

### UNSERE THEMEN

Hotellerie mit Ertragsproblemen	2
Einkaufszentrum Stücki steht vor der Eröffnung	3
La Chaux-de-Fonds wird Unesco-Welterbe	3
Personalkosten in den Griff bekommen	4
Schnellrestaurants: Freundlichkeit oft Mangelware	5
Warnung vor Mogel-Schinken	6
Nein zu 8% Mehrwertsteuer!	7
Hauchdünnes Ja zum L-GAV	8
Das Hausverbot	9
Frauen und Wein	10
Bio versus Fast Food: Branchenkrieg um Krisensieg	11
Hoteliers pflegen Kontakt zur Art Basel	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

Kurt Fankhauser AG, Basel  
info@fankhauserdruck.ch

## Cornell-Studie: Tiefere Zimmerpreise lohnern sich nicht!

**Wenn wichtige Mitbewerber ihre Preise senken, sind Hoteliers versucht, ihre eigenen Tarife ebenfalls zu reduzieren. Diese Strategie kann zwar zu einer höheren Auslastung führen, doch der Umsatz pro verfügbares Zimmer (RevPAR) sinkt im Vergleich zu anderen Konkurrenten, die ihre Preispolitik nicht ändern. Das ist das Hauptergebnis der neuen Studie «Competitive Pricing in Uncertain Times», die am Cornell Center for Hospitality Research publiziert wurde.**

«Unser Ziel war es, die Effekte verschiedener Preisstrategien in einer Gruppe von Konkurrenten zu vergleichen, zunächst in konjunkturell schlechten Phasen, dann in Boomzeiten», sagt Cathy Enz,

**«Man erzielt bessere Umsätze als die Konkurrenz, wenn man die Zimmerpreise oben hält.»**

Junior-Professorin für Innovation und dynamisches Management an der Cornell School of Hotel Administration. Die Autoren konnten für ihre Untersuchung auf eine Datenbank von STR zurück

greifen, die 67'000 Angaben aus den Jahren 2001 bis 2007 enthielt. Analysiert wurden die Zimmerpreise, der RevPAR und die Auslastung.

«Die Resultate waren unabhängig von der wirtschaftlichen Situation stets die gleichen», erklärt Linda Canina, Associate Professor in Cornell. «Hotels, die ihre durchschnittlichen Zimmerpreise über denjenigen ihrer direkten Mitbewerber halten, müssen zwar eine tiefere Auslastung in Kauf nehmen. Sie können aber einen vergleichsweise höheren RevPAR erzielen.» Dieses Effekt zeigte sich in allen Marktsegmenten. **Weiter auf Seite 2**



■ Tiefere Preise führen zu höherer Auslastung, aber in der Regel zu einem schlechteren RevPAR.

**Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!**

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)



**Online Markt für das  
Schweizer Gastgewerbe**

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

# Internationale Hotellerie kämpft mit Ertragsproblemen

**Besorgniserregende Meldungen aus der ganzen Welt lassen keinen Zweifel daran, dass die Wirtschaftskrise voll auf den Hotelmarkt durchschlägt. Der RevPAR, die wichtigste Kennzahl in der Hotellerie, gibt im zweistelligen Bereich nach.**

Von Januar bis April 2009 waren in Wien lediglich 54.5 Prozent der Hotelzimmer belegt. Im Vorjahr waren es noch 63.6 Prozent. Gleichzeitig geben die Preise stark nach. «Die Presse» berichtet unter Berufung auf die Österreichische Hotelvereinigung, dass im ersten Trimester 2009 der RevPAR (Umsatz pro verfügbares Hotelzimmer) um 19

aus. Zwar ging der RevPAR in Manchester um 16.3 Prozent zurück, doch die Hotels in London büssten «nur» 9.7 Prozent ein. Die Belegung der von STR Global untersuchten Hotels in London fiel um 2.5 Prozentpunkte auf 81 Prozent, die Average Rate büsste 6.9 Prozent ein und liegt jetzt bei gut 125 Pfund.

## «Die Zimmerauslastung in Budapest beträgt noch 42 Prozent.»

Prozent gegenüber dem Vorjahr zurück gegangen sei. Die Average Rate in Wien ist um 5.4 Prozent auf 98.90 Euro zurück gegangen, die Belegung um 14.3 Prozent. Berechnet wurden dieser Werte vom Benchmarking-Unternehmen STR Global, das die Zahlen von 38'000 Hotels weltweit anonymisiert verwertet.

Besorgniserregend ist die Situation auch in den USA: Im Mai wies die Hotellerie in allen drei Schlüsselwerten eine deutlich negative Performance auf. Laut STR ging die landesweite Belegungsrate gegenüber dem Vorjahr um 10.2 Prozent zurück, während gleichzeitig die durchschnittlich erzielten Zimmerpreise um 9.6 Prozent sanken. Der RevPAR sank um 18.9 Prozent auf rund 48 Dollars. Mit 37.7 Prozent den stärksten Rückgang verzeichnet Chicago. In New York fiel der Wert um 30.2 Prozent.

Einen noch stärkeren Rückgang gab es in Barcelona, Amsterdam und Budapest. Dort ging der RevPAR um bis zu 30 Prozent zurück. Die Zimmerauslastung in Budapest beträgt zurzeit nur noch 42 Prozent. Etwas besser sieht es in Grossbritannien



■ In Chicago sank der RevPAR im ersten Trimester 2009 um 37.7 Prozent!

**Fortsetzung von Seite 1** Mark Lomanno, Präsident von STR, fasst zusammen: «Unsere Ergebnisse zeigen, dass man bessere Umsätze als die Konkurrenz erzielt, wenn man die durchschnittlich erzielten Zimmerpreise oben hält.» Lomanno streicht heraus, dass die Daten sehr sorgfältig analysiert wurden und nur tatsächliche Konkurrenten miteinander verglichen wurden. Die meisten Häuser, die tiefere Zimmerpreise verlangen als die anderen Hotels in der Vergleichsgruppe, weisen zwar eine relativ höhere Auslastung auf, doch führt das nicht zu einem stärkeren RevPAR.

[www.chr.cornell.edu](http://www.chr.cornell.edu)

## Der beste Flughafen Europas

In der diesjährigen Passagierumfrage der Marktforschungsfirma Skytrax schwingen die asiatischen Drehkreuze von Seoul, Hongkong und Singapur obenauf. Als bester Flughafen Europas folgt Zürich auf Rang 4. Der bisherige Europa-Spitzenreiter München fiel auf den fünften Platz zurück. 8.6 Millionen Flugpassagiere wirkten mit ihren Kommentaren an der Rangliste mit, für die 190 Hubs bewertet wurden. Skytrax berücksichtigte 39 Faktoren, darunter Check-In, Transferzeiten, Freundlichkeit, Sauberkeit, Toiletten, Wartezeiten, Essen, Trinken und Shopping.

## Höhere Trinkwasserpreise

Die Industriellen Werke Basel haben den allgemeinen Wassertarif per 1. Juli 2009 um 4.3 Prozent erhöht. Der auf der maximalen Durchflussmenge des Wasserzählers basierende Grundtarif stieg gar um 50 Prozent. Begründet wurden die Erhöhungen mit steigenden Produktionskosten und mit dem geringeren Wasserverbrauch. Anders gesagt: Weil die IWB-Kunden Wasser sparen, werden nun die Tarife erhöht.

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

## Öffentliche Rathausführungen

Basel Tourismus bietet neu zweimal wöchentlich öffentliche Führungen im Rathaus an. Spannend für Gäste wie Einheimische: Einen Blick hinter die Kulissen der repräsentativen Räume der Basler Behörden werfen und alles Wissenswerte über Geschichte und Geschehen erfahren.

[www.basel.com](http://www.basel.com)



# La Chaux-de-Fonds und Le Locle werden Unesco-Welterbe

**Das Welterbekomitee der Unesco hat sich deutlich für die Aufnahme der «Stadtlandschaft Uhrenindustrie La Chaux-de-Fonds / Le Locle» in die Welterbeliste ausgesprochen und dabei die Qualität des schweizerischen Kandidaturdossiers besonders hervorgehoben. Das Komitee ist damit der Empfehlung von Icomos (International Council on Monuments and Sites) gefolgt. Mit dieser Aufnahme besitzt die Schweiz nun zehn als Welterbe anerkannte Stätten.**

Mit der Ernennung zum Welterbe werden die ausdauernden Bemühungen des Kandidaturkomitees und der Städte La Chaux-de-Fonds und Le Locle sowie des Kantons Neuenburg in Zusammenarbeit mit dem Bund belohnt. Die «Stadtlandschaft Uhrenindustrie La Chaux-de-Fonds / Le Locle» wurde der Unesco in ihrer Qualität als Kulturlandschaft im Wandel präsentiert. Die Eidgenossenschaft reichte die Kandidatur Ende 2007 ein.

La Chaux-de-Fonds und Le Locle liegen rund 130km von Basel. Sie sind einzigartige, aussergewöhnliche Zeugen der Städtebauentwicklung während der gesamten Zeit der Industrialisierung. Hier entstand eine Stadtlandschaft, die Uhrenfirmen und Wohngebiete bewusst und eng miteinander verband. Aus zwei Dörfern auf 1000 Metern Höhe wurden innerhalb weniger Jahrzehnte zwei Weltzentren der Uhrenindustrie.

Die Liste des Welterbes umfasste bisher neun schweizerische Stätten. Dabei waren die Altstadt von Bern, das Benediktinerinnenkloster St. Johann in Müstair und der Stiftsbezirk St. Gallen die ersten, die vor 26 Jahren in die Liste der Unesco aufgenommen wurden. Die drei Burgen sowie die

Befestigungsmauern von Bellinzona, die Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn, der Monte San Giorgio, die Weinbauterrassen des Lavaux, die Rhätische Bahn in der Landschaft Albula / Bernina

und die schweizerische Tektonikarena Sardona wurden zwischen 2000 und 2008 in die Welterbeliste aufgenommen.



■ La Chaux-de-Fonds zeugt auf einzigartige Weise von der Städtebauentwicklung während der Industrialisierung.

## Einkaufszentrum Stücki steht vor der Eröffnung

**Kurz vor Eröffnung ist das Einkaufszentrum Stücki in Basel-Kleinhüningen praktisch komplett vermietet. Neben den Grossmietern Migros, H&M und C&A wird Saturn als Ankermieter im Stücki seinen ersten Unterhaltungselektronik-Markt in der Schweiz eröffnen. Als weitere Mietpartner konnten renommierte Namen wie Esprit, Benetton, Street One, New Yorker, Tommy Hilfinger und Jack Wolfskin gewonnen werden.**

Am 24. September 2009 wird das Einkaufszentrum Stücki als grösstes Shopping-Center der Dreiländerregion Basel mit rund 120 Geschäften und einer Verkaufsfläche von 32'000 Quadratme-

**«Der Food Court hat auch Aussenplätze.»**

tern auf zwei Ebenen seinen Betrieb aufnehmen. Die Bauherrin Tivona Eta AG hat den Shopping-Center-Spezialisten ECE mit dem Management des Centers betraut. Die ECE übernimmt damit erstmals einen Centermanagement- und Vermietungs-Auftrag in der Schweiz.

Gastronomisch bietet das Einkaufszentrum Stücki unter anderem einen Food-Court mit McDonald's, Subway, Nooch, Sam's Pizza, einem Swiss Corner und Starbucks. Der Food Court hat auch Aussenplätze. Im Zentrum eröffnen zudem ein Café von Sutterbegg und die erste Schweizer Filiale der deutschen Kette Blockhouse. Das Fullservice-Restaurant wird abends bis Mitternacht geöffnet haben und auch über eine Gartenterrasse verfügen.

Ein Dreisterne-Superior-Hotel mit 122 Zimmern, neun Suiten und dreizehn Business-Appartements rundet das Angebot ab. Das Haus, dessen Eröffnung ebenfalls für den 24. September 2009 vorge-

sehen ist, wird von der Zürcher Welcome Group als «Best Western Hotel Stücki» betrieben.

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



■ Stücki: 120 Geschäfte, mehrere Restaurants, ein Hotel.



Versicherungen  
für das Gastgewerbe

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



# Personalkosten in den Griff bekommen

**Wenn in Krisenzeiten die Umsätze sinken, wird hartes Kostenmanagement zur Überlebensfrage. Unfähige Mitarbeiter sind zu entlassen und – wenn überhaupt – durch Leute zu ersetzen, die dem Betrieb wirklich etwas bringen. Nicht zuletzt muss in die Fähigkeiten der Mitarbeiter investiert werden.**

Wo setzt man am besten an, um die Personalkosten in den Griff zu bekommen? Roberta Chinsky Matuson, eine auf Human Resources spezialisierte Unternehmensberaterin aus Massachusetts, gab im Knowhow-Portal RunningRestaurants fünf Tipps. Die Punkte 6 und 7 haben wir hinzugefügt.

**«Werden Sie die faulen Eier los, bevor Die Gäste Sie loswerden!»**

## 1. Unfähige Mitarbeiter konsequent entlassen

Eigentlich kennt jedermann im Betrieb die «Non-Performer». Also sollte sie auch der Chef kennen. Wer schon x-mal verwirrt worden ist und immer noch zu spät kommt, der wird sich kaum mehr verbessern. Werden Sie diese faulen Eier los, bevor die Gäste Sie los werden!

## 2. Mitarbeiter um Rat fragen

Die Mitarbeiter wissen meist sehr gut, wo Geld verschwendet wird. Bringen Sie den Vorschlägen des Teams Wertschätzung entgegen und verwirklichen Sie die Ideen, die Ihnen praktikierbar erscheinen.

## 3. Fluktuation analysieren

Der ständige Mitarbeiterwechsel kostet nicht nur viel Geld, sondern schadet auch der Servicequalität. Wenn gute Leute gehen, haben Sie möglicherweise ein Führungsproblem. Wenn schlechte Leute gehen, liegt das Problem in der Personalrekrutierung.

## 4. In die Mitarbeiter investieren

Gerade in wirtschaftlich schlechten Zeiten hütet man sich vor Ausgaben. Das ist manchmal ein Fehler. Es lohnt sich, in die Mitarbeiter zu investieren – mit fairen Löhnen, mit Prämien für besondere Leistungen und mit Weiterbildungsmöglichkeiten. Wer sich geschätzt fühlt, gibt dieses Gefühl an die Gäste weiter.

## 5. Mittlere Führungsebene straffen

Grosse Betriebe leiden oft unter einem zu stark ausgebauten mittleren Management. Braucht es all diese Puffer zwischen Geschäftsführung und den Leuten an der Front?

## 6. Produktivität überwachen

Erheben Sie den Umsatz pro Mannstunde. So kön-

nen Sie täglich die Produktivität und damit die Effizienz Ihrer Einsatzplanung überwachen.

**«Grosse Betriebe leiden oft unter einem zu stark ausgebauten mittleren Management.»**

## 7. Mehr Leistung verlangen

In schwierigen Zeiten sind viele Mitarbeiter bereit, für eine befristete Zeit und in begrenztem Umfang unbezahlt mehr zu leisten – oder auf liebgegewonnene Zusatzleistungen zu verzichten. Wichtig ist es jedoch, stets mit offenen Karten zu spielen und das Vertrauen des Teams nicht zu verlieren.

[www.runningrestaurants.com](http://www.runningrestaurants.com)



■ Eine hohe Mitarbeiterfluktuation deutet darauf hin, dass die Rekrutierung nicht sorgfältig genug erfolgt. Sie kann aber auch einfach Ausdruck eines schlechten Betriebsklimas sein.

## Das Ruder herum reissen

**Liefen Ihre Lieferanten nur noch gegen Barzahlung? Dann ist es möglicherweise schon zu spät. Reagieren Sie bereits bei den ersten Krisensignalen.**

Um wirtschaftliche Probleme zu beheben, müssen die Ursachen bekannt sein. Diese liegen häufig im Dreigespann zwischen Umsatz, Personal- und Warenkosten. Stimmt einer dieser drei Werte nicht, resultieren rote Zahlen. Die Probleme werden oft verstärkt durch ungenügende Kapitalisierung, schwaches Marketing und unrealistische Mietkonditionen.

In der Not helfen oft nur umfassende Kostensenkungsprogramme. Diese müssen aber nicht nur verkündet, sondern auch umgesetzt und kontrolliert werden. Es kann übrigens auch einem gesunden Unternehmen nicht schaden, ab und zu so zu tun, als ob man in einer Krise steckt.

Hier ist ein Katalog von möglichen Sofortmassnahmen:

- Einzelne Räume oder den ganzen Betrieb untervermieten.
- Mit dem Vermieter über eine Mietzinsreduktion verhandeln.

- Anschaffungen stoppen oder hinausschieben, Occasionen statt Neugeräte.
- Speisen sorgfältiger portionieren.
- Einkaufskonditionen verbessern, auf wenige Lieferanten konzentrieren, Restposten kaufen.
- Warenlager reduzieren, Ladenhüter verschern.
- Outgesourctes wieder selbst machen (oder umgekehrt Mitarbeiter abbauen und Leistungen extern einkaufen).
- Den Convenience-Grad verringern, um vorhandenes Küchenpersonal besser zu beschäftigen (oder umgekehrt den Convenience-Grad erhöhen und Mitarbeiter abbauen).
- Energiekosten senken.
- Öffnungszeiten reduzieren (eine Ausweitung ist in der Krise nicht empfehlenswert).
- Sortiment und Verkaufspreise überprüfen.
- Versicherungspolizen optimieren.
- Offene Forderungen rigoros eintreiben.



Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)

## Alkohol-Testkäufe

Aus formalen Gründen ist das Bundesgericht auf eine Appellation der Staatsanwaltschaft Basel-Landschaft gegen ein kantonsgerichtliches Urteil nicht eingetreten, welches Testkäufe im Zusammenhang mit Strafverfahren als unzulässige verdeckte Ermittlung beurteilt hatte. Nicht Gegenstand der Beurteilung waren die Testkäufe selbst und verwaltungsrechtliche Konsequenzen bei unrechtmässiger Abgabe von Alkohol an Jugendliche. Testkäufe bleiben damit nach Ansicht der Baselbieter Sicherheitsdirektion zulässig. Gegen fehlbare Betriebsinhaber werden verwaltungsrechtliche Massnahmen eingeleitet – von der Verwarnung über Auflagen bis hin zum Entzug der Bewilligung. Hingegen verzichtet die Sicherheitsdirektion zurzeit darauf, solche Fälle auch strafrechtlich zu verzeigen.

## «Pfahlbauten» bald Unesco-Welterbe?

Die Schweiz hat die Initiative ergriffen für eine serielle, zwischenstaatliche Kandidatur der prähistorischen Pfahlbauten um die Alpen. Die Kandidatur betrifft Pfahlbaustätten in den sechs Alpenländern Schweiz, Deutschland, Frankreich, Italien, Slowenien und Österreich. Von den rund tausend bekannten Pfahlbauer-Fundstellen wurden 152 Stätten (davon 82 in der Schweiz) mit dem grössten wissenschaftlichen Potenzial ausgewählt. Das umfangreiche Nominationsdossier für die Unesco-Welterbekandidatur «Prähistorische Pfahlbauten um die Alpen» soll bis Januar 2010 eingereicht werden. Bisher sind auf der Welterbeliste der Unesco nur wenige prähistorische Stätten vertreten.

## Neues Parkhaus

Die Planung des Neubaus für das Kunstmuseum «Burghof» legte es nahe, den Parking-Entscheid des Regierungsrates vom Dezember 2008 zugunsten des «Picasso-Parking» noch einmal zu überprüfen. Die baulichen Rahmenbedingungen für den Burghof haben die Ausgangslage in verschiedener Hinsicht geändert, so dass der Regierungsrat den Varianten-Entscheid wieder offen lässt. Nun läuft die öffentliche Planauflage für einen Bebauungsplan, der beide Parking-Projekte zulassen würde. Der Varianten-Entscheid wird in Kenntnis des Wettbewerbsergebnisses Burghof und nach Aufarbeitung der Nutzwertanalyse gefällt werden.

# Servicestudie Schnellrestaurants Freundlichkeit ist oft Mangelware

**«Den haben Sie sich ja selbst aus der Auslage genommen», erwidert der Mitarbeiter eines Schnellrestaurants unfreundlich, als der Gast den zu trockenen Kuchen reklamiert. In einem anderen Selbstbedienungshaus wird der Wunsch nach einer Pizza ohne Paprika damit abgewiesen, dass es sich um eine Fertigmischung handele, an der keine Änderungen vorgenommen werden könnten. Und in einem weiteren Gastronomiebetrieb kratzt der Mitarbeiter die fälschlicherweise aufgetragene Sauce einfach vom Fisch wieder ab, um diesen anschliessend mit dem gewünschten Topping zu versehen. Drei Beispiele für die Kundenorientierung in Schnellrestaurants, die die Tester des Deutschen Instituts für Service-Qualität erlebten.**

In einer aktuellen Studie für den Nachrichtensender n-tv nahmen die Marktforscher zwölf bedeutende Schnellrestaurantketten hinsichtlich des Service unter die Lupe. Je zehn Filialen der Unternehmen wurden in mindestens fünf unter-

**«Die Mitarbeiter wirken teilweise unmotiviert und wenig hilfsbereit.»**

schiedlichen Städten von Testkunden besucht. Bei den insgesamt 120 Filialtests beurteilten sie unter anderem die Sauberkeit der Tische und Räumlichkeiten, die Frische und Qualität der Speisen, die Schnelligkeit der Bedienung sowie die Professionalität des Personals.

Zum «besten Schnellrestaurant 2009» wurde das Marché von Mövenpick gekürt. Das Unternehmen punktete vor allem durch qualitativ hochwertige Speisen und ein angenehmes Umfeld. Auf dem zweiten Platz positionierten sich die Ikea Restaurants mit einem attraktiven Angebot und einer zügigen Bedienung. Dritter der Gesamtwertung und damit Testsieger bei den Fastfood-Anbietern wurde McDonald's. Der Marktführer überzeugte durch motivierte Mitarbeiter und eine freundliche Kundenansprache.

Die Kompetenz und Freundlichkeit des Personals war insgesamt gesehen jedoch ein grosser Schwachpunkt in der Branche. Kein Unternehmen bekam hier eine gute Bewertung. «Die Mitarbeiter konnten Fragen zu den Speisen oft nicht beantworten, wirkten teilweise unmotiviert oder wenig hilfsbereit», erläutert Bianca Möller, Geschäftsführerin des Deutschen Instituts für Service-Qualität. «Erfreulich war allerdings, dass sich fast alle Unternehmen im Vergleich zu einer ähnlichen Studie aus dem letzten Jahr in diesen Punkten verbessert haben. Die Branche scheint also an dem Problem zu arbeiten.»

Ob halbwarmer Rösti, verbrannter Pizzaboden und schrumpeliges, ausgetrocknetes Gemüse – ein weiterer Kritikpunkt war die Qualität der Speisen, die die Tester in der Hälfte der Fälle bemängelten. Reklamationen wurden jedoch in sehr unterschiedlicher Weise bearbeitet. Am professionellsten agierten Grillpfanne, Kentucky Fried Chicken und McDonald's. Beanstandete Produkte wurden bei allen drei Unternehmen sämtlich durch neue ersetzt oder nachgebessert. Bei Subway wurde auf Reklamationen kommentarlos und teilweise missmutig reagiert.

[www.disq.de](http://www.disq.de)



■ Hochwertige Speisen, angenehmes Umfeld: Marché wurde zum besten Schnellrestaurant 2009 gekürt.

# Warnung vor Mogel-Schinken

**In seinem Kampf gegen falsch gekennzeichnete Lebensmittel-Imitate hat der hessische Agrarstaatssekretär Mark Weinmeister vor Verbrauchertäuschung durch falschen Kochschinken gewarnt. Immer häufiger sei festzustellen, dass vor allem in der Gastronomie ein minderwertiges Produkt als angeblicher Kochschinken serviert werde, das nichts mit echtem Schinken zu tun habe, sagte Weinmeister dem Hessischen Rundfunk.**

Hessische Lebensmittelkontrolleure haben seit 2006 insgesamt 528 Proben Kochschinken, kochschinkenähnliche Produkte und Schinken-Imitate genommen. Davon bezog sich bei 106 Proben die Entnahme gezielt auf die in der Gastronomie bei der Herstellung von Speisen (z.B. Pizza oder Salat) verwendete Ware und deren Auslösung in der Speisekarte.

**«Der Kunde bemerkt den Schwindel bestenfalls erst dann, wenn der Mogel-Schinken auf dem Teller liegt.»**

Von diesen 106 Proben wurden 68% wegen irreführender Bezeichnung oder Wertminderung ohne Kenntlichmachung beanstandet. Die übrigen 422 Proben wurden bei Herstellern und im Handel gezogen. Bei diesen Proben lag der Anteil an entsprechenden Beanstandungen mit 19% niedriger.

«Hierbei handelt es sich um Mogel-Schinken! Die Produkte bestehen aus einem grossen Anteil von schnittfestem Stärke-Gel, in das kleine Fleischstücke eingebettet sind», sagte der Staatssekretär. Der Gehalt an Fleisch-Eiweiss liege dabei im Vergleich zu echtem Schinken sehr niedrig, der Fremdwassergehalt dagegen sehr hoch. Der Kunde merkt den Schwindel bestenfalls erst dann, wenn der Mogel-Schinken auf dem Teller liegt.

Das Ministerium will beim falschen Schinken genauso hart durchgreifen wie beim so genannten «Schummel-Käse» aus Pflanzenfett, der keine Milch enthält. Weinmeister: «Wir machen Ernst, denn es handelt sich nicht um ein Kavaliersdelikt.» Wer Mogelschinken ohne ausreichende Kenn-

zeichnung in Verkehr bringt, begeht zumindest eine Ordnungswidrigkeit. Bei nachgewiesenem Vorsatz liegt sogar eine Straftat vor.

[www.muelv.hessen.de](http://www.muelv.hessen.de)



■ «Spalla Cotta – Vorderschinken nach italienischer Art aus Vorderschinkenteilen»: Die Verwendung der Bezeichnung «Schinken» ist auch mit einschränkenden Erläuterungen nicht geeignet, den Verbraucher hinreichend zu informieren.

## Steigende Nachfrage nach Speisen aus der Region

**Regionale Speisen werden in der Gastronomie immer wichtiger. Über die Hälfte der Stammgäste fragen vermehrt nach Produkten mit lokalem Bezug. Bei jedem fünften Betrieb hat die Nachfrage nach regionalen Speisen und Getränken stark zugenommen. Dies geht aus einer Untersuchung von CHD Expert hervor, für welche 273 Gastronomen befragt wurden.**

«Wir trinken zwar gern Rotwein aus Chile und Kaffee aus Äthiopien, bleiben aber bei der Hauptmahlzeit gerne auf heimischen Boden», erläutert Thilo Lambracht, Geschäftsführer von CHD Expert. Der Foodexperte verweist auf das Wiedererstarken der landwirtschaftlichen Direktvermarktung und die gestiegene Sensibilität beim Thema Lebensmittelsicherheit.

Das F&B-Angebot mit Rohwaren aus der eigenen Region hat bereits ein beachtliches Niveau erreicht. Allerdings bestehen nur bei rund 17 Prozent der Gastronomen die Speisen zu mehr als der

Hälfte aus lokalen Zulieferungen. 45 Prozent der Gastbetriebe beziehen maximal einen Viertel der Rohwaren aus der Region.

Die Bedeutung von Bio wird gerne überschätzt. Zwar wächst dessen Anteil stetig, doch mehr als die Hälfte der befragten Gastbetriebe verlangen selten oder nie nach Bioqualität beim Einkauf von regionalen Rohwaren. Das mag am Preis liegen, wohl aber auch an der begrenzten Verfügbarkeit.

[www.chd-expert.de](http://www.chd-expert.de)

### In Basel-Land ab 2011

Der Baselbieter Regierungsrat hat beschlossen, das Rauchverbot in Restaurants und Bars auf den 1. Januar 2011 in Kraft zu setzen. Sollte das Bundesrecht früher in Kraft treten, wird die kantonale Regelung auf diesen früheren Zeitpunkt in Kraft gesetzt, damit nicht innerhalb weniger Monate die rechtliche Lage mehrmals ändert. In Basel-Stadt wird das Rauchverbot bereits am 1. April 2010 wirksam.

### Café in der Elisabethenanlage

Der Basler Regierungsrat hat dem Grossen Rat für die Sanierung und den Umbau der ehemaligen Friedhofkapelle in der Elisabethenanlage einen Kredit von einer Million Franken beantragt. Ziel ist es, an diesem Ort eine gastronomische Nutzung zu ermöglichen. Der zukünftige Betreiber soll über ein öffentliches Auswahlverfahren ermittelt werden.





## Salbei und Rosmarin

Beim Grillen oder Braten von Fisch und Fleisch geht es heiss her. Dabei entsteht einerseits die schöne braune Kruste mit den typischen Röstaromen, andererseits bilden sich krebserregende Stoffe vom Typ der heterozyklischen aromatischen Amine (HAA). Ihre Entstehung lässt sich mit gewissen Zubereitungstricks jedoch beeinflussen: Immerhin um rund ein Viertel sinkt der HAA-Gehalt nämlich, wenn Fleisch oder Fisch zusammen mit Rosmarin oder Salbei zubereitet wird.

## Käfer kommt nach Basel

Die Überarbeitung des Projekts «Messezentrum Basel 2012» sei erfolgreich abgeschlossen, liess die Messe Schweiz verlauten. Das vorgegebene Kostendach werde eingehalten, das optimierte Projekt bewege sich innerhalb des rechtskräftigen Bebauungsplanes, das architektonische Konzept bleibe bestehen und das optimierte Hallenneubauprojekt genüge unverändert den betrieblichen Anforderungen. In Bezug auf die Restauration ist die in Basel neu gegründete Käfer Schweiz AG mit der Ausarbeitung eines neuen Konzepts beauftragt worden.

www.mch-group.com

## Dubiose Verleger

In den letzten Wochen gingen vermehrt Anfragen von Mitgliedern ein, welche sich auf ein nicht sehr transparentes Angebot für Werbung auf Stadtplänen bezogen. Einmal mehr versucht ein Anbieter den Eindruck zu erwecken, hinter seiner Publikation stecke Basel Tourismus oder der Kanton als offizieller Partner. Wir raten zur Ablehnung von Werbeanzeigen, wenn nicht zweifelsfrei erwiesen ist, dass die Verteilung über die entsprechenden Kanäle sicher gestellt ist.

## Aus für «Central Park»

Das von privater Seite lancierte Projekt «Central Park», eine Überdeckung des westlichen Gleisareals des SBB-Personalbahnhofs Basel, lehnen sowohl die SBB als auch der Kanton Basel-Stadt ab. Eine solche Überdeckung würde die weitere Entwicklung des Bahnhofs im Bereich der Gleis- und Perronanlagen massiv erschweren oder sogar verhindern, heisst es in einer Medienmitteilung. Eine tiefe Decke über den Perronanlagen sei für Bahnreisende unattraktiv. Das Projekt entspreche zudem auch nicht dem Freiraumkonzept und den ökologischen Anliegen des Kantons.

# Am 27. September 2009: Nein zu 8% Mehrwertsteuer!

**Obwohl Bürger und Unternehmen in der aktuellen Rezession dringend finanziell entlastet werden müssten, soll die Mehrwertsteuer ab 2011 für die Zusatzfinanzierung der Invalidenversicherung erhöht werden. Der Normalsatz soll um 0.4 Prozentpunkte auf 8% steigen, während der reduzierte Satz lediglich um 0.1 Prozentpunkte auf 2.5% angehoben wird. Das verschärft die Diskriminierung des Restaurationsgewerbes gegenüber dem Detailhandel!**

Die ungleiche Erhöhung der Mehrwertsteuersätze ist und bleibt ein Ärgernis! Wir befinden uns täglich in Konkurrenz zu Anbietern, die einen staatlich verordneten Preisvorteil von 5.2% geniessen, der nun sogar auf 5.5% anwachsen soll. Es ist ungerecht, dass ein Sandwich an der Tankstelle, ein Kaffee am Kiosk, ein Mittagmenü vom Take-Away oder ein gekühltes Getränk im Supermarkt nur mit dem reduzierten Satz belastet werden, während wir die gleichen Produkte voll versteuern müssen.

**«Die Kaufkraft der Bevölkerung nimmt durch die Vorlage um 1.2 Milliarden Franken ab.»**

Es geht aber auch um die grundsätzliche Problematik von Steuererhöhungen, die in wirtschaftlich schwierigen Zeiten um so schwerer wiegt. Die Kaufkraft der Bevölkerung sinkt durch die Vorlage um weitere 1.2 Milliarden Franken. Dabei haben die Konsumenten schon mit den unglaublichen Erhöhungen der Krankenkassenprämien enorm zu kämpfen.

Das Hotel- und Gastgewerbe ist von Mehrwertsteuererhöhungen besonders stark betroffen, denn wir sind bereits heute der grösste Mehrwertsteuer-Nettozahler: Wir liefern fast 900 Millionen Franken pro Jahr nach Bern ab und generieren mit 3% des steuerbaren Umsatzes sage und schreibe 10% der Nettosteuern, die von der Eidgenössischen Steuerverwaltung erhoben werden!

Die Wettbewerbssituation unseres Landes wird durch Mehrwertsteuererhöhungen verschlechtert. Hohe Mehrwertsteuern tragen zusammen mit den hohen Lohn- und Warenkosten zum hohen Preisniveau in der Schweiz bei. Während EU-Länder wie Luxemburg (3%), Frankreich (5.5%), die Niederlande (6%), Polen und Spanien (7%) sowie Zypern (8%) Sondersätze für die Restauration kennen, sollen wir in der angeblichen Steueroase mehr bezahlen!

Hohe Mehrwertsteuern bremsen das Wachstum und vernichten Arbeitsplätze. Trotz ihrer adminis-

trativen Ausgestaltung als Konsumsteuer kommt die Mehrwertsteuer nämlich einer Abgabe auf das Einkommen gleich. Sie hat einen Einfluss auf den Konsum und die Ersparnis (die ja im Prinzip nichts anderes als zukünftigen Konsum darstellt). Aus diesem Grund zeitigt die Steuer einen negativen Effekt auf Beschäftigung.

Die Mehrwertsteuer muss gesenkt werden!

Ein tieferer Mehrwertsteuersatz gäbe der Konjunktur einen gehörigen Schub. Die Mehrwertsteuer ist ein Konsum- und Jobkiller, eine regelrechte Strafsteuer auf Dienstleistungen. Ein tieferer Satz würde den Weg frei machen für mehr Wachstum, Investitionen und Beschäftigung, womit unter dem Strich auch der Staat profitieren würde.

Zwar ist die höhere Mehrwertsteuer bis 2017 befristet. Doch was das heisst, weiss jedes Kind. Schon die Warenumsatzsteuer und die Wehrsteuer wurden «befristet» eingeführt – sie hätten eigentlich bei Kriegsende wieder rückgängig gemacht werden sollen. Ein befristeter Zollzuschlag von 30 Rappen pro Liter Benzin wurde ebenfalls nie mehr rückgängig gemacht. Es würde an ein Wunder grenzen, wenn im Jahr 2017 die Steuerbelastung tatsächlich wieder sinken würde.

Stimmen Sie am 27. September 2009 Nein zur Erhöhung der Mehrwertsteuer!



Josef Schüpfer  
Präsident Wirtverband  
Basel-Stadt

# Hauchdünnes Ja zum neuen L-GAV

**Nach Hotelleriesuisse und der Swiss Catering Association hat mit GastroSuisse auch der dritte Arbeitgeberverband den neuen Landesgesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe ratifiziert. Die Delegiertenversammlung von GastroSuisse sprach sich mit 104 zu 98 Stimmen ungewohnt knapp für das neue Vertragswerk aus.**

**A**b 2010 beträgt die wöchentliche Arbeitszeit grundsätzlich 42 Stunden. Dafür müssen generell fünf Wochen Ferien gewährt werden. Die Variante 41 Stunden mit vier Wochen Ferien fällt weg.

Eine weitere Neuerung betrifft die Abgeltung von Überstunden. Während des laufenden Arbeitsverhältnisses sind diese nur noch mit 100% zu entschädigen (bisher 125%). Die Möglichkeit zu zeitlicher Kompensation «eins zu eins» bleibt bestehen. Sind Ende Monat mehr als 200 Stunden auf dem Überstundenkonto, sind die über 200 Stunden hinaus geleisteten Überstunden per Ende Monat mit 100% zu entschädigen.

Zudem gibt es eine neue Definition für «Saisonbetriebe», die es auch städtischen Restaurants mit grossen Umsatzschwankungen erlaubt, eine

wöchentliche Arbeitszeit von 43.5 Stunden zu vereinbaren.

Die Vollzugskostenbeiträge pro Mitarbeiter und pro Betrieb werden von 48 auf 89 Franken erhöht. Die Beiträge der Mitarbeiter dürfen einmal pro Jahr vom Lohn abgezogen werden.

Für die Jahre 2009, 2010 und 2011 bleiben die aktuellen Mindestlöhne bestehen, ebenso die Regelung für die Ausrichtung des dreizehnten Monatslohns. 2012 kommt es dann zu einer starken Erhöhung der Mindestlöhne bei gleichzeitiger Einführung des dreizehnten Monatslohns ab erstem Arbeitstag (rückwirkend nach Bestehen der Probezeit).

[www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch)

## Die meistgenutzten Tourismusportale

**Es gibt keine Organisation, die exakte Auskunft über die Reichweite von Websites macht. Als eine Quelle für Schätzungen gilt der Serverdienst Alexa, der Informationen über die Internetnutzung sammelt und ein globales Ranking erstellt. Weil Alexa nicht in allen Sprachräumen gleichermassen verbreitet ist, sind die Ergebnisse nicht repräsentativ. Sie geben aber interessante Anhaltspunkte.**

**D**as Web wird von amerikanischen Portalen beherrscht. Unter den ersten zehn befinden sich neben Google, Yahoo, Youtube, Microsoft & Co. nur gerade die chinesische Suchmaschine Baidu und die japanische Version von Yahoo.

**«Expedia, Booking.com  
und Travelocity nehmen  
eine führende Stellung ein.»**

Facebook hat im Bereich des Social Web MySpace den Rang abgelaufen. Zu den Aufsteigern gehört auch Twitter. In den Top 500 befinden sich nur gerade 13 Sites mit Ursprung im deutschsprachigen Raum, unter anderem [spiegel.de](http://spiegel.de) (141), [studiverzeichnis.com](http://studiverzeichnis.com) (171) und [bild.de](http://bild.de) (239).

Bei den Tourismusportalen nehmen – weltweit gesehen – Expedia auf Platz 350, Booking.com (529), Travelocity (683) und Priceline (764) eine führende Stellung ein. Erstaunlich gut halten sich auch deutschsprachige Tourismus-Sites wie Holidaycheck (3075), [hrs.de](http://hrs.de) (4902), [hotel.de](http://hotel.de) (7086) oder die Internetpräsenz der SBB (5590).

MySwitzerland.com liegt laut Alexa auf Rang 17'924. Von den regionalen Tourismusorganisationen sind [geneve-tourisme.ch](http://geneve-tourisme.ch) (104'969), [zermatt.ch](http://zermatt.ch) (118'048), [zuerich.com](http://zuerich.com) (157'581) und [stmoritz.ch](http://stmoritz.ch) (195'423) besonders stark frequentiert. Danach folgen [graubuenden.ch](http://graubuenden.ch) (252'765), [ticino.ch](http://ticino.ch) (293'482), [davos.ch](http://davos.ch) (359'059), [laax.com](http://laax.com) (365'466), [leukerbad.ch](http://leukerbad.ch) (371'344), [lenzerheide.com](http://lenzerheide.com) (414'823) und [basel.com](http://basel.com) (419'101).

[www.alex.com](http://www.alex.com)

## Wann sind Discjockeys selbständig?

**R**esident-DJs, die regelmässig in der gleichen Diskothek auftreten, werden vom Bundesamt für Sozialversicherungen grundsätzlich als unselbständig qualifiziert, während Gast-DJs, die aufgrund ihres Bekanntheitsgrades für Einzelanlässe gebucht werden, als selbständigerwerbend gelten. Für die Beurteilung, ob eine selbständige oder eine unselbständige Tätigkeit vorliegt, wird hauptsächlich auf die Häufigkeit der Auftritte bei bestimmten Veranstaltungen, auf die Dauer des Engagements und auf die Bedeutung der Persönlichkeit für die jeweilige Veranstaltung abgestellt. Entscheidend ist, ob eine enge Verbindung zu den Veranstaltern besteht. Nicht massgebend ist hingegen, ob es sich bei den Veranstaltungen um private oder um kommerzielle Anlässe handelt.

[www.bsv.admin.ch](http://www.bsv.admin.ch)

## Bahngateway Basel

**M**etrobasel, die vor einem guten Jahr gegründete Plattform und Denkfabrik für die Entwicklung der Metropolitanregion Basel, präsentierte die bei der Arbeitsgemeinschaft Infrac / IG Modus / BAK Basel Economics in Auftrag gegebene Studie «Neue Verkehrsinfrastrukturen im Metropolitanraum Basel – Chancen für die Schweiz». Die Studie erbringt den Nachweis, dass sich mit dem Ausbau des Bahngateways Basel (u.a. mit einem neuem Juradurchstich, dem Schienenanschluss EuroAirport sowie dem Herzstück der Regio S-Bahn) der internationale Anschluss der Schweiz weiterhin sichern lässt.

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

## Zufriedene Lehrlinge

**D**ie angehenden Köche, Restaurationsfachleute und Hotelfachleute in der Schweiz sind mit ihren Lehrstellen äusserst zufrieden. Zu diesem Schluss kommt eine von der Hotel & Gastro Union und deren Berufsverbänden durchgeführte repräsentative Umfrage bei Lernenden im Gastgewerbe. Siebzig Prozent der Befragten bewerten ihre Ausbildung als sehr gut! Eine weitere gute Nachricht ist, dass es in der Hotellerie und in der Gastronomie genügend Lehrstellen gibt. Im Gegensatz zu anderen Branchen zeichnet sich für dieses und nächstes Jahr keine Knappheit ab.

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





# Das Hausverbot

**Welche Möglichkeiten hat man als Gastgeber, um störende Besucher aus dem Lokal fernzuhalten? Wie man ein Hausverbot richtig ausspricht.**

Mit dem Inkrafttreten des neuen Allgemeinen Teils des Strafgesetzbuches anfangs 2007 ist das Wirtshausverbot, welches bisher durch den Richter als Nebenstrafe ausgesprochen werden konnte, aufgehoben worden. Vom Wirtshausverbot klar zu unterscheiden ist das Hausverbot. Dieses hat heute noch Bestand und kann durch den Restaurateur eigenmächtig ausgesprochen werden.

**«Ob eine Handlung zu einem Hausverbot führt, hängt vom individuellen Massstab des Wirts ab.»**

Unter einem Hausverbot versteht man das ausdrückliche Verbot des Eindringens oder Verweilens in einer Wohnung, in Geschäftsräumen oder innerhalb von befriedetem Besitztum. Das Hausrecht liegt vorab beim Hauseigentümer, geht aber mit Vermietung auf den Mieter über. Es ist eng mit dem Hausfriedensbruch verbunden. In Artikel 186 des Strafgesetzbuchs heisst es: «Wer gegen den Willen des Berechtigten in ein Haus... unrechtmässig eindringt oder, trotz der Aufforderung..., sich zu entfernen, darin verweilt, wird, auf Antrag, mit Freiheitsstrafe bis zu drei Jahren oder Geldstrafe bestraft.» Eine Strafverfolgung wird nur auf Antrag des verletzten Restaurateurs hin eingeleitet.

Ein Gastwirt kann einzelne Personen, welche sich nicht den örtlichen Gepflogenheiten entsprechend verhalten, auffordern, seine Räume und seinen «Grund und Boden» zu verlassen. Gründe hierfür

können beispielsweise Schlägereien, Belästigungen, Verstoss gegen eine Hausordnung, Zechprellerei, Sachbeschädigung, Drogenkonsum oder das Ablegen von Exkrementen jenseits sanitärer Einrichtungen sein.

Ob eine Handlung zu einem Hausverbot führt, hängt vom individuellen Massstab des Wirts ab. Der einzelne Restaurateur entscheidet, welches Verhalten er dulden will oder nicht. Das Verbot kann zeitlich befristet oder unbefristet ausgesprochen werden. Es darf aber niemals aus willkürlichen oder gar rassistischen Gründen ausgesprochen werden.

Erst die Verletzung des Hausverbotes berechtigt den Hausherrn zu einer Anzeige wegen Hausfriedensbruch. Es gilt, das richtige Mass zu finden und nicht wegen jeder Kleinigkeit Hausverbote auszusprechen, doch in krassen oder aussichtslosen Fällen ist ein Hausverbot oft der einzige Weg.

Damit ein Hausverbot nicht als leere Drohung verpufft, sondern auch dessen mögliche Konsequenzen zum tragen kommen, muss es nachweisbar verhängt worden sein. Das Hausverbot ist schriftlich zu formulieren. Es kann persönlich gegen Unterschrift (oder vor Zeugen) übergeben oder als Einschreiben verschickt werden. Senden Sie präventiv eine Kopie an die zuständige Kantonspolizei! Lässt sich für ein Hausverbot kein Nachweis erbringen, wird eine Anzeige wegen Hausfriedensbruch keinen Erfolg haben. Bewahren Sie das Schreiben deshalb so auf, dass Sie es der Polizei im Bedarfsfall umge-

hend vorlegen können!

Ein Hausverbot muss begründet werden und die genauen Personalien enthalten. Kann oder will sich eine Person nicht ausweisen, kann die Polizei beigezogen werden. Geben Sie den Ort und die Zeitdauer an, für die das Verbot ausgesprochen wird. Die verwarnte Person muss über die möglichen Folgen (Strafantrag wegen Hausfriedensbruch) aufgeklärt werden. Es muss klar ersichtlich sein, wer das Hausverbot erteilt hat. Fragen Sie bei Ihrer Kantonspolizei nach, ob es noch zusätzlicher Verfahrensschritte für eine korrekte Verhängung bedarf (in Graubünden muss das Verbot beispielsweise durch den zuständigen Kreispräsidenten verhängt werden). Kommt es später zu einer Verletzung des Hausverbots, muss die Polizei beigezogen werden.

Quelle: Rechtsdienst GastroSuisse

## Wie formuliere ich ein Hausverbot?

Ein erfundenes Beispiel: «Hiermit erteile ich, Max Muster, Restaurant Krone, Musterplatz 5, 4056 Basel, Herrn XY, Mustergasse 12, 4051 Basel, ab sofort bis auf Widerruf Hausverbot in meinem Restaurant aufgrund von Belästigungen des Personals. Bei Nichtbeachten erstatten wir Anzeige wegen Hausfriedensbruchs nach Artikel 186 StGB.»



Ein Wirt kann Personen, die sich nicht den örtlichen Gepflogenheiten entsprechend verhalten, auffordern, seine Räume zu verlassen.

# Frauen und Wein

**Die Weinkonsumentin schätzt den Rebensaft als Kulturgut und genießt Wein am liebsten gemeinsam mit Freunden. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie, die das Konsumverhalten von Frauen und Wein in fünf Ländern untersucht hat.**

Die Weinmesse Vinexpo hat in Deutschland, Frankreich, England, Japan und in den USA mehr als 4000 Frauen zu ihren Gewohnheiten und

## «Frauen haben ein entspanntes Verhältnis zu Wein.»

Weinvorlieben befragt. Frauen geniessen Wein und haben ein entspanntes Verhältnis zu Wein. Sechs von zehn Frauen sagen, dass sie mindestens einmal in der Woche Wein trinken.

Auf die Frage, weshalb sie Wein trinken, antworteten 79% aller befragten Frauen, dass sie den Geschmack mögen. In Frankreich ist die Verbindung zwischen Wein und Speisen der wichtigste Entscheidungsgrund für den Weingenuss.

«Wein trinken» und eine «gesunde und ausgewogene Ernährung» sind für die meisten Frauen kein Widerspruch. Frauen entscheiden beim Weineinkauf gezielt und bewusst. Die deutsche Weinkon-

sumentin kauft lieber im Fachhandel (56%) als im Supermarkt (50%). Das Internet ist mit 8% nur gering vertreten.

Für die deutsche Weinliebhaberin ist die Herkunft des Weines ein entscheidendes Auswahlkriterium (65%), danach folgt die Rebsorte (58%) und schliesslich der Preis (36%). Hierin unterscheidet sie sich zu ihren Kolleginnen: In den anderen vier Ländern steht für 57% der Frauen der Preis an erster Stelle, gefolgt vom Herkunftsland und der Traubensorte.

Mit welchen Gelegenheiten und welchen Eigenschaften wird Wein assoziiert? Das Essen (71%) und der Abend im Freundeskreis (69%) sind Anlässe, die in allen Ländern mit Wein in Verbindung gebracht werden. In Deutschland steht Wein für Kulturgut (62%), aber auch für Lebensstil (58%) und schliesslich für Tradition (38%).

[www.vinexpo.com](http://www.vinexpo.com)



■ Frauen konsumieren Wein am liebsten zum Essen oder am Abend im Freundeskreis.



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](http://www.baslerwasser.ch)



# Branchenkrieg um Krisensieg

**Unterschiedlicher wie die Fastfood-Industrie und die Biobranche könnten Markterscheinungen in der Gastronomie und dem Konsumgüterhandel kaum sein. Dennoch weisen die beiden Sektoren neuerdings eine Gemeinsamkeit auf: Beide beanspruchen den Titel für sich, als grösster Gewinner aus der aktuellen Wirtschaftskrise hervorzugehen.**

Obwohl oder gerade weil die zwei Branchen grundverschiedene Marktischen bedienen, scheinen die Geschäfte nicht nur eigenen Angaben zufolge verhältnismässig rund zu laufen. Branchenkenner und Analysten weisen in beiden Segmenten gerne auf die stabilen Wachstumschancen hin, die sie trotz der Wirtschaftsflaute vorfinden würden. Dabei setzen besonders die stark expandierenden Fastfood-Ketten klassische Gastronomen unter zunehmenden Existenzdruck.

**«Fastfood-Ketten setzen klassische Gastronomen unter zunehmenden Existenzdruck.»**

«Ironischerweise zeichnet sich tatsächlich ein Doppelsieg der beiden Segmente ab», meint Andreas Jörg Scheuerle, Leiter Sachgebiet Europäische Konjunktur und Branchenanalysen bei der Dekabank, im Gespräch mit presstext. Allerdings würden sich die Argumente der Akteure in den Bereichen Bio und Fast Food deutlich unterscheiden. So

sei der Trend zu Bio vielmehr struktureller Natur, während der Fastfood-Boom eher ein konjunkturelles Phänomen darstelle.

«Das veränderte Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher sowie eine gewisse Verunsicherung in der Diskussion über Gentechnik-Produkte sind schlagkräftige Argumente der Biobranche, natürliche und gesunde Produkte zu konsumieren», führt der Experte aus. Dieser Argumente würden sich etwa Discount-Einzelhändler immer häufiger bedienen, um den Absatz anzukurbeln.

Der Trend zu Bioprodukten ist nach Angaben von Marktforschern nachhaltig. Konsumenten würden sich «gerade in Krisenzeiten» auch teure Produkte leisten, sofern sie die Gesundheit fördern. Der Aufwind von Fastfood-Ketten wie McDonald's oder Burger King dürfte hingegen auf eine rein hauswirtschaftliche Logik der Konsumenten zurückzuführen sein. Zwar sei die «Sparwut hierzulande noch nicht ausgebrochen», da die privaten Haushalte bislang noch nicht unter Druck geraten seien.

Dennoch suchen die Verbraucher in Fast Food die Möglichkeit, «in der Krise Geld zu sparen», erklärt Scheuerle gegenüber dem Newstoportal presstext. Dem entsprechend könnte auf das gesamte Gastgewerbe eine Konsumkeule zukommen, sobald sich die Situation der Privathaushalte verschärft. «Auf Ausgaben in der Gastronomie kann der Verbraucher leichter verzichten als auf andere Konsumgüter», schliesst Scheuerle.

www.presstext.com



■ Konsumenten kaufen auch in Krisenzeiten teure Produkte, sofern sie die Gesundheit fördern.

## Pandemie: Mitarbeiter und Gäste schützen!

**Die weltweite Ausbreitung des Schweinegrippenvirus ist nicht mehr zu stoppen. GastroSuisse hat einen Zehn-Punkte-Plan erarbeitet, der zentrale Massnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos in Gastbetrieben beinhaltet.**

D**a** die Ausgangslage betreffend eines Infektionsrisikos unterschiedlich ist, erhebt der Plan keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Entscheidend ist, dass in jedem Betrieb eine Situationsanalyse durchgeführt wird, nach welcher ein sachgerechter Pandemieplan erstellt werden kann, in dem insbesondere auch organisatorische Angelegenheiten geregelt sind.

**1.** Besonders wichtig: **Hände** regelmässig und häufig mit Seife waschen. Immer auch gleich zu Beginn des Arbeitseinsatzes und vor der Zubereitung von Speisen.

**2.** Beim Niesen oder Husten ein **Taschentuch** verwenden! Anschliessend die Hände waschen. Wer kein Taschentuch zur Hand hat, niest in die Armböge.

**3.** Zu anderen Personen möglichst einen **Abstand** von einem Meter einhalten. Körperkontakt einschränken.

**4.** Oft benützte **Oberflächen** (z.B. Türklinken) mehrmals pro Tag reinigen. Tisch- und Stuhlflächen nach jedem Gast reinigen.

**5.** Dem Reinigungspersonal **Wegwerfhandschuhe** zur Verfügung stellen.

**6.** Bei stärkerem Auftreten der Pandemie die **Tische und Stühle** in grösseren Abständen platzieren, um den optimalen Abstand von einem Meter zu ermöglichen.

**7.** In einem fortgeschrittenem Pandemiestadium: Mitarbeiter mit **Hygienemasken** ausrüsten.

**8.** Die **Gäste** auf die wichtigsten Punkte zur Verhinderung einer Ansteckung hinweisen.

**9.** **Mitarbeiter** mit Grippe-symptomen haben umgehend den Arbeitgeber zu orientieren. Im Krankheitsfall bis einen Tag nach Abklingen der Krankheit zu Hause aufhalten.

**10.** **Empfehlungen** des BAG und allfällige behördliche Anweisungen beachten.

www.gastro-suisse.ch



■ Häufiges Händewaschen reduziert das Infektionsrisiko stark.





## Fremdenverkehrsbilanz

Gemäss Schätzungen des Bundesamtes für Statistik gaben die ausländischen Reisenden 2008 in der Schweiz 15.6 Milliarden Franken aus, knapp eine Milliarde mehr als ein Jahr zuvor (+6.7%). Die Ausgaben von schweizerischen Reisenden im Ausland gingen im gleichen Zeitraum um 2.3% auf 11.8 Milliarden Franken zurück. Daraus resultiert ein Aktivsaldo der Fremdenverkehrsbilanz von 3.8 Milliarden Franken. Das sind 1.3 Milliarden Franken mehr als im Vorjahr.

[www.bfs.admin.ch](http://www.bfs.admin.ch)

## Geschichte der Basler Brauereien

Nach dem Erfolg seines ersten Buches über die Geschichte der Basler Gastronomie erscheint Ende September 2009 das zweite Geschichtswerk von Mario Nanni. Das neue Buch befasst sich auf 400 Seiten mit 101 Brauereien in Basel, fünfzig Braustätten in 18 Baselbieter Gemeinden und vier Brauereien in Rheinfelden. Es enthält 1250 Fotos, Dokumente und Inserate.

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

## Neue Restaurantkette

Coop eröffnete mit dem italienischen Partner Pastificio Rana das erste «Da Giovanni»-Restaurant im Center Eleven in Zürich-Oerlikon. Mittelfristig sollen in der Schweiz 35 Lokale für den schnellen, aber feinen Genuss von Pasta eröffnet werden. Der Grossverteiler ergänzt damit seinen Gastronomiebereich mit einem Hauch von Italianità.

## Kostenloses Konjunkturprogramm

Interviews mit dem Direktor von Schweiz Tourismus in der Sonntagspresse sorgten für ein grosses Echo. Der Tourismusbranche stehe das Schlimmste noch bevor, sagte Jürg Schmid. Er forderte die Schweizer auf, vermehrt im eigenen Land Ferien zu machen, um Arbeitsplätze zu sichern. Nicht fehlen durfte natürlich der Ruf nach guten Rahmenbedingungen. Schmid propagierte unter anderem Sonntagsverkäufe, um den Städtetourismus anzukurbeln. Das sei eine kostenlose, kluge Konjunkturmassnahme. «Die Läden sind ausgerechnet dann zu, wenn die Gäste kommen möchten», so Schmid.

## Überraschend starker Sommer

Entgegen den Erwartungen resultierte im messe- und kongresslosen Juli mit 93'647 Übernachtungen wie schon im Juni ein Rekordergebnis. Dazu beigetragen haben Anstrengungen, Basel nicht nur als Businessstadt zu vermarkten. So lockte das vielfältige kulturelle Angebot, insbesondere das Basel Tattoo und die erfolgreiche Van Gogh-Ausstellung, Gäste aus aller Welt ans Rheinknie. Die Hotelzimmer waren im Juli durchschnittlich zu 60.5% ausgelastet, anderthalb Prozentpunkte weniger als im Vorjahresmonat, weil die Kapazitäten seither um 5.9% zugenommen haben.

Die Rekordwerte von Juni und Juli reichen nicht ganz aus, um für die ersten sieben Monate einen Zuwachs auszuweisen. Seit Jahresbeginn wurden in den Basler Hotelbetrieben insgesamt 569'926 Logiernächte registriert. Die Nachfrage aus dem Inland ging um 3.7% zurück, diejenige aus dem Ausland um 1.7%.

## Gesunde Mittelmeerküche

Die mediterrane Küche ist bestens dazu geeignet, Fettleibigkeit und chronische Krankheiten vorzubeugen. Daneben wirkt sie sich günstig auf die Lebensdauer aus. Das berichtete der Mediziner Paolo Borrione von der Universität Rom auf einem Kongress in Wien. Bei der Mittelmeerküche handle es sich auch um eine Lebensweise. Borrione: «Man achtet auf regionale und saisonale Produkte, ersetzt Chips durch kleine Essenshappen und Süssigkeiten durch Obst.» Auch die Form der Nahrungsaufnahme spiele eine Rolle: «Wer mit anderen gemeinsam isst, lässt sich mehr Zeit und geniesst das Essen weit mehr.»

## Solothurner stimmen nochmals ab

Der Solothurner Soverän hat 2006 mit 55% Ja-Stimmen einem Anti-Raucher-Gesetz zugestimmt, das nur Ausnahmen für bediente Fumoirs vorsieht. Damals gab es noch kein Bundesgesetz. Am 1. Januar 2010 lief die Übergangsfrist ab. Seither darf man in den Solothurner Restaurants und Bars nicht mehr rauchen. Nun ist mit 3300 beglaubigten Unterschriften die kantonale Volksinitiative «für ein liberales Gesundheitgesetz und ein vernünftiges Rauchverbot» zustande gekommen. Die Initianten wollen, dass Solothurn die etwas moderatere Bundesregelung übernimmt, die auch kleine Raucherbetriebe zulässt.

## Weniger Logiernächte

Von Januar bis Mai 2009 lag die kumulierte Zahl der Logiernächte in Schweizer Hotels bei 14 Millionen. Dies entspricht einem Rückgang von 7.9 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die ausländischen Besucher verzeichneten einen deutlicheren Rückgang (-9.8%) als die inländischen Gäste (-5.3%). Den stärksten absoluten Rückgang bei den ausländischen Herkunftsländern registrierten die Gäste aus Deutschland, aus dem Vereinigten Königreich und den USA. In Basel gingen die Logiernächte in den ersten fünf Monaten des Jahres um 6.4 Prozent zurück.

## Flugjahr für Pleitegeier

Im ersten Halbjahr 2009 meldeten 2455 Firmen Konkurs an. Das sind 32 Prozent mehr als im Vorjahr. Dem Gewerbe steht die Pleitewelle noch bevor: Lokal agierende Klein- und Mittelbetriebe gehören zu den nachgelagerten «Konkurs-Branchen». Sie profitierten lange Zeit vom robusten Privatkonsum, der nun aber ebenfalls zurück geht. Im Gastgewerbe stieg die Zahl der Firmenpleiten im ersten Halbjahr um 18.7 Prozent, während der landesweite Durchschnitt 32 Prozent betrug. Dun & Bradstreet erwartet bei Gewerbe- und Handwerksbetrieben im zweiten Halbjahr einen Konkursanstieg zwischen 30 und 40 Prozent!

## Bed & Breakfast legt zu

Für das Übernachten in privaten Unterküften in der Schweiz war 2008 ein ausgezeichnetes Jahr. Jedenfalls verzeichneten die Mitglieder der Organisation Bed and Breakfast Switzerland 348'691 Logiernächte, was gegenüber dem Vorjahr einem Wachstum von 32.3% entspricht. Diese Zahlen ergeben sich vor allem aus der ständigen Zunahme der Übernachtungsangebote. Die Mitgliederzahl von Bed & Breakfast Switzerland stieg von 712 auf 827. Im Vergleich zum Vorjahr erhöhte sich die Anzahl der verfügbaren Betten von 4482 auf 5191. In der Region Basel sind 325 Betten verfügbar.

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



Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)

# Hoteliere pflegen Kontakt zur Art Basel

**Die Messeleitung der Art Basel und der Basler Hotelier-Verein (BHV) pflegen während der Kunstmesse einen intensiven Austausch. Am letzten Messetag offerierte die Art den Basler Hoteliers einen Rundgang durch die 40. Art Basel.**

Es ist eine langjährige Tradition: Die Messeleitung der Art Basel dankt den Basler Hoteliers jeweils mit einem Apéro im VIP-Bereich der Kunstmesse für die gute und wichtige Zusammenarbeit.

Am Sonntag, 14. Juni 2009 fanden sich über sechzig Mitglieder des BHV zum VIP-Apéro in der Rundhofhalle des Messezentrums Basel ein. BHV-Präsident Werner Schmid dankte in einer kurzen Ansprache

den Co-Messeleitern Anette Schönholzer und Marc Spiegler für ihre wichtige Arbeit und gratulierte zur erfolgreichen 40. Ausgabe der Art Basel.

Messeleiterin Anette Schönholzer gab den Dank zurück an die Adresse der Basler Hoteliers. Sie lobte die gute Zusammenarbeit, die wichtige Arbeit der Ombudsstelle des BHV und zeigte sich mit dem Verlauf der diesjährigen Messe höchst zufrieden.

Anschliessend an den Apéro begaben sich die Hoteliers in verschiedenen Gruppen auf professionell geführte Rundgänge durch die weltgrösste Kunstmesse.

Text und Fotos: David Frey  
www.basler-hoteliere.ch



■ Die Delegation von Basel Tourismus: Nathalie Lüthi (Incoming Services), Eduard Rietmann (Leiter Finanzen und Personal), Esther Roth (Tourismsinformation Bahnhof SBB).



■ BHV-Präsident Werner Schmid, Vizepräsident Urs Hitz, Andrea Bicker, Show Manager Art Basel



■ Daniel Füglistner, General Manager Swissôtel, Jo Scheurer, ehemaliger Direktor Hotel Bernina



■ Art meets Hotelier-Verein: Mimi Wyss, Urs Hitz, Sascha Nikitin, Andreas Bricker, Marc Spiegler, Annette Schönholzer, Werner und Christine Schmid



■ Cornelia Haag und Bernard Raemy vom Schloss Binningen, Andreas und Irene Steiner Hotel Krafft



■ Jack Grieder, Hotel Engel Liestal, Holger und Petra Brombacher, Hotel Metropol



Das frische **CC A**ha-Erlebnis.

**SENSATIONELLE  
Eröffnungsangebote  
IN PRATTELN!**



Der 9. CCA Grosshandelsmarkt in Pratteln ist eröffnet. Das «3 Märkte unter einem Dach» Erfolgskonzept bringt die einzigartige Frische für Profis nun auch in die Region Basel. Profitieren Sie von den sensationellen Eröffnungsangeboten mit tollen Gewinnchancen sowohl im Frischmarkt als auch im Lebensmittel- und Nonfoodmarkt.

Und: Jeden Monat werden Einkaufsgutscheine im Wert von 5'000.- CHF oder FC Basel Fussballtickets ausgelost. Verpassen Sie nicht Ihre Chance!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im neuen CCA in Pratteln, direkt an der Autobahnausfahrt.

CCA Pratteln | Dürrenhübelstrasse 6 | 4133 Pratteln  
+41 61 826 36 36 | +41 61 826 36 30

[www.cca-angehr.ch](http://www.cca-angehr.ch)

Cash+Carry  
**CC A** **Angehrn**  
Frische für Profis



# Hoteliers stehen zur Sozialpartnerschaft

**Die Generalversammlung 2009 des Basler Hotelier-Vereins (BHV) fand am Donnerstag, 4. Juni 2009, im Hotel Bad Bubendorf statt. Nach einem interessanten Rundgang durch das neue Designhotel von Roland und Eveline Tischhauser fanden sich die BHV-Mitglieder zur Generalversammlung ein.**

Die Mitglieder stimmten der Erneuerung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) zuhanden der Delegiertenversammlung des Dachverbandes hotellerieuisse vom 9. Juni 2009 in Lugano grossmehrheitlich zu.

Die BHV-Mitglieder genehmigten weiter die neuen Vereinsstatuten und wählten den Vorstand für die

Amtsperiode 2009 bis 2011. Im neuen BHV-Vorstand engagieren sich Werner Schmid (Präsident), Urs Hitz (Vizepräsident), Peter Malama (Direktor), Daniel Egloff (Tourismus), Marc Haubensack (Marketing & Kultur), Hansjörg Hechler (Südbaden), Ernesto Römer (Finanzen & Controlling), Roland Tischhauser (Baselland), Petra Emmel (Berufsbildung, neu), Felix Hauser (neu).

Anschliessend an die Generalversammlung genossen die BHV-Mitglieder einen Apéro im Garten des Hotel Bad Bubendorf.

Text und Fotos: David Frey  
www.basler-hoteliers.ch



■ Hotelleiterin Eveline Tischhauser-Buser führte einige Basler Hoteliers durch ihr neues Designhotel.



■ BHV-Präsident Werner Schmid führte souverän durch die Generalversammlung.



■ Der neue BHV-Vorstand: Roland Tischhauser, Felix Hauser, Ernesto Römer, Hansjörg Hechler, Urs Hitz, Peter Malama, Marc Haubensack, Petra Emmel, Werner Schmid, Mimi Wyss, Daniel Egloff.

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](mailto:info@ksbasel.ch)

# Service, der ein bisschen weiter geht.

**75 Jahre**  
Selmoni  
Selmoni



**Selmoni**  
**Selmoni** | |||||  
Die ganze Elektrotechnik