

UNSERE THEMEN

Grossverteiler sichern
sich billiges Fleisch

Präventionsgesetz:
Eine weitere Bürde für
die Wirtschaft

Sozialberatung:
Mitarbeitern mit Problemen helfen

Small is beautiful:
Immer noch viele Kleinhotels

Neue Gäste dank Rauchverboten?
Leider nein!

Historische
Speisenbezeichnungen

Bier wird markant teurer

Kann man das Rauchverbot
umgehen?

Frischer Wind auf Basels Strassen

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1800

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion

Maurus Ebner, Binningen
ebner@baizer.ch

Gestaltung

Grafik Alex Walder, Basel
info@g-a-w.ch

Druck

Druckerei Stocker, Allschwil
info@spezialdruck.ch

Rauchverbots-Initiative knapp angenommen

Sorge um Beizenkultur und Arbeitsplätze

Eine knappe Mehrheit von 52% der Baslerinnen und Basler sagt Ja zu einem radikalen Rauchverbot in Gaststätten. Das Abstimmungsergebnis ist eine weitere Niederlage für die Freiheit und die Eigenverantwortung. Wir machen uns Sorgen um die Vielfalt der Beizenkultur und um die Existenz zahlreicher Lokale.

Das überparteiliche Abstimmungskomitee für den Basler Weg bemühte sich nach Kräften, den Stimmbürgern verschiedene Argumente gegen die radikale Rauchverbots-Initiative näher zu bringen. Obwohl sich auf Bundesebene eine massvollere Lösung deutlich abzeichnete und obwohl es in Basel schon sehr viele rauchfreie Angebote gibt, hat sich der Souverän mit 52% für ein kategorisches Rauchverbot in allen Restaurants und Bars ausgesprochen.

«Unser Kanton rückt einen Schritt näher zum Verbotstaat», urteilt Christine Wirz-von Planta von der LDP: «Die persönliche und unternehmerische Freiheit wird immer mehr beschnitten.» FDP-Nationalrat Peter Malama bedauert, dass die Leute immer weniger an die Eigenverantwortung und an die Selbstregulierungskräfte des Marktes glauben: «Wir waren in Basel beim Nichtraucherschutz auf gutem Weg. Das wurde von den Stimmbürgern zu wenig honoriert.»

Weiter auf Seite 2



■ Knappes Ja zum Rauchverbot: Wir rücken ein Stück näher zum totalitären Verbotstaat.

Fortsetzung von Seite 1 Für Dr. André Weissen, CVP-Grossrat und Arzt, wird über das Ziel hinaus geschossen. Ein Verbot, so kategorisch wie es die Initiative und nun leider auch eine knappe Mehrheit der Basler Stimmbürger verlangt, grenze aus: «Das Rauchverbot ist ein ernsthafter Eingriff in die persönliche Lebensführung von Vielen. Es wird zu sozialer Verarmung führen.»

«Viele Betriebe werden ihre Öffnungszeiten reduzieren oder ganz schliessen müssen.»

Die gastgewerblichen Verbände sind ebenfalls enttäuscht. Josef Schüpfer, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, hätte sich eine «Nidwaldner Lösung» gewünscht. Dort gibt es neu eine Deklara-

tionspflicht für Raucherbetriebe, aber kein Verbot. Schüpfer: «Ich mache mir grosse Sorgen um die Vielfalt der Gastronomieszene und um die gastgewerblichen Arbeitsplätze.» Solche Bedenken sind mit Blick ins Ausland und in die bisherigen «Verbotskantone» wohl begründet. Vor allem Quartierbeizen und andere Treffpunktlokale sind in ihrer Existenz bedroht.

Wir rechnen innert zwei Jahren nach Inkrafttreten mit einem drastischen Abbau von Arbeitsplätzen, weil Frequenzen und Aufenthaltsdauer der Gäste zurückgehen werden. Viele Betriebe werden ihre Öffnungszeiten reduzieren oder ganz schliessen müssen. Gesellige Runden werden ins Private und in die Schattenwirtschaft verlagert. Neben Umsatzrückgängen dürften auch Nachtruhestörungen für unüberwindbare Probleme sorgen.

Das knappe Resultat legitimiert den Regierungsrat, grosszügige Übergangsfristen vorzusehen, um wirtschaftliche Härten zu mildern. Wir fordern die

«Gesellige Runden werden ins Private und in die Schattenwirtschaft verlagert.»

Regierung auf, die Detailbestimmungen massvoll auszugestalten, so dass unbediente Fumoirs ohne strenge Auflagen eingerichtet werden können. Es darf nicht sein, dass die Wirte nun in die Rolle von «Raucher-Sheriffs» gedrängt werden.



■ Unsere Kampagne gegen das Rauchverbot führte zu einem Achtungserfolg. Nur nützt uns das wenig, denn am Schluss zählt nur, dass die Initiative angenommen wurde.



■ Wahlkampf und Wirklichkeit: Die Grünen wollen 0% Ausgrenzung, treten aber für das Raucherdrangsalierungsgesetz ein.

Übergangsfristen für bestehende Betriebe

Die Zwängerei geht weiter: Die Initianten wollen eine rasche Inkraftsetzung des Rauchverbots. Wir hoffen, dass die Regierung die Detailbestimmungen massvoll ausgestaltet wird. Die Wirte brauchen Zeit, um ihre Betriebe umzubauen oder zu verkaufen.

Wie nicht anders zu erwarten, fordert die Lungensliga nun eine sofortige Inkraftsetzung des Rauchverbots. Ein Beginn zum Jahresanfang wäre nur schon wegen der Silvesternacht problematisch. In der warmen Jahreszeit wird es den Rauchern einfacher fallen, sich an das Verbot zu gewöhnen.

Zudem benötigen wir eine Übergangsfrist für bestehende Betriebe. Viele Restaurateure haben einen Mietvertrag zu erfüllen. Sie brauchen Zeit, um ihren Betrieb zu verkaufen, neu zu konzipie-

ren oder umzunutzen. Umbauten müssen finanziert, bewilligt und durchgeführt werden. Auch ein Verkauf benötigt zur sorgfältigen Abwicklung genügend Zeit.

Es bleibt zu hoffen, dass die Anforderungen an die unbedienten Fumoirs nicht zu hoch geschraubt werden. In Graubünden wird es den Nichtraucher nicht einmal zugemutet, auf dem Weg zur Toilette das (bediente) Fumoir zu durchqueren. Das zeigt den fundamentalistischen Geist hinter solchen Gesetzen. Es darf in Basel keine rigorosen Flächen- und Standortbeschränkungen für Fumoirs geben.

Ein regelrechter Witz ist die Forderung nach einer getrennten Lüftung. Die meisten Restaurantlüftungen saugen die Innenluft ab und führen von aus-

sen Frischluft hinzu. Solange die Luft nicht zwischen den Räumen umgewälzt wird, erübrigt sich eine separate Lüftung.

Zu regeln ist auch, ob geschlossene Gesellschaften unter das Rauchverbot fallen. Wenn ja, dann ist aus Konkurrenzgründen auch das Rauchen in angemieteten Räumen zu untersagen, wenn dort Cateringfirmen Gäste verpflegen.

Eine offene Frage betrifft die Sanktionen. Wir fordern, dass bei Zuwiderhandlungen nicht die Wirte, sondern die Gäste gebüsst werden. Restaurateure sind keine Polizisten, sondern Gastgeber.

Kann man das Verbot umgehen?

Es wird zahlreiche Versuche geben, das Rauchverbot zu umgehen. Vereinswirtschaften eignen sich zu diesem Zweck aber kaum. Deren Öffnungszeiten sind in Basel-Stadt auf vier Tage à sechs Stun-

den, bis längstens Mitternacht, beschränkt. Wir finden, dass ein Verbot auch dort gelten muss. Entweder ist das Passivrauchen so gefährlich, wie 52% der Basler glauben: Dann gehört das Rauchen

auch in Fest- und Clubwirtschaften verboten! Oder es ist nicht so gefährlich und dann steht Ausnahmen für bediente Fumoirs und kleine Raucherbeizen nichts entgegen.



Stellenbörse für die Schweizer
Gastronomie und Hotellerie

www.gastro-express.ch

Gewerbefreiheit hochhalten!

Unter diesem Motto trafen sich am 5. September Exponenten der Schweizer und der Basler SVP mit Vertretern von Wirtschaft und Gewerbe zu einem Business Lunch in der Walliserkanne. SVP-Präsident Toni Brunner warb für die Politik seiner Partei. «Mehr Freiheit, weniger Staat, mehr Eigenverantwortung» sei nach wie vor die richtige Devise. Der alte Slogan stamme von den Freisinnigen, es komme aber darauf an, wer ihn am besten umsetze. SVP-Fraktionschef Caspar Baader sprach über die Steuerpolitik. Die Nationalräte Hansruedi Wandfluh und Jean-Henri Dunant sowie Wirtverband-Präsident Josef Schüpfer hielten ebenfalls kurze Ansprachen.

Sonntagsverkäufe vor Weihnachten

Das Amt für Wirtschaft und Arbeit erteilte dem Basler Detailhandel für zwei Adventssonntage eine generelle Bewilligung für das Offenhalten der Verkaufslokale und die Beschäftigung von Arbeitnehmenden. Am 14. und 21. Dezember 2008 werden die Verkaufslokale von 13 bis 18 Uhr offen halten.

Nur 23% wollen ein Totalverbot

Zwar will eine grosse Mehrheit von 81% der Deutschen ein landesweit einheitliches Rauchverbot in Gaststätten, doch nur 23% fordern ein generelles Verbot ohne Ausnahmen. 56% wollen Ausnahmen zulassen, beispielsweise für Einraumkneipen. 20% wollen überhaupt kein Rauchverbot. Das ging aus einer repräsentativen Umfrage des Meinungsforschungsinstituts Emnid für die Zeitung «Bild am Sonntag» hervor.

Mitarbeiter arbeiten gern im Raucher-Café

Das Unternehmen Mitte verfügt seit bald zehn Jahren über zwei fast identische Cafés – ein Lokal für Raucher und eines für Nichtraucher. Eine Befragung der 35 Mitarbeiter ergab, dass 90% wegen der gemütlichen Atmosphäre gern im Raucherteil «fumare» arbeiten. Laut Wirt Benjamin Hohlmann muss niemand im Raucher-Café «fumare» arbeiten, der das nicht will.

Es lebe der Kantönlicheist!

Die Basler Stimmbürger haben der radikalen Rauchverbots-Initiative knapp zugestimmt. Dieser Entscheid ist zu respektieren. Die Bevölkerung unseres Kantons muss nun aber auch die Konsequenzen tragen.

Eine Mehrheit der Baslerinnen und Basler nimmt eine kompromisslose Haltung zum Rauchverbot ein. Es ist erschreckend, dass sich in gesellschaftlichen Fragen ein solcher Extremismus breitmacht. Es soll später niemand sagen, wir hätten nicht von den negativen Auswirkungen gewarnt: Vor dem Verlust an Beizenkultur, vor der Belastung der Arbeitslosen- und Fürsorgekassen, vor der Schattenwirtschaft, vor Steuerausfällen, Lärm, Abfall und sozialer Verarmung. Und wahrscheinlich werden wir sogar die Zunahme von Depres-

sionen, Aggressionen, Drogenkonsum und Gewalt erleben: Unfreiheit macht krank!

Der kantonale Flickenteppich verzerrt zwar den Wettbewerb, er hat aber auch einen Vorteil: Wir werden sehen, dass in Kantonen mit moderatem Rauchverbot, die wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Schäden weniger gravierend sein werden als in Kantonen mit kategorischem Rauchverbot.

Nur weil Basel-Stadt ein schlechtes Gesetz hat, müssen der Aargau, St. Gallen, Nidwalden oder Basel-Land nicht den gleichen Unsinn mitmachen. In einigen Jahren werden die Leute erkennen, dass über das Ziel hinaus geschossen wurde. Leider ist es dann für viele zu spät.

Maurus Ebnetter

Wertverlust von gastgewerblichen Liegenschaften

Rauchverbote werden zu einer erheblichen Veränderung der Bewertung von gastgewerblichen Objekten führen. Dieser Aspekt wurde in der bisherigen Diskussion kaum beachtet. Gastbetriebe, in denen kein Fumoir geschaffen werden kann, verlieren im Vergleich zu den anderen Betrieben an Wert. Die Mietzinse für solche Objekte werden

relativ sinken. Betroffen von Wertminderungen werden auch Betriebe sein, die über wenig oder gar keine Aussenplätze verfügen. Mittelfristig dürften viele «Einraum-Kneipen» aufgegeben und umgenutzt werden. Zahlreiche kleine Wirte werden ihre Existenz verlieren.

Das Bundesgesetz

National- und Ständerat haben sich auf ein Rauchverbot geeinigt. Die eidgenössischen Räte wollen Ausnahmen für bediente Fumoirs und klar gekennzeichnete Raucherbetriebe bis 80 Quadratmeter Gastfläche erlauben. Da die Kantone strengere Regelungen erlassen dürfen, ändert das nichts am Basler Rauchverbot.

Nach jetzigem Kenntnisstand übernehmen folgende Kantone lediglich den Minimalstandard gemäss Bundesgesetz: Aargau, Appenzell-Innerrhoden, Glarus, Nidwalden, Obwalden, St.

Gallen, Schaffhausen und Schwyz. In Appenzell-Ausserrhoden ist die Frage der Raucherbetriebe zumindest noch nicht definitiv vom Tisch. Noch offen ist die Situation im Thurgau und in Basel-Land.

Folgende Kantone erlauben (wahrscheinlich) Ausnahmen für bediente Fumoirs: Bern, Graubünden, Luzern, Solothurn, Tessin, Thurgau, Uri und Zug. In den Kantonen Basel-Stadt, Freiburg, Genf, Jura, Neuenburg, Waadt, Wallis und Zürich wird es vermutlich nur Ausnahmen für unbediente Fumoirs geben.

Spitzenplätze für Basler Hotels

Erfreuliches Basler Abschneiden beim aktuellen Hotel-Rating der Zeitschrift «Bilanz». Les Trois Rois schafft es neu auf den fünften Platz der Stadthotels. Das Montreux Palace führt die Rangliste nach wie vor an, danach folgen das Beau-Rivage Palace in Lausanne, das Victoria-Jungfrau in Interlaken und The Dolder Grand in Zürich. Bei der Rangliste der besten Schweizer Dreisterne-Stadthotels schafften es drei Basler Betriebe unter die Top Ten: Das Krafft auf Platz 2, der Teufelhof auf Platz 3 und das Airport Hotel auf Platz 10. Wir gratulieren!

www.bilanz.ch

Betrug mit Jugendschutzschildern

Eine Betrügerbande treibt ihr Unwesen. Die «Verkäufer» treten meist mit hochdeutschem Akzent auf. Sie behaupten, das Anbringen von «offiziellen» Jugendschutzschildern sei gesetzlich vorgeschrieben. Natürlich wollen Sie dann solche Schilder zu horrenden Preisen verkaufen. Tatsache ist: Hinweise auf das Mindestalter für alkoholische Getränke und Tabakwaren müssen zwar angeschlagen sein, es braucht dazu aber keine speziellen Schilder!

www.baizer.ch/pdf/jugendschutz.pdf



Bier wird markant teurer

Fast alle Brauereien erhöhen ihre Verkaufspreise. Begründet werden die Aufschläge mit teureren Rohstoffen und Verpackungsmaterialien sowie steigenden Energie- und Transportkosten.

Das offene Lagerbier des Marktleaders Feldschlösschen kostet ab nächstem Jahr CHF 3.02 statt bisher CHF 2.86 (+5.6%), Spezialbier neu CHF 3.22 statt bisher CHF 3.06 (+5.2%). Neu wird zudem eine Lieferpauschale von sieben Franken erho-

«Für Kleinbetriebe wird das Bier je nach Bestellvolumen acht oder neun Prozent teurer.»

ben. Bestellt ein Wirt fünf Container Bier à 20 Liter, verteuert das den Liter um weitere 7 Rappen. Für Kleinbetriebe wird das Bier also je nach Bestellvolumen um sieben, acht oder gar neun Prozent teurer! Bereits im letzten Jahr schlugen die Brauereien 15 Rappen auf.

Wegen der höheren Warenkosten, der stark steigenden Energiepreise, der höheren Löhne und der allgemeinen Teuerung werden die meisten Gastbetriebe vermutlich nicht darum herum kommen, den Verkaufspreis von Kleinkonsumationen (Café, Mineral, Stange) im Laufe der nächsten Monate um 20 bis 50 Rappen zu erhöhen. Das entspricht einer Preiserhöhung von 5 bis 10 Prozent.

Der Wirteverband Basel-Stadt wird in einer Umfrage ermitteln, welche Auswirkungen die höheren

Kosten auf die Preise der einzelnen Artikel haben werden resp. wie die Betreiber gedenken, die massiven Kostensteigerungen an die Gäste weiter zu geben.



■ Nicht nur die Stange Bier wird teurer: Es ist eine betriebswirtschaftliche Notwendigkeit, Kostensteigerungen an den Gast weiter zu geben.

Auf der Tanzfläche stinkt es!

Seit sich mit dem Rauchverbot in Lokalen der Qualm aus deutschen Clubs verzogen hat, offenbaren sich zum Teil ekelhafte Gerüche: Es stinkt nach Schweiß und verschüttetem Bier. Die Clubs wollen die üble Luft loswerden und ziehen nun eine neutralisierende Beduftung ihrer Tanzflächen in Erwägung. In Ländern wie Grossbritannien sind beduftete Räume schon gang und gäbe. Der Deutsche Allergie- und Asthmabund sieht darin allerdings ein Problem: Die Discothekenbetreiber seien sich nicht darüber im Klaren, dass sie Asthmatiker und andere sensible Personen gesundheitlichen Gefahren aussetzen.

Auszeichnung für Schlüsselzunft

Die Schweizer Landesgruppe des Internationalen Rats für Denkmalpflege (ICOMOS) hat das Restaurant Schlüsselzunft in Basel ausgezeichnet «für die über Jahrhunderte gepflegte Zunfthauskultur, deren Geschichte in den sorgfältig restaurierten und ergänzten historischen Stuben erlebbar wird und dem Gast ein hochwertiges Erlebnis bietet». Historisches Hotel des Jahres 2009 ist der Gasthof Hirschen in Eglisau.

www.icomos.ch

Grossverteiler sichern sich billiges Fleisch

Metzger haben bei Fleischimporten gegenüber kapitalkräftigen Grossimporteuren oft das Nachsehen. Darunter leidet auch die Gastronomie.

Um die hoch subventionierten Schweizer Bauern vor «billigen» Importen zu schützen, untersteht die Einfuhr von Fleisch strengen Regeln. Das Bundesamt für Landwirtschaft legt einmal monatlich fest, wie viel Fleisch eingeführt werden darf. Seit anderthalb Jahren werden die Zollkontingente versteigert, was dem Bund Einnahmen von 150 Millionen Franken pro Jahr (!) beschert – ohne dass er dafür einen Finger krümmt. Bei begehrten Fleischstücken müssen Importeure bis zu 16 Franken pro Kilo bezahlen.

«Der Bund kassiert 150 Millionen Franken pro Jahr, ohne dafür einen Finger zu krümmen.»

Balz Horber, Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbands kritisierte in der Basler Zeitung dieses System scharf: «Das Versteigern von Importkontingenten funktioniert nicht. Immer weniger Firmen

teilen die Importmengen unter sich auf.» So ergatterten beispielsweise beim Kuhfleisch zur Wurstproduktion einzelne kapitalkräftige Importeure oft fast die ganze verfügbare Menge. Trotz Zoll sind Fleischimporte innerhalb des Kontingents günstiger als im Inland produziertes Fleisch. Die Metzger könnten da mit ihrem Schweizer Fleisch preislich nicht mithalten.

Ein Bieter kann fünf Steigerungsangebote zu verschiedenen Preisen einreichen. Erhält er den Zuschlag, muss er zahlen – ob er die Ware braucht oder nicht. Finanzstarke Marktteilnehmer ersteigern bewusst mehr, als sie selber brauchen. Den Rest verkaufen sie dann weiter.

Eine Rückkehr zum früheren System der Verteilung im Verhältnis zum Inlandabsatz ist in Branchenkreisen dennoch umstritten. Früher haben die Grossverteiler mit dem Verkauf von Importkontingenten gut verdient. Heute hilft ihnen die Beschränkung

der Einfuhrmengen, das Angebot künstlich zu verknappt und das Preisniveau hoch zu halten. Es ist nicht zuletzt die Gastronomie, die unter diesem Preisdiktat leidet.



■ Der Zugang zu den Versteigerungen der Importkontingente von Fleisch ist für kleine Firmen erschwert.

Cash+Carry Angehrn News



CCA Pratteln
ab Herbst 2008



*Mehr Frische zu marktbesten Preisen –
demnächst auch in Ihrer Region!*

Die Expansion als führender Schweizer Cash+Carry-Grosshandelsmarkt geht im 2008 weiter. Im Herbst wird ein weiteres CCA exklusiv für Profis aus Gastronomie und Detailhandel in Pratteln bei Basel eröffnet.



CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt

Cash+Carry
CCA Angehrn

Frische für Profis.

CCA Gossau SG
CCA Frauenfeld
CCA Sargans
CCA Rapperswil
CCA Brüttisellen

CCA Bern
CCA Luzern
CCA Spreitenbach
CCA Pratteln
ab Herbst 2008

www.cca-angehrn.ch

Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

Sozialberatung

Mitarbeitern mit persönlichen Problemen helfen

Der Wirtverband Basel-Stadt bietet seinen Mitgliedern Zugang zu zwei neuartigen Dienstleistungen. Zum einen handelt es sich um einen Sozialdienst für Mitarbeiter mit privaten Problemen, zum anderen um Abklärungen bei Verdacht auf missbräuchliche Beanspruchung von Versicherungsleistungen (siehe Artikel im roten Kasten).

Firmen, unabhängig ihrer Grösse, sehen sich je länger je mehr einem gewandelten wirtschaftlichen Umfeld gegenüber. Steigende Anforderungen an das Personal aller Hierarchiestufen haben Auswirkungen auf das Betriebsklima und die Produktivität. Auch im Gastgewerbe gibt es zahlreiche Mitarbeiter mit sozialen Problemen, welche die

Arbeitsfähigkeit beeinträchtigen. Um den Betroffenen zu helfen, Massnahmen zur Verbesserung ihrer Situation zu ergreifen, ermöglicht der Wirtverband Basel-Stadt seinen Mitgliedern Zugang zu einer professionellen Beratungsmöglichkeit – nicht zuletzt in präventiven Sinne, um eine Eskalation und den Arbeitsplatzverlust zu verhindern.

Unsere Partnerfirma, die ABS Beratungsservice AG in Pratteln, stellt auf Mandatsbasis fachlich qualifiziertes Personal zur Verfügung, welches auf die Bedürfnisse von Arbeitgebern und Arbeitnehmern

«Konflikte am Arbeitsplatz oder im privaten Umfeld beeinträchtigen die Leistungsfähigkeit.»

eingeht. Dadurch wird die Effizienz und Nachhaltigkeit im Personalwesen gefördert. Unter anderem deckt die Sozialberatung folgende Bereiche ab: Konflikte am Arbeitsplatz, Krisenmanagement im Team, Mobbing, Absenzen des Personals, finanzielle Probleme, Beziehungsprobleme, Suchtverhalten, gesundheitliche Probleme, Vorbereitung auf den Ruhestand, Sozialversicherungsfragen und Trauerarbeit.

Eine Erstberatung mit Situationsabklärung wird mit einem Aufwand von rund fünf Stunden abgewickelt. Die Kosten belaufen sich ungefähr auf CHF 550 bis 700. Zur Behandlung der Problematik kann danach eine weitere Sequenz geplant oder die Weitervermittlung an eine spezialisierte Stelle vollzogen werden.

ABS Betreuungsservice AG
Telefon 061 825 50 05
www.betreuungsservice.ch



■ Nicht alle Gastgewerbler haben den Umgang mit alkoholischen Getränken im Griff.

Abklärungen bei Verdacht auf Schwarzarbeit

Zu Unrecht bezogene Versicherungsleistungen sind ein grosses Ärgernis. Leistungsabklärungen in konkreten Verdachtsfällen von Schwarzarbeit an anderen Stellen entsprechen einem Bedürfnis.

Neben der Sozialarbeit (siehe Artikel oben) besteht ein weiteres Handlungsfeld bei den Lohnfortzahlungen im Krankheitsfall. Leider kommt es vor, dass Arbeitnehmer, welche neben der Arbeit im Gastgewerbe noch einem weiteren Erwerb nachgehen, an der Stelle im Gastgewerbe krank geschrieben sind, während sie an der zweiten Stelle ihre Arbeit im gewohnten Rahmen verrichten.

Für die Arbeitgeber und dessen Versicherung stellt dies eine Ungerechtigkeit dar, da Leistungen er-

bracht werden, obwohl die Arbeitsfähigkeit nicht in dem Masse eingeschränkt zu sein scheint wie behauptet. Leistungsabklärungen in Verdachtsfällen von Schwarzarbeit und missbräuchlicher Beanspruchung von Versicherungsleistungen entsprechen einem Bedürfnis. Selbstverständlich

«Bei Bedarf wird auch verdeckt ermittelt.»

müssen sie den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, insbesondere dem Datenschutz. Die Privatsphäre soll möglichst gut geschützt werden.

Die ABS Betreuungsservice AG führt die Überprüfungen mit fachlich qualifiziertem Personal durch, welches im Umfeld der betroffenen Per-

son Abklärungen vornimmt und bei Bedarf auch verdeckt ermittelt. Zu den Dienstleistungen gehören je nachdem auch Hausbesuche und die Beschaffung von Beweismaterial. Aufgrund der geschlechtsspezifischen Faktoren erfolgen Klientenkontakte möglichst durch gemischte Zweipersonen-Teams.

Die Leistungsabklärung kann sowohl pauschal als auch mit direkter Aufwandsentschädigung nach einem Stundenansatz in Rechnung gestellt werden, auf Wunsch mit Kostendach.

Immer noch viele Kleinhotels

Small is beautiful

Fast neun von zehn Hotels in der Schweiz sind Klein- und Mittelbetriebe mit weniger als 50 Zimmern. Eine Studie der Universität Bern auf Initiative von GastroSuisse ergab, dass die kleineren Häuser vor allem im ländlichen Raum sehr bedeutungsvoll sind.

In der Schweiz gibt es rund 4400 kleine und mittlere Hotels (KMH), was rund 87 Prozent der Hotelbetriebe entspricht. Die Betriebe generieren fast die Hälfte aller Hotellogiernächte und eine direkte Wertschöpfung von fast zwei Milliarden Franken. Sie zeichnen sich insbesondere durch preiswerte Angebote aus.

«Gutes Marketing ist eine zwingende Voraussetzung.»

Als KMH bezeichnet werden Betriebe mit mindestens fünf und maximal 50 Zimmern. Wie Professor Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus ausführt, verfügen über 70 Prozent der KMH über das Potenzial, mittelfristig konkurrenzfähig zu bleiben.

«Klein und fein ist gesucht», stellt Direktor Jürg Schmid von Schweiz Tourismus fest. Er bestätigt klar die Nachfrage der Gäste nach kleinen und mittleren Häusern. «Man muss jedoch gefunden werden!» fordert er. Gutes Marketing sei eine zwingende Voraussetzung, denn der Gast sei kompromisslos und eine starke Positionierung uner-

lässlich. Ganz konkret empfiehlt er den Hoteliers, insbesondere auf die Qualität und eine geeignete Spezialisierung zu achten sowie die Stammgäste gut zu pflegen.

«Wer fit bleiben will, muss auch finanziell führen», stellt Jakob Huber von der Gastroconsult AG mit Nachdruck fest. Nie ohne Business Plan, lautet seine dringende Empfehlung. Zu den Erfolgsfaktoren

in der Hotellerie zählen seiner Einschätzung nach nicht nur ein starkes Management, ein Konzept oder ein guter Standort, ebenso entscheidend seien die Unternehmensstrategie und eine adäquate finanzielle Führung.

www.hot-c.ch

www.hotelsterne.ch

www.myswitzerland.com/preiswert

www.schweizdirekt.ch



■ *Es gibt nach wie vor eine starke Nachfrage nach kleinen, persönlichen und preiswerten Hotels. Dennoch sind nur etwa 70% der kleinen Häuser für die Zukunft gut positioniert.*

KSB KASSENSYSTEME
NAEGELI

Touchkassen für die Gastronomie



KSB Kassensysteme GmbH
Schützenmattstrasse 43 4051 Basel
Tel. 061 281 75 70 Fax 061 281 75 51
E-Mail info@ksbasel.ch

Neue Gäste dank Rauchverboten? Leider nein!

Rauchverbote im Gastgewerbe führen zu Umsatzeinbussen und gefährden Arbeitsplätze. Eine repräsentative Studie in den «Verbotskantonen» Tessin, Graubünden und Genf zeigt, dass die Umsätze um durchschnittlich 6.5% zurückgingen. Je kleiner und getränkeabhängiger ein Betrieb, desto gravierender ist der Umsatzrückgang.

Für die Schweiz gab es bis dato keine aussagekräftigen Zahlen über die Auswirkungen von Rauchverboten auf die Umsätze. In den meisten Kantonen sind die entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen noch gar nicht in Kraft oder es laufen Übergangsfristen. In den Kantonen Tessin (2007), Graubünden (März 2008) und Genf (Juli 2008) werden Rauchverbote aber schon umgesetzt.

GastroSuisse ist in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut IHA-GfK Hergiswil der Frage nachgegangen, wie sich die Rauchverbote auf die gastgewerblichen Umsätze in den «Verbotskantonen» ausgewirkt haben. Gegen Ende August wurden 750 telefonische Interviews geführt. Die Daten aus den Kantonen Tessin, Graubünden und Genf zeigen überdeutlich, dass der massive Rückgang

«Vor allem bei kleinen, getränkegeprägten Betrieben ist der Rückgang massiv.»

der Bestellungen von Rauchern durch die leichte Zunahme bei den Nichtraucher bei weitem nicht wettgemacht werden kann.

Unter einem Rauchverbot leiden vor allem getränkegeprägte Betriebe wie Quartierbeizen und Bars, während gehobene Speiselokale umsatzmässig nur am Rand betroffen sind.

Während 31.4% aller Betriebe gegenüber dem Vorjahresmonat einen Umsatzrückgang verzeichnen mussten, konnten nur 5.1% aller Betriebe den Umsatz steigern. In allen Kantonen musste aufgrund des Rauchverbots ein bedeutender Umsatzrückgang hingenommen werden. Vor allem bei kleinen Restaurants, bei Bars, Diskotheken und anderen getränkegeprägten Betrieben ist der Rückgang

massiv. Betriebe, bei denen sowohl Getränke wie auch Essen wichtig sind, mussten ebenfalls substantielle Rückgänge des Umsatzes verbuchen.

29.9% der Betriebe haben sehr viele oder einige Gäste verloren. Nur 10% der Betriebe konnten Gäste gewinnen. Die Studie hat weiter untersucht, wie sich das Konsumverhalten verändert hat. 10.1% der

«Rauchverbote führen nicht dazu, dass Nichtraucher massiv mehr Bestellungen im Gastgewerbe aufgeben.»

Betriebe registrierten seit Einführung des Rauchverbots viel weniger und 28.1% etwas weniger Bestellungen von Rauchern. Nur 0.9% der Betriebe haben viel mehr und 8.3% etwas mehr Bestellungen von Nichtrauchern verzeichnet.

Damit ist klar: Rauchverbote führen nicht dazu, dass Nichtraucher massiv mehr Bestellungen im Gastgewerbe aufgeben. Durch die Rauchverbote haben viele Betriebe etliche rauchende Gäste verloren, gleichzeitig aber kaum Nichtraucher als neue Gäste gewonnen.

12% der Betriebe geben an, dass das Rauchverbot zu einer Abnahme bei den Beschäftigten führt. Durchschnittlich werden 1.67 Mitarbeiter abgebaut, was einem Rückgang von 12.9% entspricht. Übrigens: Gemäss Erhebungen von gfs.bern und GastroBern rauchen 63% der Servicemitarbeiter.

Wie in Deutschland

Auch das unabhängige deutsche Statistische Bundesamt hat die Folgen des Rauchverbots untersucht – und dies sogar offiziell. Ergebnis: Der Umsatz im deutschen Gastgewerbe sank durch die Rauchverbote klar. Zu leiden haben vor allem die getränkegeprägten Gastbetriebe. Das deutsche Bundesverfassungsgericht hat in einer

Pressemitteilung festgehalten: «Die beträchtlichen Umsatzrückgänge nach dem Inkrafttreten der Rauchverbote zeigen, dass es solchen Gaststätten offensichtlich nicht gelingt, nunmehr für ihre gastronomischen Angebote verstärkt nicht rauchende Gäste zu interessieren.»

Die besten Lehrabschlüsse 2008

Wir gratulieren herzlich!

- 5.7 Micheal Bachofner
Koch, BâleHotels
- 5.7 Lukas Kaiser
Koch, Hotel Restaurant Krafft
- 5.6 Till Ruffli
Koch, BâleHotels
- 5.5 Pia Lütolf
Köchin, Hotel Basel
- 5.5 Eliane Mahrer
Restaurationsfachfrau, Hotel Hilton
- 5.5 Stefan Widmer
Koch, Hotel Merian
- 5.4 Chantal Ramseier
Köchin, Restaurant Gempenblick
- 5.4 Nicole Vuille
Restaurationsfachfrau, Taverro AG
- 5.3 Lynn Beck
Köchin, Restaurant Martin
- 5.3 Stefanie Cairoli
Landgasthof Hard
- 5.3 Christoph Hartmann
Koch, Der Teufelhof
- 5.3 Jennifer Kaufmann
Restaurationsfachfrau,
Gasthof zum Schlüssel

Gastgewerbliche Bestleistungen

Tanja Grandits vom Restaurant Stucki erhielt in der Kategorie Mutmacher die Auszeichnung «Pfefferzeichen».

www.pfefferzeichen.ch

Mitgliederkategorien

Der Wirtverband Basel-Stadt passt seine Mitgliederkategorien denjenigen des Dachverbands GastroSuisse an. Der Vorstand setzt die von der Generalversammlung beschlossene Neuformulierung von § 13 der Statuten per 1. Januar 2009 in Kraft.

Nächste GV

Die nächste Generalversammlung des Wirtverbands Basel-Stadt findet am Dienstag, 12. Mai 2009 um 15.30 Uhr statt. Mitglieder und Gäste erhalten zu gegebener Zeit eine detaillierte Einladung.



Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen

Basel in Shanghai

Die drei Städte Basel, Genf und Zürich beabsichtigen, im Rahmen der World Expo 2010 in Shanghai gemeinsam aufzutreten. Sie wollen das Thema «Wasser und urbane Lebensqualität» als Standortfaktor thematisieren. Basel und Shanghai werden am 19. November eine formelle Städtepartnerschaft eingehen. Damit erweitert Basel sein internationales Aussenbeziehungsnetz um eine strategische Kooperation in Asien.

www.expo2010china.com

Mittelstandsinitiative

Der Mittelstand wandert aus Basel ab, weil die Einkommenssteuern im Stadtkanton – trotz der diesjährigen Steuersenkungen – im Vergleich zu den Agglomerationsgemeinden nicht konkurrenzfähig sind. Innert vier Jahren sind 1344 Steuerpflichtige mit einem Reineinkommen zwischen CHF 75'000 und CHF 200'000 weg gezogen. Um die Abwanderung guter Steuerzahler zu verhindern, lanciert die SVP die Volksinitiative «Konkurrenzfähige Einkommensteuern für den Mittelstand im Vergleich zu Baselland».

www.svp-basel.ch

Frischer Wind auf Basels Strassen

Basel ist um ein attraktives Tourismusangebot reicher: Mit dem kultigen Segway lässt sich die Stadt auf eine völlig neue Weise entdecken. Noch nie hat die Kombination von Kultur und Technologie so viel Spass gemacht!

Die Segway City Tour wird von Basel Tourismus in Kooperation mit der Motion Tools GmbH angeboten. Beim Segway handelt es sich um ein einachsiges High-Tech-Elektrofahrzeug. Mittels einer dynamischen Stabilisierung behält er das Gleichgewicht und macht das Fahren kinderleicht. Er verfügt weder über Gaspedal noch Bremsen und wird einzig mit der Körperhaltung gesteuert: Durch Vorwärts- oder Rückwärtslehnen, durch Rechts- oder Linksneigung.

Mit der Aufnahme der Segway City Tours in das bestehende Angebot legt Basel Tourismus bewusst auch ein Augenmerk auf ökologische Aspekte. Ein weiterer Vorteil dieser Form der Sightseeing-Tour ist die Tatsache, dass der Segway für eine breit gefächerte Kundschaft interessant ist. Die Teilnehmer müssen lediglich im Besitz eines Führerscheins für die Kategorie A1 sein (ab 16 Jahren). Die Preise bewegen sich zwischen CHF 90 und 120 je Teilnehmer.

www.basel.com

«Der Segway ist für eine breit gefächerte Kundschaft interessant.»

Dies will natürlich erst gelernt sein, daher beginnt jede Tour mit einem 20-minütigen Fahrtraining. Anschliessend haben die Teilnehmer die Wahl zwischen drei Touren mit einer Dauer von rund zwei Stunden. Die klassische Variante führt durch die Basler Altstadt, die beiden weiteren durch das St. Alban-Quartier und das Dreiländereck. Basel Tourismus bietet auch massgeschneiderte Segway-Touren an, zum Beispiel für Kundenevents oder als Bestandteil von Mitarbeiterausflügen.



■ Im Trend: Mit dem Segway durch Basel fahren.

Verdrängungseffekte führen zu Logiernächte-Rückgang Schweizer Hotellerie profitierte nicht von der Euro

Das Schweizer Hotelgewerbe hat nicht wie erwartet von der Fussball-EM profitiert. Im Juni sank die Zahl der Übernachtungen gegenüber dem Vorjahr um 2.6%. Noch grösser war der Rückgang beim Co-Gastgeber Österreich: Dort betrug die Abnahme sogar 4.1%!

Gemäss Bundesamt für Statistik ging die inländische Nachfrage im Juni um 5% zurück, die ausländische um 1.1%. Die Euro 2008 hat zwar die Nachfrage jener Länder positiv beeinflusst, die mehrmals in der Schweiz spielten. So nahm die Zahl der Gäste aus Holland (+42'000 Übernachtungen), Rumänien (+21'000) und Italien (+15'000) markant zu. Demgegenüber gab es Rückgänge bei den Gästen aus Deutschland (-6%) und Grossbritannien (-12%). Aus Amerika kamen 44'000 Touristen weniger, aus Asien 39'000.

In Basel zeigen sich die Hoteliers jedoch zufrieden. Zum einen stieg die Zahl der Logiernächte gegenüber dem Vorjahr um 4.3% (resp. um 7.3%, wenn

man die Hotelschiffe einrechnet), zum anderen waren die durchschnittlich erzielten Zimmerpreise wesentlich höher als im Vorjahr. Bei genauerer Betrachtung fällt allerdings auf, dass der Juni ein «Underperformer» war: Von Januar bis Mai betrug das Logiernächte-Wachstum 9%, im Juli sogar 12%.

Während der Euro kam es zu einer Verdrängung von Touristen, die sich nicht für Fussball interessieren und zudem nicht bereit waren, zu erhöhten Preisen in den Austragungsorten zu übernachten. In der Region Zürich gingen die Zahl der Logiernächte um 3.6% zurück, während sie in Graubünden um 5% zunahm, obwohl dort keine Spiele durchgeführt wurden. Die Fussball-EM hatte nicht

den prognostizierten positiven Effekt. Es bleibt zu hoffen, dass die Schweiz wenigstens in Bezug auf das Image profitieren konnte.



■ Die Basler Hotels arbeiteten während der Euro 2008 sehr gut. Das Wachstum der Logiernächte war aber im Juni geringer als in den fünf Monaten zuvor.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

Geschichte(n) hinter den Namen

Historische Speisebezeichnungen

Die heutigen Köche versuchen, ihre Kreationen so zu bezeichnen, dass sich weitere Erklärungen erübrigen. Zu früheren Zeiten war man weniger sachlich und widmete besondere Gerichte den Idolen der Zeit. Einige Klassiker haben sich bis heute gehalten.

Schon vor 3000 Jahren soll ein mit Lotusblüten garniertes Perlhuhn nach Nofretete benannt worden sein. Ab dem 17. Jahrhundert waren es dann vor allem französische Köche, die diese Sitte wieder aufleben liessen. So kam es, dass manche Staatsmänner, Heerführer, Dichter und Schauspielerinnen durch einen Koch berühmter wurden als durch ihre politischen, militärischen oder künstlerischen Taten.

Die Sauce *Colbert* ist dem Finanzminister des Sonnenkönigs Louis XIV. gewidmet. Auch viele andere Bezeichnungen gehen auf Franzosen zurück, darunter Wissenschaftler (*Parmentier*), Geistliche (*Richelieu*), Politiker (*Mirabeau*), Feldherren (*Lafayette*), Geliebte (*Agnès Sorel*) und Schriftsteller (*Balzac*).

«Oft sind es auch geographische Bezeichnungen, die Pate standen.»

Doch auch Persönlichkeiten aus anderen Ländern wurden kulinarisch verewigt, zum Beispiel der Herzog von *Wellington*, Fürst *Metternich* und der Komponist *Rossini*. Die Sauce *Cumberland* trägt ihren Namen zu Ehren von König Ernst August von Hannover (1845-1923), der nach der Enthronung wieder seinen alten englischen Namen annahm. Die *Malakoff-Torte* wurde nach dem französischen Marschall *Péllisier* (1794-1864) benannt, der nach dem Krim-Feldzug den Titel eines Herzogs von Malakow erhielt. Der Eisbecher *Romanoff* würdigt das Haus Romanow, welchem die letzten Zaren entstammten. Das Filetgulasch *Stroganoff* verdankt seinen Namen einem Kaufmann aus Nowgorod, der wegen seiner Verdienste bei der Erschliessung Sibiriens in den Grafenstand erhoben wurde. Der Coupe *Nesselrode* erinnert an Karl Robert von Nesselrode (1780-1862), einen russischen Diplomaten mit westfälischer Abstammung.

Oft sind es auch geographische Bezeichnungen, die Pate standen. So ist *Argenteuil* ein Ort bei Versailles, der durch seine Spargelkulturen bekannt war. Die Sauce *Béarnaise* wurde in den 1830er-Jahren von einem Restaurantchef namens *Collinet* erfunden, der aus der Provinz *Béarn* am Fuss der Pyrenäen stammte. Die *Potage Crécy* hat ihren Namen von der Ortschaft *Crécy-sur-Seine*, wo besonders feine Karotten angebaut werden. Auf Schloss *Chantilly* im Departement *Oise* hat *François Vatel* 1671 erstmals geschlagenen, gezuckerten Sauerrahm mit Vanille serviert. *Nantua* ist eine Stadt im Departement *Ain*, bekannt durch seine krebserreichen Wasserläufe. *Brunoy* ist ein Ort im Departement *Seine et Oise*, bekannt durch seine Gemüse. Davon ist

brunoise (eigentlich *brunoise*) abgeleitet, die Bezeichnung der Schnittart in kleine Würfel. Anders verhält es sich mit *Julienne*: Dieser Begriff stammt vom französischen Küchenchef *Jean Julienne*, der 1785 erstmals eine *Consommé* mit feinen Gemüstreifen servierte.

«Verschiedenen Köchen gelang es, sich selbst zu verewigen.»

Überhaupt gelang es verschiedenen Köchen, sich selber zu verewigen. *Marie-Antonin Carême* (1784-1833) kreierte unter anderem die *Charlotte*, benannt nach der Frau des damaligen englischen Königs, hinterliess aber auch Rezepte mit seinem eigenen Namen. Die Sauce *Choron* ist nach *Alexandre Choron* benannt. Und *Adolphe Duclère* (1805-1884), Küchenchef des weltberühmten *Café Anglais*, kreierte nicht nur für *Gioachino Rossini* die legendären *Tournedos* mit Gänseleber, Trüffeln und *Madeirasauce*, sondern auch die Seezunge *Duclère*. Auch Zuckerbäcker wurden unsterblich: *Franz Sacher* aus Wien und *Lajos Dobos* aus Budapest (*Doboschorte*) sind nur zwei Beispiele. Der *Gâteau Saint-Honoré* hingegen hat seinen Namen vom Schutzpatron der französischen Bäcker.



Die schöne Tänzerin *Anna Deslion* war Stammgast im *Café Anglais*. Küchenchef *Adolphe Duclère* kreierte ihr zu Ehren *Pommes Anna*.

Filets de sole Marguery, ein Klassiker der französischen Küche, wurde 1820 von *Joseph Dauphin* im späteren Restaurant *Marguery* erfunden. Die *Consommé Célestine* (Flädlsuppe) ist benannt nach *Célestine Benditte*, der Wirtin des Restaurants *Cercle* in *Lyon*, in dem berühmte Gäste wie *Napoléon III.* oder *Zar Nikolaus* speisten. Das *Delmonico*, das älteste Restaurant in *New York* und im frühen 19. Jahrhundert vom Schweizer Auswanderer *Giovanni Del Monico* gegründet, leiht seinen Namen diversen *Kartoffel- und Fleischgerichten*. Auch beim *Waldorf-Salat* führen Spuren in die Schweiz. Die Originalversion aus *Stangensellerie*, säuerlichem *Apfel* und einer leichten *Mayonnaise* wurde von *Oscar Tschirky* aus *La Chaux-de-Fonds* kreierte und erstmals 1897 bei der Eröffnung des *New Yorker Luxushotels Waldorf-Astoria* serviert.

Chateaubriand

François-René de Chateaubriand (1768-1848) war ein französischer Schriftsteller, Politiker und Diplomat. Nach dem Sturz *Napoleons* und der Restauration der *Bourbonen* trat er in die Dienste von *König Louis XVIII.*, unter anderem als *Botschafter* in *Stockholm*, *Berlin* und *London*. Das bekannte klassische französische Fleischgericht wurde nach ihm benannt, weil er als *Botschafter* gerne üppige Feste und Gelage gab. Die Schöpfung wird seinem Koch *Montmireil* zugeschrieben.



Schnitzel Holstein

Friedrich August von Holstein (1837-1909) war ein deutscher Diplomat. Als Graue Eminenz zog der Geheimrat die Fäden der Aussenpolitik. Wenn er in Eile war, bestellte er im Restaurant Borchardt «meine Vorspeise und mein Schnitzel, schnell, schnell, schnell». Um Zeit zu gewinnen, richtete der Koch alles zusammen an: Ein Kalbschnitzel mit Spiegelei und gehackten Kapern, leicht geröstete, gebutterte und mit Fisch belegte Weissbrotscheiben, Bratkartoffeln.



Pêche Melba

Die australische Opernsängerin Nellie Melba (1861-1931) trat oft zusammen mit Enrico Caruso auf. Nachdem die Sopranistin als Elsa in «Lohengrin» am Covent Garden brillierte, servierte Meisterkoch Escoffier im Hotel Savoy Pfirsiche mit Vanilleglacé und Himbeersauce. Das Dessert werde man noch kennen, wenn sie schon vergessen sei, sagte damals Nellie Melba. So ist es gekommen – ausser in Australien, wo sie auf einer Banknote abgebildet ist.



Sandwich

Das Sandwich verdankt seinen Namen John Montagu, dem vierten Earl of Sandwich. Angeblich liess er sich belegte Brote mit Rindfleisch machen, damit er seine Cribbage-Partien nicht wegen so etwas Unwichtigem wie Mahlzeiten unterbrechen musste. Für dieses Gerücht gibt es jedoch nur eine einzige Quelle. Es wird heute eher vermutet, dass er die belegten Brote um 1765 herum erfand, um bei der Arbeit essen zu können.



Präventionsgesetz – eine weitere Bürde für die Wirtschaft

Das geplante Präventionsgesetz ist überflüssig, weil der Gesundheitsschutz in den Betrieben bereits ausreichend geregelt ist. Das Gesetz wird nur ein weiterer Bremsklotz für das wirtschaftliche Wachstum sein. Gesundheit ist gewiss ein wichtiger Wert, doch dürfen wir nicht alles gesundheitspolitischen Zielen unterordnen.

Nach dem Scheitern eines Präventionsgesetzes 1984 nahm der Bundesrat letztes Jahr einen neuen Anlauf. Die Vernehmlassung läuft noch bis Ende Oktober 2008. Offiziell lautet das Ziel, «eine solide Basis für die zukünftige Ausgestaltung von Prävention und Gesundheitsförderung» zu legen. In Wirklichkeit wird einfach der Kreuzzug gegen traditionelle Ess-, Trink- und Genussgewohnheiten fortgesetzt.

Statt wie versprochen die Selbstverantwortung zu stärken, wird mit puritanischen Appellen die neue Hypermoral beschworen. Leider hat sich die Erkenntnis, dass solche gut gemeinten Aktivitäten gerade bei Jugendlichen kontraproduktiv sein können, noch nicht durchgesetzt.

Das Präventionsgesetz bedeutet für die Wirtschaft eine weitere unnötige Regulierung. Natürlich verdienen Themen wie das Übergewicht in der Bevölkerung, der Alkoholkonsum und das Rauchen unsere Aufmerksamkeit. Bestehende Gesetze würden aber vollauf genügen: Das Arbeitgesetz, das Unfallversicherungsgesetz und weitere gesetzliche Bestimmungen regeln den Arbeitnehmerschutz schon genügend.

Ein zusätzliches, allumfassendes Präventionsgesetz ist nicht nur überflüssig, sondern schädlich. Die damit verbundenen administrativen und finanziellen Auflagen würden nur die Arbeitgeber zusätzlich belasten und damit das Wirtschaftswachstum hemmen. Der Gesundheitsschutz in der

Arbeitswelt ist auf dem Bestehenden aufzubauen und weiter zu entwickeln. Falls die Prävention tatsächlich verstärkt werden muss, so soll das bitte im privaten Bereich geschehen.



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirtverband Basel-Stadt



Service, der ein bisschen weiter geht.



Selmoni | |||||
Selmoni
Die ganze Elektrotechnik