben ihre Prioritäten in der Corona-Pandemie neu sortiert und ihre Tätigkeitsfelder verlassen. Besonders von diesem Phänomen namens «Covid-Klarheit» betroffen sind die Gastronomie, der Detailhandel sowie Pflegeberufe.

Covid-Kredite. Einige Banken haben die kreditnehmenden KMU mit neuen Kreditbedingungen konfrontiert und verlangen sogar eine lineare Amortisation. Da die Liquidität in der Branche nach wie vor schlecht ist, können drei Viertel der Betriebe momentan nichts zurückbezahlen.

Digitalisierung. Hotels und Restaurants investieren entlang der ganzen Dienstleistungskette in technische Lösungen, um Kosten zu sparen sowie die Servicegeschwindigkeit und Kundenzufriedenheit zu erhöhen.

Ehrenmitglieder. Urs Amrein, Hans-Peter Fontana, Dr. Alex Hediger, Thomas Mosberger, Bruno Müller, Mario Nanni, Josef Schüpfer, Edi Stücheli, Alex Stürchler, Andreas Zimmerli

Entschädigungs-Initiative. Das Pandemierisiko lässt sich nicht mehr versichern. Nicht zuletzt deshalb liefen Vorbereitungsarbeiten für die Eidgenössische Volksinitiative für geregelte Entschädigungen im Epidemiefall. Die Lancierung erfolgt im Frühling 2022.

Epidemie-Versicherungen. Es war ein harter Kampf, doch letztlich haben viele Versicherungen anständige Vergleiche angeboten. Viele Betriebe haben davon profitiert. Daneben sind zurzeit Muster-Gerichtsverfahren am Laufen. Wer keinen Vergleich mit Saldoklausel einging, muss einer Verjährung entgegenwirken.

Facebook. Unsere Seite [facebook.com/wirteverband](https://www.facebook.com/wirteverband) ist sehr beliebt und hat 6500 Abonnenten.

Fachkräftemangel. Es ist noch schwerer geworden, gute Leute zu halten und zu finden. Es führt kein Weg daran vorbei, noch stärker auf individuelle Wünsche einzugehen und flexiblere Arbeitszeitmodelle anzubieten. Wir müssen Begeisterung für die Branche wecken und jungen Leuten die Chancen aufzeigen. Es gibt auch Mitarbeiter, die ins Gastgewerbe zurückkehren: Das Gras ist auf der anderen Seite nicht immer saftiger.

Fair-Preis-Initiative. Der indirekte Gegenvorschlag zur Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» trat am 1. Januar 2022 in Kraft. Damit gehen eine Änderung des Kartellgesetzes sowie des Bundesgesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb einher. Missbräuchliche Schweiz-Zuschläge geraten unter Druck. Viele internationale Konzerne werden ihr Verhalten aus Compliance-Gründen anpassen, doch wird es auch einige Leitentscheide der Wettbewerbsbehörden brauchen, bis die Gesetzesänderungen ihre volle Wirkung entfalten.

Feriengeld. Das Bundesgericht hielt in einem wegweisenden Urteil fest, dass beim summarischen Abrechnungsverfahren Ferien- und Feiertage für Mitarbeitende im Monatslohn bei der Bemessung der Kurzarbeitsentschädigung (KAE) zu berücksichtigen sind. Wir kämpfen um eine unbürokratische Lösung für die Rückzahlung dieser Gelder.

Flaniermeile. Die Erneuerung der Freien Strasse und angrenzender Gassen kommt voran. Ende 2023 sind die Arbeiten abgeschlossen. Die Stadt ist ein wunderbarer Ort zum Einkaufen, Geniessen, Flanieren und Verweilen.

Gastro-Pool. Mitglieder von GastroSuisse kaufen bei [gastro-pool.ch](https://www.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 musste Corona-bedingt digital durchgeführt werden. Maurus Ebnetter wurde zum Tresorier und Mitglied des Präsidiums gewählt.

Genussstadt. Vom 16. bis 26. September 2020 machte die dritte 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. 2022 ist Basel «Genussstadt» und steht damit im nationalen Schaufenster. Tanja Grandits wird offizielle Genuss-Patin.

Geschäftstourismus. Die Covid-Pandemie hat den Business-tourismus weit stärker getroffen als den Freizeittourismus. Es ist unklar, ob und wann Geschäftsreisen wieder das Niveau vor der Krise erreichen werden. Die Telearbeit verändert auch die Art, wie wir reisen. Unternehmen passen ihre Arbeitsplatzpolitik an die Bedürfnisse digitaler Nomaden und hybrider Arbeitnehmenden an. Es gilt die Sicherheit aller Mitarbeiter zu gewährleisten – egal wo sie sich aufhalten.

Geschäftsstelle. Unsere Geschäftsstelle befindet sich seit dem 1. Januar 2020 bei der Advokatur und Notariat Balex AG, an der Gerbergasse 48 in Basel. Geschäftsführer ist Dr. Jascha Schneider-Marfels.

Härtefallunterstützung. Ohne die staatliche Hilfe hätten sehr viele Betreiber aufgeben müssen. Der Kanton Basel-Stadt hat sich enorme Mühe gegeben, das Härtefallprogramm gewerbefreundlich umzusetzen, was angesichts der Bundesvorgaben nicht immer einfach war.

Homeoffice. Die Veränderungen der Arbeitswelt wirken sich auf die Nachfrage in der Gastronomie und auf die Funktion der Innenstädte aus. Das Mittagsgeschäft hat sich stark verändert. Lieferdienste und Betriebe in der Agglomeration profitieren.

Hörnli-Vorlage. Das Basler Stimmvolk sagte mit 52.5 Prozent Nein zur Umgestaltung der Hörnli-Vorplatzes. Das ist erfreulich, hätte doch der geplante Parkplatzabbau für die umliegenden Geschäfte und insbesondere für das neue Gewerbegebiet am Hörnli negative Auswirkungen gehabt.

Hotellerie. Gäste nutzen vermehrt digitale Services. Die Palette reicht vom Online-Check-in über das Smartphone als Zimmerschlüssel bis zur Bezahlung mit dem Handy. Mit Coworking Spaces in der Eingangshalle oder in Tagungsräumen bieten viele Hotels ihren Gästen die Möglichkeit, Räume auch für Arbeitszwecke zu nutzen.

Hotel & Gastro formation. Der Wirtverband gehört zur Trägerschaft der Hotel & Gastro formation Basel-Stadt, die sich sozialpartnerschaftlich um Fragen der gastgewerblichen Berufsbildung kümmert. Zurzeit befassen wir uns mit der Stärkung der kantonsübergreifenden Zusammenarbeit. Ziel ist es, die Trägerschaft bikantonal aufzustellen.

Hygienekarten. Regelmässige Schulungen «on the job» erweisen sich als äusserst effektiv. Wir stellen unsere beliebten «Hygienekarten» online zur Verfügung – kostenlos und auch für Nichtmitglieder.

Hygiene-Leitlinie. Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe GVG» ist die Basis, um den Betrieb rechtskonform zu führen. Der Ordner «Umsetzungshilfe» ist ein praxisorientiertes Arbeitsinstrument zum Aufbau der betrieblichen Selbstkontrolle.

Hygienecontrol. GastroSuisse bietet eine digitale Umsetzungshilfe für Hygienekonzepte. Die webbasierte Anwendung ermöglicht es den Verantwortlichen, die vorgegebenen Kontrollnachweise für ihren Betrieb digital zu führen. Mehr Infos: [hygienecontrol.ch](https://www.hygienecontrol.ch)

Kroatien. Kroatische Arbeitskräfte kommen seit dem 1. Januar 2022 in den Genuss der vollen Personenfreizügigkeit. Der Bundesrat hat die entsprechende Teilrevision der Verordnung über den freien Personenverkehr verabschiedet.

Kulturunternehmen. Um längerfristige Schäden am Kulturleben zu verhindern, haben Bund und Kantone Abfederungsmassnahmen getroffen, von denen teilweise auch gastgewerbliche Betriebe wie Clubs oder Konzertlokale profitieren konnten.

Kurzarbeit. Ohne dieses Instrument hätten wir nicht überlebt. 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.

Lehrbetriebe. Der Kanton Basel-Stadt hat die Ausbildungsbetriebe in der Krise grossartig unterstützt. Die Unternehmen erhielten die Bruttolöhne der Lernenden erstattet sowie die Kosten für die überbetrieblichen Kurse.

LESP Innenstadt. Der Grosse Rat unternahm einen bedeutsamen Schritt zu einem friedlichen Miteinander und einer lebendigen Innenstadt. Die teilweise Angleichung der Lärmempfindlichkeitsstufen bildet eine vernünftige Basis, um mögliche Konflikte zwischen Anwohnern und Gewerbe zu lösen. Leider wurde der Münsterplatz weiterhin in der Lärmempfindlichkeitsstufe II belassen. Dadurch wird eine Belebung dieses Juwels weiterhin erschwert.

Meldesystem. Seit Anfang Oktober ist das «elektronische Logiernächtemanagement» (eLM) in Betrieb. Es reduziert den Aufwand für die Beherbergungsbetriebe und steigert die Prozess- und Datenqualität. Basel-Stadt ist einer der ersten Kantone, der ein integriertes, mehrdimensionales Meldesystem für die Beherbergungsbetriebe erfolgreich eingeführt hat.

MICE. Der Messestandort und die Veranstaltungsbranche sehen sich grossen Herausforderungen gegenüber. Mit einer Erholung ist ab Herbst 2022 zu rechnen. Der Wunsch der Menschen nach persönlicher Interaktion ist ungebrochen. Dennoch werden digitale und hybride Kongress- und Messeformate auf Dauer ein fester Bestandteil bleiben.

Mietzinshilfe. Die Eidgenössischen Räte hatten es versäumt, ein Covid-Geschäftsmietegesetz zu beschliessen. Der Kanton Basel-Stadt gab zweimal mit einem «Dreidrittel-Rettungspaket für Geschäftsmieter» Gegensteuer. In der zweiten Auflage der Mietzinshilfe wurden insgesamt 1045 Unternehmen unterstützt. Der durchschnittliche Auszahlungsbetrag lag bei 6829 Franken.

Mindestlöhne. Die GAV-Mindestlöhne im Gastgewerbe steigen per 2022 leicht an. Für ungelernete Mitarbeiter liegt der Mindestlohn bei 3477 Franken (bisher 3470), für Mitarbeitende mit Berufsattest bei 3793 Franken, für Gelernte bei 4203 Franken und für Mitarbeitende mit einer Berufsprüfung bei 4920 Franken. Die Mitarbeiter im Gastgewerbe haben Anspruch auf einen 13. Monatslohn.

Mindestlohngesetz. Die Basler Stimmbevölkerung hat beschlossen, einen staatlichen Mindestlohn von 21 Franken pro Stunde einzuführen. Branchen mit einem allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsvertrag, z.B. das Gastgewerbe, sind davon ausgenommen. Dank einer engagierten Kampagne ist es gelungen, die radikalere Mindestlohninitiative zu verhindern.

Mitgliederversammlung. Die 140. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt musste verschoben werden und fand am 31. August 2021 unter Einhaltung der Corona-Auflagen im Restaurant Safranzunft statt.

Mitgliederbestand. Ende November 2021 hatten wir 517 Mitglieder mit fast 600 Betriebsstätten. Zum gleichen Zeitpunkt des Vorjahres waren es 529, in den Jahren zuvor 539, 528 und 524 Mitglieder.

Multiplex. Neuer Schwung im Stücki-Park durch die Eröffnung eines Kinozentrums mit 14 Sälen. Die Betreiber der «Arena Cinemas Basel» setzen auf günstige Eintrittspreise und Sondereffekt-Kino.

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.

Netzwerkorganisation. Einzelkämpfertum verspricht im Tourismus keinen Erfolg. Für unsere Gäste sind Erlebniswelten attraktiv, zu denen verschiedene Leistungsträger beitragen. Das Verständnis für die Zusammenarbeit und Netzwerklogik ist unter Hoteliers, Gastronomen, Verkehrsbetrieben, Kultur und anderen Anbietern noch ausbaufähig.

Nachtkultur. Unterhaltungsbetriebe waren durch Corona besonders hart getroffen, stehen doch ihre Konzepte im Widerspruch mit Abstandsregeln. Der Kanton half mit einer «Taskforce Nachtkultur», in der neben Maurus Ebnetter auch zwei Mitglieder Einsitz haben: Valentin Aschwanden vom Viertel und Laura Herbella 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, der Konkurrenz durch den gymnasialen Weg und einem Kampf um die guten Abgänger. Corona hat die Situation verschärft.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Köche EFZ	41	42	45	42	35	37
Küchenangestellte EBA	14	14	18	15	8	10
Restaurationsfachleute EFZ	10	13	9	11	7	4
Restaurationsangestellte EBA	0	3	2	1	2	3
Hotelfachleute EFZ	15	13	16	13	11	5
Hotellerieangestellte EBA	2	4	3	2	2	5
Hotellkommunikationsfachleute EFZ	-	4	4	5	9	0
Kaufleute HGT EFZ	6	4	6	3	3	-
Systemgastronomiefachleute EFZ	4	5	4	5	1	2
Diätköche	4	2	5	5	3	2
Total gastgewerbliche Berufe	96	104	112	101	81	68

Off-Premise. Immer öfters findet der Verzehr nicht mehr an Ort und Stelle statt. Die alternativen Lieferkanäle Take-Away, Drive-Thru und Delivery wachsen. Besonders eindrücklich ist das Wachstum des Liefermarktes, der schweizweit ein Volumen von fast drei Milliarden Franken erreicht. Immer mehr Menschen bestellen ihre Lieblingspeise nach Hause oder ins Büro.

Pensionskasse GastroSocial. Die Vorsorgelösungen von GastroSocial sind massgeschneidert für das Gastgewerbe. Sie decken alle Anforderungen des L-GAV und des Gesetzes ab. Die Verwaltungskosten sind mit 69 Franken pro Jahr und Destinatär rekordtief. Der Pensionskasse sind 21'818 Betriebe angeschlossen. 2021 wurde eine Performance von 9.35% erreicht, was weit über dem Benchmark liegt. Der Deckungsgrad beträgt 126%, dies bei einem Anlagevermögen von 9.7 Milliarden Franken. Die Pensionskassenguthaben wurden mit 4% verzinst. Die Versicherten profitieren vom weitblickenden Aufbau der Reserven über die letzten Jahre sowie von der umsichtigen Anlage der Vorsorgegelder.

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, der unter Telefon 0848 377 377 erreichbar ist. Die Merkblatt-Seite auf gastrouisse.ch ist hervorragend.

Recovery. Der Bundesrat hat ein «Recovery-Programm» für den Schweizer Tourismus verabschiedet. Damit soll die Erholung des Tourismus nach der Pandemie vorangetrieben werden. Das Programm ist darauf ausgerichtet, die Nachfrage wiederzubeleben und die Innovationsfähigkeit zu erhalten. So soll unter anderem Schweiz Tourismus zusätzliche Bundesmittel erhalten.

Schutzkonzept. Branchen-Schutzkonzepte regelten die Umsetzung der durch den Bundesrat beschlossenen Auflagen im betrieblichen Alltag. Bis Januar 2022 gab es 25 Versionen! Kantonale Bestimmungen konnten über das Schutzkonzept hinausgehen.

Social Media. Die Kommunikation über soziale Medien hat starken Auftrieb erhalten. Grundsätzlich kommen der Gastronomie die impulsgetriebenen Interaktionen, z.B. eine Essensbestellung oder Reservierung, sehr entgegen. Die Interaktionsraten sind auf verschiedenen Plattformen stark gestiegen. Mit Abstand stärkstes Medium ist dabei Instagram, gefolgt von Facebook, während Tiktok, Youtube und Twitter in der Summe untergeordnete Rollen spielen.

Sonntags-Shopping. Der Städtetourismus wurde von der Coronapandemie schwer getroffen. Die Kantone Zürich, Genf und Tessin gehen nun in die Offensive und fordern «Tourismuszonen», wie in den meisten Bergkantonen. Damit könnten Geschäfte auch am Sonntag geöffnet werden.

Spezialisierung. Die Beschränkung auf kleinere Angebote erleichtert die klare Positionierung der Betriebe, den Wareneinkauf und die Personalsuche. Sie sorgt für geringeren Platzbedarf, tiefere Investitionen und einfachere Prozesse. Manche Restaurants konzentrieren sich gar auf einzelne Produktkategorien, z.B. Pizza, Pasta, Chicken, Sushi, Fries, Salate, Suppen, Sandwiches, Waffeln, Donuts, Eiscreme oder Säfte.

Stadtbelebung. Die Debatte um die Zukunftsfähigkeit der Innenstadt nimmt Fahrt auf. Zu den Herausforderungen gehören der Angebots-Mix, sinkende Besucherzahlen, Leerstände und die Mikro-Erreichbarkeit. Orte zum Ausgehen und Geniessen sind ein zentraler Faktor, denn sie haben einen positiven Effekt auf die Atmosphäre und steigern die Verweildauer von Besuchern. Lebendige Innenstädte sind ohne Gastronomie nicht zu machen!

Stadtbelebungs-Fonds. Der Kanton stellt zum Zweck der Unterstützung von privaten Projekten und Aktionen, die die Innenstadt als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort stärken, für die Jahre 2021 bis 2030 ein Fonds mit einem Vermögen von sechs Millionen Franken zur Verfügung. Der Fondsrat besteht aus neun Mitgliedern, die zur Mehrheit Fachleute aus Gewerbe, Handel und Tourismus sind. Mehr Infos: entwicklung.bs.ch/stadtbelebungsfonds

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 12 Personen berechtigt. Die Sterbekasse verfügt über ein Umlaufvermögen von 37'813 Franken und ein Anlagevermögen von 145'866 Franken. Das Fremdkapital beträgt 56'703 Franken, davon sind 55'703 Franken eine Verbindlichkeit gegenüber dem Verband. Das Stiftungskapital beläuft sich auf 129'976 Franken. Im Jahr 2021 wurden Sterbegelder in der Höhe von 1800 Franken ausgerichtet. Die Erfolgsrechnung schliesst bei Einnahmen von 50 Franken mit einem Verlust von 2488 Franken.

Svizra27. Eine Landesausstellung in der Nordwestschweiz rückt stetig näher. Starke Wirtschaftspartner finanzieren zusammen mit den fünf Nordwestschweizer Kantonen die Machbarkeitsstudie.

This is Basel. Mit diesem Claim wirbt Basel Tourismus um die Gunst der Besucher. Der kommunikative Auftritt wurde komplett überarbeitet und den Zeichen der Zeit angepasst. In den letzten Jahren ist es Basel gelungen, sich international als Kulturstadt zu positionieren. Mit der neuen Wort-Bild-Marke wird auf diesem Erfolg aufgebaut und verstärkt ein jüngeres Zielpublikum angesprochen.

Tourismus. 2021 verzeichnete die basel-städtische Hotellerie 784'607 Übernachtungen. Das sind 44% mehr als im Vorjahr, jedoch 45% weniger als im Vorkrisenjahr 2019. Und dies, obwohl im Sommer eine Rekordzahl an Schweizer Gästen registriert wurde. Die Belegung der verfügbaren Zimmer lag 2021 bei 35%. Die durchschnittlichen Zimmerpreise sanken. Es fand eine weitere Verschiebung hin zum Freizeittourismus statt. Für 2022 rechnen wir mit knapp 900'000 Übernachtungen.

Totentafel. Wir trauern um Edgar Leuenberger (ehemals Luzerner) und unser früheres Vorstandsmitglied Kurt Sinsel (ehemals Mägd).

Unfassbar. Gastroseelsorger Bernhard Jungen brachte ein Buch heraus: Unfassbar – wie die Basler Gastronomie der Krise trotzt. Es enthält berührende Portraits sowie spannende Gespräche über Lockdown und Leidenschaft. Ein Zeitdokument!

Vegetarisch und vegan. Eine Speisekarte ohne eine attraktive Auswahl an fleischlosen Gerichten ist kaum mehr denkbar. Wachstumstreiber sind vor allem die Flexitarier, die zwar nicht komplett auf Fleisch verzichten, aber den Konsum doch merklich einschränken.

Verbandsmagazin. Im Berichtsjahr erschienen vier 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.

Vergünstigungen. Mitglieder profitieren von zahlreichen Vergünstigungen. Sie erhalten ein Gratis-Abo des GastroJournal, profitieren von tieferen Kreditkartenkommissionen, kostenlosen Rechtsauskünften und günstigen Lärmgesprächen, 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.

Verfassungsbeschwerde. Das Appellationsgericht hat die Beschwerde des Wirtverbandes Basel-Stadt gegen den kantonalen Gastro-Lockdown vom 23. November 2020 als erledigt abgeschlossen, ohne eine Verhandlung durchzuführen. Wir sind enttäuscht, dass die behördliche Schliessung nicht auf die Vereinbarkeit mit der Kantons- und Bundesverfassung überprüft wurde. Wir erachten den kantonalen Alleingang nach wie vor als unverhältnismässigen Eingriff in die Wirtschaftsfreiheit, der zu einer Bevorzugung ausserkantonaler Betriebe führte.

Vertretungen. Carmela Petitjean-Guglielmino ist Mitglied der Präsidentenkonferenz von GastroSuisse. Anna Götenstedt und Carmela Petitjean sind Delegierte beim Gewerbeverband. Alexandre Kaden ist im Vorstand von Basel Tourismus. Maurus Ebnetter ist Tresorier von GastroSuisse, Mitglied des dreiköpfigen Präsidiums und Präsident der Finanzkommission. Er ist im Führungsausschuss der Hotelfachschulen Zürich und Genf. Zudem ist er Co-Präsident der Genusswoche Basel und Präsident der Hotel & Gastro formation Basel-Stadt. Er hat Einsitz in der Arbeitsgruppe Ausgehlärm von GastroSuisse, im Vorstand des Gewerbeverbands Basel-Stadt, der Verkehrsliga beider Basel und des Trägervereins der Eidgenössischen Volksinitiative für geregelte Entschädigungen im Epidemiefall.

Veteranen. 50 Jahre (Eintritt 1971): Edwin Stücheli

Wirtkurse. Die Nachfrage nach Präsenzkursen ging so stark zurück, dass diese im Moment nicht mehr angeboten werden. Neu bieten wir hingegen Online-Kurse an.

Wirtfachprüfungen. Seit 2021 nimmt wieder der Kanton die Wirtfachprüfungen ab. Es gibt zwei Prüfungsfächer: Konsumentenschutz und Arbeitnehmerschutz. Handlungsfähige Personen über 18 Jahren werden ohne weitere Bedingungen zu den Prüfungen zugelassen.

Wirtverband. Der Wirtverband 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 Kantonssektion von GastroSuisse, der führenden nationalen Organisation für Restauration und Hotellerie mit fast 20'000 Mitgliedern.

Zertifikatspflicht. 3G, 2G und 2Gplus: Je nach Zeitraum und Betriebstyp galten unterschiedliche Zutrittsbeschränkungen für Innenräume in der Gastronomie. Für uns war eine erschütternde Erfahrung, einen Teil unserer Gäste ausgrenzen zu müssen.

Finanzen

Es ist erfreulich, dass die Mitgliederbeiträge trotz Krise leicht höher ausfielen. Die Erträge aus Dienstleistungen haben jedoch stark gelitten, was jedoch auch auf der Aufwandseite zu wesentlich tieferen Zahlen führte. Die Gesamtkosten hatten wir trotz einer hohen Belastung der Geschäftsstelle im Griff. Für das Jahr 2022 rechnen wir ebenfalls mit einem Gewinn.

ERFOLGSRECHNUNG ¹	2020	Budget 2021	2021	Budget 2022
Mitgliederbeiträge	127'783.55	120'000	138'564.00	120'000
Dienstleistungserträge ²	111'079.06	100'000	66'967.43	60'000
Diverse Vereinseinnahmen	199'060.35	200'000	205'942.45	190'000
Beteiligungsertrag	0.00	0	0.00	20'000
Finanzerfolg	34'089.22	20'000	1'410.92	10'000
EINNAHMEN	472'012.18	440'000	412'793.80	400'000
Vereinsausgaben	126'327.59	130'000	95'382.75	115'000
Dienstleistungsaufwand ¹	181'228.87	140'000	87'181.75	90'000
Personalaufwand	105'851.40	110'000	80'255.15	90'000
Sachversicherungen und Gebühren	297.70	1'000	297.70	1'000
Verwaltung und Informatik	44'755.55	45'000	31'254.05	38'000
Werbung	36'299.05	38'000	34'203.10	38'000
AUFWAND	494'760.16	464'000	328'574.50	372'000
Erfolg vor Steuern	-22'747.98	-24'000	84'219.30	28'000
Steuern	1'038.10	1'000	10'000.00	5'000
REINERFOLG	-23'786.08	-25'000	74'219.30	23'000

¹ Veränderte Darstellung gegenüber Vorjahr: Finanzerfolg nun bei den Einnahmen

² Aus- und Weiterbildung / Medien und Internet

BILANZ	31. Dezember 2020	31. Dezember 2021
Bank- und Postkonten	481'513.57	569'066.43
Forderungen	17'252'51	19'837.94
Aktive Rechnungsabgrenzungen	112'427.80	84'171.35
Umlaufvermögen	611'193.88	673'075.72
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'467'323.19	1'435'885.66
Obligationen	349'805.26	379'809.55
Kontokorrent Sterbekasse ¹	55'753.50	55'803.50
Beteiligung Gastro-Express.ch AG	100'000.00	100'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'972'882.95	1'971'499.71
AKTIVEN	2'584'076.83	2'644'575.43
Verbindlichkeiten	33'590.30	8'809.85
Passive Rechnungsabgrenzungen	17'500.00	28'559.75
Kurzfristiges Fremdkapital	51'090.30	37'369.60
Rückstellungen ³	250'000	250'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	2'306'772.61	2'282'986.53
Erfolg	-23'786.08	74'219.30
Total Eigenkapital	2'282'986.53	2'357'0205.83
PASSIVEN	2'584'076.83	2'644'575.43

³ Unverändert: Wahlen und Veranstaltungen 70T / Hilfsfonds 5T / Sonderaufwand 50T / Anlagefonds 125T

CONTESTA REVISIONS AG

Stansstaderstrasse 104, 6370 Stans
041 610 87 77, info@contesta.ch

Bericht der Revisionsstelle im statutarischen Auftrag
an die Generalversammlung des

Wirtverband Basel-Stadt, Basel

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirtverband Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2021 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 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.

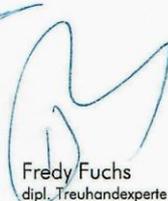
Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

Stans, 20. April 2022

Contesta-Revisions AG



Simon Fischer
dipl. Treuhandexperte



Fredy Fuchs
dipl. Treuhandexperte

Beilage: Jahresrechnung

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. Nachdem 2020 Corona-bedingt ein deutlicher Umsatzrückgang und ein Reinverlust von 14'775 verzeichnet wurden, hat sich die Firma 2021 sehr gut entwickelt. Dazu beigetragen haben höhere Tarife für Stellenangebote. Wir gehen von einem sehr guten Geschäftsjahr 2022 aus. Dem Verwaltungsrat der Gastro-Express.ch AG gehören Maurus Ebnetter (Präsident), Ruedi Spillmann und Dr. Jascha Schneider-Marfels an.

ERFOLGSRECHNUNG	2020	Budget 2021	2021	Budget 2022
Einnahmen aus Einträgen und Inseraten	56'304.25	100'000	110'321.30	142'000
ERTRAG	56'304.25	100'000	110'321.30	142'000
Dienstleistungsaufwand	41'763.75	50'000	50'411.07	60'000
Unterhalt, Reparaturen, Ersatz	400.00	1'000	0.00	0
Abgaben, Gebühren, Bewilligungen	691.00	1'000	0.00	900
Verwaltung und Informatik	4165.00	5'000	4'395.00	5'000
Werbeaufwand	23'000.00	25'000	30'678.40	40'000
Finanzaufwand	60.00	0	58.35	100
AUFWAND	70'079.75	82'000	85'542.82	106'000
Erfolg vor Steuern	-13'775.50	18'000	24'778.48	36'000
Steuern	1'000.00	2'000	2'000.00	5'000
REINERFOLG	-14'775.50	16'000	22'778.48	31'000

Bemerkung: Das Budget 2021 wurde an der GV nicht besprochen.

BILANZ	31. Dezember 2020	31. Dezember 2021
Postkonto	115'734.24	135'563.69
Umlaufvermögen	115'734.24	135'563.69
AKTIVEN	115'734.24	135'563.69
Verbindlichkeiten	13'245.13	6'296.10
Passive Rechnungsabgrenzungen	5'000.00	9'000.00
Kurzfristiges Fremdkapital	18'245.13	15'296.10
Aktienkapital	100'000.00	100'000.00
Gesetzliche Gewinnreserve	700.00	700'00
Gewinnvortrag	11'564.61	-3'210.89
Jahreserfolg	-14'775.50	22'778.48
Total Eigenkapital	97'489.11	120'267.69
PASSIVEN	115'734.24	135'563.69

Familienausgleichskasse

Unsere Mitglieder sind bis auf wenige Ausnahmen der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt angeschlossen. Wegen der Corona-Krise nahm die Zahl der angeschlossenen Betriebe 2021 um neun Prozent ab. Die Lohnsumme sank um gut sechs Prozent. Schweizweit waren es 4.8 Prozent.

Das Jahr 2021 war das 65. Geschäftsjahr der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt. Die jährliche 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 Dr. Jascha Schneider an, sowie von Amtes wegen Björn Wertli von GastroSocial. Die aktuelle Amtsdauer endet 2023.

Die Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt richtete 2021 Familienzulagen von insgesamt 4.81 Millionen Franken aus und schloss mit einem Jahresergebnis von 505'108 Franken. Für 2022 wurde der Netto-Beitragssatz von 1.83 auf 1.73 Prozent gesenkt.

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	2021/CHF	2020/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.83%	1.83%	unverändert
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	571	629	-9.22 %
Anzahl Selbständigerwerbende	123	126	-2.38 %
Zulagensatz Kinderzulagen	275	275	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	325	325	unverändert
Lohnsumme	215'728'100	230'156'100	-6.27 %
Steuereinkommen	4'455'500	5'344'100	-16.63 %
Schwankungsreserve	2'738'949	2'233'841	+22.61 %
in % eines Jahresaufwands	64.97	60.03 %	+4.94 PP