

UNSERE THEMEN

Dunkle Wolken über dem Gastgewerbe	2
Detailbestimmungen zum Rauchverbot	3
Quinoa – das Korn der Anden	4
Tipps zur Umsatzsteigerung	5
Bienenvölker gehen ein	6
Flimmernde Sparlampen: Für Gasträume ungeeignet	7
Neue Fischarten erschweren die Kontrollen	8
Besucherrekord im Zolli	9
Studie zur Internetnutzung: 58 Minuten pro Tag online	10
Freie Bahn für die reduzierte Mehrwertsteuer	13

Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1700

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

Wettbewerbsnachteile für Tourismusbranche Hochkosteninsel Schweiz

Im internationalen Vergleich hat der Schweizer Tourismus mit erheblichen Kosten- und Preisnachteilen zu kämpfen. Die eingeschränkte Wettbewerbsfähigkeit ist auf ungünstige wirtschaftspolitische Rahmenbedingungen und auf strukturelle Mängel zurückzuführen. Zu diesem Befund kommt eine Studie, die im Auftrag von Hotelleriesuisse erstellt wurde.

In den letzten Jahren konnte die Schweizer Tourismuswirtschaft dank qualitativ attraktiver Angeboten, günstiger Wirtschaftslage und mehrheitlich vorteilhafter Wechselkurse bemerkenswerte Zuwachsraten erzielen. Das hiesige Kostenniveau

«Im österreichischen Gastgewerbe sind die Lohn- und Warenkosten 34 Prozent niedriger als in der Schweiz.»

macht es jedoch schwer, konjunkturelle Schwankungen und einen zunehmend starken Franken zu verkraften. Da die Tourismusindustrie standortgebunden ist, zwingen die hohen Produktionskosten zu einer Preispolitik, die für die Wettbewerbsfähigkeit nachteilig ist.

Laut der BAK-Analyse «Preise und Kosten der Schweizer Tourismuswirtschaft im internationalen Vergleich» konnte der Schweizer Tourismus die Preisdifferenz zu seinen Nachbarländern in den letzten Jahren zwar verringern, doch im Vergleich zu Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich sind die Preise nach wie vor 12 Prozent höher.

Die Ursache liegt in erster Linie in den weitaus höheren Lohn- und Warenkosten. Die Schweiz weist im Schnitt um 26 Prozent höhere Lohnstückkosten sowie 16 Prozent höhere Warenkosten aus. Im österreichischen Gastgewerbe sind die Lohn- und Warenkosten im Schnitt sogar 34 Prozent niedriger als in der Schweiz!



Ein starker Franken und hohe Produktionskosten belasten die Wettbewerbsfähigkeit der Tourismusbranche.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Dunkle Wolken über dem Gastgewerbe

Das Schweizer Gastgewerbe meldete bei der im Januar 2009 durchgeführten KOF-Umfrage für das vierte Quartal 2008 erstmals seit über drei Jahren einen Rückgang der nominellen Umsätze gegenüber dem Vorjahresquartal. Diese negative Entwicklung gilt sowohl für Gaststätten als auch für Beherbergungsbetriebe.

Die Zahl der Beschäftigten wird zwar noch von über 80% der Unternehmen als ausreichend taxiert, doch bereits bei 15% gilt sie als zu hoch. Infolge der leicht gesunkenen Nachfrage gelten die betrieblichen Einrichtungen vermehrt als zu gross. Die Aussichten für das erste Quartal 2009 sind schlecht: 50% der Umfrageteilnehmer erwarten einen Rückgang, nur 10% eine Erhöhung des Absatzes. Hotels sind eher noch pessimistischer als Restaurants.

Differenziert man die Resultate nach Zonen, so waren vor allem die Seezonen und die grossen Städte, etwas weniger deutlich die Berggebiete, negativ betroffen. Für das erste Quartal 2009 wird in allen Tourismuszonen ein Rückgang des Absatzes befürchtet.

www.kof.ethz.ch



■ 15% der Betriebe überlegen sich, den Mitarbeiterbestand abzubauen.

Einraumlokale atmen auf Baden-Württemberg lockert Rauchverbot

In baden-württembergischen Eckkneipen darf wieder geraucht werden. Voraussetzung ist, dass die Wirte dieser höchstens 75 Quadratmeter grossen Einraum-Gaststätten sich dafür entscheiden, dass in ihrem Lokal geraucht werden darf.

Jugendliche unter 18 Jahren haben zu Raucherkneipen keinen Zutritt. Dort dürfen ausserdem nur «kalte Speisen einfacher Art zum Verzehr an Ort und Stelle» angeboten werden. Bei Nichtbeachtung des Gesetzes droht eine Geldbusse bis zu 2500 Euro.

Auch Diskotheken dürfen künftig, wie andere Mehrraumlokale auch, separate Raucherräume für ihre Gäste anbieten. Im Raucherbereich darf

sich aber keine Tanzfläche befinden und alle Gäste müssen über 18 sein.

Der Dehoga-Landesverband zeigte sich erfreut, äusserte aber auch Kritik. Es sei nicht in Ordnung, dass die Bussgeldregelung nur für Wirte gelten soll, nicht aber für andere wie etwa Schuldirektoren oder Behördenleiter, in deren Einrichtungen das Gesetz auch gelte. Zudem seien die Restriktionen beim Speiseangebot nicht sachgerecht.

Neue Flugverbindungen

Die Wirtschaftskrise erreicht auch den Flughafen: Für 2009 rechnen die Verantwortlichen des EuroAirports Basel mit Rückgängen der Passagierzahlen und Frachtmengen. Die ersten Monate des Jahres waren wenig ermutigend und brachten Rückgänge im zweistelligen Bereich. Es gibt aber auch gute Nachrichten. Easy Jet nimmt im Juni eine neue Verbindung nach Bordeaux auf, Ryanair fliegt neuerdings nach Marseille, Danube Air sorgt für die Wiederaufnahme der Destination Bratislava und es gibt neue oder bessere Verbindungen nach Amsterdam, Bari, Istanbul, Izmir und Setif. Insgesamt bieten 17 Fluggesellschaften rund 460 Abflüge pro Woche zu mehr als 60 Destinationen an. Das Ferienflugangebot der rund zwanzig Reiseveranstalter umfasst 15 Zielgebiete in Südeuropa und Nordafrika.

www.euroairport.com

Wegleitung für Familienzulagen

Per Jahresbeginn trat das neue Bundesgesetz über die Familienzulagen in Kraft. Das Bundesamt für Sozialversicherungen hat auf seiner Website unter Themen / Familien / Familienzulagen eine Wegleitung als PDF-Datei publiziert. Das Dokument enthält neben interessanten Beispielen zur Anspruchskonkurrenz und Anspruchsberechtigung auch Antworten auf die häufigsten Fragen zum neuen Gesetz.

www.bsv.admin.ch

Ausstellungen als Wirtschaftsfaktor

In München generieren 4.8 Mio. Übernachtungsgäste pro Jahr fast zehn Millionen Logiernächte. 2.5 Millionen Übernachtungstouristen (53%) besuchen während ihres Aufenthalts ein Museum oder eine Ausstellung. Das ergab die Befragung «Qualitätsmonitor Deutschland-Tourismus». Bei 25 Prozent der Tagestouristen steht ein Museumsbesuch auf dem Programm. Bei einer Gesamtzahl von 93 Millionen Tagesbesuchern sind dies 24 Millionen Gäste. Insgesamt besuchen also 26.5 Millionen München-Gäste die Museen und Ausstellungen der Isarmetropole. Touristen, die sich für Kulturangebote interessieren, geben jährlich 400 Millionen Euro für kulturelle Aktivitäten und 2.1 Milliarden Euro für Übernachtungen, Gastronomie, Shopping und anderes aus.

Anpassung der Verordnung zum Gastgewerbegesetz

Detailbestimmungen zum Rauchverbot erlassen

Das Rauchverbot in den Basler Restaurants tritt am 1. April 2010 in Kraft. Mit einer Anpassung der Verordnung zum Gastgewerbegesetz hat der Regierungsrat die drei unbestimmten Rechtsbegriffe des neuen Paragraphen 34 des Gastgewerbegesetzes definiert. Über die Einführung des Rauchverbots im Kanton Basel-Stadt wird vom Bau- und Verkehrsdepartement eine Broschüre erstellt, welche Auskunft zu den häufigsten Fragen gibt.

§ 16 der Verordnung zum Gastgewerbegesetz erhält folgende neue Fassung:

- 1 Öffentlich zugänglich ist ein Raum, der von jedermann insbesondere zum Zweck des entgeltlichen Erwerbs von Speisen und / oder Getränken zum Konsum an Ort und Stelle betreten werden darf.
- 2 Ein Fumoir ist ein Raum innerhalb eines dem Gastgewerbegesetz unterstehenden Betriebs, in welchem geraucht werden darf. Gäste, die sich in Fumoirs aufhalten, dürfen nicht bedient werden. Fumoirs dürfen nicht als Durchgangsräume zu denjenigen Räumlichkeiten dienen, die für Nichtraucherinnen und Nichtraucher bestimmt sind. Sie müssen über eine eigene Lüftung verfügen.
- 3 Auch in Zelten, Wintergärten, Hallen oder Eingangsbereichen gilt das Rauchverbot, sofern sie auf mehr als der Hälfte aller Seiten geschlossen sind.



■ Für die unbedienten Raucherräume gibt es keine Flächenbeschränkung. Den Nichtrauchern darf man auf dem Weg zur Toilette aber nicht einmal zumuten, durch das Fumoir zu gehen. Das ist unverhältnismässig.



In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baselbieter Jura schon hochwertiges und reines Wasser. Seit über zehn Jahren wird dieses erfrischende Trinkwasser in Glasflaschen abgefüllt und mit prickelnder Kohlensäure angereichert.

Heute wird das begehrte Basler Wasser bei den führenden Getränkehändlern, Milchhändlern und in über 50 Hotel- und Gastronomiebetrieben in Basel und der Region angeboten.

Mehr unter www.baslerwasser.ch



Trendiges Lebensmittel mit langer Geschichte

Quinoa – das Korn der Anden

Eine Umfrage bei 1600 amerikanischen Küchenchefs ergab, dass Quinoa zurzeit als die trendigste Beilage gesehen wird. Die getreideartigen Samen sind glutenfrei und deshalb bei Zöliakie-Betroffenen sehr beliebt.

Quinoa, auch Inkareis genannt, gehört biologisch zur Familie der Fuchsschwanzgewächse. Die Blätter werden als (spinartartiges) Gemüse verzehrt, während die Samen ein glutenfreies «Pseudogetreide» sind, die anstelle von Reis verwendet werden können. Der Gehalt an Eiweiss, Magnesium und Eisen ist sogar höher als bei gängigen Getreidearten.

«Für Menschen mit Glutenunverträglichkeit eignet sich Quinoa als Getreideersatz.»

In Südamerika ist Quinoa schon seit Jahrtausenden ein wichtiges Nahrungsmittel. Weil in den Hochebenen der Anden kein Mais angebaut werden kann, ist Quinoa dort sogar unentbehrlich. Während der spanischen Eroberungszüge gegen die Inkas und Azteken wurde der Anbau bei Todesstrafe verboten. Das als «unchristlich» eingestufte Nahrungsmittel blieb dadurch in Europa bis in die heutigen Tage hinein weitgehend unbekannt.

Quinoa eignet sich als Beilage oder als Zutat in Suppen und Eintöpfen. Quinoamehl eignet sich für die

Zubereitung von Aufläufen. Schrot oder Flocken von Quinoa finden in Müesli-Mischungen Verwendung.

Besonders für unter Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) leidende Menschen bildet Quinoa einen vollwertigen Getreideersatz. Die Samen eignen

sich auch für die Herstellung von glutenfreiem Bier. Quinoa sollte unter fließendem heissen Wasser gewaschen und wegen Spuren von Bitterstoffen nicht an kleine Kinder abgegeben werden.



■ Quinoa, hier als Salat zubereitet: In Peru eines der wichtigsten Lebensmittel, in Europa nahezu unbekannt.

GastroSuisse fordert Mehrwertsteuer-Einheitssatz von 5 Prozent

Die Wirtschaftskrise verlangt nach entsprechenden Massnahmen. GastroSuisse fordert die sofortige Einführung eines einheitlichen Mehrwertsteuersatzes von 5%. Das kostet zwar, erhöht jedoch die verfügbaren Haushaltseinkommen und führt so weder zu weiteren teuren staatlichen Interventionen noch zu fragwürdigen Unterstützungen einzelner Betriebe.

Ein Einheitssatz verbessert das System der Mehrwertsteuergesetzgebung, wirkt nachhaltig und kommt im gegenwärtigen Kanon möglicher Ankurbelungsmassnahmen der Zerschlagung des Gordischen Knotens gleich. Die positiven Wirkungen sind aufgrund unterschiedlichster Studien erwiesen.

«Ein tiefer Einheitssatz belebt die Konjunktur und ist sozialverträglich.»

Ein Einheitssatz ist im übrigen auch sozialverträglich und das Geschäft steht bereits auf der politischen Traktandenliste. Gemäss der bundesrätlichen Vorlage an die eidgenössischen Räte steht ein

Einheitssatz in der Höhe von 6.1% zur Diskussion. Soll die Wirtschaft unter Berücksichtigung der Mehrwertsteuer angekurbelt werden, so ist dieser Satz zu hoch. Je tiefer dabei ein Einheitssatz ausfällt, umso mehr überwiegen seine Vorteile. Auch in der EU haben dies zahlreiche Länder erkannt.

Ein möglichst tiefer Einheitssteuersatz wäre unter verschiedenen Gesichtspunkten die beste Art der Mehrwertsteuererhebung. Konjunkturelle Überlegungen sowie das Gebot nach einer Vereinfachung und Verbesserung der Mehrwertsteuer verlangen daher nach einer raschen Einführung.

www.gastrouisse.ch



■ Ein Einheitssatz würde der Benachteiligung des Gastgewerbes gegenüber dem Detailhandel ein Ende bereiten.

Wie Sie Ihren Umsatz steigern

Sie haben Hunderte von Möglichkeiten, ihre Speisen- und Getränkeverkäufe zu steigern, auch ohne den Einsatz von teuren Werbeträgern. Hier sind einige Ideen für schmale Marketingbudgets. Selbstverständlich sind nicht alle Vorschläge für alle Lokale geeignet. Auf jeden Fall muss die Art der Aktionen dem Charakter des Betriebs angepasst sein.

Henry Ford soll einmal gesagt haben, die Hälfte der Werbeausgaben sei zum Fenster hinaus geworfen, doch er wisse nicht, welche Hälfte. In der Tat lässt sich die Wirksamkeit von Marketinganstrengungen im Vergleich zu den Kosten kaum eruiieren. Weil niemand so richtig weiss, was funktioniert, werben die meisten Unternehmen im gleichen Fahrwasser: Ein paar Inserate, die obligatorische Website, Direkt-Mailings, Visitenkarten, Prospekte und Flyers.

Der Wettbewerb im Gastgewerbe wird immer härter. Angesichts der starken Konkurrenz ist es wohl die wirksamste Strategie, seinen Betrieb von den anderen zu differenzieren. Das kann auch über die Wahl der Marketingmittel geschehen. Neben traditionellen Werbemethoden dürften ruhig auch mehr Experimente gewagt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass die Promotionen zu Ihrer Marke passen! Intelligentes Marketing nützt die Mittel, die im Haus selber schon vorhanden sind. Vergessen Sie vor lauter Neukundengewinnung nicht, Ihre bestehenden Gäste zu bearbeiten.

Muster verteilen

Sampling ist eine Methode, die sich im Detailhandel bestens bewährt. Setzen Sie Gratis-Degustationen und Muster immer dann ein, wenn sich Ihre Zielgruppe irgendwo versammelt. Wählen Sie zwei oder drei geeignete Produkte aus, die einfach transportiert werden können. Schicken Sie Ihre besten Mitarbeiter damit an geeignete Anlässe.

Food-Festivals

Positionieren Sie Ihr Lokal als Zentrum der loka-

len Gastronomieszene. Mit Spezialitätenwochen erhöhen Sie Ihre Reputation und schärfen Sie Ihr Profil. Durch die Zusammenarbeit mit Lieferanten oder Partnerbetrieben können Sie die Kosten der Aktionen teilen und gegenseitig voneinander profitieren.

Kopf oder Zahl?

Um Ihren schwächsten Öffnungstag (z.B. den Montag) zu beleben, gibt es durchaus andere Möglichkeiten als das bekannte «zwei für eins». Geben Sie Ihren Gästen mit «Kopf oder Zahl» eine 50%-Chance, kostenlos zu essen (Getränke sollte man ausnehmen). Das ist spannend und verleitet zu teureren Konsumationen. Solche Aktionen können bestehende Gäste dazu verleiten, öfters vorbei zu kommen. Das Instrument für die Neukundengewinnung einzusetzen, ist hingegen eher problematisch, weil es vor allem Schnäppchenjäger anlockt.

Menü-Bingo

Wollen Sie Ihre Gäste dazu verleiten, verschiedene Speisen oder Getränke auszuprobieren? Dann kreieren Sie eine «Bingo-Karte», beispielsweise mit fünf mal fünf Verkaufsartikeln. Wer eine Linie oder Spalte voll hat, bekommt eine Belohnung, z.B. einen Geschenkkorb.

Geburtstagsprogramme

Viele Leute gehen an ihrem Geburtstag zusammen mit Freunden oder der Familie aus. Insofern verwundert es, dass die Wirte sich nicht mehr für das Geburtsdatum ihrer Gäste interessieren. Schreiben Sie die Geburtstagskinder mit einem «persönlichen» Spezialangebot an! Am kostengünstigsten

geht das per E-Mail.

Medienarbeit

Werbung, die man nicht bezahlen muss: Diese Beschreibung für Public Relations ist zwar nicht ganz korrekt, aber der Effekt kann bestenfalls eintreten. Überlegen Sie sich, welche Neuigkeiten aus Ihrem Betrieb die Öffentlichkeit interessieren könnten. Eine neue Speisekarte genügt in der Regel nicht, um in die Nachrichten zu kommen. Wie wär's mit einem Weltrekordversuch?

Gutscheine

Wenn Sie beispielsweise am Mittag sehr gut arbeiten, am Abend aber nicht, können Sie Ihren Mittagsgästen Gutscheine abgeben, die nur am Abend eingelöst werden können. Diskotheken geben ihren Wochenend-Gästen Gutscheine ab, die an einem schwachen Tag unter der Woche eingelöst werden können. Ausprobieren und eine genaue Statistik führen! So wissen Sie mit der Zeit, welche Aktionen funktionieren. Vorsicht mit Preisnachlässen! Bieten Sie lieber Zusatzleistungen an. Eine Discount-Politik kann die Marke schädigen. Offerieren Sie lieber «Geschenkkartons» statt Bons oder Gutscheine. Das tönt hochwertiger und wird von den Gästen anders aufgenommen.

Zusammenarbeit mit Werbepartnern

Überlegen Sie sich, in welchen Geschäften Ihr Zielpublikum einkauft. Planen Sie zusammen mit diesen Geschäften gemeinsame Werbeaktionen, zum Beispiel den gegenseitigen Versand von Prospekten oder Flyers.

Gastro Express

www.gastro-express.ch

Der kostenlose Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Swiss Restaurant Guide

www.restaurant-express.ch

2008 war gut, doch 2009 wird schwierig

Die Schweizer Gastgewerbe hat im vergangenen Jahr von einem stärkeren Tourismus und einem stärkeren Ausserhaus-Konsum profitiert. Das gab GastroSuisse an der Jahresmedienkonferenz bekannt. Am meisten zugelegt haben die konventionellen Gastronomie und die Schnellverpfleger.

2008 setzten sich die Tendenzen fort, die sich bereits im Vorjahr abgezeichnet hatten: Die herkömmlichen Restaurationsbetriebe sowie die Schnellverpflegungsgastronomie gewannen Marktanteile dazu, während Ländergastronomen und Vergnügungsgastronomen Rückgänge hinnehmen mussten. Auch der Trend der letzten Jahre weg von der Einzelfirma hin zur GmbH setzte sich fort.

Wie schon seit vielen Jahren verzeichnet das Handelsregister auch 2008 einen Nettozuwachs an gastgewerblichen Betrieben. Im Verhältnis zu den bereits bestehenden Betrieben den grössten Nettozuwachs verzeichneten die Kantone Jura (+5.6%), Freiburg (+5.5%) und Obwalden (+5.4%).

In der Schweiz gibt es pro 386 Einwohner ein Restaurant. Die grösste Restaurantdichte weisen die drei kleine Tessiner Gemeinden Bedretto, Campello und Sonogno auf. Bei den Gemeinden mit über tausend Einwohnern liegt Saas Fee vor Manno und Zermatt. Saas Fee ist vor Kandersteg und Leukerbad gleichzeitig die Hochburg der Hotels (mit Restaurant).

Im Jahr 2008 erzielte die Branche Rekorde bei den Übernachtungen. Erfreulicherweise stieg auch der Ausserhaus-Konsum der Schweizer Bevölkerung um 1.3 Milliarden Franken auf 20.3 Milliarden Franken. Diese Zahlen berücksichtigen die Ausgaben der ausländischen Touristen in der Schweiz nicht.

»Beim Blick nach vorn ist es schwierig, den Horizont klar zu fassen«, hielt GastroSuisse-Zentralpräsident Klaus Künzli fest. «Wir machen uns Sorgen darüber, wie die extreme Liquidität, die die Zentralbanken in die volkswirtschaftlichen Kreisläufe pumpen müssen, wieder abgebaut wird.» Verunsicherte Gäste sparen zuerst an Dienstleistungen, die man vermeintlich auch zuhause erbringen kann.

Das Schweizer Gastgewerbe ist mit 235'000 Mitarbeitern der sechstgrösste Arbeitgeber der Schweiz. Etwa sechs Prozent aller Beschäftigten arbeiten im Gastgewerbe. Daneben bildet das Gastgewerbe im Rahmen der beruflichen Grundbildung rund 10'000 Jugendliche aus. Rund 28'000 gastgewerbliche Betriebe erzielten 2008 einen Gesamtumsatz von 25 Milliarden Franken.

Auch Prävention muss Grenzen haben

An seiner Jahresmedienkonferenz orientierte der Dachverband GastroSuisse unter anderem über die politische Arbeit. In dessen Zentrum steht zur Zeit der Kampf gegen die Mehrwertsteuer-Diskriminierung des Gastgewerbes. Wenig Freude bereitet GastroSuisse aber auch die Hektik, mit der in Bundesbern an einem Präventionsgesetz gearbeitet wird. Zentralpräsident Klaus Künzli: «Wir ärgern uns, weil wir erkennen, dass diese Prävention mit einem Menschenbild antritt, das uns fremd ist.» Der Konsument wird eingeschränkt, seine Entscheidungsfreiheit reduziert. Künzli protestierte dagegen, dass das Gastgewerbe immer mehr zu einem «Vollzugshelfer und Nacherzieher» degradiert wird.

Immer mehr Bienenvölker gehen ein

Die Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP beschäftigt sich mit der Bienensterblichkeit. Ein starker Rückgang der Bienenpopulationen, die bei der Bestäubung eine sehr wichtige Rolle spielen, könnte bedeutende wirtschaftliche und ökologische Folgen haben.

Beim Angriff auf die Honigbiene sind mehrere Faktoren im Spiel, doch es ist die Varroamilbe, auf die der erste Verdacht fällt. Um diese Milbe wirksam und nachhaltig zu bekämpfen, startete das Zentrum für Bienenforschung der ALP eine neue Forschungsoffensive.

«Bienen spielen bei der Bestäubung eine sehr wichtige Rolle.»

Kommt es zu einem starken Rückgang der Bienenvölker, so verursacht dies entscheidende wirtschaftliche und ökologische Folgen. Der Gesamtwert der Frucht- und Beerenernte in der Schweiz beträgt schätzungsweise 335 Millionen Franken – davon gehen 80 Prozent auf das Konto der Bestäubung durch Honigbienen. In der Schweiz liegt der volkswirtschaftlichen Nutzen eines Bienenvolkes

bei rund 1500 Franken pro Jahr. Bezieht man Feldkulturen, Saatgut, und Gemüsekulturen mit ein, so ist dieser Wert noch höher anzusetzen.

Diese Schätzungen berücksichtigen nur die Kulturpflanzen. Der Beitrag, den die Biene bei der Bestäubung von Wildpflanzen leistet, lässt sich nur schwer beurteilen und schlecht als monetärer Wert ausdrücken. In diesem Zusammenhang sind die Vielfalt der Flora und Fauna einer Region, die Schönheit der Landschaft und die Bodenqualität zu bedenken.

www.db-alp.admin.ch



Das Bienensterben hat eine grosse Tragweite.

Gesundheitsdestination Schweiz

Der Medizintourismus nimmt weltweit zu. Der offensichtliche Handlungsbedarf bezüglich Vermarktung von schweizerischen Gesundheitsdiensten im Ausland führte zur Gründung des Vereins «Swiss Health» durch die offizielle Aussenwirtschaftsförderung Osec und Schweiz Tourismus. Die Gesundheitsdestination Schweiz soll klar positioniert werden. Das Potenzial ist gross, denn mit wachsendem Wohlstand wird auch mehr für die Gesundheit ausgegeben. In Märkten wie China, Indien, Russland oder den Arabischen Emiraten entstehen zuweilen Versorgungslücken innerhalb der Spitzenmedizin. Dank besserer medizinischer Behandlungsmöglichkeiten, politischer Sicherheit, guter Tourismusinfrastruktur und Verkehrsanbindungen hat unser Land perfekte Voraussetzungen.

Abstand zwischen den Tischen

Eine Studie der Hotelfachschule Cornell bestätigte, dass in gehobenen Speiserestaurants der Abstand zwischen den Tischen ein entscheidender Wohlfühlfaktor ist. Der ideale Abstand beträgt im Bereich «Fine Dining» etwa einen Meter. Bei einem Abstand von lediglich einem halben Meter leidet die Gästezufriedenheit und die Aufenthaltsdauer nimmt ab. Das Platzieren an übergrossen Tischen (zwei Personen an einem Vierertisch) trägt hingegen nur unwesentlich zu besserem Wohlbefinden bei. Entscheidend ist laut Studie der Abstand zwischen den Tischen.

Robson, Kimes: Don't sit so close to me
www.hotelschool.cornell.edu

Doch noch Chancen für Grossbasler Uferweg?

Schon seit dem 19. Jahrhundert gibt es Pläne für einen direkten Fussweg zwischen St. Alban-Tal und Pfalz. Anwohner und Heimatschutzkreise bekämpften diese aber bisher erfolgreich. Ein Uferweg beeinträchtigt das Bild des Münsterhügels, argumentieren die Gegner. Dank des neuen Richtplans der Regierung kann das Projekt nun aber weiter verfolgt werden. Nicht nur Touristen, sondern auch viele Einheimische würden es sehr schätzen, wenn ein Fussgängersteg gebaut würde. Es versteht sich von selbst, dass ein solcher umgebungsgerecht ausgestaltet werden müsste.

Elektrosmog und Flimmerfrequenzen

Sparleuchten sind für Gasträume ungeeignet

Australien hat die Glühbirne schon verboten, die EU will nachziehen. Auch das Bundesamt für Energie will bis 2012 schrittweise alle klassischen Glühbirnen verbieten. Für das Gastgewerbe sind die neuen Lichtverhältnisse eine Herausforderung.

Die Umstellung auf Energiesparlampen tönt sinnvoll. Wer möchte nicht die Umwelt schonen und Kosten senken? Bei genauer Betrachtung stellt sich aber heraus, dass Gasträume für den Einsatz von Sparleuchten schlecht geeignet sind. Das gilt in erhöhtem Masse für historische Häuser, die beispielsweise über alte Kronleuchter verfügen, die nicht ersetzt werden können, ohne das Ambiente zu zerstören. Umrüstungen sind aufwendig.

«Glühbirnen haben das natürliche Spektrum des Sonnenlichts. Bei Sparleuchten überwiegt der Blauanteil.»

Unbestritten ist, dass Sparlampen weniger Strom verbrauchen und länger leben. Doch man muss auch über die Nachteile reden: Die Herstellung ist äusserst energieintensiv und wegen des Quecksilbers müssen die Leuchten mit dem Sondermüll entsorgt werden. Während Glühlampen das natürliche Spektrum des Sonnenlichts haben, überwiegt bei den Sparleuchten der Blauanteil – und dieser dringt tief in das Auge ein. Zudem erzeugen die viel gelobten Lampen starke elektromagnetische Felder und nervende Lichtflimmerfrequenzen.

Wenig bekannt ist auch, dass die Lichtleistung der Sparlampen im Laufe der Gebrauchszeit nachlässt. Die Lebensdauer ist bei häufigem Ein- und Ausschalten gar nicht so viel länger – dies trotz eines

wesentlich höheren Preises. Die Firma Baubiologie Maes hat in Tests nachgewiesen, dass die Lichtausbeute stark von der Situation und Nutzung abhängt und längst nicht immer so vorteilhaft ist wie angegeben. Glühbirnen hingegen bleiben stets gleich hell – egal ob es kalt oder warm ist, ob sie alt oder jung sind.

Es bleibt die Hoffnung, dass im Bereich der LED-Technik noch einiges geschieht. Bis dahin sind allenfalls Halogenlampen ein valabler Ersatz zum Kohlefaserlicht der klassischen Glühbirne. Der Spareffekt beträgt zwar nur 30 Prozent, doch ist das Lichtspektrum besser.

Nervöses Flackern

Halogen- und Glühlampenlicht ist gleichmässig, weil der heisse Glühfaden auf die Netzfrequenz relativ träge reagiert. Anders bei den nach Leuchtstoffröhrenmanier gebauten Sparlampen: Deren Licht flackert hart und unharmisch im Takt von ausgeprägten Oberwellen, von Netz- und Elektronikfrequenzen. Keiner weiss, wie dieser Frequenzsalat biologisch verarbeitet wird. Im medizinischen Lexikon Psychorembel wird Sparlampenlicht als «Stressfaktor» ausgewiesen. Manche Menschen leiden unter Kopfdruck, Schwindel, Unwohlsein, Schwäche, Zittern, Nervosität, Kältegefühl und anderen unheilvollen Problemen.



■ Bei einer ganzheitlichen Betrachtung schneiden Energiesparlampen nicht sehr gut ab.

Neue Fischarten erschweren die Kontrollen

Hering war gestern. Neben Zander, Forelle oder Kabeljau gibt es heute immer mehr «exotische» Fische auf dem Markt: Tilapia aus Vietnam, Red Snapper von den Seychellen oder Victoriabarsch aus Tansania. Das stellt die Lebensmittelkontrolle vor neue Herausforderungen.

Neben traditionellen Arten aus Nordsee, Atlantik und Mittelmeer werden immer mehr Fische aus Afrika und Asien angeboten. Dazu haben der Aufbau moderner Aquafarmen in den Schwellenländern und die immer kürzer werdenden Transporte mit verbesserter Kühltechnik beigetragen. Schliesslich zählt Fisch zu den empfindlichsten Lebensmitteln überhaupt.

«Die eindeutige Bestimmung der Arten ist schwierig.»

Bis vor kurzem grösstenteils unbekannte Arten stellen die Lebensmittelüberwachung allerdings vor neue Aufgaben. Denn es gibt kaum Vergleichskriterien für diese Fische hinsichtlich ihres Nährstoffgehaltes, ihrer Lagerfähigkeit oder allgemei-

ner Qualitätskriterien, etwa zur Haltbarkeit auf Eis. Zudem ist die eindeutige Bestimmung der Arten schwierig, wenn die Ware in Filetform angeliefert wird.

Das Max Rubner-Institut in Hamburg hat nun die «neuen» Fischarten genauer untersucht, um Kriterien und Daten für die Lebensmittelkontrolle zu bestimmen. Bei den bisher untersuchten Arten, Doraden aus dem Senegal und Pangasius aus Vietnam, waren die Ergebnisse erfreulich. Alle Proben entsprachen in Frische und Qualität den gesetzlichen Vorgaben. Die Deklaration war ordnungsgemäss. Einzig die Angaben über erlaubte Zusatzstoffe waren nicht immer vollständig.



■ In Europa werden immer mehr Fische aus fernen Ländern angeboten. Besonders beliebt ist der Pangasius, ein Haiwels aus Südostasien.

Hotel Euler lanciert Fotowettbewerb

Das Hotel Euler schreibt bis Mitte September 2009 einen Fotowettbewerb zum Thema «Mein Basel» aus. Gesucht und prämiert werden 66 Fotografien, die den Charme und die Vielfalt der Stadt Basel zeigen. Damit werden die Wände der Hotelzimmer im Euler geschmückt. Die eingereichten Sujets werden von einer Jury bewertet. Als Gewinn winken Preise für Wochenend-Trips, Hotelübernachtungen und Restaurantbesuche. Am Wettbewerb können alle Interessierten teilnehmen. Es gilt, ein persönliches Basel in Form von Natur, Menschen, Plätzen oder Anlässen darzustellen.

www.hoteleuler.ch

RSS-Newsfeed

Auf baizer.ch lassen sich neu fast 700 Artikel der letzten neun Jahre per Stichwort- oder Dossier-Suche finden. Die regionale Online-Branchenzeitung verfügt jetzt auch über einen RSS-Feed.

www.baizer.ch

Hauslieferung von Spirituosen

Wenn ein Hauslieferdienst seinen Kunden zusätzlich Spirituosen nach Hause liefert, betreibt er gemäss Artikel 39 des Alkoholgesetzes Kleinhandel mit gebrannten Wassern. Eine solche Handelstätigkeit ist bewilligungspflichtig. Für den Handel innerhalb des Kantons bedarf es einer Bewilligung der kantonalen Behörde. Details zum Kleinhandel mit Spirituosen werden durch entsprechende Bestimmungen der Kantone geregelt.

Van Ueli Bier

Um die Besucher der kommenden Van Gogh-Ausstellung aus nah und fern mit einer Basler Spezialität zu begrüssen, hat sich die Brauerei Fischerstube vom Künstler inspirieren lassen und ein Bier mit Sonnenblumenblüten gebraut. Es ist dies eine Hommage an Vincent van Gogh, den Meister der Landschaften und leuchtenden Farben.

www.uelibier.ch

Basler Hoteliers an der Baselworld

Gut vorbereitet für die Messe des Jahres

Am 25. März 2009, einen Tag vor der Eröffnung der Baselworld, lud der Basler Hotelier-Verein seine Mitglieder zu einem Rundgang durch die Weltmesse für Uhren und Schmuck.

BHV-Präsident Werner Schmid begrüßte über 60 Basler Hoteliers zum traditionellen Messerundgang. In seiner Ansprache bedankte sich Schmid bei der Messeleitung für das Privileg, die Weltmesse für Uhren und Schmuck einen Tag vor der Eröffnung besichtigen zu dürfen. Er appellierte aber auch an die Hoteliers, die Kundenbindung für das nächste Jahr bereits während der diesjährigen Messe intensiv zu pflegen. Die Basler Hotels waren auch in diesem Jahr – trotz der sich zunehmend verschärfenden Rezession – beinahe restlos ausgebucht. Allerdings sagten zahlreiche Firmen ihre Spezial-Events ab. Für die Hotels bedeutet dies einen deutlichen Rückgang der Catering-Aufträge.

Nach einer kulinarischen Stärkung an den hervorragenden Buffets des Swissôtel Le Plaza im Basel-

world Palace auf der Rosentalanlage begaben sich die Hoteliers unter der Führung von Sales Director Martin Fergusson auf den Rundgang durch die Messehallen. Fergusson informierte kompetent über die Dimensionen der diesjährigen Baselworld. Über 2000 Aussteller aus über 45 Ländern waren an der Messe präsent. Fergusson betonte, dass die Aussteller auch in diesem Jahr kräftig in die Messe investiert haben: «Es wurden über hundert Stände neu gebaut – teilweise sogar mehrstöckig.» Im Bereich der Markenprodukte habe die Messe zudem weiter zulegen können. Er erwarte auch in diesem Jahr eine gute Messe, hielt Martin Fergusson fest.

www.basler-hoteliers.ch

Text und Fotos: David Frey



Wieder Besucherrekord im Zoo Basel

Im vergangenen Jahr besuchten 1'698'152 Menschen den Basler Zolli. Das sind 80'846 mehr als 2007 – und schon damals schrieb der Zoo Rekordzahlen. Auch was die Zahl der Abonnenten angeht, war 2008 das bisher erfolgreichste Jahr: Es wurden 23'311 Jahreskarten verkauft.

Der Tag mit der höchsten Besucherfrequenz war mit 5861 bezahlten Eintritten der Pfingstsonntag und gleichzeitig Muttertag. Nur 69 bezahlte Eintritte zählte der Zolli am 10. Dezember, als anhaltender Schneeregen das Publikum zu Hause bleiben liess.

Die steigende Attraktivität des Zolli ist wohl ausschlaggebend für die positiven Ergebnisse. Grosszügige Gehegelandschaften mit Gemeinschaftshaltung mehrerer Tierarten, wie die im Jahr 2008 eröffnete Panzernashornanlage, erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Mit der Neueröffnung der

Giraffenanlage wird der Zolli auch in diesem Jahr um eine Attraktion reicher.

Bei der Eröffnung im Jahr 1874 beherbergte der Zoo Basel 159 Tiere in 52 Arten. Heute sind es 6894 Tiere in 645 Arten. Eine kürzlich veröffentlichte Studie zur «Vielfalt zwischen den Gehegen» wies zudem mehr als 3100 weitere Tier- und Pflanzenarten nach.

www.zoobasel.ch



Der Basler Zolli erfreut sich grosser Beliebtheit.

58 Minuten pro Tag online

Studie zur Internetnutzung

Die Deutschen verbringen immer mehr Zeit im Netz: Im Schnitt widmet sich jeder Erwachsene täglich 58 Minuten dem Internet. Das sind vier Minuten mehr als im Vorjahr. Das ergab eine Studie von ARD und ZDF.

Parallel zur Zunahme der Internetnutzung bleibt der Fernseh- und Radiokonsum mit 225 Minuten respektive 186 Minuten auf hohem Niveau stabil. Unter dem Strich heisst das: Der Medienkonsum steigt weiter an und das Internet hat sich auf Platz 3 der tagesaktuellen Medien fest etabliert.

Ein anderes Bild zeichnet sich bei den 14- bis 19-Jährigen ab: Mit 120 Minuten täglich verbringen sie mehr Zeit im Netz als vor dem Fernseher (100 Minuten) oder dem Radio (97 Minuten). Besonders attraktiv für die Jungen sind multimediale Anwendungen und hier vor allem Videos im Netz: 92 Prozent der Jugendlichen rufen Videos ab. Auch in der Gesamtheit der Anwender ist das Interesse an bewegten Bildern innert eines Jahres von 45 auf 55 Prozent gestiegen.

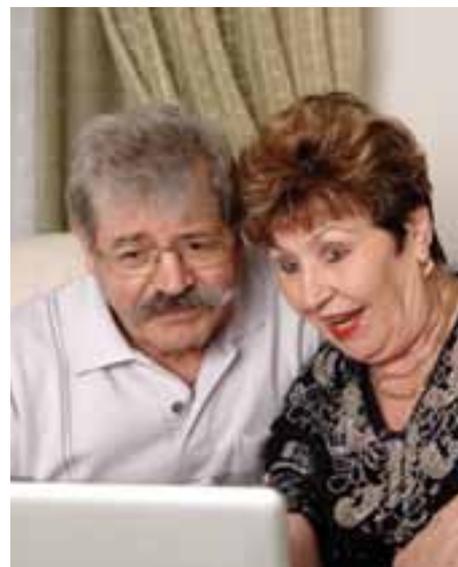
Das Internet dient jedoch mehrheitlich weiterhin der Informationsbeschaffung. Für 62 Prozent aller Nutzer steht der Informationsabruf an erster Stelle, 19 Prozent nennen als primären Nutzungsgrund

die Unterhaltungsangebote. Rund die Hälfte aller Anwender rufen mindestens einmal wöchentlich Nachrichten und Informationen aus den Bereichen Politik, Wirtschaft, Gesellschaft und Sport ab.

«92 Prozent der Jugendlichen rufen Videos ab.»

65,8 Prozent der deutschen Erwachsenen sind online. Während unter den 14- bis 29-Jährigen inzwischen nahezu jeder (96 Prozent) Zugang zum Netz hat, liegt die Verbreitung bei den 30- bis 49-Jährigen bei 83 Prozent und bei den 50- bis 59-Jährigen bei 66 Prozent. Die höchsten Zuwachsraten (plus 11 Prozent) weisen weiterhin die 60- bis 79-Jährigen auf, von denen inzwischen 29 Prozent im Netz aktiv sind.

www.ard-zdf-onlinestudie.de



■ Silver Surfer: Immer mehr ältere Menschen nutzen das Internet.

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



Strategien für die Zukunft

Food Trends 2009

Das Zukunftsinstitut geht in seiner neuen Publikation «Die Krise als Chance nutzen» der Frage nach, wie es auch während einer Rezession möglich ist, mit innovativen Ideen und Produkten die Basis für langfristigen Erfolg zu legen. Die Quintessenz: Entscheidend ist nicht, wie schlimm die Krise ist, sondern ob Trends und Chancen richtig und rechtzeitig erkannt werden.

In acht themenfokussierten Essays wird beschrieben, welche Bedürfnisse und Märkte die Wirtschaft von morgen prägen. Harry Gatterer, ei-

«Je komplexer die Umwelt wird, desto mehr sehnen sich die Leute nach Einfachheit.»

ner der Autoren, sieht den Erfolg der touristischen Angebote künftig noch mehr in der «Software», also in einer Individualisierung statt in der Industrialisierung.

Die Ernährungsexpertin Hanni Rützler vertritt die These, dass sich die Leute umso mehr nach Einfachheit, Entschleunigung, Sicherheit, Verantwortung, Moral und Einfachheit sehnen, je komplexer die Umwelt wird. In der Food-Branche würden sich gerade jene Trends durchsetzen, die auf die-

se Sehnsüchte eingehen. Basierend auf dieser Erkenntnis beschreibt sie vier Haupttrends:

1. Die Suche nach Vertrauen und Sicherheit bietet regionalen Produkten und Rezepturen eine ideale Plattform.
2. Gemeinsame Kocherlebnisse als kommunikationsstiftende Sozialfaktoren gewinnen zusätzlich an Bedeutung.
3. Die Transparenz und Nachvollziehbarkeit der Herstellung vom Roh- bis zum Endprodukt wird zum entscheidenden Faktor im Wettbewerb.
4. Genuss, Ethik, Authentizität und Gesundheit werden als neue Werte im Food-Sektor einen neuen Luxusbegriff prägen.



■ Die Suche nach Vertrautem führt zu einer starken Nachfrage nach regionalen Produkten.

Van Ueli Bier

Kunstvoll wie ein echter Van Gogh

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit der Basler Bierspezialität zur Van Gogh-Ausstellung: Van Ueli Bier 33 cl, 5,2 % alc, mit Sonnenblumenblüten.

Bestellen Sie bei Ihrem Getränkeshändler oder direkt bei der Brauerei Fischerstube, Basel.

Telefon 061 692 94 95
Telefax 061 692 94 92
info@uelibier.ch
www.uelibier.ch



Ihre Unternehmensversicherung sollte nicht komplizierter sein als Ihre IT-Lösung.

Weil das Leben oft schon schwierig genug ist, macht Sympany vieles einfacher. Zum Beispiel mit flexiblen Lösungen für alle Personenversicherungen in Ihrem Unternehmen. Informieren Sie sich unter Telefon 0800 955 955 oder www.trustSympany.ch



Keine Gesundheitsgefährdung im Basler Gastgewerbe

Es gebe kaum «Grüselbeizen» in Basel, liess sich Kantonschemiker Philipp Hübner in der Basler Zeitung vom 28. März 2009 zitieren. Er ging sogar noch einen Schritt weiter und meinte: «Es gibt kein Restaurant, das ich wegen hygienischer Bedenken nicht besuchen würde.»

Trotzdem muss vieles noch besser werden. Bei vorgekochten Speisen wurde ein Drittel der untersuchten Proben bezüglich hygienerelevanter

«Trotzdem muss noch vieles besser werden.»

Parameter beanstandet. Auch wenn Toleranzwertüberschreitungen nicht eine akute Gesundheitsgefährdung darstellen, deuten sie auf ein ungenügendes Hygieneverhalten und auf Fehler bei der Prozess- und Personalhygiene beim Vorkochen, Portionieren und Lagern hin.

Die hohe Fluktuation im Gastgewerbe und der verstärkte Preisdruck erschweren es, die Hygieneanforderungen des Lebensmittelrechts in allen Betrieben durchzusetzen, heisst es im Jahresbericht 2008 des Kantonalen Laboratoriums Basel-Stadt. Erfreulich sei aber, dass keines von zweihundert genussfertigen Lebensmitteln in Restaurationsbetrieben bezüglich pathogener Keime beanstandet werden musste. Das gesundheitsgefährdende Potential ist trotz bestehender Hygienemängel klein.

www.kantonslabor.bs.ch

Verkaufsoffene Sonntage

Basel-Stadt lotet in einer zweijährigen Pilotphase den zusätzlichen Bedarf an Sonntagsverkäufen aus. Zu den bisherigen zwei Verkaufssonntagen im Advent kommen solche an der Baselworld und an der Herbstmesse hinzu.

Neue Seminarbroschüre

Baselland Tourismus will mehr Tagungen ins Basellbiet holen. Zwei Dutzend Hotels und einige Tagungsorte ohne Übernachtungsmöglichkeit sind in der neuen Seminarbroschüre «Mit Weitsicht tagen» visualisiert. Das neue Verzeichnis wird durch Ausflugsvorschläge abgerundet. Baselland Tourismus organisiert auf Anfrage Seminare, Tagungen und individuell gestaltete Begleitprogramme.

www.baselland-tourismus.ch



Besucherrückgang trotz hoher Qualität

2008 besuchten insgesamt 1'291'553 Interessierte die dreissig öffentlichen und privaten Museen des Kantons Basel-Stadt. Gegenüber dem Vorjahr entspricht das einem Rückgang von 8.4 Prozent.

Die Gründe für den Rückgang liegen vor allem bei der Euro 2008, während der fast alle Museen unter einem Aufmerksamkeitsdefizit litten. Ausserdem forderten zahlreiche Museen ihr Publikum mit anspruchsvollen, komplexen Sonderausstellungen heraus.

«Die Gründe für den Rückgang liegen vor allem bei der Euro 2008.»

Nach einem in vielerlei Hinsicht fantastischen und dichten Jubiläumsjahr erzielte die Fondation Beyeler mit 298'725 Besuchenden (-23.3%) ein erwartungsgemäss tieferes, doch solides Resultat. Als Publikumsmagnet entpuppte sich die Ausstellung «Venedig», die allein bis Ende Jahr 136'385 Interessierte besuchten. Mit durchschnittlich 816 Eintritten pro Tag war die Fondation Beyeler wiederum das erfolgreichste Haus in Basel.

Darauf folgt das Kunstmuseum Basel (inklusive Museum für Gegenwartskunst) mit insgesamt 216'837 Besuchenden (702 pro Tag). Zentral ist die Bedeutung der einzigartigen Sammlung. Letztere ist nicht nur Ausgangspunkt für Sonderausstellungen, sondern gehört auch zu den Höhepunkten eines jeden Kulturreisenden. Bemerkenswert ist, dass die Hälfte der Besucher alleine wegen der Sammlung im Kunstmuseum Halt machen.

Souverän setzte das Naturhistorische Museum Basel seinen Aufstieg fort. Allein die «Tiefsee»-Ausstellung zog 70'000 Besuchende an. Bei den Klassenbesuchen liegt das Haus klar an der Spitze. Mit «Animatus» (18'000) wagte es sich zudem in die zeitgenössische Kunst vor.

Sehr erfolgreich waren auch das Musikmuseum (+30%), die Kunsthalle Basel und das Schweizerische Architekturmuseum (zusammen +24.5%). Während das Musikmuseum seinen Erfolg einer Tango-Ausstellung zu verdanken hatte, überzeugten die beiden Ausstellungshäuser mit unterschiedlichen, aktuellen Positionen aus Kunst und Architektur.

Auch dem Antikenmuseum Basel (+11%), der Sammlung Ludwig und der Skulpturhalle (+16.4%) gelang es, mehr Publikum und mehr Schulklassen anzulocken. Auf reges Interesse stiessen dabei die Ausstellungen «Homer» und «Antike im Kino».

Vom Lernort Museum profitierten 6625 Schulklassen. Das sind 21 Prozent mehr als im Vorjahr. Erfreulich war auch der Zuwachs bei den Eintritten mit Museumspass: Auf den Oberrheinischen Museums-Pass entfallen 122'168 (+15.2%), auf den Schweizerischen Museumspass 44'527 (+45.8%) Eintritte.

www.museenbasel.ch

Die Meistbesuchten		
Fondation Beyeler	298'725	- 23.3%
Kunstmuseum Basel	216'837	- 5.0%
Historisches Museum	147'504	- 15.3%
Naturhistorisches Museum	144'618	+ 26.8%
Museum Tinguely	118'540	- 4.2%
Puppenhausmuseum	64'705	+ 0.5%
Antikenmuseum / Sammlung Ludwig	53'912	+ 10.9%
Museum der Kulturen	52'216	- 13.5%

Meilenstein für die europäische Gastronomie Freie Bahn für eine reduzierte Mehrwertsteuer

Die Konferenz der EU-Finanzminister hat einstimmig beschlossen, eine Senkung der Mehrwertsteuer für die Gastronomie in der Europäischen Union zuzulassen. Nach zahlreichen Ökonomen erkennen nun offenbar auch Politiker, dass die Mehrwertsteuer einer Strafsteuer auf Dienstleistungen gleich kommt.

Ernst Fischer, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, ist hoch erfreut, dass die jahrelange Überzeugungsarbeit nun end-

«In vielen EU-Ländern ist der Mehrwertsteuersatz für Restaurants tiefer als in der Schweiz.»

lich Früchte getragen hat: «Das ist ein wichtiger Meilenstein für das Gastgewerbe.» Es war bisher vor allem die Bundesrepublik Deutschland, die die

Einführung einer reduzierten Mehrwertsteuer für die Gastronomie in Europa blockierte.

Frankreichs Präsident Nicolas Sarkozy hingegen will schon lange den Mehrwertsteuersatz für Restaurants von 17 auf 5.5 Prozent senken. EU-Direktiven, die einen Mindestsatz von 15 Prozent verlangen, haben das bisher verunmöglicht. Allerdings kennen elf von 27 EU-Ländern seit jeher Sonderätze für die Restauration, allen voran Luxemburg (3%), die Niederlande (6%), Polen und Spanien (7%).

Neben Frankreich werden vermutlich auch Belgien und vielleicht sogar Deutschland die Mehrwertsteuer für Restaurants auf ein Niveau absenken, von welchem Schweizer Wirte nur träumen können. Dabei wären tiefere Mehrwertsteuern auch bei uns das beste Mittel, den Konsum anzukurbeln und Arbeitsplätze zu schaffen.

Hotellerie in Basel-Land

Hohe Zuwachsrate

Wer meint, in Basel-Land gebe es keinen nennenswerten Übernachtungstourismus, irrt sich gewaltig. Unser Nachbarkanton bringt es beinahe auf eine Viertel-million Logiernächte pro Jahr.

Die Logiernächte im Baselbiet haben überdurchschnittlich zugenommen. Im Jahr 2008 wurden 242'648 Hotelübernachtungen gezählt (12.4 Prozent mehr als im Vorjahr). Die grösste Wachstumsrate aller Kantone ist nicht auf einzelnes Ereignis wie die Fussball-EM zurück zu führen, sondern auf einen stetigen Trend.

Potential für weiteres Wachstum ist vorhanden, ist doch die Netto-Zimerauslastung mit 43.2% noch immer bescheiden. Die Hotellerie im Baselbiet ist sehr kleingewerblich strukturiert: 57 Betriebe verfügen insgesamt nur gerade über 1186 Zimmer, während es im Stadtkanton nur fünf Anbieter mehr, aber drei Mal so viele Zimmer gibt.

Bis Ende 2010 kommt es zu einer Ausweitung des Zimmerangebots von rund 15 Prozent (Courtyard by Marriott in Pratteln). Sehr viele Gäste der Baselieter Hotellerie unterscheiden sich kaum von denjenigen in der Stadt: Es sind Touristen, die unsere Stadt aus geschäftlichen oder privaten Gründen besuchen. Da verwundert es nicht, dass fast 200'000 Logiernächte im unteren Baselbiet anfallen.



Das Wachstum der Baselieter Hotellerie findet vor allem im unteren Kantonsteil statt. 2010 eröffnet in Pratteln ein Vierstern-Hotel mit 175 Zimmern.

Die beste Auslastung

Im Jahr 2008 betrug die durchschnittliche Zimmerauslastung in der Schweizer Hotellerie 54.4 Prozent. Dieser Wert berücksichtigt die effektive Verfügbarkeit der Zimmer, also beispielsweise die Betriebsferien in der Zwischensaison. Interessanterweise liegen nur sieben Kantone über dem Landesmittel, alle anderen darunter. Am tiefsten ist die Auslastung im Jura (20.4%) und in Appenzell-Ausserrhoden (33.1%). Hier sind die Spitzenreiter:

Zürich	67.3%
Genf	66.4%
Basel-Stadt	64.9%
Zug	62.7%
Graubünden	57.6%
Waadt	55.5%
Luzern	55.4%
Wallis	54.3%
Bern	52.1%
Obwalden	51.6%
Tessin	49.0%
Aargau	48.1%
Solothurn	46.9%
Appenzell-Innerrhoden	46.3%
Schwyz	46.3%

Baselworld bestätigt weltweite Leaderposition

Die Baselworld konnte auch in diesem Jahr ihre Rolle als international führende Leitmesse der Uhren- und Schmuckbranche bestätigen. Auf 160'000m² präsentierten 1952 Aussteller aus 45 Ländern ihre aktuellen Trends und Neuheiten. Sowohl Aussteller wie Einkäufer äusserten sich sehr positiv über den Messeverlauf.

Mit 93'900 Besuchern wurde das Rekordergebnis des Vorjahres zwar um zwölf Prozent verfehlt. Dennoch war die Baselworld auch dieses Jahr wieder das Epizentrum der Uhren- und Schmuckindustrie. Die gute Atmosphäre und die Zufriedenheit der Einkäufer kommt auch in einer Umfrage zum Ausdruck. Aufgrund der Weltwirtschaftskrise war die Ordertätigkeit dennoch geringer als im Vorjahr. Mit 2973 akkreditierten Journalisten wird die Wichtigkeit der Baselworld zusätzlich unterstrichen.

Die Umsätze des Basler Hotel- und Gastgewerbes lagen über den (leicht getrübbten) Erwartungen. Einzig das Bankett- und Cateringgeschäft war deutlich schlechter als in den Vorjahren. Zudem mussten

Betriebe mit grossen Aussenflächen wetterbedingt Einbussen verzeichnen.

www.baselworld.com



Wachstum in den Grosstädten

Die Schweizer Hotellerie erreichte 2008 mit einem Total von 37.3 Millionen Logiernächten erneut ein Glanzresultat. Dies entspricht einem Wachstum von 2.7 Prozent gegenüber dem guten Vorjahr. Damit knüpft das Jahr 2008 an die bisherigen Höchstwerte von 1981 (37.1 Millionen) und 1990 (37.5 Millionen) an.

Drei- und Viersterne-Häuser konnten vom Wachstum der letzten Jahre am meisten profitieren: Gegenüber 2006 weisen sie 5.6 respektive 7.9 Prozent mehr Logiernächte aus. Alle Regionen der Schweiz konnten zulegen. In den grossen Städten (Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich) konnte mit 8.5 Prozent gegenüber 2006 das grösste Wachstum verzeichnet werden, doch auch der Alpenraum (Berner Oberland, Graubünden, Tessin, Wallis und Zentralschweiz) konnte um 6.3 Prozent zulegen.

Für das laufende Jahr zeichnet sich ein Rückgang der Logiernächte-Zahlen an. Zudem gibt es in einigen Destinationen bereits Indizien für einen härteren Preiskampf.



Messezentrum erst 2013 fertig

Der Messe-Neubau verschiebt sich um ein Jahr. Laut MCH läuft die Überarbeitung zwecks Kostensenkung gut. Das Bauvolumen wird reduziert, indem die Hallenhöhe des Obergeschosses um zwei Meter reduziert und das Gebäude schlanker gebaut wird. Änderungen an der Tragstruktur, der Fassade und der Haustechnik sollen helfen, das Projektvolumen von 350 Millionen Franken einzuhalten. Die Kapitalerhöhung der Messe Schweiz wurde wegen des gesunkenen Aktienkurses vertagt.

Betriebsbewilligung innert Monatsfrist

Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt hat im September 2008 eine Motion von Peter Malama und Konsorten überwiesen, wonach das Gastgewerbegesetz mit einer Vorschrift zu ergänzen sei, die Verfahren für die Erlangung einer Betriebsbewilligung innerhalb eines Monats abzuschliessen. Der Regierungsrat anerkennt den Änderungsbedarf und hielt in seiner Antwort fest, dass analog den Fristen für das Baubewilligungsverfahren im Bau- und Planungsgesetz auch im Gastgewerbegesetz eine Vorgabe für die maximale Bewilligungsdauer gemacht werden kann. Allerdings sei zu beachten, dass die Gesuche in der überwiegenden Anzahl der Fälle unvollständig oder fehlerhaft eingereicht werden. Deshalb müsse in der entsprechenden Gesetzesergänzung darauf hingewiesen werden, dass die Bearbeitungsfristen ab dem Zeitpunkt der vollständigen und korrekten Gesuchseinreichung zu laufen beginnen.

Neues Flughafenhotel?

Am EuroAirport soll ein Hotelkomplex mit zweihundert Zimmern gebaut werden. Die Eurohotel SA, eine von den Gruppen Canonica und Steiner gegründete Gesellschaft, will 26 Millionen Franken investieren. Das Konzept sieht die Accor-Marken All Seasons (zwei Sterne, 120 Zimmern) und Novotel (drei Sterne, 80 Zimmer) vor. Der Komplex liegt im schweizerischen Sektor, nur zweihundert Meter vom Terminal entfernt. Die Eröffnung ist für 2011 vorgesehen. Allerdings stösst das Projekt in Saint-Louis, auf dessen Gemeindegebiet gebaut werden soll, auf erheblichen Widerstand. Man befürchtet eine Konkurrerung der einheimischen Hotellerie.

Leere Betten

Wirtschaftskrise erreicht die Hotellerie

Die schlechten Nachrichten aus den Tourismusregionen häufen sich. Kurzarbeit und Entlassungen sind kein Tabuthema mehr.

Die Vereinigung Swiss Deluxe Hotels bestätigte gegenüber dem Schweizer Fernsehen, dass viele Mitglieder unter der Wirtschaftskrise leiden. Im Februar mussten die Häuser einen Rückgang von durchschnittlich zehn Prozent hinnehmen, sagte Ralph Brühwiler, PR-Verantwortlicher der Gruppe. Vor allem Stadthotels leiden, weil viele Geschäftskunden ausbleiben. Brühwiler: «Es hat zahlreiche Stornierungen gegeben.»

Besonders hart ist das neu eröffnete Dolder Grand in Zürich betroffen. Laut der Zeitung «Sonntag» ist die Auslastung so tief, dass ein Gebäudeteil geschlossen werden musste. Spekulationen über eine bevorstehende Entlassung des Direktors, den Anschluss an eine Hotelkette oder einen Verkauf werden vom Dolder dementiert. Von Entlassungen will man absehen. Es seien nur einzelne vakant gewordene Stellen nicht mehr besetzt worden.

Im Hotel Palace in Luzern musste Direktor Hans Koch schon Anfang Februar Kurzarbeit für dreissig Prozent der Belegschaft einführen. Das ist in der Schweizer Erstklasshotellerie noch nie vorgekommen.

Noch dramatischer ist die Lage im Park Hotel Weggis. Nachdem das Geschäft mit Firmenkunden fast komplett ausgefallen ist, sind seit Mitte Februar sechzig von 120 Mitarbeitern von Kurzarbeit betroffen.

«Vor allem Stadthotels leiden, weil viele Geschäftskunden ausbleiben.»

In Basel gingen die Logiernächte im Januar um 10.3 Prozent zurück, in Zürich gab es 9.1 Prozent weniger Gäste. Doch auch die Ferienhotellerie leidet. Nach gutem Saisonauftakt im Dezember lief es in Graubünden trotz hervorragender Schneeverhältnisse 5.3 Prozent und im Wallis 3.2 Prozent schlechter als im Vorjahr.

Schweizweit gingen die Hotel-Logiernächte im Januar gegenüber dem Vorjahr um 5.8 Prozent zurück. Vor allem amerikanische, britische und russische Gäste machen zurzeit um die Schweiz einen Bogen. Zugelegt haben der chinesische und der japanische Quellmarkt.



Die Auslastung im Dolder Grand ist so schlecht, dass ein Gebäudeteil vorübergehend geschlossen wurde.

Service, der ein bisschen weiter geht.

75 Jahre
Selmoni
Selmoni



Selmoni
Selmoni | |||||
Die ganze Elektrotechnik