



baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

UNSERE THEMEN

Gaststätten in Deutschland erhöhen ihre Verkaufspreise	4
Basler Hotels erzielen 2014 eine Rekordfrequenz	5
Bundesrat lässt Berufsbildung im Stich	7
Getränke-Ausschankanlagen: Nicht immer gut informiert	7
Food Trends: Lokale Beschaffung ist Top-Thema	10
Rheingasse soll zum belebten Boulevard werden	12
Verkehrskonzept Innenstadt: Nachbesserungen nötig	12
Relative Marktmacht: Hohe Bedeutung für Wettbewerbspolitik	14

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser MitgliederMagazin baizer.ch (vormals «à la bâloise» und «D'Basler Baizer») erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

Herausgeber

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

Redaktion

Maurus Ebner, Binningen
ebner@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Der Währungsschock als Chance Wie wir bei einem Eurokurs von 1 überleben

Keine Branche ist so sehr von der Aufhebung des Euro-Mindestkurses betroffen wie das Gastgewerbe. Während viele Industriebetriebe nun wenigstens gewisse Vorleistungen im Ausland günstiger einkaufen, fallen unsere Kosten fast ausschliesslich in Franken an: Die Löhne, die Mieten und sogar die Waren. Solange wir keine echte Einkaufsfreiheit haben, sind wir Importeuren und Produzenten ausgesetzt, die ihre Währungsgewinne einbehalten, ohne Konsequenzen befürchten zu müssen.

Viele wollen es nicht wahrhaben, aber namhafte Teile unserer Wirtschaft befinden sich in einer Krise – oder auf dem Weg dorthin. Die Politik hat sich jetzt um die «wirklichen» Probleme zu kümmern. Ohne partiübergreifenden «Pakt für die Schweiz» verschwindet in unserem Land eine sechsstellige Zahl von **Arbeitsplätzen**.

«Nicht nur Unternehmer müssen ihre Hausaufgaben erledigen, sondern auch die Politik.»

Mit 210'000 Beschäftigten ist das Schweizer Gastgewerbe einer der wichtigsten Arbeitgeber im privaten Sektor. In den letzten sechs Jahren ging allerdings jeder neunte Arbeitsplatz verloren, ob-

wohl im gleichen Zeitraum die Wohnbevölkerung um fünf Prozent zulegte.

Um die internationale **Wettbewerbsfähigkeit** des Gastgewerbes ist es schlecht bestellt. Natürlich gibt es wie in jeder Branche Unternehmer, die ihre Hausaufgaben nicht erledigen und deshalb eine Mitschuld tragen. Um diese geht es nicht: Sorgen bereitet uns, dass vermehrt auch Gastronomen und Hoteliere ums Überleben kämpfen, die ihre Betriebe professionell führen.

Die enorme Frankenstärke hat Probleme akuten werden lassen, die schon länger bestehen. So ist zum Beispiel die Zahl der **Hotelübernachtungen** im alpinen Raum trotz Euro-Mindestkurs und Mehrwertsteuer-Beherber- *weiter auf der nächsten Seite*



■ Ginge alles mit rechten Dingen zu, so wäre das Gastgewerbe eine veritable Jobmaschine: Wir würden Zehntausende von neuen Jobs schaffen. In der Schweiz passiert aber das Gegenteil!

Fortsetzung von Seite 1 gungssatz innert weniger Jahre um 15 Prozent zurückgegangen. Zwar ist die Stadthotellerie in besserer Verfassung, doch im Vergleich zu ausländischen Konkurrenzdestinationen ist die Dynamik gering.

Durch die Aufgabe des Mindestkurses wurden Aufenthalte in der Schweiz für Reisende aus dem Euroraum auf einen Schlag nochmals 20% teurer. Unsere Berufskollegen im Ausland sind nicht schlechter als wir, aber einfach viel billiger! Weil immer mehr Schweizer ihre Ferien im Ausland verbringen und immer weniger Personen aus dem Euroraum bei uns übernachten, verliert die **Tourismusbranche** mehrere Milliarden Franken Umsatz pro Jahr.

«Es kann doch nicht sein, dass eine Branche, die nicht auf Rosen gebettet ist, die Landwirtschaft mit 1.5 Milliarden Franken verdeckt subventioniert.»

Das ist noch nicht alles: Durch den **Gastronomie-tourismus**, also grenzüberschreitende Verzehrfälle im Rahmen von Tagesreisen, fliessen jährlich gegen vier Milliarden Franken Kaufkraft ins Ausland ab! Nun sind alle Dämme gebrochen: Das spürt unsere Branche bis weit ins Landesinnere.

Die **Arbeitskosten** pro Stunde in der Schweizer Tourismusbranche waren schon zum Kurs von 1.20 doppelt so hoch wie in Österreich. Mit dem tieferen Euro sind die Differenzen für eine Branche, die fast 50 Prozent Personalkosten aufweist, unerträglich geworden. Deshalb werden die Arbeitnehmer einen Beitrag zur Sicherung ihrer Stellen leisten müssen.

Ob unter diesen Umständen an der **Sozialpartnerschaft** festgehalten werden kann, ist ungewiss. Auch wenn wir es möglichst vermeiden möchten, unsere Mitarbeiter die Zeche zahlen zu lassen, denn sie leben – mit Ausnahme der Grenzgänger – in der Hochpreisinsel Schweiz. Letztere wiederum ist für uns vor allem eine **Hochkosteninsel**: Wir müssen zu internationalen Preisen wettbewerbsfähig sein, aber zu hohen Schweizer Kosten produzieren. Kein Wunder, zehren die

meisten Betriebe seit langem von der Substanz. Wo es keine Mäzene gibt, verschärft sich der **Investitionsstau**. Das kann auf die Dauer nicht gut gehen!

Nicht nur Unternehmer müssen ihre Hausaufgaben erledigen, sondern auch die Politik. Diese hat jetzt rasch und entschieden zu handeln. Damit meinen wir nicht ein Konjunkturprogramm, das gleich verpufft und möglicherweise bei den Falschen ankommt. Nein, jetzt gilt es endlich, dringend notwendige **Reformen und Marktöffnungen** voranzutreiben.

Die Grenzen der Selbstaussbeutung sind schon lange überschritten. Eine realistische Überlebenschance haben viele Gastronomen und Hoteliers nur, wenn die **Einkaufspreise** von Lebensmitteln und Nonfood-Artikeln drastisch sinken. Das wäre auch problemlos möglich, würde es nicht durch **staatliche und private Hürden** verhindert.

Könnte das Schweizer Gastgewerbe seine Vorleistungen im Agrar- und Nahrungsmittelbereich zu Preisen wie in Österreich einkaufen, hätte dies bei einer Kursparität zum Euro eine Ersparnis von 1.5 Milliarden Franken zur Folge. Es kann doch nicht sein, dass eine Branche, die nicht auf Rosen gebettet ist, die Landwirtschaft mit solchen Summen verdeckt subventioniert.

«In der Wirtschaftspolitik machen sich marktabschottende und wettbewerbsfeindliche Tendenzen bemerkbar.»

Wir würden sehr gerne Schweizer **Lebensmittel** einkaufen, aber bitte zu Wettbewerbspreisen. Wie die Beispiele Wein und Käse zeigen, können einheimische Produkte problemlos etwas teurer sein und dennoch guten Absatz finden.

Beim **Fleisch** bezahlen Schweizer Wirte aber oft das Doppelte oder gar Dreifache wie ihre Berufskollegen im benachbarten Ausland. Beim Gemüse ist es je nach Jahreszeit sogar das Fünffache. Tiefkühl-Pommes kosten bei uns, auch wenn die meisten Kartoffeln aus Holland kommen, das Vierfache! In der **Wirtschaftspolitik** machen sich seit Jah-

ren marktabschottende, protektionistische und wettbewerbsfeindliche Tendenzen bemerkbar. Die Verhandlungen über einen Agrarfriehandel mit der EU wurden gestoppt, beim Fleischimport wurde auf «Inlandleistung» umgestellt und nun gibt es auch noch Bestrebungen, Lebensmittel vom Cassis-de-Dijon-Prinzip auszunehmen. Nicht zuletzt lassen Volksinitiativen der Bauern und der Grünen grüssen. Und die Kartellgesetzrevision ist gescheitert.

Faktisch sind wir gezwungen, die meisten Güter im Inland zu kaufen. Eine parlamentarische Initiative von Ständerat Hans Altherr will der überrissenen Kaufkraftabschöpfung durch ausländische Unternehmen einen Riegel schieben. Der faktische **Beschaffungszwang im Inland** – ein privates Handelshemmnis – soll aufgehoben werden.

«Das Gastgewerbe wird gezwungen, ineffizient zu wirtschaften.»

Krass **missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge»** vermindern unsere Wettbewerbsfähigkeit. Das wirkt sich auf die Ertragslage und die Löhne sowie letztlich auf die Zahl der Arbeitsplätze negativ aus. Überhöhte Importpreise haben auch zur Folge, dass viel Kapital zu den Lieferanten ins Ausland abfliesst. Die NZZ nannte dies einmal die «andere Abzockerei». Wir werden im Gegensatz zur ausländischen Konkurrenz gezwungen, ineffizient zu wirtschaften!

Unser Ziel ist es nicht, dauerhaft im Ausland einzukaufen, sondern dafür zu sorgen, dass in der Schweiz **Wettbewerbspreise** zustande kommen. Dann kaufen wir liebend gerne wieder hier ein. Wenn die Eidgenössischen Räte in dieser Sache nicht vorwärts machen, unterstützen wir die Lancierung einer Volksinitiative gegen die Preistreiberei der Konzerne.

Selbstredend müssen auch staatliche Hürden abgebaut werden. Die technischen **Handelshemmnisse** sind ein grosses Ärgernis. Auf teure Sonderwünsche bei den Produktedeklarationen ist verzichten. Produktzulassungen sind zu erleichtern. Und wann wird unser Zollsystem an internationale Gepflogenheiten angepasst?

«Die Hochpreisinsel ist zu schleifen, denn sie ist der Hauptgrund dafür, dass unsere Branche international nicht mehr wettbewerbsfähig ist.»

In Zukunft sind alle in den Nachbarländern legal erhältlichen Produkte generell und ohne Ausnahmen auch in der Schweiz zuzulassen! Es würde auch viel helfen, wenn der Nachweis der EU-Verzollung für eine vereinfachte Verzollung an der Schweizer Grenze genügt und die Rechnung eines europäischen Importeurs als Nachweis des Ursprungszeugnisses für einen Schweizer Händler gälte.

Auf teure Swiss-Finish-Regelungen, z.B. in der Luftreinhaltung, beim Gewässerschutz, bei Bau- und Sonderabfällen, ist zu verzichten. Die Baunormen müssen harmonisiert werden. Auch sonst gibt es viel Spielraum, **Regulierungskosten** endlich abzubauen.



Die Landwirtschaft wird nicht darum herum kommen, «Hochpreis-Marktnischen» zu besetzen, unter anderem in Asien. Wir haben nichts dagegen, wenn sie dabei zeitlich befristet mit zusätzlichen Subventionen unterstützt wird.

Ganz dringend muss die **Marktöffnung im Agrarbereich** vorangetrieben werden. Wir schlagen deshalb vor, in einem ersten Schritt die «weisse Linie» zu öffnen sowie Fleischimporte durch eine Ausweitung der Importkontingente und eine Halbierung der Schutzzölle zu erleichtern.

Eine Senkung der Zölle würde als Vorleistung für die WTO anerkannt. Marktöffnungen würden den Weg für wichtige **Freihandelsabkommen** öffnen,

z.B. mit Brasilien und den Vereinigten Staaten. Das Freihandelsabkommen zwischen der EU und den USA wird enorme Auswirkungen mit sich bringen: Warten wir weiter zu, gibt es einen Riesenknall!

Unser Anliegen, wenigstens bei der **Mehrwertsteuer** für Gerechtigkeit zu sorgen, wurde vom Bundesrat und vom Parlament bekämpft. Aus Angst, Brot und Butter im Laden könnten ein paar Rappen teurer werden, hat auch das Volk deutlich

Nein gesagt zur Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes». Dennoch sei es hier erwähnt: Ein tiefer Einheitssatz würde unserem Land enorm gut tun.

Werden obige Vorschläge umgesetzt, werden wir wieder zu einer prosperierenden Branche. Es gibt aber auch einen anderen, uns weniger sympathischen Weg: **Subventionen** für das Gastgewerbe und die gesamte Tourismusbranche. Das kann geschehen, indem man uns analog der Exportwirtschaft einen Nullsatz bei der Mehrwertsteuer gewährt.

Als so oder so sinnvoll erachten wir eine temporäre Erhöhung der Mittel für **Schweiz Tourismus**. Der Marketingorganisation würde es so ermöglichen, neue Zielmärkte zu entwickeln und die Aktivitäten in den traditionellen Märkten auszubauen, damit die Zahl der europäischen und inländischen Touristen zumindest nicht weiter sinkt.

Die Lage ist sehr ernst, aber nicht hoffnungslos: Die **Politik** hat es in der Hand, das Ruder herumzuwerfen. Das geschieht nicht, indem wir in dieser schwierigen Zeit über Frauenquoten, eine Lohnpolizei und Plastiksackverbote diskutieren. Die Hochpreisinsel ist zu schleifen, denn sie ist der Hauptgrund dafür, dass unser Gastgewerbe international nicht mehr wettbewerbsfähig ist.



■ Fleischimporte sind durch Erweiterung der Kontingente und einen Abbau der Schutzzölle zu erleichtern.

▶ WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!









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

www.baizer.ch/wirtekurs









Der nächsten Kurse

- vom 2. bis 27. März 2015
- vom 1. Juni bis 8. September 2015 (berufsbegleitend)
- vom 26. Oktober bis 20. November 2015
- 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!
- Oder verlangen Sie Unterlagen und Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt

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

Gaststätten in Deutschland erhöhen ihre Preise

Seit Januar gilt in Deutschland ein gesetzlicher Mindestlohn von 8.50 Euro pro Stunde. Zwar verdienen zumindest in Süddeutschland die meisten Festbeschäftigten bereits mehr, doch weil Einsteiger und Aushilfskräfte mehr verdienen, entsteht auch bei allen anderen Löhnen ein Druck nach oben. Einige Betriebe erhöhen die Preise, andere verkürzen die Öffnungszeiten.

Laut einem Bericht der «Badischen Zeitung» erhöhen Freiburgs Gastronomen die Preise. «Bei uns steigen die Personalkosten durch den Mindestlohn um 20 Prozent», sagte eine Wirtin der Zeitung. Dies liege daran, dass ein grosser Teil ihrer Mitarbeiter Studenten seien, die nur nebenher jobben und bisher weniger als den Mindestlohn bekommen.

«Bei staatlichen Lohnkontrollen könnten bisher unentdeckte Abweichungen vom Arbeitszeitgesetz den Gastronomen das Leben schwerer machen.»

Die Gäste werden den gesetzlichen Mindestlohn zu spüren bekommen. «In den Bereichen, wo viele Studenten jobben, müssen wir deutlich teurer werden», sagt ein Freiburger Grossgastronom, der nicht genannt werden will. «Das Minimum ist sieben Prozent, wenn man richtig rechnet.»

Sorgen bereitet den Wirtin auch die zusätzliche

bürokratische Belastung durch verschärfte Dokumentationspflichten. Der Gesetzgeber verlangt akribische Aufzeichnungen, die so in vielen Betrieben bisher nicht üblich waren. Die Anbieter von Zeiterfassungs-Software freuen sich.

Bei staatlichen Lohnkontrollen könnten zudem bisher unentdeckte Abweichungen vom Arbeitszeitgesetz den Gastronomen das Leben schwerer machen. In Deutschland dürfen Beschäftigte laut Gesetz höchstens acht Stunden und unter gewissen Bedingungen zehn Stunden am Stück arbeiten. Es ist bisher jedoch oft üblich, dass in gegenseitigem Verständnis längere Schichten gefahren werden.

Stark unterschätzt werden auch andere Nebeneffekte des gesetzlichen Mindestlohns. Zum einen werden Restaurantbetreiber nicht nur mit Preisaufschlägen reagieren, sondern auch mit einer Verkürzung der Öffnungszeiten. Zum anderen steigt der Druck, den langjährigen und besonders qualifizierten Mitarbeitern ebenfalls mehr zu bezahlen, obwohl ihr Lohn schon lange über 8.50 Euro liegt. Bei Verstössen gegen das deutsche Mindestlohngesetz drohen Bussgelder bis zu 500'000 Euro.



Gäste in deutschen Restaurants bekommen den gesetzlichen Mindestlohn zu spüren.

Rekordzahlen bei Airbnb

Die Sharing Economy legt weiter zu. Airbnb, das führende Portal für die Vermittlung von Privatunterkünften, hat zum Jahreswechsel insgesamt 550'000 Gästen Übernachtungen in 20'000 Städten vermittelt. Vor fünf Jahren waren es lediglich 2000 Gäste, die sich zu Neujahr über Airbnb eine Unterkunft angemietet hatten. Inzwischen stehen auf der Plattform deutlich mehr als eine Million Unterkünfte zur Verfügung.

Kooperation mit Weitsicht

Basel Tourismus setzt mit Aletsch Arena erstmals auf einen Partner aus einer Bergregion. Es ist dies eine Antwort auf Umfragen, die immer wieder bestätigen, dass Reisende die Kompaktheit unseres Landes schätzen. Seitens Basel Tourismus soll vor allem die Karte «Eingangstor zur Schweiz» gespielt werden. «Für Gäste, die mit dem Auto in die Ski- oder Wanderferien reisen, kann es durchaus interessant sein, bei uns einen Zwischenstopp einzulegen», erklärt Christoph Bosshardt, Marketingleiter von Basel Tourismus. Die gegenseitige Unterstützung in Verkaufsaspekten sowie in der Kommunikation ist Ziel der geplanten Aktivitäten. Zudem haben die Organisationen attraktive Angebote ausgearbeitet, von denen die Gäste der jeweils anderen Destination profitieren können.

Senkung der Interchange Fees

Die Wettbewerbskommission schloss ihre Untersuchung zum Kreditkartenmarkt mit einer einvernehmlichen Regelung ab. Diese sieht bis 2017 eine Senkung der durchschnittlichen Interchange Fee für die Kreditkarten von Mastercard und Visa von heute 0.95% auf 0.44% vor. Verglichen mit heute dürfte der Handel damit um rund 60 Millionen Franken pro Jahr entlastet werden.

Spitzenjahr für EuroAirport

Mit 6'523'874 Passagieren Ende 2014 verzeichnete der EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg im Vergleich zum Vorjahr eine Zunahme um 11 Prozent. Diese Steigerung liegt deutlich über dem europäischen Durchschnitt von 5.6 Prozent. Das gute Ergebnis ist auf den Einsatz grösserer Flugzeuge, mehr Passagiere pro Flugbewegung und ein vielfältiges Flugangebot für Geschäftsreisen, Kurzaufenthalte und Ferienverkehr zurückzuführen. Für 2015 wird ein weiteres Wachstum von 3 Prozent prognostiziert.

Erneuter Höchstwert bei den Übernachtungen

Der 2003 begonnene Aufschwung der Gästefrequenzen in Basel setzte sich fort. Mit einem Übernachtungszuwachs von 5.2 Prozent bewegte sich die Hotellerie 2014 klar über dem Niveau des Vorjahres.

Der Basler Tourismus konnte zum neunten Mal in Folge steigende Übernachtungszahlen verzeichnen. 2014 wurden in den Basler Hotels insgesamt 1'162'938 Logiernächte gebucht. Das sind 57'076 Einheiten mehr als ein Jahr zuvor.

Gäste aus der Schweiz buchten 363'756 Übernachtungen (+12.7%). Das ist die höchste Übernachtungszahl von Inländern, die je gemessen wurde. Die Übernachtungen von Gästen aus dem Ausland verzeichneten einen Zuwachs um 2.1% auf insgesamt 799'182 Logiernächte, was ebenfalls Rekordwert bedeutet.

Die Basler Hotelbetriebe konnten im Jahr 2014 insgesamt 615'868 Ankünfte verzeichnen: 221'302 Gäste aus der Schweiz (14.4% mehr als ein Jahr zuvor) sowie 394'566 ausländische Gäste (+3.6%). Gegenüber 2013 bedeutet dies insgesamt eine Zunahme um 7.2%.

Die durchschnittliche Auslastung der Monate Juli und August sowie die gestiegene Zimmerbelegung am Wochenende deutet auf ein erneutes Wach-

tum des Freizeittourismus hin. Aber auch der Messe- und Kongressbereich trug zum guten Ergebnis bei: Nebst der Baselworld und der Art sorgte die zweijährlich stattfindende Swissbau im Januar für einen fulminanten Start, während die OSZE-Konferenz im Dezember einen guten Jahresabschluss ermöglichte.

«Der Geschäftstourismus, welcher in Basel rund zwei Drittel der Übernachtungen ausmacht, verhält sich im Vergleich zum Freizeittourismus weniger preissensitiv.»

2014 standen den Gästen in Basel 63 Hotelbetriebe mit 6766 Gastbetten (+355) und 3870 Zimmern (+125) zur Verfügung. Im Mittel des Jahres 2014 betrug die Zimmerbelegung 62.7%. Dieser Wert ist gegenüber dem Vorjahr um 0.7 Prozentpunkte gestiegen.

Der starke Franken wird 2015 auch den hiesigen Tourismus vor besondere Herausforderungen stel-

len. Schützenhilfe erhält Basel im Event-Bereich: So werden die Sonderausstellung «Paul Gauguin» in der Fondation Beyeler und der Musical-Hit «The Lion King» zusätzliche Besucher anziehen. Mit beiden Veranstaltern hat Basel Tourismus umfangreiche Vermarktungs-Kooperationen abgeschlossen.

Einen weiteren Schwerpunkt setzt die Tourismusorganisation auf die Märkte Deutschland und Italien. Im nördlichen Nachbarland soll mit zusätzlichen Aktivitäten dem anhaltenden Gästeschwund entgegengewirkt und aufgezeigt werden, dass Basel trotz der Frankenstärke attraktive Angebote hat. In Italien nutzt Basel Tourismus die Expo Milano, um die Werbetrommel zu rühren.

Der Geschäftstourismus, welcher in Basel rund zwei Drittel der Übernachtungen ausmacht, verhält sich im Vergleich zum Freizeittourismus weniger preissensitiv. Daher scheint es möglich, die Zahl der Übernachtungen im Jahr 2015 zu halten.



Bild: Basel Tourismus

Der starke Franken wird 2015 auch den hiesigen Tourismus vor besondere Herausforderungen stellen.



«Gemeinsam für Sie da»



- Abhol- und Belieferungsgrosshandel aus einer Hand
- Gemeinsames Vollsortiment mit über 30'000 Produkten
- Breitestes Frischproduktessortiment
- Grösstes Belieferungssortiment mit 20'000 Produkten
- Attraktive Aktionen sowie Sonderangebote aus der Region
- Kompetente und persönliche Ansprechpartner




**PRODEGA
GROWA
TRANS-GOURMET**

Prodega Markt
 Transgourmet Schweiz AG
 Singerstrasse 12
 4052 Basel
www.transgourmet.ch

Bundesrat lässt Berufsbildung im Stich

Absolventinnen und Absolventen der Berufsbildung und der höheren Berufsbildung müssen sich mit aussagekräftigen Titeln auf dem Arbeitsmarkt positionieren können. Das ist entscheidend für die Attraktivität dieses Bildungsweges und damit wichtig im Kampf gegen den Fachkräftemangel. Ohne selber eine Alternative präsentieren zu können, haben Bundesrat und Ständerat jedoch zielführende offizielle Titel abgelehnt.

Trotz des ständigen Sonntagslobs, wie wichtig die Berufsbildung für unsere Gesellschaft und die Wirtschaft sei, haben Bundesrat und Ständerat es nicht gewagt, passende englische Übersetzungen und offizielle Titel für die Abschlüsse in der höheren Berufsbildung zu geben. Damit verhindert die Politik, dass Jugendliche mit einer Berufslehre und einer höheren Berufsbildung sich ihren Kompetenzen entsprechend im Arbeitsmarkt positionieren können.

Trotz dieser destruktiven Haltung sucht man beim Bundesrat vergebens nach alternativen Lösungs-

vorschlägen. Mutlos und entscheidungsschwach handelt er sich von Bericht zu Bericht über den Fachkräftemangel und lässt dabei entscheidende

«Die Politik verhindert, dass Jugendliche sich ihren Kompetenzen entsprechend positionieren können.»

Möglichkeiten aus, die Berufsbildung effektiv zu stärken. Seit Jahren verspricht der Bundesrat, die Höhere Berufsbildung aufzuwerten und sie ent-

sprechend ihrem Niveau der akademischen Bildung gleichwertig zu behandeln. Ausser viel Altpapier und leerer Worte kommt dabei nichts heraus.

Der Schweizerische Gewerbeverband ist enttäuscht. Nun gelte es sich auf die eigenen Stärken zu verlassen und von Seiten der Berufsbildung das Heft selber in die Hand zu nehmen. Der Verband ist bereit, mit befreundeten Organisationen selber entsprechende Titel ohne den bundesrätlichen Segen einzuführen. Bereits bestehen Kontakte zu Partnerverbänden im Ausland, um auf europäischer Ebene eigenständige Lösungen zu finden.

Richtig gemischt, aber nicht immer gut informiert

Eine Stichprobenkontrolle von 22 Getränken aus Selbstbedienung ergab, dass Getränke aus Ausschankautomaten korrekt aus den Konzentraten rückverdünnt wurden. Hingegen waren die Informationen zu den eingesetzten Zusatzstoffen mancherorts nur mangelhaft. Das schreibt das Kantonale Labor Zürich in einer Mitteilung.

In vielen Selbstbedienungsrestaurants kann man sein Glas Limonade oder Apfelschorle direkt aus der Ausschankanlage selber füllen. Im Automaten wird ein Konzentrat mit Wasser verdünnt, allenfalls mit Kohlensäure versetzt, und so das trinkfertige Getränk hergestellt. Das ist für das Restaurant vorteilhaft, weil die Bewirtschaftung der Konzentrate

im Vergleich zu den fertigen Getränken einfacher ist und auch weniger Lagerkapazität benötigt wird.

Das Kantonale Labor Zürich wollte wissen, ob die Apparate auch korrekt funktionieren und eingestellt sind und prüfte 22 solcher Postmix-Getränke aus insgesamt sieben Betrieben. Bis auf eine ent-

sprachen alle untersuchten Proben in ihrer Zusammensetzung den Erwartungen. Die Kontrolle des Zuckergehaltes ergab für Limonaden Werte um 10 g/dl. Eistee, Schorle und kalorienreduzierte Getränke waren mit ca. 6-7 g/dl etwas weniger zuckerreich und die zuckerfreien Brausen waren wirklich zuckerfrei.

«Bei einer Limonade war am Zapfhahn nicht ersichtlich, dass es sich um eine kalorienreduzierte Version handelte.»

Bei einer Limonade mit Zitronenaroma war am Zapfhahn nicht ersichtlich, dass es sich um eine kalorienreduzierte Version des Getränks handelte. Ohne einen Hinweis wie z.B. «light» oder «mit Süssungsmitteln» ist davon auszugehen, dass es sich um eine normale Limonade ohne Zusatz von Süsstoffen handelt. Genaue Informationen zur Zusammensetzung muss der Verkäufer auf Nachfrage des Gastes geben können. Wenn aber kein Hinweis vorhanden ist, wird sich niemand danach erkundigen und so vielleicht ungewollt diese Zusatzstoffe konsumieren.

Anlässlich der Probenahme wurde explizit nachgefragt, ob die Postmix-Getränke Konservierungsmittel enthielten. In 16 der insgesamt 22 geprüften Produkte waren solche nachweisbar. In vier verschiedenen Betrieben konnte hierzu jedoch nur mangelhaft Auskunft gegeben werden, so dass zu neun Proben keine Informationen über die Konservierung erhältlich waren.



Der Verkäufer muss auf Nachfrage des Gastes genaue Informationen zur Zusammensetzung der Getränke geben.



Dr Willi frogt:

Hey, Hörmi, ich habe gehört, dass ich als Mieter der Räumlichkeiten meines Restaurants bei einem Schadenfall eventuell haftbar gemacht werden kann. Weisst Du etwas darüber?

Dr Hörmi maint:

Jo sicher! Lass es mich anhand eines Wasserschadens erklären. Nehmen wir an, dass wegen eines beschädigten Schwimmerventils während Tagen ununterbrochen Wasser aus dem Spülkasten ausgelaufen sei. Wenn der Vermieter eine Gebäude-Wasserschadenversicherung abgeschlossen hat, dürfte diese die Schäden am Gebäude wie auch die Kosten für das Austrocknen übernehmen. Es muss im Einzelfall geprüft werden, ob überhaupt eine solche Police abgeschlossen wurde. Denn im Gegensatz zur Feuer-/Elementarschadenversicherung, welche in den meisten Kantonen obligatorisch abgeschlossen werden muss, ist der Abschluss einer Wasserschadenversicherung freiwillig.

Hat sich der Vermieter die Kosten für eine solche Versicherung gespart, kann es für Dich als Mieter teuer zu stehen kommen: Mieter und Vermieter unterstehen in aller Regel der Vertragshaftung gemäss OR 97. Im vorliegenden Beispiel würde dies bei einem allfälligen Rechtsstreit bedeuten, dass Du als Mieter den Beweis antreten musst, dass Dich kein Verschulden trifft. Eine Verschuldenschaft wäre jedoch sehr unwahrscheinlich, da von Dir als Mieter nicht verlangt werden kann, dass Du den Spülkasten immer auf seine Funktionstüchtigkeit hin überprüfst.

Hast Du das Schwimmerventil jedoch regelmässig mit einer säurehaltigen Chemikalie entkalkt, dann kann's unangenehm werden. Je nach Hersteller kann Dein gut gedachtes Entkalken dazu führen, dass das Material des Schwimmerventils spröde

wird. Und dies könnte wiederum als Dein Verschulden ausgelegt werden. Aber auf jeden Fall ist es ratsam, dass Du in Deiner Haftpflichtpolice die sogenannten «Mieterschäden» mitversichert hast. Dein Haftpflichtversicherer wird die Abwehr unberechtigter Forderungen vornehmen und allfällig berechnete Forderungen übernehmen.

Und pass aber auf: Du hast ein Restaurant gemietet, sagtest Du? Obwohl in fast allen Haftpflichtdeckungen sogenannte Mieterschäden mitversichert sind, ist die Deckung für gemietete Räumlichkeiten in den Bereichen Gastronomie und Hotels meistens wiederum ausgeschlossen und muss mit speziellen Lösungen vereinbart werden; und solche Lösungen bieten noch lange nicht alle Versicherer an.

Wenn bei vorstehendem Fall noch Hausrat eines Nachbarn vernässt/beschädigt worden ist, dann kümmert sich Deine Haftpflichtversicherung – sofern Du die spezielle Mieterschadendeckung vereinbart hast – auch um jenen Schadenfall. Hier läuft es dann ein wenig anders, da in aller Regel eine ausservertragliche Haftung mit dem Nachbarn gegeben wäre und er Dir Dein Verschulden nachweisen müsste.

Und wo leen Si versichere?

Jo dängg iber d'CBA!

CBA Partner Versicherungsbroker AG

Dornacherstrasse 230

4018 Basel

Telefon 061 337 17 17

gastro@cba-broker.ch

www.cba-broker.ch

© 2014 CBA Partner Versicherungsbroker AG

Disclaimer: Es handelt sich beim vorstehenden Text um eine freie Meinung, woraus keine rechtlichen Ansprüche abgeleitet werden können. Alleinig verbindlich sind die jeweiligen Versicherungsverträge und Bedingungen, Angaben in den Anträgen und so weiter.

Mehr Infos zu diesen Angeboten finden Sie auch unter:
www.baizer.ch/versicherungen

Coca-Cola (classic, light, zero) aus der EU
33cl MW jetzt nur noch 72 Rappen!



www.baizer.ch/import

**Krankentaggeld- und Unfallversicherungen:
Sparen Sie jetzt ab sofort Tausende von Franken!**

**Fordern Sie einen unverbindlichen Prämienvergleich an.
Kurzes Mail an gastro@cba-broker.ch genügt.**

CBA PARTNER

Versicherungsbroker AG

Offizieller Versicherungspartner des Wirtverbandes Basel-Stadt

Mehr Informationen:

www.baizer.ch/versicherungen

CBA Partner Versicherungsbroker AG
Dornacherstrasse 230
CH-4018 Basel

Telefon 061 337 17 17 • Fax 061 337 17 18
gastro@cba-broker.ch
www.cba-broker.ch

Lokale Beschaffung ist das Top-Thema

Was liegt 2015 in den Restaurantküchen und auf den Speisekarten im Trend? Für die «What's Hot Culinary Forecast» des amerikanischen Branchenverbands NRA wurden fast 1300 Mitglieder der American Culinary Federation befragt.

Als Top-Trends erwiesen sich die lokale Beschaffung, der Umweltschutz und gesunde Speisen für Kinder. «Weil Restaurantbesuche heute zum festen Bestandteil des Alltags gehören, wollen die Konsumenten sich auch auswärts ihren

«Bei den Kindergerichten wird mehr Wert auf eine gesunde Ernährung gelegt.»

persönlichen Vorlieben und Einstellungen entsprechend verpflegen», sagt Hudson Riehle, Senior Vice President of Research der National Restaurant Association. Es sei deshalb nur folgerichtig, dass Nachhaltigkeits- und Gesundheitsthemen auch die Restaurateure und Küchenverantwortlichen beschäftigen.

Bei den übergreifenden Themen rückt die Vermeidung von Speiseabfällen vermehrt in den Vordergrund, wobei hier nicht zuletzt auch die hohen

Warenkosten eine Rolle spielen. Die regionale Beschaffung – die Rede ist sogar von «hyper-local» – entwickelt sich endgültig zum Top-Thema. Im Fokus stehen hier handwerkliche Produkte («artisan») und Lebensmittel vom Bauernhof («farm-branded»). Bei den Kindergerichten wird mehr Wert auf eine gesunde Ernährung gelegt. Sie werden immer öfters aus frischen Zutaten zubereitet, wobei die Anbieter bei den Geschmacksprofilen etwas mutiger werden.

In den USA sind diverse ethnische Küchen schon seit langem domestiziert («mainstream»). In spezifischen Länderküchen verwendete Zutaten wie Käse oder Gewürze werden immer öfters auch in nicht-ethnisch geprägten Gerichten verwendet. Bei der Speisenherstellung erleben alte Verfahren wie das Einlegen in Essig oder Salzlösungen («pickling»), das Vergären («fermenting»), das Kochen auf offener Flamme («fire-roasting») und das Räuchern («smoking») eine Renaissance. Sous-Vide-Verfahren sind nach wie vor en vogue.



Alte Verfahren wie das Einlegen in Essig oder Salzlösungen erleben ein Comeback.

Top 20 Food Trends

1. Locally sourced meats and seafood
2. Locally grown produce
3. Environmental sustainability
4. Healthful kids' meals
5. Natural ingredients
6. New cuts of meat
7. Hyper-local sourcing
8. Sustainable seafood
9. Food waste reduction
10. Farm branded items
11. Non-wheat pasta
12. Gluten-free cuisine
13. Ancient grains
14. Whole grain items in kids' meals
15. Non-traditional fish
16. Ethnic-inspired breakfast items
17. Nutrition
18. House-made ice cream
19. Fruit and vegetable kids' side items
20. Artisan cheeses

Gastgewerbe ist Jobmotor in Deutschland

Das deutsche Gastgewerbe boomt. 954'700 Menschen waren nach Angabe der Bundesagentur für Arbeit im September 2014 in der Branche sozialversicherungspflichtig beschäftigt. Dieser Wert markiert ein neues Allzeithoch. In den vergangenen zehn Jahren haben die Gastbetriebe insgesamt 210'000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen. Das ist ein Plus von 30 Prozent. Während das deutsche Gastgewerbe eine veritable Jobmaschine ist, ging in der Schweiz zwischen 2008 und 2013 jeder neunte Arbeitsplatz in der Branche verloren. Die Hochkosteninsel ist eben nicht ein Phantom-Problem, sondern hat ganz konkrete und brutale Auswirkungen.

Meistbesuchtes Kunstmuseum

Das Ergebnis 2014 von genau 349'531 Eintritten bestätigt die Fondation Beyeler als meistbesuchtes Kunstmuseum der Schweiz. Mit über 170'000 Besuchern war Gerhard Richter der Publikumsmagnet. Für den nächsten Höhepunkt sorgt die Ausstellung «Paul Gauguin» mit 50 Meisterwerken des legendären französischen Künstlers.

Coca-Cola für 72 Rappen

Der Wirtverband Basel-Stadt senkt die Preise auf seinen Importprodukten. Eine 33cl-Mehrwegflasche Coca-Cola kostet neu nur noch 72 Rappen. Dieser Preis liegt 36% unter dem Listenpreis in der Schweiz. Auch Schweppes (neu 78 Rappen) wird günstiger. Das bayerische Fassbier Maximilians kostet heute mit 1.82 Franken pro Liter 17 Rappen weniger als 2008.

www.baizer.ch/import

Roller-Parkgebühren abschaffen

Die bürgerlichen Jungparteien lancierten eine Volksinitiative «für kostenloses Parkieren von Zweirädern auf Allmendgebiet». Parkgebühren für Zweiräder sollen wieder abgeschafft werden. Davon würden Einheimische, Besucher von Basel und Mitarbeitende aus der Umgebung gleichermaßen profitieren.

CCA Angehrn löst Begeisterung aus!



Marcus Isler, CCA-Marktleiter Pratteln

BESTE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo	06.30 – 18.00 Uhr
Di – Fr	06.30 – 20.00 Uhr
Sa	06.30 – 16.00 Uhr

«Nutzen Sie die CCA-Wein-Datenbank zur Gestaltung Ihrer Weinkarte.»

www.cca-angehrn.ch/wein



Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Profis



Gratisnummer
0800 ANGEHRN
www.cca-angehrn.ch

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services

Rheingasse soll zum belebten Boulevard werden

Die Umsetzung des neuen Verkehrskonzepts Innenstadt eröffnet für die Rheingasse Chancen. Diese will die Basler SP-Grossrätin Kerstin Wenk nutzen. In einer Motion verlangt sie die Vereinheitlichung und Verlängerung der Boulevard-Öffnungszeiten.

«Die Umsetzung des neuen Verkehrskonzepts ermöglicht in der Rheingasse grössere Boulevardflächen sowie andere Nutzungen», schrieb die Regierung in ihrer Antwort auf einen Anzug von Kerstin Wenk. Die SP-Grossrätin doppelte nun mit einer Motion nach, die von verschiedenen prominenten Grossräten aus verschiedenen Lagern mitunterzeichnet wurde.

«Damit sich die Rheingasse zu einer attraktiven, lebendigen und rege benutzten Fussgängerzone ent-

wickeln kann, sind... Änderungen der Rahmenbedingungen notwendig», schreibt Wenk in ihrer Motion. Auch die IG Rheingasse fordert im Interesse des gesamten Kleinbasel und der Innenstadt, dass die Strasse eine bedeutende Aufwertung erfährt.

Problematisch ist, dass heute in der Rheingasse sehr heterogene Öffnungszeiten bestehen. Damit die Strasse zu einem wirklich attraktiven Ort werden kann, fordern die Motionäre innerhalb eines Jahres gemäss speziellem Nutzungsplan für die

Rheingasse eine Vereinheitlichung und Verlängerung der Boulevardöffnungszeiten – werktags bis 24 Uhr und an den Wochenenden bis 1 Uhr.

Ob dieses Vorgehen funktioniert, ist ungewiss. Rechtlich wäre die Frage wohl auf der bisher bekannten Linie zu verneinen, da eine kantonal-spezifische Nutzungsordnung bekanntlich die bundesrechtlichen Lärmschutznormen nicht aufzuheben vermögen. Politisch hingegen ist der Vorstoss ein interessanter Versuch.

Verkehrskonzept Innenstadt Nachbesserungen nötig

Seit anfangs Jahr gilt in der Basler Innenstadt ein neues Verkehrskonzept. Noch gibt es zahlreiche ungelöste Probleme. Besonders betroffen sind Kultur- und Gastbetriebe mit Infrastrukturen für Bankette und Veranstaltungen. Nun ist Pragmatismus gefragt.

Die Anhänger des neuen Verkehrskonzepts betonen stets, es würden sich nun Chancen für eine positive Entwicklung der Innenstadt eröffnen. Sie glauben das auch: Es war bestimmt nicht ihre Absicht, das kulturelle, soziale, gastronomische und touristische Leben in der Kernzone zu erschweren. Gemeinsames Ziel aller ist es, Basel als Veranstaltungsort und Ausgehdestination – als Kulturstadt überhaupt – zu stärken.

Nur leider sind die Herausforderungen gewaltig. Verschiedene alltägliche Situationen sind ungenügend gelöst oder sie wurden in der Planung schlicht nicht berücksichtigt. Ein Problem gibt es beispielsweise bei kurzfristigen Buchungen. In manchen Fällen vergehen weniger als 24 Stunden von der Anfrage bis zum Anlass. An- und Nachlieferungen müssen dann zum Teil am Nachmittag oder Abend erfolgen – es geht einfach nicht anders.

Enorme Schwierigkeiten gibt es überdies bei Anlieferungen und Abtransporten mit angemieteten Camions. Diese lassen sich aus naheliegenden Gründen nicht im Vorfeld der Anlässe registrieren. Auch das sind keine Einzelfälle: Bühnenarbeiter, Musiker und Künstler greifen oft auf Mietfahrzeuge zurück, und meist kennt nicht einmal der Autovermieter das Kennzeichen des betreffenden Fahrzeugs im Voraus. Es braucht also fahrzeug- und kennzeichenunabhängige Lösungen.

Eine begrenzte Zahl unbefristeter Sonderbewilligungen pro Betrieb, welche jeweils in den kurzfristig erhaltenen Fahrzeugen hinterlegt werden können, würde das Problem perfekt lösen. Der Gesetzgeber sieht aber solche Bewilligungen nicht

vor. Doch warum erlaubt man Kultur- und Gastbetrieben in der Innenstadt nicht einfach, entsprechende Anfahrten mit Drittfahrzeugen über ein eigenes Kundenkonto unkompliziert und kostengünstig zu registrieren?

Zu Lokalitäten, in denen regelmässig Veranstaltungen stattfinden, fahren immer wieder zu allen möglichen Uhrzeiten Personenwagen und Transportfahrzeuge zu. Sie müssen dort eine Weile stehen – unabhängig davon, ob eine Bewilligung vorliegt oder nicht. Im schlimmsten Fall nimmt man dann halt Bussen in Kauf. Ziel sollte es aber sein, dass sich alle an Gesetze und Verordnungen halten (können). Sonst riskiert Basel, bei Veranstaltern und Artisten seine Reputation als Kulturstadt zu verlieren.

Von den Betrieben und den Veranstaltern einfach «Kurzbevolligungen» zu verlangen, löst einen grossen Teil der Probleme nicht. Im besten Fall entsteht dadurch ein beträchtlicher administrativer Aufwand, ohne dass sich an der Anzahl oder am Zeitpunkt der Zufahrten etwas ändern würde. Und im schlechtesten, leider sehr häufigen Fall ist es gar nicht praktikabel.

Handlungsbedarf besteht auch bei der Busfreundlichkeit. Wichtig wäre zudem die Gleichbehandlung von Limousinen mit Taxis. Vor allem an der Baselworld ist in solchen Fahrzeugen eine Premium-Kundschaft unterwegs, die sonst andere Standorte anfährt. Das Gleiche gilt für VIP-Besucher der grossen Konzerne oder der BIZ.

Unglücklich für alle ist auch die starke Einschrän-

kung der Lieferzeiten. Das Chaos an neuralgischen Punkten wie der Gerbergasse oder der Schneidergasse ist gross. Mit einem abendlichen Zeitfenster für Lieferungen könnte man dieses Problem entschärfen. Vor allem die Ladenbesitzer erledigten bisher in diesen Stunden gewisse Fahrten. Nun sind sie gezwungen, sich am Vormittag ins Getümmel zu stürzen, obwohl sie eigentlich in ihren Betrieben wichtigeres zu tun hätte.

Natürlich ist es eine Option, dass Betroffene Verfügungen anfechten und den Rechtsweg beschreiten. Einfacher wäre es aber, wenn die Regierung Handböte für pragmatische Lösungen. Sofern die sogenannte «Begleitgruppe» nichts erreicht, braucht es ein Paket von Vorstössen im Grossen Rat.



■ Artisten reisen oft mit Mietwagen an, deren Kennzeichen erst am Veranstaltungstag selbst feststeht: Es braucht fahrzeugunabhängige Bewilligungen.

Hotelboom in Freiburg

Freiburg im Breisgau ist ein sehr attraktiver Hotelstandort. Gästezahlen und Belegungsraten steigen seit Jahren. Bald wird den Hoteliers in der Universitätsstadt ein rauerer Wind entgegen wehen, denn es stehen gleich mehrere Hotelprojekte an.

Auf dem Areal Alter Güterbahnhof werden gleich zwei neue Hotels entstehen: Ein Budgethotel mit 200 Zimmern und ein Premium-Economy-Hotel mit 175 Zimmern. Entwickelt wird der Kom-

«Die Kennzahlen der Freiburger Hotellerie haben sich in den letzten Jahren stark verbessert.»

plex von der Revitalis Real Estate AG aus Hamburg. Mit dem Bau soll bereits in einigen Monaten begonnen werden. Seit Bekanntwerden des Projekts im letzten Sommer hat sich konkretisiert, welche Marken einziehen werden. Es sind dies die Budget-Marke «Super 8» von Wyndham und ein «Hampton by Hilton».

Die Kennzahlen der Freiburger Hotellerie haben sich in den letzten Jahren stark verbessert. Dass die Studentenhochburg ein äusserst begehrter Investitionsstandort ist, unterstreichen weitere Projekte: Auf dem Strabag-Gelände an der Heinrich-von-Ste-

phan-Strasse soll ein Hotel der Marke «Holiday Inn Express» von Intercontinental, am Friedrichring ein «Motel One» hinzukommen. Zudem sollen Pläne für ein Messehotel bestehen.



Das Projekt auf dem Areal Alter Güterbahnhof wird Freiburg 375 neue Hotelzimmer bringen.

Vom Luxus, das Leben zu geniessen

Babette Sigg, die Autorin der folgenden Kolumne, ist Präsidentin des Konsumentenforums kf, der einzigen liberalen Konsumentenorganisation. Sie plädiert für mehr Selbstverantwortung.

Mein Grossonkel Frank war Baron und diente in seinen Jugendjahren Kaiser Franz Josef. Mit seiner Frau Margot, einer quiriligen und bis ins hohe Alter flammend rothaarigen Schaffhauseerin – meiner Grosstante – galten sie als eines der Traumpaare der Wiener Aristokratie. Denn das attraktive Duo strahlte Energie und Tatkraft aus, die sie später vor manch schlimmer Lebenssituation bewahrten. In den Endvierzigerjahren hatten sie wie alle anderen nichts mehr – ausser einen verlorenen Krieg und ihre ungebremste Lebensfreude.

«Ich frage mich, ob es nun nicht bald genug ist mit Vorschriften, Empfehlungen und immer neuen Gesetzen, die dem Wohl der Bevölkerung dienen sollen.»

Unverdrossen schickten sie sich in das karge Nachkriegsleben, und mit Innovationsgeist und Menschenkenntnis und Grosszügigkeit gelang es ihnen, im viergeteilten Wien gut zu überleben. Sie kompensierten die harte tägliche Arbeit mit langen nächtlichen Festen und Feiern, an denen es laut und fröhlich zuging und die oft von Operettenarien begleitet wurden: Onkel Frank war ein hervorragender Sänger. Ich erinnere mich an Reihen von leeren Weinflaschen, die morgens in der Küche standen. An den verqualmten Salons. An die verschwundenen Würste und Speckseiten. An ein Leben, das heute fast nicht mehr denkbar ist.

Ja, die diversen Präventionskampagnen, welche der Staat seit Jahrzehnten lanciert, haben in unseren Köpfen Fuss gefasst, wenn diese Metapher erlaubt ist. Mit ungutem Gefühl fahre ich mit dem Auto in die Stadt: man nimmt doch heute den ÖV in Anspruch! Auf's Dessert verzichtet man meistens – und wenn man einmal nicht widerstehen kann, dann meint man, sich rechtfertigen zu müssen und verspricht sich und den verständnisvoll nickenden Anwesenden eine zusätzliche Trainingseinheit. Schliesslich will man ja nicht als asozial gelten, weil man übergewichtig und nicht im Besitz eines Fitness-Abonnements ist.

Rolltreppen und Lifte benützt man verschämt. Ein zweites Glas Wein, ein Schnäpschen, einen Liqueur: nur mit schlechtem Gewissen. So, so, heute noch keine zwei Liter Wasser getrunken? Wie steht es mit den fünf verschiedenen Früchte- und Gemüsesorten, die wir täglich einzunehmen haben? Schon fühlt man sich schuldig, dass man noch Fleisch isst: die armen Tiere, der CO₂-Ausstoss, die verschwendete Wassermenge sind Komponenten, die regelmässig in Publikationen aller Art auf das Gemüt des Konsumenten drücken.

Echt hip ist sowieso nur, wer auf vegane Ernährung umgestellt hat; und unsere Grossverteiler haben diesen Trend natürlich schon längst erkannt und ihr Sortiment entsprechend erweitert. Am Flughafen und auch andernorts sind Raucher in Glaskästen zu sehen: «Wie im Zoo!», staunt mein Bub. Oder sie schlottern in der kalten Jahreszeit vor den Eingängen diverser Etablissements.

Ja, wir, die Konsumenten, spüren diese moralische Keule, den Drohfinger, ständig. «Gute Arbeit!», möchte man da denjenigen zurufen, die so sehr um unsere Gesundheit besorgt sind. Doch frage ich mich, ob es nun nicht bald genug ist mit Vorschriften, Empfehlungen und vor allem immer neuen Gesetzen, die dem Wohl der Bevölkerung dienen sollen.

Wo bleibt die Selbstverantwortung? Wo bleibt das Verständnis, dass doch jeder nach seiner Façon glücklich werden soll? Ich plädiere für mehr Genuss im Alltag. Sich über etwas freuen und es auch geniessen können, das ist für das Wohlbefinden genau so förderlich wie alles Wissen, was man zu tun und zu lassen habe, um dereinst in hohem Alter pumperlg'sund (wie Onkel Frank gesagt hätte) zu sterben. Prost!



Babette Sigg
Präsidentin Konsumentenforum kf

Hohe Bedeutung für die Wettbewerbspolitik

Mit einer parlamentarischen Initiative geht Ständerat Hans Altherr gegen missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» bei vielen Produkten und den faktischen Beschaffungszwang im Inland vor. Zur wissenschaftlichen Begleitung hat das KMU-Komitee für faire Importpreise ein Gutachten in Auftrag gegeben. Der neue Anlauf gegen die Hochpreisinsel würde vor allem vielen KMU helfen, ihre Produktionskosten zu senken und wettbewerbsfähiger zu werden. Letztlich ist sogar mit einer Entlastung der Weko zu rechnen.

Durch die Einführung des Begriffs der «relativen Marktmacht» soll die Wettbewerbskommission gezwungen werden, das Verhalten von marktmächtigen Unternehmen vermehrt auf Missbräuchlichkeit hin zu untersuchen. Das schlägt der Ausserrhoder FDP-Ständerat Hans Altherr vor. Der Ständerat sagte letztes Jahr Ja zu einer entsprechenden Regelung, weil jedoch der Nationalrat die gesamte Kartellgesetz-Revision beerdigte, besteht nach wie vor grosser Handlungsbedarf.

Am 26. Januar 2015 hat die Wirtschaftskommission den Vorstoss von Altherr mit acht zu null Stimmen bei fünf Enthaltungen gutgeheissen. Angesichts der oft ungerechtfertigten Preisunterschiede bestehe Handlungsbedarf, argumentiert die WAK. Dieser sei mit dem aufgewerteten Franken noch dringender geworden. Als nächstes muss noch die Wirtschaftskommission des Nationalrates zustimmen.

Das KMU-Komitee für faire Importpreise, dem neben Altherr zahlreiche Unternehmer und Verbandsvertreter angehören, beauftragte Jörg Nothdurft mit einem Gutachten. Das Gutachten mit dem Titel «Relative Marktmacht: Grundlagen, Bedeutung, Wirkung und Praxis der deutschen Missbrauchsverbote gegenüber relativ marktmächtigen Unternehmen» zeigt auf, dass die Umsetzung der Pa.Iv. Altherr – entgegen anderer Behauptungen – nicht gegen **EU-Recht** verstossen würde.

Die Bestimmungen über «relative Marktmacht» im schweizerischen Recht (Art. 4 Abs. 2bis und Art. 7 KG) sowie diejenigen im deutschen Recht (§ 20 und § 19 GWB) **stimmen weitgehend überein**. Aussagen und Beurteilungen aus Deutschland seien deshalb weitgehend verwertbar. Verbote gegenüber relativ marktmächtigen Unternehmen hätten sowohl in Deutschland wie in der Schweiz eine **verfassungsrechtliche Grundlage**, stellt Nothdurft fest.

Die Pa.Iv. Altherr weist im Unterschied zu § 20 GWB und auch zum Vorschlag der WAK-N vom 17. August 2014 in Art. 4 Abs. 2bis den folgenden zusätzlichen Text auf: «die sie hauptsächlich produzieren oder für ihren Betrieb benötigen». Da sich für eine solche Einschränkung des Anwendungsbereichs in Deutschland in **über vierzig Jahren Praxis** nie ein Bedürfnis ergeben hatte, beantragt der Gutachter, diesen Texteintrag ersatzlos zu streichen.

Nothdurft stellt im Weiteren die Gesetzgebungsgeschichte und Anwendungspraxis der Missbrauchsverbote seit 1974 dar. Das Konzept der relativen Marktmacht (heute § 20 GWB) habe eine **hohe Bedeutung für die deutsche Wettbewerbspolitik** und Anwendungspraxis. Deutschland habe dieses Konzept bei allen Änderungen des GWB seit 1974 so-

wie auch bei Erlass der VO 1/2003 für die EU immer wieder bekräftigt, zuletzt der GWB-Revision 2013 (federführend war Wirtschaftsminister Rösler, FDP).

Nach Vorliegen von ersten **Leitentscheidungen** durch das deutsche Bundeskartellamt habe sich die Anwendung dieser Bestimmung weitgehend auf den **Zivilprozess** verlagert («private enforcement»). Eine solche Entwicklung wäre auch für die Schweiz zu erwarten. Denn der Nachweis relativer Marktmacht ist leichter zu erfüllen als der Nachweis von Marktbeherrschung. Das würde zu einer **Entlastung der Weko** führen.

«Preisdifferenzierungen sind zulässig, solange ein Unternehmen dabei nicht willkürlich handelt, wettbewerbsfremden Motiven folgt oder Wettbewerbsverzerrungen herbeiführt.»

Die **Anwendungspraxis** zeigt, dass die in § 20 GWB verwendeten Tatbestandsmerkmale wie «ausreichende und zumutbare» Ausweichmöglichkeiten heute weder bezüglich der Klarheit noch bezüglich der «Reichweite» dieser Bestimmungen zu beanstanden sind. Klärend hat die Praxis drei Fallgruppen herausgearbeitet.

Es sind dies zum einen **sortimentsbedingte** Abhängigkeiten. Gemeint sind «must in stock-Produkte». Zum anderen bestehen **unternehmensbedingte** Abhängigkeiten, die wegen früherer Investitionsentscheide oder der Nachfrage der Kunden entstehen können. Dazu gehört auch die Abhängigkeit von Ersatzteilen, Verbrauchsmaterialien oder anderen Produktionsmitteln. Diese Fallgruppe ist ein besonderes Anliegen der Pa.Iv. Altherr. Schliesslich gibt es noch mangelbedingte Abhängigkeiten, die in der Praxis bisher allerdings keine grosse Bedeutung haben.

Ausdrücklich hält der Autor fest, dass die Norm in der Praxis von Behörden und Gerichten – da immer eine **Einzelfallbeurteilung** erfolgen muss – nicht zu «weitreichend» angewendet wird. Das Konzept der relativen Marktmacht führte auch nicht zu einer «Erstarrung von Marktprozessen», sondern ist im Gegenteil ein Instrument zur **Öffnung des Marktes** gegenüber wettbewerblichen Prozessen wie dem Aufkommen neuer Handelsformen», etwa den Online-Vertrieb.

Die 1989 eingeführte Beschränkung von § 20 GWB auf «kleine und mittlere Unternehmen» wird heute als verfehlt beurteilt und sollte nach Empfehlung

des Gutachters in der Schweiz nicht übernommen werden. Bei der Beurteilung der Kritik am Konzept der relativen Marktmacht in Deutschland ist zu beachten, dass sich diese gegen bestimmte Einzelverbote, wie beispielsweise das sogenannte Anzapfverbot richtet, die aber weder Gegenstand der Pa.Iv. Altherr noch der geltenden Bestimmungen von Art. 7 KG sind.

Bei einer Umsetzung der Pa.Iv. Altherr würden allgemeine **Lieferverweigerungen** und **Belieferungen zu ungünstigeren Konditionen** im Sinn der geltenden Bestimmungen von Art. 7 Abs. 2 Bst. a und b in Verbindung mit Art. 7 Abs. 1 KG im Vordergrund stehen.

Dazu wird im Gutachten festgehalten: «Obwohl die ... Hochkosteninsel-Problematik noch nicht Gegenstand der deutschen Kartellrechtsanwendung war, kann der deutschen Rechtsprechung doch entnommen werden, dass Preis- und Konditionen-differenzierungen gegen das Behinderungs- und Diskriminierungsverbot des... GWB verstossen, wenn die davon betroffenen Nachfrager dadurch in ihren Wettbewerbsmöglichkeiten auf dem nachgelagerten Markt beeinträchtigt werden.»

Entsprechende Effekte könnten sich mit Blick auf die Schweiz immer dort ergeben, wo schweizerische Unternehmen in der Schweiz wie im Ausland internationalem Wettbewerb ausgesetzt sind, etwa bei Wettbewerb mit ausländischen Unternehmen in der Schweiz oder auf räumlich international abzugrenzenden Produktmärkten, so Nothdurft.

Zur Frage der **Zulässigkeit von Preisdifferenzierungen** wird im Gutachten festgehalten, dass diese zulässig sind, solange ein relativ marktmächtiges Unternehmen «dabei nicht willkürlich handelt, wettbewerbsfremden Motiven folgt oder Wettbewerbsverzerrungen – etwa des Preiswettbewerbs – auf Märkten der Abnehmer herbeiführt». Anders als im gegenwärtigen deutschen Recht hätte jedoch die Interessenabwägung zur Klärung der Frage nach der Zulässigkeit einer Differenzierung nach Kaufkraft oder Preisniveau im Falle einer Annahme der Pa.Iv. Altherr den mit dieser Gesetzesinitiative verfolgten spezifischen Gesetzeszweck zu berücksichtigen.

«Käme man danach im ersten Zugriff zur Missbräuchlichkeit einer Preis- oder Konditionen-spaltung, so erscheint es vorstellbar, dass der Normadressat diesem Vorwurf jedenfalls dann entgehen könnte, wenn er dem Abnehmer die Möglichkeit eines Direktbezugs im Ausland zu dortigen Preisen und Konditionen eröffnete», heisst es im Gutachten. Genau das soll mit der Pa.Iv. Altherr in solchen Fällen erreicht werden.

Ein öffentliches Interesse an der **Sanktionierung** von relativ marktmächtigen Unternehmen mit Bussgeldern im Fall von missbräuchlichem und damit unzulässigem Verhalten hat sich in der langjährigen Anwendungspraxis in Deutschland nicht ergeben. Daher empfiehlt Nothdurft, in Missbrauchsfällen auf Bussgeldsanktionen zu verzichten. Relativ marktmächtige Unternehmen sollen also bei Verstößen gegen Art. 7 KG im Unterschied zu marktbeherrschenden Unternehmen nicht nach Art. 49a Abs. 1 KG direkt sanktioniert werden.

Fazit: Die Einführung des Begriffs «relative Marktmacht» ins schweizerische Recht ist zwar kein Allheilmittel, doch sie würde vor allem vielen KMU helfen, die Produktionskosten zu

vermindern und dadurch wieder wettbewerbsfähiger zu werden.

Jörg Nothdurft: Relative Marktmacht. Gutachten zu Grundlagen, Bedeutung, Wirkung und Praxis der deutschen Missbrauchsverbote gegenüber relativ marktmächtigen Unternehmen (17. Januar 2015)

Autor des Gutachtens

Jörg Nothdurft kommentiert die Regelungen des deutschen Gesetzes gegen Wettbewerbsbeschränkungen über die Ausnutzung wirtschaftlicher Macht im Kommentar von Langen/Bunte, einschliesslich der deutschen Missbrauchsverbote gegenüber Unternehmen mit relativer Marktmacht. Er ist Autor einer Reihe weiterer Veröffentlichungen zu kartellrechtlichen Themen sowie Lehrbeauftragter an den Universitäten Speyer und Lüneburg. Im Hauptamt ist Nothdurft Mitarbeiter des deutschen Bundeskartellamts. Im Range eines Direktors leitet er dort die Abteilung Prozessführung und Recht.



■ Ständerat Hans Altherr (FDP/AR) will mit einer parlamentarischen Initiative der überrissenen Kaufkraftabschöpfung durch ausländische Unternehmen einen Riegel schieben. Die Weko soll nicht nur gegen marktbeherrschende, sondern auch gegen «relativ marktmächtige» Unternehmen vorgehen können.



**Schluss mit der gastronomie-
feindlichen Preispolitik der
multinationalen Getränkekonzerne!**

Original-Markengetränke aus EU-Direktimport

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola Zero
33cl MW für 72 Rappen

Schweppes Tonic
Schweppes Bitter Lemon
20cl MW für 78 Rappen

**32 bis 37%
günstiger**



Qualitäts-Fassbier aus Bayern



**Dauer-Tiefpreis
CHF 1.82
pro Liter
exkl. Mwst**



Mehr Infos und weitere Angebote: www.baizer.ch/import