

UNSERE THEMEN

Unsere Betriebe müssen entlastet werden - jetzt!	4
Wollen Gäste geduzt werden?	4
Dynamische Entwicklung der Hotellerie in Lausanne	6
In den Fümooar-Betrieben wird weiter geraucht	7
Minibars: Anders genutzt, als die Hoteliers denken	8
Bern: Security-Charta für Clubs	10
Documenta bringt Kassel 100 Millionen Euro	12
In den USA darf vielerorts geraucht werden	13
Gastgeber bereiten sich vor: So empfängt man indische Gäste	14
Läden verkaufen abends Alkohol: Wo bleibt der Jugendschutz?	15

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 Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

Neubau der Messe Basel verläuft plangemäss

Die erste Hauptbauetappe für den Neubau der Messe Basel startete plangemäss. Bis Ende Jahr wird die Überbauung des Messeplatzes mit den beiden Ausstellungsgeschossen errichtet. Die Fertigstellung des gesamten Neubaukomplexes erfolgt in einer zweiten Bauetappe von April 2012 bis April 2013. Verantwortlich für die Realisierung des von den Architekten Herzog & de Meuron entworfenen Projektes ist der Totalunternehmer HRS Real Estate AG.

Nach verschiedenen Vorbereitungsarbeiten von Sommer bis Herbst 2010 wird der Neubau der Messe Basel nun sichtbare Gestalt annehmen. Bis Ende

«Insgesamt werden 1900 Tonnen Stahl, 7400 m³ Beton und 662'850 kg Armierungsstahlträger verbaut.»

Jahr wird das Mittelstück des neuen Hallenkomplexes errichtet – die 32 Meter hohe Überbauung des Messeplatzes mit den beiden acht Meter hohen Ausstellungsgeschossen, welche über der 10 Meter hohen «City Lounge» liegen.

Damit die Überbauung des Messeplatzes verankert werden konnte, wurden zuerst an den Ecken des der Halle 1 vorgelagerten «Kopfbau» sowie an der Ecke Messeplatz/Riehenring der Halle 3 sogenannte Auflieger oder Betonkerne gebaut. Zudem wurde bei der Halle 3 neben dem Parkhaus eine Stabilisierungsstütze errichtet.

Nun erfolgt vom Riehenring her gegen den Messeplatz der Stahl- und Elementebau, die Errichtung der Gebäudehülle und des Daches sowie die Installation der Haustechnik. Bereits Mitte September wird die von aussen sichtbare Gebäudehülle gegen den Riehenring **weiter auf der nächsten Seite**



■ Die «City Lounge» zwischen den heutigen Messehallen 1 und 3. (Visualisierung: Herzog & De Meuron)

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 im Rahmen dieser ersten Bauetappe fertig sein; die Fassadenverkleidung wird in der zweiten Bauetappe von April 2012 bis 2013 montiert.

Insgesamt werden in dieser Bauphase 1900 Tonnen Stahl, 7400 m³ Beton und 662'850 kg Armierungsstahlträger verbaut. Die schweren Stahlträger müssen zum Teil mit Sondertransporten nachts angeliefert werden. Die anteilmässigen Baukosten für diese Etappe belaufen sich auf total 81 Millionen Franken.

Auf Grund des aussergewöhnlich engen Zeitplanes wird von Montag bis Samstag von 6 bis 22 Uhr gearbeitet, wobei die bewilligte Arbeitszeit für lärmintensive Arbeiten auf 8 bis 12 und 14 bis 17 Uhr beschränkt ist.

Die Zufahrt zur Baustelle auf dem Messeplatz erfolgt grundsätzlich über die Rosentalstrasse, die Wegfahrt über die Isteinerstrasse. Während der grossen Veranstaltungen (Ineltec, Herbstmesse) erfolgen Zu- und Wegfahrt über den Riehenring. Eine zweite Anlieferungszone befindet sich hinter der Halle 3, wo auch das «Baustellendorf» steht, und wird über die Riehenstrasse erschlossen.

Der Tramverkehr und eine geschützte Fussgänger Verbindung entlang der Halle 3 sind während der ganzen Bauetappe gewährleistet. Nur wenn schwere Lasten über die Tramlinien und Fussgängerwege bewegt werden, müssen diese kurzzeitig unterbrochen werden, was mit Verkehrswachen geregelt wird.

www.mch-group.com

Gastronomie mit Käfer Schweiz AG

Mit Beginn der Bauarbeiten ist der Betrieb des Restaurant L'Escale eingestellt worden. Künftig wird die neu gegründete Firma Käfer Schweiz AG (eine Tochterfirma der Firma Feinkost Käfer, München) für das Messe- und Kongresscatering verantwortlich sein, wofür im Norden der Halle eine Grossküche eingebaut wird. Im November 2011 wird Käfer Schweiz AG diese Aktivitäten aufnehmen, ab 2013 wird Käfer Schweiz AG auch ein 365-Tage-Restaurant in der «City Lounge» betreiben.

Das steht bald auf den Lebensmitteln

Drei Jahre dauerte das Verfahren: Am 6. Juli 2011 hat das Europäische Parlament in zweiter Lesung dem hart umkämpften Kompromisstext der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung mit deutlicher Mehrheit zugestimmt.

Das Ziel der neuen Regelungen: eine umfangreichere und besser lesbare Information auf den Etiketten verpackter Lebensmittel, etwa über den Nährwert, die Herkunft von Fleisch und Geflügel oder allergene Zutaten – und zwar einheitlich für alle EU-Mitgliedstaaten. Auch lose Ware bleibt nicht aussen vor. Künftig soll der Verbraucher auch in Restaurants oder in Bäckereien leichter erfahren können, in welchen Produkten sich allergene Stoffe verstecken.

«Eine plakative Kennzeichnung des Brennwertes auf der Packungsvorderseite fand keine Mehrheit.»

Die Verordnung tritt voraussichtlich Mitte November 2011 in Kraft. Auf den Etiketten werden sich die neuen Pflichten jedoch frühestens 2014 zeigen, teilweise erst später. Die Verabschiedung der neuen Regelungen war von intensiven Debatten begleitet worden, etwa in Bezug auf die Nährwertkennzeichnung.

Nachdem der «Ampel» bereits in der ersten Lesung eine Absage erteilt wurde, einigten sich die Parlamentarier nun auf eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung in Form einer Tabelle. Wo die Angabe stehen muss, bleibt allerdings den Herstellern überlassen.

Eine verpflichtende, plakative Kennzeichnung des Brennwertes auf der Packungsvorderseite fand in Brüssel keine Mehrheiten, darf allerdings freiwillig erfolgen. Verbraucherfreundlicher wird die Angabe der 14 häufigsten Allergene im Zutatenverzeichnis,

etwa von Gluten oder Milcheiweiss. Sie müssen künftig etwa durch eine farbliche Unterlegung besonders hervorgehoben werden.

In Bezug auf ihre Angabe bei loser Ware ist das letzte Wort noch nicht gesprochen: Klar ist nur, dass sie Pflicht wird. Details zur Art und Weise der Information müssen die Mitgliedstaaten innerhalb der nächsten zwei Jahre festlegen.

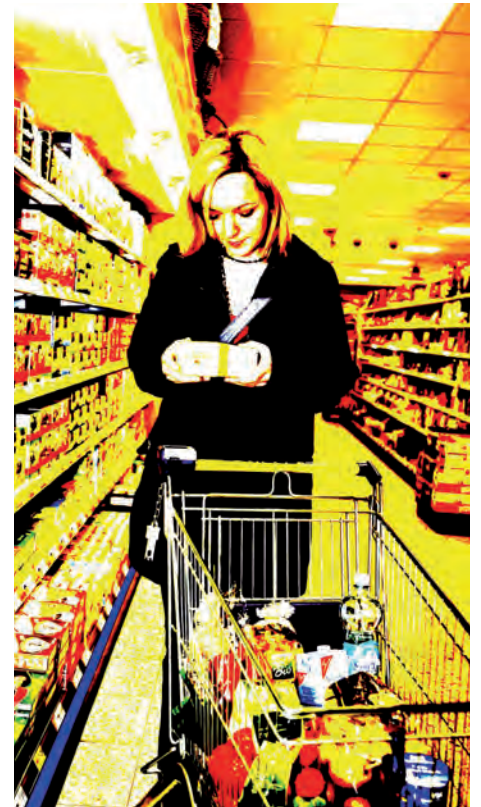
Leichter kann der Verbraucher in Zukunft auch sogenannte Imitat-Lebensmittel erkennen: Abweichungen von der üblichen Produktqualität müssen in unmittelbarer Nähe des Produktnamens gekennzeichnet werden, etwa bei Erzeugnissen, die nicht aus gewachsenem Fleisch bestehen durch den Hinweis «hergestellt aus Formfleisch» – und zwar in einer Schriftgrösse von mindestens 75 Prozent des Produktnamens in dessen unmittelbarer Nähe. Auch für alle anderen Pflichtangaben gilt künftig eine Mindestschriftgrösse: Kleiner als 1.2 Millimeter bezogen auf das kleine «x» dürfen sie bald nicht mehr sein.

Viel Hin und Her gab es auch zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung, die künftig für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch gilt. Ob dabei der Ort der Geburt, der Aufzucht oder der Schlachtung oder alle drei Angaben vorgeschrieben werden, ist derzeit noch offen. Innerhalb von zwei Jahren muss die EU-Kommission hierzu konkrete Durchführungsvorschriften erlassen.

Ob langfristig auch Milch und Milcherzeugnisse sowie einzelne Zutaten verarbeiteter Lebensmittel unter die Kennzeichnungspflicht fallen, darüber soll die Kommission zunächst eine Folgenabschätzung vornehmen: Ein Punkt, der unter Wirtschafts-

vertretern für Erleichterung sorgt, Verbraucherschützern dagegen weniger schmeckt; denn die Herkunft gilt als eine stark nachgefragte Information unter Verbrauchern.

Dr. Christina Rempe / aid



■ Etiketten verpackter Lebensmittel erhalten bald umfangreichere und besser lesbare Informationen.



Kleinbasel erhält Eiscafé

An der Rheingasse 13 eröffnete das erste Eiscafé Kleinbasels. Ein Ahornbaum im Hinterhof gab den Namen: Acero. Geführt wird der Betrieb von einem Kollektiv. Die Lage verspricht Erfolg: Das Wild-Ma-Gässli ist quasi gegenüber und somit der Rhein in unmittelbarer Nähe. Neben hausgemachten Gelati (auch für Veganer) werden selbst gebackenen Kuchen und frisch zubereiteten Panini angeboten.

www.eiscafe-acero.ch

EHEC auf Bockshornkleesamen

Bockshornkleesamen sollten vor der Weiterverarbeitung durch Rösten in der Pfanne kräftig erhitzt werden. Noch vorhandenes Samenmehl und Gewürzmischungen aus unbehandelten Samen sollten im Müll entsorgt werden. Kräutertees aus Bockshornkleesamen sind mit kochendem Wasser aufzugiessen und müssen mindestens fünf Minuten lang ziehen. Durch Erhitzen auf mindestens 72°C für zwei Minuten lässt sich der EHEC-Erreger sicher abtöten. Das Reifen, Salzen, Trocknen und Säuern von Lebensmitteln überlebt der Keim dagegen. Ägyptische Bockshornkleesamen wurden als wahrscheinliche Ursache der EHEC-Ausbrüche in Deutschland identifiziert. Daher gilt momentan ein Importverbot für bestimmte Samen und Bohnen aus Ägypten.

Wichtige Kontaktpflege zur Art Basel

Die Messeleitung der Art Basel und der Basler Hotelier-Verein (BHV) pflegen vor und während der Kunstmesse einen intensiven Austausch. Am letzten Messetag offerierte die Art den Basler Hoteliers einen Rundgang durch die 42. Art Basel.

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

Am Sonntag, 19. Juni 2011 fanden sich über 70 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 Annette Schönholzer und Marc Spiegler für ihre wichtige Arbeit und gratulierte zur erfolgreichen 42. Ausgabe der Art Basel. Für die Basler Hotellerie sei die diesjährige Messe

eine gute bis sehr gute gewesen, sagte Schmid.

Messeleiterin Annette Schönholzer gab den Dank zurück an die Adresse der Basler Hoteliers. Sie lobte die gute Zusammenarbeit mit dem BHV und zeigte sich mit dem Verlauf der diesjährigen Messe sehr zufrieden.

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

www.basler-hoteliers.ch



■ Wertvolle Kontaktpflege: Die Spitzen der Art Basel und des Basler Hotelier-Vereins.



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

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

sympany
erfrischend anders

Wollen Gäste geduzt werden?

Im Allgäuer Ferienort Oberstaufen können Gäste in der Tourist-Info durch die Wahl des Service-Counters entscheiden, ob sie mit «Du» oder mit «Sie» angesprochen werden.

In sozialen Netzwerken ist das «Du» Standard, auf der Oberstaufener Website wird seit einigen Monaten geduzt. Sogar in Urlaubskatalogen begegnet man der vertraulichen Anrede. Aber wollen Gäste das «Du» im Urlaub wirklich hören? Die Oberstaufen Tourismus Marketing GmbH will es jetzt wissen: Im Haus des Gastes können Urlauber entscheiden, ob sie sich am Info-Counter lieber duzen oder lieber mit «Sie» ansprechen lassen.

«Abhängig vom Ergebnis werden wir entscheiden, ob wir Gästen grundsätzlich das Du anbieten.»

Geschäftsführerin Bianca Keybach: «Oberstaufen ist der digitalste Kurort in Deutschland. Wir sind in den sozialen Medien sehr aktiv und duzen unsere Gäste dort schon immer. Mit unserer Website haben wir Ende 2010 nachgezogen. Im benachbarten Österreich sind alle per Du. Viele Oberstaufener Gastronomen und Gastgeber handhaben das auch so. Aber wollen das unsere Gäste wirklich?»

Von Juli bis September können Urlauber in Deutschlands einzigem Schroth-Heilbad nun mit den Füßen abstimmen. Zwei der vier Info-Tresen im Haus des Gastes sind während der Pilotphase für Freunde des «Du» gekennzeichnet. An den beiden anderen wird gesiezt.

«Im benachbarten Österreich sind alle per Du.»

Keybach: «Ich bin gespannt, wie die Resonanz ist. Abhängig vom Ergebnis der Pilotphase werden wir entscheiden, ob wir Gästen grundsätzlich das Du anbieten.»

www.oberstaufen.de

Ramada Plaza in der Hauptrolle

Der Mikrokosmos Hotel als Schauplatz für Dreharbeiten: Philipp Kaindl und David Rodriguez aus Wien produzierten im Ramada Plaza Basel ihren Film «Der Fall des Koffers». Der Film ist eines von zwanzig Projekten, die für den Swiss Hotel Film Award nominiert sind.

www.swisshotelfilmaward.ch



Die Crew bei der Ankunftsszene auf dem Messeplatz.

Unsere Betriebe müssen entlastet werden – jetzt!

Der starke Franken setzt dem schweizerischen Gastgewerbe massiv zu. Der Tourismus leidet und heimische Kaufkraft wandert ins benachbarte Ausland ab. Die Lage ist düster – und die Aussichten noch düsterer. Unsere Betriebe müssen rasch und spürbar entlastet werden.

Im Verhältnis zur Gesamtwirtschaft und zum Gastgewerbe in der EU stagniert die Entwicklung der schweizerischen Gastronomie und Hotellerie schon lange. Alles in allem machte es wenigstens eine Zeit lang den Anschein, als ob

«Für manche Betriebe noch schlimmer ist die starke Abwanderung der heimischen Kaufkraft ins benachbarte Ausland.»

wir die Finanz- und Wirtschaftskrise einigermaßen überstehen. Nun verschlechtert sich die Ertragslage jedoch so dramatisch, dass wir handeln müssen.

Die schweizerische Tourismuswirtschaft steht im

globalen Wettbewerb. Das ist eine unbestrittene Tatsache. Weniger offensichtlich, aber ebenso wahr ist es, dass auch ein guter Teil der nicht-touristischen Gastronomieumsätze in einem Marktumfeld erzielt werden, in welchem Berufskollegen im Ausland mächtige Konkurrenten sind.

Der Euro und der US-Dollar haben gegenüber dem Franken innert drei Jahren fast vierzig Prozent verloren! Mit dem Britischen Pfund kam eine weitere Währung unter die Räder, deren Wechselkurs für den Incoming-Tourismus sehr bedeutsam ist.

Für Touristen aus den wichtigsten ausländischen Quellmärkten ist die Schweiz alleine in den letzten zwei Jahren rund 30 Prozent teurer geworden! Der überharte Franken führt zu massiven Rück-

gängen bei den Frequenzen und Ausgaben der Touristen aus den Euro-, Pfund- und Dollarzonen, die nicht mehr durch die Zuwächse aus Osteuropa, Asien und Südamerika kompensiert werden können.

Gefangen auf der Hochkosten-Insel

Für manche Betriebe noch schlimmer ist die starke Abwanderung der heimischen Kaufkraft ins benachbarte Ausland. Immer mehr Eidgenossen werden der Schweiz untreu und verbringen ihre Ferien im Südtirol, in Österreich, im Schwarzwald oder sonst irgendwo im Ausland.

Die meisten grossen Schweizer Agglomerationen liegen innert einer Fahrstunde zum «Euro-Land», also genau in **weiter auf der nächsten Seite**



Fortsetzung von Seite 1 denjenigen grenznahen Gebieten, in welchen die Konsumenten immer häufiger ins Ausland ausweichen – zum Einkaufen, zum Essen und in den Ausgang. Ganze Bankette wandern ab!

Herausforderungen stellen sich also nicht nur im Bereich Freizeittourismus, sondern auch in der Gastronomie und mittelfristig bei Kongressen und Seminaren, die nun im günstigen Ausland statt bei uns geplant werden.

«Damit sich die Lebensmittelpreise in der Schweiz dem EU-Niveau annähern können, müssen die Grenzen geöffnet werden.»

Unsere Produktionskosten sind bei einem Euro-Kurs von 1.10 rund 70 Prozent höher als diejenigen unserer direkten Konkurrenten. Eine Arbeitsstunde im Gastgewerbe kostet in der Schweiz sogar fast doppelt soviel wie in Deutschland und Österreich. Könnten Schweizer Wirte im benachbarten Ausland einkaufen, sänten die Warenkosten um über 40 Prozent!

Weil wir unsere Produktion nicht ins günstige Ausland verlagern können, sind wir sogar noch weit mehr betroffen als die meisten Industriefirmen!

Der L-GAV: Gut für alle?

Als ob all dies noch nicht genügt wäre, gelten ab 2012 gemäss L-GAV wesentlich höhere Mindestlöhne, was erfahrungsgemäss auch Druck auf diejenigen Gehälter erzeugt, die eigentlich über den Mindestlöhnen liegen. Gleichzeitig wird in unserer Branche der volle 13. Monatslohn eingeführt. Es zeichnet sich ab, dass der Unmut über den neuen L-GAV, welcher bekanntlich nur knapp ratifiziert wurde, weiter zunehmen wird.

Als der aktuell gültige L-GAV vor drei Jahren ausgehandelt wurde, herrschte noch «schönes Wetter». Immerhin haben die Sozialpartner unter

dem Eindruck der Finanzkrise die Einführung des «Lohnpakets» um zwei Jahre verschoben – in der Hoffnung, dass sich bis 2012 die Konjunktur erholt. Diese Hoffnung wird wohl nicht erfüllt!

Es ist sogar wahrscheinlich, dass wir gerade 2012 in einen furchtbaren «Hammer» laufen. Die Schulden- und Vertrauenskrise in Europa und den USA sowie ein verlangsamtes Wachstum in Asien werden die Weltkonjunktur auf eine harte Probe stellen. Der Schweizer Tourismus wird dabei weiterhin von äusserst ungünstigen Wechselkursen betroffen bleiben.

Hinzu kommt die sehr geringe Teuerung in den Jahren 2009, 2010 und 2011, welche die vorgesehenen starken Lohnerhöhungen noch schmerzhafter macht. Bei der Preisgestaltung haben unsere Betriebe nämlich nicht den geringsten Spielraum, weil sie die Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland – bei Lichte betrachtet – vollständig eingebüsst haben.

In anderen Branchen diskutiert man die Erhöhung der Arbeitszeiten. Das wäre auch für das Hotel- und Gastgewerbe ein gangbarer Weg! Eine «Euro-Klausel» könnte regeln, dass eine Ferienwoche gestrichen wird, solange der durchschnittliche Euro-Kurs unter 1.30 liegt. Denkbar wäre auch eine Erhöhung der wöchentlichen Arbeitszeit, ein weiteres Aufschieben des «Lohnpakets» oder zumindest des vollen 13. Monatslohnes.

Unser Dachverband GastroSuisse ist gefordert. Er muss – natürlich in Zusammenarbeit mit anderen gastgewerblichen und touristischen Verbänden – den Entscheidungsträgern und Meinungsbildnern in unserem Land beibringen, dass sich das Hotel- und Gastgewerbe in einer extrem schwierigen Lage befindet.

Natürlich sind die zusätzlichen Marketingmittel für Schweiz Tourismus hoch willkommen. Noch dringender ist jetzt aber eine sofortige und spürbare Entlastung der Leistungsträger, die sich im internationalen Wettbewerb kaum mehr behaupten können.

MwSt reduzieren, Importe erleichtern

Zu den Massnahmen, die unseren Betrieben helfen würden, gehört eine (zumindest befristete) Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen und alkoholfreien Getränken von 8 auf 2.5 Prozent. So würden ohne grosse zeitliche Verzögerung Mittel frei, die für Preissenkungen, dringend benötigte Investitionen und die Arbeitnehmer (Kostensteigerungen durch den L-GAV) verwendet werden könnten.

Damit sich die Lebensmittelpreise in der Schweiz dem EU-Niveau annähern können, müssen die Grenzen geöffnet werden: Zölle, Importbeschränkungen sowie andere rechtliche und technische Handelshemmnisse sind konsequent abzubauen.

Nicht zuletzt müssen Politik und Verwaltung mehr denn je dafür sorgen, dass die administrative Belastung der KMU endlich abnimmt. Die Regulierungskosten, z.B. in den Bereichen Sozialversicherungen, Lebensmittelhygiene und Arbeitsrecht, sind enorm.

Wird jetzt nicht gehandelt, verlieren der Schweizer Tourismus und das schweizerische Gastgewerbe weitere Marktanteile. Das kann niemandem egal sein, ist unsere Branche doch der viertwichtigste Arbeitgeber im privaten Sektor. Unsere Branche schafft zudem viele Arbeitsplätze für Gruppen, die es am Arbeitsmarkt in der Regel schwieriger haben, z.B. Frauen, Junge, Geringqualifizierte, Teilzeiter und Ausländer.

Wer kann ein Hundertmeter-Rennen gewinnen, wenn der Gegner 40 Meter Vorsprung hat? Es braucht Massnahmen, die unsere Betriebe entlasten – jetzt!



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirtverband Basel-Stadt

Diese Massnahmen braucht es

1. Eine Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen und alkoholfreien Getränken von 8 auf 2.5 Prozent. Das gäbe Spielraum für Preissenkungen, Investitionen und die Lohnerhöhungen, die uns der L-GAV aufzwingt.
2. Die Aufhebung von Schutzzöllen, Importbeschränkungen und Handelshemmnissen, damit unsere Betriebe insbesondere Lebensmittel zu Preisen einkaufen können, die dem EU-Niveau wenigstens einigermaßen nahekommen.



■ Wir sind international nicht mehr wettbewerbsfähig:
Das Schweizer Gastgewerbe braucht den Agrarfreihandel!

3. Der Abbau von Überregulierungen in den Bereichen Arbeitsrecht, Sozialversicherungen und anderswo, damit die administrative Belastung der KMU endlich abnimmt.
4. Nach Rücksprache mit den Sozialpartnern: Längere Arbeitszeiten (z.B. durch Streichung einer Ferienwoche), keine höheren Mindestlöhne und keinen vollen 13. Monatslohn, so lange der Euro unter einem Kurs von 1.30 bleibt.

Dynamische Entwicklung der Hotellerie in Lausanne

Die Hotellerie in Lausanne hat sich 2010 sehr positiv entwickelt. Mit 1'016'237 Logiernächten wurde das beste Ergebnis seit dem Jahr der Landesausstellung (1964) erzielt. Für die kommenden Jahre zeichnet sich weiteres Wachstum ab. Die Hotelkapazitäten werden erhöht und die touristischen Angebote verbessert.

Die positive Entwicklung in wirtschaftlich eher schwierigen Zeiten lässt sich auf verschiedene Faktoren zurück führen. Zunächst einmal ist es Lausanne gelungen, den Tourismus zu diversifizieren: Kongresse, Seminare und der Freizeitsektor haben zugelegt.

«Der Geschäftstourismus macht nach wie vor rund 70 Prozent der Übernachtungen aus.»

Internationale Firmen, rund drei Dutzend Sportverbände und verschiedene bekannte Schulen tragen nicht nur zur wirtschaftlichen Dynamik der Region bei, sondern auch zur Nachfrage in der Hotellerie. Das Hotelgewerbe hat sich qualitativ und quantitativ verbessert. Die Stadt und die Nachbargemeinden verfügen über eine Vielzahl guter Häuser für jeden Geschmack und jedes Budget.

Die Zimmerbelegung in Lausanne beträgt 65 Prozent. Zwei von drei Hotelgästen kommen nicht aus der Schweiz. Der Anteil der französischen Gäste beträgt 14 Prozent, derjenige der deutschen sieben

Prozent. 5.5 Prozent der Übernachtungen werden von Nordamerikanern generiert, 4.7 Prozent von Engländern und 4.6 Prozent von Italienern. Den grössten Zuwachs verzeichnete 2010 der chinesische Quellmarkt (+42.5%), die Golfstaaten (+28.5%), die Japaner (+13.5%) und die Russen (+11.4%).

Der Geschäftstourismus macht nach wie vor rund 70 Prozent der Übernachtungen aus. Deshalb ist die Belegung unter der Woche oft doppelt so hoch wie am Wochenende. Die strategischen Überlegungen von Lausanne Tourismus und neue Projekte zielen darauf, neue Gäste anzuziehen und die Auslastung zu glätten.

«Themen wie Forschung, Innovation, Kultur, Freizeit, Nachtleben, Gastronomie und Shopping ergänzen das traditionelle Bild.»

Bis 2015 entstehen in Lausanne und Umgebung rund tausend neue Hotelbetten. Während dies in Spitzenzeiten Angebotslücken schliessen wird, stellt sich die Frage nach der Auslastung am Wo-

chenende und in den schwachen Monaten Dezember bis März um so dringender.

Lausanne Tourisme hat angekündigt, die Kongressaktivitäten zu verstärken und Individualreisende besser anzusprechen. Dynamische und zeitgemässe Botschaften zu Themen wie Forschung, Innovation, Kultur, Freizeit, Nachtleben, Gastronomie und Shopping ergänzen das traditionelle Bild des Fremdenverkehrs in der zweitgrössten Stadt der Westschweiz.

Die Renovation des Kongresszentrums Beaulieu und das neue Tagungszentrum an der Technischen Hochschule EPFL werden dafür sorgen, dass mehr MICE-Kunden angelockt werden. Die Erweiterung der Oper, der Bau eines neuen Kunstmuseums und die Schaffung von weiteren Sportstätten werden es erlauben, noch mehr nationale und internationale Kultur- und Sportanlässe in Lausanne durchzuführen.

www.lausanne-tourisme.ch



■ Kongresse, Kultur und Sport sollen ein weiteres Wachstum des Fremdenverkehrs in Lausanne ermöglichen.



In den Fūmoar-Betrieben wird weiter geraucht

Die Aktivmitglieder des Vereins Fūmoar haben einstimmig beschlossen, die bisherige Praxis weiter zu führen und in den angeschlossenen Betrieben das Rauchen überall dort zuzulassen, wo nur Gästemitglieder Zugang haben. Der Lungenliga wirft der Verein vor, mit ihren zahlreichen Initiativen ein «rechtliches Chaos» angerichtet zu haben.

Fūmoar konstatiert in einer Medienmitteilung «eine bedenkliche Rat- und Hilflosigkeit» des Regierungsrates. Diese sei im Bericht vom 1. Februar 2011 zur Interpellation Bollinger offenkundig geworden, worauf die Geschäftsprüfungskommission des Grossen Rates in ihrem Bericht vom 24. Juni 2011 eine Klärung der Rechtslage verlangte.

**«Wer nicht durch Passivrauchen
belästigt werden will, hat keinen
Zutritt zu Fūmoar-Lokalen.»**

Als Folge dessen stellte das Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt (WSU) in zwei Pilotfällen am 30. Juni 2011 fest, dass das Rauchverbot in Gastwirtschaftsbetrieben uneingeschränkt gelte, auch wenn ein Lokal – wie in dem einen Fall – eine Fläche von weniger als 80m² aufweise.

Gleichentags rief der Vorsteher des Bau- und Verkehrsdepartementes (BVD) eine neue Vollzugspraxis aus, wonach das Rauchen nur in Gastbetrieben mit mehr als 80m² untersagt werde. Er stützte sich dabei auf das nicht rechtskräftige Urteil eines thurgauischen Bezirksgerichts vom 22. Juni 2011, das in einem völlig anders gelagerten Fall die dort angewandte «Vereinslösung» als unzulässig einstuft. Offenbar wird nun aber in Basel das Rauchen in sämtlichen kleineren Lokalen toleriert.

«Nun steht der Entscheid des WSU im krassen Widerspruch zum Schreiben des Vorstehers des BVD,

der noch letztes Jahr mehrfach die sogenannte Vereinslösung «Fūmoar» als zulässigen Weg zum Passivraucherschutz taxiert hat», schreibt Fūmoar in seiner Mitteilung und verweist auf BaZ-Artikel vom 1. und 3. September 2010.

Der Vorsteher des BVD nehme quasi das Ergebnis der Abstimmung über die Volksinitiative «Ja zum Nichtrauchererschutz ohne kantonale Sonderregelung!» vorweg und wende bereits jetzt – unter Aushebelung des basel-städtischen Rauchverbotes – die eidgenössische Regelung an. Völlig im Unklaren bleibe sodann, ob die gelockerte Vollzugspraxis des BVD auch im Fall der Ablehnung der Initiative weiterhin gelte, schreibt Fūmoar.

«Nebst den mangelnden, notwendigen kantonalen Einführungsbestimmungen bleibt selbst bei Annahme der Initiative die Rechtsunsicherheit bestehen, weil die Lungenliga trotz des bestehenden eidgenössischen Gesetzes über den Schutz vor Passivrauchen eine neue Volksinitiative lanciert hat, mit der das Rauchen in öffentlich zugänglichen Räumen generell untersagt werden soll, womit auch die sogenannten Fumoires nicht mehr zulässig wären», heisst es in der Mitteilung von Fūmoar.

Originalton Fūmoar: «Das rechtliche Chaos, das die Lungenliga mit ihren kantonalen und eidgenössischen Initiativen entgegen der sauberen und verfassungskonformen eidgenössischen Regelung über den Passivraucherschutz angerichtet hat, sowie die widersprüchlichen Entscheide des BVD

und des WSU führen dazu, dass noch viel weniger klar ist, was jetzt, in sechs Monaten und in zwei Jahren gilt.»

Der Verein Fūmoar hat daher beschlossen, seine bisherige Praxis des Passivraucherschutzes «in verfassungs- und gesetzeskonformer Weise» weiterzuführen. Die Mitteilung des Vereins schliesst mit den Worten: «Wer nicht durch Passivrauchen belästigt werden will, hat keinen Zutritt zu Fūmoar-Lokalen.»

www.fūmoar-basel.ch



■ Der Verein Fūmoar hat beschlossen, seine bisherige Praxis des Passivraucherschutzes «in verfassungs- und gesetzeskonformer Weise» weiterzuführen.

Seltsames Rechtsverständnis der Basler Behörden

Grossrat André Auderset (LDP) stellt der Regierung in einer Interpellation kritische Fragen zum Vorgehen in Sachen «Fūmoar». Stützen sich die Basler Behörden neuerdings auf nicht-rechtskräftige Urteile aus anderen Kantonen?

Mit einem Schreiben vom 30. Juni 2011 teilte das Bau- und Verkehrsdepartement den Mitgliederlokale des Vereins «Fūmoar» mit, dass diese sich illegal verhalten und die Vorschriften des Nichtrauchererschutzes missachten würden. Insbesondere wurde den Lokalen nun plötzlich attestiert, «öffentlich» zu sein, obwohl sie nur Mitglieder bewirten. Laut dem Schreiben stützt sich diese Rechtsauffassung auf ein Urteil einer Bezirksrich-

terin im thurgauischen Arbon. Das veranlasste den liberalen Grossrat André Auderset, in einer Interpellation folgende Fragen zu stellen:

1. Ist es neue Basler Praxis, sich bei Verfügungen auf nicht-rechtskräftige Urteile aus anderen Kantonen zu stützen?
2. Wurde vorgängig geprüft, ob die rechtlichen Grundlagen im Thurgau im Vergleich zu denjenigen in Basel-Stadt identisch sind? Mit anderen Worten: Sind die Gastgewerbebesetze und die Vorschriften betreffend Schutz vor Passivrauch in beiden Kantonen wortgleich, so dass hier nicht Äpfel mit Birnen verglichen wurden?
3. Ist vorgesehen, die neue Praxis auch in anderen Sachgebieten anzuwenden? Werden künftig etwa erstinstanzliche Urteile eines Bündner Gerichts in einer baurechtlichen Angelegenheit oder einer

Genfer Gerichtsinstanz im Steuerrecht auch in Basel-Stadt als Grundlage für amtliche Verfügungen dienen?

Tatsache ist, dass weder in Basel noch in Arbon rechtskräftige Urteile vorliegen. In Arbon ist sogar noch die Urteilsbegründung ausstehend. Selbstverständlich ist das Gastgewerbegesetz der beiden Kantone Thurgau und Basel-Stadt nicht identisch.

Im Thurgau gilt nicht ein rigides Rauchverbot, das in öffentlichen Betrieben nur unbediente Fumoires zulässt. Dort gilt das massvollere Bundesgesetz, welches klar gekennzeichnete und gut belüftete Raucherlokale sowie bediente Fumoires zulässt. Zu erwähnen ist noch, dass auch die Statuten der beiden Vereine «Fūmoar» und «IG nicht-öffentlicher Gastro-Betriebe» unterschiedlich sind.



Unverständliches Urteil des Bezirksgerichts Arbon

Ein Wirt, der einen Verein betreibt, damit seine Gäste rauchen dürfen, verstösst nach Meinung des Bezirksgerichts Arbon gegen das Rauchverbot. Die Urteilsbegründung steht auf schwachen Füßen.

Raoul Hartmann, Wirt der Papyrus-Bar in Romanshorn, erlitt durch die Einführung des Rauchverbots massive Umsatzeinbussen. Der Barbetreiber fand sich mit seiner Situation nicht ab und gründete zusammen mit seinen Stammgästen einen Raucherverein. Neue Gäste bekamen ein Beitrittsformular und Statuten vorgelegt. Wer nicht Mitglied wurde, musste das Lokal verlassen.

Die nicht-öffentlich geführte Raucherbar sorgte für Unmut bei der Gemeinde, welche Hartmann anzeigte. Die Polizei kontrollierte daraufhin den Betrieb und brummte dem Wirt eine Geldbusse von 300 Franken auf. Dieser bestritt bei der Einvernahme vor Gericht nicht, dass er selbst und drei Gäste rauchten, als Polizisten das Lokal kontrollierten. Er machte aber geltend, dass sein Lokal nicht öffentlich zugänglich sei und er deshalb nicht gegen das Rauchverbot verstossen habe.

Das Bezirksgericht Arbon sah das anders. Ein als Restaurant geführter Verein habe den gleichen Zweck wie ein normales Restaurant. Dies hätten Schweizer Gerichte bereits in den 70er-Jahren entschieden, als Wirte mit Vereinsgründungen rigorose Vorschriften zu den Öffnungszeiten umgehen wollten.

Der Hinweis der vorsitzenden Richterin auf frühere Entscheidungen des Bundesgerichts geht allerdings völlig fehl. Es ging damals nämlich darum, ob vereinsrechtlich geführte «Privatclubs» unter das kantonale Wirtschaftsgesetz zu stellen sind resp. ob dort professionell Getränke und Speisen zum Verzehr an Ort feilgeboten wurden. Es ging überhaupt nicht um die Frage der öffentlichen oder nicht öffentlichen Zugänglichkeit!

Im Urteil ist zudem der statutarische Vereinszweck völlig falsch dargestellt. Zweck des Thurgauer Vereins ist das Beisammensein zum massvollen Konsum von Raucherwaren und alkoholischen Getränken. Raoul Hartmann hat angekündigt, gegen das Urteil die zur Verfügung stehenden Rechtsmittel zu ergreifen.

Jüngste rauchen wieder mehr

Die Zahl der Raucher in der Schweiz ist im Jahr 2010 nicht weiter zurückgegangen. Wie schon in den beiden Vorjahren gaben 27 Prozent der Schweizer Bevölkerung an, Tabakprodukte zu konsumieren. Am häufigsten zu Zigaretten griffen die 20- bis 24-Jährigen. In dieser Altersgruppe rauchten 36 Prozent aller Frauen und 42 Prozent aller Männer. In der jüngsten Altersgruppe (14- bis 20-Jährige) stieg die Zahl der Rauchenden innert Jahresfrist von 22 auf 24 Prozent.

Dies geht aus der Schweizerischen Umfrage zum Tabakkonsum hervor, welche im Auftrag des Bundesamtes für Gesundheit durchgeführt wurde. Befragt wurden über 10'000 Personen im Alter von 14 bis 65 Jahren. Die Umfrage finanziert hat der Tabakpräventionsfonds.

Minibars: Anders genutzt, als die Hoteliers denken

Viele Hotels tragen sich mit dem Gedanken, die Minibars in den Zimmern abzuschaffen. Die Gründe liegen bei den Energiekosten sowie dem Handling- und Kontrollaufwand. Das Bewertungsportal Holidaycheck wollte nun von seinen Besuchern wissen, ob sie die Minibar brauchen.

Das Ergebnis erstaunt. 53.3 Prozent der Befragten nutzen die kleinen Kühlschränke nur, um eigene Getränke hineinzustellen! Sie kaufen lieber günstig im Ort ein und kühlen ihre Flaschen im Hotelzimmer. Damit untermauern sie die Argumentation der Hoteliers.

«53 Prozent der Befragten nutzen die kleinen Kühlschränke, um eigene Getränke hineinzustellen.»

Knapp 35 Prozent der Hotelgäste nehmen das Angebot von Getränken und Snacks wahr. Die Stimmen teilen sich auf zwei Gruppen auf. 17.2 Prozent der befragten User geben an, dass sie sich regelmässig aus der Minibar bedienen.

Ab und zu nutzen das Angebot weitere 17.7 Prozent. Sie empfinden den Inhalt der Minibar aber als viel zu teuer. 11.7 Prozent der Hotelgäste finden das Angebot total unnötig. An der Umfrage nahmen 1452 Personen teil.

www.holidaycheck.de



■ Viele Hoteliers tragen sich mit dem Gedanken, die Minibars in den Zimmern abzuschaffen.

Kein schärferes Rauchverbot

In Berlin ist die Volksinitiative «Frische Luft für Berlin» mit ihren Forderungen nach mehr Verboten gescheitert. Der Gesundheitsausschuss und das Abgeordnetenhaus sehen keine Notwendigkeit für eine weitere Verschärfung des Rauchverbots. In Berlin führen Volksinitiativen nicht zu Volksabstimmungen. Sie sind darauf gerichtet, das Abgeordnetenhaus mit bestimmten Gegenständen zu befassen. Auch in Hamburg war ein Versuch der Tabakgegner gescheitert, schärfere Rauchverbote durchzusetzen.

Regierung will «Erlkönig» erhalten

Der Erlkönig auf dem Erlenmatt-Areal soll instand gesetzt werden und so weiterhin für eine soziokulturelle und gastronomische Nutzung zur Verfügung stehen. Der Betrieb habe «eine wichtige Scharnierfunktion für das Zusammenwachsen des neuen Quartiers». Der Regierungsrat unterbreitet dem Grossen Rat eine Kreditvorlage über eine Million Franken. Das Betreiberwahlverfahren wird im Herbst durchgeführt. Die Bauarbeiten sollen im Winter beginnen.



Botschafter für den Kochberuf

Die Informationsplattform berufe-gastgewerbe.ch von HotellerieSuisse und GastroSuisse setzt auf bewegte Bilder und Prominenz: Für die Rubrik «Stars und Stories» gab René Schudel, Koch des Funky Kitchen Clubs auf ProSieben, filmische Einblicke in seine Küche und verriet, was ihn an seinem Beruf bis heute fasziniert.

www.berufe-gastgewerbe.ch



Bier-Sommelier

Was es bisher nur für Wein gab, hält jetzt auch in der Welt des Bieres Einzug: ein Sommelier, der die Gäste professionell berät und passende Empfehlungen gibt. Angesichts der grossen Biervielfalt in der Schweiz und wachsender Konsumentenansprüche sind gut ausgebildete Mitarbeitende die Voraussetzung für erfolgreichen Verkauf und bewussten Genuss. GastroSuisse und der Schweizer Brauerei-Verband haben dafür einen Lehrgang entwickelt, der im Oktober 2011 startet. Wer schon immer mehr über Bier erfahren wollte, hat jetzt die Chance, sich zum Bier-Sommelier auszubilden lassen.

www.gastrosuisse.ch

29 Prozent mehr Passagiere

Im ersten Halbjahr 2011 lag das Passagieraufkommen am EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg mit 2.3 Millionen Fluggästen 29 Prozent über der Vergleichsperiode des Vorjahres. Die dynamische Entwicklung ist im Wesentlichen auf den wirtschaftlichen Aufschwung und die Neustationierung von zwei EasyJet- und einem Airberlin-Flugzeug zurück zu führen. Für die zweite Jahreshälfte erwartet der Flughafen eine Abschwächung der aussergewöhnlichen Wachstumsrate. Bis Ende Jahr werden insgesamt 4.8 Millionen Passagiere erwartet (+17%).

www.euroairport.com

Abstimmung am 27. November!

Der Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt hat beschlossen, die Stimmbürger am 27. November 2011 über die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» abstimmen zu lassen.

Die Initiative verlangt, dass beim Nichtraucherschutz einzig die Regelung des Bundes gilt. Diese erlaubt Ausnahmen für abgetrennte Fumoirs bis zu einem Drittel der Gastfläche sowie für klar

Die jetzige kantonale Regelung sieht als Ausnahme nur gerade unbediente Fumoirs vor. Ansonsten gilt in allen öffentlich zugänglichen Bereichen der Gastbetriebe ein Rauchverbot.

«Baslerinnen und Basler erhalten nun die Auswahl, die man ihnen 2008 vorenthalten hat.»

gekennzeichnete, gut belüftete Raucherbetriebe bis zu einer Fläche von 80 Quadratmetern. Die Beschäftigung von Mitarbeitern ist mit deren schriftlichen Einwilligung möglich.

Als 2008 in Basel über das nun geltende Verbot abgestimmt wurde, gab es das Bundesgesetz noch nicht. Auch gab es keinen indirekten Gegenvorschlag. Ein solcher hätte angesichts des knappen Abstimmungsergebnisses durchaus Chancen gehabt. Die Baslerinnen und Basler erhalten nun die Auswahl, die man ihnen damals vorenthalten hat.

www.nichtraucherschutz-ja.ch



JA zum Nichtraucherschutz
ohne kantonale Sonderregelung!



Swiss Restaurant Guide

www.restaurant-express.ch

Polizei und Nachtwirte arbeiten zusammen

Security-Charta für Berner Clubs

Prügeleien, Alkoholexzesse, Littering und Lärm: Wegen wüster Szenen an den Wochenenden hat der Ruf der Aarberggasse gelitten. Eine Sicherheits-Charta soll nun helfen, dass Berns Partymeile sicherer wird.

Das Regierungsstatthalteramt, die Sicherheitsdirektion, die Polizei, die Clubbetreiber, Gastrobarn und die IG Aarberggasse wollen mit einer «Charta» den Grundstein für eine sichere Partymeile legen. Zwischen den Behörden und den Clubs finden in Zukunft regelmässig Treffen statt. Die Stadt setzt zudem mehr Fusspatrouillen ein.

«Die Clubbetreiber erhalten einen direkten Draht zur Polizei.»

Die Clubbetreiber legen ein Security-Pflichtenheft vor, das sich an der Charta orientiert und das die Sicherheitsleute unterschreiben. Die eingesetzten Sicherheitsleute müssen eine Grundausbildung absolvieren. Zudem ist festgelegt, dass sie keine Vorstrafen haben dürfen, die für ihre Tätigkeit relevant sind.

Die Einlasskriterien der Betriebe müssen klar definiert werden. Bis zu einer Lokalgrösse von fünfzig Personen muss kein Security-Dienst betrieben werden. Ansonsten sind mindestens zwei Mitarbeitende verlangt. Pro hundert Personen mehr kommt eine weitere Sicherheitskraft dazu.

19 Betriebe mit einer Überzeitbewilligung sollen sich schriftlich zur Charta bekennen – vorerst freiwillig. Die Clubbetreiber sorgen dafür, dass sie stets erreichbar sind. Als Gegenleistung erhalten sie einen direkten Draht zur Polizei. Ein «Ereignistelefon» soll die Einsätze vereinfachen.



■ Berns Partymeile: Lokale mit mehr als fünfzig Plätzen müssen am Wochenende mindestens zwei Security-Mitarbeiter beschäftigen.

► 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 5. bis 30. September 2011
- vom 7. November bis 2. Dezember 2011
- vom 23. Januar bis 17. Februar 2012
- Ausbildungszentrum UBS, Basel (nur zwei Gehminuten vom Bahnhof)

Preis

- CHF 3500.– (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



Getränkegeprägte Gastronomie leidet unter Rauchverbot

Umsatz- und Arbeitsplatzverluste in Bayern

Im Rahmen einer gemeinsamen Pressekonferenz von «Bürger für Freiheit und Toleranz», dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und dem Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur stellte das «Münchner Institut für Marktforschung» eine repräsentative Stichprobe vor.

Im Zeitraum von Mai bis Juli 2011 wurden in ganz Bayern über 600 Gastronomiebetriebe befragt, die tatsächlich der Gattung «getränkegeprägte Kleingastronomie» angehören. Eine solche Differenzierung ist erstmals gelungen und wurde durch ein sehr aufwändiges Screening-Verfahren möglich.

Bislang basierten fast alle gängigen Untersuchungen dieser Art auf sehr pauschalen Zusammenfassungen aus Datenbanken, die im Zuge der aktuellen Bearbeitung erhebliche Fehlerquellen aufwiesen. So befanden sich unter anderem sogar ein pensionierter Lehrer, Fastfood-Betriebe und ein Sternerestaurant in der Rubrik «getränkegeprägte Gastronomie» wieder.

Mit der vorgestellten Studie erhält man jetzt genaue und belastbare Detailergebnisse. Und die Resultate schaffen eine neue Beurteilung der Situ-

ation. Insgesamt erhielt man Antworten von mehr als 600 Betrieben, wovon 410 Interviews berücksichtigt wurden.

Mehr als 70 Prozent der Betriebe gehören der Gattung Kleingastronomie bis 99 m² an, drei Viertel der Befragten waren Inhaber und 68 Prozent der Betriebe haben einen bis drei Mitarbeiter. Damit wurde ein sehr reales Bild der bayerischen Kneipenlandschaft gezeichnet. Was kam dabei heraus?

- Eine grosse Mehrheit hält das Rauchverbot für eher schlecht
- Rund 30 Prozent der Gäste bleiben weg
- Fast zwei Drittel der Gäste verweilen weniger lang
- 70 Prozent der Kunden sind Stammgäste
- Die Mehrheit der Stammgäste kommt seltener
- Zwei Drittel beklagen Umsatzrückgänge, im Durchschnitt um 28 Prozent

- Im Durchschnitt sind rund 60 Prozent der Gäste Raucher
- Die grosse Mehrheit der Gäste hält sich an das Rauchverbot
- Ein Drittel der Gastronomen hat Entlassungen oder Arbeitszeitverkürzungen vorgenommen
- Entlassungen treffen Festangestellte und Aushilfskräfte gleichermaßen
- 47 Prozent kennen Wirte, die ihren Betrieb wegen des Rauchverbots geschlossen haben
- Knapp 30 Prozent der Befragten denken selbst über eine Schliessung nach

«Wir sehen in den Ergebnissen die Bestätigung, dass mit dem bayerischen Rauchverbot eine falsche Wirkung erzielt wurde. Hier wurde auf dem Rücken der Kleingastronomie eine Strategie umgesetzt, die eigentlich andere Ziele verfolgt», kommentiert Bodo Meinsen vom Verein «Bürger für Freiheit und Toleranz» die Umfrageergebnisse.



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



Documenta bringt Kassel 100 Millionen Euro

Die Documenta in Kassel ist eine der weltweit bedeutendsten Ausstellungsreihen für zeitgenössische Kunst. Sie dauert hundert Tage und findet alle fünf Jahre statt. Eine Studie zeigt nun, dass die Kunstaussstellung den Gewerbe- und Kulturbetrieben in Kassel fast 100 Millionen Euro bringt.

Während der Kunstaussstellung Documenta im Jahr 2007 hatten die Hotellerie, die Gastronomie, der Einzelhandel und Kultureinrichtungen Umsätze von 98 Millionen Euro durch Documenta-Gäste zu verzeichnen. Das geht aus einer Besucherbefragung hervor, die Professor Gerd-Michael Hellstern von der Universität Kassel in Auftrag gegeben hatte.

«Ein Viertel der Übernachtungsgäste schläft bei Freunden oder Angehörigen.»

Die Documenta hatte 648'000 auswärtige Besucher angelockt. Zwei Drittel davon verbrachten eine oder mehrere Nächte in Kassel. Ein Tagesgast gibt laut Studie im Schnitt 30 Euro aus. Bei Übernachtungsgästen liegt der Durchschnittswert bei 100 Euro pro Tag. Ein Viertel der Befragten hat bei Freunden oder Angehörigen übernachtet.

Kassel verfügt über 5800 Hotelbetten. 2010 verzeichnete die nordhessische Stadt 724'046 Übernachtungen in gewerblichen Beherbergungsbetrieben. Die durchschnittliche Verweildauer der Gäste lag bei 1.8 Tagen, bei ausländischen Gästen waren es 2.2 Tage.

www.kassel-marketing.de



■ Im Documenta-Sommer 2007 gab es in Kassel in den Monaten Juli bis September jeweils 93'000 bis 100'000 Übernachtungen. Im Documenta-freien Jahr 2008 waren es 59'000 bis 78'000 Logiernächte.

Dreiste Täter manipulieren Zahlterminals

Mit manipulierten Bancomaten haben Datendiebe allein in diesem Jahr rund zwei Millionen Franken ergaunert. Neuerdings haben sie es auch auf Zahlterminals in Ladengeschäften abgesehen.

Sowohl bei Migros wie auch bei Coop gab es Skimming-Fälle. Eindämmen will man den Datenklau mit der Umstellung auf Chip-Technik. Die Kreditunternehmen erwägen gar, Karten ganz ohne Magnetstreifen auszugeben.

Mit erneuerbarer Energie

Im Kanton Zürich dürfen künftig Heizpilze in Restaurants nur noch aufgestellt werden, wenn sie mit erneuerbarer Energie oder nicht anders nutzbarer Abwärme betrieben werden. Das hat der Kantonsrat beschlossen.

In Basel ist es laut Energiegesetz grundsätzlich verboten, im Freien zu heizen oder zu kühlen.

zum Beispiel ...

die Weltneuheit Cucina 611T

Combi Steamer mit hochauflösendem Touch Bildschirm und modernster elektronischer Steuerung.

Abmessungen (B x T x H): 550 x 809 x 764 mm



Wir haben viele
Dinge die Ihren
Alltag erleichtern



Touchkassen für Gastronomie

Leistungsfähiges, zuverlässiges und elegantes Kassensystem für die Gastronomie



STOCKER ●● SYSTEMS

STOCKER SYSTEMS AG
Margarethenstrasse 18, 4450 Sissach
Tel. 061 973 95 10, Fax 061 973 95 11
info@stocker-systems.ch, www.stocker-systems.ch

Zahlreiche Ausnahmen für Bars, Casinos und Privatclubs

In den USA darf vielerorts geraucht werden

Nur 27 von 52 US-Bundesstaaten kennen ein flächendeckendes Rauchverbot in Restaurants und Bars. Und selbst in diesen Staaten gibt es viele Ausnahmen. Dennoch herrscht in Europa der Eindruck vor, das Rauchen in Amerika sei praktisch verboten.

Die frühen Rauchverbote in Kalifornien (1998) und New York (2002) erhielten in Europa viel Publizität. Weil die Verbote laufend ausgedehnt wurden, beispielsweise auf Strände und Parks, entstand in Europa der Eindruck, dass an öffentlich zugänglichen Orten in Amerika praktisch überhaupt nicht mehr geraucht werden darf.

«25 US-Bundesstaaten kennen kein flächendeckendes Rauchverbot für gastgewerbliche Betriebe!»

Dabei kennen nur gerade 27 von 52 US-Bundesstaaten ein flächendeckendes Rauchverbot in Restaurants und Bars, z.B. Arizona, Kalifornien, Colorado, Connecticut, Illinois, Massachusetts, Michigan, Minnesota, New Jersey, New York, Ohio und Oregon. Und selbst viele dieser Staaten erlauben Ausnahmen.

Ausser in Michigan und Vermont ist es Hotelbetreibern überall erlaubt, Raucherzimmer einzurichten. Die meisten Staaten sehen Ausnahmen für Tabakgeschäfte vor. In 13 Staaten, darunter Kalifornien und New York, gibt es eine Ausnahmeregelung für Zigarren-Bars. Acht Staaten, darunter auch Massachusetts, Ohio und New York, erlauben Privatclubs. Casinos und Bingo-Hallen sind ebenfalls in acht Bundesstaaten vom Verbot ausgenommen.

In Kalifornien, das in Sachen Nichtrauchererschutz als sehr strikt gilt, sind Kleinfirmen mit fünf oder weniger Mitarbeitern vom Rauchverbot an Arbeitsplätzen ausgenommen! Die Situation ist hier allerdings verworren, weil Städte und Bezirke die Möglichkeit haben, eigene Rauchverbote zu erlassen.

In Arkansas, Florida, Louisiana, North Dakota, Pennsylvania und Tennessee darf in Bars geraucht werden. Allerdings haben die lokalen Behörden in Florida, Pennsylvania und Tennessee die Möglichkeit, ein verschärftes Verbot einzuführen.

Georgia verbietet das Rauchen in Restaurants, die von Personen unter 18 betreten werden. Anderorts dürfen separate Raucherräume eingerichtet werden. Allerdings gibt es auch hier Gegenden, die ein rigideres Verbot kennen. Idaho verbietet das Rauchen in Restaurants, erlaubt aber Bars, die als Raucherlokal geführt werden dürfen. Kleine Restaurants dürfen klar gekennzeichnete Raucherbereiche einrichten.

Das Rauchverbot in Nevada wurde kürzlich gelockert. Nun dürfen auch Bars, die Speisen verkaufen, ihre Gäste rauchen lassen. Rein getränkeorientierte Betriebe, Casinos, Striptease-Clubs, Bordelle und Tabakläden waren schon zuvor vom Verbot ausgenommen. In Restaurants dürfen Raucherbereiche eingerichtet werden, sofern diese einen getrennten Lüftungskreislauf haben.

25 US-Bundesstaaten kennen kein flächendeckendes Rauchverbot für gastgewerbliche Betriebe! In 16 dieser Staaten gibt es hingegen mehr oder weniger strikte lokale Verbote. In elf Staaten sind private Gebäude von sämtlichen Rauchverboten ausgenommen. Es sind dies Alabama, Alaska, Indiana, Kentucky, Mississippi, Missouri, Oklahoma, South Carolina, Texas, West Virginia und Wyoming. Der Gesetzgeber schreibt lediglich vor, Nichtraucherbereiche zu schaffen.

Von den 60 grössten Städten in den USA kennen 43 ein Rauchverbot für Restaurants und Bars. Kein solches Verbot kennen hingegen Metropolen wie Atlanta, Miami, Las Vegas, Nashville, New Orleans, Philadelphia oder Pittsburgh. Natürlich sind auch in diesen Städten zahlreiche Restaurants rauchfrei – aber eben nicht, weil ein Gesetz es vorschreibt, sondern weil der Markt es so will.

Auf Bundesebene gibt es in den USA übrigens kein Rauchverbot für Gaststätten oder Arbeitsplätze. Einzig das Rauchverbot für Inlandflüge und sämtliche Flüge amerikanischer Fluggesellschaften wurde von Washington erlassen.

Nevada lockert das Rauchverbot

Gasthäuser, Saloons und eigenständige Bars in Nevada haben das Recht erhalten, das Rauchen zu erlauben, selbst wenn in ihren Einrichtungen Essen serviert wird. Gouverneur Sandoval hat ein entsprechendes Gesetz genehmigt.

Gastronomen in Nevada hatten wiederholt darauf hingewiesen, dass viele Lokale grosse Einbussen hinnehmen mussten, seit der «Nevada Clean Indoor Act» vor fünf Jahren eingeführt wurde. Demnach war das Rauchen in allen Gaststätten verboten, in denen Speisen serviert werden. Davon ausgenommen waren Spielhallen und Stripclubs, auch wenn die Gäste dort ebenfalls mit Mahlzeiten bedient wurden.

Trotz massiven Widerstands der Tabakgegner hörte Gouverneur Brian Sandoval auf die Klagen der Wirte: An Nevadas oberstem Gerichtshof in Carson City genehmigte er eine Gesetzesänderung, wonach das Rauchen jetzt in Bars, Saloons und Gasthäusern auch erlaubt ist, wenn dort Speisen serviert werden. Die Gäste solcher Betriebe müssen allerdings über 21 Jahre alt sein.



■ Natürlich sind auch in New Orleans sehr viele Restaurants rauchfrei – aber nicht, weil ein Gesetz es vorschreibt, sondern weil der Markt es so will.

Gastgeber bereiten sich auf neue Zielgruppe vor

Wie empfangen ich indische Gäste?

Für indische Gäste ist Europa ein beliebtes Reiseziel. Sie suchen immer mehr auch weniger bekannte Regionen auf. Nicht zuletzt deshalb hat die Destination «Upper Rhine Valley» ihre Marketingaktivitäten in Indien verstärkt. Nun haben sich interessierte Gastgeber an einem Kurs auf die neue Zielgruppe vorbereitet.

Am 30. Juni 2011 trafen sich rund zwanzig Interessierte in Jay's Indian Restaurant an der St. Johannis-Vorstadt in Basel. Irene Ulrich, Leiterin des Projekts «Upper Rhine Valley», begrüßte die Teilnehmer und leitete ins Thema ein. Danach referierte Regi Wittwer von Crossworld, die das «Upper Rhine Valley» auf dem indischen Markt vertritt.

Es gab viele Informationen über die indische Kultur und deren Hintergründe anbieten. Das Verhalten der Menschen und die doch sehr wesentlichen

Unterschiede zu unserer westlichen Kultur wurden erläutert. Die Teilnehmer erhielten Tipps, wie Missverständnisse vermieden werden können. Nun haben die Gastgeber das Rüstzeug, bei indischen Gästen für noch mehr positive Erlebnisse zu sorgen.

Im Anschluss an das Kurzseminar gab es einen Apéro mit indischen Spezialitäten. Analoge Anlässe fanden auch im Badischen und im Elsass statt.



■ Indien-Expertin Regi Wittwer mit Irene Ulrich, Projektleiterin «Upper Rhine Valley».

Upper Rhine Valley

Das Projekt «Upper Rhine Valley» ist für den Zeitraum 1. Mai 2009 bis 30. April 2012 angesetzt und verwaltet ein Budget von insgesamt rund zwei Millionen Euro. Die EU und der Bund fördern im Rahmen des Interreg-Programms rund die Hälfte der Gesamtsumme. Die 31 Projektpartner aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz kommen für die restlichen Mittel auf. Mit 21'518km² Fläche und insgesamt über 17 Millionen Übernachtungen im Jahr ist die 5.8 Millionen Einwohner starke Region vergleichbar mit der Toskana (22'990 km², 19.7 Millionen Übernachtungen).

www.upperrhinevalley.com



Missverständnisse sind vorprogrammiert

Selbstverständlich sind auch in Indien die Leute sehr verschieden. Die grössten Unterschiede bestehen zwischen ländlichen und städtischen Bewohnern, zwischen Armen und Reichen sowie zwischen dem Süden und dem Norden des Landes.

Inder sind nach unserem Verständnis nicht unbedingt freundlich. Sie sind sensibel und bei Uneinigkeit schnell verletzt. Andererseits sind sie sehr fröhlich, offen und tolerant gegenüber Fremden. Das Kastensystem ist allgegenwärtig: Leute tieferer Kasten werden oft respektlos behandelt – auch Angestellte in Hotels und Restaurants.

«Die Schweiz ist für Inder ein Märchenland.»

Missverständnisse sind vorprogrammiert: Inder zeigen mit einer seitlichen Kopfdrehung Zustimmung und nicht Verneinung. Auch ist der Wohlstand kleiner als bei uns. Das Zeitverständnis ist von unserem ebenfalls sehr verschieden. Wildes Gestikulieren und lautes Sprechen prägen die indische Kommunikation. Hilfreich ist hingegen, dass die meisten Inder sehr gut Englisch sprechen.

Inder, die individuell reisen, wollen möglichst viel erleben und sind viel unterwegs. Sie sind sehr anspruchsvoll und wollen alles genau wissen. Sie erwarten, dass zahlreiche Mitarbeiter zur Verfügung stehen, so wie sie sich das von zuhause gewohnt sind. Sie geben überdurchschnittlich viel Geld aus und bezahlen oft mit der Kreditkarte.

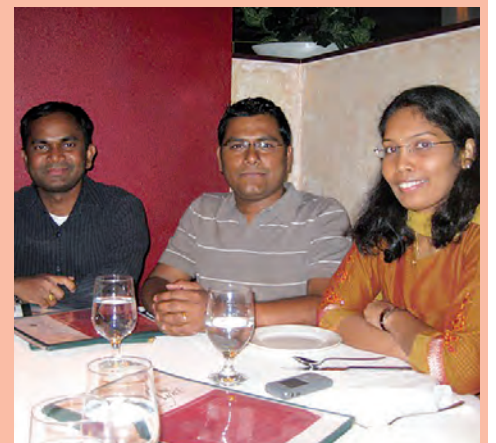
Die weniger Geübten reisen in der Gruppe. Sie sind eher scheu und gehen davon aus, dass alles ist wie zuhause. Die europäische Kultur ist ihnen komplett

fremd. Sie bestehen auf ihren Essgewohnheiten und bezahlen meistens bar. Religion und Traditionen spielen auch für Inder eine wichtige Rolle, die modern gekleidet sind.

Viele Inder ernähren sich vegetarisch, wobei Fisch und Eier verzehrt werden. Poulet und Lamm eignen sich am besten für indische Gruppen. Gegen Kalb-, Rind- und Schweinefleisch sprechen religiöse Traditionen. Inder bestellen gerne verschiedene Gerichte, die sie sich dann teilen. In den Familien ist es üblich, mit der Hand zu essen.

Die Schweiz ist für Inder eine Art Märchenland der heilen Welt. Bollywood, die Traumfabrik der indischen Bevölkerung, trägt viel zu diesem Image bei, werden doch in der Schweiz viele indische Filme gedreht.

Die indische Gesellschaft ist die jüngste der Welt: 50 Prozent der Inder sind unter 25. Indien wird bereits 2020 das bevölkerungsreichste Land der Erde sein. Das Wirtschaftswachstum beträgt seit vielen Jahren acht bis zehn Prozent.



■ Indische Gäste benehmen sich gegenüber Angestellten oft etwas despektierlich.

Läden verkaufen Alkohol bis spätabends

Wo bleibt der Jugendschutz?

Die einfache Verfügbarkeit von Alkohol in Tankstellenshops und Convenience Stores führt zu Problemen. Seitdem vermehrt auf der Allmend getrunken wird, nehmen Lärmstörungen, Verschmutzungen, Gewalt und Vandalismus zu. Auszubaden haben das nicht selten die konventionellen Unterhaltungsbetriebe.

Der exzessive Alkoholkonsum Jugendlicher, der unserer Gesellschaft heute Sorgen bereitet, hat nur sehr wenig mit dem Gastgewerbe zu tun. Getrunken wird meist im Freien, wo die soziale Kontrolle weitgehend fehlt.

«Fliegende Händler versorgen die Jugendlichen zu jeder Nachtzeit illegal mit billigem Alkohol.»

Der oder die Älteste der Clique geht in einen Laden, deckt sich reichlich mit Alkoholika ein und feiert danach mit seinen Kolleginnen und Kollegen, die noch nicht 18 Jahre alt sind. In einigen Städten gibt es sogar fliegende Händler, die die Jugendlichen zu jeder Nachtzeit illegal mit billigem Alkohol versorgen.

Lärmklagen und Probleme mit Erbrochenem und Uriniertem nehmen zu. Begleiterscheinungen sind auch Littering, Vandalismus und Gewalt im öffentlichen Raum. Natürlich kann man diese Missstände nicht einfach dem Alkohol in die Schuhe schieben. Zweifellos verschärft aber die einfache Verfügbarkeit von Bier, Wein und Schnaps die Situation!

In Basel haben die Probleme stark zugenommen, seit in der Steinvorstadt ein «Avec»-Laden er-

öffnet hat, der gleichzeitig eine Bewilligung als Restaurationsbetrieb hat. Der Laden hielt bis vor kurzem am Wochenende bis 2 Uhr offen, unter der Woche bis 1 Uhr. Bis auf weiteres muss er nun um 22 Uhr schliessen. An sich dürfen Gastbetriebe keine Spirituosen über die Gasse verkaufen, doch der Shop verfügt zusätzlich über eine Kleinhandelsbewilligung für Gebrannte Wasser.

Vor dem «Avec» an der Steinvorstadt spielen sich am Wochenende unglaubliche Szenen ab. Zum Teil muss der Laden Sicherheitsleute einsetzen, um den Ansturm auf Vodka- und Whiskyflaschen zu regeln. Der Alkohol wird von den Kunden an Tischchen direkt vor dem Geschäft, auf der Strasse oder am Rheinufer konsumiert.

Zu den Leidtragenden gehören auch Unterhaltungslokale in der Umgebung. Stark alkoholisiertes Publikum beehrt dort Einlass und es kommt oft vor, dass Gäste Spirituosen in die Lokale schmuggeln, wo sie den «Schnaps» dann heimlich mit Erfrischungsgetränken vermischen, die sie normal an der Bar bestellen. Dieses Rauschtrinken ist für die Wirte unüberschaubar. Und weil die Stimmung in der Folge oft ins Aggressive kippt, nimmt der Aufwand für die Security zu.

Die Baurekurskommission Basel-Stadt hatte sich

kürzlich mit der Frage zu beschäftigen, ob der «Avec» ein Laden oder ein Restaurationsbetrieb ist. Die Details des Urteils sind nur den Parteien bekannt. Aus der Tatsache, dass der Betreiber des «Avec» das Urteil ans Verwaltungsgericht weiter zog, lässt sich aber schliessen, dass die Baurekurskommission den «Avec» als Laden einstuft.

«In Basel haben die Probleme stark zugenommen, seit in der Steinvorstadt ein Avec-Laden eröffnet hat.»

Ein Laden darf Speisen und Getränke nicht (oder höchstens geringfügig) zum Genuss an Ort und Stelle abgeben. Vor allem aber ist der Verkauf nur bis 22 Uhr möglich – und auch das nur, wenn am Samstag nach 18 Uhr, von Montag bis Freitag nach 20 Uhr und sonntags nur Familienmitglieder beschäftigt werden.

Im Gegensatz dazu darf ein Restaurationsbetrieb länger offen halten, während aber der Verkauf von Spirituosen über die Gasse verboten ist. Es bleibt zu hoffen, dass bald ein rechtskräftiges Urteil vorliegt, welches zumindest den Verkauf nach 22 Uhr dauerhaft unterbindet.



■ Trinkgeläge auf der Allmend nehmen zu – und damit auch Probleme wie Littering und Vandalismus.



FRISCHER GEHT'S NICHT!



CCA Cash+Carry
Angehrn
Frische für Profis.

Mehr Infos und alle Standorte
unter www.cca-angehrn.ch