



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## UNSERE THEMEN

MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes bleibt bestehen	2
Messe Basel will in die Höhe bauen	3
Weshalb das bestehende Kartellgesetz nicht ausreicht	4
Die dummen Schweizer sollen mehr bezahlen	5
Wird der EuroAirport rein französisch?	6
Extrem hohe Arbeitskosten im internationalen Vergleich	7
Knogel in der kulinarischen Champions League	10
Wachstum findet in den Städten statt	10

## Impressum

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

### Herausgeber

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

### Redaktion

Maurus Ebner, Binningen  
ebner@baizer.ch

### Gestaltung

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

### Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel  
info@fankhauserdruck.ch

## Elsässer Touristiker werten Handydaten aus

**Um sich künftig ein genaues Bild davon zu machen, was Touristen interessiert, wird Alsace Tourisme die Bewegungsprofile von Reisenden anhand ihrer Handydaten auswerten. Mit dem laufenden Jahr ist man im Elsass sehr zufrieden.**

Wo halten sich die Gäste aus Deutschland, Grossbritannien oder Asien im Elsass auf? In welcher Reihenfolge besichtigen sie die Sehenswürdigkeiten? Wie lange bleiben sie an einem Ort? Solche Fragen können künftig mit der Auswertung von Roaming-Daten besser beantwortet werden.

**«Orange versichert, die Anonymität der Daten sei gewährleistet.»**

Ab 2015 werden verschiedenen französischen Ferienregionen, darunter dem Elsass, Handydaten von Touristen zur Verfügung stehen. Der Telefonanbieter Orange versichert, die Anonymität im Datenpool sei gewährleistet.

Die Sommersaison im Elsass war gut. Zwar meldeten die Campingplatzbetreiber diesen Sommer leichte Rückgänge, doch die Auslastung der Ferienwohnungen stieg um elf Prozent. Noch höher lagen

die Frequenzzuwächse bei bekannten Sehenswürdigkeiten wie dem Automobilmuseum Mulhouse, das im August 17 Prozent mehr Besucher verzeichnete als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Das nasse Wetter dürfte hier mitgeholfen haben.

Auch der neu eröffnete «Parc du Petit Prince» bei Ungersheim zog viele Besucher an. Im Juni waren es 60'000 und damit deutlich mehr als erwartet, ohne dass das in der Nähe gelegene Ecomusée darunter gelitten hätte. Dort stiegen die Besucherzahlen in diesem Sommer sogar um 35 Prozent.

Im vergangenen Jahr lag die Zahl der Übernachtungen im Elsass bei 24 Millionen; davon entfielen rund 40 Prozent auf ausländische Gäste. Diesen Sommer kamen vor allem spürbar mehr japanische und chinesische Touristen. Hingegen liessen die russischen Gäste um elf Prozent nach.



■ Niedermorschwihr, ein typisches Elsässerdorf.

# MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes bleibt bestehen

**Die Benachteiligung des Gastgewerbes und seiner Gäste bleibt bestehen. Volk und Stände haben die Initiative «Schluss mit der Mehrwertsteuer-Diskriminierung des Gastgewerbes» abgelehnt.**

gut 71 Prozent der Stimmbürger haben Nein gesagt. Am deutlichsten wurde das Volksbegehren in Zürich und Zug verworfen. Am besten kam es in den Kantonen Uri, Tessin, Jura und Schaffhausen an, wo der Ja-Anteil über 35 Prozent lag.

Bereits während des Abstimmungskampfes wurde deutlich, dass die Mehrheit der Bevölkerung nicht weiss, dass es mehrere Mehrwertsteuersätze gibt. Zudem hat sich gezeigt, dass kaum ein Stimmbürger die bestehende Regelung versteht. Es musste also viel Aufklärungsarbeit geleistet werden.

«Überall dort, wo wir mit unseren Gästen sprechen konnten, sind wir auf positives Echo gestossen», stellt GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer fest. Die Aufklärungsarbeit müsse weiter fortgesetzt werden. «In Anbetracht dessen, dass wir zum ersten Mal eine nationale Kampagne aus eigenen Kräften und Mitteln geführt haben und dass die Gegner der Initiative vor allem mit Angstmacherei und Drohungen agierten, ist das Ergebnis dennoch achtbar», so Platzer.

GastroSuisse wird nun überlegen, welche anderen politischen Mittel ergriffen werden können, um die Beseitigung der Mehrwertsteuer-Ungerechtigkeit,

die ja von allen Seiten anerkannt wird, zu beenden. Spätestens bei der Behandlung des Beher-

bergungssatzes, der 2017 ausläuft, ergibt sich die Gelegenheit, eine Lösung zu finden.



Das Gastgewerbe wollte keine Extrawurst, sondern einfach die gleichen Bedingungen wie seine direkten Konkurrenten.

## Produktionskosten im Brennpunkt

**Zwar ist die Mehrwertsteuer-Diskussion noch lange nicht erledigt. Dennoch rücken für das Schweizer Gastgewerbe andere Dossiers ins Zentrum.**

Das Abstimmungsergebnis vom 28. September war in dieser Deutlichkeit überraschend. GastroSuisse wird dennoch gestärkt und um viele Erfahrungen reicher aus dem Projekt hervorgehen. Und wenn nun sogar Initiativgegner wie Nati-

**«Die zentrale Herausforderung ist die Wettbewerbsfähigkeit des Gastgewerbes.»**

onalrätin Humbel von einem «Sondersatz Gastgewerbe» reden, dann ist das eine Schiene, die wir künftig verfolgen können. Allerdings konzentrieren wir uns viel stärker auf andere Themen – und bilden dort Allianzen.

Die zentrale Herausforderung ist die Wettbewerbsfähigkeit des Gastgewerbes. Einmal abgesehen davon, dass alle Betriebe ihre Hausaufgaben zu erledigen haben: Wir können nur bei den Personal-, den Waren- und Betriebskosten anset-

zen. Für die laufenden GAV-Verhandlungen heisst dies, dass es schlicht keinen Spielraum gibt, auf gewerkschaftliche Forderungen einzugehen.

Als politische Hauptziele drängen sich nun die Beseitigung von ungerechtfertigten «Schweiz-Zuschlägen» sowie die Öffnung der Agrarmärkte auf. Das Abstimmungsergebnis zeigt, dass sich die Bevölkerung grosse Sorgen um die hohen Lebensmittelpreise macht. Sogar die Bauern im Nein-Komitee sind offenbar der Ansicht, dass hier eine Schmerzgrenze erreicht wurde. Dagegen gibt es eine einfache Lösung: Schutzzölle abbauen, Importkontingente aufheben.

Dann werden die Lebensmittelpreise stark sinken, während gleichzeitig die Qualität und die Vielfalt des Angebots zunehmen. Die liberalisierten Märkte beim Wein und beim Käse zeigen, dass das funktioniert. Es ist Zeit, dass sich die schweizerische Land- und Ernährungswirtschaft dem internationalen Wettbewerb stellt. Langfristig gibt

es sowieso keine andere Option – sonst riskiert die Schweiz bei wichtigen Freihandelsabkommen ausgelassen zu werden.



Josef Schüpfer  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt



# Messe Basel will in die Höhe bauen

Wenn die bestehenden Parkplätze in mehrere Untergeschosse verlegt werden, hat das Areal des Parkhauses der Messe Basel grosses Potenzial für einen Neubau mit quartierbezogenen Nutzungen, Wohnungen, Hotel und Büros. Dies zeigt eine Testplanung. Die MCH Messe Basel wird beim Kanton eine entsprechende Anpassung des Bebauungsplanes beantragen, damit danach ein konkretes Bauprojekt entwickelt werden kann.

Auf Grund der Erkenntnisse aus der ersten Testplanungsphase sind auf Empfehlung des Begleitgremiums die beiden Büros Herzog & de Meuron sowie Morger Dettli mit einer Vertiefung ihrer Arbeiten beauftragt worden. Wie die Beiträge der Planungsbüros aufzeigen, besteht beim Parkhausareal tatsächlich ein grosses Entwicklungspotenzial – allerdings nur, wenn das gesamte Parking in Untergeschosse verlegt wird.

Neben den unterirdischen 1448 Parkplätzen sind die vertieften Planungsstudien von folgendem Raumprogramm ausgegangen: rund 1000 m<sup>2</sup> für quartierbezogene Nutzungen im Erdgeschoss, 12'000 bis 18'000 m<sup>2</sup> für Wohnungen, 16'000 bis 18'000 m<sup>2</sup> Büros und rund 10'000 m<sup>2</sup> für einen Hotelbetrieb.

«Die Strategie, am Standort des heutigen Parkhauses zusätzliche Nutzungen anzuordnen, erlaubt eine Belebung und Aufwertung des Standortes,

und soll deshalb weiter verfolgt werden.» Zu diesem Schluss kommt das Expertengremium, das die Testplanung begleitet hat. Dieser Empfehlung

folgend, wird die Messe beim Kanton beantragen, den Bebauungsplan anzupassen und das entsprechende Verfahren in die Wege zu leiten.



Ergebnisse der Testplanung: Computer Renderings von Herzog & de Meuron sowie Morger Dettli (Stand Sommer 2014).

## ► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



### Ideal auch als Weiterbildung!



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

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



#### Die nächsten Kurse

- vom 3. bis 28. November 2014
- vom 2. bis 27. März 2015
- Tagungszentrum Oekolampad  
Allschwilerplatz, Basel

#### Preis

- CHF 3500 (inkl. Lehrmittel)

#### Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

#### Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website  
[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)!
- Oder verlangen Sie Unterlagen und  
Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt  
Freie Strasse 82  
CH-4010 Basel  
Telefon 061 271 30 10  
Fax 061 278 94 90  
[info@baizer.ch](mailto:info@baizer.ch)

# Weshalb das bestehende Kartellgesetz nicht ausreicht

**Die (noch) in der Schweiz produzierenden Unternehmen stehen in direkter Konkurrenz zu ausländischen Branchenkollegen. Weil sie beim Einkauf von Produktionsmitteln oft krass missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» bezahlen, haben sie grösste Mühe, ihre Wettbewerbsfähigkeit zu verteidigen.**

Was haben die NZZ, die SVP, der Schweizerische Gewerbeverband und Economie-suisse gemeinsam? Im Grundsatz vertreten sie wirtschaftsliberale Haltungen, doch wenn die Interessen von KMU und Big Business nicht deckungsgleich sind, setzen sie sich einseitig für die Konzerne ein.

Zumindest beim Kartellgesetz ist es so. Dort klafft nach wie vor eine Lücke. Da Abreden kaum zu beweisen sind und die Wettbewerbskommission sehr selten von einer «Marktbeherrschung» ausgeht, schaffen es fast alle Konzerne, ihr Vertriebssystem abzuschotten und in der Schweiz ungerechtfertigt hohe Preise durchzusetzen. Nachfrager aus der Schweiz im Ausland nicht zu beliefern oder sie dort preislich zu diskriminieren, hat für sie keine Folgen.

Doch weshalb verkaufen eigentlich Produzenten im Ausland gewissen Nachfragern aus der Schweiz keine Waren? Weshalb zwingen sie letztere, die Produkte in der Schweiz zu höheren Preisen zu kaufen? Weil es funktioniert! Das tut es vor allem dann, wenn die Nachfrager von einer Belieferung abhängig sind, weil sie nicht auf das Produkt eines Konkurrenten ausweichen können.

Befürchtet ein Anbieter hingegen, dass der Nachfrager auf ein anderes Produkt ausweicht, wird er ihn beliefern, denn ein Geschäft zu tieferem Preis ist besser als kein Geschäft! In den meisten Fällen sind Produzenten auf einem bestimmten Markt nicht gegenüber allen marktbeherrschend. Manche sind es aber gegenüber gewissen Nachfragern. Mit anderen Worten: Sie sind relativ marktmächtig.

Ein einzelner Bremsenhersteller ist nicht marktbeherrschend, doch wenn ein Kunde diese Bremse an seinem Anhänger wünscht, so ist der Fahr-

zeugbauer auf die Belieferung angewiesen. Der Schweizer Fahrzeugbauer hat gegen ausländische Branchenkollegen kaum eine Chance, wenn er die Bremse und andere vom Kunden verlangte Komponenten in der Schweiz übersteuert einkaufen muss.

**«Ein Unternehmen kann, auch wenn es nicht marktbeherrschend ist, eine so starke Stellung einnehmen, dass von ihm Störungen des Marktgeschehens ausgehen.»**

Ein Schweizer Buchhändler muss Bestseller im Sortiment haben. Seine Kunden können problemlos ausweichen und die Bücher im benachbarten Ausland oder über das Internet kaufen. Der Buchhändler kann das nicht: Er wird gezwungen, bei den Niederlassungen der grossen ausländischen Verlags-häuser mit «Schweiz-Zuschlag» einzukaufen. Zwar ist ein einzelner Verlag nicht marktbeherrschend im engeren Sinn, doch kann er gegenüber dem Buchhändler Macht ausüben!

Solche Beispiele gibt es hundertfach. Aus Sicht der von wirtschaftlichem Zwang betroffenen Nachfrager sind die Folgen solch «relativer Marktmacht» nicht weniger einschneidend als in Fällen der Marktbeherrschung, weil sie sich faktisch der Machtausübung nicht entziehen können.

Neben Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich kennen auch weitere Länder spezielle Regelungen gegen den Missbrauch relativer Marktmacht. Unter bestimmten Voraussetzungen werden dort also auch Unternehmen erfasst, die unterhalb der Schwelle der Marktbeherrschung liegen. Das ist sinnvoll, denn ein Unternehmen kann, auch

wenn es nicht marktbeherrschend ist, eine so starke Stellung einnehmen, dass von ihm Störungen des Marktgeschehens ausgehen. Die Abhängigkeit, das «Angewiesen-Sein», spielt eine weit wichtigere Rolle als der Marktanteil, der bisher in erster Linie bei der Beurteilung herangezogen wird.

Die Gegner der Gesetzesrevision führen ins Feld, dass die höhere Kaufkraft «Schweiz-Zuschläge» rechtfertige. Selbstverständlich darf jedes Unternehmen die Preise von Land zu Land nach eigenem Gutdünken differenzieren. Es darf aber nicht den Wettbewerb ausschalten. Genau das geschieht, wenn es Nachfragern aus der Schweiz verunmöglicht wird, im Ausland zu den dort üblichen Preisen und Bedingungen einzukaufen!

Entgegen einer weit verbreiteten Meinung sind nicht nur KMU von unzulässigen Preisdifferenzierungen betroffen, sondern auch grosse Unternehmen, z.B. beim Einkauf von Software-Updates. Abhängig sind bei der Beschaffung von Produktionsmitteln in vielen Fällen auch Universitäten, Spitäler, der Bund, Kantone und Gemeinden. Letztlich werden nicht nur Konsumenten und KMU, sondern auch die Steuerzahler abgezockt. Und die Politik schaut tatenlos zu.



Maurus Ebner  
Delegierter des Vorstands Wirtverband Basel-Stadt

**Gastro** ≡ **Express**

**www.gastro-express.ch**

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche



## Nationalrat zementiert die Hochpreisinsel

Das Parlament hätte es in der Hand gehabt, die Hochpreisinsel Schweiz, die für heimische KMU eben vor allem eine Hochkosteninsel ist, zu schleifen. Die Versenkung des Kartellgesetzes durch die Grosse Kammer ist eine verpasste Chance.

Der Nationalrat hat sich mit 99 zu 80 Stimmen bei 12 Enthaltungen gegen Eintreten auf die Kartellgesetz-Revision ausgesprochen. Die SVP hat in ihren Reihen eine eiserne Fraktionsdisziplin durchgesetzt und mit Unterstützung der BDP und in einer unheiligen Allianz mit zehn gewerkschaftsnahen

SP-Vertretern und neun Grünen für das Nichteintreten gesorgt.

Die Gegner des Kartellgesetzes konnten auch davon profitieren, dass die Fraktionen der CVP und der FDP nicht so deutlich für Eintreten votierten wie erhofft. Der Schweizerische Gewerbeverband, der in der Frage der zwischenstaatlichen Preisdiskriminierungen einseitig die Interessen von Konzernen und Generalimporteuren vertritt, hat bis zum Schluss massiv lobbiiert. Dieser Versicherungskampagne vermochten sich einzig die elf Grünliberalen ganz zu entziehen.

Das Problem der krass missbräuchlichen «Schweiz-Zuschläge» besteht weiterhin. Deshalb ist auch die Diskussion darüber noch nicht beendet. Das Anliegen wird in geeigneter Form erneut in den politischen Prozess fliessen – dieses Mal losgelöst vom Paket der Gesetzesrevision. Im Kampf gegen die Kaufkraftabschöpfung durch Konzerne geht jetzt allerdings wertvolle Zeit verloren.

Der volkswirtschaftliche Schaden geht Jahr für Jahr in die Milliarden, solange die Wettbewerbskommission nicht gezielt und wirksam gegen Nichtbelieferungen und preisliche Diskriminierungen von Nachfragern aus der Schweiz vorgeht.



Der Entscheid des Nationalrats ist eine Einladung an die Konzerne, ihre Vertriebssysteme weiterhin vor Wettbewerb zu schützen und so künstlich überhöhte Preise durchzusetzen. Sie können davon ausgehen, dass ihnen nichts geschieht, weil ihr schädliches Verhalten nicht vom Kartellgesetz erfasst wird.

## Die dummen Schweizer sollen mehr bezahlen

Mario und Daniela Ress betreiben die «Spiel-Butygg Daniela» im Basler St. Johann-Quartier. Gemeinsam besuchten sie auch die Spielzeugmesse in Nürnberg. Was sie dort erlebten, ist bezeichnend.

Auf der Messe fiel ihnen auf, dass die Händler auf Anfragen meist mit der gleichen Frage

reagierten: «Aus welchem Land stammen Sie?» Auf den Eintrittskarten von Herr und Frau Ress, die zugleich als Fachhändler-Legimitation galten, stand in grossen Lettern «Schweiz» – mit dem Resultat, dass ihnen fast immer höhere Einkaufspreise zugehalten wurden. «Das zeigte ein Vergleich mit Freunden aus Holland», so Mario Ress.

Die Unterschiede beliefen sich nicht selten auf 50% und mehr, und zwar sowohl bei Firmen, die Niederlassungen oder Generalimporteure in der Schweiz hatten, als auch bei solchen, die direkt aus dem Ausland in die Schweiz verkaufen. Wie will ein Schweizer Spielwarengeschäft unter diesen Umständen gegenüber seinen direkten Konkurrenten im benachbarten Ausland konkurrenzfähig sein? Während sich die Konsumenten auf dem freien Markt bewegen – sie können im Ausland oder über das Internet einkaufen – werden die Detailhändler in der Schweiz gezwungen, Spielwaren überteuert von den hiesigen Niederlassungen der Produzenten zu beziehen.

Hätte das Parlament neu auch «relativ marktmächtige» Unternehmen der Missbrauchsaufsicht unterstellt, könnte ein solches Verhalten zumindest bei grossen Spielzeuganbietern wie Mattel, Lego, Hasbro, Playmobil oder Ravensburger unterbunden werden. Für sich alleine genommen, sind diese Firmen im kartellrechtlichen Sinne nicht marktbeherrschend, doch sind Schweizer Spielwarenhändler aufgrund der starken Kundennachfrage auf deren Produkte angewiesen.

Entstehen für die Spielwaren der führenden Hersteller in der Schweiz endlich Wettbewerbspreise, so werden auch kleinere Anbieter aus Konkurrenzgründen nachziehen, weil sie es sich dann nicht mehr im Schatten der Grossen gemütlich einrichten können.



Schweizer Spielwarenhändler kaufen viel teurer einkaufen als ihre ausländischen Kollegen. Derweil stimmen die Konsumenten mit den Füßen ab und shoppen im benachbarten Ausland.

# Wird der EuroAirport rein französisch?

**Paris will am gesamten EuroAirport französisches Steuerrecht durchsetzen – entgegen der Abmachungen im Staatsvertrag von 1949. Beharrt Frankreich auf dem Territorialprinzip, so müssten Firmen im Schweizer Sektor des Flughafens Unternehmenssteuern und Mehrwertsteuern nach französischem Recht bezahlen.**

Dabei würden nicht nur die Steuern viel höher ausfallen, sondern auch der administrative Mehraufwand. Viele Firmen würden wegziehen oder nicht mehr weiter investieren. Das würde das Wirtschaftswachstum in der Region schwächen.

**«Die Regierung ist bereit, sich ins eigene Fleisch zu schneiden, um kurzfristig mehr einzunehmen.»**

Insgesamt hängen 27'000 Arbeitsplätze im Dreiländereck direkt oder indirekt vom EuroAirport ab. Basel würde ohne einen gut funktionierenden Flughafen enorm leiden, gehört doch die Erreichbarkeit zu den wichtigsten Standortkriterien, das darüber entscheiden kann, ob sich neue Firmen ansiedeln oder nicht.

Das Problem liegt offenbar in Paris, nicht im Elsass. Die Zentralregierung lässt ausser Acht, dass rund 70 Prozent der Angestellten im Schweizer Sektor des Flughafens Franzosen sind. Sie ist bereit, sich ins eigene Fleisch zu schneiden, um kurzfristig mehr Steuern einzunehmen.

Gespräche zwischen der Schweiz und Frankreich sind im Gange, werden von den Behörden aber nicht kommentiert. Es ist zentral, die Binationalität und den dritten Landesflughafen zu erhalten.

## Die besten Lehrabschlüsse

**Seit Jahren hat die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Baillage Basel-Stadt, eine Stiftung. Ein angemessener Betrag wird jährlich an junge Talente ausgeschüttet. In diesem Jahr wurden erstmals die besten Lernenden der Berufe Koch EFZ und Restaurationsfachmann EFZ berücksichtigt.**

Mit dem glanzvollen Prüfungsergebnis von 5.8 wurde Nicolai Wiedmer als bester Kochlerner ausgezeichnet. Das beste Abschlussresultat als Restaurantfach-Lernender erzielte Stephan Klugger mit der Note 5.6. Beide absolvierten ihre Ausbildung im Restaurant Stucki.

Anlässlich eines Dinners im Restaurant Les Quatre Saisons, zu dem die Gewinner eingeladen wurden, konnten die beiden Preisträger je 1000 Franken in Form von Pro-Innerstadt-Gutscheinen in Empfang nehmen. Die Übergabe erfolgte durch Bailli Karin Weimann und Stiftungsrat Urs Hitz.

Die glücklichen Jungtalente genossen den gemütlichen Abend und haben für ihre Zukunft klare Pläne. Nicolai Wiedmer ist bereits als Restaurant- und Küchenchef im Hotel Eckert in Grenzach tätig. Stephan Klugger absolviert nun den Zivildienst und will anschliessend die Fachhochschule in Betriebsökonomie besuchen, um später einen Gastronomiebetrieb zu übernehmen.

Obwohl die zwei nun getrennte Wege gehen, hoffen sie auf einen weiteren regen Gedankenaustausch und gelegentliche gegenseitige Besuche. Die Zeit der Ausbildung war auch der Anfang zu einer guten Kollegialität und Freundschaft.



Die strahlenden Gewinner.

## Zufahrt wird schwieriger

Die Umsetzung des Verkehrskonzepts Innenstadt schreitet voran. Die Markierungs- und Signalisationsarbeiten sind zurzeit im Gang. Aus Rücksicht auf das Weihnachtsgeschäft treten die neuen Anlieferungszeiten in der Kernzone erst am 5. Januar 2015 in Kraft.

## Jederzeit griffbereit

Die Kontrollstelle L-GAV des Gastgewerbes lancierte ihre erste App über den Gesamtarbeitsvertrag. Damit ermöglicht sie den Arbeitnehmern und Arbeitgebern im Gastgewerbe den schnellen und einfachen Zugriff auf den Vertragstext und den Kommentar dazu. Die App mit dem Namen «L-GAV» steht gratis in den drei Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch zum Download bereit. Sie ist sowohl für iPhone und iPad, für Android-Systeme sowie für Windows Phone erhältlich.

## Unter neuer Führung

Im traditionsreichen Lokal am Klosterberg kommt es zu einem Leitungswechsel: Jürg Wartmann übergibt seinen Betrieb an Claudia Danuser. In der Übergangszeit werden die beiden gemeinsam wirken. Die aktuelle Ausrichtung mit den drei Sparten Restaurant, Bar und Club wird beibehalten. Die Alligator-tis AG bleibt Besitzerin von Liegenschaft und Betrieb, hat mit den Familien Andreotti und Rey aber neue Mehrheitsaktionäre erhalten. Das im Jahre 1947 gegründete Atlantis erlebte Blütezeiten, musste sich aber auch immer wieder neu erfinden.



## Zwei neue Hotels

Accor eröffnete an der Grosspeterstrasse, nur drei Minuten vom Bahnhof entfernt, unter einem Dach ein Novotel und ein Ibis Budget. Das Hotelangebot in Basel wurde damit auf einen Schlag um 339 Zimmer erhöht. Die Investition der Eigentümer Boissée Finances und Credit Suisse beläuft sich auf 80 Millionen Franken. Unter der Leitung von Direktor Robin Deb betreibt Accor die Hotels im Rahmen eines Managementvertrags mit knapp 50 Mitarbeitenden.



# Extrem hohe Arbeitskosten im internationalen Vergleich

**Durchschnittlich 61.30 Franken hat eine Stunde Arbeit die Schweizer Produktions- und Dienstleistungsunternehmen 2012 gekostet, wie das Bundesamt für Statistik mitteilte. Die Höhe der Arbeitskosten ist ein klarer Standortnachteil.**

**F**inanz- und Versicherungsdienstleister wenden etwa mit 93.40 Franken pro Stunde im Durchschnitt am meisten Geld für den Produktionsfaktor Arbeit auf, gefolgt von Kommunikationsunternehmen sowie dem Unterrichtswesen. Im Gastgewerbe dagegen liegen die Arbeitskosten mit 38.30 Franken mehr als halb so tief.

Im internationalen Vergleich bewegen sich die Arbeitskosten in der Schweiz von 2012 auf hohem Niveau: Die umgerechnet 51.25 Euro pro Stunde bei Unternehmen ab zehn Mitarbeitern stehen Kosten pro Arbeitsstunde in den EU15-Ländern zwischen 21.15 Euro in Spanien und 39.35 Euro in Dänemark gegenüber. In den neuen EU-Mitgliedstaaten liegen die Kosten zum Teil gar unter 10 Euro.

Bricht man die Zahlen auf einzelne Branchen herunter, zeigt sich, welche Standortnachteile einige Schweizer Wirtschaftszweige im internationalen Wettbewerb zu stemmen haben. So kostet im ver-


---

**«Tourismusbetriebe in der Schweiz haben mehr als doppelt so hohe Arbeitskosten wie ihre Konkurrenten in Österreich.»**

---

arbeitenden Gewerbe eine Stunde in der Schweiz 49.83 Euro und in Deutschland lediglich 35.02 Euro. In der Schweiz kostet eine Arbeitsstunde also 42.3 Prozent mehr.

Noch drastischer sind die Kostenunterschiede im Tourismus. In der Schweiz beliefen sich 2012 die Arbeitskosten pro Stunde auf 32.69 Euro, während sie in Österreich bei 16.21 Euro lagen. Anbieter in der Schweiz haben also mehr als doppelt so hohe Arbeitskosten wie ihre direkten Konkurrenten im benachbarten Ausland.



## Die Basler Gastronomie auf einen Klick!



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

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

# DR STAMMTISCH

Teil 4

*Dr Willi fragt:*

Du Hörmi, jetzt ist doch wieder Herbstzeit und überall werden Wildspezialitäten angeboten. Bezahlst eigentlich die Unfallversicherung, wenn sich ein Gast durch eine Schrotkugel einen Zahnschaden zufügt?

*Dr Hörmi maint:*

Ja, hier gehen die Diskussionen dann auch am Stammtisch los. Wer beim Essen von z.B. Hirschkpfeffer auf eine Schrotkugel beisst, erleidet versicherungstechnisch keinen Unfall. Bei Zahnschäden stellt sich immer die Frage, ob das Merkmal der Ungewöhnlichkeit gegeben ist. Dies ist der Fall, wenn der Schaden durch einen Gegenstand verursacht wurde, der üblicherweise nicht in dem betreffenden Nahrungsmittel vorhanden ist. Nicht ungewöhnlich ist ein Salzkorn auf einer Salzbrezel, ein Olivenstein in einem Salade niçoise, die Figur im Dreikönigskuchen, harte Brotrinde oder ein Poulet- oder Kotelettknochen.

Das Eidgenössische Versicherungsgericht entschied ebenfalls letztinstanzlich; wer im Restaurant Wild esse, müsse erwarten, dass sich im Fleisch Rückstän-

de eines Projektils befinden könnten. In diesem Fall kann das Einwirken eines «ungewöhnlichen äusseren Faktors» nicht bestätigt werden, so wie dies die rechtliche Definition des Unfallbegriffes vorsieht.

Als ungewöhnlich und damit als Unfall gelten jedoch ein Knochensplitter in einer Wurst oder ein Olivenstein im Gulasch. Auch ein Stein in einem Reisgericht ist ungewöhnlich. So nun hoffen wir, dass alle Gäste ihre Wildspezialitäten ohne «Schrot» geniessen können. Weidmannsheil!

*Und wo leen Si versichere?*

**Jo dängg iber d'CBA!**

**CBA Partner Versicherungsbroker AG**

Dornacherstrasse 230

4018 Basel

Telefon 061 337 17 17

[gastro@cba-broker.ch](mailto:gastro@cba-broker.ch)

[www.cba-broker.ch](http://www.cba-broker.ch)

© 2014 CBA Partner Versicherungsbroker AG

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

Mehr Infos zu diesen Angeboten finden Sie auch unter:  
[www.baizer.ch/versicherungen](http://www.baizer.ch/versicherungen)



**Aktuelles aus Branche und Verband**

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





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

**Fordern Sie einen unverbindlichen Prämienvergleich an.  
Kurzes Mail an [gastro@cba-broker.ch](mailto:gastro@cba-broker.ch) genügt.**

## **CBA PARTNER**

Versicherungsbroker AG

Offizieller Versicherungspartner des Wirtverbandes Basel-Stadt

Mehr Informationen:

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

**CBA Partner Versicherungsbroker AG**  
Dornacherstrasse 230  
CH-4018 Basel

Telefon 061 337 17 17 • Fax 061 337 17 18  
[gastro@cba-broker.ch](mailto:gastro@cba-broker.ch)  
[www.cba-broker.ch](http://www.cba-broker.ch)



**Knogl erhält den 19. Punkt bei Gault-Millau**

# In der kulinarischen Champions League

**Peter Knogl vom «Les Trois Rois» in Basel ist «Koch des Jahres» und Mitglied Nummer 7 im exklusiven Club der Schweizer 19-Punkte-Chefs. Das ist eine Premiere in der Geschichte des Gault-Millau Schweiz: Noch nie hat ein Hotelkoch die Höchstnote erhalten.**

Das «Les Trois Rois» in Basel ist eines der schönsten Hotels der Schweiz, auch dank seinen erstklassigen Restaurants. Vor allem das «Cheval Blanc» ist ein Prunkstück: eine herausragende Küchenbrigade, ein perfekter Service. Der Gault-Millau hat den Chef bereits 2011 zum «Koch des Jahres» gewählt. Jetzt folgt der 19. Punkt und damit eine zweite Ehrung.

**«Wer 30 Jahre so grossartig kocht, hat die Höchstnote verdient.»**

Einfach hat es sich die Jury mit diesem Entscheid nicht gemacht: Die sechs anderen 19-Punkte-Chefs sind Patrons, keine Angestellten, garantieren Kontinuität. Dafür gibt es in Basel keine Garantie: Das «Les Trois Rois» steht zum Verkauf. Darf man Peter Knogl deshalb den 19. Punkt vorenthalten? Nein, findet der Gault-Millau.

Wer 30 Jahre so grossartig kocht, hat die Höchstnote verdient. Knogl, der rund um die Uhr nur ans Kochen denkt, sein Privatleben zurückstellt und sich keine zeitaufwendigen Hobbys gönnt, steht auch für einen Trend: Auf die ganz grosse Küche trifft man vermehrt in grossen Hotels; «Einzelkämpfer» tun sich in dieser Liga und im heutigen wirtschaftlichen Umfeld zunehmend schwer.

«Saucenkönig» Peter Knogl trifft in der kulinarischen «Champions League» auf Kollegen, die genauso hart arbeiten wie er und im Gegensatz zu vielen Stars im Ausland tatsächlich noch im eigenen Restaurant täglich zupacken: Benoît Violier (Crissier), Bernard Ravet (Vufflens-le-Château), Philippe Chevrier (Satigny) und Didier de Courten (Sierre) in der Romandie, Andreas Caminada (Fürstentau) und André Jaeger (Schaffhausen) in der Deutschschweiz.



Peter Knogl gehört nun zum exklusiven Club von nur gerade sieben 19-Punkte-Chefs in der Schweiz.

## Wachstum findet in den Städten statt

**Welche Gemeinden haben sich zwischen 2005 und 2013 touristisch am besten entwickelt? Eine Auswertung der Beherbergungsstatistik HESTA gibt klare Antworten. Die Musik spielt in den Städten. Nur wenige Ferienorte konnten ihre Hotelübernachtungen steigern.**

In den letzten acht Jahren am meisten Logiernächte gewonnen haben Zürich, Basel, Luzern, Genf, Interlaken, Kloten, Bern und Lausanne. Unter den Gemeinden mit mehr als 160'000 Logiernächten pro Jahr verzeichnet Kloten das stärkste relative Wachstum (119%), dahinter folgen Winterthur (60%), Laax (43%), Basel (37%), Zürich (28%), Luzern (27%) und Montreux (26%). Alle mittleren

**«Viele Ferienorte erreichen nicht einmal den Stand von 2005.»**

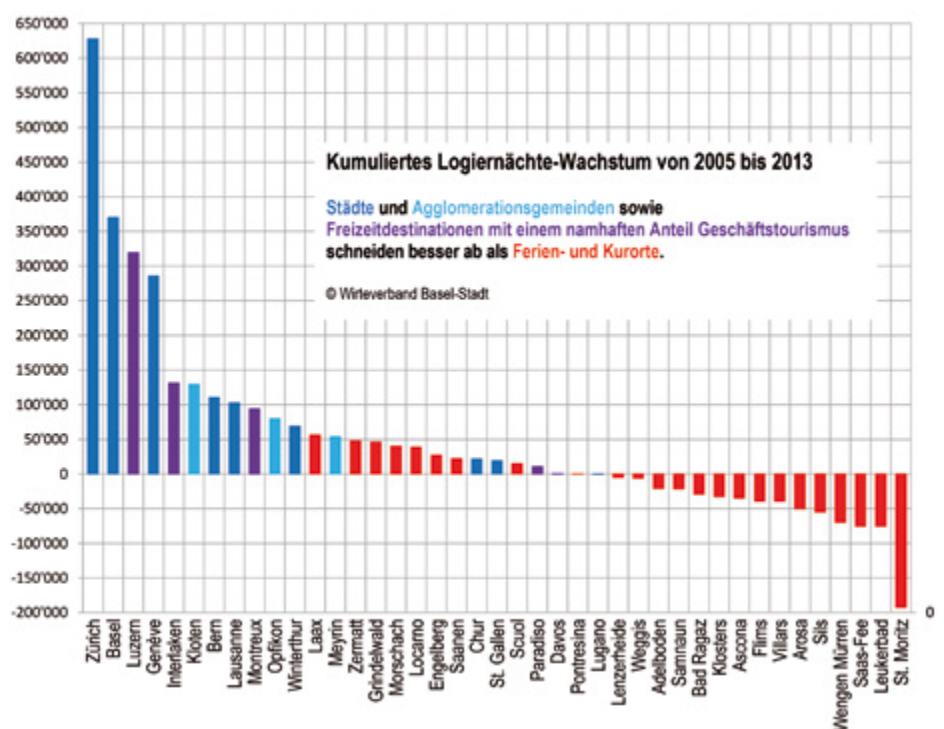
und grossen Städte – mit Ausnahme von Lugano – verzeichneten 2013 eine zweistellige Prozentzahl mehr Hotelübernachtungen als 2005.

Am meisten verloren haben St. Moritz, Leukerbad, Saas-Fee und Lauterbrunnen (Wengen, Mürren). Auch die Nächtigungszahlen in Sils, Arosa, Flims und Ascona liegen deutlich unter den Werten von 2005. Die deutlichsten relativen Rückgänge erlitten Leukerbad (-23%), Sils im Engadin (-22%), St. Moritz (-22%), Ollon (-18%), Saas-Fee (-19%), Flims (-18%) und Klosters (-17%).

Viele Ferien- und Kurorte in der Schweiz erreichen bei den Hotelübernachtungen nicht einmal den Stand vor acht Jahren, geschweige das Vorkrisen-

Hoch von 2007 und 2008. Mit wenigen Ausnahmen erzielten nur diejenigen Freizeitdestinationen ein

Wachstum, die über einen nennenswerten Anteil von Geschäfts- und Tagungstourismus haben.



Peter Knogl gehört nun zum exklusiven Club von nur gerade sieben 19-Punkte-Chefs in der Schweiz.



# 6 Jahre Werner Obrist. 50 Jahre CCA Angehrn.

«Was die Familie Angehrn in den letzten 50 Jahren aufgebaut hat, ist ausserordentlich beeindruckend.»

Werner Obrist arbeitet schon seit über 30 Jahren im Gastroverkauf. Er weiss, was die Kunden am CCA-Markt schätzen. Was CCA Angehrn diesen bieten kann, ist beträchtlich: Neben einem grossen Frischesortiment findet sich eine riesige

Nonfood- und Nearfood-Abteilung mit insgesamt über 30'000 Artikeln. Zudem gibt es individuelle, professionelle und fundierte Beratungen, zum Beispiel in der Ladengestaltung. Entsprechend selten trifft man Werner Obrist in seinem Büro an: Viel lieber ist er da, wo seine Kunden sind.



Werner Obrist, Kundenberater  
Region Basel

50 JAHRE  
CCA ANGEHRN



Lesen Sie die ganze Geschichte auf  
[www.cca-angehrn.ch/Geschichten](http://www.cca-angehrn.ch/Geschichten)



EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**  
Swiss Food Services



**Schluss mit der gastronomiefreundlichen 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



**27 bis 30%  
günstiger**

## **Qualitäts-Fassbier aus Bayern**



**Dauer-Tiefpreis  
CHF 1.79  
pro Liter  
exkl. MwSt**



**Mehr Infos und weitere Angebote: [www.baizer.ch/import](http://www.baizer.ch/import)**