

UNSERE THEMEN

Baden-Württemberg erfindet sich neu	3
Strenge LGAV-Kontrollen in 2000 Hotels und Restaurants	4
Kellnerempfehlungen ermutigen Gäste	5
Musterprozess gegen Fumoar-Beiz	6
Kreuzug gegen den Alkohol	7
Regional trinken für die Umwelt	7
Wien 1900: Hoteliers bestens vorbereitet	8
One 2 One: 12 Stunden Mitarbeiter-Party	10
Traditionelle Nachtlokale unter Druck	15
Rauchverbot hat keinen Effekt auf Tabakkonsum	15

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1900

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!

Auf das Basler Sonderzüglein beim Nichtraucherschutz soll verzichtet werden. Das fordert eine kantonale Volksinitiative, die von einem breit abgestützten Komitee lanciert wurde. Zwar bleibt die Basler Gastronomie auch nach dem Willen der Initianten grundsätzlich rauchfrei, mit der reinen Bundeslösung soll aber die Vielfalt der Beizenkultur gesichert werden.

Vor gut zwei Jahren haben sich die Stimmbürger des Kantons Basel-Stadt mit 52% für ein Rauchverbot in Restaurants und Bars ausgesprochen.

«Die Bundeslösung sichert die Vielfalt der Beizenkultur.»

Leider gab es damals weder einen direkten noch einen indirekten Gegenvorschlag. Das Volk konnte also nicht zwischen einem sehr strengen und einem etwas weniger strengen Verbot auswählen.

«Das ist schade, denn eine moderatere Variante hätte in Basel gute Chancen gehabt», sagt Josef Schüpfer, Präsident des Wirtverbandes Basel-

«In 18 Kantonen gilt eine Regelung, die weniger streng ist als in Basel-Stadt.»

Stadt. Dennoch akzeptiert das Gastgewerbe den Entscheid des Stimmvolks: In den öffentlich zugänglichen Basler Gastbetrieben wird seit 1. April 2010 nicht mehr geraucht.

Seit der Abstimmung hat sich jedoch Wesentliches verändert. Mittlerweile ist das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen in Kraft getreten. Auch dieses Gesetz verbietet das Rauchen in gastgewerblichen Lokalen, es lässt aber im Gegensatz zur

kantonalen Regelung bediente Fumoirs und kleine, klar gekennzeichnete Raucherbetriebe zu. Dieser gut-eidgenössische Kompromiss ist heute breit anerkannt. In 18 Kantonen gilt eine Regelung, die weniger streng ist als in Basel-Stadt!

«Wir halten die Bundeslösung für wesentlich branchenverträglicher als die kantonale Regelung», sagt Schüpfer. Das Bundesgesetz stelle den Nichtraucherschutz und den Arbeitnehmerschutz sicher, ermögliche es aber gleichzeitig, eine vielfältige Beizenkultur zu erhalten.

Weiter auf Seite 2



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 Nun hat ein breit abgestütztes Komitee die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» lanciert, die die Übernahme des Bundesrechts fordert. Die Initiative geht zurück auf einen einstimmigen Beschluss der Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt.

Der Wirtverband setzt sich aber nicht allein für eine vernünftige Lösung beim Nichtraucherschutz ein. Er wird unterstützt von den Spitzenverbänden der Wirtschaft und vom mitgliederstärksten Verein der Nordwestschweiz, dem Verein Fūmoar.

Die Junge SVP, die Jungliberalen und die Juso Basel-Stadt unterstützen die Initiative ebenfalls. Prominente Vertreter der CVP, der FDP, der LDP, der SP und der SVP sowie Persönlichkeiten aus dem gesellschaftlichen Leben Basel ergänzen das Initiativkomitee.

Übernimmt Basel-Stadt das Bundesrecht, so wie es die Initiative anstrebt, so werden 100 bis 150 von insgesamt 850 Restaurationsbetrieben zu Raucherlokalen. Ein paar Dutzend weitere Betriebe werden einen Nebenraum als bedientes Fūmoir führen. Mit anderen Worten: 650 Betriebe werden komplett rauchfrei bleiben, bei weiteren 50 wird der Hauptraum rauchfrei sein.

Initiativkomitee

«Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!»

André Auderset	Grossrat LDP
Dr. Andreas Burckhardt	Grossrat LDP, Direktor Handelskammer beider Basel
Christoph Bürgenmeier	Präsident LDP Basel-Stadt, Vizepräsident Gemeinderat Riehen
Baschi Dürr	Grossrat FDP
Beat Emmenegger	Gastgewerblicher Unternehmer
Dr. Sebastian Frehner	Grossrat, Präsident SVP Basel-Stadt
Remo Gallacchi	Grossrat CVP
Christophe Haller	Fraktionspräsident FDP
Thierry P. Julliard	Sekretär Verein Fūmoar
Tino Krattiger	alt Grossrat SP
Peter Malama	Nationalrat FDP, Direktor Gewerbeverband Basel-Stadt
Mario Nanni	Präsident Verein Fūmoar
Guido Schmidt	Betreiber Grand Café Huguenin und Café Roter Engel
Josef Schöpfer	Präsident Wirtverband Basel-Stadt
Marcel Schweizer	designierter Präsident Gewerbeverband Basel-Stadt
Alex Stürchler	Unternehmer
Stefanie Thomann	Vizepräsidentin LDP Basel-Stadt
Andreas Ungricht	Grossrat SVP
Esther Weber	Grossrätin SP
Christine Wirz-von Planta	Fraktionspräsidentin LDP
Peter Wyss	ehemaliger Kunsthallen-Wirt
Sarah Wyss	Präsidentin Juso Basel-Stadt

Bundesgesetz stellt Arbeitnehmerschutz sicher

In 18 Kantonen der Schweiz sind bediente Raucherzimmer oder kleine Raucherbetriebe erlaubt. Allerdings bleibt auch dort die überwiegende Mehrheit der Gaststätten rauchfrei. Nur noch jeder zwanzigste Beschäftigte des Gastgewerbes arbeitet regelmässig in Raucherbereichen. Es sind dies meist selbst Raucher – und alle haben ihre schriftliche Einwilligung gegeben. Das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen gewährleistet den Gesundheitsschutz der Arbeitnehmer!

Im raucherfreundlichen Halbkanton Appenzell-Innerrhoden kommen 23 Raucherbetriebe auf 110 gastgewerbliche Bewilligungen. Hingegen gibt es nur wenige Fūmoirs, obwohl die baulichen Anforderungen in Appenzell gering sind. Gesamthaft bieten rund 25% der Betriebe bediente Raucherbereiche.

Gemäss Kompetenzzentrum für das Gastgewerbe verfügen im Kanton Zug auf 532 Gaststätten nur

gerade 56 Lokale über eine Bewilligung als Raucherbetrieb. Hinzu kommen 28 Restaurants, die ihren Gästen bediente Fūmoirs anbieten. In fünf von sechs Betrieben wird also in den Innenräumen überhaupt nicht mehr geraucht!

Im Kanton Solothurn sind bediente Fūmoirs zu-

«Im Gastgewerbe wird höchstens noch eine von zwanzig Arbeitsstunden in Raucherbereichen geleistet.»

gelassen, nicht aber eigentliche Raucherbetriebe. Auf rund 800 Gaststätten gibt es etwa 200 Raucherzimmer. Kleine Lokale, die aus räumlichen Gründen keine Fūmoirs einbauen können, sind klar im Nachteil.

Im Kanton Schwyz gibt es auf rund 700 gastgewerbliche Objekte 180 Raucherbeizen und 50 Fūmoirs. Im thurgauischen Amriswil gibt es gar 29 Raucherbetriebe auf insgesamt 56 Lokale! Eine solche Anhäufung ist aber selten.

Im Allgemeinen hält sich die Nachfrage nach Raucherbetrieben in Grenzen. Im Aargau haben von rund 1500 Betrieben gerade einmal 150 ein entsprechendes Gesuch gestellt. Und in Luzern gibt es gar nur etwa 100 Raucherbetriebe auf insge-

samt 1500 Lokale.

Je nach Kanton bieten also 10 bis 25% der Betriebe bediente Raucherbereiche an. Bei den Raucherlokalen handelt es sich jedoch ausnahmslos um Kleinbetriebe. Und Fūmoirs stellen stets nur einen Nebenbereich grösserer Betriebe dar – die Grösse ist auf einen Drittel der Gastfläche beschränkt.

Auch in den liberalen Kantonen dürften höchstens noch 10% des Restaurationsumsatzes in Raucherbereichen erzielt werden. Rund 90% der Einnahmen erfolgen in rauchfreien Innenräumen oder in der Aussengastronomie.

In der Hauswirtschaft, in der Küche und in der Administration gibt es kaum mehr Arbeitsplätze in Raucherbereichen. Von branchenweit 230'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern arbeiten also höchstens noch 10'000 mehr oder weniger regelmässig in Raucherbereichen.

Selbst in den Kantonen mit der Bundeslösung wird höchstens noch eine von zwanzig Gastgewerbe-Arbeitsstunden in Raucherbereichen geleistet. Gemäss Erhebungen von gfs.bern und GastroBern rauchen 63% der Servicemitarbeiter. Es ist also sehr leicht, Mitarbeiter für Raucherbereiche zu finden. Und es muss kein Gastronomie-mitarbeiter gegen seinen Willen in Raucherbereichen arbeiten!



Baden-Württemberg erfindet sich neu

Die baden-württembergische Tourismuswerbung stellt sich neu auf. Sie verändert ihr Aussehen grundlegend. Gleichzeitig werden neue inhaltliche Schwerpunkte gesetzt. Die Themen Natur, Kultur, Genuss und Wohlbefinden werden vertieft.

«Es handelt sich nicht um einen Neuanstrich, sondern um einen kompletten Umbau», erklärt Andreas Braun, Geschäftsführer der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW). Braun spricht von einem Paradigmenwechsel, der schon beim Vergleich von altem und neuem Logo deutlich werde: Aus einem TMBW-Siegel werde die Wort-Bild-Marke «Wir sind Süden», die Lust auf Urlaub macht. Nicht mehr die Organisation, sondern die Destination wird beworben.

«Will ein Gast buchen, ist das mit wenigen Klicks erledigt.»

Vielen gilt Baden-Württemberg als schwierig zu vermarkten: der Bindestrich, ein schwer auszusprechender Name vor allem für Ausländer, die breite Vielfalt an Regionen und Themen. «Wir zeigen das Verbindende, wir stiften Identität und bilden das Dach», sagt Braun. Die Zeit, das Licht unter den Scheffel zu stellen, sei vorbei.

Der ebenso selbstbewusste wie selbstironische Slogan «Wir sind Süden» sei nicht in erster Linie als geografische Verortung gedacht, sondern als Chiffre für Lebensgefühl und Genuss. Mit ihrem neuen Auftritt werde die TMBW erstmals «kampagnenfähig» und trage zum Aufbau einer Destinationmarke bei. Ausserdem leiste man einen Beitrag

zur Imagewerbung für Baden-Württemberg und knüpfe an die erfolgreiche Landeskampagne «Wir können alles. Ausser Hochdeutsch» an.

«Der neue Slogan steht als Chiffre für ein Lebensgefühl.»

Neu am Auftritt ist nicht nur der Slogan, auch Bildsprache und Farben ändern sich spürbar. Das betrifft vor allem die Website, aber auch die Printprodukte. Der User oder Gast wird nicht allein mit schönen Bildern abgespeist. Wenn er buchen will, ist das mit wenigen Klicks erledigt. «Wir machen das touristische Angebot Baden-Württembergs für den Gast durch buchbare Angebote erlebbar», erläutert Braun.

Der neue Internet-Auftritt versteht sich weit stärker als bisher als Portal in die Regionen und Destinationen des Landes. Faktisch will man einen weiteren starken Vertriebskanal aufbauen. Im nächsten Schritt, so kündigt der TMBW-Geschäftsführer an, würden Web 2.0-Inhalte integriert.

Der inhaltliche Kern der Neuausrichtung besteht in der Vertiefung der Schwerpunktthemen Natur, Kultur, Genuss und Wohlbefinden. Besonderes Augenmerk richtet die TMBW auf den Bereich Natur. Hier sollen

in nächster Zeit Angebote für einen umweltverträglichen Tourismus entwickelt werden. Projekte zur Förderung der E-Mobilität werden unterstützt, mit der Bahn wird beim «Fahrtziel Natur» zusammengearbeitet. Aus dem Schwerpunktthema Wellness wurde «Wohlbefinden», wozu auch Trends wie Pilgern, Selfness oder Work-Life-Balance gehören.

Im Bereich Kultur wird sich die TMBW nicht mehr auf Angebote aus dem «klassischen» Kulturbereich beschränken, sondern auch junge Themen aufgreifen. Im Segment Genuss schliesslich wird die etablierte Marke «Geniesserland Baden-Württemberg» um das Thema Wein bereichert.

www.tourismus-bw.de



Die etablierte Marke «Geniesserland Baden-Württemberg» wird um das Thema Wein bereichert.

Aus der Region, für die Region!

Unser Bier braut lokal für den lokalen Konsum, mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau. Der Blohopfen stammt zu 100 Prozent aus Schweizer Produktion (Solothurn), das Blomalz kommt vorwiegend aus Deutschland. Ein – vorerst noch – kleiner Teil der Blogerste wird in Reihen auf den Feldern der Gebrüder Graber (Spittelmatthof) angebaut.

BIO

Unterstützen auch Sie die heimische Produktion. Nehmen Sie Unser Bier in Ihr Angebot auf. Unsere 6621 Aktionärinnen und Aktionäre aus Basel und Umgebung werden es zu schätzen wissen.

Geschäftsführer Lutz Buschard (links) und Betriebsrat Evely Graber auf dem Feld, wo die Braugerste für Unser Bier wächst.

www.unser-bier.ch

Strenge Kontrollen in 2000 Hotels und Restaurants

Jährlich werden 2000 Hotels und Restaurants verdachtslos auf die Einhaltung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes überprüft. Diese Kontrollen sind nötig, um eine möglichst gute Einhaltung des L-GAV sicherzustellen. Während sich bei der Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitszeiterfassung erhebliche und beim 13. Monatslohn leichte Verbesserungen zeigen, war die Anzahl der Betriebe, welche alle Mindestlöhne einhalten, gleichbleibend.

Die Kontrollstelle für den L-GAV des Gastgewerbes überprüfte im Rahmen einer weiteren repräsentativen Stichprobe, vom Juli 2009 bis Juni 2010, zweitausend Hotels und Restaurants auf Einhaltung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes. Kontrolliert wurden das Vorhandensein eines brauchbaren Systems zur Erfassung der geleisteten Arbeitszeit, die Einhaltung der Mindestlöhne und die korrekte Gewährung des 13. Monatslohnes.

«Nicht korrekt handelnde Betriebe müssen Lohn Guthaben nachzahlen und mit hohen Konventionalstrafen rechnen.»

In 81.5% (Vorjahr: 81.7%) der kontrollierten Betriebe oder bei 91.7% (Vorjahr: 92.6%) aller kontrollierten Arbeitsverhältnissen werden alle Mindestlöhne eingehalten. Ein brauchbares System zur Erfassung der geleisteten Arbeitszeit war in 79.2% (Vorjahr: 68.6%) der Betriebe vorhanden. Der 13.

Monatslohn wird in 89.3% (Vorjahr: 87.7%) allen anspruchsberechtigten Mitarbeitern entschädigt. In 971 Betrieben mussten Nachkontrollen durchgeführt werden.

Die Kontrollstelle für den L-GAV des Gastgewerbes ist beauftragt, jedes Jahr Kontrollen in 2000 durch Zufall gewählten Betrieben durchzuführen. Nicht korrekt handelnde Betriebe müssen Mitarbeitenden vorenthaltene Lohn Guthaben nachzahlen und darüber hinaus mit Konventionalstrafen bis zum doppelten Betrag der vorenthaltene Lohn Guthaben rechnen.

Mit dem neuen, strengeren Kontrollkonzept setzen die Sozialpartner des Gastgewerbes den allgemeinverbindlich erklärten L-GAV besser durch und garantieren so den korrekt handelnden Betrieben gleich lange Spiesse im harten Wettbewerb und den Mitarbeitenden eine faire Behandlung.

www.l-gav.ch



Die Arbeitszeiterfassung in den Betrieben hat sich erheblich verbessert.

Neues Designhotel

Mitte November eröffnet am Blumenrain das Hotel «D». Das sechsstöckige Vierstern-Haus gehört zur Gruppe «Hôtels et Résidences Diana». Es verfügt über 46 geräumige Zimmer und zwei Suiten. Das Boutiquehotel steht für Design, Eleganz und modernste Technik. Die Gäste finden in jedem Zimmer zahlreiche technische Extras wie iPod-Deck oder grosse Flachbildschirme.

www.hoteld.ch



Strassencafés erleichtern

Der Nationalrat will das Raumplanungsgesetz revidieren. Er hat eine Motion von Adrian Amstutz (SVP) mit 104 zu 38 Stimmen bei sieben Enthaltungen angenommen. Gemäss einem Bundesgerichtsurteil von 2008 bedarf die Errichtung eines Strassencafés neben einer gewerbepolizeilichen Bewilligung auch einer Baubewilligung. Das führte zu einem unverhältnismässig hohen bürokratischen Aufwand bei Gastwirten und Behörden. Schätzungen gehen von über 300 notwendigen Baubewilligungen allein für die Städte Bern, Biel und Thun aus. Amstutz forderte deshalb, das Urteil des Bundesgerichts sei mit einer Revision des Rechts zu korrigieren. Die Mehrheit im Nationalrat sah das auch so.

Graz wird zur Kongressstadt

Messen, Tagungen und Seminare bringen der Steiermark Gästezahlen, die man sonst kaum erreichen würde. 2009 gab es alleine in Graz über 100'000 Logiernächte durch den Kongress- und Seminartourismus. Das sind rund 15 Prozent aller Übernachtungen. Die aktuelle Statistik der ICCA besagt, dass Graz im weltweiten Vergleich die 73. Stelle unter den Tagungsstädten einnimmt. Mehr als 120 Kongresse finden jedes Jahr in der steirischen Metropole statt. Verstärkte Auftritte in Deutschland, Ungarn, der Tschechischen Republik, der Slowakei, Italien, Grossbritannien und den Benelux-Ländern zeigen Früchte: Bereits kommen 15 Prozent der Anfragen von dort.

www.steiermark-convention.com



Kellnerempfehlungen ermutigen Gäste

Die Empfehlungen von Servicemitarbeitern ermutigen Restaurantgäste, neue Getränke auszuprobieren. Dies ist ein Resultat einer aktuellen Befragung von 1500 amerikanischen Konsumenten durch die Beratungsfirma Technomic.

Fast ein Viertel der Verbraucher (23%) geben an, sie würden die Bestellung eines neuen Getränks in Betracht ziehen, wenn der Servicemitarbeiter dieses empfiehlt. Der Einfluss der Kellnerinnen und Kellner ist am grössten bei Leuten, die sehr oft auswärts Getränke konsumieren (30%).

«Die Zahl von Konsumenten, die ein Fastfood-Lokal aufsuchen, nur um etwas zu trinken, steigt.»

«Restaurantbetreiber sollten Empfehlungen der Serviceangestellten als Mittel einsetzen, saisonale oder zeitlich beschränkt angebotene Getränke zu promoten», sagt Darren Tristano von Technomic. Dies ist eine Erkenntnis aus dem neuen "Beverage Consumer Trend Report", der sich an Gastronomen und Getränkehersteller richtet. Die Studie untersuchte mehr als zwei Dutzend alkoholfreie Getränkekategorien, unter anderem Kaffeegetränke, Limonaden, Tee, Smoothies, Sportgetränke und Energy Drinks.

Fast neun von zehn Verbrauchern (86%) kauften im letzten Monat ein Getränk zum Ausserhauskonsum. Davon kauften 24 Prozent täglich ein Getränk ausser Haus. Durchschnittlich trinkt ein erwachsener Amerikaner pro Monat sieben verschiedene alkoholfreie Getränketypen – davon drei ausser Haus.

Obwohl sich zwei von fünf Verbrauchern für Premiumgetränke (43%) und «gesunde» Getränke (42%) interessieren, sind der Geschmack (76%) und die Qualität (73%) nach wie vor die Hauptkriterien bei der Kaufentscheidung. Das Teeangebot auf Getränkekarten nimmt laufend zu.

Die Zahl von Konsumenten, die ein Fastfood-Lokal besuchen, nur um etwas zu trinken, steigt. Ein gutes Drittel (36%) der Befragten gab an, im vergangenen

Monat einen Schnellverpflegungsbetrieb besucht zu haben, nur um dort ein Getränk zu konsumieren. 2008 lag dieser Wert noch bei 24 Prozent.

Convenience Stores sind ein wichtiger Absatzkanal für Getränke. Zwei von fünf Kunden solcher Geschäfte (42%) geben an, dort im letzten Monat vier oder mehr alkoholfreie Getränke gekauft zu haben.

www.technomic.com



■ Convenience Stores werden als Absatzkanal für Getränke immer wichtiger.

► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!



**Besuchen Sie einen vierwöchigen Intensivkurs!
Jetzt mit noch strafferem Ausbildungsprogramm.**

www.baizer.ch/wirtekurs



Die nächsten Kurse

- vom 8. November bis 21. Dezember 2010
- vom 14. Februar bis 11. März 2011
- vom 7. Juni bis 25. August 2010
- Ausbildungszentrum UBS, Basel
(nur zwei Gehminuten vom Bahnhof)

Preis

- CHF 3'500.- (inkl. Lehrmittel)

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website www.baizer.ch
- Oder verlangen Sie Unterlagen und Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
Fax 061 278 94 90
info@baizer.ch

Musterprozess gegen Fūmoar-Beiz

Das Arbeitsinspektorat hat gegen einen Betrieb des Raucherbeizen-Netzwerks «Fūmoar» eine Verfügung erlassen. Der juristische Streit wird wohl noch lange dauern.

Der Verein Fūmoar zählt 150 Mitgliederbetriebe. In diesen Lokalen wird weitergeraucht, weil sie «nicht öffentlich zugänglich» sind und das kantonale Rauchverbot somit nicht gilt. Allerdings hegt die Verwaltung Zweifel an der Rechtskonformität des Modells.

Das Arbeitsinspektorat hat nun erstmals Verfügungen gegen zwei Raucherlokale ausgesprochen, in denen gemäss Hinweisen mehr als eine Person gleichzeitig arbeitet. Nach Meinung des Amts für Arbeit und Wirtschaft verstösst das gegen das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen.

Ein Lokal hat Anpassungen vorgenommen. Das zweite Lokal – es handelt sich um das Restaurant zum Schiefen Eck – hat hingegen Rekurs gegen die Verfügung eingelegt. Die sich schon seit längerem abzeichnende juristische Auseinandersetzung wird von Fūmoar-Initiant Thierry Julliard geführt und aus der «Kriegskasse» des Vereins bezahlt.

Das Arbeitsinspektorat hat dem Rekurs die aufschiebende Wirkung nicht entzogen. Im «Schiefen Eck» kann also weiter geraucht werden. Weil die Entscheide vermutlich weitergezogen werden,

dauert es möglicherweise noch bis 2012, bis der «Musterprozess» mit einem rechtskräftigen Urteil endet.

Die Frage, ob es sich beim Verein Fūmoar um eine

Umgehung des kantonalen Rauchverbots handelt, wird durch den aktuellen Rechtsstreit nicht geklärt. Das Bauinspektorat, das für die Umsetzung verantwortlich ist, hat offenbar bisher noch keine Bewilligungsentzüge angedroht.



■ Das Arbeitsinspektorat führt einen Musterprozess gegen das «Schiefe Eck». In den rund 150 Fūmoar-Beizen können Mitglieder bis zum Vorliegen eines rechtskräftigen Urteils weiter rauchen.



In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baslerbiet 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



Kreuzzug gegen den Alkohol

Alkoholische Getränke geraten noch mehr in den Fokus von Politik und Verwaltung. Die geplante Totalrevision des Alkoholgesetzes ist nur die Spitze des Eisbergs. Dabei sprechen die Fakten eine ganz andere Sprache: Sowohl der normale als auch der missbräuchliche Konsum von Alkohol ging in den letzten zwanzig Jahren stark zurück.

Die Gesundheitsorganisation der Vereinten Nationen macht in ihrem "Framework for Alcohol Policy" (2007) den Alkohol für praktisch alle sozialen und gesundheitlichen Probleme der Welt verantwortlich. Ein "Expertenkomitee" (WHO Expert Committee on Problems Related to Alcohol Consumption), das nicht zwischen normalem und missbräuchlichem Konsum unterscheidet, hatte im Jahr zuvor das Terrain für eine strengere Alkoholpolitik vorbereitet.

Die Mitgliedsländer der UNO werden aufgefordert, ein ganzes Repertoire von unverhältnismässigen Massnahmen zu ergreifen. Der Ideen-katalog reicht von Warnbildern (Trinkerlebern auf Weinetiketten?) über zeitliche und örtliche Verkaufsrestriktionen bis hin zu höheren Mindestaltem, Mindestpreisen, Werbeverboten und höherer Besteuerung. Der Bundesrat liess es sich nicht nehmen, verschiedene Forderungen bereits in das "Nationale Programm Alkohol 2008-2012" aufzunehmen.

Ein erster konkreter Ausfluss dieses Denkens ist die Totalrevision des Alkoholgesetzes. Das Happy-Hour-Verbot soll auf Bier und Wein ausgedehnt werden. Wirte, die ihren Stammgästen eine Runde Bier oder ein Glas Wein offerieren, sollen kriminalisiert werden. Und verdeckte Ermittlungen mit

(bisher eigentlich illegalen) Testkäufen sollen eine rechtliche Grundlage erhalten, selbst wenn gegen den Verkäufer kein Verdacht vorliegt und dieser nicht vorsätzlich handelt. Gestylte Girls ordern ein Cüpli, 1.90 Meter grosse Jünglinge eine Stange, um die Servicemitarbeiter hinter das Licht zu führen.

«Der Alkoholkonsum hat in den letzten zwanzig Jahren stark abgenommen.»

Dabei hat übermässiger Alkoholkonsum von Jugendlichen, wie er der Gesellschaft heute Sorge bereitet, wenig mit dem Gastgewerbe zu tun. Der unkontrollierte Konsum spielt sich fast ausnahmslos im Freien ab. Das neue Alkoholgesetz lässt das ausser Acht. Anstatt dort zu handeln, wo Bedarf besteht, konzentriert sich der Gesetzgeber darauf, Wirte und deren Gäste mit wenig zielführenden Massnahmen unverhältnismässig einzuschränken.

Allerorten wird der Eindruck vermittelt, die Probleme mit dem Alkohol nähmen laufend zu. Doch stimmt das überhaupt? Betrachten wir offizielle Zahlen der Alkoholverwaltung und des Bundesamts für Gesundheitswesens.

Der Alkoholkonsum pro Kopf hat in den letzten

zwanzig Jahren stark abgenommen. Der effektive Konsum betrug im Jahr 1990 pro Kopf total 128 Liter, heute noch 100.6 Liter. Der Weinkonsum sank von 49.4 auf 37.9 Liter, derjenige von Bier von 69.8 auf 57.3 Liter und der Spirituosenverbrauch von 4.5 auf 3.9 Liter. In Bezug auf reinen Alkohol ging der Konsum um 20.3 Prozent zurück!

Gleichzeitig ist auch der Alkoholmissbrauch rückläufig. Das ergibt sich aus einer Studie, die vom Bundesamt für Gesundheit in Auftrag gegeben wurde («Synthesebericht – Ökonomische Evaluation von Präventionsmassnahmen in der Schweiz»). Daraus ist zu entnehmen, dass «der Anteil der Bevölkerung mit exzessivem Alkoholkonsum zwischen 1997 und 2007 von 6% auf 5.1% zurück ging.»

Diese Zahlen machen deutlich, dass flächendeckende, alle Konsumenten betreffende Massnahmen, welche im Entwurf des neuen Alkoholgesetzes zuhauf vorhanden sind, verfehlt sind.



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirteverband Basel-Stadt

Mineralwasser aus der Nachbarschaft

Regional trinken für die Umwelt

Die Verbraucher können dazu beitragen, den Ausstoss von Klimagasen zu reduzieren. Sich im Restaurant ein Wässerchen aus Italien zum Wein zu bestellen, das mit dem Lastwagen über den Gotthard transportiert wurde, trägt definitiv nicht dazu bei.

Expertenschätzungen des Heidelberger Institutes für Energie- und Umweltforschung (IFEU) zufolge legt ein solches «internationales Wasser» im Schnitt 850 Kilometer zurück, bis es in unserer Kehle prickelt. Das gleiche Prickeln erlebt der Verbraucher jedoch auch, wenn er ein einheimisches Produkt wählt, das (in Deutschland) laut einer aktuellen Studie des Instituts im Schnitt immerhin 260 Kilometer gereist ist.

«Der Transport schlägt in der Ökobilanz eines Mineralwassers mit 30 Prozent zu Buche.»

Selbst in noblen Lodges exotischer Ferienzele kann der Gast französische oder italienische Mar-

ken ordern. Zu diesen Zielen werden die schweren Glasflaschen im Zweifel gleich über die zehnfache Strecke oder mehr verfrachtet. Der Transport schlägt in der Ökobilanz eines Mineralwassers mit 30 Prozent zu Buche und sei der entscheidende Faktor für die Umweltlast.

Mit dem Kauf regionalen Wassers könnte der Verbraucher einerseits das Klima schonen und gleichzeitig die eigene Region fördern. Zudem füllten die einheimischen Brunnenbetriebe ihr Wasser überwiegend in Mehrwegflaschen ab, die den meisten Studien zufolge ökologische Vorteile hätten, aber im Handel gegen die Einwegprodukte das Rennen verlieren.

Friederike Eversheim / aid



■ Mit dem Kauf eines regionalen Wassers kann der Verbraucher die Umwelt schonen und die eigene Region fördern.

Wien 1900: Hoteliers bestens vorbereitet

Die Fondation Beyeler und Basel Tourismus luden am 27. September die Mitglieder des Basler Hotelier-Vereins zu einer Informationsveranstaltung zur Ausstellung «Wien 1900. Klimt, Schiele und ihre Zeit» ein.

Frédéric Pothier, Mitglied der Geschäftsleitung von Basel Tourismus, und James Koch, Kaufmännischer Direktor der Fondation Beyeler, begrüßten die rund 60 Interessierten aus der Basler Hotellerie zur Informationsveranstaltung. Pothier betonte, wie wichtig die gute Zusammenarbeit mit den Basler Hotels für solch grosse Kunstaustellungen ist. Koch informierte, dass die Ausstellung ausgezeichnet angelaufen sei und gab einen Einblick in das Rahmenprogramm der Fondation Beyeler für die Ausstellung «Wien 1900. Klimt, Schiele und ihre Zeit».

Beim anschliessenden Rundgang durch die Ausstellung erhielten die Hoteliers wichtige Informationen, die sie ihren Gästen weitergeben können. Anschliessend an die Führung erhielten die Hotel-



■ Frédéric Pothier und James Koch begrüßen die Basler Hoteliers zur Infoveranstaltung über die Ausstellung «Wien 1900. Klimt, Schiele und ihre Zeit».

vertreter ein Werbepaket mit Informationsmaterial, Plakaten und dem Katalog zur Ausstellung.

www.basler-hoteliers.ch

Andy Warhol: Exklusive Preview

Das Kunstmuseum Basel lud am 3. September 2010, noch vor der offiziellen Eröffnung, die Basler Hoteliers zu einer exklusiven Führung durch die Ausstellung «Andy Warhol. The Early Sixties. Paintings and Drawings 1961-1964».

Fausto De Lorenzo, Managing Director des Kunstmuseums, begrüßte zwanzig Basler Hoteliers zur Führung. Anschliessend führte Kuratorin Nina Zimmer die Hoteliers durch die Ausstellung und gab ihnen einen professionellen Einblick die Welt von Andy Warhol.

Die anwesenden Hoteliers schätzten die Informationen aus erster Hand sehr. Damit können sie – eingedeckt mit zusätzlichem Informations- und Werbematerial – ihre Mitarbeitenden und vor allem ihre Gäste aus erster Hand über die Warhol-Ausstellung im Kunstmuseum Basel informieren.

Es ist der Wunsch des Basler Hotelier-Vereins, dass vor grossen und wichtigen Kunstaustellungen auch in Zukunft solche Preview-Führungen durchgeführt werden können.

Touristisches Wachstum fördern!

Nationalrat Dominique de Buman ist seit einem Jahr Präsident des Schweizer Tourismus-Verbandes. An der Generalversammlung des Verbandes forderte er einen günstigen Mehrwertsteuersatz für den Tourismus, eine einheitliche Besteuerung von Speisen und Getränken in Restaurants und beim Verkauf über die Gasse sowie ausreichende Mittel für das Marketing. Sie seien die Voraussetzung für das angestrebte wirtschaftliche Wachstum der Branche.

www.swisstourfed.ch

Freiburg im Breisgau legt zu

Mit einer Gesamtzahl von 547'900 Übernachtungen von Januar bis Juni 2010 liegt der Tourismus in Freiburg weiterhin auf Wachstumskurs. Freiburger Hotels, Pensionen, Campingplätze und die Jugendherberge verzeichneten gegenüber dem Vergleichszeitraum im Vorjahr 2.2 Prozent mehr Übernachtungen. Die Hotellerie konnte gegenüber den Halbjahreszahlen von 2009 sogar um 7.5% zulegen.

www.fwtm.de

Gebühren überprüfen!

Die von der CVP Basel-Stadt lancierte Initiative «Gegen staatliche Abzockerei – für eine regelmässige Überprüfung der Gebühren» verlangt die sofortige Überprüfung und Hinterfragung der vielfältigen durch den Kanton oder durch staatsnahe Betriebe erhobenen Gebühren. Berechtigung und Höhe soll im Verhältnis zu der vom Staat erbrachten Leistung stehen.

www.cvp-bs.ch

Wenig Wissen über Saisonalität

87 Prozent der Schweizer achten angeblich beim Einkaufen auf saisongerechte Produkte. Aber nur eine Minderheit weiss, wann eine Frucht oder ein Gemüse tatsächlich Saison hat. Dies zeigt eine repräsentative Umfrage des WWF. Lediglich 28 Prozent der Befragten konnten angeben, wann Tomaten in der Schweiz ohne beheizte Treibhäuser wachsen. Etwas besser sah es bei Kirschen (46 Prozent) und Trauben (49 Prozent) aus. Einzig bei Bohnen wussten mehr als die Hälfte Bescheid (60 Prozent). Besonders schlecht schnitten Männer und jüngere Leute ab.

www.wwf.ch

Viele junge Museumsbesucher

Die grosse Retrospektive "Basquiat" zum 50. Geburtstag des legendären Künstlers ist mit 109'328 Besuchern erfolgreich zu Ende gegangen. Die erste umfassende Ausstellung in Europa zeigte rund 130 Werke aus renommierten Museen, Galerien und Privatsammlungen in Europa und Amerika. Viele prominente Besucher, darunter der Schauspieler Roberto Benigni sowie der Musiker Adam Clayton (U2) kamen nach Riehen. Die Ausstellung hat besonders viele junge Besucher ins Museum gebracht.

www.fondationbeyeler.com

Neuer Standort

Für das Naturhistorische Museum Basel soll aus räumlichen und betrieblichen Gründen in zehn bis fünfzehn Jahren ein neuer Standort gesucht werden. Diesen Grundsatzentscheid hat der Regierungsrat getroffen. Nicht mehr im Vordergrund steht die Heuwaage: Sollte sich im Zuge der Zonenplanänderung die Bebaubarkeit des Areals für eine Nutzung im öffentlichen Interesse ergeben, würde dem Projekt Ozeanium des Zoos der Vorzug gegeben.

www.nmb.bs.ch



CCA-Nonfoodmarkt

Der Fachmarkt für Profis



Sensationelle Aktionen, beste CCA-Preise, Workshops, Events, attraktive Wettbewerbspreise und Sofortgewinne!

www.cca-angehrn.ch

Gratis-Nummer ins nächste CCA:

0800 ANGEHRN | T: 0800 264 34 76

CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt



12-Stunden-Party für Hotel- und Restaurant-Mitarbeiter

Der Basler Hotelier-Verein lud am 15. August 2010 zum ersten Mal in seiner Geschichte sämtliche Hotel- und Restaurant-Mitarbeiter aus der Stadt und Region Basel zu einer Party in die City Beach auf dem Dach des Parkhauses Messe beim Messeplatz ein. Rund 1000 Gäste folgten der Einladung und liessen es sich gut gehen.

«One 2 One» hiess das Motto der Veranstaltung, um sicherzustellen, dass aufgrund der unregelmässigen Arbeitszeiten auch wirklich alle Hotel- und Restaurant-MitarbeiterInnen dabei sein können. Die Gäste kamen in den Genuss zahlreicher Attraktionen und Überraschungen, welche von einem Sponsoring-Pool von rund 30 Lieferanten und Partnern unterstützt wurden.

Diverse Food- und Getränkestände, die von den Hoteldirektoren bewirtschaftet wurden, sorgten für das kulinarische Wohl der Gäste, und auch in sportlicher Hinsicht, kamen die Hotel- und

Restaurant-Mitarbeiter auf ihre Rechnung, sei es beim Beach-Volley, beim Beach-Soccer oder beim Schwimmen im Pool.

Basel Tourismus stellte für den Anlass «Segways Personal Transporter» zur Verfügung. Für beste Unterhaltung sorgten der beliebte Basler Moderator Dani von Wattenwyl, die Live Band «BEJ» sowie diverse DJs. Bei einer Tombola gab es zudem tolle Preise zu gewinnen.

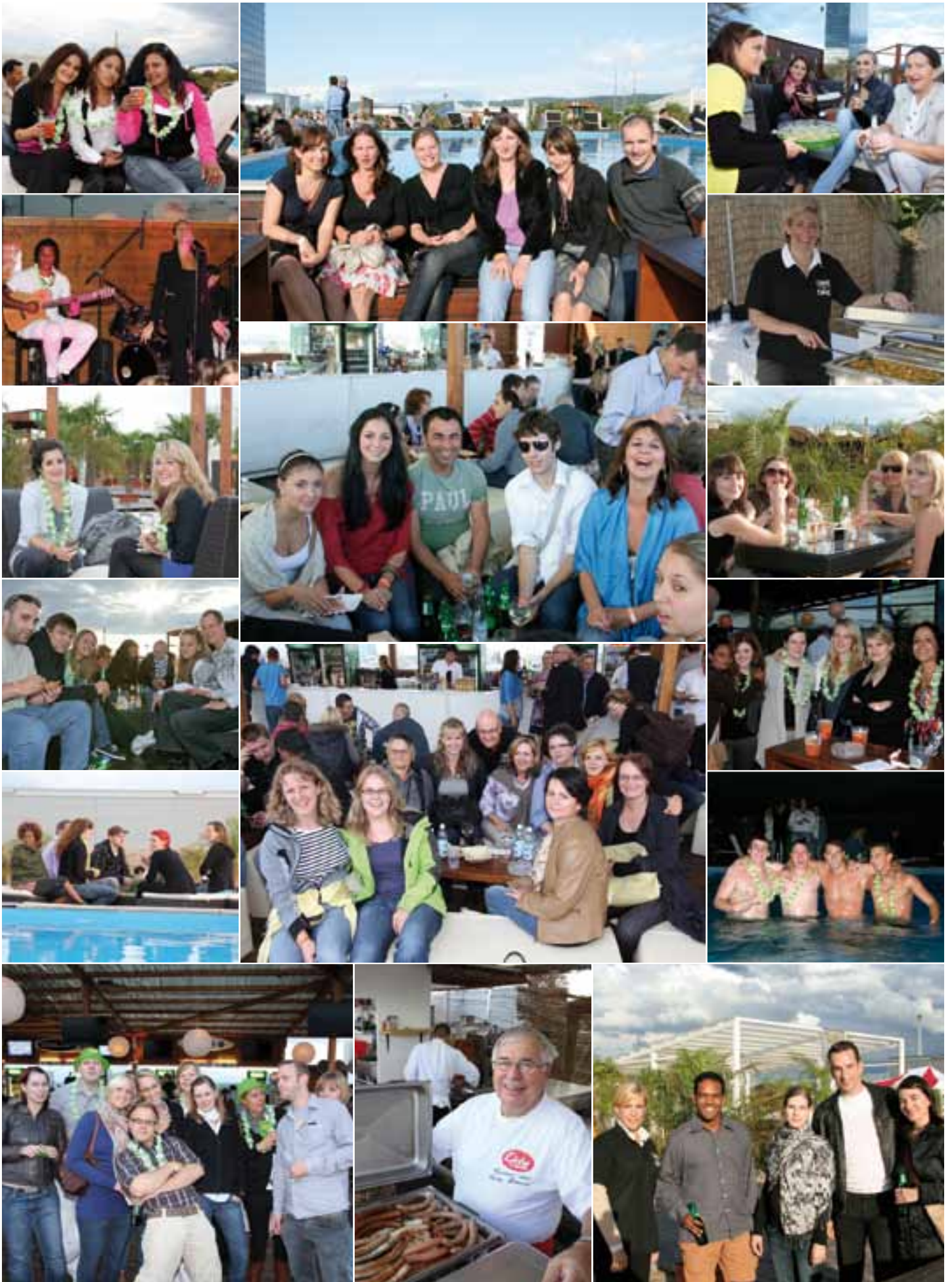
«Bei diesem Anlass ging es uns darum, allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren unermü-

chten Einsatz zu danken, den sie tagtäglich für die Betriebe und damit auch für die Messe-, Kultur-, Geschäfts- und Tourismusstadt Basel leisten», sagt Felix W. Hauser, Vorstandsmitglied des Basler Hotelier-Vereins und General Manager des Hotels Radisson Blu. «Diese Party hat uns allen grosse Freude bereitet, und es ist unser Ziel, diese Veranstaltung zu institutionalisieren. Wir sind überzeugt, dass Anlässe dieser Art zur Motivation, Mitarbeiterbindung und Mitarbeitergewinnung beitragen.»

www.basler-hoteliers.ch

One 2 One





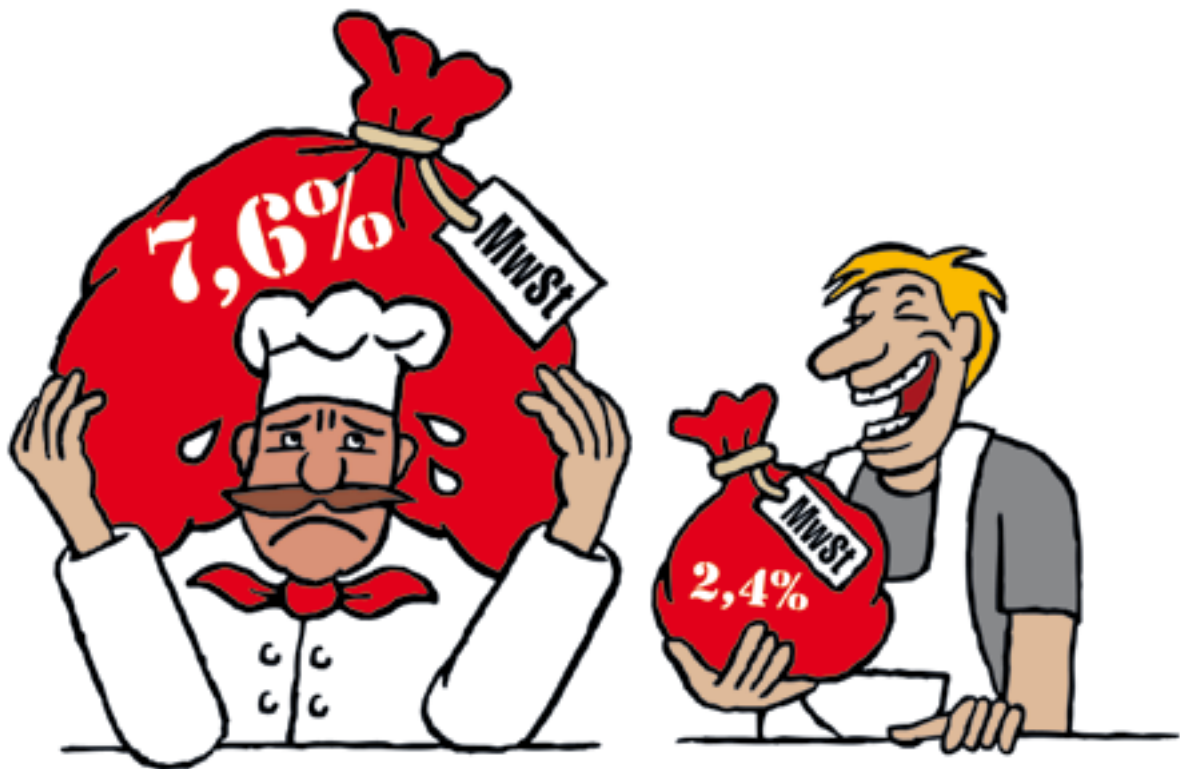
Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

*Jetzt
unterschreiben!*

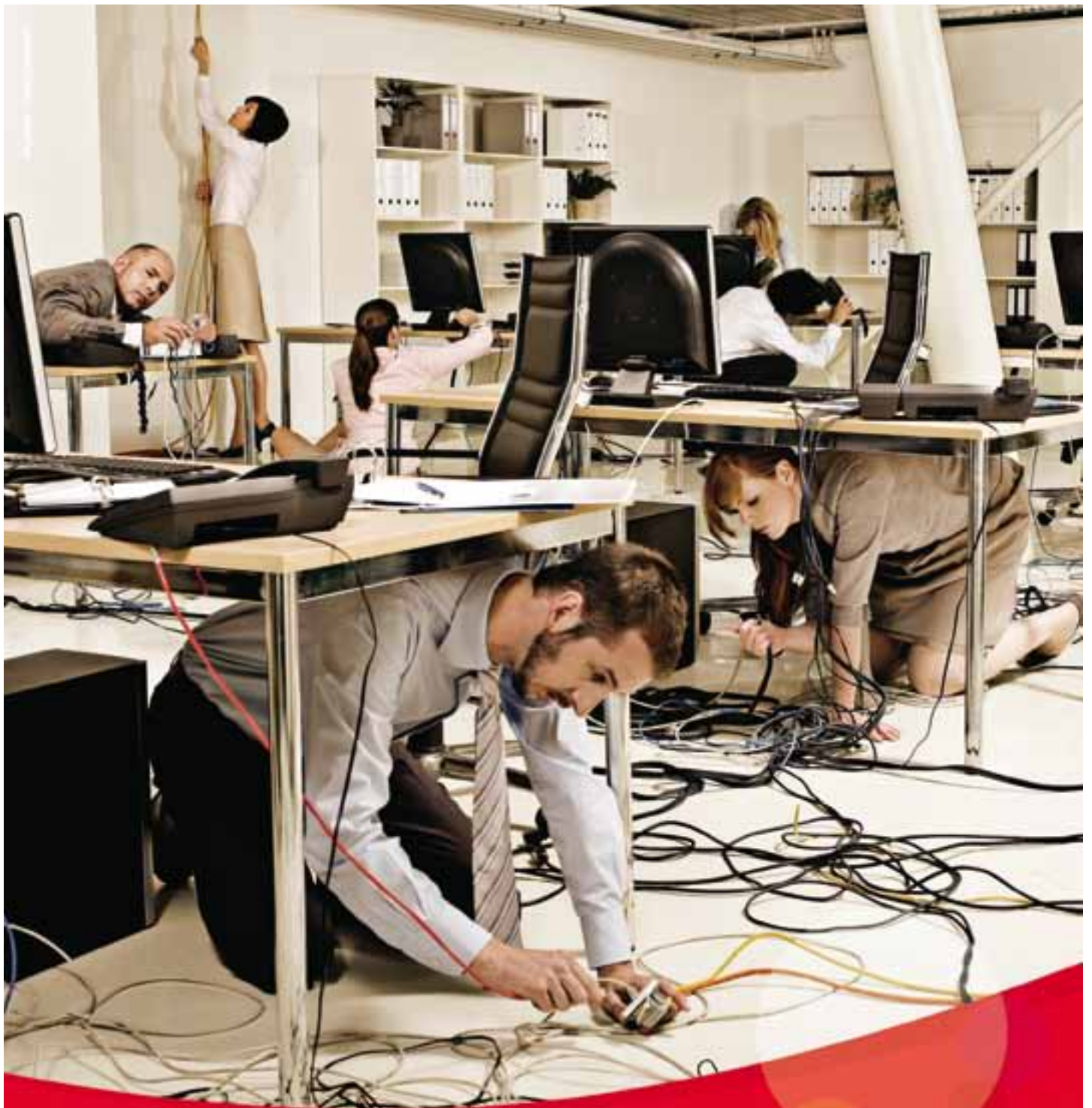
Volksinitiative

«**Schluss** mit der **MwSt-Diskriminierung** des Gastgewerbes!»



Unterschriftenbogen runterladen auf
www.schluss-mwst-diskriminierung.ch

GASTRO SUISSE



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

Weil das Leben oft schon schwierig genug ist, macht Trust 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


erfrischend anders



Maximilians Bräu

Original Max, bayerisch hell
Alkoholgehalt 4.8 Vol-%
Kegfässer à 30 Liter
Fasspfand CHF 50

Aus edlen Rohstoffen und
kristallklarem, weichem Gebirgswasser.
Gebraut nach dem bayerischen
Reinheitsgebot von 1516.

Dauer-Tiefpreis
CHF 1.99 pro Liter
exkl. Mwst



Theo Rietschi AG
Getränke en gros

Theo Rietschi AG

Getränke en gros
Talstrasse 84
4144 Arlesheim BL
Telefon 061 706 55 33
Fax 061 706 55 06
post@rietschi-getraenke.ch
www.rietschi-getraenke.ch

Der Einkauf von Fassbier hat sich in den letzten Jahren stark verteuert, während Dosen- und Flaschenbiere im Detailhandel immer günstiger angeboten werden. Das Gastgewerbe bezahlt die Zeche dieser ungerechten Preispolitik der Brauereien!

Mit Maximilians gibt es nun endlich auch in der Schweiz eine günstige, qualitativ einwandfreie Alternative zu den überpreuerten Schweizer Standardbieren.



Traditionelle Nachtlokale unter Druck

Immer weniger Kantone erteilen L-Bewilligungen für Tänzerinnen aus sogenannten Drittstaaten. Das führt dazu, dass es in der Schweiz weniger Cabarets gibt. Für den Rückgang sind auch Marktveränderungen verantwortlich.

Zwar gibt es schweizweit noch schätzungsweise 230 klassische Nachtlokale, doch sind das rund 150 weniger als vor zehn Jahren. Vor allem in Kantonen, die nur noch Tänzerinnen aus EU- und EFTA-Staaten zulassen, geht die Betriebszahl stark zurück.

«Der Rückgang der traditionellen Night-Clubs stellt eine Gefahr für das touristische Angebot dar.»

Im Kanton Aargau gab es einst 27 Cabarets, heute sind es noch deren drei. In der Waadt nahm die Betriebszahl nach dem Wegfall der L-Bewilligungen innert kurzer Zeit von 26 auf 11 ab – weitere Betreiber dürften das Handtuch werfen. Gleichzeitig schiessen dubiose Etablissements wie Pilze aus dem Boden.

Allerdings verzeichnen auch Kantone Rückgänge, die das Tänzerinnenstatut noch kennen. Im Kanton Bern gibt es noch 27 klassische Nachtlokale. Vor ein paar Jahren waren es noch 35. In der Stadt Bern gibt es nur noch drei Betriebe, die Artistinnen mit L-Bewilligungen beschäftigen. In Neuenburg ging die

Zahl der Betriebe innert weniger Jahre von 23 auf 9 zurück, in Graubünden von 15 auf 8.

Der Rückgang der traditionellen Night-Clubs stellt eine Gefahr für das touristische Angebot dar. Vor allem Geschäftsreisende, Messe- und Kongressbesucher schätzen die Möglichkeit, stilvoll erotisch unterhalten zu werden.

Die Cabarets in der Schweiz bieten rund 2000 Personen Arbeit. Die Betriebe erzielen einen Umsatz von etwa 250 Millionen Schweizer Franken. Sie zahlen Löhne und Gagen in der Höhe von über 100 Millionen Franken pro Jahr. Nur schon die AHV-Beiträge belaufen sich auf 12 Millionen Franken pro Jahr. Dabei beziehen die meisten Cabaret-Tänzerinnen gar nie eine Rente!

Die rund 1300 Tänzerinnen mit L-Bewilligung bezahlen pro Jahr Quellensteuern im Betrag von sieben Millionen Franken. Darin nicht enthalten sind die Lohnsteuern der übrigen 700 Mitarbeiter und die Gewinnsteuern der Unternehmen. Ausserdem liefern Cabaretiers pro Jahr rund 14 Millionen Franken Mehrwertsteuer und 3 Millionen Franken Gebühren ab.

Obwohl keine gesicherten Zahlen existieren, kann davon ausgegangen werden, dass andere Betriebstypen zulegen. Allein in der Stadt Basel hat es 20 Kontaktbars, schweizweit gibt es wahrscheinlich über 500. Ein Grossteil der durch «Touristinnen» generierten Umsätze dürfte an den Sozialversicherungen und Steuerbehörden vorbei erzielt werden.



■ Messe- und Kongressbesucher schätzen die Möglichkeit, stilvoll erotisch unterhalten zu werden.

Ausserrhoder Wirte lancieren Initiative

In der Ostschweiz geben immer mehr Wirte auf. Nicht selten sind es ältere Wirte, die sich entscheiden, ihr Lokal früher aufzugeben als ursprünglich geplant. In Appenzell-Ausserrhoden hat die Kantonalsektion von GastroSuisse nun die Lancierung einer Initiative beschlossen. Raucherbetriebe und bediente Fumoirs sollen erlaubt werden, so wie es das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen vorsieht.

Erfolg mit Halal-Burgern

Die Fastfood-Kette Quick bietet in 22 französischen Filialen nur noch islamisch statthaftes Essen an. Traditionelle Burger gibt es dort nur noch aufgewärmt. Ein mehrmonatiger Probelauf von Halal-Burgern in acht Restaurants ist so gut verlaufen, dass die Kette ihr Angebot für Muslime ausweitet.

www.quick.be

Rauchverbot hat keinen Effekt auf den Tabakkonsum

Das Gratisblatt «20 Minuten» titelte auf der Frontseite: «Zigiverkauf bricht ein». Die Verkäufe seien «um monatlich bis zu 9 Prozent gesunken». Andere Medien schrieben ab, ohne nachzurechnen.

Die «Luzerner Zeitung» nahm sich löblicherweise die Mühe, den Inhalt der Meldung zu überprüfen. Auf Nachfrage zeigten sich die Zigarettenersteller verwirrt. Der Sprecher von Japan

«Nur 5 Prozent der Zigaretten werden importiert – und die Importe unterliegen seit jeher grossen Schwankungen.»

Tobacco sagte, er könne die Zahlen nicht bestätigen. Er sprach von stabilen bis leicht rückläufigen Verkäufen. Das sei schon seit Jahren so.

Auch für den Kioskbetreiber Valora ist unklar, woher die Zahlen stammen. Bis Ende August seien die Verkäufe von Zigaretten leicht gestiegen. Coop hingegen bestätigt, dass die Verkaufszahlen «seit längerem» leicht rückläufig sind. Aber nicht erst seit dem Rauchverbot.

«20 Minuten» führt auch Zahlen des Zolls an. Zwischen Mai und August seien die Einfuhren um 12 Prozent zurückgegangen. Laut Oberzolldirektion stimmt das tatsächlich, doch werden weniger als 5 Prozent der Zigaretten überhaupt importiert.

Die Importe sinken seit langem um rund 3 Prozent pro Jahr. Der Rückgang seit Anfang 2010 liege in diesem Rahmen, liess sich Stefan Schmidt, der Leiter Tabak- und Biersteuer, zitieren. Da die Importe seit jeher stark schwanken, sei es noch viel zu früh, von einem Effekt des Rauchverbots zu sprechen.

Erhärtet sind folgende Langzeit-Beobachtungen: Zwischen 1970 und 2009 ist der Tabakkonsum (gemessen in Anzahl Zigaretten) jährlich um 0.6% gefallen, zwischen 1993 und 2009 um durchschnittlich 1.3% pro Jahr. Von 2003 auf 2004 fiel der Konsum gar um 3.1% - ohne Rauchverbot!



Kantonale Volksinitiative

JA zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!

Auf das kantonale Sonderzüglein beim Nichtraucherschutz soll verzichtet werden. Mit der Bundeslösung sichern wir die Vielfalt der Beizenkultur. Die Basler Gastronomie bleibt aber grundsätzlich rauchfrei.

JA zu einem vernünftigen Rauchverbot!

Das Rauchverbot funktioniert. Aber leider nicht überall. An bestimmten, klar definierten Orten soll geraucht werden dürfen. So wie das Bundesrecht es vorsieht.

JA zum Arbeitnehmerschutz!

In Raucherbereichen dürfen nur Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt werden, die schriftlich zustimmen. Raucherbereiche müssen gut belüftet sein.

JA zu einer vielfältigen Beizenkultur!

Leben und leben lassen. Hören wir auf, Raucher auszugrenzen! Bediente Fumoirs und kleine Raucherbetriebe sollen auch in Basel erlaubt werden. Damit das soziale Leben nicht verarmt.

JA zur Bundeslösung!

18 Kantone haben ein weniger strenges Rauchverbot als Basel. Unsere Betriebe dürfen gegenüber der Konkurrenz in Baden-Württemberg oder im Aargau nicht länger benachteiligt werden.

www.nichtraucherschutz-ja.ch