



Jahresbericht 2013



Eine Kantonalsektion von

GASTRO  **SUISSE**

Inhaltsverzeichnis

Gedanken des Präsidenten	3
Portrait	4
Dienstleistungen	5
Finanzen	6
Stiftung Sterbekasse	8
Revisionsberichte	9
Verband	10
Öffentlichkeitsarbeit	11
Internet	12
Ombudsstelle	13
Familienausgleichskasse	14
Ausgleichskasse GastroSocial	15
Pensionskasse GastroSocial	16
Sozialversicherungen auf einen Blick	17
Landes-Gesamtarbeitsvertrag	18
Berufsbildung	19
Weiterbildung	20
Lärmschutz	21
Verkehrspolitik	22
Nichtraucherschutz	23
Lebensmittelrecht	24
Alkoholpolitik	26
Mehrwertsteuer	27
Agrarpolitik	30
Kartelle	31
Das Schweizer Gastgewerbe	34
Das Basler Gastgewerbe	35
Gastronomie	37
Hotellerie	39
Tourismus	41
Schlussbemerkungen	43

Impressum

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
www.baizer.ch

Gestaltung

Grafik Alex Walder
www.g-a-w.ch

Bilder Titelseite

Basel Tourismus
bs.ch/Juri Weiss

Redaktion

Maurus Ebnetter • ebnetter@baizer.ch
Dr. Alex Hediger • info@baizer.ch

Druck

Kurt Fankhauser AG
www.fankhauserdruck.ch

Liebe Mitglieder, liebe Leser

Wir befinden uns mitten in einem Kampf um die Wettbewerbs- und Zukunftsfähigkeit der Schweiz. Setzen wir auf die falschen Rezepte, verlieren wir unseren Wohlstand. Dann finanziert auch niemand mehr das reiche Kulturangebot und den ausgebauten Sozialstaat.

Wirtschaftsverbände und Branchenorganisationen dürfen sich jetzt nicht verzetteln, denn die Schweiz steht vor wichtigen strategischen Herausforderungen: Wie gestalten wir das Verhältnis zur EU? Schaden oder nützen die flankierenden Massnahmen? Wie erhalten wir unseren freien Arbeitsmarkt? Wie tragen wir den Standortvorteilen Sorge? Was kostet die Energiewende?

«Das Schweizer Gastgewerbe hat innert fünf Jahren jede neunte Stelle verloren.»

Die Gewerkschaften schwimmen im Geld und versuchen immer aggressiver, ihre ideologische Agenda durchzusetzen – um jeden Preis. Kommt ein gesetzlicher Mindestlohn, der höher liegt als die Hälfte des Medianlohnes von momentan 6000 Franken, wird das zweifellos zu sehr viel mehr Arbeitslosigkeit führen.

Das Schweizer Gastgewerbe hat innert fünf Jahren bereits jede neunte Stelle verloren! Davon sind über 25'000 Arbeitnehmer betroffen. 65 Prozent der gastgewerblichen Einzelunternehmer verdienen gemäss Statistik weniger als 50'000 Franken pro Jahr. Mit anderen Worten: Nach Definition des Gewerkschaftsbundes sind zwei Drittel der Wirte «working poor». Da wirkt die Mindestlohn-Initiative wie blanker Hohn!

Ein Hauptproblem unserer Branche besteht darin, dass Wirte und Hoteliers zu hohen Schweizer Kosten produzieren, aber zu internationalen Preisen konkurrenzfähig sein müssen. Das kann auf Dauer nicht gut gehen. Es muss uns gelingen, die Hochkosteninsel zu schleifen.

Die Politik hat nun endlich für gleich lange Spiesse bei der Mehrwertsteuer zu sorgen. Die Überregulierung in vielen Bereichen ist zugunsten von gewerbefreundlichen, verhältnismässigen Regelungen zu beseitigen. Zudem ist eine Liberalisierung des Agrarmarktes zwingend nötig. Beim Wein und beim Käse haben wir gesehen, dass ein offener Markt bestens funktioniert.



Josef Schüpfer
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet und ist mit über 500 Mitgliedern die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation des Kantons. Wir verteidigen und fördern die ideellen und wirtschaftlichen Interessen unseres Berufsstands.

Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse, der führenden nationalen Organisation für Restauration und Hotellerie mit 20'000 Mitgliedern.



Josef Schüpfer
Präsident
gewählt bis 2015



Raphael Wyniger
Beisitzer
gewählt bis 2014



André Zimmerli
Vizepräsident
gewählt bis 2015



Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer



Maurus Ebner
Delegierter des Vorstands
gewählt bis 2014

Adressen

Geschäftsstelle

Dr. Alex Hediger
Freie Strasse 82, 4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
Fax 061 278 94 90
info@baizer.ch

Ausgleichskasse / Pensionskasse

GastroSocial
Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
info@gastro-social.ch



Guido Schmidt
Finanzen
gewählt bis 2016

Präsident

Josef Schüpfer
Hotel Restaurant Stadthof
Gerbergasse 84, 4001 Basel
Telefon 061 261 87 11
Fax 061 261 25 84
praesident@baizer.ch

Krankentaggeld- und Unfallversicherungen

CBA Versicherungsbroker AG
Dornacherstrasse 230
4018 Basel
Telefon 061 337 17 17
cba@cba-broker.ch

Delegierter des Vorstands

Maurus Ebner
Hasenrain 96
4102 Binningen
Telefon 061 421 34 93
Fax 061 423 85 14
ebner@baizer.ch

Sozialberatung für Mitarbeiter Leistungsabklärungen

ABS Betreuungsservice AG
Petra Espenschied,
Hertnerstrasse 1
4133 Pratteln 1
Telefon 062 297 12 33
espenschied@betreuungsservice.ch



Hans-Peter Fontana
Beisitzer
gewählt bis 2014

Dachverband

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
info@gastro-suisse.ch

Interessensvertretung

- Regelmässiger Kontakt mit Regierungsstellen und Behörden
- Information von Entscheidungsträgern
- Einsitz in diversen Gremien

Öffentlichkeitsarbeit

- Systematische Beziehungspflege und Medienarbeit
- Infomagazin für Mitglieder und Meinungsbildner
- Ombudsstelle (Vermittlung zwischen Gast und Gastgeber)
- Umfangreiche Internet-Präsenz
- Elektronischer Newsletter

Auskunftsdienst

- Aktuelle Brancheninformationen aus erster Hand
- Studien und Statistiken
- Kostenlose Rechtsauskünfte

Versicherungen (www.baizer.ch/versicherungen)

- Krankentaggeld- und Unfallversicherungen: Einsparungen dank Rahmenvertrag
- Sozialversicherungen GastroSocial: Finanzielle Vorteile und minimale Administration
- BAV GastroSocial – für die Branche massgeschneidert
- Familienausgleichskasse mit günstigen Konditionen

Vergünstigungen

- Günstige Getränke (www.baizer.ch/import)
- Gratis GastroProfessional im Wert CHF 300
- Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal
- 10% Anzeigenrabatt im GastroJournal
- Rabatt auf Produkten unseres Fachverlags
- 10% Ermässigung der Suisa-Gebühren
- Bis zu 30% auf Bildungsangeboten
- Ermässigte Tarife in den GastroSuisse-Fachschulen
- Tiefere Kreditkartenkommissionen
- Vergünstigte Kreditkartenterminals
- Ermässigung beim Kauf von Peugeot-Neuwagen
- Günstiger tanken und Heizöl einkaufen
- Rabatte auf Tankrevisionen und Büromaterial

Sozialdienst / Leistungsabklärungen

- Sozialdienst für Mitarbeiter
- Abklärungen bei Verdacht auf missbräuchlichen Bezug von Versicherungsleistungen
- mehr Informationen auf www.betreuungsservice.ch

Kostenloser Rechtsdienst für Mitglieder

Fragen betreffend Mietrecht, Arbeitsrecht und LGAV

Montag bis Donnerstag
9.30 bis 11.30 Uhr / 14 bis 16 Uhr
Nur mündliche Auskünfte,
maximal 15 Minuten.
Geben Sie Ihre Mitgliedernummer und
Ihre eigene Telefonnummer an.

Rechtsdienst GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
rechtsdienst@gastrosuisse.ch
oder Dr. Alex Hediger, info@baizer.ch

Erfolgsrechnung in CHF	2012	Budget 2013	2013	Budget 2014
Einnahmen				
Mitgliederbeiträge	121'155.80	115'000	127'835.85	120'000
Dienstleistungserträge ¹	655'720.54	640'000	456'291.97	420'000
Diverse Vereinseinnahmen	221'936.90	185'000	202'016.84	200'000
Total Einnahmen	998'813.24	940'000	786'144.66	740'000
Aufwand				
Vereinsausgaben	197'757.15	220'000	128'799.15	170'000
Dienstleistungsaufwand ¹	402'123.15	400'000	374'139.30	340'000
Personalaufwand	103'620.00	110'000	112'568'45	110'000
Sachversicherungen und Gebühren	294.00	1'000	294.00	1'000
Verwaltung und Informatik	74'099.49	80'000	78'704.83	80'000
Werbung	82'562.50	80'000	87'644.75	89'000
Übriger Betriebsaufwand	0.00	9'000	0	0
Finanzerfolg	-84'926.41	0	-94'935.02	-60'000
Total Aufwand	775'529.88	900'000	687'215.46	730'000
Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand	223'283.36	40'000	98'929.20	10'000
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0	0.00	0
Steuern	36'217.10	12'000	20'000.00	3'000
Reingewinn	187'066.26	25'000	78'929.20	7'000

¹ Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

Bilanz in CHF	31. Dezember 2012	31. Dezember 2013
Aktiven		
Kasse	47.85	330.85
Bank- und Postkonten	617'337.61	531'260.57
Festgelder	0.00	0.00
Debitoren	5'103.98	4'836.67
Kontokorrent Sterbekasse	42'442.85	42'676.10
Aktive Rechnungsabgrenzungen	30'000.00	75'000.00
Umlaufvermögen	694'932.29	654'104.19
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'039'241.92	1'239'802.19
Obligationen	662'158.83	612'475.11
Wertberichtigung Finanzanlagen	0.00	0.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'701'401.75	1'852'278.30
Total Aktiven	2'396'334.04	2'506'382.49
Passiven		
Kreditoren	68'222.20	74'341.45
Passive Rechnungsabgrenzungen	66'500.00	91'500.00
Kurzfristiges Fremdkapital	134'722.20	165'841.45
Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen	70'000.00	70'000.00
Rückstellung Hilfsfonds	5'000.00	5'000.00
Rückstellung Sonderaufwand	50'000.00	50'000.00
Rückstellung Anlagefonds	125'000.00	125'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	1'824'545.58	2'011'611.84
Gewinn	187'066.26	78'929.20
Total Eigenkapital	2'011'611.84	2'090'541.04
Total Passiven	2'396'334.04	2'506'382.49

Bilanz in CHF	31. Dezember 2012	31. Dezember 2013
Aktiven		
Flüssige Mittel	29'324.71	31'317.72
Forderungen	0.00	0.00
Umlaufvermögen	29'324.71	31'317.72
Finanzanlagen	145'866.00	145'866.00
Anlagevermögen	145'866.00	145'866.00
Total Aktiven	175'190.71	177'183.72
Passiven		
KK Wirtverband Basel-Stadt	42'442.85	42'676.10
Passive Rechnungsabgrenzungen	1'000.00	1'000.00
Fremdkapital	43'442.85	43'676.10
Stiftungskapital	132'442.83	131'747.86
Erfolg	-694.97	1'759.76
Eigenkapital	131'747.86	133'507.62
Total Passiven	175'190.71	177'183.72

Erfolgsrechnung in CHF	2012	2013
Mitgliederbeiträge	943.75	846.75
Diverse Erträge	0.00	0.00
Total Einnahmen	943.75	846.75
Sterbegelder	1'800.00	0.00
Diverse Unkosten	1'080.00	1'080.00
Finanzerfolg	-1241.28	-1'993.01
Total Aufwand	1'638.72	-913.01
Jahreserfolg	-694.97	1'759.76

Bericht der Revisionsstelle zuhanden der Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2013 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist die Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Stans, 5. März 2014
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Bericht der Revisionsstelle an den Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirtverbandes Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Sterbekasse des Kantonalen Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2013 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist die Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Stans, 3. März 2014
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Mitgliederbewegungen

Entwicklung des Mitgliederbestands (jeweils Ende November)

2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
479	477	481	494	506	518	516

In Basel-Stadt gibt es rund 900 gastgewerbliche Betriebsstätten. Zwei von fünf Betreibern geben schon in den ersten drei Jahren auf. Ein Unternehmer bleibt durchschnittlich rund viereinhalb Jahre auf dem gleichen Betrieb.

Ehrenmitglieder

Max König, Thomas Mosberger, Karl Schnyder, Kurt Sinsel, Hans-Heiny Spillmann, Edi Stücheli, Alex Stürchler

Veteranen

Charlotte Bleile, 25 Jahre, Eintritt 1989
Urs Weidmann, 25 Jahre, Eintritt 1989

Totentafel

Im Berichtsjahr waren keine Todesfälle zu verzeichnen.

Generalversammlung

Die 132. ordentliche Generalversammlung fand am 24. Juni 2013 im Restaurant Schützenhaus statt.

Befreundete Organisationen

Im Berichtsjahr fanden zahlreiche Kontakte zu Schwestersektionen und befreundeten Organisationen statt.

GastroSuisse

Die Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 14. Mai 2013 in Walzenhausen AR statt. Unsere Sektion war mit sieben Delegierten vertreten.

Gremien

Vorstand Wirtverband Basel-Stadt

siehe Seite 4

Familienausgleichskasse

des Wirtverbands Basel-Stadt

Josef Schüpfer, Präsident
Maurus Ebnetter, Vorstandsmitglied
Mario Nanni, Vorstandsmitglied
Guido Schmidt, Vorstandsmitglied
Dr. Alex Hediger, mit beratender Stimme

Stiftungsrat der Sterbekasse

Josef Schüpfer, Dr. Alex Hediger

Archivar

Mario Nanni

Vertretungen

GastroSocial

Josef Schüpfer ist im Stiftungsrat und im Anlageausschuss der Pensionskasse sowie im Kassenvorstand der Ausgleichskasse.

GastroSuisse

Josef Schüpfer ist Vorstandsmitglied, Vizepräsident der Kommission Politfonds und Mitglied des Initiativkomitees «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes». Maurus Ebnetter ist Mitglied der Präsidentenkonferenz, Mitglied der Kommission für Arbeitsrecht und Sozialfragen, Mitglied der Verhandlungsdelegation des L-GAV sowie Mitglied der Arbeitsgruppen Agrarpolitik und Lärmschutz.

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Präsident: Maurus Ebnetter

Gewerbeverband Basel-Stadt

Vorstandsmitglied: Josef Schüpfer
Delegierte: Maurus Ebnetter, Guido Schmidt

Basel Tourismus

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Pro Innerstadt

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Verein Integratio

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Wir kommunizieren regelmässig und massgeschneidert mit allen Gruppen, die für uns von Belang sind.

Medienarbeit

Im Jahr 2013 bearbeiteten wir 155 Medienanfragen (Vorjahr 160). Die Regelmässigkeit der Anfragen beweist, dass wir nicht nur in der Öffentlichkeit, sondern auch bei den Medien als Branchenvertreter und politische Kraft wahrgenommen werden.

Auskunftsdienst

Wir beantworten regelmässig Anfragen von Studenten und Schülern, die Arbeiten zu gastgewerblichen Themen durchführen. Auch kommt es immer wieder zu Anfragen von Gästen, welche wir in der Regel in allgemeiner Form beantworten.

Lobbying

Der Zugang zu Meinungsbildnern und Entscheidungsträgern ist gut. Auch 2013 hatten wir viele formelle und informelle Kontakte, vor allem zu Grossräten, Chefbeamten und eidgenössischen Parlamentariern. Am 29. September unterstützten wir einen Anlass der Parlamentariergruppe Region Basel in Bern.

Sponsoring

Wir unterstützen regelmässig das Fasnachts-Comité und die Veranstaltung «offizielles Prysdrumme und Prysplatte». Wiederum wurde auch ein Inserat im offiziellen Fasnachtsführer «Rädäbäng» geschaltet.

Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Normalausgaben des Verbandsmagazins «à la bâloise». Die Zeitschrift hat eine Auflage von 1700 und wird nicht nur den Mitgliedern, sondern auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt. Das Magazin wird ergänzt durch unsere umfangreiche Internet-Präsenz (siehe folgende Seite), durch den RSS-Feed auf baizer.ch und durch einen elektronischen Newsletter, der etwa zweiwöchentlich an über 700 Empfänger geht.



www.baizer.ch

Unsere Verbands-Website wurde 2013 leicht überarbeitet und dient unter anderem als Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich über 3800 Artikel. 2013 sind 569 Beiträge (Vorjahr 626) hinzugekommen. Google News wertet baizer.ch als eine von 800 Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum aus. Etwa alle zwei Wochen sorgt ein elektronischer Newsletter dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.

www.basel-restaurants.ch

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch verzeichnete etwas weniger Besucher als im Vorjahr. Deutsche und englische Detailinträge von rund 750 Betrieben können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Mit unseren Daten beliefern wir zudem die Portale mybasel.ch und biovalley.ch sowie die Stadtkarten-Applikation des Vermessungsamts.

www.gastro-express.ch

Gastro-Express ist der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe. Auf keiner anderen Plattform finden sich so viele aktuelle Stellenangebote für die Branche. Stellenangebote sind kostenpflichtig, während Anzeigen für gastgewerbliche Immobilien und Gebrauchsgüter sowie Stellengesuche nach wie vor kostenfrei sind.

Die Site hat mehrere Tausend registrierte Members und verzeichnet pro Tag über 4000 Besucher. Je nach Jahreszeit sind 700 bis 1000 aktuelle Stellen ausgeschrieben. Seit 2012 ist GastroJournal, die führende Branchenzeitung, offizieller Partner unserer Online-Jobbörse. Unsere Stellenangebote werden auch auf gastrojournal.ch eingeblendet.

Weitere Aktivitäten

Neben unseren Hauptportalen baizer.ch, basel-restaurants.ch und gastro-express.ch betreiben wir unter baslerkueche.ch eine Website für die regionale Küche, ihre Geschichte und Rezepte. Die Sites restaurant-express.ch, gastronomiestellen.ch und basel-hotels.ch haben hauptsächlich eine Zubringerfunktion.

Nützliche Links

Knowhow-Plattform für die Mitglieder
www.gastroprofessional.ch

GastroSuisse
www.gastrosuisse.ch

GastroSocial
www.gastrosocial.ch

Gastroconsult AG
www.gastroconsult.ch

Berufe im Gastgewerbe
www.berufehotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt
www.hotelgastro-basel.ch

Besucher pro Tag					
Site	2010	2011	2012	2013	Seiten pro Tag 2013
baizer.ch	685	701	709	698	3408
basel-restaurants.ch	661	595	558	540	2599
gastro-express.ch	3089	3827	4101	4297	36'007
Total	4435	5123	5638	5535	42'014

Auch 2013 war für den Ombudsmann des Wirtverbandes Basel-Stadt ein relativ ruhiges Jahr, was einmal mehr einen Beweis dafür darstellt, dass das Basler Gastgewerbe offensichtlich eine breite Öffentlichkeit mit Qualität und Leistung zu überzeugen vermag.

Vereinzelte Anfragen beschränkten sich auf Probleme im Zusammenhang mit der Reservierung von Anlässen, bzw. der entsprechenden Menuwahl. So wurde eine Schulklassse, welche mit ihrer Lehrerin in einer Pizzeria telefonisch reserviert hatte, kurzfristig wieder ausgeladen mit der Begründung, dass man inzwischen eine Buchung für einen grösseren Anlass erhalten hatte, was von besagter Schulklassse und der Lehrerin natürlich mit einer gewissen Verärgerung zur Kenntnis genommen wurde.

In einem anderen Fall entsprach das Menu, welches anlässlich einer Geburtstagsfeier serviert wurde, angeblich nicht in allen Teilen der zuvor aufgegebenen Bestellung.

Sodann stellte sich die Frage nach der Gültigkeit eines Gutscheins für ein Restaurant, welches zwischenzeitlich von einem neuen Betreiber übernommen wurde und schliesslich ging es in einem letzten Fall auch noch um die Frage der Angemessenheit eines Zapfengeldes.

In allen Fällen gelang es der Ombudsstelle zu vermitteln und bei den Beschwerdeführern Verständnis für die jeweilige Problematik und die nicht immer einfache Situation der gastgewerblichen Unternehmer zu wecken. So gesehen, hat die Ombudsstelle nach wie vor ihre Berechtigung und freut sich auch schon auf spannende Aufgaben im kommenden Jahr.

Ombudsstelle Wirtverband Basel-Stadt
Der Ombudsmann
Dr. Alex Hediger

Basel, im März 2014



Dr. Alex Hediger
Freie Strasse 82
4010 Basel
Fax 061 278 94 90
ombudsstelle@baizer.ch

Allgemeine Entwicklung

Die Mindestzulagen pro Kind und Monat gemäss Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) sind weiterhin unverändert und betragen:

- Kinderzulage: CHF 200 für Kinder bis zum 16. Geburtstag; für erwerbsunfähige Kinder werden die Leistungen bis zum 20. Geburtstag erbracht
- Ausbildungszulage: CHF 250 für Kinder ab dem 16. Geburtstag bis zum Abschluss der Ausbildung, längstens aber bis zum 25. Geburtstag

Die branchenbedingten massiven Kostenerhöhungen stagnieren im 2013, womit sich die Leistungen auf hohem Niveau stabilisieren. Es kann davon ausgegangen werden, dass die Umverteilung der Leistungen und damit verbundenen Kosten aus der neuen Anspruchskonkurrenz nun abgeschlossen ist. In jenen Kantonen, in welchen ein Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen besteht, können die strukturellen Unterschiede teilweise kompensiert werden.

Das Bundesamt für Sozialversicherungen (BSV) erhebt jedes Jahr Daten von den Familienausgleichskassen und erstellt eine Statistik. Im 2013 wurde das Zahlenmaterial für das Jahr 2012 ausgewertet. Die wichtigsten Kennzahlen daraus sind:

- 557'900 Arbeitgeber waren einer Familienausgleichskasse angeschlossen.
- 169'500 Selbstständigerwerbende waren gemäss kantonalen Gesetzgebung einer Familienausgleichskasse angeschlossen.
- Es wurden knapp CHF 5.1 Milliarden Familienzulagen nach FamZG ausbezahlt. Dies entspricht der Anzahl von 1.679 Millionen Zulagen.
- 958'600 Bezüger/innen haben Anspruch auf Familienzulagen nach FamZG begründet.

Das Familienzulagenregister dient den Familienausgleichskassen zur Feststellung von Mehrfachbezügen von Familienzulagen. Der Datenverkehr ist vollständig automatisiert. Die Kassen nutzen das Register täglich zur Klärung des Anspruchs auf Familienzulagen sowie für den Datenaustausch. So kann in den meisten Fällen ohne grossen Aufwand herausgefunden werden, ob für ein bestimmtes Kind in der Schweiz Familienzulagen bezogen werden und welche Kasse zuständig ist.

Seit dem 1. Januar 2013 sind die Selbstständigerwerbenden dem FamZG unterstellt und haben obligatorisch Beiträge an die Familienausgleichskassen zu entrichten. Das Bundesgesetz regelt die Rahmenbedingungen in Bezug auf die Einkommensobergrenze im Beitragsbezug, die Zulagenhöhe sowie die Kassenzugehörigkeit. Die Organisation und die Finanzierung der Familienzulagen liegen in der Kompetenz der Kantone. Die Leistungen entsprechen jenen der Arbeitnehmenden und unterliegen keiner Einkommensgrenze.

Geschäftsjahr 2013

Das Jahr 2013 ist das 57. Geschäftsjahr der Kasse. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden am 9. April 2013 im Sekretariat des Wirtverbandes Basel-Stadt in Basel statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht 2012 genehmigt. Der Revisionsbericht der Kontrollstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt.

Im November 2013 wurde dem Vorstand die Hochrechnung 2013, das Budget 2014 sowie die Planung 2015 zugestellt. Aufgrund der Hochrechnung hat der Vorstand entschieden, den Beitragssatz 2014 für Arbeitgeber und Selbstständigerwerbende unverändert bei netto 1.46% zuzüglich 0.14% Berufsbildung für Arbeitgeber zu belassen.

Wichtigste Kriterien	2013/CHF	2012/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.60%	1.70%	-5.88%
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	547	541	+1.11%
Anzahl Selbstständigerwerbende	149	173	-13.87%
Durchschnittliche Kinderzahl ArG	1235	1202	+2.75%
Durchschnittliche Kinderzahl SE	28	32	-12.50%
Zulagensatz Kinderzulagen	200	200	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	250	250	unverändert
Lohnsumme	196'737'300	196'603'000	+0.07%
Steuereinkommen	6'460'100	9'830'000	-31.13%
Beitragsausstände	246'175	262'133	-6.09%
Ausstände in % der Beiträge	7.59%	7.47%	
Abschreibungen in % der Beiträge ArG	0.81%	0.43%	
Abschreibungen in % der Beiträge SE	5.61%	6.02%	
Leistungen in % der Beiträge ArG	107.82%	97.81%	
Leistungen in % der Beiträge SE	76.80%	50.56%	

Geschäftsgang

Das Beitragsvolumen konnte um 1.2% gesteigert werden und betrug erstmals über 1 Milliarde Franken. GastroSocial konnte ein Überschuss von 62 Millionen Franken an den Schweizerischen Ausgleichsfonds überweisen. Das sind 16 Millionen Franken weniger als im Vorjahr. Trotz dem gestiegenen Beitragsvolumen blieb die Anzahl der angeschlossenen Betriebe praktisch unverändert und betrug 20'276. Erfolgreiche Akquisitionen von grösseren Betrieben konnten den branchenbedingten Rückgang kleinerer Betriebe kompensieren.

Die Anzahl der versicherten Personen veränderte sich praktisch nicht und betrug 163'620. Die Altersrenten stiegen um 1.65% auf 21'377. Die Invalidenrenten hingegen sanken um 6.74% auf einen Bestand von 4925.

Im Beitragsbezug über alle Sozialversicherungszweige war eine leichte Abnahme an Betreibungen zu verzeichnen. Die Beitragsverluste stiegen jedoch von 1.02% auf 1.23%.

Die Betriebsrechnung schliesst mit einem Überschuss von 547'300 Franken. Die Kosten blieben unter dem budgetierten Rahmen und die Erträge fielen höher aus als erwartet. Gleichzeitig konnten für geplante Projekte Rückstellungen gebildet werden.

Die letztjährige Kundenumfrage zeigt einmal mehr auf, wie sehr die Kunden den professionellen und kompetenten Service von GastroSocial schätzen. Die unkomplizierte Administration sowie die massgeschneiderten Online-Produkte bleiben zwei wichtige Pluspunkte von GastroSocial. Insbesondere die Lohnbuchhaltung der Internet-Dienstleistungsplattform GastroSocial@net ist bei den Kunden sehr beliebt. Dies zeigt sich auch im konstanten Wachstum der Nutzerzahlen.

Entwicklung bei den Sozialwerken

Nach wie vor beeinflusst der demografische, soziale, wirtschaftliche und kulturelle Wandel in der Schweiz die Altersvorsorge massgeblich. Geburtenstarke Jahrgänge kommen ins Rentenalter und die Lebenserwartung steigt. Da es zu wenig zahlende junge Erwerbstätige gibt, ist die langfristige Finanzierung der AHV in Frage gestellt. Durch die Annahme der Masseneinwanderungsinitiative wird sich die Situation möglicherweise noch verschärfen, wenn weniger junge Arbeitnehmende in die Schweiz einwandern. Vor allem das Gastgewerbe und die Hotellerie werden diese Auswirkungen zu spüren bekommen.

Um die Altersvorsorge auch für die nächsten Generationen zu sichern, strebt Bundesrat Alain Berset eine Reform der 1. und 2. Säule an. Er will die beiden Säulen so reformieren, dass deren Leistungen und Finanzierungen aufeinander abgestimmt sind. GastroSocial will sich an der Diskussion über die zukünftige Ausgestaltung der schweizerischen Altersvorsorge beteiligen und plant in der Vernehmlassung zur Altersvorsorge 2020 ebenfalls Stellung zu nehmen.

Das Familienzulagenregister ist nun seit zwei Jahren erfolgreich in Betrieb. Mit dem Register wird verhindert, dass für das gleiche Kind mehrfach Familienzulagen bezogen werden. Dank diesem

effektiven Arbeitsinstrument der Ausgleichskassen konnten in den vergangenen zwei Jahren einige Fälle von mehrfach ausbezahlten Familienzulagen identifiziert und präventiv ungerechtfertigte Auszahlungen verhindert werden.

Um die Arbeitslosenversicherung schneller zu entschulden, wurde die Plafonierung des Solidaritätsprozents der ALV per 1. Januar 2014 aufgehoben. Zukünftig wird auch für Lohnanteile von Jahreslöhnen über 315'000 Franken ein Beitrag im Umfang von 1% erhoben.

Seit der letzten IV-Revision ist die IV bestrebt, möglichst viele arbeitsunfähige Personen wieder in den Arbeitsprozess einzugliedern. Dementsprechend sank die Anzahl Neurenten im Vergleich zum Vorjahr erneut. Die Taggeldleistungen stiegen im Gegenzug deutlich an.

GastroSocial Ausgleichskasse
Heinerich Wirri-Strasse 3, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71, Fax 062 837 72 97
www.gastrosocial.ch

Grosse Erleichterung für Wirte

Die administrativen Aufgaben werden immer komplexer und aufwändiger. Gerade für Hoteliers und Restaurateure, die das Gastgebersein zu ihrem Kerngeschäft zählen, ist die entsprechende Belastung gross. Das neue Lohnprogramm von GastroSocial bringt Erleichterung.

Wollen Sie Ihre Lohnabrechnungen schnell, effizient und korrekt erfassen? Mit Schnittstellen zur Pensions- und Ausgleichskasse GastroSocial vereinfachen Sie sich die Personaladministration und sparen wertvolle Zeit, die Sie besser mit Ihren Gästen verbringen.

Das einfache, webbasierende Programm ist ideal für Betriebe mit 5 bis 25 Mitarbeitenden. Zu den Funktionen gehören die automatische Lohnberechnung bei Arbeitsunfähigkeitsen, die Quellensteuerberechnung, die Anpassung bei Gesetzesänderungen, der 13. Monatslohn, Umsatzlöhne, Ferien- und Feiertagszuschläge, Lohnabrechnungen und Lohnausweise.

Die Schnittstellen zur GastroSocial Ausgleichs- und Pensionskasse ermöglichen die elektronische Übermittlung von Lohn- und Mitarbeiterdaten. Ein weiterer Vorteil liegt bei der regelmässigen Datensicherung.

Die Kosten betragen 400 Franken im ersten Jahr sowie 120 Franken pro Folgejahr. Im Preis inbegriffen sind Security-Software und das entsprechende Zertifikat, eine Programm-Einführung, ein Handbuch und fünf Stunden Support.

Auf gastrosocial.ch befindet sich ein Link zu einer Demo-Umgebung. Machen Sie sich dort unverbindlich ein Bild des günstigen und einfach zu bedienenden Lohnprogrammes! Für Fragen wenden Sie sich an Telefon 062 837 71 96.

Geschäftsgang

Die Vermögensanlage profitierte im Jahr 2013 von einer positiven Entwicklung der Aktienmärkte. Die Schweizer Börse verzeichnete den stärksten Kursgewinn seit acht Jahren. Die Schweizer Aktien stiegen um 20.24%, die Aktien in der EU durchschnittlich um 17.95% und in den USA um 29.60%. Die grosszügige Geldpolitik der Nationalbanken in den USA und in Europa führte dazu, dass sich die Zinsen immer noch auf einem ausserordentlich tiefen Niveau bewegen. Die Jahresperformance von GastroSocial für das Jahr 2013 beträgt 6.03%. Sie ist um rund 1.0% besser als die eigene Benchmark und liegt im Durchschnitt der grösseren Pensionskassen. Der Deckungsgrad betrug per Ende Jahr 111%. Der technische Zinssatz blieb unverändert aber die Reserven wurden erneut verstärkt. Das Anlagevermögen ist um 10.9% auf rund 5.1 Milliarden Franken angewachsen.

Die branchenbedingten Abgänge von Kleinbetrieben konnte GastroSocial mit der erfolgreichen Akquisition von grösseren Betrieben kompensieren. Die Anzahl der an die Pensionskasse angeschlossenen Betriebe blieb deshalb praktisch unverändert und betrug 20'307. Das Beitragsvolumen hingegen konnte um 5.3% auf 335.6 Millionen Franken gesteigert werden. Die Anzahl der versicherten Personen blieb mit 147'048 ebenfalls konstant. Auch im vergangenen Geschäftsjahr zeigte sich, dass die Pensionskasse GastroSocial dank dem hohen Dienstleistungsgrad und den schlanken Strukturen eine erfolgreiche und konkurrenzfähige Marktteilnehmerin ist.

Der Beitragssatz für die obligatorische Versicherung blieb bei 14%. Die Alterskonti wurden auch im überobligatorischen Bereich zum BVG-Zinssatz von 1.5% verzinst.

Die Zahl der Altersrentner stieg um 9.9% auf 4854. Der Bestand an IV-Rentnern ist mit 3125 konstant geblieben. Die Rentenzahlungen haben gegenüber dem Vorjahr insgesamt um 3.4% auf 61 Millionen Franken zugenommen. Die Austrittsleistungen sind um 3.1% auf 196 Millionen Franken angestiegen. Die Eintrittszahlungen haben sich um 16% auf 154.1 Millionen Franken erhöht.

Die Verwaltungskosten betragen pro Destinatär rund 58 Franken. Dies ist der gesamtschweizerisch günstigste Satz unter den Pensionskassen. Obwohl sich GastroSocial in einer Branche mit vielen Herausforderungen bewegt, kann dieser günstige Satz bereits seit mehreren Jahren gehalten werden. Die versicherten Betriebe und Personen profitieren von einer einfachen Administration sowie von innovativen Onlineprodukten. GastroSocial strebt einen hohen Qualitätsstandard an und ist deshalb auch eine der wenigen Vorsorgeeinrichtungen, die ISO zertifiziert ist. Das Datenschutzgütesiegel GoodPriv@acy zeichnet zudem die

vorbildliche Umsetzung der Informationssicherheit innerhalb der Unternehmung aus.

Gesetzgebung

Per 1. Januar 2014 hat der Bund aufgrund der guten Entwicklung der Finanzmärkte den Mindestzinssatz von 1.5% auf 1.75% erhöht. Diese massvolle Erhöhung soll die langfristige Stabilität der Altersvorsorge sicherstellen. Da die Wertschwankungsreserven weiterhin unzureichend sind und der Umwandlungssatz zu hoch ist, bewegen sich die Vorsorgeeinrichtungen nach wie vor in einem schwierigen Umfeld.

Die Oberaufsichtskommission Berufliche Vorsorge (OAK BV) hat die Anforderungen an die Kostentransparenz erhöht. Neu müssen die Pensionskassen den Vermögensverwaltungsaufwand separat in der Betriebsrechnung ausweisen. Die neue Weisung, welche erstmals für die Jahresabschlüsse per 31. Dezember 2013 gilt, verbessert die Transparenz für die Versicherten bezüglich effektiver Vermögensverwaltungskosten. Bei GastroSocial beträgt das Total der Vermögensverwaltungskosten 0.40% der transparenten Anlagen.

GastroSocial Pensionskasse
Bahnhofstrasse 86, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71, Fax 062 837 73 97
www.gastrosocial.ch



GastroSocial hat die tiefsten Verwaltungskosten und einen Deckungsgrad von 111 Prozent. Unsere Pensionskasse verwaltet 5.1 Milliarden Franken und konnte das Beitragsvolumen steigern.

AHV / IV / EO

- Arbeitnehmer des Jahrgangs 1996 sind seit 1. Januar 2014 beitragspflichtig. Beitragspflicht endet, wenn das Rentenalter (64/65) erreicht ist und die Erwerbstätigkeit aufgegeben wird.
- AHV-Freibetrag für Rentner unverändert CHF 1400 pro Monat / CHF 16'800 pro Jahr.
- Beiträge AHV / IV / EO unverändert bei 10.3% (5.15% als Lohnabzug).
- Minimale einfache AHV-/IV-Rente CHF 1170, maximale einfache AHV-/IV-Rente CHF 2340, Maximum für Ehepaare CHF 3510.
- Maximal versicherter Lohn bei der Mutterschaftsversicherung: CHF 88'200 pro Jahr, maximale Entschädigung der Mutterschaftsversicherung: 98 Tage zu CHF 196.

ALV

- Beitrag unverändert bei 2.2% (1.1% als Lohnabzug).
- Solidaritätsbeitrag von 1% für Jahreseinkommen über CHF 126'000.
- Rentner haben keine ALV-Beiträge zu leisten.
- Maximal versicherter ALV-Lohn CHF 126'000.

UVG

- Maximal versicherte Lohnsumme unverändert bei CHF 126'000.
- Prüfen Sie die Lohnabzüge der Nichtberufsunfallversicherung (NBU) aufgrund Ihres individuellen Vertrags!
- Unfallversicherer passen die Prämien aufgrund des Bonus-/Malus-Systems regelmässig an. Abzüge kontrollieren!

Pensionskasse

Grenzbeträge pro Jahr in CHF	2014
Obligatorisch BVG-versichert ab	21'060
Koordinationsabzug	24'570
Maximaler Bruttolohn BVG	84'240
Gesetzlicher Mindestzinssatz	1.75%
Mindestumwandlungssatz	6.8%

Geringfügige Beschäftigung

- Auf den massgebenden Lohn bis CHF 2300 brutto pro Kalenderjahr werden Sozialversicherungsbeiträge nur erhoben, wenn der Arbeitnehmer dies verlangt.
- Es spielt keine Rolle, ob es sich um einen Lohn aus einem Nebenerwerb oder aus einem Haupterwerb handelt.

Säule 3a

- Erwerbstätige mit Pensionskassenanschluss können 2014 maximal CHF 6739 einzahlen.
- Erwerbstätige ohne Anschluss können 20% ihres Einkommens einzahlen, maximal aber CHF 33'696. Beiträge können vom steuerbaren Einkommen abgezogen werden.

Lohnmeldepflicht

- Im Kanton Basel-Stadt müssen Arbeitgeber Kopien aller Lohnausweise an die Steuerverwaltung schicken.

Familienzulagen

- Kinderzulagen in Basel-Stadt bleiben unverändert bei CHF 200 pro Kind und Monat.
- Ausbildungszulagen in Basel-Stadt bleiben unverändert bei CHF 250 pro Kind und Monat.

AHV-Nummern

Seit 1. Januar 2009 dürfen nur noch die neuen AHV-Nummern verwendet werden.

Beispiel:

7 5 6 . 1 2 3 4 . 5 6 7 8 . 9 5
a b c

- a) Erste drei Ziffern: Landescode für die Schweiz
- b) Neun darauf folgende Ziffern: Anonyme Zufallszahl
- c) Letzte Ziffer: Prüfziffer

Der L-GAV des Gastgewerbes ist der grösste allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsvertrag der Schweiz. Ihm unterstehen rund 215'000 Mitarbeiter in 30'000 Betrieben. Der aktuelle L-GAV ist seit 2010 wirksam. Seit 2012 muss nach Bestehen der Probezeit der volle 13. Monatslohn rückwirkend ab dem ersten Arbeitstag bezahlt werden.

Die aktuelle Vertrag läuft bis Ende 2015. Die Sozialpartner haben vereinbart, dass bei ausserordentlichen wirtschaftlichen Notsituationen drei vordefinierte Verhandlungsfenster zur Verfügung stehen, welchen im Falle einer Nichteinigung ausserordentliche Kündigungsmöglichkeiten mit einer Frist von 12 Monaten folgen.

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe wurden auf den 1. Januar 2014 um die durchschnittliche Jahreststeuerung der Jahre 2009 bis 2012 angepasst. Die Erhöhung beläuft sich auf insgesamt 0.2 Prozent. Für Saisonbetriebe gilt die Erhöhung der Mindestlöhne auf die Sommersaison 2014. Per 2015 werden die Mindestlöhne um die durchschnittliche Teuerung der Jahre 2013 und 2014 angepasst.

Während einer Einführungszeit von maximal sechs Monaten kann der Mindestlohn der Stufen Ia und Ib bei jedem Stellenantritt in einem schriftlichen Arbeitsvertrag um maximal 8% tiefer vereinbart werden. Nicht zulässig ist diese Reduktion bei einem Stellenantritt beim gleichen Arbeitge-

ber oder gleichen Betrieb, wenn der Unterbruch zwischen zwei Arbeitsverhältnissen weniger als zwei Jahre beträgt.

Von den Mindestlöhnen ausgenommen sind Mitarbeiter, die das 18. Altersjahr noch nicht vollendet haben. Das Gleiche gilt für Mitarbeiter über 18, die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind und eine Vollzeitausbildung absolvieren sowie für vermindert leistungsfähige Mitarbeiter aus staatlichen (oder staatlichen bewilligten) Wiedereingliederungs- oder Förderungsprogrammen.

Mit Mitarbeitern, deren monatlicher Bruttolohn ohne 13. Monatslohn mindestens CHF 6750 beträgt, kann in einem schriftlichen Arbeitsvertrag die Überstundenentschädigung im Rahmen des Gesetzes frei vereinbart werden. Jedem gastgewerblichen Unternehmen wird empfohlen, zu überprüfen, ob es als Saisonbetrieb gilt, da dort die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit 43.5 und nicht nur 42 Stunden beträgt. Auf l-gav.ch gibt es einen «Saisonrechner». Wer die Voraussetzungen erfüllt, kann bei der Kontrollstelle für den L-GAV ein Gesuch um Zulassung als Saisonbetrieb stellen.

Mindestlöhne	Qualifikation	2013	2014	Stundenlohn ¹
Stufe Ia	ohne Berufslehre	CHF 3400	CHF 3407	CHF 18.72
Stufe Ib	Progresso-Ausbildung	CHF 3600	CHF 3607	CHF 19.82
Stufe II	EBA Berufsattest	CHF 3700	CHF 3707	CHF 20.37
Stufe IIIa	EFZ Fähigkeitszeugnis	CHF 4100	CHF 4108	CHF 22.57
Stufe IIIb	EFZ / Weiterbildung	CHF 4200	CHF 4208	CHF 23.12
Stufe IV	Berufsprüfung BBG	CHF 4800	CHF 4810	CHF 26.43
Praktikanten	gemäss Art. 11 L-GAV	CHF 2168	CHF 2172	CHF 11.93

¹ bei betriebsüblicher Wochenarbeitszeit von 42 Stunden, ohne Zuschläge für Ferien (10.66%), Feiertage (2.27%) und 13. Monatslohn (8.33%)

Ein freier Arbeitsmarkt nützt allen

Neuere Regulierungen bei den Löhnen und auf dem Arbeitsmarkt gefährden den Erfolg des Wirtschaftsstandorts Schweiz. Das Stimmvolk hat das eingesehen und der «1:12»-Initiative eine Abfuhr erteilt. Von einem freien Arbeitsmarkt profitieren auch die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer: mit einer hohen Erwerbsbeteili-

gung, einer tiefen Arbeitslosigkeit, ausgebauten Sozialleistungen und hohen Löhnen. Nun gilt es, Reformversprechen bei den Sozialwerken einzuhalten und die nach wie vor hoch verschuldete Invalidenversicherung konsequent zu sanieren.

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt, zu deren Trägerschaft wir gehören, steht unter dem Vorsitz von Maurus Ebnetter. Sie kümmert sich sozialpartnerschaftlich um Fragen der gastgewerblichen Berufsbildung und ist unter anderem verantwortlich für die überbetrieblichen Kurse (üK) und das Nachwuchsmarketing in Basel.

Qualitätsentwicklung

Verschiedene Betriebe weisen Defizite in der Umsetzung der Bildungsverordnungen auf. Das gefährdet die

quantitativen und qualitativen Ziele der Ausbildung. Die Betriebe erhalten neuerdings mehr Unterstützung in der Umsetzung. Entsprechende Projekte wurden in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Berufsbildungsamt lanciert.

Nachwuchsmarketing

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt unterstützte erneut die Aktion «Beruf des Monats» des Gewerbeverbands sowie den sogenannten Lernenden-Tag. Sie wird an der 5. Basler Berufs- und Bildungsmesse vom 16. bis 18. Oktober 2014 mit einem Stand vertreten sein.



Das Nachwuchsmarketing gewinnt an Bedeutung. Es wird immer schwieriger, genügend geeignete Bewerber/innen für Lehrstellen zu finden.

Entwicklung der Lernendenzahlen

Im Rekordjahr 2007 lag die Zahl der Schulabgänger in der Schweiz bei 84'600. Das Bundesamt für Statistik rechnet bis 2018 mit einem Rückgang auf 74'000 Schulabgänger. Nachdem es jahrzehntelang darum ging, für die geburtenstarken Jahrgänge genügend Lehrstellen zu haben, findet nun ein intensiver Kampf um Talente statt. Rückmeldungen

der Berufsbildner zeigen, dass nicht nur die Menge, sondern auch die Qualität der Bewerber ein Problem ist. Die demographische Entwicklung, die Rahmenbedingungen in der Berufsbildung, die zunehmende Konkurrenz durch den gymnasialen Weg und die wirtschaftlichen Schwierigkeiten vieler Betriebe stellen das Gastgewerbe vor grosse Herausforderungen.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Köche EFZ	62	67	59	67	66	39	63	47
Küchenangestellte EBA	8	18	15	19	18	22	29	16
Restaurationsfachleute EFZ	11	16	15	16	13	19	19	11
Restaurationsangestellte EBA	4	2	3	5	5	5	4	5
Hotelfachleute EFZ	13	16	12	18	13	14	14	16
Hotellerieangestellte EBA	2	3	1	1	1	4	3	2
Kaufleute HGT EFZ	11	9	10	10	9	12	7	4
Systemgastronomiefachleute EFZ	–	–	–	–	–	–	–	2
Total gastgewerbliche Berufe	111	131	115	136	125	115	139	103

Wirtekurse

Die Nachfrage nach den Vorbereitungskursen für die Wirtefachprüfung im Tagungszentrum Oekolampad am Allschwilerplatz lag 2013 einen Viertel unter dem Mittel der letzten fünf Jahre. 2014 werden wir statt bisher vier nur noch drei Kurse durchführen – einen davon berufsbeleitend.

Eine Umfrage im Jahr 2013 ergab, dass 20% der Kursteilnehmer bereits selbständig im Gastgewerbe tätig sind und 28% ein konkretes Projekt haben, sich selbständig zu machen. 24% der Befragten sind Kaderangestellte eines Betreibers, 17% haben ein vages Projekt und für 11% dient der Wirtekurs vorerst lediglich der Weiterbildung.

Weitere Informationen: www.baizer.ch/wirtekurs

Wirtefachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler die kantonalen Wirtefachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebnetter. Im Jahr 2013 nahmen an vier schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 117 Personen teil. Von 111 Erstgeprüften bestanden 101, von den sechs Wiederholungsprüflingen bestanden vier. Die Durchschnittsnote der Erstgeprüften beträgt 5.25, deren Erfolgsquote ist 91 Prozent.

39.6 Prozent der Erstgeprüften sind Frauen. Das Alter der Teilnehmer liegt zwischen 19 und 68. Im Durchschnitt sind die Teilnehmer 36 Jahre alt. 14.4 Prozent sind älter als fünfzig Jahre, 36.9 Prozent jünger als 30 Jahre. 58.6 Prozent wohnen in Basel-Stadt, 28.8 Prozent in Basel-Land, 3.6 Prozent im Aargau, 2.7 Prozent in anderen Kantonen, 1.8 Prozent in Deutschland und 4.5 Prozent in Frankreich.

55 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer (etwa ein Drittel davon mit Migrationshintergrund). Die grösste Ausländergruppe an den Wirtfachprüfungen sind mit 11.7 Prozent die Deutschen. 4.5 Prozent sind Franzosen, je 5.4 Prozent stammen aus anderen westeuropäischen Ländern und aus dem ehemaligen Ostblock. 10.8 Prozent der Teilnehmer sind türkischer Nationalität. 5.4 Prozent stammen aus Asien, 1.8 Prozent aus Südamerika.

In Basel-Stadt wurden 2013 gesamthaft 105 Fähigkeitsausweise für Restaurateure ausgestellt. 2012 waren es 132, im Jahr zuvor 143. Landesweit werden pro Jahr über 1000 vergleichbare Zertifikate ausgestellt. Hinzu kommen einige Hundert höhere Abschlüsse, z.B. an Hotelfachschulen.

Arbeitsicherheit

Die so genannten Kopas-Schulungen finden nach wie vor statt. Die Branchenlösung für Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird auch im Wirtekurs vermittelt.

Weitere Informationen: www.baizer.ch/kopas

Hygienekurse

2013 führten wir insgesamt drei Kurse zur neuen Hygiene-Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» durch. Die Leitlinie fasst die gastgewerblich relevanten Inhalte aus drei Gesetzen und über 30 Verordnungen zusammen. Damit ist sie eine unverzichtbare Grundlage, den Betrieb rechtskonform zu führen. In unseren Kursen lernten insgesamt über 100 Teilnehmer, wie Sie mit Hilfe der Leitlinie ihre Selbstkontrolle aufbauen und entwickeln können.



2013 wurden in Basel-Stadt 105 Fähigkeitsausweise ausgestellt.

Damokles-Schwert über den Wirten

Niemand verlangt einen Freipass für Lärm, doch die aktuell geltenden Regelungen resp. der restriktive Vollzug bedrohen auch Betreiber, die sich alle Mühe geben, auf Nachbarn Rücksicht zu nehmen. Bei der Beurteilung von Restaurants fehlt teilweise das Augenmass.

Bekanntlich hat der Staat einen Teil der Gesetzgebung an den privaten Verein Cercle Bruit delegiert. Man kann das gut oder schlecht finden. Tatsache ist, dass der Cercle Bruit eine anerkannte Instanz ist und seine Richtlinien quasi verbindlich. Erfreulicherweise hat man beim Cercle Bruit erkannt, dass die Vollzugshilfe für Beurteilung von Gastronomielärm nicht mehr dem Stand der Technik entspricht. Es wurde eine Kommission eingesetzt, deren Vorsitz der Leiter der Lärmschutzfachstelle Baselland innehat.

Die heutige Richtlinie ist recht offen formuliert und liesse durchaus Spielraum. Hingegen ist umstritten, ob eine Abstufung des Rhythmus- und Impulszuschlags sinnvoll ist, obwohl Solothurn und Luzern in dieser Hinsicht seit zehn Jahren eine gefestigte Praxis haben. Zumindest in Einzelfällen und bei sehr schwach hörbarem Rhythmus sollte eine Reduktion von bis zu -4dB möglich sein! Dies sieht auch die neuerliche Richtlinie für Alltagslärm des BAFU selbst vor, der wie auch der bestehenden LSV des Bundes ein abgestufter Hörbarkeitszuschlag inhärent ist.

Ein Problem sehen wir auch darin, dass die Richtwertverschärfung in Wohngebieten uneinheitlich interpretiert wird. Die Vollzugshilfe wird dahingehend missverstanden, dass ein Wohnviertel sich nicht zwingend in der ES II befinden muss, um von diesem Malus betroffen zu sein. Hier braucht es mehr Klarheit, dass Wohnhäuser in der ES III nicht betroffen sind.

Ein weiteres Thema ist die Zeitdauer bei der Bestimmung des massgebenden Beurteilungspegels. Wird der Grenzwert von einem Gastbetrieb nur ein einziges Mal im 10-Sekunden-Mittel zwischen 22 und 7 Uhr überschritten, liegt eine Überschreitung vor. Bei der Beurteilung von Alltagslärm wird hingegen ein Zeitraum von 60 Minuten vorgeschrieben für die Bestimmung des massgebenden Mittelungspegels.

Wichtig scheint uns schliesslich die Möglichkeit, den vorhandenen Umgebungslärm verstärkt mit zu berücksichtigen. Es gibt Fälle, in denen gar keine messbaren Werte erhoben werden können, die Verfahren aber dennoch weiterlaufen. Obschon diese Mitberücksichtigung nach Cercle Bruit explizit möglich wäre, wird dies beispielsweise vom AUE Basel-Stadt gerade mit Blick auf die urbanen Verhältnisse zu wenig getan.

Unselig ist die Entwicklung, den strengen C-Filter zu verwenden. In der Wissenschaft wird empfohlen, möglichst nur noch mit der Bewertung A zu messen und den bewerteten Schalldruckpegel in db(A) anzugeben. In der eidgenössischen und kantonalen Gesetzgebung wird immer der bewertete A-Pegel als Grenz- oder Messwert angegeben, da der A-Filter am ehesten der Wahrnehmung des menschlichen Ohrs entspricht.

Leider kann mit dem Vorsorgeprinzip des USG praktisch alles begründet werden («unabhängig von der bestehenden Umweltbelastung sind Emissionen im Rahmen der Vorsorge so weit zu begrenzen, als dies technisch und betrieblich möglich und wirtschaftlich tragbar ist»). Bei einer liberalen Anwendung ist die Wirtschaftlichkeit entsprechend zu gewichten!

Wir stellen fest, dass die Bezeichnung eines Lokals im Bewilligungsverfahren sehr wichtig ist. Ist z.B. ein Café, in dem pro Jahr zehnmal bis 22 Uhr kleine Konzerte stattfinden, ein Musiklokal? Die Vollzugsbehörden sagen ja. Wird hier das Verhältnismässigkeitsprinzip des USG eingehalten?

Die negative Bewertung einer Lärmquelle erhöht deren subjektive Störwirkung, während eine positive Einstellung unter Umständen gar keine Störung aufkommen lässt. In Basel wird der psychologische Aspekt zu wenig berücksichtigt. Das betrifft besonders Fälle, in denen die Nachbarschaft mit einem etwas längeren Betrieb einverstanden wäre.

Regierung befasst sich mit Lärmschutz

Eine Motion von Elias Schäfer (FDP), die mehr Rechtssicherheit für Gastbetriebe anstrebte, wurde vom Regierungsrat als bundesrechtswidrig bezeichnet. Dabei wollte der Vorstoss nur bestehende Grenzwerte übernehmen – und das im Rahmen der weiterhin vorgeschriebenen Einzelfallbeurteilung und lediglich auf gewisse Zonen beschränkt. Eine selbständige Einführung neuer Grenzwerte wäre damit unserer Meinung nach nicht verbunden gewesen.

Der Regierungsrat sollte nun wenigstens aufzeigen, was möglich ist, um die ungemütliche Situation mancher Betreiber mit «falschen» Nachbarn zu entschärfen. In einer Aussprache mit dem zuständigen Regierungsrat Christoph Brutschin und zwei Chefbeamten des Amts für Umwelt und Energie hatten wir die Gelegenheit, einige Punkte vorzuschlagen, die im Rahmen der aktuellen Vollzugshilfen-Überarbeitung des Cercle Bruit wichtig wären.

Verkehrskonzept für die Innenstadt

Der Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt hat die Verordnung zur ausnahmsweisen Zufahrt in die Innenstadt erlassen. Diese Verordnung konkretisiert gemäss den parlamentarischen Vorgaben das neue Verkehrskonzept für die Innenstadt und legt fest, wer unter welchen Voraussetzungen die Kernzone trotz des grundsätzlichen Fahrverbotes für motorisierte Fahrzeuge befahren darf.

Der Güterumschlag in der Kernzone der Basler Innenstadt ist von Montag bis Freitag von 6 bis 11 Uhr und an Samstagen von 6 bis 9 Uhr erlaubt. Neben den bewilligungsfreien Ausnahmen vom grundsätzlichen Fahrverbot sieht die Verordnung gebührenpflichtige Zufahrtsbewilligungen und für die Anwohnerschaft gebührenfreie Zufahrtsberechtigungen vor. Bewilligungsfreie Ausnahmen vom Fahrverbot innerhalb der Sperrzeiten gelten für die öffentlichen Dienste und Taxis sowie für Fahrten zu Hotels und zu Behindertenparkplätzen.

«Bewilligungen sollen postalisch, telefonisch oder online erledigt werden können.»

Wer ausserhalb der Güterumschlagszeiten eine nicht aufschiebbar Verrichtung zu erledigen hat, kann eine gebührenpflichtige Kurzbewilligung für die Kernzone der Innenstadt beantragen – je nach Verrichtung auch für mehrere Wochen oder länger. Dies gilt etwa für Gewerbebetriebe, die einen mehrwöchigen Werkauftrag im Innenstadt-Perimeter zu erledigen haben.

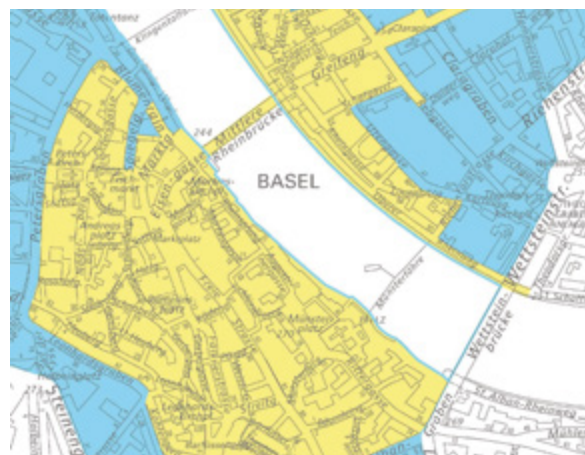
Zudem besteht für Angehörige bestimmter Anspruchsgruppen mit regelmässiger Verrichtung in der Innenstadt die

Möglichkeit, gebührenpflichtige Dauerbewilligungen zu beantragen – beispielsweise für private Organisationen des Gesundheitswesens und der Sicherheitsdienstleistungen oder für Marktfahrerinnen und Marktfahrer an Markttagen.

Die Anwohnerschaft erhält für die Zufahrt in die Kernzone die Kurz- und Dauerberechtigungen gebührenfrei. Natürliche oder juristische Personen, die in der Kernzone wohnen oder geschäftsansässig sind, können jederzeit zu ihren privaten Abstellplätzen zufahren. Für natürliche Personen ohne private Abstellplätze gelten erleichterte Zufahrtsbedingungen, etwa für den Güterumschlag oder für Zufahrten zum Ein- und Aussteigenlassen von Personen.

Sämtliche Bewilligungen und Berechtigungen sollen postalisch, telefonisch oder via Homepage der Motorfahrzeugkontrolle erledigt werden können.

Ob sich das Regelwerk auch in der Praxis bewährt, hängt nun von der konkreten Umsetzung ab. Diese wird von einer Begleitgruppe unter der Leitung des Generalsekretärs des Justiz- und Sicherheitsdepartementes koordiniert, in der das Gewerbe mit zwei Vertretern Einsitz nimmt. Zahlreiche politische Vorstösse versuchen, den Schaden zu begrenzen.



«Verkehrsberuhigung»

In Basel und zahlreichen anderen Schweizer Städten läuft ein eigentlicher Kreuzzug gegen den motorisierten Individualverkehr.

Ein umfangreicher Katalog von Massnahmen soll das Autofahren auf Stadtgebiet möglichst unattraktiv machen. So werden laufend Parkplätze und Fahrspuren – selbst auf Hauptachsen – aufgehoben. Dabei geht es schon lange nur noch um Ideologie und nicht mehr darum, Mobilitätsprobleme zu lösen.

Das städtische Gewerbe ist aber auf einen flüssigen Verkehr, eine gute Erreichbarkeit und genügend kostengünstige Parkplätze in vernünftiger Gehdistanz angewiesen. Historisch gesehen, sind Zentren immer dort entstanden, wo es Verkehrsknoten gab. Erlauben wir diese Verkehrsknoten nicht, dann büssen wir unsere Zentrumsfunktion ein. Eine Stadt ohne Auto bleibt eine Utopie.

Fümoar-Modell illegal

In den Basler «Fümoar»-Betrieben darf nicht frei geraucht werden. Das Bundesgericht hat die Beschwerden von zwei Lokalen gegen einen Entscheid des Basler Appellationsgerichts aus dem Jahr 2012 abgewiesen.

Das Verbot von bedienten Fumoirs in Basler Lokalen sei mit eidgenössischem Recht vereinbar, heisst es in der Urteilsbegründung. Die Richter in Lausanne hielten fest, dass das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen strengere kantonale Regeln «zum Schutz der Gesundheit» ausdrücklich zulässt. Dies lasse sich durchaus so interpretieren, dass auch der Gesundheitsschutz der Arbeitnehmenden gemeint sei.

«Das Verbot bedienter Fumoirs bezweckt nicht nur den Schutz der Angestellten, sondern auch den der Gäste.»

Laut Bundesgericht bezweckt das Basler Verbot bedienter Fumoirs allerdings ohnehin nicht einseitig den Schutz von Angestellten, sondern indirekt auch den der Gäste: Einerseits reduziere sich für die Raucher selber die Attraktivität zu einem längeren Verbleib in einem Fumoir, wenn sie dort nicht bedient würden. Wenn Raucherräume nicht zu Gasträumen mutieren würden, werde andererseits verhindert, dass sich darin unter dem sozialen Druck auch nicht-rauchende Kolleginnen und Kollegen aufhalten müssten. Der Kanton habe damit seine Kompetenzen nicht überschritten. Ein Vereinsmodell ändert laut Bundesgericht nichts daran, dass die fraglichen Betriebe «öffentlich zugänglich» bleiben und der Zweck solcher Vereine einzig in der Umgehung der gesetzlichen Regelungen besteht.

Den juristischen Kampf hat der Verein Fümoar verloren. Aufgeben will er aber nicht. Die Wirte-Mitglieder haben an einer ausserordentlichen Versammlung beschlossen, eine kantonale Volksinitiative lancieren, um so die strenge Basler Regelung loszuwerden. Künftig soll nur noch das weniger strenge Bundesgesetz gelten, welches Ausnahmen für bediente Fumoirs und kleine Raucherbetriebe vorsieht.

Der lange Kampf um das Rauchverbot

Erste Forderungen nach Rauchverboten in Restaurants kamen in den 1970er-Jahren auf, doch wurde ihnen keine Bedeutung beigemessen. Erst als 1998 in Kalifornien und 2002 in New York entsprechende Gesetze in Kraft traten, entstand in Europa eine ernsthafte Diskussion, die über Irland und Italien in die Schweiz schwappte. 2007 führte das

Tessin als erster Schweizer Kanton ein Rauchverbot in Gaststätten ein, wobei dort – wie in Italien – bediente Raucherräume zugelassen sind. 2009 folgte mit Solothurn der erste Deutschschweizer Kanton, doch auch hier sind bediente Fumoirs als Ausnahme erlaubt. Weil immer mehr Kantone Regelungen erliessen, wurde der Ruf nach einem Bundesgesetz laut. Ein solches wurde im Herbst 2008 beschlossen und im Mai 2010 wirksam. Der Bund erlaubt kleine Raucherbetriebe bis 80 Quadratmeter, gibt den Kantonen aber die Kompetenz, strengere Vorschriften zu erlassen.

Bei der Totalrevision des Gastgewerbegesetzes, das 2005 in Kraft trat, hatte der Basler Grosse Rat ein Rauchverbot noch abgelehnt. Ein weiterer Vorstoss im Jahr 2006 scheiterte, weil der Wirtverband Basel-Stadt eine «Brancheninitiative Nichtraucherschutz» ins Leben rief, deren Zwischenziele per Ende 2007 erreicht wurden. Per Ende 2008 wurde auf freiwilliger Basis angestrebt, die Hälfte aller Innenplätze rauchfrei zu machen. Leider kam eine kantonale Volksinitiative der Lungenliga dazwischen, welche vom Basler Stimmvolk 2008 – noch bevor es ein Bundesgesetz gab – mit 52% angenommen wurde. Seit 1. April 2010 gilt in Basel-Stadt ein strenges Rauchverbot, das einzig unbediente Fumoirs ausnimmt. Nur sechs andere Kantone haben eine solch rigide Regelung.

Nicht zuletzt deshalb entstand in Basel eine kreative Widerstandsbewegung, die das Rauchverbot mit einem Vereinsmodell auszuhebeln versuchte. Der Verein Fümoar und rund zehn Einzelvereine beschränkten die Zugänglichkeit der angeschlossenen Betriebe auf den Kreis der jeweiligen Mitglieder – in der Hoffnung, so nicht als «öffentlich zugänglich» zu gelten. Der Wirtverband Basel-Stadt versuchte die unbefriedigende Situation mit einer kantonalen Volksinitiative zu ändern. Leider wurde die Initiative, die eine Konzentration auf das Bundesrecht anstrebte, im Herbst 2011 mit 50.2% Nein-Stimmen äusserst knapp verworfen. 2012 gab es eine nationale Abstimmung über eine Volksinitiative der Lungenliga, die landesweit ein strenges Rauchverbot an sämtlichen Arbeitsplätzen anstrebte. Der Souverän erteilte dieser Initiative eine deutliche Abfuhr: Sie scheiterte mit 66% Nein-Stimmen klar an der Urne, sogar in Kantonen mit restriktiven Rauchverboten. Nur Genf stimmte knapp zu.

Gastgewerbe setzt Zeichen für Qualität

Die gastgewerblichen Verbände haben einen Leitfaden zur Hygiene erarbeitet. Mit definierten Standards setzt die Branche ein starkes Zeichen für Qualität im Hygienebereich. Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» fasst die relevanten Inhalte aus drei Gesetzen, 40 Verordnungen und 150 EU-Verordnungen zusammen. Die Umsetzungskonzepte sind auf die Bedürfnisse verschiedener Betriebstypen abgestimmt. Damit wird gewährleistet, dass die Pflege der Hygiene nicht an übertriebener Bürokratie scheitert.

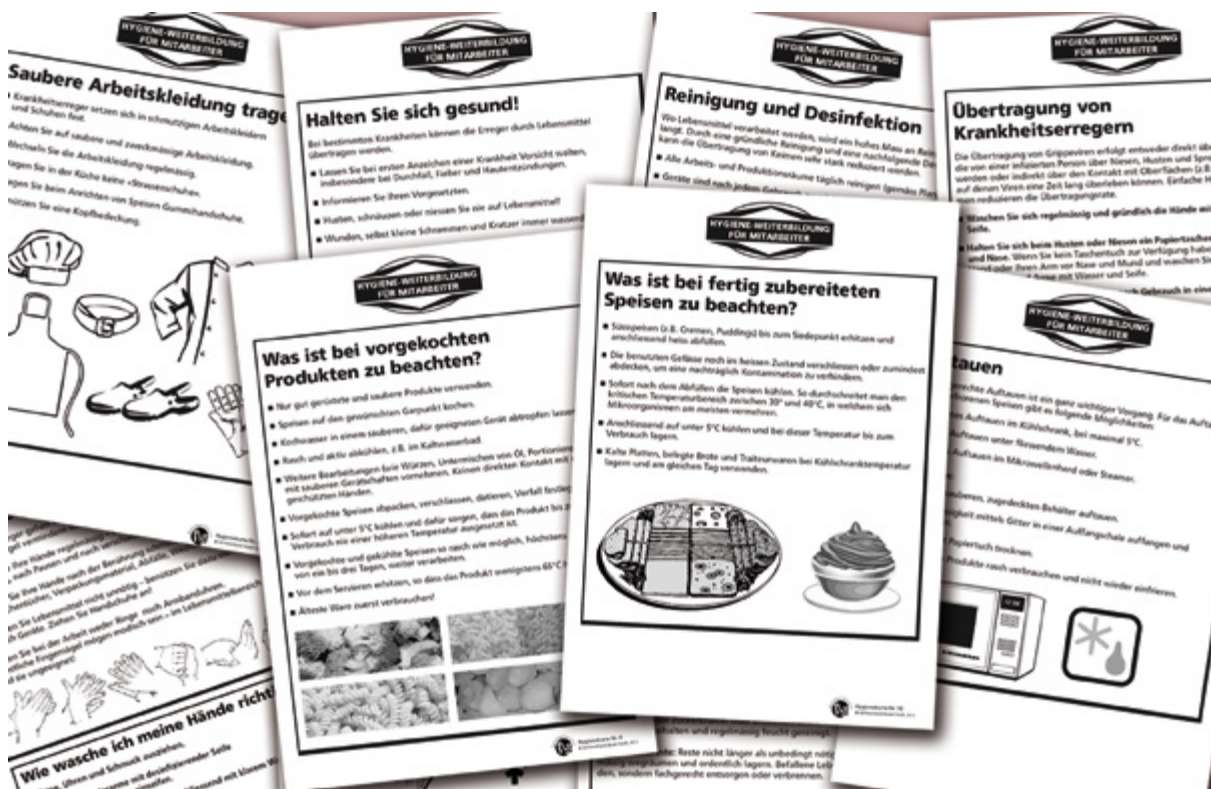
Weiterbildung für Mitarbeiter

Betriebsinhaber sind für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Der Wirtverband Basel-Stadt bietet ein wertvolles Hilfsmittel. Die Mitglieder erhalten als Beilage zu jeder Ausgabe des Verbandsmagazins zwei Hygienekarten. In den nächsten Jahren werden noch einige Dutzend weitere Hygienekarten für die Weiterbildung im Betrieb erscheinen. Jede Karte enthält auf der Vorderseite wichtige Informationen zu einem Thema und auf der Rückseite Zeilen für die Unterschriften der Mitarbeitenden. Die regelmässige Schulung «on the job» ist äusserst effektiv. Schulen Sie Ihre Mitarbeitenden und lassen Sie sie die Hygienekarten unterschreiben! So steigern Sie den Hygienestandard in Ihrem Betrieb und können Ihre Weiterbildungsbemühungen jederzeit belegen.

Gegen Lebensmittelverschwendung

In der Schweiz werden jährlich 2.3 Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet. In der sogenannten Foodservice-Branche sind es rund 260'000 Tonnen. Diese Menge zu halbieren ist das Ziel einer Initiative von Nahrungsmittelherstellern, Handelsfirmen, Gastronomieunternehmen und Verbänden. Nun haben Unilever, Nestlé, Howeg, Pistor und Saviva, Grossverpfleger wie Compass, SV, SVG und ZFV-Unternehmungen sowie die Verbände GastroSuisse und HotellerieSuisse den Verein «United Against Waste» gegründet.

Lebensmittel gehen in der Food-Service-Branche aus verschiedensten Gründen verloren, sei es in der industriellen Verarbeitung oder in Grossküchen. Ein grösserer Teil des Lebensmittelabfalls kann durch Innovationen und Kooperationen vermieden werden. Gemeinsam suchen die Unternehmen und Verbände nach Lösungen für weniger Lebensmittelverschwendung. Jede Tonne Lebensmittelabfall kostet rund 2000 Franken. Mit einfachen Massnahmen ist eine Einsparung von über 30 Prozent möglich. Durch Kooperation von Food-Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette werden nun effektive Massnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung erarbeitet.



Haben wir bald Kalorientabellen und Nährwertangaben auf den Speisekarten von Restaurants? Oder Transfett-Verbote? Steuern auf vermeintlich ungesunden Lebensmitteln? Oder gar Schockbilder auf Pizzen-Packungen? Warnhinweise für Kleinkinder und Schwangere auf allem Möglichen?

In der WHO und in den USA sieht man in der Regel zuerst, was unter dem Titel Gesundheitsschutz irgendwann auch bei uns in die politische Pipeline gelangt. So war es beim Rauchverbot, so ist es bei der Alkoholpolitik – und beim Lebensmittelrecht.

Es ist keine gute Entwicklung, wenn Gastgeber zunehmend in die Rolle des Verwalters gedrängt werden! Wir brauchen ein KMU-verträgliches und KMU-taugliches Lebensmittelrecht, das Rücksicht auf die Besonderheiten des gastgewerblichen Alltags nimmt. In handwerklichen Betrieben

«Eine totale Sicherheit kann es mit vernünftigem Aufwand nicht geben.»

laufen viele Prozesse parallel. Das bedarf einer grossen Flexibilität. Vieles ist nicht vorhersehbar und folglich auch nicht planbar. Mit den automatisierten Prozessen von Industriebetrieben jedenfalls ist das Gastgewerbe nicht vergleichbar!

Grundsätzliches und Wichtiges ist auf Gesetzesstufe zu regeln. Ob man es im Zweckartikel des Lebensmittelgesetzes nun «sachkundige Wahl» oder «notwendige Informationen» nennt: Die Tragweite ist unklar! Welche Informationen sind denn notwendig? Wir befürchten, hier wird die Grundlage für alle Arten von Deklarations- und Kennzeichnungsvorschriften gelegt!

Speisekarten dürfen nicht zu unverständlichen und unlesbaren Handbüchern werden. Bedrohlich ist auch die Tendenz, Lebensmittel offiziell in «gut» und «böse» zu unterteilen. Je nach Alter und Lebenssituation hat der Mensch eigene Bedürfnisse, dies gilt auch für die Ernährung. Schon Paracelsus wusste, dass die Menge das Gift macht. Vermeintlich ungesunde Schokolade ist massvoll genossen nichts Schlechtes und auch scheinbar gesunde Kirschen kann man zu viel essen.

Erstes Ziel muss es sein, die Hygiene zu sichern und nicht die Bürokratie zu erhöhen! Besonderen Wert ist auf Ausbildung zu legen: Die Politik ist gefordert, die Branche auf diesem Feld in ihren Anstrengungen zu unterstützen. Der Bundesrat hätte im Rahmen von Verordnungen die Möglichkeit,

Anforderungen an Hygienekenntnisse zu erlassen. Diese Kompetenz sollte nun endlich wahrgenommen werden!

Für das Gastgewerbe ist die Lebensmittelsicherheit eine absolute Grundvoraussetzung. Die aktuell geltenden Vorschriften und das risikobasierte System der Lebensmittelkontrollen haben dazu geführt, dass wir in der Schweiz einen international sehr hohen Standard erreicht haben.

Allerdings sind Lebensmittelkontrollen stets Momentaufnahmen. Der Hygienestatus eines Betriebs kann sich in nur wenigen Wochen stark verändern – zum Guten wie auch zum Schlechten. Eine totale Sicherheit kann es mit vernünftigem Aufwand nicht geben. Damit die diskutierten Konformitätsbescheinigungen eine gewisse Aussagekraft haben, müssten die Kontrollen mindestens vierteljährlich durchgeführt werden – und nicht nur alle zweieinhalb Jahre wie jetzt. Das führt lediglich zu mehr Bürokratie und zu mehr Kosten, die letztlich vom Konsumenten oder vom Steuerzahler beglichen werden müssen.

Die zunehmende Bürokratisierung gefährdet nicht nur unsere Freiheit und unseren Wohlstand. Wenn man eine Speisekarte bald nur noch unter Mithilfe seines Hausjuristen schreiben kann, dann sind die Regulierungshürden definitiv zu hoch.



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands, Wirtverband Basel-Stadt

Wie Teenager sich betrinken

Zwischen 2005 und 2010 sind in den Kantonen Basel-Stadt und Baselland laut einer Studie jährlich rund 110 Jugendliche wegen übermässigen Alkoholkonsums in Notfallstationen eingeliefert worden. Zwei Drittel der Betrunkenen waren zwischen 16 und 18 Jahre alt.

In Rahmen ihrer Dissertation hat die Ärztin Kathrin Hauri vom Universitäts-Kinderspital beider Basel (UKBB) von 2005 bis 2010 den übermässigen Alkoholkonsum bei Jugendlichen untersucht. Die sechsjährige Studie umfasste 662 Mädchen und Jungen im Alter von 11 bis 18 Jahren, die eine der Notfallstationen der vier grössten Kliniken in den Kantonen Basel-Stadt und Baselland aufsuchten.

«Restaurants und Bars spielen nur selten eine Rolle.»

Die Studie ermittelte anhand eines strukturierten Fragebogens in den vier grössten Kliniken der Region neben der Anzahl Patienten auch deren Alter, Geschlecht und Wohnort sowie weitere Aspekte im Zusammenhang mit dem übermässigen Alkoholkonsum. Jedes Jahr wurden mittels Alkoholtest auf den involvierten Notfallstationen gut hundert Fälle registriert: Von den insgesamt 662 Mädchen und Jungen kamen 217 ins UKBB, 215 ins Universitätsspital Basel, 74 ins Kantonsspital Liestal und 156 ins Bruderholzspital.

Zwei Drittel der Patienten waren zwischen 16 und 18 Jahre alt, der jüngste Patient war elfjährig. Mädchen (43%) und Jungen (57%) waren annähernd gleich oft betroffen, wobei bei den über 16-jährigen Jugendlichen die Jungen überwogen.

Im Rahmen der Studie konnte bei rund der Hälfte der Betroffenen (351) ermittelt werden, bei welcher Gelegenheit sie Alkohol trinken: Am häufigsten geschah dies an einem

Fest oder einer Party (157), im privaten Rahmen (59) oder draussen unterwegs (55). Öffentliche Orte wie Restaurants oder Bars spielten nur selten eine Rolle.

In der sechsjährigen Studie konnten erstmals die mit übermässigem Alkoholkonsum zusammenhängenden Kosten in unserer Region ermittelt werden. Mehr als die Hälfte der betroffenen Jugendlichen (377) wurde mittels Sanität auf eine der vier Notfallstationen eingeliefert. 51% der Mädchen und Jungen wurden aufgrund ihres Alkoholkonsums hospitalisiert, davon gar die Hälfte auf der Intensivstation. Die für diesen Transport und die stationäre Überwachung ermittelten Kosten lagen in den sechs Studienjahren bei rund 960'000 Franken. Diese werden grösstenteils von den Krankenkassen übernommen.

Ergänzend zur statistischen Erhebung führte Hauri von März 2010 bis August 2011 insgesamt 25 Interviews mit betroffenen Jugendlichen durch. Ziel war es, die persönlichen Beweggründe zum Alkoholkonsum zu ermitteln sowie allenfalls Hinweise auf die soziokulturellen Hintergründe zu erhalten. Der Grossteil der Jugendlichen gab bereitwillig Auskunft und trank gemäss eigenen Angaben aus einer mehr oder weniger spontanen Laune heraus. Der übermässige Alkoholkonsum war bei den meisten eine einmalige Sache.

Bedenkliche Testkäufe

Für den Jugendschutz wenig zielführend ist der Artikel über die rechtsstaatlich höchst bedenklichen Testkäufe im neuen Alkoholgesetz. Der Testkäufer in einem Restaurant stiftet einen Servicemitarbeiter mit seiner Bestellung aktiv zur Tat an – und das ohne jeglichen Verdacht. Der Staat sollte nicht Delikte gezielt durch Provokation fördern. Gerichte haben in der Vergangenheit mehrmals festgehalten, dass Alkoholtestkäufe gegen wesentliche Rechtsgrundsätze verstossen.

Jugendschutz kann im Gastgewerbe mit anderen Massnahmen viel besser erreicht werden, z.B. durch die gute Ausbildung des Personals. GastroSuisse bietet seit Jahren erfolgreich gezielte Schulungskurse in Sachen Jugendschutz an. Zudem werden bereits in den Wirtkursen die Teilnehmer speziell in Hinblick auf den Jugendschutz geschult – schweizweit sind das mehr als 1000 Personen pro Jahr.

Wir brauchen gleich lange Spiesse!

Seit 1995 die Mehrwertsteuer eingeführt wurde, hat sich die Situation auf dem Markt der Ausserhausverpflegung markant verändert. Der Detailhandel verkauft immer mehr verzehrfertige Speisen und Getränke und erbringt somit Dienstleistungen, die in der Vergangenheit dem Gastgewerbe vorbehalten waren. Zudem gehören viele Restaurantbesuche heute zum «täglichen Bedarf». Es ist nicht mehr zeitgemäss, Lebensmittel aufgrund ihres Verzehrortes ungleich zu besteuern.

Die Gäste von Restaurants müssen stets den vollen Mehrwertsteuersatz von 8% entrichten, während Kunden des Detailhandels für verzehrfertige Speisen und alkoholfreie Getränke nur den reduzierten Satz von 2.5% bezahlen. Damit haben Supermärkte, Bäckereien, Metzgereien, Kioske und Tankstellen-Shops einen staatlich verordneten Preisvorteil von 5.5%.

«Der Detailhandel genießt einen staatlich verordneten Preisvorteil von 5.5 Prozent.»

Die meisten Politikerinnen und Politiker anerkennen die Ungerechtigkeit, direkte Konkurrenten im gleichen Markt unterschiedlich zu besteuern. Geht es darum, den Missstand zu beheben, kommen Ausreden ins Spiel. Ein Einheitssatz, der einfachste und ökonomisch sinnvollste Ansatz, wird kaum mehr diskutiert. Den reduzierten Satz für das Gastgewerbe wiederum wollen die meisten nicht, weil dem Ideal der gerechten Besteuerung Einnahmeherausfälle gegenüberstehen.



Die steuerliche Bevorzugung von Take-Away-Verkäufen ist auch beschäftigungs- und umweltpolitisch falsch.

GastroSuisse reagierte auf die Verschleppung des Anliegens mit der Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes», die 2011 mit 118'802 Unterschriften zustande kam. Die Initiative verlangt, dass Speisen und Getränke unabhängig von ihrem Verzehrort besteuert werden. Es bleibt dem Parlament überlassen, ob die Gleichbehandlung von Gastronomie und Detailhandel mit ein-, zwei- oder dreistufigem Modell erreicht wird.

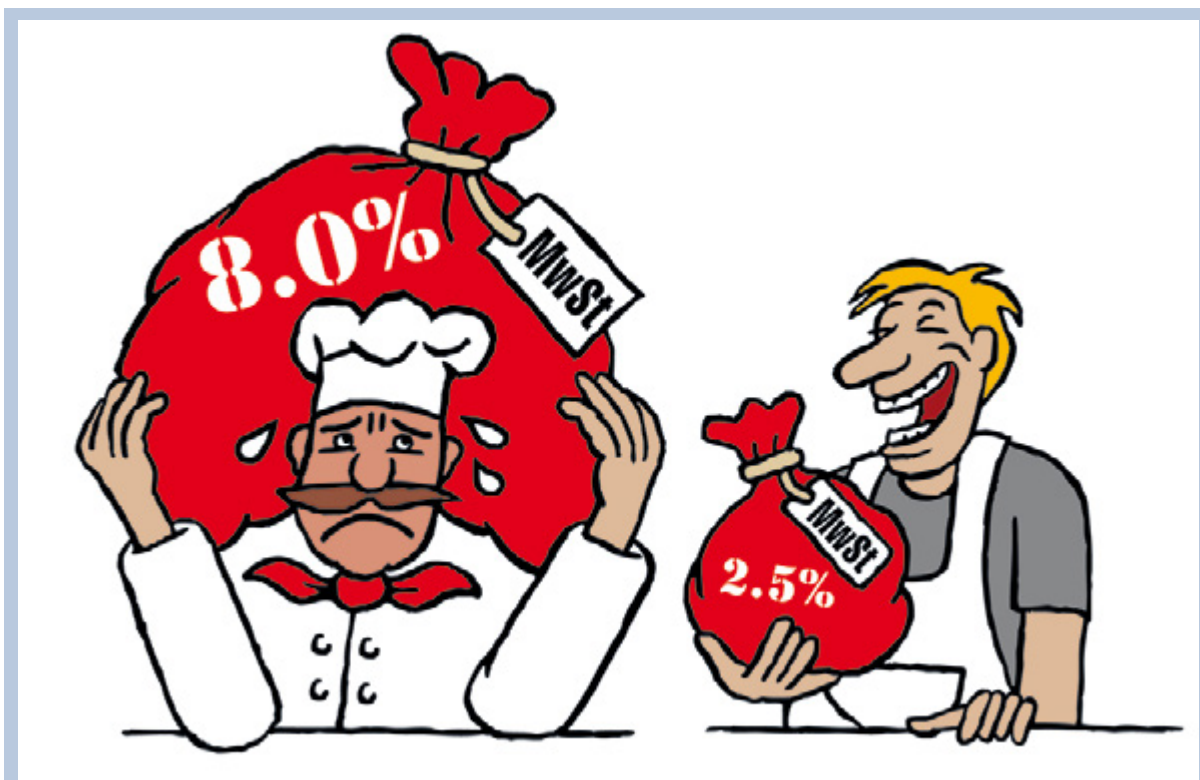
Gastgewerbe ist Milchkuh der Nation

Die Exportwirtschaft bezahlt keine Mehrwertsteuern. Banken und Versicherungen bezahlen auf den meisten ihrer Dienstleistungen keine Mehrwertsteuern. Und der Detailhandel entrichtet auf Lebensmittel nur den reduzierten Satz. Das Gastgewerbe erzielte nach Statistik 2010 mit insgesamt 27'002 Steuerpflichtigen einen steuerbaren Umsatz von 25.536 Milliarden, die Steuern betragen 1.081 Milliarden. Die Branche generiert mit 3% des steuerbaren Umsatzes sage und schreibe 10% der Nettosteuern, also jeden zehnten im Inland erhobenen Mehrwertsteuerfranken.

Sondersatz für Hotellerie bis 2017

Die eidgenössischen Räte haben einer Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für Beherbergungsleistungen zugestimmt. Damit kommt der bis 2013 befristete Sondersatz von 3.8 Prozent bis Ende 2017 zum Tragen. Im Sinne der Kontinuität stellt die Weiterführung des Sondersatzes um weitere vier Jahre ein zentrales Anliegen der Branche dar. Rund 55 Prozent der Übernachtungen in der Schweizer Beherbergung entfallen auf ausländische Gäste. Als viertgrösste Exportbranche der Schweiz kann der Tourismus im Vergleich zu anderen Branchen nicht von seinem Exportcharakter profitieren, da die erbrachte Leistung im Inland produziert und konsumiert wird.

Die angespannte Wirtschaftslage in wichtigen Quellmärkten und insbesondere das hohe Kostenniveau belasten den Schweizer Tourismus nach wie vor. Der Sondersatz ist ein wirksames Instrument, um die Nachfrage zu stimulieren und dadurch den Aufschwung im Tourismus zu unterstützen. 24 der 27 EU-Staaten sehen ebenfalls einen speziellen Satz für die Beherbergung vor. Mit seinem Entscheid sorgt der Ständerat für gleich lange Spiesse und trägt damit massgeblich zur Wettbewerbsfähigkeit der Branche bei.



Gleiche Produkte gleich besteuern

Die Gastronomie braucht gleich lange Spiesse mit dem Detailhandel. Weshalb werden ein Cappuccino am Tankstellenshop, ein Sandwich am Kiosk, ein Fertigsalat im Supermarkt und ein Gipfeli in der Bäckerei mit 2.5% besteuert, die gleichen Produkte in einem Restaurant aber mehr als dreimal so stark mit 8%? Beim Alkohol erfolgt die Besteuerung unabhängig vom Ort des Konsums – wieso nicht auch bei Speisen und alkoholfreien Getränken?

Tourismus ist eine Exportbranche

Der Export von Gütern und Dienstleistungen ist von der Mehrwertsteuer befreit. Touristische Leistungen an ausländische Gäste haben Exportcharakter. Darum werden Übernachtung und Frühstück mit einem reduzierten Beherbergungssatz besteuert. Auch Mahlzeiten, welche Touristen in der Schweiz konsumieren, stellen solche Leistungen dar. Darum sind auch sie steuerlich zu bevorzugen.

Keine Besteuerung von Arbeit!

Das geltende Mehrwertsteuerrecht fördert jene Lebensmittel, welche in automatisierten Prozessen produziert werden (Convenience-Food) oder nur einen nur geringen Serviceteil aufweisen (Take-Away). Das Gastge-

werbe mit rund 213'000 Mitarbeitenden wird benachteiligt. Die Gleichstellung von Restaurationsbetrieben und Food-Detailhändlern ist auch aus dieser Optik geboten. Die Mehrwertsteuer ist ein Konsum- und Jobkiller, eine regelrechte Strafsteuer auf Dienstleistungen.

Littering verhindern

Achtlos weggeworfene Verpackungen von Esswaren und Getränken kosten die Gemeinwesen immer mehr. Während beim Verkauf von Mitnahme-Produkten relativ viel Abfall anfällt, entsorgt das Gastgewerbe die wenigen Abfälle sachgerecht und auf eigene Kosten. Wer den Detailhandel gegenüber den Restaurants steuerlich fördert, forciert auch das Littering.

Ausgewogene Ernährung fördern

Mit der steuerlichen Begünstigung Mitnahme-Produkten provoziert der Staat ein Essverhalten, das er andernorts einschränken will (weniger Fett, Zucker und Salz). Menüs in Restaurants sind in der Regel ausgewogener als Verpflegungsartikel im Detailhandel. Fast Food steuerlich zu fördern, gleichzeitig aber Millionen für die Prävention auszugeben, ist nicht nachvollziehbar.

www.schluss-mwst-diskriminierung.ch

Gastro Express

www.gastro-express.ch

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Die Basler Gastronomie auf einen Klick!



www.baizer.ch

www.basel-restaurants.ch

Blockierte Verhandlungen

Die agrar- und ernährungswirtschaftliche Wertschöpfungskette der Schweiz weist verschiedene Wettbewerbsdefizite auf. Dies zeigt sich unter anderem in Marktanteilsverlusten, etwa im Rahmen des stark angewachsenen Einkaufstourismus. Diese Entwicklung ist umso gefährlicher, als sie schleichend stattfindet, was den politischen Handlungsbedarf nicht für alle sichtbar macht.

Der Zollschutz der schweizerischen Agrar- und Lebensmittelmärkte wurde in den letzten Jahren in einigen Bereichen abgebaut. Langfristig ist damit zu rechnen, dass er auch in den übrigen Bereichen abgebaut wird. Der Sektor müsste also ein grosses Interesse daran haben, dass dieser Prozess strategisch betrachtet und angegangen wird – leider ist es aber so, dass er laufend den Ereignissen hinterherläuft.

«Bäuerliche Kreise verschliessen sich dieser Diskussion lieber.»

Die Agrar- und Ernährungswirtschaft muss darauf hinwirken, dass die Marktanteile gehalten oder gar wieder ausgebaut werden können. Dazu hat die Diskussion über die langfristige Ausgestaltung der Rahmenbedingungen (und über die Begleitmassnahmen) zu erfolgen. Zahlreiche Akteure haben das erkannt, doch insbesondere bäuerliche Kreise verschliessen sich dieser Diskussion lieber.

Die Doha-Runde der WTO steht seit längerer Zeit still. Niemand weiss, ob und wie die Verhandlungen weitergeführt werden. Das darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Liberalisierung in der Zwischenzeit weitergeht, nämlich über bilaterale Freihandelsabkommen zwischen den verschiedenen Wirtschaftsräumen.

Derzeit sprechen die USA und die EU sehr ernsthaft über ein substantielles bilaterales Handelsabkommen. Durch ein solches Abkommen, welches wohl auch die Agrar- und Lebensmittelmärkte einbeziehen würde, entstünde der weltweit grösste Handelsraum. Die Schweiz muss sicherstellen, dass sie bei diesen Entwicklungen nicht diskriminiert wird. Es ist daher eine Frage der Zeit, bis die weitergehende Liberalisierung auch die schweizerischen Agrar- und Lebensmittelmärkte erfasst.

Die Weiterentwicklung des bilateralen Weges mit der EU ist in den letzten drei Jahren weitgehend zum Erliegen gekommen. Es steht die Lösung verschiedener institutioneller Fragen an. Die Schweiz und die EU haben ein Interesse daran, diese Fragen rechtzeitig zu lösen und die Blockade des bilateralen Weges zu beenden. Die Verhandlungen über

ein Abkommen im Agrar- und Lebensmittelbereich stehen einstweilen still, auch wenn dem Vernehmen nach wichtige Verhandlungsschritte abgeschlossen werden konnten. Sobald die Blockade beseitigt ist, dürften die Verhandlungen weitergeführt und abgeschlossen werden.

Vor diesem Hintergrund sind Diskussionen über weitere Teilmarktliberalisierungen aufgekommen, so etwa in den Bereichen des Milch- und Fleischmarktes. Während die Gespräche um eine Fleischmarktliberalisierung einstweilen zum Erliegen kamen, muss der Bundesrat über eine allfällige Milchmarktliberalisierung einen Bericht erstatten.

Abschottung des Agrarmarkts

Für das Hotel- und Gastgewerbe sind die Entwicklungen im Agrarbereich von vitalem Interesse. Wirte und Hoteliers haben hohe Schweizer Kosten und müssen gleichzeitig zu Weltmarktpreisen konkurrenzfähig sein.

Die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Branche würde schlagartig verbessert, würde nur schon der Fleischmarkt endlich geöffnet. Doch nicht nur die Preise von Fleisch werden in unserem Land künstlich hochgehalten: Wieso kosten beispielsweise Tiefkühl-Pommes für Schweizer Wirte dreieinhalb Mal so viel wie für ihre direkten Konkurrenten im benachbarten Ausland?

Kosten könnten durch eine Marktöffnung im Agrar- und Lebensmittelbereich spürbar gesenkt werden. Wir gehen davon aus, dass in den Restaurants Preisreduktionen von rund 10 Prozent möglich wären. Damit könnte die Preisdifferenz zwischen dem Schweizer Gastgewerbe und jenem der Nachbarländer um ein Viertel reduziert werden!



Der Käsemarkt wurde liberalisiert. Die Resultate sind ermutigend: Mehr Vielfalt, bessere Qualität und trotz Frankenstärke mehr Exporte.

Bewegt sich der Markt?

Zahlreiche Markenprodukte kosten in der Schweiz sehr viel mehr als in anderen Ländern. Ein nicht unbeträchtlicher Teil des Mehrpreises kann oft nicht durch die höheren Kosten hierzulande erklärt werden.

Die ungerechtfertigten «Schweiz-Zuschläge» verschwinden nur dort, wo es einen intensiven Wettbewerb gibt (z.B. bei der Unterhaltungselektronik). Weil aber viele Konzerne ihre nationalen Vertriebssysteme vor Wettbewerb schützen, gelingt es ihnen, in der Schweiz höhere Preise durchzusetzen und Kaufkraft abzuschöpfen. Während die Konsumenten zunehmend mit den Füßen abstimmen und im benachbarten Ausland einkaufen, ist das für Unternehmen kaum möglich.

Wenigstens scheint es, als ob der Getränkebereich langsam in Bewegung kommt. So gelangt beispielsweise sehr viel importiertes Red Bull auf den Schweizer Markt, was dazu führt, dass es fast dauernd Aktionen gibt – nicht nur mit Importware, sondern auch mit Red Bull aus dem offiziellen Schweizer Kanal. Vermehrter Wettbewerb bringt die Preise also unter Druck.

Auch Einweg-Bierflaschen und Dosenbiere werden vermehrt zu attraktiven Aktionspreisen angeboten. Das gilt leider nicht für Fassbier und Mehrweg-Flaschen für die Gastronomie, doch immerhin ist im Moment kaum mit Preiserhöhungen zu rechnen.

Erfolgreich wehrt sich bisher Coca-Cola gegen die Konkurrenz durch Importe. Zwar gibt es Import-Aktionen (z.B. durch Feldschlösschen, Pistor, CC Angehrn und Denner), doch regelmässige Angebote sind begrenzt. Erst die Regelmässigkeit, die Häufigkeit und die überregionale Verfügbarkeit von Importangeboten werden genügend Druck auf die überhöhten Preise von Coca-Cola in der Schweiz erzeugen..

Anzeige gegen Feldschlösschen

Bereits im Februar 2012 erstatteten wir Anzeige gegen die Feldschlösschen Getränke AG. Dabei haben wir auf den Missbrauch der Marktmacht durch den Getränkekonzern hingewiesen und insbesondere die stark steigenden Fassbierpreise kritisiert, wobei sich die beiden Branchengrössten Carlsberg und Heineken gegenseitig hochschaukeln. Im Weiteren prangerten wir die fehlende Weitergabe von Währungsgewinnen bei Importbieren und die vertikale Integration von Carlsberg-Feldschlösschen an.

Sehr störend ist auch die Ausgestaltung der Lieferverträge, vor allem die Exklusivklauseln, die fehlende Ausstiegsmöglichkeit bei Preiserhöhungen sowie die Tatsache, dass auch Wirte in mehrjährige Verträge gedrängt werden, bei denen es nur um die Konditionen geht (also um Rabatte/Rückvergütungen und nicht um Darlehen oder Lieferantenleistungen in nennenswertem Umfang).

Wir stehen in einem regen Austausch mit der Wettbewerbskommission, welche den Biermarkt weiterhin beobachtet, was einer Voruntersuchung gleichkommt. Im Moment sieht die Weko aber leider zu wenige Anhaltspunkte, die es rechtfertigen würden, eine Untersuchung einzuleiten.

Das günstigste Fassbier der Schweiz

Das günstigste Fassbier auf dem Schweizer Markt, das auf Initiative des Wirtverbandes Basel-Stadt seit 2006 importierte Maximilians aus Bayern, verzeichnet auch die beste Preisentwicklung. Der aktuelle Einkaufspreis von CHF 1.79 pro Liter liegt 0.6 Prozent unter dem Einführungspreis von 2006. Maximilian's ist erhältlich bei Theo Rietschi AG in Arlesheim.



Anzeigen gegen Coca-Cola

Nach den Importaktionen und Anzeigen gegen einen Abfüller in Deutschland haben wir bei der Wettbewerbskommission weitere Anzeigen gegen Firmen des Coca-Cola-Systems eingereicht, weil wir als Handelspartner diskriminiert werden. Der Konflikt mit dem Getränke-Multi weitet sich aus.

Im Januar 2013 haben wir per Post und Fax den österreichischen Abfüllbetrieb um eine Offerte für Einweggebinde von Coca-Cola gebeten. Ein Bezug aus Deutschland, von wo sie seit Herbst 2011 über einen Zwischenhändler Mehrwegflaschen importieren, ist wegen des dortigen Pflichtpfands nicht praktikabel.

Weil nach fünf Wochen keine Antwort aus Österreich vorlag, haben wir Ende Februar 2013 erneut angefragt – dieses Mal mit eingeschriebenem Brief. Nach weiteren sechs Wochen platzte uns der Kragen: Wir haben bei der Wettbewerbskommission gegen die Coca-Cola HBC Austria GmbH wegen Nichtbelieferung und Diskriminierung von Handelspartnern geklagt. Auch gegen den französischen Abfüller Coca-Cola Entreprise haben wir Anzeige erstattet.

Der Gebietsschutz bei Coca-Cola hat System. Der Konzern schützt sein Schweizer Vertriebssystem vor Wettbewerb, um hier Kaufkraft abzuschöpfen. Wir hatten dem österreichischen und dem französischen Abfüller angeboten, die Ware lastwagenweise abzuholen und im Voraus zu bezahlen. Es lagen somit keine sachlichen Gründe vor, eine Offerte zu verweigern.

Die Gäste unserer Mitgliederbetriebe wandern zunehmend ins benachbarte Ausland ab. Wir befinden uns also in einem direkten Wettbewerb mit unseren Berufskollegen im Badischen und im Elsass, weshalb die gewaltigen Preisdifferenzen beim Einkauf ein riesiges Problem darstellen. Für Coca-Cola gibt es keine vollwertigen Ausweichmöglichkeiten und deshalb ist die Verhandlungsmacht der einzelnen Wirte gering. Das erlaubt es dem Konzern, in der Schweiz Preise durchzusetzen, die nicht allein mit höheren Kosten hierzulande begründet werden könnten.

Bereits im Oktober 2012 gelangten wir an die Wettbewerbskommission, nachdem die Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG in Deutschland eine Belieferung verweigert hatte. Zwar erhielten wir nach einer Intervention der Weko eine Offerte, aber weil man uns «Werbebeiträge» in der Höhe von rund 15 Prozent des Nettopreises vorenthält, sind wir faktisch weiterhin gezwungen, über einen Zwischenhändler einzukaufen. Die zentrale Frage, ob das Rabattsystem von Coca-Cola missbräuchlich sei, wurde bisher von der Wettbewerbskommission nicht beantwortet.

Die eidgenössischen Räte haben es in der Hand, die Einkaufsfreiheit über eine Ergänzung des Kartellgesetzes zu gewährleisten. Wenn marktbeherrschende Anbieter ihre Preise differenzieren, müssen wir dort einkaufen können, wo wir wollen. Sonst kommen in der Schweiz keine Wettbewerbspreise zustande!

Meistbegünstigungsklauseln im Visier der Kartellbehörden

Die Forderung der Buchungsportale nach dem immer günstigsten Preis und der Verfügbarkeit eines jeden Hotelzimmers über alle Online- wie Offline-Kanäle ist wettbewerbswidrig. Es besteht die Hoffnung, dass die Hoteliers ihre unternehmerische Entscheidungsfreiheit in Distributionsfragen wieder erlangen. Die Hotellerie ist es leid, von ihren Vertriebspartnern tagtäglich wegen echter oder vermeintlicher Verstösse gegen Paritätsverpflichtungen abgemahnt und unter Druck gesetzt zu werden. Durch ein behördliches Verbot verpflichtender Paritäten würden die Hotels die Möglichkeit zurück erhalten, die unterschiedlichen Kosten der diversen Vertriebskanäle in ihren Zimmerpreisen widerzuspiegeln.



Zähes Ringen um neues Kartellgesetz

Die Spitzenverbände der Wirtschaft bekämpfen zusammen mit der gewerkschaftlichen Linken ein griffiges Kartellgesetz. Wessen Interessen werden hier eigentlich vertreten?

Auf dem Höhepunkt der Frankenstärke sprossen Rezepte, wie die Hochpreisinsel geschliffen werden kann. Nur leider wurde seither kaum etwas umgesetzt: Der Reformschwung ging verloren, weil multinationale Konzerne und Gewerkschaften ihre Interessen durchsetzen. Ein Beispiel ist das Kartellgesetz.

«Der Abbau staatlicher Hürden nützt nichts, solange Nachfragern aus der Schweiz gar keine Waren verkauft werden.»

Im Herbst 2011 hat der Nationalrat mit 113 zu 74 einer Motion von Prisca Birrer-Heimo (SP/LU) gegen «unzulässige Preisdifferenzierungen» zugestimmt. Im Kern ging es darum, die leidigen «Schweiz-Zuschläge» unter Druck zu bringen. Unternehmen, die ihre Markenprodukte im Ausland zu tieferen Preisen vertreiben als hierzulande, hätten gezwungen werden sollen, Nachfrager aus der Schweiz über ihre ausländischen Vertriebsstellen zu den dort geltenden Preisen und Geschäftsbedingungen zu bedienen.

Bei den Konzernen läuteten die Alarmglocken, weil das lukrative Schweiz-Geschäft unter Wettbewerbsdruck zu geraten drohte. Die Gegner des Gesetzesartikels brachten die Mär in Umlauf, heimische Unternehmen könnten dazu verpflichtet werden, ihre Produkte zu den gleichen Preisen wie beispielsweise in Portugal zu verkaufen. Dabei geht es vielmehr darum, dass Schweizer eben auch in Portugal einkaufen können, wenn Sie das wollen – zu Preisen, die die Unternehmen dort selbst festlegen.

Der Ständerat hat im März 2013 entgegen dem Mehrheitswillen seiner Wirtschaftskommission dennoch einem Einzelantrag von Hans Hess (FDP/OW) zugestimmt und einen modifizierten Art. 7a ins Kartellgesetz aufgenommen. Die Behinderung des Einkaufs im Ausland soll höchstens bei sachlichen Rechtfertigungsgründen hingenommen werden, z.B. wenn es um Schweizer Unternehmen geht, die Exportmärkte aufbauen. Das Geschäft ist nun wieder in der Wirtschaftskommission des Nationalrats, wo es systematisch verschleppt wird.

Economiesuisse und der Gewerbeverband finden, man brauche bloss die Handelshemmnisse abzubauen und Pa-

rallelimporte zuzulassen, um das Problem zu lösen. Die Wirtschaftsverbände übersehen, dass der Abbau staatlicher Hürden nichts nützt, solange die Konzerne im Ausland Nachfragern aus der Schweiz gar keine Waren verkaufen und so ihr Vertriebssystem in der Schweiz vor Wettbewerb schützen. Zudem geht es nicht nur um den Parallelimport (zwecks Wiederverkauf), sondern auch um den direkten Einkauf im Ausland: Viele Produkte gelangen gar nicht in den Grosshandel, sondern werden von den Herstellern direkt an Unternehmen und Konsumenten verkauft.

In der Praxis ist es oft nicht möglich, Abreden oder Marktbeherrschung zu beweisen. Um Kartellrenten zu verhindern, braucht es den Art. 7a oder zumindest eine Präzisierung von Art. 4 KG, welcher die Wettbewerbskommission zwingt, in wesentlich mehr Fällen als heute von einer Marktbeherrschung auszugehen und Tatbestände gemäss Art. 7 zu sanktionieren.

Verhindert wird das bisher nicht nur von den Konzernen und ihren Handlangern, sondern auch von den Gewerkschaften, die sich Sorgen um das Lohnniveau machen. Sie nehmen damit in Kauf, dass Schweizer KMU sich kaum gegen die «andere Abzocke» (NZZ) durch ausländische Unternehmen wehren können und dass Arbeitsplätze verschwinden, weil Betriebe ihre Produktion ins Ausland verlagern und standortgebundene Unternehmen ihre internationale Wettbewerbsfähigkeit verlieren.

Statt die Kaufkraft von sozial Schwachen zu erhöhen, wird es erst recht einen Druck auf deren Löhne geben. Das entlarvt die Fixierung auf Nominallöhne als naiv und fragwürdig. Die Gewerkschaften erreichen genau das Gegenteil: Werden die Schweizer Betriebe im Einkauf nicht entlastet, so werden die Löhne sinken müssen, denn nur das wird noch einen weiteren Abbau von Arbeitsplätzen verhindern können.

Es braucht nun endlich Nägel mit Köpfen. Sonst setzen sich einmal mehr die Interessen der Konzerne zuungunsten der KMU durch. «Je weniger die Leute wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie.» An dieses Bonmot des amerikanischen Dichters John Godfrey Saxe erinnert die Revision des Kartellgesetzes.

Volkswirtschaftliche Bedeutung

Das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe ist ein bedeutender Wirtschaftszweig. Die Branche hat 210'000 Beschäftigte, davon sind rund 9000 Lernende. Mit 5% der Beschäftigten ist sie der sechstgrösste Arbeitgeber der Schweiz. Das Gastgewerbe umfasst rund 36'000 Profit Center in 28'000 Betrieben, die zusammen schätzungsweise 25 Milliarden Franken Jahresumsatz erzielen.

Das Gastgewerbe liefert 950 Millionen Franken Mehrwertsteuern und somit mehr als einen Zehntel der im Inland erhobenen Netto-Steuerforderungen ab. Zudem ist die Branche ein bedeutender Abnehmer von inländischen Produkten (Landwirtschaft, Gewerbe) und ein wichtiger Auftraggeber für die Banken, die Bauwirtschaft, den Fachhandel und weitere Branchen.

Branchenstruktur

Im Gastgewerbe dominieren kleine Betriebe. Nur jeder neunte Betriebsstätte erzielt mehr als 2 Millionen Franken Jahresumsatz, während zwei Drittel der gastgewerblichen Unternehmen weniger als 850'000 Franken erzielt. Fast ein Drittel aller Betriebe haben, wenn man den Inhaber nicht mitrechnet, weniger als vier Beschäftigte.

Ertragslage

Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten 59% der Gastbetriebe rote Zahlen ausweisen. Die durchschnittliche Verweildauer auf einem Betrieb beträgt weniger als fünf Jahre. Rund 20 Prozent der Betreiber überleben die ersten drei Jahre nicht.

Kostenstruktur

Auf der Kostenseite sind die Mitarbeiter und der Wareneinkauf entscheidend. Grosse Betriebe haben prozentual höhere Personalkosten, aber tiefere Waren- und Betriebskosten, so dass durchschnittlich höhere Gewinne möglich sind. Bei einem Unternehmerlohn von durchschnittlich 6.4% resultiert ein Verlust von 4.3% des Umsatzes!

Anzahl Mitarbeitende (ohne Betriebsinhaber)

Keine Mitarbeiter	5.2%
1 Mitarbeiter	8.4%
2 bis 3 Mitarbeiter	18.5%
4 bis 5 Mitarbeiter	15.7%
6 bis 9 Mitarbeiter	22.2%
10 bis 19 Mitarbeiter	18.2%
20 bis 49 Mitarbeiter	9.4%
50 und mehr Mitarbeiter	2.4%

Jahresumsatz in Franken

bis 150'000	11.0%
150'001 bis 250'000	10.9%
250'001 bis 350'000	10.2%
350'001 bis 550'000	17.2%
550'001 bis 850'000	17.3%
850'001 bis 1'100'000	9.9%
1'100'001 bis 1'500'000	7.6%
1'500'001 bis 2'000'000	4.6%
2'000'001 bis 5'000'000	9.0%
über 5'000'000	2.3%

Kostenstruktur

Personalkosten inkl. Unternehmerlohn	48.5%
Warenkosten	26.7%
Finanz- und Anlagekosten	17.3%
Allgemeine Betriebskosten	11.8%
Erfolg	-4.3%

Die Daten stammen aus dem Branchenspiegel von GastroSuisse. Das Dokument ist für CHF 35 auf gastrobuch.ch erhältlich.

Im Oktober 2013 gab es in Basel-Stadt 890 gastgewerbliche Betriebsstätten mit insgesamt 973 Profit Centers. Der Gastronomiemarkt wird von kleinen Einheiten geprägt, doch der Anteil der Ketten, Systeme und Gruppen ist hoch.

Nur 19.7% der Basler Gastbetriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gastraum. 33% der Betriebe verfügen über weniger als 41 Innenplätze und nur 12.4% über mehr als 100 Plätze.

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

Die Gaststätten in Basel-Stadt verfügen über 1092 regelmässig geöffnete Räume mit 60'303 Innenplätzen. Mit Aussenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastgewerbes bei rund 100'000 Personen liegen.

189 Betriebe (21.2%) gehören zu einer Kette, einem System oder einem Unternehmen mit mehr als einer Betriebsstätte. Die Gruppenbetriebe verfügen zusammen über 280 regelmässig geöffnete Innenräume (25.6%) mit 21'079 Innenplätzen (34.9%).

Wegen der höheren Produktivität der Grossgastronomen ist davon auszugehen, dass der Marktanteil der Individualgastronomie nur noch 50 Prozent beträgt. Allerdings gehö-

ren von den erwähnten 189 Gruppenbetrieben nur 83 zur Markengastronomie im engeren Sinne – und selbst diese Betriebe werden oft von KMU betrieben, z.B. mit Franchisingverträgen.

Die häufigste Rechtsform im Basler Gastgewerbe ist nach wie vor die Einzel firma (37.1%), gefolgt von der GmbH (30.8%) und der Aktiengesellschaft (22.6%). 3.6% der Betriebe werden von einer Genossenschaft geführt, 2.7% von einem Verein, je 1.6% von einer Stiftung und einer Kollektivgesellschaft.

Das Hotel- und Gastgewerbe in Basel-Stadt beschäftigt 8000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon etwa 4500 im Vollzeit- und 3500 im Teilzeitpensum. Die Lohnsumme beläuft sich auf rund 370 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz beträgt circa 780 Millionen Franken; davon entfallen 180 Millionen auf die Beherbergung und 600 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 es bereits 868. Pro Jahr kamen also fast 28 Betriebe dazu. In den letzten vier Jahren hat sich das Netto-Wachstum auf durchschnittlich fünf Betriebe pro Jahr verlangsamt.



Von den 308 bedienten Speiserestaurants in Basel pflegen mehr als drei Viertel einen europäischen Küchenstil.

Profit Centers nach Betriebsart			
Europäische Küchen	232		23.8%
Asiatische Küchen	46		4.7%
Diverse Küchen	17		1.8%
Cafés mit hohem Küchenanteil	13		1.3%
Full Service		308	31.6%
Quick Service		124	12.8%
Betriebs- und Schulverpflegung		48	4.9%
Total Verpflegungsgastronomie		480	49.3%
Cafés mit geringem Küchenanteil	57		5.8%
Café-Bars	122		12.5%
Bars / Pubs	89		9.2%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	29		3.0%
Getränkebetonte Wirtschaften	87		8.9%
Treffpunktlokale		384	39.4%
Tanzlokale	24		2.5%
Cabarets	6		0.6%
Kontaktbars	17		1.7%
Diverse Unterhaltungslokale	5		0.5%
Unterhaltungsbetriebe		52	5.3%
Total Kommunikationsgastronomie		446	44.7%
Hotels mit weniger als 50 Zimmern	30		3.2%
Hotels mit 50 bis 99 Zimmern	15		1.5%
Hotels mit 100 und mehr Zimmern	12		1.3%
Beherbergungsbetriebe		57	6.0%
Profit Centers in Basel-Stadt		973	100.0%

Innenplätze	Betriebe	in %
0	30	3.4%
1 bis 30	133	14.8%
31 bis 40	132	14.8%
41 bis 60	306	34.4%
61 bis 100	180	20.2%
101 bis 200	84	9.4%
über 200	27	3.0%
Total	890	100.0%

Gasträume	Betriebe	in %
0	30	3.4%
1	685	76.9%
2	136	15.3%
3 und mehr	39	4.4%
Total	890	100.0%

Ohne Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.
© Wirtverband Basel-Stadt, November 2013

Umfrage bestätigt Dimensionen des «Gastronomietourismus»

Das Schweizer Gastgewerbe leidet unter der Frankenstärke und hohen Produktionskosten. Eine repräsentative Umfrage bestätigte, dass es einen regen Gastronomietourismus gibt: Jeder dritte Deutschschweizer isst regelmässig im benachbarten Ausland. «Heavy Users» gibt es nicht nur in den Grenzregionen. Selbst Bankette finden oft nicht mehr in der Schweiz statt.

Im Zeitraum von 29. April bis 4. Mai 2013 hat das Link-Institut im Auftrag des Wirtverbandes Basel-Stadt 682 in der Deutschschweiz wohnhafte Personen im Alter zwischen 15 und 74 telefonisch befragt. Fast zwei von drei Befragten, insgesamt 453 Personen, haben in den letzten zwölf Monaten mindestens eine Restaurant-Mahlzeit im benachbarten Ausland im Rahmen von Tagesausflügen eingenommen.

«Jeder dritte Deutschschweizer isst regelmässig im Ausland.»

6% der befragten Deutschschweizer essen mehr als 20 Mal pro Jahr ennet der Grenze. Weitere 13% tun es neun bis zwanzig Mal, 15% vier bis acht Mal jährlich. Insgesamt isst also jeder Dritte (34%) regelmässig im Ausland. Bei den 15- bis 29-Jährigen essen sogar 10% sehr häufig, 14% häufig und 16% ab und zu im benachbarten Ausland.

Deutlich weniger oft gehen die 50- bis 74-Jährigen über die Grenze: 46% in dieser Altersgruppe tun es gar nie, aber immerhin jeder vierte Ältere geht mehr als drei Mal pro Jahr zum Essen ins benachbarte Ausland (5% sogar mehr als 20 Mal).

Die meisten «Heavy Users» (neun Mal pro Jahr und öfters) gibt es in der Ostschweiz und in der Nordwestschweiz (21%) sowie im Kanton Zürich (19%), während es im Kanton Bern (14%) und in der Zentralschweiz (13%) erwartungsgemäss weniger, aber angesichts der Distanz zur Grenze immer noch viele sind.

Betrachtet man ausschliesslich die privaten Abendessen in bedienten Restaurants, so ergibt sich folgendes Bild: Fast jeder sechste Befragte (15%) geht für 10 bis 29 Prozent solcher Restaurantbesuche über die Grenze, jeder Siebzehnte (6%) für 30 bis 49 Prozent der entsprechenden Anlässe. 4 Prozent der Befragten essen sogar häufiger im Ausland als in der Schweiz.

In der Nordwestschweiz (Aargau, Solothurn, Baselland, Basel-Stadt) besuchen 6 Prozent der Befragten häufiger ein Restaurant im Ausland als in der Schweiz. Hinzu kommen 6 Prozent der Gäste, die zwischen 30 und 49 Prozent ihrer abendlichen Restaurantbesuche ennet der Grenze tätigen.

Wieso besuchen die Deutschschweizer Speiselokale im benachbarten Ausland? Fast jeder dritte Konsument gibt darauf keine Antwort oder «weiss es nicht». Von denjenigen, die mindestens einen Grund nennen, geben 61% die Kombination mit Einkäufen im Ausland an. 46% nennen tiefere Preise als Motiv.

Ein Viertel derjenigen, die mindestens einen Grund nennen, hält das Angebot im Ausland für origineller oder vielfältiger (26%), den Service (18%) oder das Essen (17%) für besser. Eine kleinere Rolle spielen Parkplätze (10%) oder die grössere Zahl von Raucherräumen (4%).

Das Kriterium Preis ist bei den Jüngeren wesentlich wichtiger. Die Gruppe der 15- bis 29-Jährigen kritisiert zudem auch häufiger die Originalität und Vielfalt des gastronomischen Angebots sowie die Qualität des Essens in der Schweiz. Die Servicequalität wird von den Jungen hingegen deutlich weniger oft als Beweggrund genannt als von älteren Gästen.

Erstaunlich sind auch die Zahlen, die zu Banketten erhoben wurden. 12% der befragten Deutschschweizer gaben an, in den letzten zwölf Monaten im benachbarten Ausland an einem organisierten Mittag- oder Abendessen mit zehn oder mehr Teilnehmern teilgenommen zu haben (4% waren sogar an drei Banketten und mehr).

Während für den Detailhandel detaillierte Studien zum Einkaufstourismus vorliegen, fehlen Erhebungen zu den Auswirkungen des «Gastronomietourismus». Wir schätzen den landesweiten Kaufkraftabfluss auf zwei Milliarden Franken pro Jahr. Gelänge es, die Gästeabwanderung zu halbieren, würden im Schweizer Gastgewerbe fast 10'000 Stellen entstehen. Zwischen 2008 und 2013 gingen in der Branche fast 26'000 Jobs verloren.



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 79 Rappen

Schweppes Tonic
Schweppes Bitter Lemon
20cl MW für 85 Rappen



Qualitäts-Fassbier aus Bayern



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

Unter Druck

Die konventionelle Hotellerie kommt von verschiedenen Seiten unter Druck. Zum einen gibt es immer mehr Business-Appartements, zum anderen boomt die private Zimmervermietung. Für kleinere Hotels ist die Marktveränderung auch eine Chance, wenn es ihnen gelingt, das «Zuhause-Gefühl» zu stärken.

In den herkömmlichen Hotels gibt es immer weniger Langzeitgäste. Zahlungskräftiges Publikum bezieht zunehmend Quartier in möblierten Studios. Die Grenze zwischen Wohnungsmarkt und Hotellerie verschwimmt. Ein wichtiger Grund liegt bei den Kosten. Für ein möbliertes Studio

«In den herkömmlichen Hotels gibt es immer weniger Langzeitgäste.»

bezahlt man pro Monat etwa 3000 Franken, während ein gleich langer Aufenthalt in einem Hotelzimmer der Mittelklasse fast das Doppelte kostet. An guten Wohnlagen werden günstige Wohnungen in teure Businessappartements umgewandelt. Neubauprojekte erhöhen den Preisdruck und tragen nicht zu lebendigen, gut durchmischten Quartieren bei.

Auch die private Zimmervermietung und der Wohnungstausch boomen. Entsprechende Internet-Portale machen die gewerbmässige Untervermietung möglich. Die Gäste sind überwiegend Familien mit Kindern, junge Paare, Jugendliche, Globetrotter und zunehmend Geschäftsreisende. Sie schätzen innovative, individuelle und moderne Einrichtungen, die Insidertipps der Vermieter und die damit verbundene Möglichkeit, in das städtische Leben mehr integriert zu sein.

Die privaten Vermieter verkaufen zwar Übernachtungsmöglichkeiten, die dem Standard der professionellen Gastgeber in keiner Weise gerecht werden, doch dafür bieten sie einen ganz anderen Mehrwert: Den Gästen scheint das Gefühl viel wichtiger zu sein, das Städteziel hautnah als Insider zu erleben und einen Einblick in den privaten Raum zu bekommen. Dadurch entsteht ein Gemeinschaftsgefühl, das den Besucher ins Zentrum rückt.

Hotels bieten zwar Vorteile wie verlässliche Standards durch Klassifizierung und Marke, Sicherheit, Haftung, spontane Buchung ohne Profilhinterlegung und zeitlich flexibles Check-in, doch dies kann nur die Ausgangsbasis einer Gegenoffensive sein. Mittelständische Häuser müssen mit noch individuellerem Service auf ihre Gäste eingehen. Weil immer mehr Gäste ihre Übernachtung spontan via Smartphone buchen, reicht eine mehrsprachige Website nicht mehr aus. Es braucht mobile Buchungsmöglichkeiten.

Der graue Beherbergungsmarkt

In grossen Städten etabliert sich zunehmend eine «Schwarzhotellerie». Privatvermieter vermeiden Auflagen (z.B. in den Bereichen Brandschutz und Hygiene) aller Art und lassen ihre Gäste keine Meldescheine ausfüllen. Sie führen keine Gästetaxen, keine Mehrwertsteuer, keine Gewinnsteuern und keine Sozialabgaben für ihr Reinigungspersonal ab. Das sorgt für inakzeptable Wettbewerbsverzerrungen.

Die Hotellerie bietet oft günstige Preise, Mindeststandards bei Komfort, Hygiene und Sicherheit, verlässliche Buchung und Schlüsselübergabe, Stornierungsmöglichkeit, professionellen Service wie Speisen, Getränke und Ansprechpartner nahezu rund um die Uhr. Doch trotz dieser standardisierten «Rundum-Sorglos-Pakete» schafft es die Branche nicht, den boomenden Markt der Privatzimmerportale zu stoppen.

In Deutschland generieren Privatquartiere mit weniger als neun Betten 87 Millionen Übernachtungen, wobei die

Dunkelziffer noch deutlich darüber liegen dürfte. Marktbeobachter schätzen, dass allein in Berlin circa 15'000 Ferienwohnungen auf dem grauen Beherbergungsmarkt um Gäste buhlen – von günstig einfach am Stadtrand über schicke Altbauwohnungen in Szenevierteln bis zu geschmackvollen Apartments.

Die daraus entstandenen Vermittlungsportale gewinnen immer mehr «Follower» als auch neue Unterkünfte. So verkündete der Marktführer airbnb kürzlich, dass seit der Gründung des Portals vor rund vier Jahren mehr als vier Millionen Reisende eine Privatunterkunft gebucht haben. Der in Baden-Württemberg ansässige Anbieter Gloveler bietet insgesamt weltweit mehr als 50'000 Betten in 3300 Städten an. Seit der Unternehmensgründung im Jahre 2009 sind die Anzahl der Buchungen jährlich um das Fünffache gestiegen!

Bewertungsportale immer wichtiger

Das Feedback von Gästen spielt eine ausschlaggebende Rolle für das Hotelimage und spiegelt sich im Buchungsvolumen wieder. Das Abschneiden auf grossen Bewertungsportalen ist deshalb zunehmend matchentscheidend.

Reisen werden zunehmend online geplant und gebucht. Dabei dienen die offiziellen Sterne-Klassifikationen oft nur noch der groben Auswahl. Der eigentliche Buchungsentcheid wird in vielen Fällen erst nach Konsultieren von Bewertungsportalen getroffen. Wird dort die Qualität einer Unterkunft schlecht beurteilt, so wirkt sich das umsatzschädigend aus.

Neben den bekannten Buchungsportalen wie Booking.com, HRS und Expedia, auf denen Gäste ein Hotel bewerten können, nachdem sie es tatsächlich besucht haben, gibt es international etablierte Portale wie Tripadvisor oder Holidaycheck, auf denen jeder öffentlich bewerten kann. Das birgt eine gewisse Missbrauchsgefahr in sich, doch ergeben eine hohe Zahl von Bewertungen bei den meisten Hotels dennoch objektive Aussagen.

Eine Untersuchung des Verbands Internet-Reisevertrieb aus dem Jahre 2011 zeigt, wie wichtig Bewertungen für die Entscheidungsfindung bei der Urlaubsplanung sind: 95% der Befragten halten die Bewertungen für glaubwürdig, und bei 59% der Umfrageteilnehmern beeinflussen sie erheblich die Entscheidung für oder gegen ein Hotel.

Ähnliche Ergebnisse wurden 2012 von der Universität Cornell in der Studie «The impact of social media on lodging

performance» veröffentlicht, der zufolge sich positive Bewertungen und Online-Zufriedenheit von Gästen unmittelbar über Online- sowie Offlinekanäle auf den finanziellen Erfolg des Hotels auswirken.

Google dringt in den Hotelvertrieb vor

Der Internet-Gigant Google geht in vielen Ländern dazu über, seinen «Hotelfinder» in die normale Suche zu integrieren. Geben Google-Nutzer die Suchbegriffe «Hotel» plus den Namen einer Stadt ein, bekommen sie direkt unter den Anzeigen, also noch vor den Suchergebnissen, ein Buchungsfenster angezeigt, in den sie die Daten der gewünschten An- und Abreise eingeben können.

Unter der URL google.com/hotels kann man Hotels buchen. Der meiste Traffic dürfte jedoch über die organische Google-Suche kommen. Je nach Standort und Hotel bewegt sich der Preis pro Klick zwischen 0.2 und 0.3 Prozent des Übernachtungspreises. Das tönt nach wenig, doch wird dieser Betrag auch fällig, wenn der Kunde nicht bucht. Der «Google Hotelfinder» nutzt ausschliesslich sein eigenes Bewertungssystem. Hotelbesitzer sollten ihre Präsenz bei «Google+» stärken.

Um über Google buchbar zu sein, brauchen Hotels eine technische Anbindung. Verschiedene Unternehmen bringen nun Schnittstellen auf den Markt. Die grossen Hotelportale gehören zu den wichtigsten Werbekunden von Google. Es bleibt abzuwarten, wie stark der Gigant die Vertriebslandschaft umpflügt.



Immer mehr Gäste bewerten ihre Reiseerfahrungen im Internet. Positive Kommentare wirken sich nachweislich auf den finanziellen Erfolg von Hotels aus.

Mehr als 1.1 Millionen Logiernächte

In Basel-Stadt wurden 2013 insgesamt 1'105'862 Hotelübernachtungen gebucht, 2.2 Prozent mehr als im Jahr zuvor. Der Basler Tourismus verzeichnete damit zum achten Mal in Folge einen neuen Höchstwert. Gäste aus der Schweiz buchten 322'772 Übernachtungen

«Die Herkunftsstruktur zeigt ein international breitgestreutes Besucherfeld.»

(+3%). Der bisherige Spitzenwert von 2009, als vor allem die Van Gogh-Ausstellung für eine hohe Nachfrage aus dem Inland sorgte, wurde damit übertroffen. Die Übernachtungen von Gästen aus dem Ausland verzeichneten einen Zuwachs

um 1.9% auf insgesamt 783'090 Logiernächte, was ebenfalls eine neue Bestmarke ist. Die Herkunftsstruktur zeigt ein international breitgestreutes Besucherfeld. Augenfällig ist dabei die Bedeutung der europäischen Besucher (ohne Binnentourismus) mit einem Marktanteil von 48.2%. Die europäische Kundschaft buchte insgesamt 532'934 Logiernächte (+2.3%).

2013 standen den Gästen durchschnittlich 64 Hotelbetriebe mit 6411 Gastbetten und 3745 Zimmern zur Verfügung. Im Mittel des Jahres betrug die Zimmerbelegung 62%. Dieser Wert ist gegenüber 2012 um 1.9 Prozentpunkte gestiegen. Die Zimmerbelegung an Werktagen lag mit 67.9% deutlich über dem Mittelwert (+2 Prozentpunkte). Die Wochenendzahlen waren mit 47.4% nach wie vor tiefer, aber immerhin 1.8 Prozentpunkte höher als im Vorjahr. Die Aufenthaltsdauer blieb mit durchschnittlich 1.93 Tagen (Vorjahr 1.95) beinahe konstant.

Die wichtigsten Quellmärkte der Basler Hotellerie

Rang	Land	2013 Logiernächte	Mittelwert 2004–2013	Zuwachs 2013 zum MW	Marktanteil 2013 in %
1	Schweiz	322'772	283'014	14.0	29.2
2	Deutschland	185'430	179'256	3.4	16.8
3	USA	113'226	93'258	21.4	10.2
4	Grossbritannien	84'025	80'069	4.9	7.6
5	Frankreich	50'040	42'159	18.7	4.5
6	Italien	44'998	42'187	6.7	4.1
7	Niederlande	28'043	26'589	5.5	2.5
8	Spanien	22'484	22'365	0.5	2.0
9	Belgien	16'973	14'252	19.1	1.5
10	Österreich	14'015	14'444	-3.0	1.3
11	China	13'739	8'164	68.3	1.3
12	Indien	13'665	9'210	48.4	1.2
13	Australien	12'497	8'809	41.9	1.1
14	Kanada	11'575	8'003	44.6	1.1
15	Japan	10'897	11'951	-6.0	1.0
16	Golfstaaten	10'176	7'531	35.1	0.9
17	Brasilien	10'077	11'510	-12.4	0.9
18	Russland	9'622	7'564	27.2	0.9
	Übrige Länder	131'608	109'356	20.3	11.9
	Total	1'105'862	979'691	12.9	100.0

Quelle: Statistisches Amt Basel-Stadt

Tabelle: Wirtverband Basel-Stadt

Umsetzung der Zweitwohnungsinitiative

Der Bundesrat hat festgelegt, wie er die Zweitwohnungsinitiative umsetzen will. Zwar ist in Gemeinden, welche die 20-Prozent-Grenze erreicht haben, der Neubau von Zweitwohnungen grundsätzlich verboten, doch touristisch bewirtschaftete Wohnungen mit sogenannten warmen Betten sollen auch in Zukunft gebaut werden können. Derartige Wohnungen müssen ein hotelähnliches Betriebskonzept aufweisen und dürfen nur kurzzeitig, nicht aber dauerhaft vermietet werden. Die Querfinanzierung von Hotels mittels Zweitwohnungen in bis zu 20 Prozent der Nutzungsfläche eines Betriebs soll ebenfalls möglich bleiben, wenn es die finanzielle Situation erfordert.

Impulsprogramme zeigen Wirkung

Der Schweizer Tourismus war jüngst mit einer deutlich schwächeren Nachfrage konfrontiert. Zwischen 2008 und 2012 hat die Zahl der Hotellogiernächte in der Schweiz um über 7, im Alpenraum gar um über 13 Prozent abgenommen. Die konjunkturellen Probleme und insbesondere die Frankenstärke klingen aber allmählich ab. Die aktuellen Prognosen für den Schweizer Tourismus sind positiv. Allerdings leidet der Sektor unter strukturellen Schwächen. Die touristischen Betriebe und die Destinationen sind tendenziell zu klein. Gleichzeitig ist die preisliche Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus eingeschränkt. Diese Preisnachteile sind hauptsächlich auf hohe Vorleistungs- und Arbeitskosten zurückzuführen.

Der Bundesrat schlägt nun ein Massnahmenpaket vor, welches die bestehenden tourismuspolitischen Förderinstrumente modernisiert und verstärkt. Um den durch die Zweitwohnungsinitiative beschleunigten Strukturwandel abzufedern, schlägt der Bundesrat zudem ein Impulsprogramm

2016-2019 vor. Dieses soll Anreize bieten, auch die Chancen der neuen Entwicklung zu nutzen.

Die drei seit 2009 durchgeführten Impulsprogramme zeigten nachweisbar Wirkung. Die negativen Währungs- und Konjunkturreffekte für die Schweizer Tourismusbranche konnten massgeblich gedämpft werden. Die Schweiz zeigt im Vergleich mit dem übrigen Europa seit Beginn der Impulsprogramme überdurchschnittlich starkes Wachstum bei Gästen aus aufstrebenden Fernmärkten.

Schweizer reisen gern ins Ausland

Die Ausgaben von Schweizer Reisenden im Ausland erreichten 2012 mit 12.9 Milliarden Franken (+6.7%) einen neuen Höchstwert. Aufgrund der nach wie vor sehr vorteilhaften Wechselkurse und Preisniveaus bei Einkäufen im Ausland nahmen die Ausgaben beim Reiseverkehr mit Übernachtungen um 6.0 Prozent auf 9.8 Milliarden Franken zu. Beim Tages- und Transitverkehr stiegen die Ausgaben um 9.0 Prozent an und überschritten erstmals die 3-Milliarden-Grenze.

Ausländische Reisende gaben 2012 in der Schweiz 15 Milliarden Franken aus. Dies sind 202 Millionen (-1.3%) weniger als ein Jahr zuvor. Insgesamt ergibt sich ein Rückgang des Saldos der Fremdenverkehrsbilanz um eine Milliarde Franken. Bereits 2011 hatte sich der Saldo um 655 Millionen Franken verringert. Mit einem Aktivsaldo von rund 2 Milliarden Franken bleibt die Bilanz jedoch im Plus.



Basel ist beliebt: Die Hotels verzeichneten zum achten Mal in Folge einen Logiernächte-Rekord.

Liebe Mitglieder, sehr geehrte Damen und Herren

Das Gastgewerbe pflegt seit vielen Jahrzehnten eine beständige Sozialpartnerschaft. Das garantiert stabile Rahmenbedingungen und sozialen Frieden. Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass in wirtschaftlich schwierigen Zeiten eine konstruktive Partnerschaft zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern möglich ist. Halten die Gewerkschaften Mass, geht die Erfolgsgeschichte weiter.

«Je höher die Mindestlöhne, desto kleiner ist der Spielraum, gute Leistungen zu honorieren.»

Demnächst beginnen auf nationaler Ebene Verhandlungen zur Fortführung des Landes-Gesamtarbeitsvertrags ab 2016. Leider ist angesichts des gewaltigen Kostendrucks nicht daran zu denken, Löhne zu erhöhen oder Arbeitszeiten zu verkürzen. Ganz im Gegenteil: Unsere Betriebe brauchen dringend eine Entlastung, um konkurrenzfähig zu bleiben.

Gerne geht vergessen, dass Mindestlöhne diejenigen Gehälter sind, die für die schwächsten Mitarbeitenden in strukturschwachen Gegenden gelten. Die effektiven Löhne sind oft höher. Eine gut qualifizierte Fachkraft, die seit vielen Jahren zur Zufriedenheit seines Arbeitgebers beschäftigt ist, verdient eben 500 bis 1000 Franken mehr als beispielsweise ein Jungkoch mit bescheidener Berufserfahrung. Und das ist gut so.

«Die Mindestlohn-Initiative sabotiert die Chancen derer, für die sich Gewerkschaften am meisten einsetzen müssten.»

Das Gleiche gilt für Hilfskräfte. Ein fleissiger, gut eingearbeiteter, polyvalent einsetzbarer Mitarbeiter soll viel mehr verdienen als einer ohne Arbeitserfahrung und Deutschkenntnisse. Alles andere würde jeglichen Anreiz vernichten, sich anzustrengen und weiterzubilden. Je höher die Mindestlöhne, desto kleiner ist der Spielraum, gute Leistungen zu honorieren.

Es gibt leider Arbeitskräfte, deren Produktivität hohe Gehälter bei weitem nicht rechtfertigen. Dummerweise müssen Arbeitgeber nämlich das Geld zuerst einnehmen, bevor sie es ausgeben. Weil unsere Gäste nicht bereit sind,

wesentlich höhere Preise zu akzeptieren, würden viele Arbeitsplätze verschwinden.

Zudem führen hohe Mindestlöhne dazu, dass sich Rationalisierungen schneller lohnen. Arbeitnehmer, die die erforderliche Wertschöpfung nicht zu erbringen vermögen, verlieren über kurz oder lang ihre Stelle. Die Mindestlohn-Initiative des SGB lässt solche wirtschaftliche Zusammenhänge ausser Acht und sabotiert damit gerade die Chancen derer, für die sich Gewerkschaften eigentlich am meisten einsetzen müssten.

Gute Gesamtarbeitsverträge sind von gegenseitigem Verständnis der Sozialpartner geprägt. Es sind Pakete, die für einzelne Branchen massgeschneidert werden. Bestrebungen, einzelne Elemente wie Löhne oder Ferien gesetzlich so zu regeln, dass sie den L-GAV übertreffen, bedeuten das Ende der Sozialpartnerschaft.



*Josef Schüpfer
Präsident*



*Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands*



*Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer*



Wirtverband Basel-Stadt

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

Fax +41 61 278 94 90

info@baizer.ch

www.baizer.ch