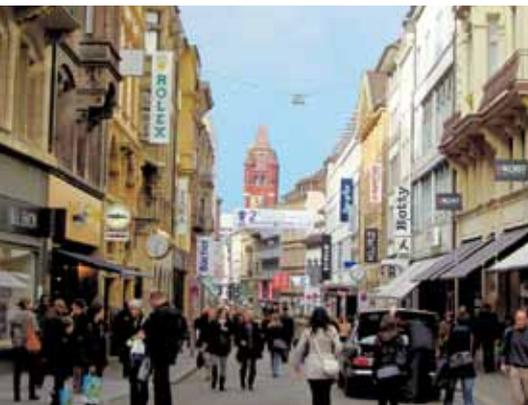




Arbeitgeberverband für  
Restauration und Hotellerie



## Jahresbericht 2010



Eine Kantonalsektion von

**GASTRO**SUISSE

Gedanken des Präsidenten	3
Portrait	4
Adressen	5
Unsere Dienstleistungen	6
Ombudsstelle	7
Stadtentwicklung	8
Mehrwertsteuer	11
Landesgesamtarbeitsvertrag	15
Lebensmittelrecht	17
Alkoholgesetzgebung	18
Nichtraucherschutz	19
Öffentlichkeitsarbeit	23
Internet	24
Berufsbildung	26
Weiterbildung	27
Finanzen	29
Stiftung Sterbekasse	31
Revisionsberichte	32
Verband	33
Familienausgleichskasse	34
Ausgleichskasse GastroSocial	35
Berufliche Vorsorge GastroSocial	36
Sozialversicherungen auf einen Blick	37
Das Schweizer Gastgewerbe	38
Das Basler Gastgewerbe	41
Tourismus	44
Befreundete Organisationen	46
Schlussbemerkungen	47

## Impressum

### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
www.baizer.ch

### Redaktion

Maurus Ebner • ebner@baizer.ch  
Dr. Alex Hediger • info@baizer.ch

### Gestaltung

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

### Druck

Kurt Fankhauser AG  
www.fankhauserdruck.ch

Liebe Mitglieder  
Liebe Kolleginnen und Kollegen  
Liebe Leser

**Eine weitere Verschlechterung der Rahmenbedingungen ist nur aufzuhalten, wenn wir politisch aktiver werden. Folgerichtig hat unser Dachverband GastroSuisse das erste Mal in seiner 120-jährigen Geschichte eine eidgenössische Volksinitiative lanciert. Auch unsere Kantonalsektion hat 2010 zum Mittel der Volksinitiative gegriffen. So erfolgreich, dass ich mich frage, ob Initiativen und Referenden in Zukunft nicht häufiger zum Repertoire unserer politischen Arbeit gehören sollten.**

In den Parlamenten sind kaum noch gewerbliche Unternehmer vertreten, geschweige denn Leute aus den Reihen unserer Branche. Es gab Zeiten, da waren wir Gastwirte in der Legislative und Exekutive prominent vertreten. In Basel gab es sogar wirtende Bürgermeister. Erst im 20. Jahrhundert wurden wir zurückhaltender, wohl um keine Gäste zu vergraulen, sicher aber auch aus Zeitnot.

Geschäftliche Probleme geniessen eben Priorität. Dabei geht gerne vergessen, dass manche dieser Probleme nicht hausgemacht sind, sondern mit Entscheiden zu tun haben, die oft über unsere Köpfe hinweg gefällt werden. Intensives Lobbying gehört deshalb zu den Kernaufgaben unseres Verbandes, denn sonst nehmen die Behörden noch weniger Rücksicht auf unsere Bedürfnisse.

Leider haben der Tourismus, die Gastronomie und die Hotellerie noch immer nicht das politische Gewicht, das ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung entspricht. Ändern können wir das nur, wenn wir uns laut und deutlich bemerkbar machen. Unsere Kantonalsektion hat wesentlich dazu beigetragen, dass GastroSuisse dies tut.

Die eidgenössische Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» (Seite 13) hat GastroSuisse zu einem ernst zu nehmenden Player auf dem politischen Parkett gemacht. Die Forderung nach gleich langen Spiessen für alle Teilnehmer am Ausserhaus-Markt kann nun nicht mehr länger verständnisvoll angehört, in Wirklichkeit aber auf die lange Bank geschoben werden.

Auch auf kantonaler Ebene nutzen wir die Volksrechte: Unsere Initiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» (Seite 20) kam innert der Rekordzeit von 43 Tagen mit der Rekordzahl von 6021 Unterschriften zustande. Das zeigt eindrücklich, dass die Mobilisierung der Branche und ihrer Gäste möglich ist.

Natürlich beanspruchen solche Aktivitäten personelle und

finanzielle Ressourcen. GastroSuisse hat – auf unsere Anregung hin – schon vor Jahren einen Politfonds geschaffen, in welchem mittlerweile mehrere Millionen Franken liegen. Damit wurde ein wichtiges Ziel erreicht: Wir sind auf eidgenössischer Ebene initiativ- und referendumsfähig, nötigenfalls auch vollständig aus eigener Kraft.

**«Wir sind initiativ- und referendumsfähig, nötigenfalls auch vollständig aus eigener Kraft.»**

Die direkte Demokratie ist die erfolgreichste Staatsform. Initiativen und Referenden gehören zu den Instrumenten, die wir in Zukunft wohl häufiger verwenden werden, um Lösungen zum Durchbruch zu verhelfen, die branchenverträglich und ausgewogen sind.

Initiativen oder Referenden sind nicht nur äusserst wirksam darin, konkrete Probleme auf die politische Agenda zu setzen. Sie sorgen auch dafür, dass wir von der Politik, der Verwaltung, den Medien und der Öffentlichkeit besser wahrgenommen werden.



Josef Schüpfer  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

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

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



**Josef Schüpfer**  
Präsident  
Gewählt bis 2012



**Guido Schmidt**  
Beisitzer  
Gewählt bis 2013



**André Zimmerli**  
Vizepräsident  
Gewählt bis 2012



**Beat Emmenegger**  
Beisitzer  
Gewählt bis 2012



**Maurus Ebnetter**  
Delegierter des Vorstands  
Gewählt bis 2011



**Dr. Alex Hediger**  
Geschäftsführer



**Pierre Buess**  
Finanzen  
Gewählt bis 2012

## **Geschäftsstelle**

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

## **Präsident**

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

## **Delegierter des Vorstands**

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

## **Dachverband**

GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Telefon 0848 377 111  
Fax 0848 377 112  
info@gastrosuisse.ch

## **Ausgleichskasse / Berufliche Vorsorge**

GastroSocial  
Postfach  
5001 Aarau  
Telefon 062 837 71 71  
Fax 062 837 72 97  
info@gastrosocial.ch

## **Kranken- und Unfallversicherungen, Sachversicherungen**

UVP Unabhängige Versicherungs-Partner AG  
Edwin Bachmann  
Steinengraben 42  
Postfach 4430  
4002 Basel  
Telefon 061 281 07 65  
Fax 061 281 07 63  
info@uvpag.ch

## **Sozialberatung für Mitarbeiter / Leistungsabklärungen**

ABS Betreuungsservice AG  
Petra Espenschied  
Domherrenstrasse 13  
4622 Egerkingen  
Telefon 062 297 12 33  
Fax 062 297 12 37  
espenschied@betreuungsservice.ch

## **Kostenloser Rechtsdienst für Mitglieder**

Fragen betreffend Mietrecht, Arbeitsrecht, LGAV, Geranten- und Artistenverträge

Montag bis Donnerstag  
9.30 bis 11.30 Uhr / 14 bis 16 Uhr

Nur mündliche Auskünfte,  
maximal 15 Minuten.

Geben Sie Ihre Mitgliedernummer und  
Ihre eigene Telefonnummer an.

Dr. Alex Hediger (siehe oben)  
oder Rechtsdienst GastroSuisse  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Telefon 0848 377 111  
Fax 0848 377 112  
rechtsdienst@gastrosuisse.ch

## Interessensvertretung

---

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

## Öffentlichkeitsarbeit

---

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

## Auskunftsdienst

---

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

## Versicherungen (www.baizer.ch/versicherungen)

---

- Krankentaggeld- und Unfallversicherungen: Einsparungen dank Sympany-Rahmenvertrag
- Vergünstigungen bei der Heilungskostenversicherung
- Beratung durch UVP AG (siehe Seite 5)
- Sozialversicherungen GastroSocial: Finanzielle Vorteile und minimale Administration
- BAV Gastrosocial – für die Branche maßgeschneidert
- Familienausgleichskasse mit günstigen Konditionen

## Vergünstigungen

---

- Tiefere Kreditkartenkommissionen
- Günstiger tanken und Heizöl einkaufen
- Bis zu 30% auf Bildungsangeboten
- Ermässigte Tarife in den Fachschulen von GastroSuisse
- Ermässigung beim Kauf von Peugeot-Neuwagen
- Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal
- Rabatt auf Produkten unseres Fachverlags
- Rabatte auf Tankrevisionen
- Rabatte auf Büromaterial
- Rabatte auf Inserate im GastroJournal
- 20% Rabatt beim GastroSuisse-Jobservice
- 10% Ermässigung der Suisa-Gebühren
- Vergünstigte Kreditkartenterminals

## Sozialdienst / Leistungsabklärungen

---

- Sozialdienst für Mitarbeiter
- Abklärungen bei Verdacht auf missbräuchlichen Bezug von Versicherungsleistungen
- mehr Informationen auf [www.betreuungsservice.ch](http://www.betreuungsservice.ch)



**D**ie Ombudsstelle des Wirtverbandes Basel-Stadt kann erneut auf ein ruhig verlaufenes Berichtsjahr zurückblicken, was mitunter als positives Zeichen zu werten ist und namentlich auch zeigt, dass die Qualität der gastgewerblichen Betriebe in Basel gut und die Zufriedenheit der Gäste gross ist.

Auch im vergangenen Jahr waren wesentlich die gleichen wenigen Anfragen zu behandeln wie in den letzten Jahren. Erneut ging es um Fragen im Zusammenhang mit Konsumentenpreisen, Service-Leistungen, Dienstleistungsqualität sowie insbesondere auch zum Nichtraucherschutz. Sämtliche Anfragen konnten zur Zufriedenheit der Beteiligten erledigt werden.

Es hat sich wiederum gezeigt, dass die Ombudsstelle durchaus ihre Berechtigung hat und ein geeignetes Instrument darstellt, um in vermittelnder Art Konflikte – soweit solche überhaupt auftreten – zwischen Restaurateuren und Gästen zu lösen.

Mein Dank geht wiederum an die aktiven Verbandsmitglieder, die durch ihr tägliches Engagement dazu beitragen, dass die Stadt Basel über ein äusserst attraktives und qualitativ hervorragendes Gastronomie-Angebot verfügt.

Ombudsstelle Wirtverband Basel-Stadt  
Der Ombudsmann  
Dr. Alex Hediger

Basel, im März 2011



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

## Tempo 30, mehr autofreie Zonen

**D**as Verkehrskonzept für die Basler Innenstadt erweitert Fussgängerbereiche und regelt organisatorische Fragen wie Anlieferungszeiten.

Das Konzept vereinheitlicht und vereinfacht die Verkehrsregelungen in der Innenstadt an. Die Fussgängerbereiche in der Basler Innenstadt werden stark erweitert. Gleichzeitig formuliert das Verkehrskonzept Regeln für die anderen Verkehrsteilnehmer wie den öffentlichen Verkehr, die Velofahrenden sowie den verbleibenden motorisierten Individualverkehr.

Im Zuge der Vereinheitlichung und Vereinfachung der Regelungen sind für den gesamten Innenstadtbereich nur vier Grundsätze vorgesehen: Innerhalb des Perimeters City-

Ring wird grundsätzlich ein Tempo 30-Regime umgesetzt. In den Einkaufs- und Aufenthaltsbereichen der Altstadt entstehen zusätzliche Fussgängerzonen.

**«Die Fussgängerbereiche werden erweitert.»**

Die übergeordneten Velorouten durch die Innenstadt werden als autofreie Begegnungszonen signalisiert und erlauben die Durchfahrt mit Tempo 20km/h (z.B. Münsterhügel). Auf den ÖV-Achsen in der Innenstadt gelten neu die Regelungen der Tempo 30-Zone.

## Mehr als nur Verkehrspolitik

**D**as neue Verkehrskonzept ist nur ein erster Schritt zu einer umfassenden Umgestaltung der Innenstadt. Davon ist die gesamte Stadtnutzung betroffen – und damit die langfristige Entwicklung in allen Bereichen. In den Diskussionen ging das leider unter.

Anfang November 2010 stellte die Regierung das neue Verkehrskonzept für die Basler Innenstadt vor. Tempo 30 für alle Verkehrsteilnehmer und neue verkehrsfreie Zonen machten Schlagzeilen. Das ganze Gebiet innerhalb des Cityrings wird von dieser Umgestaltung erfasst.

Die umfassenden und tief greifenden Veränderungen werden direkte Auswirkung auf die Nutzung der Basler Innenstadt haben und hätten daher einer differenzierte Betrachtung und eine ausführliche öffentliche Diskussion verdient.

In der ganzen Diskussion über Tempo 30, Zufahrtsbeschränkungen, Verkehrsführung, Signalisation etc. ging unter, dass dies nur der erste Schritt zu einer umfassenden Umgestaltung der Gross- und Kleinbasler Innenstadt ist. Das Baudepartement hat einen Studienauftrag für ein Gestaltungskonzept Innenstadt öffentlich ausgeschrieben.

Hier soll für die Zukunft festgeschrieben werden, wie und wo der öffentliche Raum (Strassen, Gassen und Plätze) genutzt werden soll. Durch das siegreiche Gestaltungsbüro werden **klare Funktionszuweisungen** vorgenommen. Dies betrifft dann nicht nur Märkte, Festivals und andere kulturelle Anlässe, sondern auch das Gewerbe und die Dienstleistung in der Innenstadt – ja die gesamte Stadtnutzung und damit die langfristige Entwicklung in allen Bereichen.



**Guido Schmidt**  
Vorstandsmitglied  
Wirtverband Basel-Stadt

**G**uido Schmidt ist Betreiber des Grand Café Huguenin am Barfüsserplatz. Er kennt die Innenstadt nicht nur als Gewerbetreibender, sondern auch als Anwohner. Als Vorstandsmitglied des Wirtverbandes Basel-Stadt vertrat er das Gastgewerbe beim so genannten Mitwirkungsverfahren «Innenstadt – Qualität im Zentrum».

**Herr Schmidt, was halten Sie vom «Neuen Verkehrskonzept Innenstadt»**

Guido Schmidt: Das Konzept enthält verschiedene Dinge, die unbestritten sind, doch leider auch vieles, das den Interessen der auswärtigen Stadtnutzer und damit auch den Gewerbetreibenden in der Innenstadt zuwiderläuft. Einmal mehr fehlen Überlegungen zum ruhenden Verkehr. Noch schlimmer: Die Parkplätze zwischen dem Bankenplatz und der Mittleren Brücke sowie weitere Parkmöglichkeiten im Kleinbasel fallen weg.

**Weshalb ignorieren die Planer den ruhenden Verkehr?**

Das ist politische Taktik. Aber ist es angebracht, die Umsetzung in Angriff zu nehmen, bevor nicht wenigstens die notwendigen nächsten Schritte feststehen? Ein Verschweigen der Parkplatz-Problematik hat grosse wirtschaftliche Auswirkungen.

**Sie haben schon verschiedentlich das Fehlen einer fundierten Nutzerstudie bemängelt. Wären solche Daten nicht gerade auch für ein Verkehrskonzept unabdingbar?**

Natürlich. Harte Fakten fehlen. Schlag auf Schlag werden nun Ideen verwirklicht, die einzig auf Interessen einiger politisch sehr aktiven Gruppen beruhen, nicht aber auf seriös erhobenen Daten. Hier liegt nach wie vor das Grundübel: Unsere Stadt wird seit Jahren verplant, ohne dass wirkliche Entscheidungsgrundlagen vorliegen. Zwar wurde vor kurzem – auf unseren Druck hin – eine Nutzerbefragung durchgeführt. Ich hege Zweifel, ob die Umfrage richtig durchgeführt wurde resp. ob nützliche Kennzahlen dabei herauskommen. Zahlen, die nota bene als wichtige Grundlage bereits für den Mitwirkungsprozess hätten erhoben werden sollen!

**Weshalb braucht es eine Nutzerstudie?**

Effektive, absolute Zahlen über auswärtige Stadtnutzer (z.B. aus anderen Quartieren, aus der Agglomeration und von weiter her) fehlen. Dabei machen diese Nutzer ein Vielfaches der Stadtbewohner aus! In Freiburg im Breisgau zum Beispiel weiss man genau, was die jährlich 12 Millionen Tagesbesucher machen, wie viel Geld sie in der Stadt ausgeben

und was sie schätzen. Wir in Basel wissen noch nicht einmal, wie viele es sind. Genaue Kenntnisse über die Ansprüche der auswärtigen Nutzer, deren Bedürfnisse und Mobilität würden manche Diskussion und die Lösungsfindung vereinfachen. Das betrifft nicht nur den Mitwirkungsprozess. Wie konnte die Verwaltung jemals ohne diese Zahlen planen und arbeiten? Hier liegt der eigentliche Skandal: Die Planer stützen sich auf Wünsche und Vermutungen einzelner Interessensgruppen sowie auf die vermeintliche politische Machbarkeit.

**In den Unterlagen zum neuen Verkehrskonzept wurde der Eindruck erweckt, dass beim Mitwirkungsverfahren ein breiter Konsens herrschte. Stimmt das?**

Gerade zum Fussgänger-Y und anderen verkehrspolitischen Fragen herrschte klarer Dissens. Während des Verfahrens wurde bekannt gegeben, dass die Leitplanken der UVEK sakrosankt seien. Welchen Gestaltungsraum hatten also die Mitwirkenden überhaupt? Und wären die meisten Mitwirkenden nicht zu anderen Schlüssen gekommen, wenn ihnen die Bedeutung der auswärtigen Besucher und deren Bedürfnisse besser bekannt gewesen wäre?

**Was halten Sie von den Verbesserungen für Velos?**

Es ist gut, dass die Innenstadt für Velos besser erreichbar wird. Das geht aber zu stark auf Kosten anderer Verkehrsteilnehmer. Nehmen wir zum Beispiel die Veloparkplätze. Die dezentrale Anordnung von kleinen Veloabstellplätzen begrüsse ich grundsätzlich. Doch der allergrösste Teil der Innenstadtnutzer sind Fussgänger!

**Velofahrer sind auch Konsumenten...**

Das Schlagwort von der «rollenden Einkaufstasche» tönt zwar gut, schliesst aber einen Grossteil der Stadtnutzer aus – nur schon aus Alters-, Fitness- und Distanzgründen. Deshalb sind Fahrradwände wie in der Falknerstrasse zu vermeiden. Dem Fussverkehr ist unbedingt Priorität einzuräumen! Das Gleiche gilt für die Zugänglichkeit von Geschäften, Schaufenstern und Dienstleistern. Und natürlich für die Ermöglichung von Boulevardrestaurants.

**Der Zubringerdienst soll durch den reinen Güterumschlag ersetzt werden. Was halten Sie davon?**

Das ist problematisch, denn Personentransporte wären nicht mehr möglich. Zwar wird von Hotelzufahrten und Gehbehinderten geredet, doch bei einer stetig älter werdenden Bevölkerung spielen die Gehdistanzen eine immer grössere Rolle. «Gehbehindert» darf nicht nur IV-Rentner mit Behinderten-Sticker am Auto umfassen. Und unter «Notfalldiensten» müssten auch Sanitärmonteure, EDV-Fir-

men oder Elektriker verstanden werden, die einen Kunden in der Innenstadt haben. Wenn in einem Restaurant die Registrierkasse oder im Warenhaus die Lüftung aussteigt, dann sind dies Notfälle! Grundsätzlich ist es richtig, dass der unnötige Verkehr in der Innenstadt verhindert wird. Gleichzeitig muss aber die notwendige Zufahrt gewährleistet sein – eine schwierige Aufgabe!

**Offiziell heisst es, das neue Verkehrskonzept bringe für alle Verkehrsarten in der Innenstadt Verbesserungen im Vergleich zum heutigen Zustand!**

Für den MIV vermag ich diese Verbesserung beim besten Willen nicht zu erkennen. Es ist schon boshaft, wenn die Regierung schreibt, dass mit der Vergrösserung der Fussgängerbereiche zusätzliche Parkhäuser direkt an die Einkaufsstrassen der Basler Innenstadt angeschlossen würden. Statt Parkhäuser und oberirdische Parkplätze in zumutbarer Gehdistanz zu schaffen, dreht man einfach den Spieß um und vergrössert «künstlich» die Innenstadt. Doch «Innenstadt» ist das, was die Nutzer für dieselbe halten. Welche Gehdistanz zumutbar ist, entscheiden einzig und allein die Konsumentinnen und Konsumenten. Und diese stimmen bekanntlich mit den Füßen ab. Pratteln, Lörrach, Weil und Freiburg werden sich darüber freuen.

**Das Verkehrskonzept wird Bauarbeiten nach sich ziehen. Fürchten Sie sich vor den Umsatzverlusten, die solche Arbeiten nach sich ziehen?**

Es geht nicht nur um die Umsetzung des Verkehrskonzepts, sondern auch um einen Gestaltungsplan für die Innenstadt. Neben den rein vekehrstechnischen Arbeiten werden auch Plätze, Strassen und Gassen im Rahmen des Prozesses «Qualität im Zentrum» umgestaltet.

Wenn ich die aktuellen Bauzeiten, zum Beispiel für den Wettsteinplatz (zweieinhalb Jahre) oder den Spalenberg, anschau dann kann es einem schon grausen. Vor einigen Jahre wurde die Umbaudauer für die Freie Srasse mit sechs Monaten bei Schwarzbelag bzw. neun Monaten bei Granitplatten veranschlagt – wollen wir mal schauen wie das heute aussieht.

Aus anderen Städten weiss man, dass die Zeche hauptsächlich die Klein- und Einzelunternehmer zahlen. Schauen sie sich mal in Wien die Mariahilfer Strasse an. Nach über zweijähriger Bauzeit nur noch Ketten und Fastfood-Betriebe; über 70 Prozent der alteingesessenen Geschäfte sind eingegangen oder weggezogen. Die Miet- und Grundstückspreise sind hingegen gestiegen.

Und wenn man dann das Interview mit Herrn Christian Egeler, Verkehrsingenieur, Bauunternehmer und FDP-Grossrat,

in der Basler Zeitung vom 6. Oktober 2010 genau liest, sieht man, dass die langen Bauzeiten hauptsächlich der Bauwirtschaft entgegen kommen. Auch Herr Egeler gibt zu, dass hier Kosten auf die Allgemeinheit abgewälzt werden.

**Aber eine Umgestaltung der Innenstadt müssten Sie doch begrüssen?**

Nichts gegen eine Aufwertung und Umgestaltung. Ja man kann sagen, dass nach dem jahrelangen Stillstand es endlich an der Zeit ist, im Zentrum vorwärts zu machen. Aber es

**«Die negativen Auswirkungen der Bautätigkeit sind auf ein Minimum zu beschränken.»**

scheint mir, dass bei gewissen Stellen eine richtig gehende Euphorie vorherrscht und sich unsere Stadt in den nächsten Jahren in eine Grossbaustelle verwandeln wird. Doch wem nützt die ganze Bauerei eigentlich? Wahrscheinlich vor allem den Stadtplanern, die ihren Kollegen aus Deutschland bei der Internationalen Bauausstellung etwas präsentieren können. Das in einer Pressemitteilung zur «IBA Basel 2020» angekündigte «Baustellen schauen» wird schon bald zur geplant-ungeplanten Realität – koste es, was es wolle. Die nächste Pressemitteilung kommt bestimmt. Der Spalenberg war nur der Anfang...

**Was schlagen Sie vor?**

Wir dürfen nicht vergessen, dass wir mit dem, was wir heute «betonieren», mindestens die nächsten zwanzig bis dreissig Jahre leben müssen und wenn man dann zum Beispiel den Bahnhofplatz oder die Situation für die Velofahrer in der Güterstrasse anschaut ... Die negativen Auswirkungen der Bautätigkeit sind auf ein Minimum zu reduzieren. Dazu ist die Mitwirkung der Betroffenen, vor allem von Gewerbe, Handel und Gastronomie, in der Ausarbeitung des Realisierungskonzepts notwendig. Diese Mitwirkung wurde uns auch immer wieder in Aussicht gestellt. Dieses Vorgehen darf nun nicht ausgehebel werden!

Wichtig ist auch, dass der Grosse Rat die Möglichkeit hat, aufgrund einer fundierten Analyse zu entscheiden, welche Massnahmen im öffentlichen Raum proritär zu realisieren und welche erst später in Angriff genommen werden sollen. Es ist auch zu überlegen, wieviel angesichts der leeren Staatskassen in die Aufwertung der Innenstadt investiert werden soll.

## Proportionale Steuererhöhung benachteiligt das Gastgewerbe

**D**as Schweizer Stimmvolk hat im September 2009 der IV-Zusatzfinanzierung mit 54.5% zugestimmt. Die Vorlage wäre fast am Ständemehr gescheitert: Nur 12 der 23 Ständesstimmen sprachen sich für die befristete Mehrwertsteuererhöhung zugunsten der Invalidenversicherung aus. Die Diskriminierung des Gastgewerbes gegenüber dem Detailhandel verschärft sich weiter.

Die Mehrwertsteuer wird von 2011 bis und mit 2017 proportional angehoben. Der Normalsatz steigt von 7.6% auf 8%, der reduzierte Satz von 2.4% auf 2.5% und der Beherbergungs-Sondersatz von 3.6% auf 3.8%.

Die Zwischenfinanzierung der IV – von einer Sanierung kann man leider nicht sprechen – erfolgt auf unsolidarische Weise und klar zum Nachteil des Gastgewerbes. Die Kaufkraft der Bevölkerung wird um 1.2 Milliarden Franken pro Jahr geschwächt.

Die Wettbewerbsverzerrung zuungunsten von Restaurants schmerzt. Wer in einem gastgewerblichen Betrieb einen Kaffee trinkt, trägt nun relativ gesehen vier Mal mehr zur Defizitdeckung der Invalidenversicherung bei als jemand, der sich einen Kaffee an einem Take-Away, Kiosk oder Tankstellen-Shop holt. Noch weniger zur Stabilisierung der IV tragen Betriebe bei, die nur wenig oder gar keine Mehrwertsteuer entrichten, beispielsweise Kleinstbetriebe mit weniger als 75'000 Franken Umsatz, exportorientierte Firmen oder Banken und Versicherungen, deren Dienstleistungen zu einem grossen Teil nicht der Mehrwertsteuer unterliegen.

## Administrative Entlastungen

**D**as neue Bundesgesetz über die Mehrwertsteuer trat am 1. Januar 2010 in Kraft, zusammen mit der damit verbundenen Ausführungsverordnung. Über fünfzig Massnahmen führen eine administrative Entlastung der Unternehmen herbei. So konnten die mit der Erhebung der Steuer verbundenen Kosten für einmal etwas gesenkt werden.

An Stelle der im früheren Gesetz festgelegten Umsatzlimiten von 75'000 Franken bzw. von 250'000 Franken und der Steuerzahllast von 4000 Franken, die für die Erreichung der Steuerpflicht überschritten werden müssen, gilt im neuen Gesetz eine einzige jährliche Umsatzlimite von 100'000 Franken. Wird diese nicht erreicht, besteht eine Befreiung von der Steuerpflicht.

Die Steuerpflicht wird nicht mehr dadurch begründet, dass die Umsätze die Limite überschreiten, sondern das Nichterreichen dieser Limite führt dazu, dass der Erbringer der Umsätze von der Steuerpflicht befreit ist. Bei Überschreiten dieser Umsatzgrenze bleibt die Eintragung als steuerpflichtige Person obligatorisch. Ausgenommen sind lediglich Sportvereine, Kulturvereine und gemeinnützige Institutionen, bei denen die Umsatzlimite von 150'000 Franken beibehalten wird.

**«Seit anfangs 2010 ist die Abrechnung nach Saldosteuersätzen bis zu einer Steuerzahllast von 100'000 Franken möglich.»**

Jede Person, die ein Unternehmen betreibt, hat das Recht, sich der Steuer zu unterstellen und somit freiwillig auf die Befreiung von der Steuerpflicht zu verzichten. Die freiwillige Steuerpflicht ist somit auch möglich, wenn noch keine Umsätze erzielt werden. Auf die Befreiung von der Steuerpflicht muss mindestens während einem Jahr verzichtet werden – an Stelle der vorher geltenden Frist von fünf Jahren.

Seit anfangs 2010 ist die Abrechnung nach Saldosteuersätzen bis zu einem Umsatz von fünf Millionen Franken jährlich aus steuerbaren Leistungen und einer Steuerzahllast von 100'000 Franken möglich (bisher drei Millionen resp. 60'000 Franken). Wählt eine steuerpflichtige Person die Abrechnung nach Saldosteuersätzen, muss sie diese Methode nur noch während mindestens eines Jahres beibehalten (bisher waren es fünf Jahre). Entscheidet sie sich für die effektive Abrechnungsmethode, kann sie frühestens nach drei Jahren zur Abrechnung nach Saldosteuersätzen wechseln.

Das neue Gesetz verfolgt den Grundsatz, dass alle im Rahmen einer unternehmerischen Tätigkeit angefallenen Vorsteuern grundsätzlich abziehbar sind. Daher ist ein Abschluss von 50% des Vorsteuerabzugs auf den Ausgaben für Verpflegung und Getränke nicht mehr vorgesehen. Mit der Gesetzesreform wird der Eigenverbrauch nur noch in Form einer Korrektur des Vorsteuerabzugs berechnet und bildet somit nicht mehr einen Bestandteil des zur Steuerberechnung massgebenden Umsatzes.

## Kaum Chancen für den Einheitssatz

**D**er Bundesrat hätte gern die heute geltenden drei Steuersätze durch einen Einheitssatz ersetzt und die Mehrheit der Steuerausnahmen abgeschafft. Leider hat das Projekt im Parlament kaum Chancen. Schade, denn die Vereinfachung würde den Wirtschaftsstandort Schweiz stärken. Es zeichnet sich eine Zwei-satz-Lösung ab. Aus Sicht des Gastgewerbes ist positiv, dass Speisen und alkoholfreie Gastgewerbe unabhängig vom Verzehrort besteuert werden sollen.

Mit dem vom Bundesrat vorgeschlagenen einheitlichen Steuersatz und der Abschaffung von 21 der heute geltenden 29 Steuerausnahmen würden komplexe Abgrenzungsprobleme wegfallen. Zwar stiege die Steuerbelastung auf Nahrungsmitteln und alkoholfreien Getränken sowie in den Bereichen Kultur, Sport, Bildung, Beherbergung und Gesundheitswesen, doch Konsumenten in weit zahlreicheren Bereichen von Steuerleichterungen profitierten, z.B. im öffentlichen Verkehr, beim Kauf von Elektrogeräten, Autos, Möbeln, Kleidern, Benzin oder Heizöl.

**«Alle guten Argumente werden wohl nichts nützen.»**

Die Ausgaben für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke belaufen sich heute gerade noch auf sieben Prozent der durchschnittlichen Haushaltsausgaben, während beispielsweise die Ausgaben für Verkehr und Kommunikation stetig zunehmen. Sie betragen mittlerweile 12 Prozent eines durchschnittlichen Haushaltsbudgets.

Ein einheitlicher Steuersatz würde die Gleichbehandlung aller Wirtschaftsbranchen und Interessengruppen sicherstellen und zu mehr Transparenz führen. Abgrenzungsschwierigkeiten würden entfallen und Unternehmen, die Leistungen derzeit mit zwei oder sogar drei Steuersätzen abrechnen müssen, profitierten vom Einheitssatz.

Gemäss Gutachten des Ökonomen Frank Bodmer würde die Einführung eines MwSt-Einheitssatzes und der Abbau der Ausnahmen langfristig ein zusätzliches Wachstum des Bruttoinlandsproduktes von 0.3 bis 0.8 Prozent auslösen. Auch für das real verfügbare Einkommen der Haushalte ergäben sich positive Auswirkungen. Nicht zuletzt sanken auch die Schattensteuern aufgrund nicht abzugsfähiger Vorsteuern.

Doch alle guten Argumente werden wohl nicht nützen: Der Einheitssatz stösst im Parlament auf massiven Widerstand. Der Bundesrat wird nicht darum herum kommen, ein Sys-

tem mit zwei Sätzen und Ausnahmen auszuarbeiten. Immerhin verlangt der Nationalrat von der Regierung einen reduzierten Steuersatz (von etwa 3.4 Prozent) nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für das Gast- und Beherbergungsgewerbe.

## MwSt-Nummern werden ersetzt

**D**as UID-Gesetz trat per 1. Januar 2011 in Kraft. Jedem Unternehmen in der Schweiz wird eine einheitliche Identifikationsnummer zugeteilt. Die neue UID-Nummer ersetzt die alte sechsstellige MwSt-Nummer. Die Hauptabteilung MwSt und das Bundesamt für Statistik haben die Steuerpflichtigen mit einem gemeinsamen Schreiben informiert.

Die UID hat das Format CHE-123.456.789 und die MwSt-Nummer setzt sich zusammen aus der UID mit dem Zusatz «MWST». Die UID wird vom Bundesamt für Statistik allen Mehrwertsteuerpflichtigen im Verlaufe des 1. Semesters 2011 bekannt gegeben. Bisher nicht mehrwertsteuerpflichtige Unternehmen sind gebeten, sich direkt beim Bundesamt für Statistik zu informieren.

Die Hauptabteilung MwSt wird die alte MwSt-Nummer weiterhin als sogenannte Referenznummer verwenden bis Ende 2013. Zwischen Mitte 2011 bis Ende 2013 haben Sie zwei MwSt-Nummern und können auch beide verwenden (CHE-123.456.789 MWST und MWST 799 000). Den Unternehmen wird empfohlen, Anpassungen (Informatik, Rechnungen oder andere Dokumente) in ihre Planungen 2012-2013 aufzunehmen, um nicht zusätzliche Kosten zu verursachen.

## GastroSuisse lanciert eidgenössische Volksinitiative

Speisen und alkoholfreie Getränke werden im Gastgewerbe mehr als dreimal stärker besteuert als im Detailhandel oder in Take-Away-Betrieben. GastroSuisse hat deshalb eine eidgenössische Volksinitiative eingereicht, die dieser Benachteiligung bei der Mehrwertsteuer ein Ende bereiten will.

Die Branchengrenzen zwischen Gastgewerbe und Detailhandel verschwinden immer mehr. Gastronomie findet heute jederzeit und überall statt: Nicht nur in konventionellen Restaurants, sondern auch in Tankstellenshops, an den heissen Theken von Supermärkten, bei Kiosken und Imbisswagen, in Metzgereien und Bäckereien.

Gegen den Wettbewerb in einem freien Markt ist nichts einzuwenden. Allerdings muss gewährleistet sein, dass alle Anbieter gleich lange Spiesse haben! Bei der Mehrwertsteuer ist das leider nicht der Fall, denn der Detailhandel und Take-Away-Anbieter verfügen über einen staatlich verordneten Wettbewerbsvorteil.

Speisen und alkoholfreien Getränke werden im Detailhandel mit 2.5% besteuert, während sie im Gastgewerbe einer

mehr als dreimal höheren Besteuerung von 8% unterliegen. Das ist ungerecht und wettbewerbsverzerrend.

Die Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» von GastroSuisse verlangt keine Privilegien, sondern lediglich die Aufhebung einer himmelschreienden Ungerechtigkeit und die Gleichbehandlung aller Anbieter im Ausserhaus-Markt.

Es ist Aufgabe der Politik, die Höhe der einzelnen Steuersätze festzulegen. Die Initiative greift in diesen Prozess nicht ein. Sie will erreichen, dass verzehrfertige Speisen und alkoholfreie Getränke unabhängig von ihrem Verzehrort besteuert werden.

## Grossaufmarsch auf dem Bundesplatz

Am 19. April 2010 reisten über 3000 Gastronomen aus der ganzen Schweiz in 58 Reiseducars nach Bern. Sie marschierten durch die Altstadt auf den Bundesplatz und forderten die Beseitigung der Mehrwertsteuer-Diskriminierung des Gastgewerbes und gleich lange Spiesse für alle. Aus Basel nahmen rund 70 Demonstranten teil.



**J**osef Schüpfer, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, engagiert sich im 27-köpfigen Initiativkomitee der eidgenössischen Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!»

## Warum engagieren Sie sich im Initiativkomitee?

Josef Schüpfer: Weil es um eine für unsere Branche entscheidende Sache geht, nämlich das Schaffen von gleich langen Spiesen im Ausserhaus-Markt. Und weil die Volksinitiative auf einen Antrag des Wirtverbandes Basel-Stadt an die DV von GastroSuisse zurück geht. Schliesslich verrete ich im nationalen Komitee zusammen mit Nationalrat Peter Malama die Nordwestschweiz als Region. Unsere Kantonalsektion engagiert sich auch im verbandsinternen Organisationskomitee: Maurus Ebnetter leitet dort die Arbeitsgruppe Kommunikation.

**«Es geht nicht um Privilegien, sondern um gleich lange Spiesse!»**

## Hand aufs Herz: Geht es nicht einfach darum, weniger Steuern zu bezahlen?

Nein. Die Initiative fordert nicht den reduzierten MwSt-Satz für die Restauration. Es geht keineswegs um Privilegien, sondern um gleich lange Spiesse! Die ungleiche Behandlung der Gewerbetreibenden im Ausserhaus-Markt könnte zwar tatsächlich aufgehoben werden, indem die Restaurationsbranche reduziert besteuert wird. Da hätten wir natürlich nichts dagegen. Aber auch ein Einheitssatz oder der Normalsatz für alle Marktteilnehmer würden die Diskriminierung unseres Gewerbes eliminieren.

## Im Gastgewerbe werden viele alkoholhaltige Getränke konsumiert...

Aber alkoholhaltige Getränke machen nur rund 20% des Umsatzes im Restaurationsgewerbe aus! Und hier haben wir bereits gleich lange Spiesse. Deshalb ändert sich bei einer Annahme der Initiative an der Besteuerung von Bier, Wein und Spirituosen auch nichts. Wir wollen erreichen, dass auch alkoholfreie Getränke und Speisen unababhängig vom Verzehrort besteuert werden.

## Wird das Gastgewerbe nicht höher besteuert, weil es sich in erster Linie um eine Dienstleistung handelt?

Unsere Branche ist nach der Erziehung und dem Gesundheitswesen – also zwei Branchen, die fast vollständig von der Mehrwertsteuer befreit sind – derjenige Wirtschaftszweig mit dem höchsten Anteil der Personalkosten. Die Nahrungsmittelindustrie hat nicht einmal halb so hohe Personalaufwände hat wie das Gastgewerbe. Während unsere Branche also äusserst arbeitsintensiv ist und im Verhältnis zum Umsatz viele Arbeitsplätze bietet, gilt für die maschinelle Nahrungsmittelproduktion genau das Gegenteil. Vor

diesem Hintergrund ist die steuerliche Bevorzugung von Fertigmahlzeiten aus arbeitsmarktpolitischen Gründen falsch!

## Ist die MwSt eine Strafsteuer auf Dienstleistungen?

Zahlreiche Ökonomen sehen das so. Auf jeden Fall kommt die Mehrwertsteuer für arbeitsintensive Branchen wie das Gastgewerbe einer schmerzlichen Lohnabgabe gleich, die nicht zuletzt auch die Möglichkeiten für weniger qualifizierte Mitarbeiter sabotiert. Genau deshalb erlaubt beispielsweise die EU tiefere Mehrwertsteuern für arbeitsintensive Bereiche. In Frankreich, Holland, Luxemburg, Spanien und Polen liegen die Steuersätze in der Gastronomie sogar unter den schweizerischen.

## Und wenn der Detailhandel für fertige Speisen «über die Gasse» ebenfalls den Normalsatz bezahlen würde?

Grundsätzlich wäre die Forderung der Initiative bei einer solchen Variante erfüllt. Es gäbe aber enorme Umsetzungsprobleme. Einmal abgesehen vom administrativen Mehraufwand für alle Unternehmen der Lebensmittelbranche: Die Abgrenzung zwischen «guten» und «schlechten» Lebensmitteln ist in vielen Fällen spitzfindig, oft gar unmöglich. Ist Brot ein Grundnahrungsmittel oder bereits ein Fertigprodukt? Oder sind es nur das Mehl und die Hefe? Wenn Brot ein Grundnahrungsmittel ist, könnten dann Restaurants Brötchen ebenfalls zum reduzierten Satz abgeben? Was ist mit Mineralwasser? Würde ein solches Produkt dann sowohl im Detailhandel als auch im Gastgewerbe reduziert besteuert? Und was heisst «über die Gasse»? Viele Leute kaufen verzehrfertige Speisen oder Getränke im Supermarkt oder im Fachgeschäft ein, konsumieren diese aber im Park oder im Büro. Was uns direkt konkurriert.

## Kritiker wenden ein, dass sozial schwache Schichten betroffen wären, wenn die Ungleichbehandlung über höhere Steuersätze auf Lebensmitteln beseitigt würde.

Ein tiefer Steuersatz für Lebensmittel taugt nicht als sozialpolitisches Instrument zur Abfederung von Einkommensunterschieden. Für jeden Franken, um den der reduzierte Steuersatz die Steuerlast des einkommensschwächsten Fünftels der Haushalte verringert, nimmt gleichzeitig die Belastung des einkommensstärksten Fünftels um gut zwei Franken ab. In Entwicklungsländern, wo mehr als 50 Prozent der Konsumausgaben für die Ernährung aufgewendet werden, ist die Besteuerung von Lebensmitteln von sozialer Brisanz. Aber doch nicht in der Schweiz, wo ein Durchschnittshaushalt nur gerade 7 Prozent der Haushaltsausgaben für Lebensmittel verwendet! Gemäss Sorgenbarometer der Credit Suisse drehen sich die Gedanken der Schweizer denn auch nicht um die Lebensmittelpreise, sondern um Dinge wie Gesundheit, Altersvorsorge, Sicherheit, Umweltbelastung und vor allem um die Arbeitslosigkeit. Ist es da sinnvoll, gerade den Arbeitsteil höher zu besteuern?

**S**eit 1. Januar 2010 ist ein neuer L-GAV für das Gastgewerbe wirksam. Er wurde vom Bundesrat für allgemeinverbindlich erklärt. Die Mindestlöhne bleiben bis und mit 2011 stabil, bevor 2012 die Mindestlöhne stark angehoben werden.

Die wöchentliche Arbeitszeit beträgt grundsätzlich 42 Stunden. Dafür müssen generell fünf Wochen Ferien gewährt werden. Die bis Ende 2009 mögliche Variante «41 Stunden mit vier Wochen Ferien» fällt weg.

**«2012 kommt es zu einer starken Erhöhung der Mindestlöhne.»**

Interessant ist die neue Definition für «Saisonbetriebe». Neu ist es auch städtischen Restaurants mit grossen Umsatzschwankungen erlaubt, eine wöchentliche Arbeitszeit von 43.5 Stunden zu vereinbaren.

Während des laufenden Arbeitsverhältnisses sind Überstunden nur noch mit 100% zu entschädigen (bis Ende 2009 waren es 125%). Die Möglichkeit zu zeitlicher Kompensation «eins zu eins» bleibt bestehen. Sind Ende Monat mehr als 200 Stunden auf dem Überstundenkonto, sind die über 200 Stunden hinaus geleisteten Überstunden per Ende Monat mit 100% zu entschädigen.

Die Vollzugskostenbeiträge pro Mitarbeiter und pro Betrieb betragen neu 89 Franken. Die Beiträge der Mitarbeiter dürfen einmal pro Jahr vom Lohn abgezogen werden.

Für das Jahre 2011 bleiben die aktuellen Mindestlöhne bestehen, ebenso die Regelung für die Ausrichtung des dreizehnten Monatslohns. 2012 kommt es dann zu einer starken Erhöhung der Mindestlöhne bei gleichzeitiger Einführung des dreizehnten Monatslohns ab erstem Arbeitstag, rückwirkend nach Bestehen der Probezeit. Zur Zeit gelten folgende Ansätze:

Kategorie	Lohn 2009–2011
Stufe I	CHF 3383
Stufe IIa	CHF 3567
Stufe IIb	CHF 3823
Stufe IIIa	CHF 4172
Stufe IIIb	CHF 4597
Stufe IIIc	CHF 4597
Stufe IIIc	CHF 4787
Stufe IVa	CHF 5740
Stufe IVb	CHF 6919
Praktikanten	CHF 2168

Der LGAV des Gastgewerbes ist der grösste allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsvertrag der Schweiz. Ihm unterstehen rund 230'000 Mitarbeiter in 30'000 Betrieben. Auf [www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch) finden Sie weitere Angaben.



**J**ährlich werden 2000 Hotels und Restaurants verdachtslos auf die Einhaltung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes überprüft. Diese Kontrollen stellen eine möglichst gute Einhaltung des L-GAV sicher. Während sich bei der Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitszeiterfassung erhebliche und beim 13. Monatslohn leichte Verbesserungen zeigen, war die Anzahl der Betriebe, welche alle Mindestlöhne einhalten, gleichbleibend.

**«Nicht korrekt handelnde Betriebe müssen Guthaben nachzahlen und mit hohen Strafen rechnen.»**

Die Kontrollstelle für den L-GAV des Gastgewerbes überprüfte im Rahmen einer weiteren repräsentativen Stichprobe, vom Juli 2009 bis Juni 2010, zweitausend Hotels und Restaurants auf Einhaltung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes. Kontrolliert wurden das Vorhandensein eines brauchbaren Systems zur Erfassung der geleisteten Arbeitszeit, die Einhaltung der Mindestlöhne und die korrekte Gewährung des 13. Monatslohnes.

In 81.5% (Vorjahr: 81.7%) der kontrollierten Betriebe oder bei 91.7% (Vorjahr: 92.6%) aller kontrollierten Arbeitsverhältnissen werden alle Mindestlöhne eingehalten. Ein brauchbares System zur Erfassung der geleisteten Arbeitszeit war in 79.2% (Vorjahr: 68.6%) der Betriebe vorhanden. Der 13. Monatslohn wird in 89.3% (Vorjahr: 87.7%) allen anspruchsberechtigten Mitarbeitern entschädigt. In 971 Betrieben mussten Nachkontrollen durchgeführt werden.

Die Kontrollstelle für den L-GAV des Gastgewerbes ist beauftragt, jedes Jahr Kontrollen in 2000 durch Zufall gewählten Betrieben durchzuführen. Nicht korrekt handelnde Betriebe müssen Mitarbeitenden vorenthaltene Lohn Guthaben nachzahlen und darüber hinaus mit Konventionalstrafen bis zum doppelten Betrag der vorenthaltene Lohn Guthaben rechnen.

Mit dem neuen, strengeren Kontrollkonzept wollen die Sozialpartner des Gastgewerbes den allgemeinverbindlich erklärten L-GAV besser durchsetzen und so den korrekt handelnden Betrieben gleich lange Spieße im harten Wettbewerb und den Mitarbeitenden eine faire Behandlung garantieren.



*Die Einhaltung des Landes-Gesamtarbeitsvertrags hat sich leicht verbessert. Strenge Kontrollen haben dazu beigetragen.*

## Cassis de Dijon

---

Nach dem Cassis de Dijon-Prinzip können Produkte, welche in der EU oder im EWR in Verkehr gesetzt werden dürfen, auch in der Schweiz ohne weitere Kontrollen in Umlauf gebracht werden. Lebensmittel unterliegen aber einer Spezialregelung und bedürfen weiterhin einer Bewilligung.

Unter einer Reihe von neu bewilligten Produkten befindet sich auch ein Sirup aus Frankreich, der nur zehn Prozent Fruchtanteil enthält. In der Schweiz war bisher ein Mindestanteil von 30 Prozent festgeschrieben. Diese Regelung ist nun aber hinfällig, weil künftig jeder Fruchtsirup, der den französischen Regeln entspricht, in der Schweiz verkauft werden darf.

Ebenfalls bewilligt wurde ein dänisches Gesuch für den Vertrieb von verdünntem Obstwein mit einem Wasseranteil von 85 Prozent sowie ein französischer Käse, der die Aufschrift «0% Fett» trägt. In der Schweiz waren bisher nur die Bezeichnungen «fettfrei» und «fettarm» erlaubt.

Künftig dürfen in der Schweiz auch nicht-koffeinhaltige Limonaden Taurin enthalten, aber höchstens 0.1 Prozent. Bei koffeinhaltigen Energy Drinks, die mit entsprechenden Warnhinweisen versehen sind, gilt ein Grenzwert von 0.4 Prozent.

## Pouletfleisch mit Campylobacter

---

Das Kantonale Laboratorium Basel-Stadt hat in 41 Prozent der untersuchten Pouletproben Campylobacter gefunden. Besonders heikel ist Poulet mit Haut: Bei der Basler Untersuchung waren 50 Prozent dieser Proben mit Campylobacter verseucht. Deutlich weniger der Durchfall-Erreger stellten die Forscher in tiefgekühltem Poulet fest. Dort betrug die Keim-Quote nur 16 Prozent. Campylobacter-Keime sterben beim Tiefgefrieren ab.

Wer sich an die Hygiene-Regeln hält, hat nichts zu befürchten: Poulet muss richtig durchgegart werden. Zudem ist es wichtig, Hände, Geschirr und Geräte jeweils gründlich zu reinigen.

## Kaninchenfleisch aus Käfighaltung

---

Ab 2012 muss Kaninchenfleisch deklariert werden, wenn es aus einer Tierhaltung stammt, die in der Schweiz nicht zugelassen ist. Fleisch und Fleischerzeugnisse von solchen Kaninchen sind mit dem Hinweis «aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform» zu kennzeichnen. Die neue Regelung erfordert eine Ausnahme vom Cassis-de-Dijon-Prinzip.

Tierschutzorganisationen hatten Druck gemacht. Vor zwei Jahren rüttelten sie die Konsumenten mit Berichten über die Lebensumstände der Mastkaninchen in Italien und Ungarn wach. In der Folge ging der Import stark zurück.

## Noch mehr Deklarationsvorschriften?

---

Wir befürworten eine korrekte und sinnvolle Information der Gäste. Im schweizerischen Gastgewerbe besteht jedoch schon heute ein Deklarationsstandard, der es dem Gast erlaubt, sich in sinnvoller Weise über die wesentlichen Eigenschaften der abgegebenen Speisen und Getränke zu informieren. Ansinnen, weitergehende Deklarationsvorschriften zu erlassen, lehnen wir daher ab. Insbesondere ist es – namentlich im Bereich der Lebensmittelgesetzgebung – nicht Aufgabe des Staates, dem mündigen Bürger zu einer «sachkundigen Wahl» zu verhelfen.

## Hygiene-DVD

---

Sauberkeit und Lebensmittelhygiene sind ein Dauerauftrag für alle gastgewerblichen Betriebe. Zu einem guten Hygienekonzept gehören regelmässige Schulungen. «Training on the job» ist sehr wirksam, doch zwischendurch sind ausführlichere Schulungen notwendig. Der Wirtverband Basel-Stadt hat deshalb im Herbst 2010 allen Aktivmitgliedern die DVD «Basis der Hygiene» als Geschenk überreicht. Die DVD hat eine Spieldauer von 35 Minuten und enthält enorm viel Wissenswertes über den Umgang mit Lebensmitteln in der Gastronomie und die persönliche Hygiene. Sie sorgt dafür, dass die Betreiber auf dem neuesten Stand sind und wichtige Inhalte wieder einmal repetieren. Der Film leistet auch bei der Mitarbeiterschulung wertvolle Dienste.

## Kreuzzug gegen den Alkohol

**A**lkoholische Getränke geraten noch mehr in den Fokus von Politik und Verwaltung. Die geplante Totalrevision des Alkoholgesetzes ist nur die Spitze des Eisbergs. Dabei sprechen die Fakten eine ganz andere Sprache: Sowohl der normale als auch der missbräuchliche Konsum von Alkohol ging in den letzten zwanzig Jahren stark zurück.

Die Gesundheitsorganisation der Vereinten Nationen macht in ihrem «Framework for Alcohol Policy» (2007) den Alkohol für praktisch alle sozialen und gesundheitlichen Probleme der Welt verantwortlich. Ein «Expertenkomitee» (WHO Expert Committee on Problems Related to Alcohol Consumption), das nicht zwischen normalem und missbräuchlichem Konsum unterscheidet, hatte im Jahr zuvor das Terrain für eine strengere Alkoholpolitik vorbereitet.

### «Übermässiger Alkoholkonsum von Jugendlichen hat wenig mit dem Gastgewerbe zu tun.»

Die Mitgliedsländer der UNO werden aufgefordert, ein riesiges Repertoire von unverhältnismässigen Massnahmen zu ergreifen. Der Ideenkatalog reicht von Warnbildern (Trinkerlebern auf Weinetiketten?) über zeitliche und örtliche Verkaufsrestriktionen bis hin zu höheren Mindestaltern, Mindestpreisen, Werbeverboten und höherer Besteuerung. Der Bundesrat liess es sich nicht nehmen, verschiedene Forderungen bereits in das «Nationale Programm Alkohol 2008-2012» aufzunehmen.

Ein konkreter Ausfluss dieses Denkens ist die Totalrevision des Alkoholgesetzes. Das Happy-Hour-Verbot soll auf Bier und Wein ausgedehnt werden. Wirte, die ihren Stammgästen eine Runde Bier oder ein Glas Wein offerieren, sollen kriminalisiert werden. Und verdeckte Ermittlungen mit (bisher eigentlich illegalen) Testkäufen sollen eine rechtliche Grundlage erhalten, selbst wenn gegen den Verkäufer kein Verdacht vorliegt und dieser nicht vorsätzlich handelt. Wie das aussieht, wissen wir schon: Gestylte Girls ordern ein Cüpli, 1.90 Meter grosse Jünglinge eine Stange. Ziel ist es, die Servicemitarbeiter hinter das Licht zu führen.

Dabei hat übermässiger Alkoholkonsum von Jugendlichen, wie er der Gesellschaft heute Sorge bereitet, wenig mit dem Gastgewerbe zu tun. Der unkontrollierte Konsum spielt sich fast ausnahmslos im Freien ab. Das neue Alko-

holgesetz lässt das ausser Acht. Anstatt dort zu handeln, wo Bedarf besteht, konzentriert sich der Gesetzgeber darauf, Wirte und deren Gäste mit wenig zielführenden Massnahmen unverhältnismässig einzuschränken.

Allerorten wird der Eindruck vermittelt, die Probleme mit dem Alkohol nähmen laufend zu. Doch stimmt das überhaupt? Betrachten wir offizielle Zahlen der Alkoholverwaltung und des Bundesamts für Gesundheitswesens.

Der Alkoholkonsum pro Kopf hat in den letzten zwanzig Jahren stark abgenommen. Der effektive Konsum betrug im Jahr 1990 pro Kopf total 128 Liter, heute noch 100.6 Liter. Der Weinkonsum sank von 49.4 auf 37.9 Liter, derjenige von Bier von 69.8 auf 57.3 Liter und der Spirituosenverbrauch von 4.5 auf 3.9 Liter. In Bezug auf reinen Alkohol ging der Konsum um 20.3 Prozent zurück!

Gleichzeitig ist auch der Alkoholmissbrauch rückläufig. Das ergibt sich aus einer Studie, die vom Bundesamt für Gesundheit in Auftrag gegeben wurde («Synthesebericht – Ökonomische Evaluation von Präventionsmassnahmen in der Schweiz»). Daraus ist zu entnehmen, dass der Anteil der Bevölkerung mit exzessivem Alkoholkonsum zwischen 1997 und 2007 von 6% auf 5.1% zurück ging.

Diese Zahlen machen deutlich, dass flächendeckende, alle Konsumenten betreffende Massnahmen, welche im Entwurf des neuen Alkoholgesetzes zuhauf vorhanden sind, verfehlt sind.



**Maurus Ebnetter**

Delegierter des Vorstands  
Wirteverband Basel-Stadt

## Rauchverbot seit 1. April 2010

Das Rauchverbot in Gaststätten wurde per 1. April 2010 wirksam. Es gilt in Räumen, die öffentlich zugänglich sind und grundsätzlich von jedermann betreten werden können. Nicht öffentlich zugänglich und somit nicht dem Rauchverbot unterstehen private Räume sowie Räumlichkeiten, die nur einem auf persönliche Einladung hin einem geschlossenen Kreis von Teilnehmenden offen stehen. Vereinslokale unterstehen dem Rauchverbot nicht, sofern sie ausschliesslich von Mitgliedern benutzt werden. Sind Cliquenkeller oder Vereinslokale jedoch der Öffentlichkeit zugänglich, fallen sie unter das Rauchverbot.

Nutzt ein geschlossener Personenkreis einen Raum oder die gesamte Gaststätte ausschliesslich für sich alleine und wird die Öffentlichkeit räumlich vollständig ausgeschlossen, gilt das gesetzliche Rauchverbot nicht. Beispiele für geschlossene Gesellschaften sind etwa Familienfeiern, Hochzeiten oder Vereinsabende.

## Detailbestimmungen

Mit einer Anpassung der Verordnung zum Gastgewerbegesetz hat der Regierungsrat drei unbestimmte Rechtsbegriffe des neuen Paragraphen 34 des Gastgewerbegesetzes definiert. Über die Einführung des Rauchverbots im Kanton Basel-Stadt wurde vom Bau- und Verkehrsdepartement eine Broschüre erstellt, welche Auskunft zu den häufigsten Fragen gibt.

§ 16 der Verordnung zum Gastgewerbegesetz lautet:

- 1 Öffentlich zugänglich ist ein Raum, der von jedermann insbesondere zum Zweck des entgeltlichen Erwerbs von Speisen und / oder Getränken zum Konsum an Ort und Stelle betreten werden darf.
- 2 Ein Fumoir ist ein Raum innerhalb eines dem Gastgewerbegesetz unterstehenden Betriebs, in welchem geraucht werden darf. Gäste, die sich in Fumoirs aufhalten, dürfen nicht bedient werden. Fumoirs dürfen nicht als Durchgangsräume zu denjenigen Räumlichkeiten dienen, die für Nichtraucherinnen und Nichtraucher bestimmt sind. Sie müssen über eine eigene Lüftung verfügen.
- 3 Auch in Zelten, Wintergärten, Hallen oder Eingangsbereichen gilt das Rauchverbot, sofern sie auf mehr als der Hälfte aller Seiten geschlossen sind.

## Bundesgesetz

Das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen sowie die Verordnung dazu wurden per 1. Mai 2010 wirksam. Das Gesetz gilt für geschlossene Räume, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen. Nicht mehr geraucht werden darf beispielsweise in Einkaufszentren, Schulen, Kinos, Sportanlagen oder Restaurants.

Auf Gesuch hin werden Raucherlokale bewilligt, wenn der entsprechende Betrieb eine dem Publikum zugängliche Gesamtfläche von höchstens 80 Quadratmetern hat, gut belüftet und nach aussen leicht erkennbar als «Raucherlokal» bezeichnet ist.

Restaurationsbetriebe mit einer öffentlich zugänglichen Fläche von über 80 Quadratmetern dürfen separate Raucherräume einrichten, deren Fläche jedoch höchstens einen Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume ausmachen darf. In Raucherräumen dürfen Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer nur beschäftigt werden, sofern sie schriftlich zugestimmt haben.

Das Bundesgesetz sieht leider vor, dass die Kantone strengere Vorschriften erlassen können. Es gibt allerdings nur sieben Kantone in der Schweiz, die ein gleich strenges Rauchverbot haben wie Basel-Stadt. In 18 Kantonen der Schweiz fällt das Verbot moderater aus, d.h. die Fumoirs dürfen bedient werden. In elf Kantonen sind sogar Raucherbetriebe zugelassen.

## Musterverfahren

In den Mitgliederbetrieben des Vereins Fūmoar wird weitergeraucht, weil sie «nicht öffentlich zugänglich» sind und das kantonale Rauchverbot somit nicht gilt. Allerdings hegt die Verwaltung Zweifel an der Rechtskonformität des Modells.

Das Arbeitsinspektorat hat Verfügungen gegen zwei Raucherlokale ausgesprochen, in denen mehr als eine Person gleichzeitig arbeitet. Nach Meinung des Amtes für Arbeit und Wirtschaft verstösst das gegen das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen.

Die Lokale haben Rekurs gegen die Verfügung eingelegt. Das Arbeitsinspektorat hat dem Rekurs die aufschiebende Wirkung nicht entzogen. Es kann also vorläufig weiter geraucht werden. Es dauert möglicherweise noch bis 2012 oder länger, bis das «Musterverfahren» mit einem rechtskräftigen Urteil endet.

## Kantonale Volksinitiative

**Auf den Basler Sonderweg beim Nichtraucherschutz soll verzichtet werden. Das verlangt eine kantonale Volksinitiative, die von einem breit abgestützten Komitee lanciert und in Rekordgeschwindigkeit eingereicht wurde. Zwar bleibt die Basler Gastronomie auch nach dem Willen der Initianten grundsätzlich rauchfrei, mit der Bundeslösung soll aber die Vielfalt der Beizenkultur gesichert werden.**

Am 28. September 2008 haben sich die Stimmbürger des Kantons Basel-Stadt mit 52% für ein Rauchverbot in Restaurants und Bars ausgesprochen. Es gab damals weder einen direkten noch einen indirekten Gegenvorschlag. Das Volk konnte also nicht zwischen einem sehr strengen und einem etwas weniger strengen Verbot auswählen. Das ist schade, denn eine moderatere Variante hätte gute Chancen gehabt!

Seit der Abstimmung hat sich Wesentliches verändert. Mittlerweile ist das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen in Kraft getreten. Auch dieses verbietet das Rauchen in den Gastlokalen, es lässt aber bediente Fumoirs und kleine, klar gekennzeichnete Raucherbetriebe zu. Dieser gut-schweizerische Kompromiss ist heute breit anerkannt. In 18 Kantonen gilt eine Regelung, die weniger streng ist als in Basel.

Die nationale Lösung ist branchenverträglicher als die kantonale Regelung. Sie schützt die Nichtraucher und die Arbeitnehmer, gleichzeitig aber auch die Vielfalt der Beizenkultur. Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» verlangt eine Konzentration auf das Bundesrecht. Sie geht zurück auf einen einstimmigen Beschluss der Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt.

Dem Initiativkomitee gehören prominente Vertreter der bürgerlichen Parteien, der SP und der Wirtschaftsverbände an. Offiziell unterstützt wird die Initiative zudem vom Verein Fūmoar, den Jungsozialisten, der Jungen SVP, den Jungfreisinnigen, den Jungliberalen und der Jungen CVP.

Übernimmt Basel-Stadt das Bundesrecht, so wie es die Initiative anstrebt, so werden fast 700 von insgesamt 890 Restaurationsbetrieben komplett rauchfrei bleiben, bei 50 weiteren wird der Hauptraum rauchfrei sein. Die Initianten rechnen mit 150 kleinen Raucherlokalen und 50 bedienten Fumoirs.

Weil es sich bei den Raucherbereichen ausschliesslich um Kleinbetriebe oder um Nebenräume handelt, die höchstens halb so gross sein dürfen wie der Hauptraum, werden rund 53'000 von insgesamt 59'000 Innenplätzen bei einer Annahme des Initiative rauchfrei bleiben – und damit auch 90% der Service-Arbeitsplätze.

[www.nichtraucherschutz-ja.ch](http://www.nichtraucherschutz-ja.ch)

## Rekord-Unterschriftenzahl in Rekord-Tempo

Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» kam eindrucksvoll zustande. Nie zuvor wurden für eine kantonale Initiative so viele Unterschriften gesammelt! Und nie zuvor wurde eine Initiative so schnell eingereicht!

Am 8. Dezember 2010 wurden der Staatsschreiberin 6021 beglaubigte Unterschriften überreicht. Der bisherige Unterschriftenrekord von 5071 wurde klar übertroffen. Der Zeitrekord von bisher 105 Tagen wurde ebenfalls deutlich gebrochen. Nur gerade 43 Tage brauchten die Initianten, um die aussergewöhnlich hohe Zahl von Unterschriften zu sammeln und beglaubigen zu lassen.

Angesichts des eindrucklichen Zustandekommens fordern wir, dass die Initiative rasch vor das Volk kommt. Einen Gegenvorschlag braucht es nicht: Die Stimmbürger können jetzt zwischen einem sehr strengen und einem etwas weniger strengen Verbot auswählen. Diese Auswahl wurde ihnen 2008 leider verweigert.



## Mitglieder des Initiativkomitees

---

André Auderset, Grossrat LDP  
Dr. Andreas Burckhardt, alt Grossrat LDP  
Christoph Bürgenmeier,  
Präsident LDP Basel-Stadt, Vizepräsident Gemeinderat Riehen  
Baschi Dürr, Grossrat FDP  
Beat Emmenegger, Gastgewerblicher Unternehmer  
Dr. Sebastian Frehner,  
Grossrat, Nationalrat, Präsident SVP Basel-Stadt  
Remo Gallacchi, Grossrat CVP  
Christophe Haller, Fraktionspräsident FDP  
Thierry P. Julliard, Sekretär Verein Fümüoar  
Tino Krattiger, alt Grossrat SP, Kulturstadt Jetzt  
Peter Malama,  
Nationalrat FDP, Direktor Gewerbeverband Basel-Stadt  
Mario Nanni, Präsident Verein Fümüoar  
Guido Schmidt,  
Betreiber Grand Café Huguenin und Café Roter Engel  
Josef Schüpfer, Präsident Wirtverband Basel-Stadt  
Marcel Schweizer, Präsident Gewerbeverband Basel-Stadt  
Alex Stürchler, Unternehmer  
Stefanie Thomann, Vizepräsidentin LDP Basel-Stadt  
Andreas Ungricht, Grossrat SVP  
Esther Weber, Grossrätin SP  
Christine Wirz-von Planta, Fraktionspräsidentin LDP  
Peter Wyss, ehemaliger Kunsthallen-Wirt  
Sarah Wyss, Präsidentin Juso Basel-Stadt

## Mitglieder des Unterstützungskomitees

---

Werner Affentranger, alt Hotelier und Restaurateur  
Lorenz Amiet, Vizepräsident SVP Basel-Stadt  
Dr. Gabriel Barell,  
Vorstandsmitglied Gewerbeverband Basel-Stadt  
Anna Batschelet Massini, Musikerin  
Dieter Baur, Direktor Hotel Schweizerhof  
Beatrix Berchtold, Wirtin Restaurant zum Aeschenplatz  
Felix Bigliel, Wirt Rio Bar  
Marcel Blättler, Vizepräsident GastroBaselland  
Liselotte Bloch, Fachlehrein AGS Basel / Refa Rean Chefexpertin  
Peter Bochsler, Grossrat DSP  
Sascha Brestler, Geschäftsführer Schlüsselzunft  
Andreas Cavegn, Inhaber Parkrestaurant Lange Erlen  
Dr. Conradin Cramer, Grossrat LDP / Advokat  
Maurus Ebnetter, Delegierter des Vorstands,  
Wirtverband Basel-Stadt  
Matthias Eckenstein, Architekt  
Christian Egeler, Grossrat FDP  
Willi Erzberger  
Armin Faes, Marketing Pro Innerstadt  
Dr. Lukas Faesch, Bürgerrat LDP  
Michael Favrod, Geschäftsführer Grand Casino Basel  
Idris Flury, Geschäftsleitung 8-Bar  
Johannes Fringeli, Wirt Restaurant Favorita Riehen

Fredy Fuchs, Verwaltungsrat und Inhaber UTAG Treuhand AG  
Urs Füeg, Pächter Hotel Merian  
Albert Geyer, Besitzer Hotel St. Gotthard  
Barbara Gutzwiller-Holliger,  
Direktorin Arbeitgeberverband Basel  
Patrick Hafner, Grossrat SVP, Bürgerratspräsident  
Dr. Alex Hediger, Geschäftsführer Wirtverband Basel-Stadt  
Roland Högger, Mitglied der Geschäftsleitung Berest-Gruppe  
Marc Huser  
Regina Joss, Treuhänderin  
Philip Karger, Vorstandsmitglied LDP  
Lukas Klein, Präsident IG Steinen  
Klaus Künzli, Zentralpräsident GastroSuisse  
René Mäder,  
Präsident Gilde etablierter Schweizer Gastronomen  
Marc Magne, Wirt Restaurant Hahn  
Johann Rudolf Meier, Direktor Berest-Gruppe  
Michael-A. Michaelis,  
Vorstandsmitglied und Geschäftsführer LDP  
Eva Moll-Schurr  
Martin Moser, Wirt Pizzeria Da Gianni  
Simon Müller, Mitglied der Geschäftsleitung Berest-Gruppe  
Peter Mutti, Franchisenehmer McDonald's Restaurant  
Giovanni Nanni, Grossrat FDP  
Paul Nussbaumer, Direktor Belvoirpark Hotelfachschule  
Bernd Palmer  
Hans Peyer, «Erfinder der Bundeslösung»  
Eduard Rutschmann, Grossrat, Präsident SVP Riehen  
Dr. Luc Saner, Advokat, alt Grossrat FDP  
Eleonore Schaub, alt Grossrätin, Vorstand NQV Riehen Nord  
Werner Schmid, Präsident Basler Hotelier-Verein  
Philippe Schmitt, Wirt Restaurant zum Alten Stöckli  
Robert Schroeder, Teilhaber Gastrosophen-Team GmbH  
Urs Schweizer, Grossrat und Bürgergemeinderat FDP  
Sven Schwob, Geschäftsführer Wacker+Schwob AG  
Ruedi Spillmann, Wirt Restaurant Weiherhof  
Daniel Stolz, Grossrat, Präsident Basler FDP  
Moritz Suter,  
Verleger und Präsident des Verwaltungsrates Basler Zeitung  
Christoph M. Suter,  
Inhaber AfW Agentur für Wirtschaftsermittlungen  
Jan Tanner, Center Manager Stücki Shopping Basel  
Markus Thommen, Geschäftsführer und Inhaber Vorest AG  
Joël A. Thüning, alt Grossrat SVP  
Luca Urgese, Präsident Jungfreisinnige Basel-Stadt  
Dr. Heiner Vischer, Grossrat LDP  
Rudolf Vogel, Grossrat SVP  
Roland Vöggtli, Grossrat FDP  
Alfonso Waldmeier, Mitglied der Geschäftsleitung Berest-Gruppe  
Lotti Weber, Wirtin Restaurant Torstübli  
Urs Welten, Präsident Pro Innerstadt  
Michael Wieser, Präsident Jungliberale Basel  
André Zimmerli, Vizepräsident Wirtverband Basel-Stadt



Kantonale Volksinitiative

## **JA zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!**

**Auf das kantonale Sonderzüglein beim Nichtraucherschutz soll verzichtet werden. Mit der Bundeslösung sichern wir die Vielfalt der Beizenkultur. Die Basler Gastronomie bleibt aber grundsätzlich rauchfrei.**

### **JA zu einem vernünftigen Rauchverbot!**

Das Rauchverbot funktioniert. Aber leider nicht überall. An bestimmten, klar definierten Orten soll geraucht werden dürfen. So wie das Bundesrecht es vorsieht.

### **JA zum Arbeitnehmerschutz!**

In Raucherbereichen dürfen nur Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt werden, die schriftlich zustimmen. Raucherbereiche müssen gut belüftet sein.

### **JA zu einer vielfältigen Beizenkultur!**

Leben und leben lassen. Hören wir auf, Raucher auszugrenzen! Bediente Fumoirs und kleine Raucherbetriebe sollen auch in Basel erlaubt werden. Damit das soziale Leben nicht verarmt.

### **JA zur Bundeslösung!**

18 Kantone haben ein weniger strenges Rauchverbot als Basel. Unsere Betriebe dürfen gegenüber der Konkurrenz in Baden-Württemberg oder im Aargau nicht länger benachteiligt werden.

[www.nichtraucherschutz-ja.ch](http://www.nichtraucherschutz-ja.ch)

Die Kommunikation nach innen und aussen geniesst bei uns hohe Priorität. Mit allen Gruppen, die für uns für Belang sind, kommunizieren wir regelmässig und oft mit massgeschneiderten Botschaften.

## Medienarbeit

Im Jahr 2010 bearbeiteten wir 159 Medienanfragen (Vorjahr 162). Die hohe Zahl und die Regelmässigkeit der Anfragen beweisen, dass wir in der Öffentlichkeit als Branchenvertreter und politische Kraft stark wahrgenommen werden.

## Auskunftsdienst

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

## Lobbying

Auch 2010 fanden zahlreiche formelle und informelle Kontakte statt. Der Zugang zu Meinungsbildnern und Entscheidungsträgern ist gut.

## Sponsoring

Wir unterstützten wiederum das Fasnachts-Comité und die Veranstaltung «offizielles Prysdrumme und Prysuffe». Weiter wurde auch ein Inserat im offiziellen Fasnachtsführer «Rädäbäng» geschaltet.

## Gala des Basler Gastgewerbes

Am Abend des 10. Mai 2010 fand im Grossen Festsaal der Messe Basel die «Gala des Basler Gastgewerbes» mit 470 Gästen statt. Regierungspräsident Dr. Guy Morin überbrachte die Grüsse der Basler Regierung. Zu den Gästen des Gala-Abends gehörten auch Regierungsrat Hanspeter Gass, Nationalrat Peter Malama sowie weitere Meinungsbildner aus Politik, Verwaltung, Wirtschaft, Verbänden und Medien.

Das Rahmenprogramm des Abends, der von Wirtverband-Geschäftsführer Dr. Alex Hediger gekonnt moderiert wurde, bestritten unter anderem das Jugendsymphonieorchester Basel, Wachtmeister Schildli (alias Mario Nanni) und der bekannte Illusionist Fred Bravour.

## Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Ausgaben des Verbandsmagazins «à la bâloise». Die Zeitschrift hat eine Auflage von 1700 und wird nicht nur den Mitgliedern, sondern auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt. Die Resonanz, die wir auf unser Magazin erhalten, ist gross.



**www.baizer.ch**

Unsere Verbands-Website ist gleichzeitig auch eine Online-Fachzeitschrift für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich mehr als 2000 Artikel. Allein 2010 sind 754 Beiträge (Vorjahr 656) hinzu gekommen. Die Zahl der Seitenaufrufe konnte nochmals gesteigert werden. Google News wertet baizer.ch als eine von 700 Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum aus. Fast wöchentlich sorgt ein elektronischer Newsletter dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.



**www.gastro-express.ch**

Unser Online-Marktplatz konnte seine Marktstellung festigen. Auf keiner anderen Plattform finden sich so viele aktuelle Stellenangebote für das Hotel- und Gastgewerbe in der Schweiz. Für 2011 ist die sanfte Einführung der Kostenpflicht für gewisse Inserate geplant. Anzeigen für gastgewerbliche Immobilien und Gebrauchtwagen sowie Stellengesuche bleiben kostenfrei.



**www.basel-restaurants.ch**

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch verzeichnete etwas weniger Besucher als im Vorjahr. Die Frequenz ist aber nach wie vor beträchtlich. Deutsche und englische Detailinträge von über 700 Betrieben können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Neu beliefern wir neben den Portalen basel.com, mybasel.ch und biovalley.ch auch die Stadtkarten-Applikation des Vermessungsamts und bluebanana.ch mit unseren Daten.



## [www.baslerkueche.ch](http://www.baslerkueche.ch)

Die Besucher dieser Site interessieren sich für die regionale Küche, ihre Geschichte und Rezepte. Neben der Homepage immer noch am meisten besucht: Das Rezept von Basler Brunzli, vor allem zur Weihnachtszeit.

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

Diese Site hat eher Zubringerfunktion. Sie stellt eine Art nationales Dach über unserem regionalen Gastronomieverzeichnis dar. Verlinkt werden die besten Online-Guides der angezeigten Ortschaften.

## [www.gastroprofessional.ch](http://www.gastroprofessional.ch)

Die Bildungs- und Wissensplattform unseres Dachverbands GastroSuisse ist für Mitglieder kostenlos zugänglich. Sichern Sie sich den Zugang zu wertvollen Informationen, Merkblättern, Vorlagen und Checklisten – schnell, einfach und zeitlich unabhängig! Zu den meistgenutzten Inhalten gehören Arbeitsverträge mit Rechenfunktionen. Sehr beliebt sind auch Korrespondenzvorlagen sowie Downloads zu Themen wie Hygiene oder Marketing.

## Nützliche Links

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

GastroSocial  
[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)

Gastroconsult AG  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

Schweiz Direkt  
[www.schweizdirekt.ch](http://www.schweizdirekt.ch)

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt  
[www.hotelgastro-basel.ch](http://www.hotelgastro-basel.ch)

## Statistik

Site	Besucher pro Tag 2009	Seitenaufrufe pro Tag 2009	Besucher pro Tag 2010	Seitenaufrufe pro Tag 2010
baizer.ch	612	3031	685	3199
basel-restaurants.ch	675	2855	661	2840
baslerkueche.ch	118	239	116	235
gastro-express.ch	3038	25'863	3089	26'047
restaurant-express.ch	127	214	120	208
<b>Total</b>	<b>4570</b>	<b>32'202</b>	<b>4671</b>	<b>32'529</b>

## Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt, zu deren Träger-schaft wir gehören, steht unter dem Vorsitz von Maurus Eb-ner. Seit Lehrbeginn 2009 führt die Hotel & Gastro forma-tion Basel-Stadt nur noch die überbetrieblichen Kurse für Kochlernende durch. Die Köche machen rund 60 Prozent al-ler Lernenden in gastgewerblichen Berufen aus. Die Eigen-regie stellt sicher, dass wir die Qualität und die Kosten der Kurse besser beeinflussen können. Die Lernenden der ü-brigen gastgewerblichen Berufsbilder besuchen die üK bei GastroBaseland in Liestal oder – im Falle der Hotelfach-leute – in Schulhotels von Hotelleriesuisse. Bis 2009 fielen

in Basel-Stadt während der dreijährigen Lehrzeit Kursge-bühren in der Höhe von 2250 Franken pro Kochlernenden an. Seit 2010 sind es nur noch 600 Franken! Diese Redukti-on um 1650 Franken oder 73.3 Prozent ist umso eindrückli-cher, wenn man weiss, dass ab neuem Lehrbeginn verteilt auf die Lehrzeit 20 statt wie bisher 16 üK-Tage angeboten werden. Umgerechnet auf den Kurstag, sanken die Gebüh-ren um 78.7 Prozent! Die erfreuliche Senkung wurde aus zwei Gründen möglich. Zum einen werden die Kantonsbei-träge verdoppelt, was auf die Lehrzeit 1000 Franken pro Lernenden ausmacht. Zum anderen gibt die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt Kosteneinsparungen vollumfänglich an die Lehrbetriebe weiter.

### Entwicklung der Lernendenzahlen in Basel-Stadt

Berufsbild	2007	2008	2009	2010
Koch / Köchin	67	59	67	66
Küchenangestellter / Küchenangestellte	18	15	19	18
Restaurationsfachmann / Restaurationsfachfrau	16	15	16	13
Restaurationsangestellter / Restaurationsangestellte	2	3	5	6
Hotelfachmann / Hotelfachfrau	16	12	18	13
Hotellerieangestellter / Hotellerieangestellte	3	1	1	1
<b>Total gastgewerbliche Berufe</b>	<b>122</b>	<b>105</b>	<b>126</b>	<b>116</b>

## Qualitätsentwicklung

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt hat Toni Wandeler und Dieter Beyerle in die Umsetzungsgruppe «Koch 2010» entsandt, die sich gleichzeitig auch um die Qualitätsent-wicklung bei den Küchenangestellten kümmert. Petra Em-mel vom Ramada Plaza Basel und Timo Plattner vom Swis-sôtel Le Plaza vertreten die HGF in der bikantonalen LQE-Gruppe «Refa, Rean, Hoan».

## Nachwuchsmarketing

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt unterstützte er-neut die Aktion «Beruf des Monats» des Gewerbeverbands. An der 3. Basler Berufs- und Bildungsmesse vom 14. bis 16. Oktober 2010 war das Gastgewerbe erneut mit einem Stand vertreten. Das Organisationskomitee bestand aus Petra Em-mel (Vorsitz), Carmen Hochreutener und Timo Plattner. In der beruflichen Grundbildung wird bis 2017 schweizweit mit einem Rückgang der Lernenden um 16 Prozent gerech-net. In unserer Region könnte sich der Rückgang aufgrund der demographischen Entwicklung und wegen der Popula-rität anderer Laufbahnen gar um 21 Prozent belaufen. Wäh-rend in den letzten fünfzehn Jahren das Angebot der Ler-nenden deutlich höher war als der Bedarf, wird sich diese Situation mittelfristig wenden. Es wird schwieriger werden, genügend Lernende zu rekrutieren, um den Nachwuchs in den verschiedenen Berufen zu sichern.

## Neue Berufslehre mit Potential

Die Restaurationsbranche hat sich wesentlich verändert. Die Ursachen dafür liegen bei Veränderungen in der Ge-sellschaft und den damit verbundene Änderungen der Kon-sum- und Essgewohnheiten. Grossunternehmungen, die Al-ternativen zur herkömmlichen Gastronomie bieten, haben vor allem in den Städten einen erheblichen Marktanteil er-obert. Es sind eigenständige Gastronomieformen entstan-den, die andere Begegnungsarten zwischen Gast und An-bieter ermöglichen. Eine Interessengruppe von grossen An-bietern hat zusammen mit GastroSuisse eine neue Grund-bildung gemäss den Bedürfnissen der Systemgastronomie entwickelt. Der Fokus liegt auf der Umsetzung und auch der Mitgestaltung des Gastronomiekonzeptes. Fachleu-te für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten Konzept und achten auf die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Die Grundbildung «Fachfrau/Fachmann Systemgastronomie» wird schon übernächstes Jahr lanciert. Schätzungswei-se 100 Lernende werden 2013 die dreijährige Ausbildung erstmals in Angriff nehmen. Das Potential liegt weit höher. In Deutschland, wo es eine ähnliche Ausbildung schon seit über zehn Jahren gibt, befinden sich 9000 junge Leute in ei-ner Lehre als Systemgastronom/in.

## Wirtekurse

Die Nachfrage nach den Wirtekursen war 2010 höher als im Vorjahr. Die drei Blockkurse und der berufsbegleitende Kurs waren komplett ausgebucht. Für 2011 gehen wir von einer stabilen bis leicht sinkenden Nachfrage aus.

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

## Wirtfachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats, und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler, die Wirtfachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebnetter. Im Jahr 2010 nahmen an vier schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 156 Personen teil. Im Vorjahr waren es 135. Von 150 Erstgeprüften bestanden 139, von den sechs Wiederholungsprüflingen bestanden zwei. Die Durchfallquote bei den Erstgeprüften beträgt 7.3 Prozent, die Durchschnittsnote 5.32.

48.6 Prozent der Erstgeprüften sind Frauen, 51.4 Prozent sind Männer. Gegenüber den Vorjahren hat der Frauenanteil leicht zugenommen. Das Alter der Teilnehmer liegt zwischen 19 und 66. Im Durchschnitt sind die Teilnehmer 27 Jahre alt. 9.3 Prozent sind älter als fünfzig Jahre, 28.6 Prozent jünger als 30 Jahre. 54 Prozent wohnen in Basel-Stadt, 23.4 Prozent in Basel-Land, 5.3% in der übrigen Nordwestschweiz, 6 Prozent in anderen Kantonen, 4 Prozent in Deutschland und 7.3 Prozent in Frankreich.

Genau 60 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer – davon hat etwa ein Drittel einen Migrationshintergrund. Gegenüber den Vorjahren hat der Anteil der Schweizer erneut zugenommen. 13.3 Prozent der Teilnehmer sind deutscher Nationalität, 6 Prozent Franzosen und 2.7 Prozent Italiener. Weitere 2.7 Prozent stammen aus anderen westeuropäischen Ländern, 6 Prozent aus dem ehemaligen Ostblock. 8 Prozent der Teilnehmer sind Türken oder Kurden. 1.3 Prozent stammen aus anderen Kontinenten.

In Basel-Stadt wurden 2010 gesamthaft 139 Fähigkeitsausweise für Restaurateure ausgestellt. Im Vorjahr waren es 119. Schweizweit werden pro Jahr rund 1500 vergleichbare Zertifikate ausgestellt. Hinzu kommen einige Hundert höhere Abschlüsse, z.B. an Hotelfachschulen.

Allerdings betreiben lange nicht alle Absolventen eigene Betriebe. Zu einem grossen Teil haben die Kursteilnehmer und Prüflinge nur vage oder überhaupt keine Absichten, sich selbständig zu machen.

## Hygienekurse

2011 dürfte es endlich so weit sein. GastroSuisse wird zusammen mit Partnerorganisation eine Branchenlösung präsentieren, die von den Behörden abgesegnet ist. Wir werden versuchen, entsprechende Kurse und Unterlagen anzubieten.

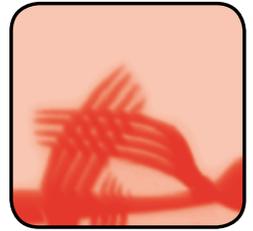
## Arbeitssicherheit

Die so genannten Kopas-Schulungen finden nach wie vor statt. Die Branchenlösung für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird auch im Wirtekurs vermittelt. Interessenten sind aufgerufen, nähere Informationen unter [www.baizer.ch/kopas](http://www.baizer.ch/kopas) zu beziehen.



# ► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



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

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



## Ideal auch als Weiterbildung!

### Die nächsten Kurse

- vom 16. Mai bis 23. August 2011  
(berufsbegleitend)
- vom 5. bis 30. September 2011
- vom 7. November bis 2. Dezember 2011
- Ausbildungszentrum UBS, Basel  
(nur zwei Gehminuten vom Bahnhof)

### Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

### Preis

- CHF 3500.– (inkl. Lehrmittel)

### 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)

Erfolgsrechnung in CHF	2009	Budget 2010	2010	Budget 2011
<b>Einnahmen</b>				
Mitgliederbeiträge	112'374.55	110'000	116'246.15	110'000
Dienstleistungserträge 1)	550'877.50	570'000	653'431.00	600'000
Diverse Vereinseinnahmen	171'175.50	180'000	180'824.45	170'000
<b>Total Einnahmen</b>	<b>834'427.05</b>	<b>860'000</b>	<b>950'501.60</b>	<b>880'000</b>
<b>Aufwand</b>				2)
Vereinsausgaben	197'380.60	240'000	233'431.80	240'000
Dienstleistungsaufwand 1)	342'471.35	360'000	376'444.00	370'000
Personalaufwand	103'284.00	110'000	103'284.00	110'000
Sachversicherungen und Gebühren	294.00	1'000	294.00	1000
Verwaltung und Informatik	54'810.85	70'000	62'982.35	70'000
Werbung	37'271.15	40'000	39'498.85	50'000
Übriger Betriebsaufwand	315.50	10'000	0.00	10'000
Finanzerfolg	- 34'711.28	0	2058.55	0
<b>Total Aufwand</b>	<b>701'116.17</b>	<b>831'000</b>	<b>817'993.35</b>	<b>851'000</b>
<b>Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand</b>	<b>133'310.88</b>	<b>29'000</b>	<b>132'508.05</b>	<b>29'000</b>
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0	0.00	0.00
Steuern	22'606.85	10'000	30'603.75	10'000
<b>Reingewinn</b>	<b>110'704.03</b>	<b>19'000</b>	<b>101'904.30</b>	<b>19'000</b>

1) Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

2) zuzüglich CHF 250'000 für die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung» (je nach Abstimmungstermin)

Bilanz in CHF	31. Dezember 2009	31. Dezember 2010
<b>Aktiven</b>		
Kasse	345.75	308.85
Bank- und Postkonten	559'574.91	362'448.06
Festgelder	140'000	0.00
Debitoren	4897.57	4554.97
Kontokorrent Sterbekasse	39'976.00	40'246.60
Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00	0.00
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>744'794.23</b>	<b>407'558.48</b>
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	352'591.54	415'803.59
Obligationen	1'081'836.13	1'409'764.13
Wertberichtigung Finanzanlagen	- 50'000.00	-50'000
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
<b>Anlagevermögen</b>	<b>1'384'428.67</b>	<b>1'775'568.72</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>2'129'222.90</b>	<b>2'183'127.20</b>
<b>Passiven</b>		
Kreditoren	25'000.00	30'000.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	137'100.00	84'100.00
<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>162'100.00</b>	<b>114'100.00</b>
Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen	70'000.00	70'000.00
Rückstellung Hilfsfonds	5'000.00	5000.00
Rückstellung Sonderaufwand	50'000.00	50'000.00
Rückstellung Anlagefonds	125'000.00	125'000.00
<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>250'000.00</b>	<b>250'000.00</b>
Vereinskapital	1'606'418.87	1'717'122.90
Gewinn	110'704.03	101'904.30
<b>Total Eigenkapital</b>	<b>1'717'122.90</b>	<b>1'819'027.20</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>2'129'222.90</b>	<b>2'183'127.20</b>

Bilanz in CHF	31. Dezember 2009	31. Dezember 2010
<b>Aktiven</b>		
Flüssige Mittel	26'653.82	27'131.66
Forderungen	10.80	11.20
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>26'664.62</b>	<b>27'142.86</b>
Finanzanlagen	145'866.00	145'866.00
<b>Anlagevermögen</b>	<b>145'866.00</b>	<b>145'866.00</b>
<b>Total Aktiven</b>	<b>172'530.62</b>	<b>173'008.86</b>
<b>Passiven</b>		
KK Wirtverband Basel-Stadt	39'976.00	40'246.60
Passive Rechnungsabgrenzungen	1000.00	1000.00
<b>Fremdkapital</b>	<b>40'976.00</b>	<b>41'246.60</b>
Stiftungskapital	132'250.46	131'554.62
Verlust	-695.84	207.64
<b>Eigenkapital</b>	<b>131'554.62</b>	<b>131'762.26</b>
<b>Total Passiven</b>	<b>172'530.62</b>	<b>173'008.86</b>

Erfolgsrechnung in CHF	2009	2010
Mitgliederbeiträge	931.20	935.40
Diverse Erträge	0.00	0.00
<b>Total Einnahmen</b>	<b>931.20</b>	<b>935.40</b>
Sterbegelder	1000.00	0.00
Diverse Unkosten	1206.00	1206.00
Finanzerfolg	-1378.96	-478.24
<b>Total Aufwand</b>	<b>1627.04</b>	<b>727.76</b>
<b>Jahreserfolg</b>	<b>-695.84</b>	<b>207.64</b>

## **Bericht der Revisionsstelle zuhanden der Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt**

---

**A**ls Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2010 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

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

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

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

Stans, 25. Februar 2011  
Contesta Revisions AG  
Siegfried Zettel  
Leitender Revisor  
Zugelassener Revisionsexperte

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

---

**A**ls Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Sterbekasse des Kantonalen Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2010 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

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

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

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

Stans, 25. Februar 2011  
Contesta Revisions AG  
Siegfried Zettel  
Leitender Revisor  
Zugelassener Revisionsexperte

## Mitgliederbewegungen

---

### Entwicklung des Mitgliederbestands (jeweils Ende November)

2005	2006	2007	2008	2009	2010
486	486	479	477	481	494

Aufgrund unserer Datenbank gehen wir davon aus, dass es in Basel-Stadt Ende des Berichtsjahres 891 gastgewerbliche Betriebsstätten mit 963 Profit Centers gab. Über die Fluktuation gibt es keine verlässlichen Zahlen. Wir schätzen, dass 40% der Betreiber schon in den ersten drei Jahren aufgeben. Ein Unternehmer bleibt durchschnittlich ungefähr vier Jahre auf dem gleichen Betrieb.

## Ehrenmitglieder

---

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

## Veteranen

---

Hans Berchtold, Eintritt 1986  
Marc Haubensak, Eintritt 1986

## Totentafel

---

Im Berichtsjahr sind keine Mitglieder verstorben.

## Gremien und Vertretungen

---

### Vorstand Wirtverband Basel-Stadt

Siehe Seite 4.

### Vorstand Familienausgleichskasse des Wirtverbands Basel-Stadt

Josef Schüpfer, Präsident  
Mario Nanni  
Maurus Ebner  
Beat Emmenegger  
Pierre Buess

### Pensionskasse Gastrosocial

Im Stiftungsrat und im Anlageausschuss: Josef Schüpfer

### Kommission Politfonds GastroSuisse

Als Vizepräsident: Josef Schüpfer

### Kommission Arbeitsrecht und Sozialfragen GastroSuisse

Als Mitglied: Maurus Ebner

### Stiftungsräte der Sterbekasse

Josef Schüpfer  
Dr. Alex Hediger

### Archivar

Mario Nanni

### Gewerbeverband Basel-Stadt

Im Vorstand: Josef Schüpfer  
Als Delegierte: Maurus Ebner, Guido Schmidt

### Basel Tourismus

Im Vorstand: Maurus Ebner

### Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Als Präsident: Maurus Ebner

### Koordinationsgruppe Standortmarketing

Als Mitglied: Maurus Ebner

### Verein Integratio

Im Vorstand: Maurus Ebner

### Initiativkomitee «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!»

Josef Schüpfer

### OK «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!»

Maurus Ebner (Leiter der Arbeitsgruppe Kommunikation)

### Trinationale Projektorganisation «Region der Sterne» im Rahmen von «Upper Rhine Valley»

Maurus Ebner als Koordinator auf Schweizer Seite

## Allgemeine Entwicklung

Das Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) und die dazugehörige Verordnung (FamZV) haben seit der Einführung ab 1. Januar 2009 keine Änderungen der Leistungsansätze erfahren. Die Mindestansätze für Kinder- und Ausbildungszulagen bleiben unverändert bei CHF 200 bzw. CHF 250. Auch die Geburts- und Adoptionszulagen, welche die Kantone vorsehen können, sind gleichbleibend.

Das neue Familienzulagengesetz hat aber in verschiedenen Kantonen zu massiven Kostenverschiebungen zu Lasten des Gastgewerbes geführt. Die Ursache ist die neue Berechtigungsordnung sowie der Ersatz von Teilzulagen durch volle Zulagen.

In 12 Kantonen findet für die Finanzierung der Familienzulagen ein Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen statt.

Per 1. April 2010 ist das Sozialversicherungsabkommen mit dem früheren Jugoslawien im Verhältnis zu Kosovo ausgelaufen. Der Anspruch auf Leistungen für Kinder, die ihren Wohnsitz nicht in der Schweiz haben, ist per diesen Zeitpunkt erloschen.

Das Bundesgesetz beschränkt den Zulagenanspruch grundsätzlich auf Arbeitnehmende sowie auf Nichterwerbstätige mit bescheidenem Einkommen. 13 Kantone sehen zurzeit einen Anspruch der Selbstständigerwerbenden vor. Auf politischer Ebene sind Bestrebungen im Gange, die Selbstständigerwerbenden generell dem Bundesgesetz über die Familienzulagen zu unterstellen. Der Nationalrat hat sich dafür ausgesprochen. Die Änderung der Gesetzgebung tritt frühestens per 2012, eher per 2013 in Kraft, sofern sich der Ständerat ebenfalls dafür ausspricht.

Per 1. Januar 2011 nimmt das Familienzulagenregister (FamZReg) die Aktivität auf. Mit dem Register soll der Mehrfachbezug von Familienzulagen verhindert, sowie der administrative Aufwand für die Abklärung eines Zulagenanspruchs minimiert werden. Im Register sind sämtliche Kinder mit Wohnsitz in der Schweiz und im Ausland erfasst, für die eine Familienzulage nach schweizerischem Recht ausbezahlt wird. Es wird durch die Zentrale Ausgleichsstelle (ZAS) in Genf betrieben und vom Bund finanziert. Ab Januar 2011 findet ein täglicher Datenaustausch zwischen den Kassen und dem Register statt.

Das Gesetz regelt neu die Meldepflicht für die Familienausgleichskassen sowie die Arbeitgebenden. Die Kasse hat Anträge sowie Änderungen von Zulagenansprüchen innerhalb eines Arbeitstages an die ZAS zu melden. Den Arbeitgebenden wird für die Meldung an die Kasse ab Kenntnisnahme eine Frist von zehn Arbeitstagen eingeräumt.

Wichtigste Kriterien	2009/CHF	2010/CHF	Abweichung in %
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	509	533	+4.72%
Durchschnittliche Kinderzahl	1135	1076	-5.17%
Zulagenansätze			
– Kinderzulagen	200	200	+0.00%
– Ausbildungszulagen	220	220	+0.00%
Lohnsumme	177'532'900	178'902'000	+0.77%
Gesamtbeitragssatz	2.00%	1.80%	-10.00%
FAK-Beiträge netto	3'392'000	3'059'900	-9.79%
Familienzulagen	2'844'100	2'698'200	-5.13%
Jahressergebnis	469'600	286'700	-38.95%
Schwankungsreserven	2'953'600	3'240'300	+9.71%
in % eines Jahresaufwandes	100.28%	115.38%	

## Geschäftsgang

Die Anzahl der Betriebe, die der Ausgleichskasse angeschlossen sind, ist seit langem wieder leicht zurückgegangen. Der Bestand hat sich um 212 auf 20'753 Betriebe reduziert. Der Grund liegt bei der Anbindung an die Mitgliedschaft bei GastroSuisse und der Verschiebung zu weniger, aber grösseren Betrieben. Das Beitragsvolumen hat um 0.2% auf 933 Millionen Franken zugenommen. Es wurde ein Überschuss von rund 72 Millionen Franken dem Schweizerischen Ausgleichsfonds überwiesen.

Die Anzahl der versicherten Personen hat leicht auf 164'314 zugenommen. Die Altersrenten verzeichneten eine Zunahme von 2.7% auf 19'743. Bei den Invalidenrenten war ein Rückgang von 2.3% auf 5593 zu verzeichnen.

Der Bestand an Krankengeld-Versicherungsverträgen hat geringfügig auf 9122 abgenommen. Bei der Unfallversicherung betrug der Zuwachs 1.6% auf einen Bestand von 4142.

Die Betriebsrechnung schliesst mit einem Überschuss von 522'100 Franken. Die Sachaufwände sind tiefer als geplant, und dank höheren Erträgen konnten erhebliche Abschreibungen auf Investitionen und der Liegenschaft vorgenommen werden. Unter diesem Aspekt ist es das beste Ergebnis seit Bestehen der Kasse.

Im September wurde unser Qualitätsmanagement nach der Norm 9001:2008 und dem Datenschutzgütesiegel GoodPriv@cy geprüft und ausgezeichnet. Die Umfrage für Kundenzufriedenheit hat bei über 4100 Rückmeldungen wieder ein leicht besseres Resultat auf hohem Niveau gebracht. Der überwiegende Anteil der Kunden (97%) sind gut bis sehr gut zufrieden.

Unsere Lohnbuchhaltung auf unserer Internet-Dienstleistungsplattform GastroSocial@net erfreut sich einer grossen Kundenzufriedenheit. Aus Qualitätsgründen erfolgt die Abgabe an unsere Kunden nur unter kontrollierter Einführung und in beschränkter Anzahl.

## Entwicklung bei den Sozialwerken

Das neue Familienzulagengesetz hat in verschiedenen Kantonen zu massiven Kostenverschiebungen zu Lasten des Gastgewerbes geführt. Die Ursache ist die neue Berechtigungsordnung sowie der Ersatz von Teilzulagen durch volle Zulagen. Der Nationalrat möchte entgegen dem erst im 2009 in Kraft gesetzten neuen Familienzulagengesetz die Selbstständigerwerbenden nun auch dem Gesetz unterstellen, wie dies bereits in 13 Kantonen der Fall ist. Per 1. Januar 2011 wird zudem das Familienzulagenregister eingeführt, welches Mehrfachbezüge verhindern soll.

Auf den 1. Januar 2011 werden die Beiträge für die Arbeitslosenversicherung um 0.2% auf 2.2% erhöht. Zusätzlich muss für höhere Einkommensteile ein Solidaritätsbeitrag von 1% entrichtet werden. Ende 2010 sind in der Schweiz rund 150'000 Arbeitlose eingeschrieben, was einer Quote von 3.8% entspricht. Die Schulden der ALV betragen über 7 Milliarden Franken.

Die Beiträge für die Erwerbsersatz- und Mutterschaftsversicherung werden auf den ersten Januar um 0.2% auf 0.5% erhöht. Damit wird den zusätzlichen Ausgaben für die Mutterschaftsentschädigung Rechnung getragen.

Zu Gunsten der besseren IV-Finanzierung wird zudem auf den 1. Januar 2011 die Mehrwertsteuer von 7.6% auf 8% erhöht. Die 6. IV-Revision ist in Beratung und sieht eine systematische Überprüfung nicht organisch erklärbarer Krankheiten vor. Damit will man auch kostenseitig mögliches Missbrauchspotential härter beurteilen. Dies stösst wiederum auf politischen Widerstand.

GastroSocial Ausgleichskasse  
Heinerich Wirri-Strasse 3, 5001 Aarau  
Telefon 062 837 71 71  
Fax 062 837 72 97  
[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)



## Geschäftsgang

Für einmal verlief die Entwicklung an den Aktienbörsen weniger spektakulär als bei den Zinsen und Währungen. Die Schweiz wies ein Plus von 3% und Europa ein Minus von 5% aus. USA lag bei plus 11%. Die Zinssätze reduzierten sich bis Ende drittes Quartal um rund ein Viertel auf Rekordtief, stiegen dann aber bis zum Jahresende wieder markant. Die Währungen waren geprägt durch den starken Franken. Europa verlor über 15% und USA 10%. Mit klugen Absicherungen konnten wir diese Auswirkungen dämpfen, was zu unserer guten Performance von 4.25% beitrug. Diese liegt 0.5% über der eigenen Benchmark und deutlich über dem Durchschnitt der grösseren Pensionskassen. Der Deckungsgrad stieg auf 103.7%. Das Anlagevermögen ist auf CHF 3.93 Milliarden angestiegen.

Die Anzahl der an die Pensionskasse angeschlossenen Betriebe hat um 212 zugenommen und die 20'000er Marke überschritten. Der Bestand liegt Ende 2010 bei 20'171. Mit einer intensiven und erfolgreichen Akquisitionstätigkeit muss jährlich eine hohe Anzahl branchenbedingter Abgänge kompensiert werden, was insgesamt zu 4'885 Mutationen führte. Die Anzahl der versicherten Personen ist um 0.6% gestiegen und beträgt rund 139'000. Das Beitragsvolumen ist um 10 Millionen auf 295 Millionen Franken angestiegen.

Nach wie vor entspricht der Beitragssatz von 14% für die obligatorische Versicherung immer noch dem günstigen Mindestsatz nach Landes-Gesamtarbeitsvertrag. Die Alterskonti wurden zum BVG-Zinsfuss von 2% verzinst.

Die Zahl der Altersrentner stieg um 14% auf 3'486. Der Bestand der IV-Rentner hat sich um 1.9% auf 3'115 erhöht. Die Rentenzahlungen haben gegenüber dem Vorjahr um 5% auf 50.2 Millionen Franken zugenommen. Die Austrittsleistungen sind um 16% auf 181 Millionen Franken angestiegen, wogegen sich die Eintrittsleistungen um 8% auf 128 Millionen Franken erhöht haben.

Die Verwaltungskosten der GastroSocial Pensionskasse sind mit rund 62 Franken pro versicherte Person gesamtschweizerisch nach wie vor am günstigsten. Der schweizerische Durchschnitt liegt bei über 350 Franken. Dabei hat GastroSocial vergleichsweise schwierige Strukturen zu bewältigen, welche branchenbedingt durch die vielen Mutationen, Ausländeranteil, Betriebsstrukturen und Zahlungsmoral anfallen. Als einzige Vorsorgeeinrichtung der Schweiz erfüllt GastroSocial zudem die Qualitätsnormen nach ISO 9001:2008 und Goodpriv@cy.

## Gesetzgebung

Am 7. März 2010 hat das Schweizer Stimmvolk eine zusätzliche Reduktion des Mindestumwandlungssatzes klar abgelehnt. Damit bleibt es bei der gestaffelten Senkung auf 6.8% bis ins Jahr 2014. Der Umwandlungssatz beträgt im 2010 noch 7% für Männer und 6.95% für Frauen.

Mit der Strukturreform hat der Bundesrat auf den 1. Januar 2011 Massnahmen in Kraft gesetzt, wonach ältere Arbeitnehmer ab dem 58. Altersjahr trotz Pensumsreduktion ihren bisherigen Lohn weiter versichern können. Zudem dürfen Versicherte bei Erwerbstätigkeit nach dem ordentlichen Rentenalter weiterhin bis zum 70. Altersjahr Beiträge in die Pensionskasse einzahlen.

Im Weiteren sieht die Strukturreform eine Verstärkung der Aufsicht mit einer Oberaufsicht vor. Die entsprechende Verordnung geht 2011 in die Vernehmlassung und soll auf 2012 in Kraft treten.

GastroSocial Pensionskasse  
Bahnhofstrasse 86, 5001 Aarau  
Telefon 062 837 71 71  
Fax 062 837 73 97  
[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)



Die Pensionskasse GastroSocial ist trotz Finanzkrise in glänzender Verfassung.

## AHV / IV / EO / ALV

- Arbeitnehmer des Jahrgangs 1993 sind seit 1. Januar 2011 beitragspflichtig
- Beitragspflicht endet, wenn das Rentenalter (64/65) erreicht ist und die Erwerbstätigkeit aufgegeben wird
- AHV-Freibetrag für Rentner beträgt unverändert CHF 1400 pro Monat / CHF 16'800 pro Jahr
- Rentner haben keine ALV-Beiträge zu leisten
- Beiträge auf geringfügigen Lohn (weniger als CHF 2200 pro Kalenderjahr) nur auf Verlangen des Arbeitnehmers
- Beiträge AHV / IV / EO neu bei 10.3% (5.15% als Lohnabzug)
- Beitrag ALV neu bei 2.2% (1.1% als Lohnabzug)
- Neuer Solidaritätsbeitrag von 1% bei der ALV für Jahreseinkommen von CHF 126'000 bis CHF 315'000
- Minimale einfache AHV-/IV-Rente ab 2011 CHF 1160 (bisher CHF 1140)
- Maximale einfache AHV-/IV-Rente ab 2011 CHF 2320 (bisher CHF 2280)
- Maximale Ehepaar-Altersrente ab 2011 CHF 3480 (bisher CHF 3420)

## UVG

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

## Pensionskasse

Grenzbeträge pro Monat	bis 31.12.2009	ab 1.1.2010
Obligatorisch BVG-versichert ab	CHF 1710	CHF 1740
Koordinationsabzug	CHF 1995	CHF 2030
Maximaler Bruttolohn BVG	CHF 6840	CHF 6960
Minimal koordinierter Lohn	CHF 285	CHF 290

## Säule 3a

- Erwerbstätige mit Pensionskassenanschluss können 2011 maximal CHF 6682 (bisher CHF 6566) einzahlen
- Erwerbstätige ohne Anschluss können 20% ihres Einkommens einzahlen, maximal aber CHF 33'408 (bisher CHF 32'832)
- Beiträge können vom steuerbaren Einkommen abgezogen werden

## Lohnmeldepflicht

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

## Familienzulagen

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

## AHV-Nummern

<b>Seit 1. Januar 2009 dürfen nur noch die neuen AHV-Nummern verwendet werden.</b>	<b>Beispiel</b>		
	7 5 6 . 1 2 3 4 . 5 6 7 8 . 9		
	Erste drei Ziffern: Landescode für die Schweiz	Neun darauf folgende Ziffern: Anonyme Zufallszahl	Letzte Ziffer: Prüfziffer

## Volkswirtschaftliche Bedeutung

Das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe ist ein bedeutender Wirtschaftszweig:

- 230'000 Beschäftigte und 10'000 Lernende
- Sechstgrösster Arbeitgeber der Schweiz: Etwa 6% aller Beschäftigten
- Rund 40'000 Profit Center in 28'000 Betrieben
- CHF 25 Milliarden Jahresumsatz
- Fast CHF 916 Millionen Mehrwertsteuern pro Jahr (11.3% der gesamten Netto-Steuerforderungen)
- Leitbranche des Tourismus
- Bedeutender Abnehmer von inländischen Produkten (Landwirtschaft, Gewerbe)
- Wichtiger Auftraggeber für Banken, Bauwirtschaft, Fachhandel und Dienstleister

## Branchenstruktur

Im Gastgewerbe dominieren kleine Betriebe. Nicht einmal jeder siebte Betrieb erzielt mehr als CHF 1.5 Millionen Jahresumsatz, während mehr als die Hälfte der Lokale weniger als CHF 550'000 erzielt. Rund 30 Prozent aller Betriebe haben, wenn man den Inhaber nicht mitrechnet, weniger als vier Beschäftigte.

### Anzahl Mitarbeitende (ohne Betriebsinhaber)

Keine Mitarbeiter	2.3%
1 Mitarbeiter	7.1%
2 bis 3 Mitarbeiter	20.8%
4 bis 5 Mitarbeiter	18.9%
6 bis 9 Mitarbeiter	21.2%
10 bis 19 Mitarbeiter	19.0%
20 bis 49 Mitarbeiter	8.7%
50 und mehr Mitarbeiter	2.0%

### Jahresumsatz in Franken

bis 350'000	35.5%
350'001 bis 550'000	17.8%
550'001 bis 850'000	16.9%
850'001 bis 1'100'000	10.7%
1'100'001 bis 1'500'000	7.1%
1'500'001 bis 2'000'000	4.4%
über 2'000'000	8.8%

### Lohnsumme in Franken

bis 100'000	37.6%
100'001 bis 250'000	27.6%
250'001 bis 500'000	19.6%
500'001 bis 900'000	8.1%
über 900'000	7.1%



## Ertragslage

- Nur ein Drittel der Betriebe erreicht einen Deckungsgrad von 100% bei der mittelfristigen Liquidität.
- Die Verweildauer auf einem Betrieb beträgt durchschnittlich vier Jahre.
- 20% der Betreiber überleben die ersten drei Jahre nicht.
- Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten 64% der Gastbetriebe rote Zahlen ausweisen.

## Umsatz- und Kostenstruktur

Im Branchendurchschnitt wird der grösste Teil des Umsatzes mit der Küche erzielt. Danach folgen Wein, Heissgetränke, alkoholfreie Kaltgetränke und Bier. Spirituosen spielen in den meisten Betrieben eine untergeordnete Rolle.

Auf der Kostenseite sind die Mitarbeiter und der Wareneinkauf entscheidend. Grosse Betriebe haben zwar prozentual höhere Personalkosten, aber tiefere Waren- und Betriebskosten, so dass durchschnittlich höhere Gewinne möglich sind.

### Umsatz nach Sparten

Küche	61.6%
Wein	11.3%
Heissgetränke	9.7%
Alkoholfreie Kaltgetränke	8.2%
Bier	6.1%
Spirituosen	1.6%
Diverses	1.5%

### Kosten im Gastgewerbe

Personalkosten inkl. Unternehmerlohn	46.7%
Warenkosten	27.3%
Finanz- und Anlagekosten	16.3%
Allgemeine Betriebskosten	11.6%
Erfolg	-1.9%

Die Daten stammen aus dem Branchenspiegel von GastroSuisse. Das Dokument ist für CHF 28 auf [gastrouisse.ch](http://gastrouisse.ch) erhältlich.

## Die Branchengrössten

Gemäss einer Aufstellung des GastroJournal gab es 2009 in der Schweiz 16 Gastronomieketten respektive Systeme mit mehr als 100 Millionen Franken Jahresumsatz. McDonald's hat mit 660 Millionen Franken Umsatz den langjährigen Primus Migros (649 Millionen) vom ersten Platz verdrängt. Auf den weiteren Rängen folgen SV (429 Millionen), Compass (275), Coop (260), DSR (231), Autogrill (176), Marché/Mövenpick (173), ZFV (169), Gate Gourmet (160), Starbucks (157), Tchibo (130), Manor (116), Bindella (109), Candrian (108) und Burger King (107).



***Gastro* ≡ *Express***

**www.gastro-express.ch**

**Der führende  
Online-Marktplatz  
für die Schweizer  
Gastronomie und  
Hotellerie.**



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

## Erneut mehr Betriebe

Ende Oktober 2010 gab es in Basel-Stadt 891 gastgewerbliche Betriebsstätten. Ende September 2009 waren es 868. Die Zunahme von 23 Betrieben beruht auf einer Verfeinerung der Datenbank, vor allem aber auf einen positiven Saldo aus Neu- und Wiedereröffnungen minus Betriebschliessungen. Eine wichtige Rolle spielte dabei die Eröffnung des Einkaufszentrums Stücki.

Betrachten wir die insgesamt 963 Profit Centers (24 mehr als im Vorjahr), so erkennen wir, dass das Wachstum vor allem bei den den Fullservice-Betrieben (+11), den Schnellverpflegern (+10) und bei den Café-Bars (+10) stattfand. Alle anderen Betriebsarten verzeichnen stabile oder leicht rückläufige Zahlen.

## Kleingewerbliche Struktur

Der Gastronomiemarkt in Basel-Stadt wird von Kleinbetrieben geprägt. Nur 18.4% der Betriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gastraum. Die kleingewerbliche Struktur der Branche spiegelt sich auch im Platzangebot: 17.7% der Betriebe verfügen über weniger als 31 Innenplätze. Immerhin 29.7% der Betriebe haben mehr als 60 regelmässig zugängliche Innenplätze.

Gesamthaft verfügen die Gaststätten in Basel-Stadt über 1077 regelmässig geöffnete Räume (Vorjahr 1086) mit 58'921 Innenplätzen (Vorjahr 59'224). Zusammen mit Ausenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastgewerbes bei rund 100'000 Personen liegen.

## Wichtiger Arbeitgeber

Das Basler Gastgewerbe beschäftigt rund 8000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon etwa 4500 im Vollzeit- und 3500 im Teilzeitpensum. Die Lohnsumme beläuft sich auf schätzungsweise 380 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz aller Betriebe beträgt etwa 850 Millionen Franken, davon entfallen 180 Millionen Franken auf die Beherbergung und 670 Millionen Franken auf die Restauration (wobei die Hotels zu den Restaurationsumsätzen beitragen).

## Vielseitige Branche

Bei der Zuordnung der Profit Centers zu einem Betriebstyp gibt es oft Grenzfälle. So verfügen zahlreiche Treffpunktlokale auch über ein Küchenangebot, doch steht dieses zumindest am Abend eher im Hintergrund. Und manche Speiselokale haben einen Teil, der eher dem Getränkekonsum dient. Grob betrachtet, sind 51% der Profit Centers speisen-

und 43% (eher) getränkeorientiert, der Rest sind Beherbergungsbetriebe.

Bei den bedienten Speisebetrieben überwiegen nach wie vor Lokale mit europäischen Kochstilen. Bereits 49 Fullservice-Betriebe haben sich auf eine asiatische Küche spezialisiert, 14 weitere auf andere aussereuropäische Küchen. Eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen die Betriebsverpfleger. Viele von ihnen haben sich zumindest inoffiziell

**«Gut 400 Lokale in Basel sind stark getränkeorientiert.»**

dem breiten Publikum geöffnet. Im Quickservice-Bereich werden 122 Profit Centers gezählt. Darunter befinden sich neben Imbisslokalen und den bekannten Fastfood-Marken auch die Handelsgastronomen.



Bei den Verpflegungslokalen dominieren regionale, klassische und mediterrane Kochstile. Immerhin 49 Fullservice- und 11 Quickservice-Betriebe haben sich auf eine asiatische Küche spezialisiert.

## Ketten legen zu

Von den 891 gastgewerblichen Betriebsstätten in Basel-Stadt gehören 207 oder 23.3% zu einer Holding oder einem System. Zur Markengastronomie im engeren Sinne gehören 79 Betriebsstätten oder 8.9% aller Gastbetriebe des Kantons.

Die 207 «Kettenbetriebe» verfügen zusammen über 20'234 regelmässig geöffnete Innenplätze. Das sind 34.3% aller Innenplätze. Weil der Stuhlumsatz bei den Systemen und Grossgastronomen wesentlich höher liegt, schätzen wir den Marktanteil der «Grossen» auf 50%.

**«Jeder zweite Umsatzfranken wird von Betrieben erzielt, die zu einer Kette oder einem System gehören.»**

Das Ranking der Fachzeitschrift «Food Service» wies 2009 für die 22 grössten Gastronomen der Schweiz 2000 Units und einen jährlichen F&B-Umsatz von 4 Milliarden Franken aus. Mit anderen Worten: Die Grossgastronomen erzielen mit rund 7% aller Betriebe in der Schweiz 23% des gesamten Restaurationsumsatzes! Die zahlreichen kleineren Gruppen sind hier nicht einmal enthalten.

Zwar werden noch 76.7% der Betriebe individuell, oft vom Inhaber selbst, geführt, doch die «Kettengastronomie» gewinnt laufend Marktanteile: Vor allem an gut frequentierten Standorten, wo sich grosse Menschenmengen zwecks Verkehr, Einkaufen oder Freizeit aufhalten, dominieren zunehmend Filialbetriebe.

## Unterschiedliche Systemdichte

Am weitesten fortgeschritten ist die Kettenbildung in der Quickservice-Gastronomie. Hier werden 54 Lokale als Filiale geführt. Das sind 44.3% der Betriebe in dieser Kategorie. Nach wie vor kettenresistent zeigen sich die Döner-Lokale.

In der Fullservice-Gastronomie ist die Bildung von Filialsystemen weniger stark ausgeprägt als in der Schnellverpflegung. Von den 314 bedienten Speiselokalen gehören nur gerade 55 Einheiten (17.5%) zu einem Multi-Unit-Operator.

Bei den Café-Bars werden 35 Profit Centers (34.0%) als Filiale betrieben. Ansonsten dominieren in der getränkegeprägten Gastronomie klar die Individualgastronomen.

Bei den Betriebsverpflegern sind «Marken» zwar unüblich, doch werden 29 von 51 Betrieben von einer Grossfirma geführt. Mangels anderer Expansionsmöglichkeiten gehen die Gemeinschaftsverpfleger zunehmend dazu über, sich in der Publikumsgastronomie zu engagieren.

## Weniger Personengesellschaften

Nur noch 41.7% der Gaststätten werden von Personengesellschaften betrieben. 24.4% der Inhaber wählten die Rechtsform der Aktiengesellschaft, 27.5% diejenige der GmbH. Auf Genossenschaften, Vereine und Stiftungen entfallen 6.4%. Schon bald die Hälfte aller Neugründer wählt die Rechtsform der GmbH.



Profit Centers nach Betriebsart			
Europäische Küchen	237		24.5%
Asiatische Küchen	49		5.1%
Diverse Küchen	14		1.5%
Cafés mit hohem Küchenanteil	14		1.5%
<b>Full Service</b>		<b>314</b>	<b>32.6%</b>
<b>Quick Service</b>		<b>112</b>	<b>11.9%</b>
<b>Personalrestaurants</b>		<b>51</b>	<b>5.3%</b>
<b>Total Verpflegungsgastronomie</b>		<b>487</b>	<b>50.6%</b>
Cafés mit geringem Küchenanteil	55		5.7%
Café-Bars	103		10.7%
Bars / Pubs	76		7.9%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	33		3.4%
Getränkebetonte Wirtschaften	94		9.8%
<b>Treffpunktlokale</b>		<b>361</b>	<b>37.5%</b>
Tanzlokale	22		2.3%
Cabarets	7		0.7%
Kontaktbars	19		2.0%
Diverse Unterhaltungslokale	7		0.7%
<b>Unterhaltungsbetriebe</b>		<b>55</b>	<b>5.7%</b>
<b>Total Kommunikationsgastronomie</b>		<b>416</b>	<b>43.2%</b>
Hotels mit Vollservice	34		3.5%
Garni-Hotels	18		1.9%
<b>Total Beherbergungsbetriebe</b>		<b>52</b>	<b>5.4%</b>
<b>Betriebstyp nicht einzuordnen</b>		<b>8</b>	<b>0.8%</b>
<b>Total Profit Centers in Basel-Stadt</b>		<b>963</b>	<b>100%</b>

## Nur jeder achte Betrieb hat mehr als 100 Plätze

Innenplätze	Betriebe	in %
0	39	4.4%
1 bis 30	119	13.3%
31 bis 40	136	15.3%
41 bis 60	332	37.3%
61 bis 100	171	19.2%
101 bis 200	69	7.7%
über 200	25	2.8%
Total	891	100.0%
Gasträume	Betriebe	in %
0	39	4.4%
1	688	77.2%
2	122	13.7%
3 und mehr	42	4.7%
Total	891	100.0%

Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden, wurden nicht erfasst.  
Neben Garni-Hotels verfügen auch reine Mitnahme- oder Lieferbetriebe über keine Innenplätze im Sinne dieser Statistik.  
© Wirtverband Basel-Stadt, Oktober 2010

## Volkswirtschaftliche Bedeutung

Im Kanton Basel-Stadt hängen über 10'000 Arbeitsplätze direkt oder indirekt vom Incoming-Tourismus ab. Neben dem Hotel- und Gastgewerbe profitieren auch Detailhändler, Transportunternehmen, Banken, Freizeit- und Kulturbetriebe stark vom Fremdenverkehr. Hinzu kommt eine erhebliche indirekte Wertschöpfung. Zudem trägt der Tourismus massgeblich zur hohen Lebensqualität in Basel bei, was der Industrie erlaubt, im weltweiten «war for talents» zu bestehen.

## Erneut mehr Logiernächte

2010 wurden in den Basler Hotels 1'071'081 Übernachtungen verzeichnet, 4 Prozent mehr als ein Jahr zuvor. Dieses Ergebnis überrascht insofern, als für viele Auslandsgäste aufgrund der anhaltenden Frankenstärke eine Reise nach Basel teurer wurde. Nach Herkunftsstruktur betrachtet, zeigte sich vor allem die Auslandnachfrage mit einer Zunahme um 7.1 Prozent auf 767'450 Logiernächte sehr dynamisch. Demgegenüber ging die Binnennachfrage leicht zurück, der hohe Vorjahreswert wurde nicht mehr ganz erreicht. Die von Inlandgästen gebuchte Logiernächtezahl von 303'631 blieb um 3.3 Prozent hinter dem Vorjahr zurück.

**«Die durch Tagestouristen generierte Wertschöpfung wird unterschätzt.»»**

Augenfällig ist die Bedeutung der europäischen Gäste (ohne Binnentourismus) mit einem Marktanteil von 51 Prozent. Der Tourismus am Rheinknie ist seit jeher stark europäorientiert. Die europäische Kundschaft buchte 546'442 Logiernächte, 3.5 Prozent mehr als ein Jahr zuvor. Innerhalb des europäischen Marktes gibt es Unterschiede, das Wachstum wurde insbesondere durch die Nachfrage aus den osteuropäischen Nicht-EU-Ländern gestützt. Auf deren Konto gingen 25.1 Prozent mehr Übernachtungen als 2009. Der Logiernächtezuwachs basiert zum grössten Teil auf anziehender Nachfrage aus dem aussereuropäischen Ausland. Die Nachfrage aus den USA war stark zunehmend und hatte die höchste je von US-Amerikanern erreichte Übernachtungszahl zur Folge. Die Gäste aus den USA waren mit Abstand Spitzenreiter beim Zuwachs-Ranking. Der zweitgrösste Wachstumsimpuls ging von Asien aus. Mit wenigen Ausnahmen registrierten alle asiatischen Märkte zweistellige Wachstumsraten.

Im Mittel des Jahres 2010 betrug die Zimmerbelegung 61.1

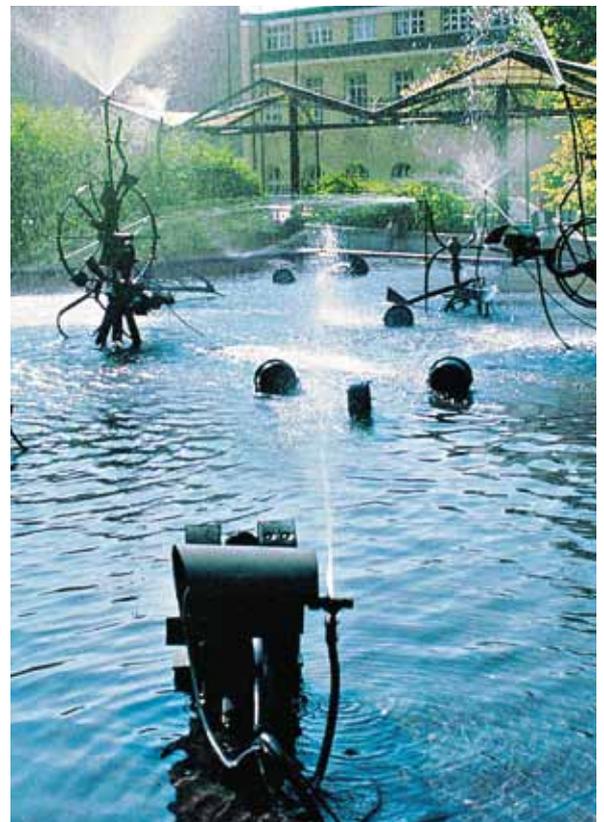
Prozent. Dieser Wert ist gegenüber 2009 um 0.5 Prozentpunkte gestiegen, obwohl die Zahl der angebotenen Zimmer im gleichen Zeitraum um 5.2 Prozent zugenommen hat. Die Aufenthaltsdauer blieb mit durchschnittlich 1.95 Tagen praktisch konstant.

In der Statistik nicht enthalten sind Übernachtungen in der Parahotellerie sowie bei Freunden und Verwandten. Wir schätzen, dass unter Einbezug dieser Kategorien Touristen in Basel fast zwei Millionen Nächte verbringen.

## Tagestourismus

Die durch Tagestouristen generierte Wertschöpfung wird oft unterschätzt. Zwar gibt ein Tagesbesucher durchschnittlich weniger aus als ein übernachtender Gast. Weil aber die Frequenzen sehr hoch sind, dürfte die in Basel anfallende Wertschöpfung des Tagestourismus höher liegen als diejenige des Übernachtungstourismus.

Genauere Zahlen gibt es nicht. Konservative Schätzungen mit einer restriktiven Definition von Tagestourismus gehen von sechs Millionen Besuchern aus. Je nach Distanz und Besuchshäufigkeit, die man der Definition zugrunde legt, könnten es aber auch zwölf Millionensein. Regelmässige Stadtbesucher aus der Agglomeration sind hier nicht mit eingerechnet.



*Der Tourismus trägt massgeblich zur hohen Lebensqualität in Basel bei.*

## Basel Tourismus

Ein regelmässiger Kontakt mit Basel Tourismus ist durch die Einsitznahme von Maurus Ebnetter im Vorstand sichergestellt. Die Organisation verfügt über ein engagiertes Team und eine motivierte Geschäftsführung. Das Jahresbudget beträgt rund 8 Millionen Franken, wovon 35 Prozent ins Marketing fliessen. Gemessen an Hotelübernachtungen, ist Basel hinter Zürich, Genf und Zermatt die viertgrösste Tourismusdestination der Schweiz. Nimmt man «Roomnights» als Massstab, ist unsere Stadt sogar der dritt wichtigste Hotelstandort des Landes.

## Upper Rhine Valley

Die Entwicklung und Umsetzung eines gemeinsamen Auftretts im Bereich Tourismus, Gastronomie und Hotellerie am Oberrhein macht Fortschritte. Als «Leuchttürme» fungieren die über 60 Lokale mit Michelin-Sternen im «Upper Rhine Valley». Die Region soll in ausgewählten Fernmärkten besser vermarktet und positioniert werden.

Das Projekt «Upper Rhine Valley» läuft noch bis 30. April 2012 und verwaltet ein Budget von insgesamt rund zwei Millionen Euro. Die Europäische Union und der Bund fördern im Rahmen des Interreg-Programms mit etwa 50 Prozent der Gesamtsumme. Die 31 Projektpartner aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz kommen für die restlichen Mittel auf. Mit 21'518km<sup>2</sup> Fläche und insgesamt über 17 Millionen Übernachtungen im Jahr ist die 5.8 Millionen Einwohner starke Region vergleichbar mit der Toskana (22'990 km<sup>2</sup>, 19.7 Millionen Übernachtungen).

Im Rahmen des Teilprojekts «Region der Sterne» tragen wir dazu bei, dass verschiedene Aktivitäten realisiert werden. So fand ein Staatsbankett in Offenburg statt, das von Spitzenköchen aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz ausgerichtet wurde. Im Sommer 2011 gibt es zwischen Strassburg, Breisach und Basel Kreuzfahrten in ähnlicher Top-Besetzung. Und die enorme Fülle des kulinarischen Angebots im «Upper Rhine Valley» wird zum ersten Mal in einer Sonderausgabe des roten Guide Michelin zusammen geführt.

## Oligopol der Buchungsplattformen

Im Durchschnitt wird europaweit bereits jedes vierte Hotelzimmer über Internet verkauft. Der Online-Vertrieb gewinnt für die Hotellerie immer mehr an Bedeutung. Auf der anderen Seite sinkt die Anzahl der relevanten Online-Plattformen. Der Markt zeigt Tendenzen eines Anbieter-Oligopols. Hier entsteht eine Schieflage: Der klein- und mittelständisch strukturierte Hotelmarkt wird zunehmend unfairen und unangewogenen Marktpraktiken ausgesetzt.

Wir begrüssen es deshalb, dass Basel Tourismus erhebliche Mittel in sein Hotelreservationssystem investiert und dieses im Rahmen einer sorgfältig durchdachten e-Marketing-Strategie neu lanciert. Zum einen sind die Kommissionen, die Basel Tourismus verlangt, weit tiefer als diejenigen von booking.com und Konsorten, zum anderen bleibt das Geld im Kreislauf, indem es in das Destinationsmarketing fliesst.

## Währungskrise als Herausforderung

Der starke Franken beeinträchtigt die in den letzten Jahren verbesserte Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus. Innert Jahresfrist haben sich die Preise aus Sicht der Gäste aus dem Euro-Raum bei gleichbleibender Leistung um nahezu 20 Prozent erhöht.

Mit Innovationen und Investitionen allein können wir der Währungskrise nicht begegnen. Gefragt ist auch ein optimierter Gästemix, der uns vom Euroraum weniger weniger abhängig macht. Die Wettbewerbsfähigkeit kann nur wieder erlangt werden, wenn endlich die Produktionskosten sinken. Nicht nur unsere Personal- und Warenkosten sind viel zu hoch, sondern auch die Bodenpreise, die Bau- und Betriebskosten.

Entscheidend wird es auch sein, wie gut es uns gelingt, die modernen Verkaufskanäle zu nutzen. Weil für den Gast das Gesamterlebnis zählt, ist die Zusammenarbeit zwischen den touristischen Leistungsträgern auszubauen. Ineffiziente Strukturen bei den touristischen Marketingorganisationen müssen ausgemerzt werden.



## GastroSuisse

---

Die ordentliche Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 18. Mai 2010 in Baar statt. Hauptthema war die Lancierung der eidgenössischen Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!». Klaus Künzli konnte die erfolgreiche Lancierung am 19. April 2010 in Bern verkünden. Anton Schmutz, der neue Direktor von GastroSuisse, dankte seinerseits für das Engagement, das zur gelungenen Lancierung beigetragen habe und hielt abschliessend fest, dass der erste Schritt gelungen sei. Es gelte nun jedoch die 100'000 gültigen Unterschriften zu sammeln, was jedoch noch sehr viel Einsatz erforderlich mache.

Inzwischen wurde das Arbeitsverhältnis zwischen Anton Schmutz und GastroSuisse im gegenseitigen Einvernehmen aufgelöst. Seit 1. Februar 2011 ist Dr. Bernhard Kuster Direktor von GastroSuisse.

## Schwestersektionen

---

Im Berichtsjahr fanden zahlreiche Kontakte zu Schwestersektionen statt.

## Basler Hotelier-Verein

---

Wir geben gemeinsam mit dem Basler Hotelier-Verein das Printmagazin «à la bâloise» heraus. Der Wirtverband Basel-Stadt zählt zwei Dutzend Beherbergungsbetriebe zu seinen Mitgliedern. Es gibt sehr viele Hotels, die in beiden Verbänden organisiert sind.

## Gewerbeverband

---

Die Zusammenarbeit mit dem Gewerbeverband Basel-Stadt ist eng und sie verläuft erfreulich. Es braucht einen starken Spitzenverband der Basler KMU-Wirtschaft, um branchenübergreifende Themen zu behandeln und die einzelnen Branchenverbände bei ihrer Arbeit zu unterstützen.

Liebe Mitglieder, sehr geehrte Damen und Herren

**W**ir haben an politischer Schlagkraft gewonnen. Das ist bitter nötig, denn die Rahmenbedingungen drohen sich weiter zu verschlechtern, wenn wir kein Gegensteuer geben. Um unsere Ziele zu erreichen, sind wir aber dringend auf die Hilfe unserer Mitglieder angewiesen.

Erfreulicherweise wachen die Gastronomen und Hoteliers langsam auf. Das belegt das Engagement vieler Unternehmer bei der eidgenössischen Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes!» und bei der kantonalen Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!».

## «Gastronomen und Hoteliers wachen langsam auf.»

Mit dem Unterschriftensammeln ist unsere Arbeit jedoch nicht abgeschlossen. Gerade bei den Abstimmungskampagnen sind Wirte und Hoteliers gefordert. Durch den täglichen Gästekontakt ist es uns möglich, mit vielen Leuten zu reden. Diese Gespräche empfinden unsere Gäste nicht als lästige Pflicht, sondern als Wertschätzung. Wer bekommt nicht gern von seinem Gastgeber Aufmerksamkeit geschenkt?

Nutzen wir diese Chance! Lasst uns Gäste, Mitarbeiter und Familienangehörige mobilisieren, damit sie im Sinne des Gastgewerbes abstimmen. Sie tun damit nicht in erster Linie uns einen Gefallen, sondern sich selbst und der Gesellschaft. Denn nur ein vielfältiges Gastgewerbe kann seine wichtigen sozialen und kulturellen Aufgaben wahrnehmen. Nur wirtschaftlich gesunde Betriebe können Motoren des Arbeitsmarktes sein. Und der Tourismus in der Schweiz kann nur gedeihen, wenn die Gastronomie und die Hotellerie stark sind. Davon profitieren direkt und indirekt fast alle!

Überzeugungsarbeit müssen wir nicht nur dann leisten, wenn es zu Volksabstimmungen kommt. Wirte und Hoteliers können en passant viel zur Meinungsbildung beitragen, z.B. wenn es darum geht, die Stadtentwicklung und Verkehrspolitik faktenorientiert und weniger ideologisch zu gestalten. Oder um in der Prävention und beim Konsumentenschutz Lösungen zum Durchbruch zu verhelfen, die den gesunden Menschenverstand nicht ausser acht lassen.

Liebe Leserin, lieber Leser, der vorliegende Jahresbericht vermittelt Ihnen einen Einblick in unsere wichtigsten Tätigkeitsgebiete. Falls Sie Fragen oder Anregungen haben, stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.



*Josef Schüpfer  
Präsident*



*Maurus Ebnetter  
Delegierter des Vorstands*



*Dr. Alex Hediger  
Geschäftsführer*



Arbeitgeberverband für  
Restauration und Hotellerie

**Wirtverband Basel-Stadt**

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

Fax +41 61 278 94 90

info@baizer.ch

www.baizer.ch