

## UNSERE THEMEN

Kampf dem Schweiz-Zuschlag!	2
Die wichtigsten Quellmärkte der Basler Hotellerie	3
Harter Verdrängungskampf im Basler Gastgewerbe	4
Luzerner Wirte verlangen Ausgehzone	5
Tanja Grandits erhält zweiten Michelin-Stern	6
Nicht nur Grenzgebiet vom Einkaufstourismus betroffen	8
Verbände setzen Zeichen für Qualität und Hygiene	9
Schockbilder auf Pizza?	11
Das Billiglohnland im Norden	13
Wieder mehr Lernende	14
Hygiene-Pranger: Ein Schritt zurück ins Mittelalter!	15

## Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint sechsmal jährlich. Auflage dieser Ausgabe: 1700

### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel  
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.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

## Tourismus-Entwicklung verliert an Dynamik

**Der Basler Tourismus hält sich trotz Frankenstärke. Nachdem im Vorjahr ein Höchstwert registriert worden war, wuchs die Zahl der Hotelübernachtungen um weitere 0.2 Prozent. Das starke Geschäftssegment, das weniger sensibel auf die Währungsturbulenzen reagiert, leistete dabei einen wesentlichen Beitrag. Zudem profitierte Basel neben einer wachsenden Binnennachfrage auch von diversifizierten Marketingaktivitäten in Wachstumsmärkten. Die Zimmerauslastung sank um 0.7 Prozentpunkte.**

Die Nachfrage aus dem Ausland verzeichnete eine Abnahme um 0.6%, während die Binnennachfrage um 2.3% zunahm. Die Herkunftsstruktur der Touristen zeigt ein international breit gestreutes Besucherfeld. Augenfällig ist dabei die Bedeutung der Gäste aus dem europäischen Ausland mit einem Anteil von 48%. Die europäische Kundschaft buchte 3% weniger Übernachtungen als ein Jahr zuvor. Noch schlechter sah es bei den Gästen aus der Eurozone aus (minus 4.9%).

**«Ein grosser Wachstumsimpuls ging von Asien aus.»**

Die Nachfrage der osteuropäischen Länder ausserhalb der Eurozone legte um 9.4% zu. Dadurch wurde der Buchungsrückgang aus dem Euroraum zwar nicht ganz ausgeglichen, der Nachfrageschwund aus dem europäischen Markt wurde aber dank dieser Gästegruppe um einiges verringert. Die

stärkste absolute Nachfragesteigerung verzeichnete die Gäste aus Frankreich (+7.2%).

Stärker gefragt als ein Jahr zuvor waren die Basler Hotels auch bei den russischen Touristen. Die von ihnen gebuchte Übernachtungszahl lag 24.7% über dem Vorjahresstand. Auch die Anzahl Übernachtungen aus Kroatien und Dänemark lag deutlich höher als im Vorjahr.

Am stärksten abgenommen hat die Übernachtungszahl der Gäste aus Deutschland (minus 8.8%). Das zeigt deutlich den Währungseffekt, unter dem auch Basel seit längerer Zeit zu leiden hat. Aus demselben Grund ging die Übernachtungszahl der Gäste aus dem übrigen Euroraum stark zurück, allen voran Spanien (-9.8%), den Niederlanden (-7.5%) und Griechenland (-33.7%). Auch die Nachfrage aus Grossbritannien ging gegenüber dem Vorjahr um 3.1% zurück.

*weiter auf der nächsten Seite*



Bild: Basel Tourismus

■ Der Freizeittourismus leidet unter den Währungsturbulenzen. Die Auslastung an den Wochenenden sank um 1.1 Prozentpunkte.

*Fortsetzung von Seite 1* Bei den aussereuropäischen Gästen verzeichneten die Vereinigten Arabischen Emirate die grösste Wachstumsrate (+106.1%). Auch die Nachfrage aus den USA war dynamisch und erreichte das beste Ergebnis aller Zeiten (+2.1%).

Ein grosser Wachstumsimpuls ging von Asien aus (+11.6%). Die Zahl der Gäste aus den Golfstaaten wuchs um 57.9%, diejenige aus Indien um 16.8%. Indien verdrängte Österreich aus den Top 10 der

Herkunftsländer. Auch Japan (+5%), Singapur (+9.8%) und China (+3.3%) entwickelten sich gut.

Im Mittel des Jahres 2012 betrug die Zimmerbelegung 60.1%. Dieser Wert ist gegenüber 2011 um 0.7 Prozentpunkte zurückgegangen. An Werktagen liegt die Zimmerbelegung vor allem wegen des Geschäftstourismus deutlich über dem Mittelwert. Die Zimmerbelegung an den Wochenenden nahm gegenüber dem Vorjahr um 1.1 Prozentpunkte ab.

Der Freizeittourismus dürfte von den Währungsturbulenzen stärker betroffen sein.

Die Aufenthaltsdauer blieb mit durchschnittlich 1.95 Tagen (Vorjahr 1.94) praktisch konstant. Der Trend zur kürzeren Aufenthaltsdauer ist einerseits Ausdruck des typischen Städtetourismus mit einer Aufenthaltsdauer von zwei Tagen. Andererseits geht auch bei den Geschäftsreisenden die Aufenthaltsdauer zurück.

## Bessere Verkehrsverbindungen

**Basel Tourismus nennt als Gründe für das insgesamt knapp positive Ergebnis unter anderem neue Flugverbindungen nach Basel (z.B. aus der Türkei), Aktivitäten im Austausch mit Moskau (z.B. Culturescapes) sowie die schnellere TGV-Verbindung zwischen Paris und Basel.**

Interne Zahlen der Tourismusorganisation widerspiegeln die Tendenzen der offiziellen Statistik. Die Anzahl Teilnehmer an Stadtführungen ging aufgrund weniger Gäste aus dem Euroraum im 2012 zurück. Dank Grossaufträgen im Zusammenhang mit Flusskreuzfahrten auf dem Rhein konnte

jedoch der Umsatz gehalten werden. Ein ähnliches Bild zeigt die Website basel.com: Die Anzahl Besucher ging aufgrund der Neulancierung leicht zurück, dank der neuen Buchungsplattform konnte indes ein Wachstum bei den Online-Reservierungen von 51% verzeichnet werden.

# Kampf dem Schweiz-Zuschlag!

**Ausländische Konzerne zocken Schweizer Unternehmen und Konsumenten ab. Zwar ist der Staat nicht für «gerechte Preise» verantwortlich, sehr wohl aber für die Wirtschaftsfreiheit, zu welcher auch die Einkaufsfreiheit gehört. Ein Plädoyer für die Motion Birrer-Heimo.**

Prisca Birrer-Heimo (SP/LU) fordert in einer vom Nationalrat deutlich angenommenen Motion griffige Massnahmen gegen «unzulässige Preisdifferenzierungen». Leider empfiehlt die vorbereitende Kommission des Ständerats, die Motion abzulehnen. Wenigstens gab die WAK bei der Verwaltung eine neue Formulierung in Auftrag, dies mit Bezug auf Zusammenschlüsse von Unternehmen und unzulässige Praktiken von marktbeherrschenden Unternehmen.

Economiesuisse und der Schweizer Gewerbeverband sprechen sich gegen die Motion aus. Die Spitzenverbände wollen die Globalisierung offenbar nur für Exporte, nicht aber für Importe. Sie nehmen damit in Kauf, dass Schweizer KMU durch ausländische Unternehmen abgezockt werden resp. dass wir uns kaum gegen die Abzockerei wehren können.

Die Motion Birrer-Heimo fordert, dass Unternehmen sich unzulässig verhalten, wenn sie sich weigern, Unternehmen oder Konsumenten aus der Schweiz über die im Ausland gelegenen Vertriebsstellen zu den dort geltenden Preisen und Geschäftsbedingungen zu beliefern. Weshalb sollen die Vertriebssysteme ausländischer Hersteller nicht durch die Möglichkeit von Parallelimporten unter Wettbewerbsdruck gesetzt werden?

Es geht nicht darum, ob «ein amerikanischer Kaugummiproduzent einen Tante-Emma-Laden im Berggebiet beliefert» (Prof. Silvio Borner in der Weltwoche). Aber es muss doch möglich sein, dass ein Schweizer Grosshändler die Kaugummis bei der deutschen Niederlassung des Süswarenherstellers bezieht. Die Motion will lediglich, dass wir bei Einkäufen im Ausland nicht diskriminiert werden, nur weil wir aus der Schweiz kommen!

Angesichts der zunehmenden Kaufkraftabwanderung ins benachbarte Ausland haben wir vor zwei Jahren die Einkaufspreise von deutschen und schweizerischen Wirten verglichen. Dabei ist uns aufgefallen, dass nicht nur Produkte, die mit Schutzzöllen belegt sind, in der Schweiz wesentlich teurer sind, sondern auch viele andere Artikel.

Für das hohe Preisniveau in der Schweiz gibt es hausgemachte Ursachen, die wir ebenfalls angehen sollten. Ein Grundübel ist der «Schweiz-Zuschlag» auf vielen Produkten, also derjenige Teil des Mehrpreises, welcher sich nicht mehr mit den Kosten in der Schweiz begründen lässt. Abgesehen davon, rechtfertigen selbst höhere Kosten in der Schweiz nicht, uns zu zwingen, in der Schweiz einzukaufen.

Genau das versuchen die multinationalen Konzerne. Sie benötigen dazu nicht einmal «Abreden»: Schweizer Gross- und Detailhändler bestätigen, dass Parallelimporte teilweise unterbunden werden, indem die Zuteilung der Mengen nach Verkaufsgebiet erfolgt.

Nicht nur das Gastgewerbe, sondern auch viele andere Branchen sind beim Einkauf von Produktionsmitteln von einem «Schweiz-Zuschlag» betroffen. Die Druckerei bezahlt zu viel für das Papier, der Handwerker kauft seine Bohrmaschine zu teuer ein und unsere Universitäten bezahlen viel zu viel für Software und Geräte. Auch die Endkonsumenten werden benachteiligt: Legendär sind die Online-Shops, die plötzlich weit höhere Preise einblenden, nur weil eine Anfrage aus der Schweiz kommt.

Es ist uns in vielen Fällen nicht möglich, nur schon annähernd zu EU-Preisen einzukaufen. Das erhöht

unsere Produktionskosten unnötigerweise und verschlechtert unsere Stellung im internationalen Wettbewerb. Wir brauchen beim Einkauf von ausländischen Produktionsmitteln endlich gleich lange Spiesse! Dies ist vor allem auch deshalb dringend geboten, weil wir z.B. wegen der höheren Löhne und Mieten sowieso viel teurer produzieren als unsere ausländischen Konkurrenten.

Die Motion Birrer-Heimo muss in der einen oder anderen Weise umgesetzt werden. Wir erwarten nicht, dass wir dann in allen Fällen zu EU-Preisen einkaufen können, doch eine solche Norm würde unsere Verhandlungsposition gegenüber den Lieferanten wesentlich verbessern.

Wir brauchen die Freiheit, dort einzukaufen, wo es für uns wirtschaftlich sinnvoll ist. Solange diese Möglichkeit nicht gegeben ist, kommen auf den Märkten keine Wettbewerbspreise zustande. Wir müssen vielmehr Kartellpreise bezahlen, die zudem meist im Ausland kassiert werden.

Das Schweizer Gastgewerbe wird erst wieder wettbewerbsfähig, wenn die «Hochkosteninsel» endlich geschliffen wird. Dabei braucht es natürlich noch andere Massnahmen, z.B. die Öffnung des Agrarmarktes, den Abbau administrativer Hürden oder die Durchsetzung des Cassis-de-Dijon-Prinzips.

Der Weko ist zu ermöglichen, erleichtert gegen Hersteller und Lieferanten vorgehen zu können, welche von vornherein einen «Schweiz-Zuschlag» erheben, um von der erhöhten Kaufkraft in unserem Land zu profitieren. Der «Schweiz-Zuschlag» ist das Kernproblem.

Maurus Ebnetter

## Die wichtigsten Quellmärkte der Basler Hotellerie

Rang	Land	2012 LN	2011 LN	Index (2011=100)	LN Marktanteil in Prozent
1	Schweiz	313'411	306'478	102.3	28.97
2	Deutschland	178'209	195'333	91.2	16.47
3	USA	110'196	107'913	102.1	10.19
4	Grossbritannien	81'158	83'728	96.9	7.50
5	Frankreich	50'822	47'707	106.5	4.70
6	Italien	41'736	42'214	98.9	3.86
7	Niederlande	27'068	29'777	90.9	2.50
8	Spanien	21'644	23'998	90.2	2.00
9	Belgien	15'249	14'917	102.2	1.41
10	Indien	14'735	12'612	116.8	1.36
11	Österreich	13'655	14'210	96.1	1.26
12	Russland	12'852	10'310	124.7	1.19
13	Brasilien	12'441	12'920	96.3	1.15
14	Japan	12'395	11'775	105.3	1.15
15	China (ohne Hongkong)	12'069	11'679	103.3	1.12
16	Kanada	11'333	9667	117.2	1.05
17	Australien	7882	10'050	78.4	0.73
18	Dänemark	7783	6376	122.1	0.72
19	Schweden	7127	7312	97.5	0.66
20	Polen	6939	7038	98.6	0.64
21	Türkei	6708	5635	119.0	0.62
22	Arabische Emirate	6448	3128	206.1	0.60
23	Israel	6176	6240	99.0	0.57
24	Irland	4560	4507	101.2	0.42
25	Korea	4526	4174	108.4	0.42
26	Singapur	4512	4111	109.8	0.42
27	Ungarn	4476	5264	85.0	0.41
28	Portugal	4138	4385	94.4	0.38
29	Tschechische Republik	3939	4237	93.0	0.36
30	Finnland	3588	2399	149.6	0.33
31	Rumänien	3338	4255	78.5	0.31
32	Neuseeland	3353	1910	175.5	0.31
33	Griechenland	3275	4937	66.3	0.30
34	Norwegen	3205	2723	117.7	0.30
35	Luxemburg	2814	3487	80.7	0.26
36	Hongkong	2758	2685	102.7	0.25
37	Saudi-Arabien	2543	1849	137.5	0.24
38	Mexiko	2411	2336	103.2	0.22
39	Kroatien	2252	719	313.2	0.21
40	Slowenien	2133	1138	187.4	0.20
41	Ukraine	1966	1578	124.6	0.18
42	Südafrika	1956	2613	74.9	0.18
43	Taiwan	1718	1349	127.4	0.16
44	Kuwait	1536	880	174.6	0.14
45	Thailand	1517	1701	89.2	0.14
	Übrige Länder	37'357	35'049	106.6	3.45
	<b>Total</b>	<b>1'081'907</b>	<b>1'079'303</b>	<b>100.2</b>	<b>100.0</b>

Quelle: Statistisches Amt Basel-Stadt

Auswertung: Wirtverband Basel-Stadt

# Harter Verdrängungskampf im Basler Gastgewerbe

**Im November 2012 gab es in Basel-Stadt 900 gastgewerbliche Betriebsstätten mit insgesamt 981 Profit Centers. Zwar wird der Gastronomiemarkt von kleinen Einheiten geprägt, doch der Anteil der Ketten, Systeme und Gruppen ist hoch.**

Nur 19.2% der Basler Gastbetriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gasträum. 32.5% der Betriebe verfügen über weniger als 41 Innenplätze und 12% der Betriebe haben mehr als 100 Plätze.

Die Gaststätten in Basel-Stadt verfügen über 1094 regelmässig geöffnete Räume mit 60'459 Innenplätzen. Mit Aussenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastgewerbes bei über 100'000 Personen liegen.

200 Betriebe (22.2%) gehören zu einer Kette, einem System oder einem Unternehmen mit mehr als einer Betriebsstätte. Die Gruppenbetriebe verfügen zusammen über 287 regelmässig geöffnete Innenräume (26.2%) mit 21'200 Innenplätzen (35%).

Wegen der höheren Produktivität der Grossgastronomie ist davon auszugehen, dass der Marktanteil der Individualgastronomie nur noch 50 Prozent beträgt. Allerdings gehören von den erwähnten 200

Gruppenbetrieben nur 86 zur Markengastronomie im engeren Sinne – und selbst diese Betriebe werden oft von KMU betrieben, z.B. mit Franchisingverträgen.

Die häufigste Rechtsform im Basler Gastgewerbe

**«Der Marktanteil der Individualgastronomie beträgt nur noch 50 Prozent.»**

ist nach wie vor die Einzelfirma (37.9%), gefolgt von der GmbH (29.7%) und der Aktiengesellschaft (23.5%). 3.3% der Betriebe werden von einer Genossenschaft geführt, 2.3% von einem Verein, 1.7% von einer Stiftung und 1.6% von einer Kollektivgesellschaft.

Das Hotel- und Gastgewerbe in Basel-Stadt beschäftigt 8300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon etwa 4600 im Vollzeit- und 3700 im Teilzeitpensum. Die Lohnsumme beläuft sich auf rund 380 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz beträgt circa 800 Millionen Franken; davon entfallen

180 Millionen auf die Beherbergung und 620 Millionen auf die Restauration.

In obigen Zahlen nicht enthalten sind die 270 Vereins- und Klubwirtschaften im Kanton, die rund 500 Gelegenheitswirtschaften pro Jahr sowie mehrere Hundert Detailhandels-, Take-Away- und Cateringbetriebe, die ebenfalls verzehrfertige Speisen und Getränke anbieten.

1995 gab es in Basel-Stadt rund 480 gastgewerbliche Betriebsstätten. 2009 waren bereits 868 – pro Jahr kamen also fast 28 Betriebe dazu. Die stürmische Phase war um die Jahrtausendwende. Zwar hat sich das Wachstum in den letzten drei Jahren auf durchschnittlich zehn Betriebe verlangsamt, doch unter den aktuellen Umständen ist das erstaunlich, denn der Gesamtumsatz dürfte eher abgenommen haben.

Das stärkste Wachstum in den letzten Jahren wiesen kleine Treffpunktlokale (insbesondere Café-Bars) und Imbisslokale auf, während die Zahl der bedienten Speiserestaurants und anderer Betriebstypen sich nur leicht veränderte.

Profit Centers nach Betriebsart		
Europäische Küchen	231	23.6%
Asiatische Küchen	46	4.7%
Diverse Küchen	16	1.6%
Cafés mit hohem Küchenanteil	13	1.3%
<b>Full Service</b>	<b>306</b>	<b>31.2%</b>
<b>Quick Service</b>	<b>123</b>	<b>12.5%</b>
<b>Betriebs- und Schulverpflegung</b>	<b>51</b>	<b>5.2%</b>
<b>Total Verpflegungsgastronomie</b>	<b>480</b>	<b>48.9%</b>
Cafés mit geringem Küchenanteil	55	5.6%
Café-Bars	124	12.6%
Bars / Pubs	87	8.9%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	32	3.3%
Getränkebetonte Wirtschaften	91	9.3%
<b>Treffpunktlokale</b>	<b>389</b>	<b>39.7%</b>
Tanzlokale	26	2.7%
Cabarets	7	0.7%
Kontaktbars	17	1.7%
Diverse Unterhaltungslokale	5	0.5%
<b>Unterhaltungsbetriebe</b>	<b>55</b>	<b>5.6%</b>
<b>Total Kommunikationsgastronomie</b>	<b>444</b>	<b>45.3%</b>
Hotels mit weniger als 50 Zimmern	30	3.1%
Hotels mit 50 bis 99 Zimmern	15	1.5%
Hotels mit 100 und mehr Zimmern	12	1.2%
<b>Beherbergungsbetriebe</b>	<b>57</b>	<b>5.8%</b>
<b>Profit Centers in Basel-Stadt</b>	<b>981</b>	<b>100.0%</b>



■ Von den 306 bedienten Speiserestaurants in Basel haben sich 58 auf italienische und 46 auf asiatische Küchen spezialisiert.

Innenplätze	Betriebe	in %
0	32	3.6%
1 bis 30	131	14.5%
31 bis 40	130	14.4%
41 bis 60	321	35.7%
61 bis 100	178	19.8%
101 bis 200	82	9.1%
über 200	26	2.9%
<b>Total</b>	<b>900</b>	<b>100.0%</b>

Gasträume	Betriebe	in %
0	32	3.6%
1	695	77.2%
2	135	15.0%
3 und mehr	38	4.2%
<b>Total</b>	<b>900</b>	<b>100.0%</b>

Ohne Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.

© Wirteverband Basel-Stadt, November 2012



# Luzerner Wirte verlangen Ausgehzone

**Ein Gerichtsurteil verpflichtet einen Luzerner Club, bereits kurz nach Mitternacht zu schliessen. Nun befürchten die Nachtwirte in der Leuchtenstadt eine Kettenreaktion. In einer Volksmotion fordern sie mehr Rechtssicherheit und die Schaffung von Ausgehzeiten.**

Luzern ist in den letzten Jahren zu einer Ausgeh-Metropole mit überregionaler Ausstrahlung geworden. Zu dieser Entwicklung hat das kantonale Gastgewerbegesetz beigetragen, die es Gastbetrieben möglich macht, durchgehend offen zu halten. Zahlreiche Restaurants, Bars und Clubs liegen in der Neustadt, einem Stadtteil mit hohem Wohnanteil. Anwohnerklagen wegen Nachtlärm und Littering nehmen zu.

**«Bei einer Änderung des Zonenplans verschwindet der Wohnraum nicht automatisch.»**

Kürzlich hat das Verwaltungsgericht ein wegweisendes Urteil gefällt: Der Club Opera, in welchem bisher nicht selten bis 8 Uhr in der Früh gefeiert wurde, muss künftig bereits um 0.30 Uhr schliessen. Sollten «andere Betriebe vergleichbare Auswirkungen auf Nachbarschaft und Umwelt haben, werden die Behörden auch dort nach den gleichen Massstäben vorzugehen haben wie beim Opera», heisst es im Urteil. Weitere Diskotheken und Nachtlokale könnten also zu einer früheren Schliessung gezwungen werden.

Ein Entscheid des Bundesgerichtes wird demnächst erwartet, doch darauf mag die Stadtsektion von GastroLuzern nicht warten: Sie sammelt Unterschriften für eine Volksmotion ans Stadtparlament, in welcher klare Regeln für das Nachtleben gefor-

dert werden. Konkret wird die Schaffung von Ausgehzeiten gefordert, in denen die Interessen von Wirten und ihren Gästen höher gewichtet werden.

Lokale, die in diesen Zonen liegen, sollen einfacher zu Bewilligungen für verlängerte Öffnungszeiten kommen. Ausserdem soll in diesen Strassenzügen vermehrt Polizei patrouillieren. «Es geht nicht darum, dass die Betriebe in Zukunft ohne Rücksicht auf Verluste Lärm machen können», erklärt Patrick Grinschgl, Präsident des städtischen Wirteverbandes. Anwohner wie Barbetreiber bräuchten aber

eine gewisse Sicherheit darüber, was in den jeweiligen Zonen möglich ist.

Allerdings ist der planungsrechtliche Ansatz umstritten. Bei einer Änderung des Zonenplans verschwindet der Wohnraum nämlich nicht automatisch. Für bestehende Wohnungen gilt sogar eine Besitzstandsgarantie. Wahrscheinlich würde eine Umzonung als entschädigungspflichtige Enteignung gewertet. Und Lärmklagen wären für bisherige Anwohner wohl weiterhin möglich.



■ Die Rechtsunsicherheiten für Nachtlokale nehmen zu – nicht nur in Luzern.

Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!



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

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

# Gericht untersagt Veröffentlichung von Hygieneergebnissen

**Das Verwaltungsgericht München bestätigte die rechtliche Einschätzung des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes. Die pauschale Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollen ist untersagt.**

«Wir sehen uns durch die jüngste Rechtsprechung in unserer Kritik bestätigt», so Peter Driessen, Geschäftsführer der IHK München. Es könne doch nicht sein, dass Unternehmen selbst bei einmaligen und sofort beseitigten Mängeln in den Ruin getrieben werden, wenn sie für ein halbes Jahr an den Pranger gestellt werden.

## «Wer haftet, wenn ein Betrieb zu Unrecht im Internet gelistet wird?»

Die Einschätzung, dass solche Einträge oftmals rechtswidrig seien, teilt inzwischen auch das Verwaltungsgericht München. In einer aktuellen Entscheidung hat es einer Lebensmittelüberwachungsbehörde untersagt, die Ergebnisse der Kontrollen ins Internet einzustellen, da dies mit «überwiegender Wahrscheinlichkeit» einen rechtswidrigen Eingriff in die Berufsfreiheit, in den Gewerbebetrieb und die allgemeine Handlungsfreiheit des Gastwirts darstelle.

«Wir sind für Hygiene, aber gegen den Pranger», bringt es Ulrich Brand, Präsident des Dehoga Bayern, auf den Punkt. «Ein Eintrag auf Verdacht ist ein klarer Verstoß gegen das hohe Rechtsgut der Unschuldsvermutung», begründet Brandl seine Position und stellt die Frage: «Wer haftet, wenn einer – wie bereits vorgekommen – zu Unrecht im Internet gelistet wird?» Darüber hinaus seien die Eintragungen in weiten Teilen rechtswidrig, da nur Produktwarnungen aufgeführt werden dürfen.

Noch ein weiteres Argument spreche gegen die moderne Form des mittelalterlichen Strafinstrumentes Pranger: «Es ist schlicht menschenunwürdig, was da mit den Betroffenen veranstaltet wird, es ist beschämend und steht in keinem Verhältnis», so Brandl.

Wo die Hygiene im Argen liege, müsse, wie nach geltendem Gesetz möglich und auch praktiziert, vor Ort gehandelt werden, was bis zur sofortigen Schließung des Betriebes gehen könne. Das sei

verantwortungsbewusster Verbraucherschutz. Brandls Fazit: «Wer einen Pranger als geeignete Strafe ansieht, hat für mich jegliche moralische Justierung verloren.»



■ Regelmässiges Händewaschen gehört zu den wichtigsten Hygieneregeln.

## Pranger fehlt Aussagekraft für die Verbraucher

**In Berlin hat kürzlich ein Gericht entschieden, dass der Eintrag des Kaffeehauses «Lebensart» in Tempelhof auf einer vom Senat betriebenen Website gelöscht werden muss. Das Café wurde auf einer Negativ-Liste geführt, weil Lieferscheine fehlten, Mitarbeiter keine Handschuhe trugen und der Deckel der Schlagrammmaschine nicht richtig schloss.**

Der Inhaber des Betriebs ging vor Gericht. Die Liste vermittele den Eindruck, bei ihm seien belastete oder verdorbene Lebensmittel gefunden worden. Das suggerierte Bild eines Schmutzel-Betriebs stimme aber nicht. Die Richterin gab ihm Recht. Den vergebenen Minuspunkten fehle jegliche Aussagekraft für die Verbraucher.

Im Berliner Stadtbezirk Pankow, der als erster mit der Veröffentlichung von Hygieneregebnissen experimentierte, kam es zu Schadenersatzklagen, weil auf einer Negativ-Liste zahlreiche Restaurants standen, die bereits seit langem unter neuer Führung standen und deren Betreiber noch gar nie kontrolliert wurden.

# Tanja Grandits erhält zweiten Stern

**Der Guide Michelin hat Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel einen zweiten Stern verliehen. Grandits gehört damit zum exklusiven Kreis von nur gerade 18 Restaurants in der Schweiz, die so hoch bewertet sind.**

Basel hat im neuen Guide Michelin noch einmal zugelegt. Neben Peter Knogl vom «Cheval Blanc» im Hotel Les Trois Rois wird nun auch Tanja Grandits vom Restaurant Stucki mit zwei Sternen bewertet. Seinen Stern wieder zurückbekommen hat Michael Baader vom «Bel Etage» im Hotel Teufelhof. Er hatte ihn letztes Jahr völlig überraschend verloren. Der Guide Michelin hat diesen Fehler nun korrigiert.

## «Basel hat im neuen Guide Michelin noch einmal zugelegt.»

Auch Erik Schröter vom «Matisse» darf sich über einen Stern freuen. Er kam vom «Viva» in Oberwil ins «Matisse» nach Basel und konnte seine Bewertung halten. Das «Quatres Saisons» ist in der aktuellen

Ausgabe des Guide Michelin nicht aufgeführt, weil es zurzeit wegen Umbauarbeiten geschlossen ist.

Weiterhin mit einem Stern dekoriert sind das «Viva» in Oberwil mit Patrick Zimmermann, die «Osteria Tre» im Bad Bubendorf unter der Leitung des scheidenden Küchenchefs Gianluca Garigliano sowie die «Säge» in Flüh von Felix Suter.

Da Prädikat «Bib Gourmand», mit welchem gute Küchen mit moderaten Preisen ausgezeichnet werden, erhielten neu das «Johann» (Melanie Moser, Markus Stocker) und die «Rebe» (Alexandre Schmitt) in Basel sowie das «Neubad» (Andreas Neumann) in Binningen.



■ Tanja Grandits ist die einzige Frau in der Deutschschweiz, die auf Zweisterne-Niveau kocht.



# Zwei Stunden machen's möglich: Einkaufsstadt Basel stärken!

**Die Basler Stimmbevölkerung hat am 3. März 2013, die Chance, den Basler Detailhandel nachhaltig zu stärken. Für ein Ja zum Grossrats-Beschluss für zwei zusätzliche Verkaufsstunden am Samstag gibt es viele gute Gründe.**

Der Detailhandel bietet als zweitgrösster, privater Arbeitgeber in Basel gegen 10'000 gute Stellen – viele davon in Teilzeit. Dies ist für Mütter und Väter sowie für junge Leute in Ausbildung äusserst wertvoll. Die seit längerem schwierige Lage im Basler Detailhandel gefährdet weitere rund 1000 Stellen. Dies nicht zuletzt wegen schlechteren Rahmenbedingungen im Vergleich zum angrenzenden In- und Ausland. Dazu zählen auch die viel zu restriktiven Öffnungszeiten.

**«Einkaufen, Gastronomie, Tourismus und Kultur sind eng miteinander verbunden.»**

Der Samstag ist im Basler Detailhandel mit Abstand der umsatzstärkste Tag: Bis zu 40 Prozent des wöchentlichen Umsatzes werden dann erwirtschaftet. Speziell die Stunden am späteren Nachmittag sind die wichtigsten der Woche. Für den Detailhandel ist es deshalb enorm wichtig, den Samstagseinkauf sinn- und massvoll ausweiten zu können.

Ein Ja zum Grossrats-Beschluss sichert viele Lehrstellen sowie die Möglichkeit für flexibles Arbeiten. Mit einem Ja wird dafür gesorgt, dass auch in Zukunft Jugendliche eine gute Ausbildung und Erwachsene im Basler Detailhandel sichere Beschäftigung finden.

Heute haben sehr viele Berufstätige in anderen Branchen unregelmässige Arbeitszeiten, so zum Beispiel Pflegepersonal, Feuerwehrmänner, Polizistinnen und Polizisten, Gastronomie- und Hotellerie-Angestellte, Mitarbeitende im öffentlichen Verkehr und viele andere mehr. Auch sie sollen am Samstag ohne Zeitdruck einkaufen können.

Auch im Detailhandel regelt das schweizerische Arbeitsgesetz die wöchentliche Arbeitszeit. Die Mitarbeitenden im Basler Detailhandel müssen also weder mehr Stunden arbeiten noch auf Freizeit verzichten.

Die sinn- und massvolle Verlängerung der Ladenöffnungszeiten ist eine einfache und rasch wir-

de Massnahme. Das in- und ausländische Umland kennt keine derart restriktiven Ladenöffnungszeiten. Statt Inseldasein braucht ein konkurrenzfähiger Basler Detailhandel endlich Chancengleichheit.

Zudem sind Einkaufen, Gastronomie, Tourismus und Kultur eng miteinander verbunden. Diese Branchen leben voneinander und sind auf Kundschaft in der Innenstadt angewiesen. Mit einem Ja zu längeren Öffnungszeiten wird die Stadt lebendig, sicher und zudem für Besucher attraktiv.

[www.basler-detailhandel-stärken.ch](http://www.basler-detailhandel-stärken.ch)



## ► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



## Ideal auch als Weiterbildung!



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

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



### Die nächsten Kurse

- vom 27. Mai bis 29. Juli 2013 (berufsbegleitend)
- vom 2. bis 27. September 2013
- Tagungszentrum Oekolampad Allschwilerplatz, Basel

### Preis

- CHF 3500 (inkl. Lehrmittel)

### Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

### Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website [www.baizer.ch](http://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](mailto:info@baizer.ch)

# Nicht nur Grenzgebiet vom Einkaufstourismus betroffen

Der «Credit Suisse Retail Outlook 2013» beschäftigte sich unter anderem mit der Mobilität der Konsumenten. Analysen zeigen, dass das Einzugsgebiet des grenznahen Detailhandels bis weit in die Schweiz hineinreicht.

Mit Ausnahme der Agglomerationen Bern und Luzern befinden sich die grössten Ballungszentren der Schweiz im Sog der grenznahen Supermärkte. 73% der Schweizer Bevölkerung können innerhalb von 60 Autofahrminuten einen ausländischen Supermarkt ansteuern, 31% sogar innerhalb von 30 Minuten. Diese Zeitgrenze wurde gezogen, weil nur 18% der Einkaufstouristen bereit sind, für Lebensmitteleinkäufe jenseits der Grenze länger als eine Stunde zu fahren.

**«In Basel erreichen 97 Prozent der Bevölkerung innerhalb von 15 Minuten einen grenznahen Supermarkt.»**

Rechnet man vereinfacht mit fixen Lebensmittelausgaben pro Kopf, die sich regional nicht unterscheiden, dann erschliesst sich den grenznahen

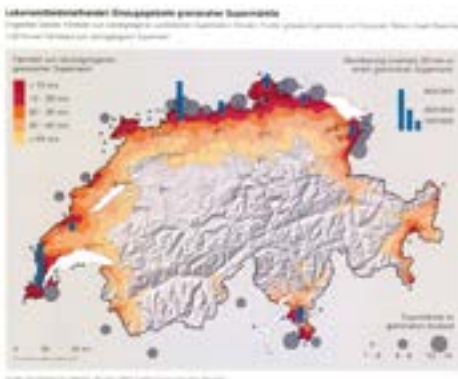


■ Wer sich auf den Parkplätzen deutscher Einkaufszentren umsieht, wird nicht nur Autokennzeichen von Grenzkantonen erkennen.

Detailhändlern innerhalb des 60-Minuten-Radius ein Kaufkraftpotenzial für Lebens- und Genussmittel von gut 35 Milliarden Franken. Im 20-Minuten-Radius befinden sich nicht weniger als 2300 Lebensmittelgeschäfte mit 16'700 Beschäftigten. Im 60-Minuten-Radius sind es sogar 8500 Geschäfte mit 63'900 Beschäftigten.

Am kürzesten sind die Wege in Genf, Basel, im Tessin, im nördlichen Rheintal und am ganzen Nordrand der Schweiz, wo sich die Supermärkte sehr nahe bei den Grenzübergängen befinden. In Basel-Stadt erreichen 97 Prozent der Bevölkerung innerhalb von 15 Minuten Autofahrt einen grenznahen Supermarkt, im Kanton Genf sind es sogar 98 Prozent.

Kein Wunder, ist hier die Lage der Detailhändler besonders schwierig: Die Migros-Genossenschaft Basel musste 2011 einen Umsatzrückgang von 5.4 Prozent hinnehmen, diejenige in Genf gar einen von 7.1 Prozent. Wer sich auf Parkplätzen deutscher Einkaufszentren umsieht, wird allerdings nicht nur Autokennzeichen von Grenzkantonen erkennen.



«Wir müssen dann öffnen, wenn wir Kundschaft haben.»

Andi Schärer, Geschäftsführer Schärer Metz AG  
Roswitha Lehmann, Geschäftsführerin Metzgerei vom Güterli AG

2 Stunden machens möglich!

**Ja** zum Grossrats-Beschluss: samstags bis 20 Uhr!  
am 3. März basler-detailhandel-stärken.ch

## Subvention nicht gekürzt

Baselland Tourismus bekommt vom Kanton bis 2016 weiterhin 600'000 Franken im Jahr. Das hat der Landrat entschieden. Die Regierung hatte den Staatsbeitrag um 100'000 Franken kürzen wollen, weil mit der neuen Gasttaxe künftig zusätzliche Mittel anfallen. Diese dürfen aber nicht für Werbung verwendet werden, sondern sollen direkt dem Gast vor Ort zu gut kommen.



ST / Roland Gertsch

**Gastro Express**

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

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche



## Riesenkragen kommen nach Basel

Der Architekturwettbewerb für das Ozeanarium des Zoo Basel ist entschieden: Das Siegerprojekt heisst «Seacliff» und stammt von Boltshauser Architekten Zürich. «Seacliff» hat die Jury vor allem wegen der Zurückhaltung in der Architektur und dem kompakten oberirdischen Bauvolumen überzeugt. Das Ozeanarium wird ab 2019 die Steinen und den Zoo optimal miteinander verbinden. Mit Öffnungszeiten bis weit in die Nacht hinein, wird es die Heuwage zu einem lebendigen Treffpunkt aufwerten. Der Investitionsrahmen beläuft sich auf 60 bis 80 Millionen Franken.



## Busbahnhof ist kein geschlossener Raum

Ein Reisender, der auf einem Quai im Busbahnhof von Freiburg eine Zigarette geraucht hat, entgeht definitiv einer Busse. Laut Bundesgericht wurde die unterirdische Halle entgegen der Ansicht des Staatsanwalts zu Recht nicht als «geschlossener Raum» bewertet. Dieser Begriff ist bundesrechtlich nicht genauer definiert.

# Starkes Zeichen für Qualität und Hygiene

**Die Branchenverbände haben einen Leitfaden zur Hygiene «Gute Verfahrens-praxis im Gastgewerbe» erarbeitet. Mit den definierten Standards setzt das Schweizer Gastgewerbe ein starkes Zeichen für Qualität im Hygienebereich.**

Die Leitlinie «Gute Verfahrens-praxis im Gastgewerbe» (GVG) fasst die gastgewerblich relevanten Inhalte aus drei Gesetzen und über 30 Verordnungen zusammen. Damit wird sie zur unverzichtbaren Grundlage, den Betrieb rechtskonform

für Klein- und Kleinstbetriebe wird der administrative Aufwand reduziert.

Das Bundesamt für Gesundheit hat die Leitlinie im November genehmigt, was ihr einen verbindlichen Charakter verleiht. Die Leitlinie erhöht die Rechtssicherheit in der ganzen Schweiz sowohl für den einzelnen Betrieb als auch für den kantonalen Vollzug.

**«Ergänzend zur Leitlinie werden Hilfsmittel zur Umsetzung erarbeitet.»**

zu führen. Sie liegt in den drei Landessprachen vor und wird den Mitgliedern der Trägerverbände zur Verfügung gestellt.

Die Leitlinie umfasst rechtliche Bestimmungen aus den Bereichen Organisation, Personenhygiene, Infrastruktur, Produktion und Deklaration. Die Umsetzungskonzepte sind auf die Bedürfnisse verschiedener Betriebstypen abgestimmt. Damit wird gewährleistet, dass die Pflege der Hygiene nicht an übertriebener Bürokratie scheitert. Insbesondere

In Zukunft wird die Leitlinie stetig weiterentwickelt, wobei nicht nur die Entwicklungen der Gesetzgebung, sondern auch die Erfahrungen aus den Betrieben berücksichtigt werden. Ergänzend zur Leitlinie werden Hilfsmittel zur Umsetzung erarbeitet und den Betrieben angeboten. Damit leisten die Verbände einen massgeblichen Beitrag zur Weiterentwicklung und Steigerung der Qualität im Gastgewerbe leisten.

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



Der neue Hygiene-Leitfaden ist eine unverzichtbare Grundlage, den Betrieb rechtskonform zu führen.

# Online-Deals: Durchzogenes Bild

**Manche Gastronomen gewinnen mit Online-Promotionsgutscheinen neue Kunden. Andere verlieren Geld, weil vorwiegend Stammgäste von den Aktionen profitieren oder nur wenige Neukunden als Vollzahler zurückkehren. Dieses uneinheitliche Bild zeichnet eine Studie, die an der Universität Cornell publiziert wurde.**

«Viele Gastronomen haben grosse Bedenken, ob die neu gewonnenen Gäste als Vollzahler zurückkehren», sagt Sheryl Kimes, Professorin für Asian

**«Am besten fahren Restaurants, wenn sie Gutschein-Kunden den vollen Service bieten.»**

Hospitality Management an der Cornell School of Hotel Administration. «Unsere Untersuchung zeigt allerdings, dass viele Kunden auch ohne Gutschei-

ne zurückkehren, sofern sie ihre Ersterfahrung genossen haben», so Kimes. «Am besten fahren Restaurants, wenn sie Gutschein-Kunden den vollen Service bieten», meint Mitautorin Joyce Wu, Analytikerin bei Nomura.

Die Forscher befragten 273 Gastronomen, die «Daily Deals» anboten. Eine Mehrheit der antwortenden Restaurants waren unabhängige Betreiber. Die Umfrage ergab, dass durchschnittlich nur rund 40 Prozent der Deal-Käufer Neukunden sind. Immer-

hin kehren aber gut ein Drittel (35%) dieser neuen Gäste ohne weiteren Anreiz als Vollzahler in den Betrieb zurück. Insgesamt war die Zahl der zufriedenen Restaurantbetreiber etwa gleich gross wie diejenige der unzufriedenen.

Joyce Wu, Sheryl E. Kimes, Utpal Dholakia:  
*Restaurant Daily Deals: The Operator Experience*  
The Center for Hospitality Research

# Prodega experimentiert mit Fassbieren

**In den CC-Märkten von Prodega können Wirte neuerdings Fassbier kaufen. Je nach Region stehen Heineken, Eichhof, Calanda oder Haldengut im Angebot. In der Innerschweiz und in Basel laufen Versuche mit «Maximilians» zu einem Literpreis von CHF 1.75.**

In Deutschland gibt es zahlreiche Anbieter, die Fassbiere ab Rampe verkaufen. In Frankreich führen CC-Ketten wie Metro und Promocash ein grosses Sortiment an Offenbieren – samt Ausschankanlagen. Auch in vielen anderen Ländern gehören Fassbiere zum Sortiment von Abholmärkten. In der Schweiz geht nun Prodega voran.

**«Fassbier-Angebote in Abholmärkten sind eine Alternative zur Belieferung der Kleingastronomie.»**

Es ist begrüssenswert, dass Heineken Switzerland zusammen mit Prodega den Verkauf von Fassbier in CC-Märkten ausprobiert. Dem Vernehmen nach laufen die Angebote je nach Filiale sehr unterschiedlich. Vermutlich hat das mit den unterschiedlichen Marktanteilen der angebotenen Marken in der jeweiligen Region zu tun.

Fassbier-Angebote in Abholmärkten (oder sogar direkt ab Brauerei-Rampe) sind eine Alternative zur Belieferung der Kleingastronomie, beschweren

sich doch die Bierhersteller über die Logistikkosten und führen diese als Argument für hohe Listenpreise ins Feld.

Voraussetzung für einen nachhaltigen, noch grösseren Erfolg der Fassbiere in der Prodega bleibt die Bereitschaft von Heineken Switzerland, die Biere über diesen Kanal günstiger zu verkaufen, gleichzeitig aber auch den Wirten mit Bierverträgen gegen einen Bezugsbeleg der Prodega die vereinbarte Rückvergütung auszuzahlen.

Die aktuellen Literpreise bei Prodega liegen 25 Rappen unter den Schweizer Listenpreisen. Würde den Wirten auch die individuelle Rückvergütung ausbezahlt, wäre der Preis von CHF 2.95 für das Schweizer Lagerbier, von CHF 3.10 für das Braugold in Luzern und CHF 3.80 für Heineken in Ordnung. Sonst ist er zu teuer – schliesslich müssen die Kunden die Ware abholen und bar bezahlen. Am besten wäre es, wenn die durchschnittliche Rückvergütung bereits abgezogen wäre: Dann käme der Liter Schweizer Lagerbier auf etwa CHF 2.50. In der Zentralschweiz und in der Region Basel lau-

fen zudem Versuche mit «Maximilians». Dieses Lagerbier aus Bayern wird von der Theo Rietschi AG im Auftrag des Wirteverbands Basel-Stadt importiert, entspricht der Geschmacksconditionierung der Schweizer Gäste und verfügt über den bei uns üblichen Korbfitting-Zapfanschluss. Der Abholpreis bei Prodega beträgt CHF 1.75 pro Liter!



■ Der Abholpreis des bayerischen Qualitätsbieres Maximilians beträgt bei Prodega CHF 1.75 pro Liter.

## Weitere Diversifizierung der Zielmärkte

**Die Marketingstrategie von Basel Tourismus für die Jahre 2013 bis 2016 sieht vor, für den Freizeittourismus neue Märkte mit hohem Wachstumspotenzial zu erschliessen. Im Meeting-Bereich werden die Kräfte noch stärker auf die Akquisition von grossen Verbandskongressen fokussiert.**

Die Auswertung der Vergangenheit habe gezeigt, dass die übergeordneten strategischen Ziele weitgehend erreicht worden seien, heisst es im Mitgliedermagazin von Basel Tourismus. Zu diesen Zielen gehören die Positionierung von Basel als Kulturstadt, die Zielmarktdiversifikation, die Nutzung von Veranstaltungen für das touristische Marketing sowie die Forcierung der internationalen PR- und Medienarbeit.

**«Basel Tourismus richtet seinen Fokus noch stärker auf die Akquisition von wertschöpfungsstarken Kongressen.»**

«Darum beinhaltet die künftige Marketingstrategie auch keine völlig neuen Ziele oder Massnahmen, sondern setzt stattdessen auf die bewährte Mischung aus Medienarbeit, Ansprache der Reisemittler, Promotion und E-Marketing», schreibt Basel Tourismus.

Weiterhin gelte es, die Logiernächtezahlen im Freizeittourismus insbesondere an den Wochenenden und in den auslastungsschwachen Monaten zu erhöhen sowie die Bekanntheit Basels als Freizeit-, Messe- und Kongressdestination zu verbessern. Hierbei spielten die elektronischen Medien und diverse Internetplattformen eine zentrale Rolle.

Bei den Zielmärkten wird angesichts der anhaltend schwierigen ökonomischen Rahmenbedingungen in Europa und des Potenzials in den aufstrebenden Märkten eine weitere Diversifizierung angestrebt. Bis 2016 sollen über die Promotion von Basel bei Reisemittlern und Medien zwei bis drei Zukunftsmärkte schrittweise erschlossen werden. Die bisher erfolgreiche Aufbauarbeit in Brasilien, Russland, Indien und China wird weiter ausgebaut, und

auch die Nachfrage aus der Schweiz soll verstärkt stimuliert werden.

Im Tagungs- und Kongressgeschäft richtet Basel Tourismus seinen Fokus noch stärker auf die Akquisition von wertschöpfungsstarken Kongressen. Das Firmengeschäft mit kleineren Anlässen soll deshalb nur noch passiv und auf Anfrage beim Convention Bureau betrieben werden.



■ Basel Tourismus stellen sich interessante Prüfungen, deren Lösungen erst in Ansätzen bekannt sind. Das neue Messezentrum und die Entwicklung in den Fernmärkten stimmen dennoch optimistisch.



## Braukunst trifft Malkunst

Am 17. März eröffnet das Kunstmuseum Basel eine grosse Picasso-Ausstellung. Die Brauerei Fischerstube lanciert aus diesem Anlass das «Ueli pablo 33 cl» mit Schweizer Absinth. Damit drückt die Brauerei die besondere Beziehung der Basler zu Pablo Picasso aus und knüpft an das legendäre «Picasso-Jahr 1967» an.



# Schockbilder auf Pizza und Getränken?

**Kanadische Ärzte wollen die Adipositas-Epidemie in ihrem Land mit radikalen Mitteln bekämpfen. Sie fordern Warnhinweise auf Speisen und Getränken, die zu Übergewicht führen können. Im Visier sind unter anderem Pizzen und Soft Drinks.**

Gefordert werden noch andere Massnahmen gegen die grassierende Fettleibigkeit: Höhere Steuern auf gewissen Lebensmitteln und niedrigere Steuern auf gesunden Produkten sowie Werbebeschränkungen besonders für Läden, die von Kindern besucht werden. Die Regierung von Ontario nahm die Vorschläge zur Kenntnis, ohne sie weiter zu kommentieren.

Die groteske Kampagne der Ärzte erinnert vom Stil und vom Inhalt her an das Vorgehen der Anti-Raucher-Kreise. Im Jahr 2000 war Kanada das erste Land, das Zigarettenhersteller zwang, ihre Packungen mit grausamen Bildern von verwesendem Zahnfleisch und abgemagerten Krebspatienten zu versehen.



## Gastro Service Union Schweiz GmbH

Exklusiver Handelspartner der Union SB Grossmarkt GmbH



Unsere fundierte Basis:

- Sortimentsvielfalt der EDEKA C+C Großmarkt
- Belieferung von einer Schweizer Plattform

**Gastro Service Union Schweiz GmbH**

Unser Erfolgsrezept:

Der Erfolg unserer Kunden.

**Service. Vielfalt. Qualität. Frische.**

NEU

Wir sind für Sie da: Tel. 061 481 51 51, E-Mail: [info@gsunion.ch](mailto:info@gsunion.ch), [www.gsunion.ch](http://www.gsunion.ch)



# Hohe Lebensmittelsicherheit in Basel

**Der Bereich Gesundheitsschutz des Kantons Basel-Stadt hat an einer Medienkonferenz zur Lebensmittelsicherheit und Betriebshygienekontrollen die Resultate der Inspektionen in Restaurationsbetrieben vorgestellt. Die Beanstandungsquoten gingen zurück.**

Im Bereich Lebensmittelsicherheit sanken die Beanstandungsquoten im Fünfjahres-Vergleich zum Teil erheblich. Bei den vorgekochten Teigwaren, den Salaten und Kaltspeisen sowie den Suppen und Saucen wurde die beste, bei den Fleisch- und Fischgerichten sowie den Desserts der zweitbeste Wert der letzten sechs Jahre ausgewiesen. Die Auswahl der untersuchten Betriebe und Produkte erfolgt nicht zufällig, sondern risikobasiert. Deshalb ist die ausgewiesene Beanstandungsquote mit Bestimmtheit viel höher als der Branchendurchschnitt.

Fast alle Beanstandungen lassen sich auf den erhöhten Nachweis von Verderbniskeimen und Hygieneindikatoren zurückführen. Toleranzwertüberschreitungen bedeuten ein Nicht-Einhalten der «Guten Herstellungspraxis» und zeigen ein ungenügendes Hygieneverhalten auf. Allerdings waren die Konsumenten keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt.

Bezüglich Gefahreneinteilung konnten 61 Prozent der Betriebe in die Kategorie «unbedeutend» und 31 Prozent in die Kategorie «klein» eingestuft werden. Zwei Betriebe mussten 2012 aufgrund mangelnder Hygiene geschlossen werden.

Leider stagniert die Zahl der Betriebe im Bereich «mangelhaft» oder «schlecht». Kantonschemiker Philipp Hübner wünscht sich hier weitere Verbesserungen. Nach Meinung von Anne Lévy, Leiterin des Bereichs Gesundheitsschutz, bedarf es dazu der Einführung des aktiven Öffentlichkeitsprinzips im Lebensmittelbereich. Die Betriebe sollen verpflichtet werden, die Resultate der Inspektionen mit einfach verständlichen Symbolen klar sichtbar zu machen.

«Zusammenfassend kann gesagt werden, dass der Konsumentenschutz in den Restaurationsbetrieben gut funktioniert, und der Vollzug der aktuellen eidgenössischen Gesetzgebung im Kanton Basel-

Stadt auf qualitativ gutem Niveau umgesetzt ist, jedoch auch seine Grenzen der Wirksamkeit erreicht hat», schreibt das Gesundheitsdepartement in seiner Medienmitteilung.



■ Nicht nur bei den vorgekochten Teigwaren wurde die tiefste Beanstandungsquote der letzten sechs Jahre ausgewiesen.

## Beanstandungsquoten gehen zurück

Fleisch- und Fischgerichte	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	113	205	114	170	143	170
davon beanstandet	34	71	44	63	61	57
Beanstandungsquote	30%	35%	39%	37%	43%	34%
Vorgekochte Teigwaren	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	153	136	115	176	98	130
davon beanstandet	68	38	49	55	29	34
Beanstandungsquote	44%	28%	43%	31%	30%	26%
Vorgekochter Reis	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	85	78	72	87	78	90
davon beanstandet	29	26	25	30	20	20
Beanstandungsquote	34%	33%	35%	35%	26%	22%
Vorgekochtes Gemüse	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	161	219	194	213	163	203
davon beanstandet	51	87	56	59	37	43
Beanstandungsquote	32%	40%	29%	28%	23%	21%
Desserts, Patisserie	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	55	70	52	63	30	61
davon beanstandet	6	4	4	7	3	4
Beanstandungsquote	11%	6%	8%	11%	10%	7%
Salate, Kaltspeisen	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	50	75	40	60	23	46
davon beanstandet	8	12	5	9	1	1
Beanstandungsquote	16%	16%	13%	15%	4%	2%
Suppen, Saucen	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Untersuchte Proben	113	106	68	108	70	102
davon beanstandet	26	19	11	24	9	11
Beanstandungsquote	23%	18%	16%	22%	13%	11%

Quelle: Kantonales Laboratorium Basel-Stadt / Darstellung: Wirtverband Basel-Stadt, Januar 2013

# Das Billiglohnland im Norden

**Im deutschen Gastgewerbe bewegen sich die untersten Tarifgruppen zwischen 1040 und 1842 Euro pro Monat. Allerdings gelten mit Ausnahme eines Bundeslandes die Mindestlöhne nur in Betrieben, die einem Branchenverband angehören. Im Bereich der geringfügigen Beschäftigung liegen die effektiv ausbezahlten Stundenlöhne meist zwischen 5 und 8 Euro.**

Niedersachsen ist das einzige deutsche Bundesland, das allgemeinverbindlich erklärte Tariflöhne für das Hotel- und Gaststättengewerbe kennt. Zwar gibt es in allen Bundesländern «Tarifvergütungen», doch sind die Untergrenzen nicht für alle Betriebe verpflichtend.

**«In Berlin sind Fälle von polnischen Zimmermädchen dokumentiert, die 4 Euro pro Stunde verdienen»**

In der Praxis werden oft Stundenlöhne von 5 bis 8 Euro bezahlt. Die Regelung für «Minijobs» führt dazu, dass immer mehr Arbeitnehmer/innen im deutschen Gastgewerbe maximal 50 bis 90 Stunden pro Monat beschäftigt werden und höchstens 450 Euro verdienen – weitgehend sozialversicherungsbefreit. In Berlin sind Fälle von polnischen Zimmermädchen dokumentiert, die 4 Euro pro Stunde verdienen.

Doch wie hoch sind die Tariflöhne, an die sich die meisten namhaften Betriebe halten? Ungelernte Küchen- und Servicemitarbeiter verdienen pro Stunde zwischen 6.19 (Mecklenburg-Vorpommern) und 9.32 Euro (Baden-Württemberg).

Die monatlichen Tariflöhne für Vollbeschäftigte in Mecklenburg-Vorpommern betragen 1071 Euro (bei 40 Arbeitsstunden pro Woche), in Nordrhein-Westfalen 1142 Euro (bei 39 Stunden), in Hessen 1300 Euro (bei 38.8 Stunden) in Berlin 1384 Euro

(38 Stunden) und in Baden-Württemberg zwischen 1437 und 1575 Euro (39 Wochenstunden).

In der Schweiz haben ungelernete Arbeitskräfte dank allgemeinverbindlich erklärtem L-GAV des Gastgewerbes bei 42 Wochenstunden einen monatlichen Mindestlohn von CHF 3400 (und den vollen 13. Monatslohn). Das entspricht einem Stundenlohn von CHF 18.68.

Die Lohnnebenkosten in Deutschland betragen gut 30 Prozent. Bei einem Gehalt von 1500 Euro sind

das etwa 500 Euro. Relativ gesehen, sind die Arbeitgeberbeiträge in der Schweiz nicht einmal halb so hoch, in absoluten Frankenzahlen läuft das aber auf ähnliche Beträge hinaus.

Deutsche Gewerkschaften fordern seit langem einen gesetzlichen Mindestlohn von 8.50 Euro pro Stunde für alle Branchen. In der Schweiz will der Gewerkschaftsbund mittels Volksinitiative einen Stundenlohn von mindestens 22 Franken durchsetzen.



■ Deutsche Gewerkschaften fordern einen Mindestlohn von 8.50 Euro pro Stunde, in der Schweiz will der Gewerkschaftsbund mittels Volksinitiative einen Stundenlohn von mindestens 22 Franken durchsetzen.

## Unterste Tarifvergütung im deutschen Hotel- und Gaststättengewerbe (in Euro)

Bundesland	Bemerkungen	Wochenstunden	je Stunde	je Monat
Baden-Württemberg	Küche / Service	39.0	9.32	1575
Baden-Württemberg	Halle / Etage	39.0	8.50	1437
Bayern	ab 4. Monat	39.0	9.08	1535
Berlin		38.0	8.41	1384
Brandenburg		38.0	6.32	1040
Bremen		39.0	7.50	1268
Hamburg		40.0	7.75	1341
Hessen		38.8	7.74	1300
Mecklenburg-Vorpommern		40.0	6.19	1071
Niedersachsen	allgemeinverbindlich	39.0	8.04	1359
Nordrhein-Westfalen		39.0	6.76	1142
Rheinland-Pfalz		39.0	7.75	1310
Saarland		40.0	7.25	1255
Sachsen	ab 7. Monat	40.0	7.46	1294
Sachsen-Anhalt		39.0	6.92	1197
Schleswig-Holstein		39.0	7.40	1250
Thüringen	Handelsgastronomie	41.0	6.68	1155
Thüringen	übrige Betriebe	41.0	7.08	1225

Quelle: WSI-Tarifarchiv, 2012

# Wieder mehr Lernende

**Die Lernendenzahlen im Basler Hotel- und Gastgewerbe haben sich nach dem Einbruch von 2011 wieder deutlich erholt. Für eine Entwarnung ist es aber zu früh. Die demographische Entwicklung, die Rahmenbedingungen in der Berufsbildung, die zunehmende Konkurrenz durch den gymnasialen Weg und die wirtschaftlichen Schwierigkeiten vieler Betriebe stellen uns vor grosse Herausforderungen.**

In der Schweiz gibt es – verteilt auf alle Lehrjahre – fast 13'000 aktuelle Lehrverhältnisse in gastgewerblichen Berufen. Davon entfallen schätzungsweise 800 auf die Nordwestschweiz. Die Städte haben sich in den letzten Jahren besser entwickelt als die meisten ländliche Gegenden.

Die Zahl der Schulabgänger in der Schweiz lag im Rekordjahr 2007 bei 84'600. Das Bundesamt für Statistik rechnet bis 2018 mit einem Rückgang

**«Die Systemgastronomie übernimmt mehr Verantwortung in der Berufsbildung.»**

auf 74'000 Schulabgänger. Für die nächsten Jahre zeichnet sich also ein Rückgang der Lernenden ab.

Nachdem es lange Zeit darum ging, für die geburtenstarken Jahrgänge genügend Lehrstellen zu bereitzustellen, findet nun zunehmend ein Kampf um Talente statt. Rückmeldungen der Berufsbildner bestätigen, dass nicht in erster Linie die Menge, sondern vor allem die Qualität der Bewerber ein Problem ist.



Der Kampf um Talente wird härter: Nicht die Menge der Bewerber ist das Problem, sondern deren Qualität.

In Basel-Stadt haben im laufenden Jahr 139 junge Leute eine Lehre in einem der sieben gastgewerblichen Berufsbilder angetreten. Nach dem dramatischen Einbruch (von 66 auf 39) bei den Kochlern wurden dieses Jahr wieder 63 neue Lehrverhältnisse abgeschlossen.

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt engagiert sich zusammen mit dem Berufsbildungsamt im Rahmen eines Projekts, welches mit Betriebsbesuchen dazu beitragen wird, dass die Berufsbildner die Bildungsverordnung des «Koch 2010» besser umsetzen können. Dies dürfte zu einer weiteren Stabilisierung beitragen.

Sehr erfreulich ist die bevorstehende Lancierung der neuen EFZ-Lehre «Fachmann/Fachfrau Systemgastronomie». Firmen wie McDonald's, Migros, Coop, SV, ZFV, Autogrill und Marché übernehmen damit mehr Verantwortung in der Berufsbildung. Landesweit werden nächsten August vermutlich über 100 Lernende mit der neuen Berufsbildung beginnen. Mittelfristig könnten alleine in der Region Basel mehr als 30 neue Lehrstellen geschaffen werden.

## Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt

Berufsbild	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Köche EFZ	62	67	59	67	66	39	63
Küchenangestellte EBA	8	18	15	19	18	22	29
Restaurationsfachleute EFZ	11	16	15	16	13	19	19
Restaurationsangestellte EBA	4	2	3	5	5	5	4
Hotelfachleute EFZ	13	16	12	18	13	14	14
Hotellerieangestellte EBA	2	3	1	1	1	4	3
Kaufleute HGT EFZ	11	9	10	10	9	12	7
<b>Total gastgewerbliche Berufe</b>	<b>111</b>	<b>131</b>	<b>115</b>	<b>136</b>	<b>125</b>	<b>115</b>	<b>139</b>

\* Hotel & Gastro formation Basel-Stadt / 2012

## Neubau ersetzt Hilton

Die Baloise-Gruppe will das Hotel Hilton sowie zwei Bürogebäude am Aeschengraben abreißen und drei neue Gebäude erstellen. Blickfang wird ein 87 Meter hoher Turm mit Büroräumlichkeiten und neuem Hotel. Wer das Hotel betreiben wird, ist noch unklar. Ins Grossprojekt investiert die Baloise rund 200 Millionen Franken.



Visualisierung: Miller & Maranta

## Frankreich bittet Wirte zur Kasse

Die französische Regierung hat beschlossen, den Mehrwertsteuersatz für Speisen in der Gastronomie per 2014 von sieben auf zehn Prozent zu erhöhen. Der Normalsatz soll von momentan 19.6 auf 20 Prozent erhöht werden. Die Regierung will mehr Steuereinnahmen generieren, um französische Unternehmen zwecks Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit im Gesamtumfang von 20 Milliarden Euro zu entlasten.

## Importbiere legen zu

Im Braujahr 2011/12 wuchs der gesamte Schweizer Biermarkt wie im Vorjahr um 0.7 Prozent auf 4'623'631 Hektoliter an. Während sich der Inlandsausstoss der Schweizer Brauereien um 0.3 Prozent verringerte, wuchsen die Bierimporte um 4.1 Prozent. Der Marktanteil der Importbiere beträgt 23.6 Prozent. Die bereits in den letzten Jahren konstatierte Konsumverlagerung von der Gastronomie weg in den Detailhandel hält weiter an.

## Erfundene Reklamationen

Mit erfundenen Reklamationen hat eine Mitarbeiterin des Stadtberner Polizeinspektorats mehrere Wirte übers Ohr gehauen. Die Wirte entschuldigten sich prompt und liessen der Frau Wiedergutmachungsgeschenke zukommen. Der Schwindel flog schliesslich auf, weil die Reklamationsschreiben inhaltlich alle gleich lauteten. Bei der zentralen Reklamationsstelle einer Restaurantkette wurde man stutzig. Die Stadt hat sich nun per sofort von der Angestellten getrennt.



## Fettsteuer wieder abgeschafft

Die dänische Regierung schafft die Fettsteuer wieder ab. Das erhoffte Umdenken hin zu einem gesünderen Essverhalten hat nicht stattgefunden – dafür sind den Lebensmittelproduzenten und den Händlern durch die Steuer Umsätze verloren gegangen und hohe Kosten entstanden. Viele Dänen hatten ihre Einkäufe ins benachbarte Schleswig-Holstein verlagert. Eine geplante «Zucker-Steuer» scheint ebenfalls vom Tisch zu sein.

## Untersuchung gegen Buchungsplattformen

Die Wettbewerbskommission hat eine Untersuchung gegen die Online-Buchungsplattformen Booking.com, Expedia und HRS eröffnet. Es besteht der Verdacht, dass gegenüber Hotels geforderte Bestpreisgarantien und weitere Vertragsbedingungen unzulässige Wettbewerbsbeschränkungen darstellen könnten.

## Transgourmet bündelt Kräfte

Die zur Coop-Gruppe gehörenden Grosshändler Prodega und Howeg gehen mit einer gemeinsamen Strategie in die Zukunft. Coop und seine Tochter Transgourmet erhoffen sich Synergien in den Bereichen Logistik, Verwaltung und Marketing.

## Finanzierung verlängert

Das touristische Leuchtturmprojekt «Upper Rhine Valley» der Trinationalen Metropolregion Oberrhein erhält Fördergelder für weitere zwei Jahre aus dem Interreg-Programm. Mit 1.3 Millionen Euro werben die 31 Partner aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz in acht Übersee-Ländern gemeinsam für die Region am Oberrhein. Bereits seit 2009 sind sie in den nordamerikanischen und einigen asiatischen Ländern gemeinsam unterwegs, um Kontakte zu Reiseveranstaltern und Fachjournalisten aufzubauen.

## Messe plant Parkhaus-Neubau

Drei Architekturbüros planen testweise einen Neubau für das sanierungsreife Basler Messe-Parkhaus neben der in Bau befindlichen neuen Halle. Er soll gleich viele Parkplätze enthalten sowie allenfalls ein Hotel und Wohnungen.

# Hygiene-Pranger: Ein Schritt zurück ins Mittelalter!

**Das Gesundheitsdepartement Basel-Stadt unterstützt Bestrebungen auf Bundesebene, die Restaurants dazu zwingen wollen, die Resultate der letzten Lebensmittelkontrollen auszuhängen. Ein solcher Hygiene-Pranger ist unnötig und unverhältnismässig!**

Es bringt nichts, Restaurants öffentlich zu brandmarken und sie so dauerhaft zu schädigen. Kein Betrieb, und ist er noch so professionell geführt, kann konstant ohne Mängel arbeiten. Wo Menschen arbeiten, passieren Fehler.

**«Die massiven Mehrkosten stehen in keinem Verhältnis zu einem möglichen Nutzen.»**

Gerade bei den Problembetrieben haben wir es oft mit Quereinsteigern zu tun, die meist schon in den ersten Jahren scheitern. Diese Betriebe wären dann oft gar nicht bewertet. Oder sie wären schlecht bewertet, worunter die Nachfolger leiden werden.

Bei den Kontrollresultaten handelt es sich stets um Momentaufnahmen. Weil die Hygienesituation eines Betriebs sich rasch ändern kann, würden sich Konsumenten schlimmstenfalls in falscher Sicherheit wiegen. Um eine gewisse Aussagekraft zu haben, hätten die Kontrollen mehrmals pro Jahr zu erfolgen.

Weil die Betriebe momentan durchschnittlich alle zweieinhalb Jahre geprüft werden, müsste der Mitarbeiterbestand des Kantonalen Laboratoriums massiv erhöht werden. Eine solche Ausdehnung der staatlichen Tätigkeit ist unnötig, denn die Volksgesundheit ist durch die bestehenden Massnahmen bestens gewährleistet. Die massiven Mehrkosten stehen in keinem Verhältnis zu einem möglichen Nutzen, ist der Hygienestandard in der Schweiz im internationalen Vergleich doch bereits sehr hoch.

In einer freien Marktwirtschaft ist es nicht die Aufgabe des Staates, für eine bestimmte Qualität zu

sorgen. Hingegen ist es seine Aufgabe, die Volksgesundheit zu schützen: Deshalb müssen Betriebe, die die Gesundheit gefährden, geschlossen werden!

Um den (kleinen) Sockel von Problembetrieben zu verringern, braucht es ein hartes Vorgehen gegen Betriebe mit unhaltbaren Zuständen. Dazu gehören hohe Bussen, Benützungsverbote, Betriebsschliessungen und rasche, regelmässige Nachkontrollen.

Es ist unbestritten, dass staatliche Lebensmittelkontrollen nötig sind. Es braucht auch weiterhin eine umfassende Hygieneschulung – in den Berufslehren und als laufende Weiterbildung auf allen Hierarchiestufen. Einen aufgeblähten Überwachungsstaat brauchen wir aber nicht. Dessen Kosten würden entweder die Steuerzahler oder das Gastgewerbe, letztlich also die Konsumenten, tragen.

Spinnt man die Gedanken der Gesundheitsbürokraten weiter, müsste das Öffentlichkeitsprinzip nicht nur für Lebensmittelbetriebe gelten, sondern auch für Spitäler und Ärzte. Und wieso nicht auch für Lehrer und Anwälte?



Maurus Ebnetter  
Delegierter des Vorstands  
Wirtverband Basel-Stadt

## Auch Nichtraucher stimmten Nein

Eine Abstimmungsanalyse des Meinungsforschungsinstituts Gfs Bern zeigt, dass viele Stimmbürger ihre anfängliche Sympathie für die Volksinitiative zum Schutz vor Passivrauchen im Laufe der Kampagne verloren, weil sie die Zwängerei dahinter realisierten. 59 Prozent der Nichtraucher lehnten die Initiative ab – bei den Rauchern waren es 92 Prozent. Die Initiative wurde auch von einer Mehrheit der SP-Wähler abgelehnt, obwohl die Partei sie offiziell unterstützte.

## Rekordjahr für den Passagierverkehr

Mit mehr als 5.3 Millionen Passagieren per Ende 2012 hat der EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg zum zweiten Mal in Folge die höchste Passagierzahl seit seiner Gründung im Jahr 1946 verzeichnet. Gegenüber 2011 bedeutet dies einen erneuten Zuwachs um 6 Prozent. Die Anzahl der Flugbewegungen (Starts und Landungen) hat hingegen mit 87'355 um 0.3 Prozent abgenommen. Das erklärt sich durch den Einsatz grösserer Flugzeuge und eine bessere Auslastung.



**Neue Öffnungszeiten**  
Mo 6.30 – 18.00 Uhr  
Di – Fr 6.30 – 20.00 Uhr  
Sa 6.30 – 16.00 Uhr

## Längere CCA-Öffnungszeiten für noch mehr Frischeerlebnis!

Bei der grossen Gastroumfrage FSM+, die im Frühsommer durchgeführt wurde, war Ihre Meinung gefragt. Eines der Hauptbedürfnisse, die sich aus der Studie ergeben haben, war jenes nach längeren Öffnungszeiten. Deshalb profitieren CCA-Kunden seit dem 22. Oktober von erweiterten Öffnungszeiten.

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

Gratis-Nummer ins nächste CCA: 0800 ANGEHRN | T. 0800 264 34 76

CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt