

### UNSERE THEMEN

Keine Polizeistunde  
während der Euro 2008

Shopping & the City:  
Der Stadt gehört die Zukunft!

Hotel-Rekorde aus aller Welt

Kaffeegenuss im Wandel der Zeit

Staatliche Ombudsstelle:  
Schutz vor Behördenwillkür

Trend zu Fast Casual:  
Schnell, schön, gesund

Mikrobiologische Qualität von  
Speisen ist verbesserungswürdig

Sexuelle Belästigung  
kann teuer werden

Videokonferenzen  
konkurrieren Geschäftshotels

### Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint fünfmal jährlich.  
Auflage dieser Ausgabe: 2000

#### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein  
kontakt@basler-hoteliers.ch

#### Redaktion

Maurus Ebnetter, Binningen  
ebnetter@baizer.ch

#### Gestaltung

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

#### Druck

Druckerei Stocker, Allschwil  
info@spezialdruck.ch

## Restaurants leiden unter der Mehrwertsteuer Diskriminierung gegenüber Detailhandel dauert an

**Die angekündigten Mehrwertsteuererhöhungen zur Sanierung der Invalidenversicherung verheissen für das Gastgewerbe nichts Gutes. Die Benachteiligung gegenüber dem Detailhandel nimmt weiter zu. Der Unmut in der Branche wächst.**

**G**eht es nach dem Willen des Ständerats, wird die Mehrwertsteuer zur Sanierung der Invalidenversicherung ab 2010 um 0.5 Prozentpunkte von 7.6% auf 8.1% angehoben. Der reduzierte Satz soll lediglich um 0.2 Prozentpunkte steigen. Die Mehrwertsteuer im Gastgewerbe würde also zweieinhalb mal so stark steigen wie beim heute schon bevorzugten Detailhandel, welcher immer öfters gastronomieähnliche Dienstleistungen anbietet. Eine gewaltige Wettbewerbsverzerrung!

Das Hotel- und Gastgewerbe ist von Mehrwertsteuererhöhungen besonders stark betroffen, denn wir sind bereits heute der grösste Mehrwertsteuer-Nettozahler: Wir liefern fast 900 Millionen Franken pro Jahr nach Bern ab und generieren mit 3% des steuerbaren Umsatzes sage und schreibe 10% der

Nettosteuern, die von der Eidgenössischen Steuerverwaltung erhoben werden!

Wirte und Hoteliers sind sauer, denn tagtäglich befinden sie sich in Konkurrenz zu Anbietern, die einen staatlich verordneten Preisvorteil von 5.2% geniessen. Ein freier Markt ist nur fair, wenn alle Teilnehmer gleich lange Spiesse haben! Es ist nicht gerechtfertigt, dass ein Sandwich an der Tankstelle nur mit einer Mehrwertsteuer von 2.4% belastet wird, während wir das gleiche Produkt mit 7.6% versteuern müssen. Wieso unterliegt ein Kaffee am Kiosk dem reduzierten Satz, während in den konventionellen Gastbetrieben der Normalsatz zur Anwendung kommt?

Weiter auf Seite 2



■ Ist das fair? Sandwich in der Bäckerei 2.4%, Sandwich in der Café-Bar 7.6% Mehrwertsteuer.

**Fortsetzung von Seite 1** Völlig unverständlich ist der Beschluss des Ständerats auch, weil die gleiche Kammer am 14. März 2005 einstimmig der Motion Hess zustimmte, die sich gegen die Diskriminierung des Gastgewerbes gegenüber dem Detailhandel wandte. Der Entscheid steht zudem in krassem Widerspruch zum Bericht Raggenbass (10 Jahre Mehrwertsteuer). Auch die OECD hält unterschiedliche Mehrwertsteuersätze als Massnahme zur Abfederung von Einkommensunterschieden für ungeeignet.

### «Hohe Mehrwertsteuern tragen zum Gedeihen der Schattenwirtschaft bei.»

Zwar ist die höhere Mehrwertsteuer bis 2016 befristet. Doch was das heisst, weiss mittlerweile jedes Kind. Schon die Warenumsatzsteuer und die Wehrsteuer wurden «befristet» eingeführt – sie hätten eigentlich bei Kriegsende wieder rückgängig gemacht werden sollen. Ein befristeter Zollzuschlag von 30 Rappen pro Liter Benzin wurde ebenfalls nie mehr rückgängig gemacht. Es würde an ein Wunder grenzen, wenn im Jahr 2016 die Steuerbelastung tatsächlich wieder sinken würde.

Die Wettbewerbssituation unseres Landes wird durch Mehrwertsteuererhöhungen verschlechtert, denn zusätzliche Mehrwertsteuern treiben den Konsumentenpreisindex nach oben, was wiederum zu höheren Lohnforderungen führen wird, welche weitere Preiserhöhungen notwendig machen und so weiter.

Ein reduzierter Mehrwertsteuersatz gäbe der Konjunktur im Gastgewerbe einen gehörigen Schub. Das bestätigen namhafte Wirtschaftsprofessoren. Und viele Länder in Europa machen es uns vor. Jetzt müssten nur noch unserer Politiker begreifen, dass die Mehrwertsteuer ein Konsum- und Jobkiller ist, eine regelrechte Strafsteuer auf Dienstleistungen. Ein reduzierter Satz für die Restaurationsbranche würde den Weg frei machen für mehr Wachstum und Beschäftigung, denn günstigere Preise sind gerade in der Gastronomie gut für den Umsatz, womit unter dem Strich auch der Staat wieder profitieren würde.

Eine Studie der Universität Mannheim geht für Deutschland davon aus, dass 70'000 neue Arbeitsplätze geschaffen werden könnten, wenn die Mehrwertsteuer für Restaurants auf den Lebensmittel-Satz reduziert würde. Tiefere Mehrwert-

steuern führen zu weniger Schwarzarbeit, zu mehr Nachfrage und mehr Arbeitsstellen.

Island hat es vorgemacht. Kurzerhand hat man dort die Mehrwertsteuer für das Gastgewerbe von 24.5 auf 7 Prozent gesenkt! Seither boomt die Branche. Warum soll das nicht auch in der Schweiz Schule machen? Hierzulande trägt die Anwendung des vollen Mehrwertsteuersatzes vor allem zusammen mit den hohen Lohn- und Warenkosten zum hohen Preisniveau und dem damit verbundenen Wettbewerbsnachteil bei.

Eine Reduzierung des Mehrwertsteuersatzes würde es Wirten erlauben, die Vorteile an die Gäste und an die Mitarbeiter weiter zu geben sowie weitere Investitionen in bestehende und neue Betriebe zu tätigen. Der für Steuerfragen zuständige EU-Kommissar László Kovács bestätigt, dass die Anwendung reduzierter Umsatzsteuersätze ein effektives Instrument für schnelleres Wachstum, mehr Jobs und bessere Wettbewerbsfähigkeit ist.

Bereits seit 1999 erlaubt die EU ihren Mitgliedsländern, in einigen arbeitsintensiven und konsumnahen Dienstleistungsbranchen die Mehrwertsteuer herab zu setzen. Die Renovierungs- und Reparaturbranche in Frankreich schuf dank steuerlicher Privilegierung 43'000 zusätzliche Arbeitsplätze. Leider ist das Gastgewerbe bisher von den Versuchen ausgeschlossen. Allerdings kennen elf von 27 EU-Ländern seit jeher Sondersätze für die Restauration, allen voran Luxemburg (3%), die Niederlande (6%), Polen und Spanien (7%) sowie Zypern (8%). Frankreich und Belgien wollen sich über die EU-Direktiven hinweg setzen und den Steuersatz für Restaurants auf 5.5% respektive 6% senken.

Hohe Mehrwertsteuersätze tragen zum Gedeihen der Schattenwirtschaft bei. Die Bedingungen für Festwirte und schwarz ausschenkende Vereinswirtschaften waren noch nie so gut wie heute. Paragastromomen zahlen oft keine Steuern und Sozialversicherungsbeiträge – die Profis dagegen immer mehr.

Ein reduzierter Mehrwertsteuersatz für Hotellerie und Gastronomie – oder zumindest ein tiefer Einheitssatz für alle, so wie vom Bundesrat gefordert – ist und bleibt das zentrale Anliegen der Branche. Auch der Staat würde profitieren, denn wir verlagern unsere Produktion nicht ins Ausland und schaffen hier vor Ort Arbeits- und Ausbildungsplätze. Das Gastgewerbe könnte ein Job-Motor sein, doch leider lässt man uns nicht...



■ Ist das gerecht? Gekühltes Getränk am Kiosk 2.4%, das gleiche im Bistro 7.6% Mehrwertsteuer.



■ Absurd: Die Mehrwertsteuer auf einen Kaffee im Wirtshaus soll zweieinhalb mal mehr aufschlagen als beim Kaffee zum Mitnehmen.

## Produkte des täglichen Bedarfs

Früher wurde zuhause gegessen. Für unterwegs gab es die Einklemmten von Mama. Doch die Zeiten haben sich geändert. Viele Frauen sind berufstätig. Mobilität und Flexibilität werden in immer stärkerem Mass verlangt. So kommt es, dass Restaurantbesuche nicht mehr ein reines Freizeitvergnügen sind. Viele Menschen sind auf gute Kost unterwegs angewiesen. Es ist nicht zu verstehen, dass für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke ein reduzierter Mehrwertsteuersatz von 2.4 Prozent gilt, beim Mittagmenü im Restaurant aber die vollen 7.6% anfallen. Bei einer reduzierten Steuer könnten wir die Preisvorteile an die Gäste weitergeben. Wir hätten mehr Investitionsfreiheit und die Möglichkeit, die Löhne der guten Mitarbeiter zu erhöhen.

## Die Mehrwertsteuer – ein bürokratisches Monster

Merkwürdigerweise genießt die Mehrwertsteuer einen guten Ruf. Sie scheint der Schlüssel zur Lösung zahlreicher politischer Probleme zu sein. Es wird jedoch immer klarer, dass sie vor allem ein gewaltiger Mechanismus zur Steuerbelastung ist.

In der Schweiz wurde die Mehrwertsteuer 1995 eingeführt, schon damals unter Protesten des Gastgewerbes. Die Einnahmen des Bundes aus der Mehrwertsteuer haben sich seither mehr als verdoppelt und machen heute 35% des Budgets aus.

Die Mehrwertsteuer stellt sich in der Praxis als äusserst weitreichende staatliche Überwachung des Wirtschaftskreislaufs dar, welche einen massiven administrativen Aufwand verursacht. Sogar Bundesrat Merz gestand ein, dass sie zu einem «bürokratischen Monster» wurde. Die Erfahrungen in der EU zeigen, dass die Anreize zur Steuerumgehung und zum Steuerbetrug grösser werden, je stärker der Steuersatz angehoben wird.

Trotz ihrer administrativer Ausgestaltung als Kon-

sumsteuer kommt die Mehrwertsteuer einer Abgabe auf das Einkommen gleich, analog der Einkommenssteuer oder den Lohnabzügen. Sie hat einen Einfluss auf den Konsum und die Ersparnis (die ja im Prinzip nichts anderes als zukünftigen Konsum darstellt). Aus diesem Grund zeitigt die Steuer einen negativen Effekt auf Beschäftigung und Investitionen. Für arbeitsintensive Branchen kommt sie einer schmerzlichen Lohnabgabe gleich.



Fachbücher,  
CDs und Videos

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





■ Ist das logisch? Verzehrbares Menü im Supermarkt 2.4%, im Restaurant 7.6% Mehrwertsteuer.

## Klartext zur Mwst

«Die Kunst der Besteuerung liegt darin, die Gans so zu rupfen, dass sie unter möglichst wenig Geschrei so viele Federn wie möglich lässt.»

Jean-Baptiste Colbert, Finanzminister von Louis XIV

«Weil die arbeitsintensiven Branchen der Wirtschaft im allgemeinen Branchen sind, die von bescheidenen Löhnen geprägt sind, sabotiert die Mehrwertsteuer... die Chancen wenig qualifizierter Personen.»

Beat Kappeler, NZZ am Sonntag

«Die auf illegale Weise umgangene Steuerlast wird auf 60 Milliarden Euro geschätzt.»

László Kovács, EU-Kommissar

«Empirisch scheint es sogar so zu sein, dass eine Verschiebung der Steuerlast in Richtung der Mehrwertsteuer weit davon entfernt ist, das Wachstum zu stimulieren und darüber hinaus sogar eine schädlichere Wirkung auf die Wohlfahrt ausübt als andere Steuern.»

Credit Suisse Economic and Policy Consulting

«Für jeden Franken, um den der reduzierte Steuersatz die Steuerlast des einkommensschwächsten Fünftels der Haushalte verringert, senkt er gleichzeitig die Steuerlast des einkommensstärksten Fünftels der Haushalte um gut zwei Franken.»

Eidgenössisches Finanzdepartement

«Kurzfristig führt ein Einheitssatz zu geringfügigen Mehrbelastungen der privaten Haushalte. Langfristig sind dafür signifikant steigende Einkommen zu erwarten. Der längerfristige positive Effekt ist dabei fast fünfmal grösser.»

Eidgenössische Steuerverwaltung

«Die heutige Lösung mit einem tiefen Sondersatz für Güter des täglichen Bedarfs vermag als sozialpolitisches Instrument nicht zu überzeugen. Längerfristig würden alle erwerbstätigen Haushalte von einem Einheitssatz deutlich profitieren.»

Eidgenössische Steuerverwaltung

«Die Mehrwertsteuer diskriminiert insbesondere diejenigen Anbieter, die besonders arbeitsintensive Produkte auf den Markt bringen.»

Institut für Mittelstandsforschung, Uni Mannheim

# Videokonferenzen konkurrieren Geschäftshotels

**Kosten- und Zeitdruck führen dazu, dass Videokonferenzen einen Boom erleben. Der Klimawandel begünstigt den Trend und die technischen Hürden sind nur noch gering. Geschäftshotels werden zwar nicht überflüssig, doch müssen sie die Entwicklung im Auge behalten.**

Audio- und Videokonferenzen erleben einen markanten Aufschwung. Laut Wainhouse Research wurden letztes Jahr 170'000 Gruppensysteme verkauft. Bei der UBS werden jährlich bereits 30'000 Video-Meetings durchgeführt. Nicht nur

«Die Firmen wollen Reisekosten sparen.»

internationale Grossfirmen setzen stark auf virtuelle Treffen, sondern auch mittelständische Unternehmen mit dezentralen Standorten. Neben Video und Telefon werden immer öfters webbasierte Konferenz-Tools für die Übertragungen genutzt. Die Technik ist besser und billiger geworden, was die einfache und rasche Anberaumung von Sitzungen ermöglicht.

Die Firmen wollen Reise-, Übernachtungs- und Verpflegungskosten sparen. Daneben spielen auch Sicherheits-, Zeit- und Produktivitätsgründe eine Rolle. Der Umweltschutz, ob als echtes Anliegen oder als Klimaschutz-PR, fördert die Entwicklung von virtuellen Meetings. Die Globalisierung führt dennoch dazu, dass der Geschäftstourismus zur Zeit noch zunimmt. Persönliche Treffen werden nie ganz zu

ersetzen sein, denn nur sie ermöglichen vertieften Austausch und den Aufbau von Vertrauen.

Mittelfristig könnten Videokonferenzen aber zur ernsthaften Konkurrenz werden. Neue Highend-Systeme mit grossen Monitoren und natürlichem Raumklang sorgen für ein quasi-persönliches Begegnungserlebnis, bei dem nicht die kleinste Gestik oder Mimik untergeht.

«Die Nachfrage nach technischen Hilfsmitteln wächst.»

Seminarhotels und Konferenzzentren müssen die Entwicklung aufmerksam verfolgen. Zunächst gilt es, auf die steigende Nachfrage nach technischen Hilfsmitteln für Live-Verbindungen reagieren.

Behinderungen und Verteuerungen des Reiseverkehrs (z.B. durch drastische Sicherheits- oder Umweltschutzauflagen) könnten zusätzlich dafür sorgen, dass die Reisetätigkeit abnimmt. Das träge dann allerdings nicht nur Geschäftshotels, sondern die Tourismusbranche weltweit, wobei arme Länder des Südens, die stark von Fernreisen abhängen, besonders hart getroffen würden.



■ Virtuelle Meetings nehmen zwar zu, doch Personen, die regelmässig zusammenarbeiten, müssen sich ab und zu auch physisch treffen.

# Grossprojekte in Basel-Nord

Bis 2009 entstehen in Kleinhüningen das Stücki-Einkaufszentrum und der Science Park Basel. Am Verkehrsknoten Basel-Nord erwacht eine Industriebrache zu neuem Leben. Im Stücki-Zentrum entstehen 6000 m<sup>2</sup> moderne Büroflächen, ein Hotel mit 140 Zimmern und ein zweigeschossiges Einkaufszentrum mit 35'000 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche und 100 Mietern. Der Science Park stellt eine optimale Gebäudestruktur für Unternehmen im Life-Science-Umfeld zur Verfügung. Ein modularer Aufbau ermöglicht Nutzflächen von 200 bis 30'000 m<sup>2</sup>.

[www.stuecki.ch](http://www.stuecki.ch)  
[www.scienceparkbasel.ch](http://www.scienceparkbasel.ch)



■ Der Science Park soll neue Firmen nach Basel bringen.



■ In Kleinhüningen entsteht ein Shopping-Center mit einem Umsatzziel von 300 Millionen Franken.

## Neue Flugverbindungen

Erstmals ist der EuroAirport direkt mit der Hauptstadt Russlands verbunden: Transaéro Airlines bietet einen wöchentlichen Linieneinflug von Moskau Domodevo nach Basel an. Air Berlin nimmt eine Verbindung nach Kalabrien auf. Air Transat will im Sommer direkt nach Montreal und Toronto fliegen. Und last but not least, baut die Swiss ihr Streckennetz auf elf Destinationen aus. Neu ist Belgrad im Angebot. Die Zahl der Direktdestinationen ab Basel erreicht bald die 100er-Grenze. Der EuroAirport will 2008 die Passagierzahlen auf 4.5 Millionen erhöhen.

## Gastronomen erhöhen Preise

Gemäss einer Umfrage des Magazins «Food Service» bei 80 Top-Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz erhöhen 40% der Betreiber im laufenden Jahr ihre Preise um zwei bis vier Prozent. 29% der Restaurateure schlagen weniger als zwei Prozent auf. 17% der Unternehmer heben ihre Preise um mehr als 4 Prozent an. Nur jeder siebte Gastronom verzichtet dieses Jahr auf Preiserhöhungen.

Ihr Spezialist für die Gastronomie aus Liestal



### Profitieren Sie von unseren Dienstleistungen:

- Hohe Fachkompetenz durch unsere ausgewiesenen Weinfachberater.
- Zuverlässiger und flexibler Lieferservice.
- Erstellung und Gestaltung von Wein- und Saisonkarten.
- Unterstützung zur Verkaufsförderung.

Interessante und attraktive Konditionen.

### Unser Qualitäts-Sortiment:

- 20 ausgezeichnete Weine aus der Region (Eigenkelterung).
- 400 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt.
- 100 Grape und Destillate sowie Schaumweine, Ports etc.

**Siebe Dupf Kellerei AG**, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal, Tel. 061 921 13 33, [info@siebe-dupf.ch](mailto:info@siebe-dupf.ch),  
[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)



Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!

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



## Gastrag ausgezeichnet

Im Dezember erhielt die Basler Firma Gastrag AG für 16 gastronomische Betriebe das Qualitäts-Gütesiegel der Stufe 1. Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, überreichte den Geschäftsführern der einzelnen Lokale die Diplome. Zur Gastrag-Gruppe zählen unter anderem die Marken Papa Joe's, Mister Wong und Mr. Pickwick.



■ Mario Lütolf mit Gastrag-CEO Richard Engler.

## Event-Catering legt zu

Auf 240 Millionen Franken schätzt eine von der Migros in Auftrag gegebene Studie den landesweiten Umsatz mit Veranstaltungscatering. Im Vergleich zur herkömmlichen Restauration (16 Mrd. Franken pro Jahr) ist das ein kleiner Markt. Doch die Prognosen sagen ein rasantes Wachstum voraus: Laut Studie soll der Catering-Umsatz innert fünf Jahren auf mindestens 280 Millionen Franken steigen. Der Anteil des Marktführers Migros beträgt etwa 10%.



## Neuerungen per 2008

Die Beitragssätze für AHV, IV, EO und Arbeitslosenversicherung bleiben unverändert. Beträgt der massgebende Lohn bei einem Arbeitgeber weniger als CHF 2200 pro Kalenderjahr, werden die Beiträge nur auf Verlangen des Arbeitnehmers erhoben. Für die ALV und die Unfallversicherung beträgt der maximale versicherte Lohn CHF 126'000 pro Jahr (bisher CHF 106'800). In diesem Jahr wird die neue AHV-Versichertennummer eingeführt. Die Ausgleichskassen werden zu gegebener Zeit informieren.

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

## Keine Polizeistunde

# Sonderverordnung zur Euro 2008

**Der Regierungsrat hat im Hinblick auf die Durchführung der Fussball-EM eine zeitlich befristete Verordnung erlassen. Zu den Kernpunkten gehören längere Öffnungszeiten für Restaurationsbetriebe und Detailhandel sowie ein Mehrweg- und Pfandsystem in Fanzonen, entlang des Fanboulevards und im Stadion.**

Aussergewöhnliche Ereignisse erfordern besondere Vorbereitung. Das mag sich der Regierungsrat gesagt haben, als er spezifische Rahmenbedingungen für die Durchführung des Grossanlasses Euro 2008 schuf. Die Sonderverordnung geht anderen Regelungen auf derselben Rechtsetzungsstufe vor und soll helfen, Verfahren zu vereinfachen, Risiken zu minimieren, Abfall zu vermeiden und Möglichkeiten für das ansässige Gewerbe zu schaffen.

Während der Europameisterschaft können Restaurationsbetriebe durchgehend geöffnet bleiben. Die Aussenbereiche dürfen bis 2 Uhr offen halten und von 14 bis 24 Uhr beschallt werden. TV-Übertragungen im Freien sind möglich. Das ändert nichts an der Anwendbarkeit des Bundesgesetzes über den Umweltschutz, wonach Lärm nicht erheblich stören darf. Bei dessen Beurteilung soll jedoch berücksichtigt werden, dass es sich um ein einmaliges Ereignis von grossem öffentlichem Interesse handelt. Die verlängerten Öffnungszeiten werden dazu beitragen, dass sich das Publikum nach Schliessung der offiziellen Fanzonen verteilt, was Emissionen verringert.

In den Fanzonen, bei anderen Veranstaltungen auf öffentlichem Grund sowie in einem Perimeter rund um den Fanboulevard dürfen Getränke nur in bepfandeten Mehrwegbechern oder in PET-Flaschen mit Pfandchips (CHF 2) ausgeschenkt werden. Betreiber von Take-Aways und Aussenbars stehen vor erheblichen Umsetzungsproblemen. Wenigstens ist im Rahmen von festen Gastronomiebestuhlungen der Ausschank in Gläsern und Tassen wei-

terhin möglich, wenn die Wirte dafür sorgen, dass keine Behältnisse aus diesem Bereich herausgetragen werden. An Spieltagen und am jeweiligen Vortag dürfen für den Konsum auf öffentlichem Grund keine Glasflaschen verkauft werden.

Gleichzeitig legt die Verordnung fest, dass innerhalb des Stadions Mehrwegbecher eingesetzt werden müssen. Weitere Bestimmungen zur Abfallvermeidung betreffen den Verkauf von Nahrungsmitteln und die Verteilung von Druckerzeugnissen. Nahrungsmittel dürfen in den offiziellen Fanzonen, im Perimeter des Fanboulevards, im und um das Stadion nur in minimierter Verpackung abgegeben werden.

Der öffentliche Raum soll auch während der Euro im bisherigen Rahmen und zum bisherigen Zweck genutzt werden können. Die vom Kanton oder von der UEFA durchgeführten Anlässe müssen nicht öffentlich aufgelegt werden. Gleichzeitig ist festgelegt, dass sie nicht an die Kontingente der Bespielungspläne angerechnet werden.

Für den Detailhandel besteht die Möglichkeit, an allen Wochentagen bis Mitternacht (am Sonntag ab 12 Uhr) geöffnet zu haben. Damit kann den Besuchern ein optimaler Service geboten werden. Die Öffnungszeiten für Märkte werden hingegen nicht verändert. Zur Beurteilung von provisorischen Einrichtungen und Reklamen während der Euro wird eine Sonderkommission eingesetzt, die im Meldeverfahren die Rolle einer Fachstelle übernimmt. Bauvorhaben müssen beim Bauinspektorat oder bei der Allmendverwaltung eingegeben werden.



■ Das grosse Fussballfest rückt näher: Die Fans können in Basel rund um die Uhr feiern.

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

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

# Cash+Carry Angehrn News



CCA Pratteln  
ab Herbst 2008



*Mehr Frische zu marktbesten Preisen –  
demnächst auch in Ihrer Region!*

Die Expansion als führender Schweizer Cash+Carry-Grosshandelsmarkt geht im 2008 weiter. Im Herbst wird ein weiteres CCA exklusiv für Profis aus Gastronomie und Detailhandel in Pratteln bei Basel eröffnet.



CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt

Cash+Carry  
**CCA Angehrn**

*Frische für Profis*

CCA Gossau SG  
CCA Frauenfeld  
CCA Sargans  
CCA Rapperswil  
CCA Brüttisellen

CCA Bern  
CCA Luzern  
CCA Spreitenbach  
CCA Pratteln  
ab Herbst 2008

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

Gratis-Nummer ins nächste CCA:  
0800-ANGEHRN



# Die Erfolgsstory Basel geht weiter

**Der Basler Tourismus erzielte 2007 ein weiteres Spitzenresultat. Zum ersten Mal seit der Einführung der Tourismusstatistik wurde die Marke von 900'000 Logiernächten überschritten.**

Im vergangenen Jahr wurden 944'192 Logiernächte verzeichnet (+ 6.5%). Die Zimmerauslastung nahm von 62.3% auf 64.8% zu. Nebst der günstigen Konjunkturlage und der Entwicklung am EuroAirport waren das starke Messejahr (Swissbau und Igeho finden zweijährlich statt) für die positive Entwicklung mit verantwortlich.

Auch der Freizeittourismus legte weiter zu. Dies geht aus dem erhöhten Auslastungsgrad an den Wochenenden und im Hochsommer (14% mehr Logiernächte) deutlich hervor. Mit der Zunahme des Leisure-Bereichs geht ein Strukturwandel der Be-

## «Die Logiernächte-Million rückt in Reichweite.»

sucher einher. Während Schweizer Gäste vor allem Dreisternehotels bevorzugen, fragen ausländische Gäste mehrheitlich Vierstern-Häuser nach.

Der Aufschwung führte dazu, dass die Basler Hotellerie wiederum mit der Ausweitung der Kapazität reagierte. So standen den Gästen 2007 durchschnittlich 54 Betriebe mit 3198 Zimmern (+116) und 5012 Gastbetten (+313) zur Verfügung. Die

zusätzliche Nachfrage während saisonaler Spitzen kann nun besser von den lokalen Hotels absorbiert werden, so dass Gäste weniger oft in die Umgebung ausweichen müssen.

Bestätigt wird der erfreuliche Aufwärtstrend durch interne Kennzahlen von Basel Tourismus. So haben

## «Die Basler Hotellerie reagierte mit einer Ausweitung der Kapazität.»

die offiziellen Stadtführungen um 37% auf 2'606 Besucher zugenommen. Die Informationsschalter am Barfüsserplatz und im Centralbahnhof verzeichneten eine Besucherfrequenz von 123'142 Gästen (+15%), die Anzahl betreuter Journalisten nahm um 21% auf 202 zu.

Die Logiernächte-Million rückt in Reichweite. BAK Basel Economics rechnet mit einem Wachstum von 2% im laufenden Jahr. Zusätzlich wird eine Zunahme von 50'000 Logiernächten im Rahmen der Euro 2008 erwartet.

## Herkunft der Gäste

Der anhaltend konjunkturelle Aufschwung in der Schweiz wirkt sich positiv auf die Nachfrage der Inlandgäste aus. Ihr Anteil nahm von rund 26% im Vorjahr auf rund 28% zu. Aber auch die ausländischen Gäste bescheren Basel weiterhin sehr gute Übernachtungszahlen (+ 3.8%)

Der Anstieg bei den ausländischen Gästen betrifft vor allem die europäischen Märkte. Der Tourismus am Rheinknie war schon immer stark europaorientiert, macht doch die europäische Kundschaft rund drei Viertel der ausländischen Nachfrage aus. Die Aufwertung des Euro gegenüber dem Schweizer Franken trug wesentlich zum positiven Nachfrageverlauf bei.

Eine Abnahme des Reiseverkehrs wurde bei der amerikanischen Kundschaft beobachtet, was mit der Finanzkrise zusammen hängen könnte. Von den Nationen mit einem vergleichsweise kleinen Gästeaufkommen wurden die höchsten Wachstumsraten bei den Gästen aus den Golf-Staaten (+33%) und der Volksrepublik China (+23%) verzeichnet. Chinesische Gäste legten bereits im Vorjahr um 35% zu und es sieht so aus, also ob hier ein wichtiger Zukunftsmarkt für den Basler Tourismus liegt. Bemerkenswert ist auch die Zunahme der Gäste aus Griechenland (+29%), Australien (+17%), Südafrika (+52%), Ungarn (+22%) und Indien (+10%).

Land	LN 2007	zum Vorjahr
Schweiz	259'884	+ 14.2%
Deutschland	183'868	+ 10.3%
USA	84'821	- 3.1%
Grossbritannien	82'790	+ 1.6%
Italien	45'403	+ 9.6%
Frankreich	39'423	+ 8.8%
Diverse Länder	248'003	+ 0.9%



■ Sowohl der Freizeit- als auch der Geschäftstourismus in Basel legen weiter zu.

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

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

# Shopping and the City

## Der Stadt gehört die Zukunft!

**Von der antiken Agora bis zum modernen Entertainment Center waren Innenstadt und Handel stets eng miteinander verknüpft. Wie geht es weiter mit dem städtischen Detailhandel? Eine GDI-Studie gibt Antworten, die auch für Gastronomen interessant sind.**

Schon heute lebt fast die Hälfte aller Menschen in Städten. Im vierzig Jahren sollen es drei Viertel sein. Doch die Metropolen werden dereinst nicht nur grösser sein, sondern auch anders aussehen

**«Die Innenstadt muss den Besuchern vielfältige Erlebnisse bieten.»**

und neue Konzepte für Verkehr, Wohnen, Arbeit und Einkaufen aufweisen. Das Gottlieb-Duttweiler-Institut (GDI) hat eine Zeitreise unternommen: In der Studie «Shopping and the City 2020» untersucht der Rüschtikon Thinktank, wie sich der städtische Einzelhandel entwickeln wird. Hier sind einige Thesen:

- Der traditionelle Stadtkern ist Vergangenheit. In Zukunft stehen mehrere Zentren nebeneinander. Städte formieren sich zu Stadtregionen, an deren Peripherie laufend neue Subzentren entstehen. Durch diese lebendigen, modernen Quartiere erwächst der Innenstadt starke Konkurrenz.
- Die Innenstadt muss sich inszenieren und den Besuchern vielfältige Erlebnisse bieten – vor, während und nach dem Einkaufen. Läden werden zu Orten, wo man lernen und experimentieren kann, wo man unterhalten wird und eine angenehme Zeit verbringt.
- Individualisierung und Anonymisierung verstärken sich, es gibt mehr Singles. Gleichzeitig wächst die Sehnsucht nach Nähe, Zugehörigkeit und Verbundlichkeit. Die Zentren werden zu Orten, wo sich Menschen treffen und gemeinsam etwas unternehmen.

- Einfach Produkte anzubieten, reicht nicht mehr. Es müssen aussergewöhnliche Produkte sein, und sie müssen mit einem aussergewöhnlichen Service in aussergewöhnlicher Umgebung präsentiert werden. Wo der Städter einkauft, will er auch seine Verpflichtungen erledigen und seine Freizeit verbringen.
- Die Städte verändern ihren Charakter: Aus grau wird grün! Entscheidend dafür ist der gesellschaftliche Wertewandel, der ökologische Kriterien stärker ins Bewusstsein rückt. Die Distanzen zwischen Wohnen, Arbeiten, Unterhaltung und Einkaufen werden kürzer. Sogar die Landwirtschaft kommt zurück in die Stadt.
- Die Stadt wird mehr auf den Handel angewiesen sein als umgekehrt. Will eine City im Standortwettbewerb punkten, muss sie sich als Produkt verstehen. Attraktivität ist nicht einfach da, sie wird gemacht!

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



■ Städte müssen sich inszenieren, um im Standortwettbewerb zu punkten.

## baizer.ch/aktuell

**Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!**

Bereits profitieren 700 Wirte und Hoteliers von unserem Angebot.

Interessiert? Ein kurzes Mail an [ebneter@baizer.ch](mailto:ebneter@baizer.ch) genügt.

## Aha-Effekte

*Etymologie, die Lehre von der Herkunft und Entwicklung der Wörter, ist vielleicht nicht die seriöseste Wissenschaft, doch die Erklärungen vermitteln oft überraschende Einsichten.*

### FOLGE 12

#### Welsche Nüsse und Habergeissen

##### Erdbeere

Erdbeeren sind nach der Erde benannt, auf der sie oft liegen. Das englische *strawberry* bezieht sich auf *straw* (Stroh), das lateinische *fragum* ist nicht geklärt. Die Griechen kannten keine Erdbeeren.

##### Johannisbeere

Sie wird so genannt, weil sie schon vor dem Johannistag (24. Juni) reift.

##### Walnuss

Ursprünglich im Mittelmeergebiet heimisch, wurde sie vor allem in Gallien angepflanzt und hiess darum spätlateinisch *nux gallica*. Ab dem 8. Jahrhundert gelangt die «welsche Nuss» zu uns – bis dahin gab es hier nur Haselnüsse. Die Germanen bezeichneten mit walh die Kelten und Romanen. Die welsche Schweiz, das belgische Wallonien und Wales erinnern noch daran.

##### Hafer

Haferflocken waren ursprünglich Futter für den «Ziegenbock» (germanisch *habra*). Das Wort «Habergeiss» ist ebenfalls ein Überbleibsel aus dieser Zeit.

##### In der nächsten Ausgabe

– Wieso Croissants den türkischen Halbmond abbilden

– Ein Alpenpass mit Gabeln

– Weshalb man Suppen schlürfen sollte

## Elsässertor rauchfrei

Das Restaurant Elsässertor, dessen Selbstbedienungslokal schon immer rauchfrei war, hat nun auch die angrenzende Café-Bar «Transparent» für Nichtraucher reserviert. Nun sind alle 220 Plätze des Betriebs rauchfrei.

Versicherungen  
für das Gastgewerbe

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



## Neu bis 23 Uhr!

Lernende unter 18 Jahren aller beruflichen Grundbildungen des Gastgewerbes dürfen bewilligungsfrei bis 23 Uhr (bisher 22 Uhr) arbeiten, an maximal zehn Nächten pro Jahr bis 1 Uhr früh. Das ermöglicht eine praxisnähere Ausbildung. Besuchen Lernende am nächsten Tag die Berufsfachschule oder überbetriebliche Kurse, dürfen sie nur bis um 20 Uhr beschäftigt werden. Pro Jahr müssen zwölf freie Sonntage gewährt werden (ohne Ferien). Zählen Betriebe zwei Ruhetage unter der Woche, genügt ein freier Sonntag pro Quartal.

## Website der Host City Basel

Unter [www.euro08.basel.ch](http://www.euro08.basel.ch) finden Interessierte alles rund um den Schweizer Hauptaustragungsort der Euro 2008. Entsprechend dem Motto «Basel. Mehr als 90 Minuten» informiert die Website über die sechs Spiele im St. Jakob-Park und über die geplanten Events und Public Viewings in der Region, die Partizipationsmöglichkeiten sowie anstehende Ereignisse und den Stand der Vorbereitungen.

[www.euro08.basel.ch](http://www.euro08.basel.ch)

## Händewaschen

Gemäss einem Bericht der American Society for Microbiology sagen 91 Prozent aller Amerikaner, dass sie sich nach dem Besuch einer öffentlichen Toilette die Hände waschen, doch nur 83 Prozent aller beobachteten Gäste tun dies tatsächlich. Auch Mitarbeiter, die sich die Hände waschen, bevor sie mit Lebensmittel hantieren, riskieren eine Kontamination, wenn sie nach dem Waschen einen Türgriff berühren. Deshalb ist es sinnvoll, mit berührungsloser Abtrocknung und Türöffnung eine Kontamination zu vermeiden.



# Kaffeegenuss im Wandel der Zeit

**Kaffee ist nach wie vor sehr beliebt, doch die Trinkgewohnheiten ändern sich. Die Art und Weise, Kaffee zu geniessen, war immer stark an gesellschaftspolitische Entwicklungen gebunden.**

Im 18. Jahrhundert wurde das Kaffeetrinken von der europäischen Aristokratie als exzessiver Luxus mit orientalischen Dienern zelebriert. Das Bürgertum entdeckte Kaffee alsbald als morgendlichen Muntermacher. Die bürgerliche Kultur war geprägt von der Unterscheidung zwischen öffentlichem Konsum in männlich dominierten Kaffeehäusern und privatem Genuss in Form von Kaffeekränzchen, bei denen sich die Weiblichkeit ein Stelldichein gab.

Heute unterliegt der Kaffeegenuss zahlreichen Trends, bis hin zu eisgekühlten und aromatisierten Varianten. Zu den derzeit beliebtesten Konsumfor-

men zählen Cappuccino und Latte Macchiato. Milch beeinträchtigt übrigens die Wirkung des Koffeins nicht, sie kann diese nur zeitlich leicht verzögern.

**«Milch beeinträchtigt die Wirkung des Koffeins nicht.»**

Gemäss Marktforschung lieben vor allem Frauen ihren Kaffee mit Milchschaum. Sie trinken Kaffee auch einmal ungesüsst, während Männer auf den Zucker ungern verzichten und lieber flüssige Milch begeben.



■ Kaffeegenuss heute: Jederzeit und überall.

Seit Ewigkeiten

Seit einem Jahrzehnt

In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baslerbiet Jura schon hochwertiges und reines Wasser. Seit zehn Jahren wird dieses erfrischende Trinkwasser in Glasflaschen abgefüllt und mit prickelnder Kohlensäure angereichert.

Die Zeit war reif, das begehrte Basler Wasser aus unserer Region mit seinem neutralen Geschmack in ein unverwechselbares Gewand zu hüllen.

Mehr unter [www.baslerwasser.ch](http://www.baslerwasser.ch)

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

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

# Preise wie vor 100 Jahren?

**Immer wieder fragen mich jubelnde Wirte an und wollen wissen, wie hoch die Preise vor 20, 50 oder 100 Jahren waren. In unserem Archiv befinden sich zahlreiche Belege für das Preisniveau in früheren Zeiten. Ich warne jedoch davor, solche Jubiläumsaktionen über einen längeren Zeitraum durchzuführen.**

1907 kostete ein umfangreiches Dîner im Hotel Storchen drei Franken. Dieser Betrag mag aus heutiger Sicht tief erscheinen, doch geht gerne vergessen, dass zu jener Zeit ein Knecht einen Franken verdiente – nota bene pro Tag. Ein Zimmermann oder ein Maurer brachten es etwa auf das Zweieinhalbfache, was immer noch nicht für ein feines Nachtessen reichte.

Rund vierzig Jahre später kostete im Hotel Euler eine gute Flasche Schafiser CHF 3.50 und eine Flasche Champagner Heidsieck demi-sec 20 Franken. Einen «Café filtre» gab es für einen Franken. Zur gleichen Zeit verdiente ein Alleinkoch 250 und eine Köchin rund 150 Franken, zuzüglich Kost und Logis, Messerschleifen und Wäschewaschen.

Die alte Zeit war also vor allem für die Patrons gut, für die Mitarbeiter wohl aber ziemlich hart. 1948 wurden die AHV und die IV eingeführt. Bis 1974 war der Service nicht in den Preisen inbegriffen.

Vier oder fünf Wochen Ferien gibt es erst seit 1984. Das BVG-Obligatorium kam 1985, der 13. Monatslohn sogar erst 1992. Abgesehen davon, sind die Löhne kräftig gestiegen. Markante Auswirkungen auf das Gastgewerbe hatte auch die Einführung der Mehrwertsteuer im Jahre 1995.

All dies sollten Sie berücksichtigen, wenn Sie die Preise und Löhne früherer Zeiten betrachten. Jubiläumsfeiern sind gut und recht – wer jedoch über längere Zeit die tatsächlichen Preise von damals verlangt, erlebt ein finanzielles Fiasko!



Mario Nanni  
Archivar Wirteverband  
Basel-Stadt

## Konflikte mit der Verwaltung? Wirksamer Schutz vor Behördenwillkür

**Die Ombudsstelle des Kantons Basel-Stadt vermittelt und interveniert bei Konflikten mit der kantonalen Verwaltung – unvoreingenommen, vertraulich und kostenlos.**

Beatrice Inglin-Buomberger und Dieter von Blarer leiten die Ombudsstelle im Job-Sharing. Ihr Ziel ist es, Personen vor fehlerhaftem oder willkürlichem Handeln zu schützen. An die Ombudsstelle können sich – unabhängig von Nationalität, Wohnsitz oder Alter – alle Betroffenen wenden, auch juristische Personen.

**«Die Ombudsstelle untersucht, ob die Verwaltung rechtmässig und angemessen gehandelt hat.»**

Falls Sie sich von der Verwaltung des Kantons Basel-Stadt unkorrekt behandelt fühlen oder durch Vorschriften und Verwaltungsabläufe verwirrt sind, können Sie der Ombudsstelle Ihr Anliegen schnell

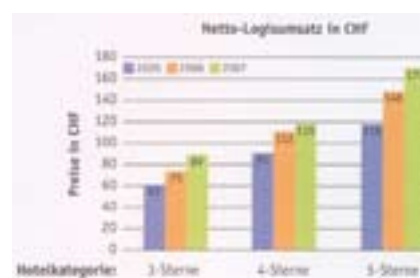
und unkompliziert unterbreiten – telefonisch, per Fax, per E-Mail, per Post oder nach Terminvereinbarung persönlich. Nach einem Gespräch untersucht die Ombudsstelle, ob die Verwaltung rechtmässig und angemessen gehandelt hat. Dazu kann sie uneingeschränkte Akteneinsicht verlangen.

Die Ombudsstelle untersteht der Schweigepflicht und unternimmt nichts ohne Einverständnis des Beschwerdeführers. Sie hat zwar keine Entscheidungs- oder Weisungsbefugnis, kann jedoch Rechtsauskünfte geben, intervenieren, beide Seiten zum weiteren Vorgehen beraten und Empfehlungen an die Verwaltung abgeben.

[www.ombudsstelle.bs.ch](http://www.ombudsstelle.bs.ch)

## Aufwärtstrend

Die Logiernächte in absoluten Zahlen und die Auslastung der einzelnen Basler Hotels nehmen seit Jahren zu. Besonders erfreulich ist, dass auch der durchschnittlich erzielte Zimmerpreis gesteigert werden konnte.



Die «Average Daily Rate» nahm in allen Kategorien deutlich zu. (Grafik: Basel Tourismus)

## Basel in Miami

Der amerikanische Ableger der Kunstmesse Art Basel entwickelt sich prächtig. Eine ideale Plattform also, um unsere Stadt in den USA als Reiseziel bekannt zu machen. Bei der letzten Ausgabe realisierte Basel Tourismus erstmals eine grosse Radio-Kampagne, bestehend aus Spots, einem Wettbewerb und redaktionellen Beiträgen. Zusammen mit einem Messestand und der Distribution von Broschüren an VIPs und Hotels wurde Basel als Kultur- und Messestadt in Miami weiter verankert.



## Geschädigte und Nutzniesser

Der grösste deutsche Bierkonzern, die Radeberger-Gruppe, erleidet gemäss der Frankfurter Allgemeinen Zeitung in den Bundesländern, wo das Rauchverbot schon gilt, einen Rückgang beim Absatz von Fassbier «im zweistelligen Prozentbereich». Doch es gibt auch Nutzniesser des Verbots: Matthias Herfeld von der Firma Enders-Colman vermeldet einen Verkaufsboom bei Heizstrahlern, weil viele Gastronomen Terrassen und Gehsteige beheizen. Klimaschutzler fordern nun ein Verbot der gasbefeuerten Wärmespender.



## Ramada rüstet auf

Das Ramada Plaza Basel, eines der modernsten Kongresshotels in Europa, liegt im Meseturm, dem höchsten bewohnbaren Gebäude der Schweiz. Der Konferenz- und Bankettbereich erstreckt sich auf über 1000m<sup>2</sup>. Nun wurden in sechs Räumen elektronisch bedienbare, deckenmontierte Leinwände, Videorecorder und Beamer installiert sowie weitere Anschlüsse für Laptops, Telefon und Fax eingerichtet. Zum Erneuerungsprogramm gehören auch zusätzliche Lichtquellen und Getränkekühlschränke mit Glastüren.



Die Executive Lounge im 30. Stock liegt 101 Meter über dem Messeplatz.

## Bewilligungsbüro umgezogen

Gastgewerbliche Betriebsbewilligungen werden neu beim Bauinspektorat an der Rittergasse 4 ausgestellt. Das entsprechende Büro wurde vom Sicherheits- ins Baudepartement verlegt und steht nach wie vor unter der Leitung von Miranda Bettler, welche neu auch als staatliche Delegierte für die Wirteschprüfungen amtiert.

[www.bi-bs.ch](http://www.bi-bs.ch)

## Studie belegt Umsatzrückgänge

Michael Pakko, Ökonom der Federal Reserve Bank of St. Louis, hat in seiner Studie «On the Economic Analysis of Smoking Bans» die Folgen des gesetzlichen Rauchverbots für die Gastronomie im amerikanischen Bundesstaat Missouri untersucht. Er verglich Umsatzsteuerstatistiken über mehrere Jahre. Das Rauchverbot führte, wenn man andere Faktoren isoliert, zu einem Umsatzrückgang von durchschnittlich 5 Prozent. Wenig betroffen sind Schnellverpfleger, Familien- und Speiserestaurants, während Bingohallen, Bowlingcenters, Bars und Casinos bis zu 30% einbüssten.

# Hotel-Rekorde aus aller Welt

**Wo sind die Grössten, die Besten und die Schönsten? Solche Fragen beschäftigen die Welt. Wir begeben uns auf die Suche nach den Superlativen der Hotellerie. Die Ergebnisse erstaunen, sind aber ohne Gewähr. Denn Rekorde werden gerne gebrochen.**

Das älteste Hotel der Welt ist gemäss dem Guinness-Buch der Weltrekorde das Hoshi Ryokan im japanischen Awazu. Es wurde im Jahr 717 in der Nähe von heissen Quellen gegründet und existiert noch heute.

Das höchste Hotelgebäude der Welt, das Burj al Arab in Dubai, ist 321 Meter hoch. Das nahegelegene Rose Rotana Suites wird es auf 333 Meter bringen. Das Grand Hyatt in Shanghai ist im 421 Meter hohen Jin-Mao-Gebäude untergebracht, das höchstgelegene Zimmer liegt auf etwa 350 Metern.

**«Das älteste Hotel wurde im Jahr 717 gegründet und existiert noch heute.»**

Am meisten Zimmer hat zur Zeit noch das First World Hotel in Genting / Malaysia (6118) vor dem MGM Grand in Las Vegas (5044). In Las Vegas befinden sich übrigens dreizehn der zwanzig grössten Hotels der Welt. Demnächst eröffnet das Suitenhotel Palazzo auf dem Gelände des Casino-Resorts Venetian. Der Gesamtkomplex wird über 7000 Einheiten verfügen. Doch auch dieser Rekord wird wohl bald gebrochen: In Dubai, auf den Bahamas und in Macao gibt es noch grössere Projekte.

Grösstes Hotel Deutschlands ist das Estrel in Berlin mit 1125 Zimmern und einem Jahresumsatz von 51.5 Mio. Euro. Grösstes Hotel der Schweiz ist mit 496 Zimmern das Crowne Plaza in Genf. Die grösste Hotelgruppe der Welt ist Intercontinental mit 572'000 Zimmern in 3800 Häusern in beinahe hundert Ländern. Wyndham hat zwar 6500 Hotels verschiedener Marken, aber «nur» 550'000 Zimmer. Die grössten Einzelmarken sind Best Western, ge-

folgt von Holiday Inn, Marriott, Comfort und Hilton.

Das höchstgelegene Hotel der Schweiz ist das «3100 Kulmhotel Gornergrat», welches vor kurzem für CHF 8.5 Millionen umfassend saniert wurde und von wo aus man direkt aufs Matterhorn und zu 28 anderen Viertausendern sieht. Das höchstgelegene Hotel der Alpen ist im Schnalstal in Südtirol zu finden. Auf exakt 3212 Metern steht das Dreisterne-Haus «Grawand» mit seinen 45 Zimmern. Bei klarem Wetter sieht man 350 Dreitausender und mit dem Piz Bernina den einzigen Viertausender der Ostalpen.



Das höchstgelegene Sprudelbad Europas steht vor dem Berghaus Diavolezza, auf exakt 3000 Metern über Meer.



Vom Kulmhotel Gornergrat sieht man 29 Viertausender.

# Schnell, aber auch schön und gesund

## Fast Food wird erwachsen

**Burger, Döner und Bratwurst werden zwar nicht verschwinden, doch erwächst ihnen Konkurrenz. Immer mehr Restaurants bieten eine schnelle, gesunde Küche in stilvoller Atmosphäre. Die SB-Gastronomie wird revolutioniert.**

Die Konsumenten haben zwar nach wie vor immer weniger Zeit, vor allem mittags, doch gleichzeitig wachsen die Ansprüche. Fettige Kartoffelecken und triefende Frikadellen haben ausgedient. Der eilige Gast von heute will frische, authentische und gesunde Produkte sowie eine wohlige, moderne Ambiente.

Der Trend zu gehobener Schnellverpflegung, Fast Casual genannt, ist offensichtlich. Produkte wie Pizza oder selbstgemachte Pasta, Sushi oder Nudelsuppen, Wok-Gerichte oder Wraps profitieren davon. Eine besonders steile Karriere hat Salat durchlaufen, der nicht mehr als fantasielose Beilage, sondern oft als aufgepepptes Hauptgericht daher kommt – traditionell, exotisch oder mediterran. Auch Sandwiches werden hochwertiger und kreativer.

**«Der eilige Gast von heute will frische, authentische und gesunde Produkte.»**

Bereits haben sich verschiedene Restaurantketten auf Fast Casual spezialisiert. Zu den Pionieren gehören amerikanische (Chipotle, Panera) und britische Konzepte (Wagamama, Prêt-à-manger). Bei uns bekannter ist Vapiano. Die deutsche Kette setzt auf hausgemachte Pasta und Selbstwahl der Gäste. Letztes Jahr eröffnete Vapiano die erste Schweizer Filiale im Einkaufszentrum Sihlcity. Auch in Basel gibt es immer mehr Anbieter mit Quick-Casual-Elementen: Vom japanischen Namamen über die Suppenbar So'up bis zum vegetarischen Tibits und dem neuen Manora-Restaurant im St. Jakob-Park.

Selbst McDonald's kann den Trend nicht ignorieren, reichert sein Sortiment an (Salate, Kaffeespezialitäten) und stattet seine Lokale immer hochwertiger aus: Lederbänke statt festgeschraubte Plastikhocker, stimmungsvolle Leuchten statt hässliche Neonröhren.

**«Fast Casual ist kein Modetrend, sondern eine logische Entwicklung.»**

Selbstbedienung wird heute von vielen Gästen nicht mehr als Nachteil empfunden, sondern als Freiheit, den Sitzplatz und das Timing zu wählen. Optische Warenpräsentation sorgt dafür, dass man sieht, was man bestellt. Moderne Restaurantformen verfügen nicht selten über offene Küchen, wo frische Speisen direkt vor dem Gast nach dessen Wünschen zubereitet werden. Bezahlt wird an einem eleganten Tresen oder beim Verlassen des Lokals.

Der Durchschnittsbon erfolgreicher Systeme liegt mittags bei rund 20 Franken, also nicht weit unter dem Wert der meisten bedienten Restaurants. Im Gegensatz zum traditionellen, amerikanisch-industriell geprägten Fast Food werden frische und regionale Zutaten verwendet, was dem gestiegenen Gesundheitsbewusstsein und dem ökologischen Gewissen der Konsumenten entgegen kommt. Gutes Essen liegt in der Lust-Hierarchie gleich hinter Ferien, Familie und – je nach Alter – Sex. Fast Casual ist kein Modetrend, sondern eine logische Entwicklung.



■ «Scharf oder nicht scharf», fragt der Koch, bevor zu den Chilischoten greift.

### Mehr Umsatz pro Fläche

Aaron Ellen, CEO von Quantified Marketing, sieht das grösste Wachstum der Restauration künftig in einem Bereich, den er «modified casual dining» nennt. Der Trend gehe zu kleineren Formaten und spezialisierten Sortimenten. Das erlaube effizienteres Arbeiten, minimierte rückwärtige Flächen und beachtliche Umsätze bei tieferen Investitionen. Weil vermehrt auswärts produziert werde – oft nach Originalrezepten des Betriebs – brauche es keine grossen Küchen mehr. Die schwindende Verfügbarkeit erstklassiger Lagen führt laut Ellen dazu, dass Restaurateure unkonventionelle, weniger wettbewerbsintensive Standorte wie Spitäler, Bürogebäude oder Universitäten ausprobieren, wo Bau- und Mietkosten tiefer liegen.

[www.quantifiedmarketing.com](http://www.quantifiedmarketing.com)

### Nachhaltiges im Trend

Der amerikanische Gastronomieverband NRA befragte 1282 Restaurateure und Küchenchefs nach den heissesten Trends. Hier sind die Top 8 aus 194 bewerteten Begriffen:

- 1) Mini-Desserts (bite-sized desserts)
- 2) Regionales (locally grown products)
- 3) Bio (organic products)
- 4) Kleinigkeiten (tapas and mezze)
- 5) Specialty sandwiches
- 6) Kleinbrauereien (artisan beer)
- 7) Nachhaltige Fischerei (sustainable seafood)
- 8) Artgerechte Haltung (grass-fed)



■ Vorreiter in Sachen Fast Casual: Wagamama eröffnet bald auch in Zürich und Winterthur.



# Mikrobiologische Qualität von Speisen Verbesserungspotential vorhanden

**Das Kantonale Laboratorium hat auch 2007 zahlreiche Produkte auf ihre mikrobiologische Qualität getestet. Es gab zahlreiche Toleranzwertüberschreitungen, was Rückschlüsse auf ungenügendes Hygieneverhalten zulässt.**

Am meisten wertverminderte Proben gab es bei vorgekochten Teigwaren (44%), bei vorgekochtem Reis (34%) und vorgekochtem Gemüse (32%). Auch Fleisch- und Fischgerichte (30%),

**«Die Konsumenten waren keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt.»**

Suppen und Saucen (23%), Salate und Kaltspeisen (16%) und Süssgerichte (11%) waren betroffen. Laut Kantonalem Laboratorium waren die Konsumenten allerdings keiner direkten gesundheitlichen Beeinträchtigung ausgesetzt.

Beanstandungen können vielfältige Ursachen haben. Besondere Bedeutung kommt der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte zu, einer einwandfreien Personalhygiene, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Lagerung, kurz einer lückenlosen Qualitätssicherung. Toleranzwertüberschreitungen bedeuten, dass die sogenannte «Gute Herstellungspraxis» nicht eingehalten wird. Der sorgfältigen Auswahl von Rohmaterialien, der hygienischen Herstellung und Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Aufbewahrung der Produkte sind vermehrt Beachtung zu schenken.



■ Mikrobiologisch besonders heikel ist Vorgekochtes.



## Touchkassen für die Gastronomie



KSB Kassensysteme GmbH  
Schützenmattstrasse 43 4051 Basel  
Tel. 061 281 75 70 Fax 061 281 75 51  
E-Mail [info@ksbasel.ch](mailto:info@ksbasel.ch)



Gastgewerbliche  
Liegenchaftenbörse

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

# Neues GmbH-Recht

**Das neue GmbH-Recht trat am 1. Januar 2008 in Kraft und bringt zahlreiche Neuerungen. Für die Anpassung steht eine Übergangsfrist von zwei Jahren zur Verfügung. Während dieser Zeit gelten noch die bisherigen Statuten und Reglemente, soweit sie nicht vor Ablauf der Anpassungsfrist geändert werden.**

Eine GmbH kann neuerdings auch als Einpersonengesellschaft gegründet werden. Die obere Begrenzung des Stammkapitals von maximal CHF 2 Millionen wird aufgehoben. Im Interesse von Kleinunternehmen mit geringem Kapitalbedarf beträgt das Mindestkapital nach wie vor CHF 20'000, doch muss es vollständig liberiert werden. Die bisherige subsidiäre persönliche Haftung der einzelnen Gesellschafter in der Höhe des nicht einbezahlten Stammkapitals entfällt. Ist das Stammkapital bis anhin nur teilweise einbezahlt, muss während der zweijährigen Übergangsfrist die volle Liberierung erfolgen.

Die Verkehrsfähigkeit der Stammanteile wird verbessert. Stammanteile können künftig nicht nur als Beweisurkunden, sondern auch als Namenpapiere ausgestaltet werden. Zudem ist für die Übertragung von Stammanteilen keine öffentliche Beurkundung

## «Die Verkehrsfähigkeit der Stammanteile wird verbessert.»

mehr nötig. Die Statuten können auf das Erfordernis der Zustimmung durch die Gesellschafterversammlung betreffend Abtretung von Stammanteilen verzichten. Es bestehen aber weiterhin Möglichkeiten, die Übertragbarkeit von Stammanteilen zu beschränken.

Ein Gesellschafter kann mehrere Anteile am Stammkapital halten, was z.B. die Erbteilung erleichtert. Die Stammeinlage hat auf mindestens CHF 100 (bisher 1000) zu lauten. Was die Bestimmungen über Sacheinlage- und Sachübernahmegründungen sowie Kapitalveränderungen anbetrifft, findet eine Angleichung an das Aktienrecht statt.

Als Berechnungsbasis bei Abstimmungen und Wahlen sind neu die vertretenen und nicht mehr

die abgegebenen Stimmen massgebend. Die praktische Folge für die Gesellschafterversammlung liegt darin, dass künftig die Stimmhaltungen der Gesellschafter faktisch als Nein-Stimmen gezählt werden. Als Teil des ausgebauten Minderheitenschutzes können die Statuten den Gesellschaftern neu ein sogenanntes Vetorecht einräumen. Neu ist die Regelung, wonach von Gesetzes wegen dem

## «Neu richtet sich die Revisionspflicht nicht mehr nach der Rechtsform, sondern nach der wirtschaftlichen Bedeutung.»

Vorsitzenden der Stichtscheid in der Gesellschafterversammlung zukommt, sofern die Statuten nicht eine andere Regelung vorsehen.

Die neue Recht führt für die Gesellschafter eine Auflösungsklage und ein Anschlussaustrittsrecht ein. Es enthält eine Liste von unübertragbaren und unentziehbaren Aufgaben der Geschäftsführung. Anders als im Aktienrecht können die Statuten die Möglichkeit oder gar die Pflicht vorsehen, die Gesellschafterversammlung bei bestimmten Fragen einzubeziehen.

Gleichzeitig mit der Einführung des revidierten GmbH-Rechtes werden auch neue Bestimmungen bezüglich der Revisionspflicht von Kapitalgesellschaften eingeführt. Neu richtet sich die Revisionspflicht nicht mehr nach der Rechtsform, sondern nach der wirtschaftlichen Bedeutung der jeweiligen Unternehmung. Mit Rücksicht auf die Bedürfnisse kleiner Unternehmen (Bilanzsumme unter CHF 10 Millionen, Umsatz unter CHF 20 Millionen) wird für die GmbH keine allgemeine Pflicht zur Prüfung der Jahresrechnung durch eine Revisionsstelle eingeführt.



Die Statuten können die Pflicht vorsehen, die Gesellschafterversammlung bei bestimmten Fragen einzubeziehen.

## Ja zur KMU-Steuerreform!

Wir empfehlen die Unternehmenssteuerreform II dringend zur Annahme. Die Gesetzesänderung stärkt das Gewerbe und erfüllt ein zentrales Anliegen unserer Branche. Stimmen Sie am 24. Februar 2008 JA!

[www.kmu-steuerreform.ch](http://www.kmu-steuerreform.ch)

## Lichter löschen!

Nicht vergessen: Am Montag, 11. Februar 2008 um 4 Uhr morgens die Lichter löschen und / oder beleuchtete Fensterfronten abdecken!

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



Schon bald ist wieder Morgestraich.

## Immer noch Café crème

Gemäss einer Erhebung des Schweizerischen Cafetier-Verbands ist Café crème (35%) branchenweit nach wie vor die beliebteste Kaffeezubereitung, gefolgt von Espresso (21%), Cappuccino / Schale (20%) und Latte Macchiato (15%).



Milchspezialitäten legen zu, doch Bestseller sind immer noch Café und Espresso.



## Feuerwerk für die Sinne

An der achten Ausgabe der Museumsnacht Basel warteten dreissig Museen und acht Gastinstitutionen mit einem bunten, dichten Reigen an Veranstaltungen zwischen Urzeit und Zukunftsmusik auf. Junge Menschen und Familien mit Kindern waren ebenso begeistert wie regelmässige Museumsbesucher. Einmal mehr wurde deutlich, dass die Basler Museen alles andere als verstaubt sind.

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



■ Stimmungsbild aus der Skulpturhalle Basel.

## Da Roberto rauchfrei

Das italienische Restaurant Da Roberto an der Küchengasse verfügte über eine sehr grosse Nichtraucherzone. Nun ist das Lokal ganz rauchfrei.

[www.da-roberto.ch](http://www.da-roberto.ch)



■ Italienisch essen ohne Qualm: Da Roberto

## Protektionismus treibt Fleischpreise nach oben

# Edelstücke werden erheblich teurer

**Die EU verhängt Importbeschränkungen für Rindfleisch. Die Schweiz muss aufgrund von Verträgen mitziehen. Es ist mit Versorgungsgapen und drastischen Preisaufschlägen zu rechnen.**

Seit Ende Januar 2008 verbietet die EU den Import von Rindfleisch aus Südafrika. Auf den gleichen Termin hin wurden die Importbedingungen für brasilianisches Rindfleisch verschärft. Es

**«Die Restriktionen wirken sich erschwerend auf die Beschaffung aus.»**

sind nur noch 300 Farmen für den Export zugelassen (etwa 3% der ursprünglichen Menge).

Die Restriktionen wirken sich erschwerend auf die Beschaffung aus. In den nächsten Monaten sind hohe Viehpreise und geringe Verfügbarkeit zu erwarten, möglicherweise sogar Versorgungs-

lücken. Die protektionistischen Massnahmen, deren Tragweite bisher nur einigen Insidern in der Fleischbranche bekannt ist, wurden auf Druck von Grossbritannien und Irland erlassen. In Italien gibt es bereits Bestrebungen, sich von diesem EU-Beschluss auszuklinken. Die Schweiz macht offenbar brav mit.

Die Preisaufschläge bei Filets, Hohrücken, Entrecôtes und Mittelstücken werden enorm sein, wahrscheinlich deutlich im zweistelligen Bereich. Es ist fraglich, ob die edlen Einzelstücke überhaupt noch in genügender Menge erhältlich sein werden. Der Schweizer Markt wird wieder mit normalen Kartonnierstücken beliefert. Argentinien und Uruguay werden die Lücken nicht schliessen können.



■ Wegen Protektionismus der EU: Edle Rindfleischstücke dürften bald deutlich teurer werden.

Die Basler Hoteliers  
auf dem Internet

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

Massnahmen sind gut zu dokumentieren

# Sexuelle Belästigung kann teuer werden

**Das Gleichstellungsgesetz hält ausdrücklich fest, dass sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz eine verbotene Diskriminierung ist. Doch was ist eigentlich unter sexueller Belästigung zu verstehen? Und welchen gesetzlichen Pflichten müssen Arbeitgeber nachkommen?**

Um festzustellen, ob eine sexuelle Belästigung vorliegt, wird allein die Wirkung einer Handlung oder Aussage beurteilt. Es genügt also, wenn eine Situation mit sexuellem Bezug aus der Optik der betroffenen Person als belästigend erlebt wird. Dabei spielt es keine Rolle, ob eine belästigende oder herabwürdigende Absicht verfolgt wurde oder nicht. So können bereits anzügliche und peinliche Bemerkungen, sexistische Sprüche oder Witze, scheinbar zufällige Körperberührungen, aufdringliche Blicke oder herabwürdigende Bilder als sexuelle Belästigung empfunden werden.

**«Es genügt, wenn eine Situation mit sexuellem Bezug aus der Optik der betroffenen Person als belästigend erlebt wird.»**

Als besonders diskriminierend gelten Drohungen, das Versprechen von Vorteilen, das Auferlegen von Zwang und das Ausüben von Druck, um ein Entgegenkommen sexueller Art zu erlangen. Sexuelle Belästigungen sind einerseits unerwünschte Annäherungsversuche, andererseits aber auch Abwertungen in Form von Äusserungen und Handlungen, die als beleidigend und unerwünscht empfunden werden. Sexuelle Belästigung geschieht gegen den

Willen der Betroffenen, überschreitet gewünschte Grenzen und lässt bei Betroffenen oft Gefühle von Erniedrigung und Angst entstehen.

Arbeitgeber sind gesetzlich verpflichtet, zumutbare Massnahmen zur Vermeidung sexueller Belästigung zu treffen, die erfahrungsgemäss notwendig und angemessen sind. Dazu gehört ein Arbeitsklima, das belästigendes Verhalten in keiner Weise duldet. Im konkreten Fall sind Massnahmen zu ergreifen, wobei den Opfern von sexueller Belästigung keine weitere Nachteile entstehen dürfen. Schon bei der Anstellung ist klarzustellen, dass sexuelle Belästigung am Arbeitsplatz verboten ist, dass die belästigte Person Unterstützung erhält und die belästigende Person mit Sanktionen rechnen muss, die bis zur fristlosen Kündigung reichen können.

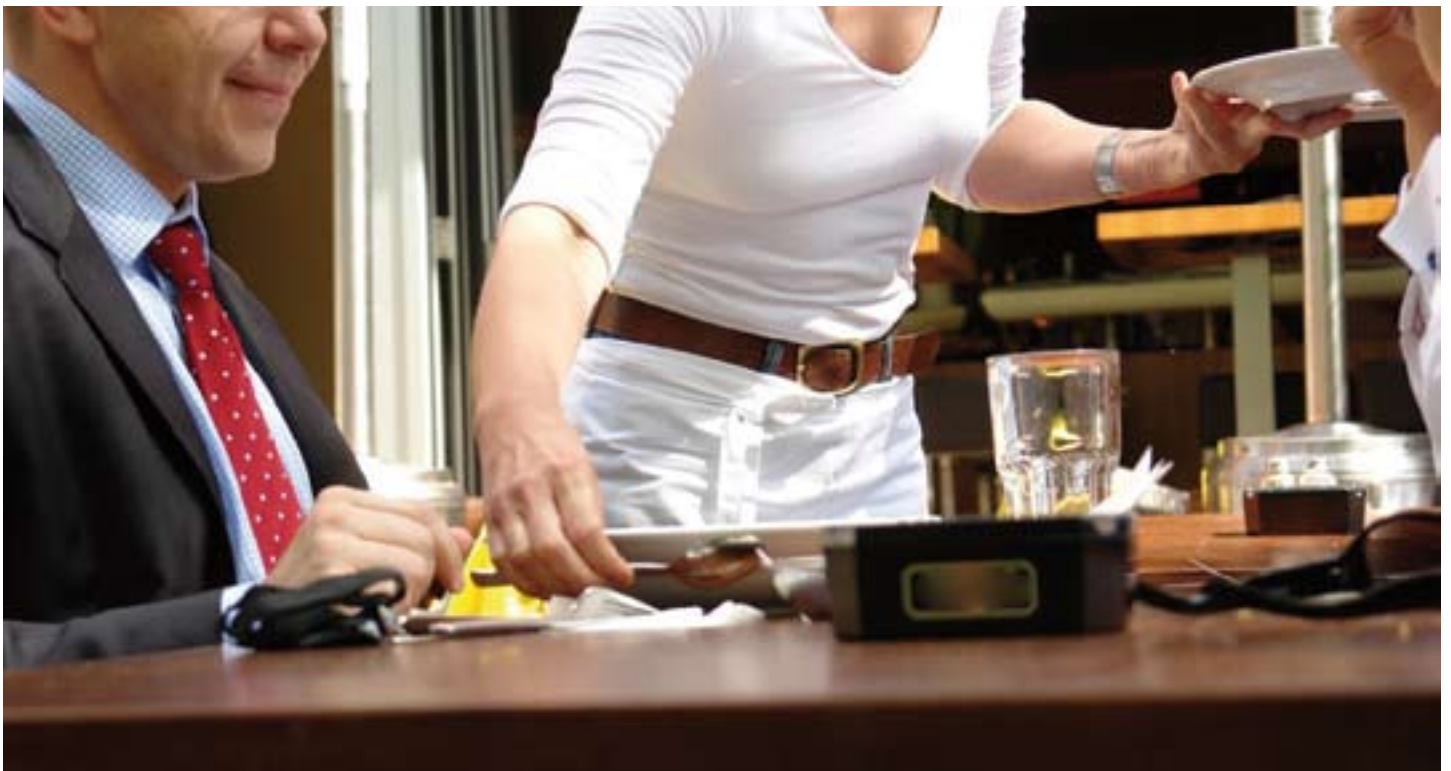
Die Haltung der Geschäftsleitung muss in einem Merkblatt oder im Betriebsreglement festgehalten werden. Die getroffenen Präventionsmassnahmen sind schriftlich zu dokumentieren. Kann ein Arbeitgeber bei einem Gerichtsverfahren nicht belegen, dass er die gesetzlich geforderten Massnahmen gegen sexuelle Belästigung ergriffen hat, riskiert er neben der Lohnzahlung eine Entschädigung von bis zu sechs Monatslöhnen, darüber hinaus die Zahlung von Schadenersatz und Genugtuung.

Arbeitnehmer haben das Recht, sich bei Beratungsstellen oder bei der kantonalen Schlichtungsstelle nach Gleichstellungsgesetz beraten zu lassen, wobei ihnen der Arbeitgeber unter Umständen die Gelegenheit geben muss, sich während der Arbeitszeit beraten zu lassen. Beklagte Mitarbeiter sich wegen sexueller Belästigung, sind sie bis zum Abschluss eines internen oder externen Verfahrens und sechs Monate darüber hinaus vor Kündigung geschützt.

**«Arbeitgeber sind gesetzlich verpflichtet, Massnahmen zur Vermeidung sexueller Belästigung zu treffen.»**

Sexuelle Belästigungen können sich durch vermehrte Absenzen oder höhere Fehlerquoten direkt auf die Arbeitsleistung auswirken. Verlässt eine der betroffenen Parteien den Betrieb, zieht dies Kosten für die Stellenausschreibung und Einarbeitung einer neuen Arbeitskraft nach sich und dem Betrieb geht wertvolles Wissen verloren. Werden eskalierende Vorfälle via Medien öffentlich gemacht, droht zudem ein schwerer Imageschaden.

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



■ Frauen werden häufiger belästigt als Männer. Urheber der Belästigung können Arbeitskollegen und Vorgesetzte sein, aber auch Gäste.