

Inhalt von A bis Z

Agrar-Initiativen, Airbnb, Anwesenheitspflicht, Arbeitssicherheit, Archiv, Ausgleichskasse, baizer.ch, basel-restaurants.ch, Baselcard, Baselworld, Berufsmesse, Berufsrevision, Beschäftigung, Betriebsstätten, Bewertungsportale, Bewilligungsverweigerungen, Budget, Bierdurst, Ehrenmitglieder, Energiegesetz, Facebook, Fachkräftemangel, Fair-Preis-Initiative, Familienausgleichskasse, Fast-Casual, Food-Trucks, Food-Waste, Franken, gastro-express.ch, Gastro-Express.ch AG, GastroSuisse, Gault-Millau, Generation Silber, Genusswoche, Hausgemachtes, Hochleistungsstrassen, Hotellerie, Hotel & Gastro formation Basel-Stadt, Hotelkommunikationsfachleute, Hotel-Partner, Hygiene-Label, Hygieneschulungen, Hummer, Instagram, Jahresrechnung, Konjunktur, Krankenkassenprämien, Ladenöffnungszeiten, LESP Innenstadt, Lieferdienste, Mehrwertsteuersätze, Mindestlöhne 2019, Mindestlohn-Initiative, Mitgliederversammlung, Mitgliederbestand, Mobile First, Nachhaltigkeit, Nachtruhe, Nachwuchs, Nette Toiletten, No Billag, Nullzinsen, Online-Reservation, Overtourism, Ozeanium, Pensionskasse, Pop-up-Restaurants, Qualitätsentwicklung, Pokerturniere, Regional, Renten, Revisorenbericht, Richtplan Mobilität, Roboter, Schall und Laser, Schoggigesetz, Schutzzölle, Selbstbestimmung, Sozialmissbrauch, Stadtbelebung, Stellenmeldepflicht, Sterbekasse, Totentafel, Tourismus, Unternehmenssteuern, Verbandsmagazin, Vergünstigungen, Versicherungen, Vertretungen, Vollgeld, Weihnachtsmarkt, Wirtkurs, Wirtfachprüfungen, Wirtepatent, Wohnsitzpflicht, Zämme besser

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet und ist mit über 500 Mitgliedern die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation des Kantons. Wir verteidigen und fördern die ideellen und wirtschaftlichen Interessen unseres Berufsstands. Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse, der führenden nationalen Organisation für Restauration und Hotellerie mit 19'000 Mitgliedern.

Herausgeber

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

Redaktion

Maurus Ebnetter, Hans-Peter Fontana, Dr. Alex Hediger

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Alles fliesst

Ein stark erneuerter Vorstand, ein neuer Präsident: 2018 war für den Wirtverband Basel-Stadt ein Jahr der Veränderungen. Schon Platon wusste: «Alles fliesst und nichts bleibt; es gibt nur ewiges Werden und Wandeln.»

Der langjährige Präsident Josef Schüpfer kandidierte nicht mehr für eine Wiederwahl und wurde von der Mitgliederversammlung zum Ehrenpräsidenten ernannt. Der siebenköpfige Vorstand erhielt vier neue Mitglieder: Anna Götenstedt, Carmela Petitjean, Alexandre Kaden und

Vedat Kirmizitas. Anstelle von André Zimmerli, der nicht mehr kandidierte und zum Ehrenmitglied ernannt wurde, übt neu Hans-Peter Fontana das Amt des Vizepräsidenten aus. Zum neuen Präsidenten wurde der bisherige Vorstandsdelegierte Maurus Ebnetter gewählt.

«Die Talsohle im Gastgewerbe scheint durchschritten, doch es bleiben Unsicherheiten.»

vor, der beispielsweise die Ombudsstelle und Versicherungsangebote zum Opfer fielen. Zu den Hauptzielen gehört es, noch näher bei den Mitgliedern zu sein.

Mit all diesem frischen Wind liegt es nahe, die Form und Gestaltung des Jahresberichts zu ändern. Wir haben uns für eine bescheidenere Version entschieden. Dies geschah vor dem Hintergrund, dass kaum jemand eine 44-seitige Dokumentation komplett durchliest und wir sowieso regelmässig und aktiv kommunizieren: Unser Verbandsmagazin erscheint sechsmal pro Jahr, zudem publizieren wir auf baizer.ch jährlich rund 400 Artikel. Neu nutzen wir auch Facebook als zusätzlichen Kanal.

Erfreulicherweise konnten im vergangenen Jahr viele Gastbetriebe ihre Umsätze steigern. Allerdings gab es auch Verlierer – vor allem Lokale mit wenig Aussenplätzen.

weiter auf der nächsten Seite



■ Geschäftsführer Dr. Alex Hediger (links) und der neue Vorstand des Wirtverbandes: Alexandre Kaden, Carmela Petitjean, Ruedi Spillmann, Maurus Ebnetter, Hans-Peter Fontana, Anna Götenstedt und Vedat Kirmizitas.

Fortsetzung Auch wenn die Talsohle im Gastgewerbe durchschritten scheint, bleiben doch Unsicherheiten.

«Vor lauter Satttheit und Komfort werden wir zunehmend selbstgefällig und zukunftsblind.»

Angesichts der hervorragenden regionalen Konjunktur müsste es uns eigentlich besser gehen. Es gibt einen enormen Kaufkraftabfluss ins benachbarte Ausland. Auch die Konkurrenz durch den Lebensmittel-Einzelhandel drückt auf die Preise und Frequenzen. Der Kostendruck in der Schweiz

ist hoch und führt dazu, dass selbst umsatzstarke Betriebe Mühe haben, regelmässig zu investieren.

Während Basel erneut einen Rekord bei den Übernachtungstouristen verzeichnete, leiden die Frequenzen der Tagesgäste. Ein Grund liegt bei der falschen Verkehrspolitik in unserem Kanton. Immerhin scheint man bei der Regierung diesen Zusammenhang nicht ganz zu leugnen. Hingegen agiert der Grosse Rat in Verkehrsfragen weiterhin rein ideologisch.

Das instabile Finanzsystem, das die Welt seit einem Jahrzehnt in Atem hält, wird mit billigem Geld notdürftig festgekleistert. Die Krise kann zurück-

kehren, dann wohl sogar in schärferer Form. Auch die internationale politische Lage verunsichert. Es bleibt zu hoffen, dass wir den zarten Aufschwung noch eine Weile ungestört geniessen können.

Wir haben das Glück, in einem wohlhabenden Land mit sozialem Frieden zu leben und zu arbeiten. Vor lauter Wohlstand, Satttheit und Komfort werden wir jedoch zunehmend bequem, selbstgefällig und zukunftsblind. Politiker, aber natürlich auch die Unternehmer müssen ihre Hausaufgaben erledigen. Denn die technische und gesellschaftliche Entwicklung werden rasant weitergehen: Die einzige Konstante ist die Veränderung.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

Restaurants und Bars in Basel entdecken.

basel-restaurants.ch

Verbands- und Branchenthemen von A bis Z

Agrar-Initiativen

Die Stimmbevölkerung hat sich deutlich gegen die «Fair-Food-Initiative», die Initiative «für Ernährungssouveränität» und die «Hornkuh-Initiative» ausgesprochen. Herr und Frau Schweizer haben gezeigt, dass sie keine steigende Lebensmittelpreise, keine verringerte Auswahl und keine staatliche Bevormundung wollen.

Airbnb

Der Online-Zimmervermittler Airbnb wächst in der Schweiz rasant: 2019 mieteten wohl erstmals mehr als eine Million Gäste hierzulande eine Unterkunft über die Plattform. Damit hat sich die Gästezahl in den letzten drei Jahren verdreifacht. Um gleich lange Spiesse der Marktteilnehmer sicherzustellen, bräuhete es eine Registrierungspflicht für Kurzzeit-Vermieter.

Anwesenheitspflicht

Die Anwesenheitspflicht der Bewilligungsinhaber soll abgeschafft werden. Die bisherige Regelung ist starr und nicht mehr zeitgemäss. Es ist weltfremd zu glauben, die Geranten könnten zu allen Hauptbetriebszeiten und zu sämtlichen störungsanfälligen Zeiten im Betrieb zu sein. Hinzu kommt, dass gerade Kaderleute oft unregelmässig im Einsatz stehen.

Arbeitssicherheit

Die sogenannten Kopas-Schulungen finden nach wie vor statt. Die Branchenlösung für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird laufend weiterentwickelt und auch in den Wirtkursen vermittelt.

Archiv

Das Archiv des Wirtverband wird von Mario Nanni (Telefon 061 261 35 13) geführt. Es umfasst viele Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben.

Ausgleichskasse GastroSocial

GastroSocial verzeichnete 2018 wiederum ein erfreulich stabiles Wachstum. Die Anzahl der angeschlossenen Betriebe stieg auf 20'587. Die abgerechnete Lohnsumme steigerte sich auf 6.29 Milliarden Franken. Das Beitragsvolumen erreichte 1.07 Milliarden Franken.

baizer.ch

Unsere Verbands-Website verzeichnet pro Tag 800 Besucher! Sie dient unter anderem als Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich über 5000 Artikel. Pro Jahr kommen etwa 400 neue Artikel hinzu. Ein RSS-Feed und ein Newsletter sorgen dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.

basel-restaurants.ch

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch wurde anfangs 2018 neu lanciert. Es enthält Detailbeiträge von rund 850 Betrieben in der Region

Basel. Dies können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Das Portal verzeichnet pro Tag fast 600 Besucher.

Baselcard

Im Januar 2018 hat Basel Tourismus die «BaselCard» lanciert. Es handelt sich dabei um eine Karte, die jeder übernachtende Gast erhält. Die freie öV-Nutzung und das kostenlose Surfen im Gäste-WiFi gehören ebenso zu den Leistungen wie 50% Rabatt auf den Eintritt in die Basler Museen, den Basler Zoo, das Theater Basel und vieles mehr. Die Kombination von Mobility Ticket und BaselCard als «eine Karte für alles» bewährt sich und wird von den Gästen geschätzt.

Baselworld

Die Swatch Group wird nicht mehr an der Uhrenmesse ausstellen. Das ist ein schwerer Schlag für die Baselworld und die ganze Region. Die Messebetreiberin MCH muss handeln, um ihr Geschäft zu stabilisieren. Sie will die Kosten senken und die Strategie überprüfen.

Berufsmesse

Das Gastgewerbe war an der Basler Berufs- und Weiterbildungsmesse mit einem grossen Stand vertreten. Die zweijährlich stattfindende Veranstaltung verzeichnete 30'000 Besucher.

Berufsrevision

Die berufliche Grundbildung Restauration wird revidiert. Die Akteure haben sich auf vier Ergänzungskompetenzen im dreijährigen Profil geeinigt. Sie sind Teil der praktischen Abschlussprüfung, dienen der Profilierung des Handwerks und werden im Lehrbetrieb eingeübt.

Beschäftigung

Umgerechnet auf Vollzeitäquivalente bietet das basel-städtische Hotel- und Gastgewerbe rund

7200 Arbeitsstellen. Insgesamt finden 10'300 Personen in unserer Branche Beschäftigung. Schweizweit nehmen die Stellen im Gastgewerbe zu. Sie haben aber noch nicht das Niveau vor der Finanzkrise erreicht.

Betriebsstätten

Ende 2018 gab es in Basel-Stadt 937 gastgewerbliche Betriebsstätten mit insgesamt 1006 Profit-Centers. Die Systematisierung schreitet voran. 230 Gastbetriebe (24.6%) werden von einem Unternehmen geführt, das mehr als eine Betriebsstätte im Kanton besitzt. Davon gehören 107 Lokale resp. 11.4% aller Betriebe zur Markengastronomie im engeren Sinne.

Bewertungsportale

97% aller Internetnutzer lesen in irgendeiner Form Online-Bewertungen. Die Anzahl geschriebener Bewertungen nimmt laufend zu. Der Umgang mit Reviews auf Portalen wie Tripadvisor wird immer wichtiger. Alle Massnahmen nützen jedoch wenig, wenn die eigene Website nicht in Ordnung ist. Als entscheidend gelten dabei neben Adressdaten und Öffnungszeiten aussagekräftige Fotos sowie die Speise- und Getränkekarte.

Bewilligungsverweigerungen

Bei Verlustschein, die nicht älter als fünf Jahre alt sind, und bei Betreibungen in erheblichem Umfang können die Behörden Betriebsbewilligungen verweigern oder entziehen. Diese Regelung soll aufgehoben werden. Im Gastgewerbe gibt es viele Einsteiger, die oft nur geringe Qualifikationen mitbringen. Die Fluktuation und die Konkursrate sind enorm hoch. Vor diesem Hintergrund sind die praktizierten Bewilligungsverweigerungen angebracht. Sie leisten einen Beitrag, Delkrederverluste bei den Sozialversicherungen und der Mehrwertsteuer nicht weiter wachsen zu lassen.

Bierdurst

Der warme Frühling und der heisse Sommer sorg-



ten für ein gutes Braujahr. Der Gesamtmarkt verzeichnete ein Plus von 1.8 Prozent. Der Anteil von Importbieren hat abgenommen. Zugelegt haben vor allem Spezialitätenbiere.

Budget

Siehe Seite 9.

Ehrenmitglieder

Die Ehrenmitglieder Urs Amrein, Max König, Thomas Mosberger, Kurt Sinsel, Hans-Heiny Spillmann, Edi Stücheli und Alex Stürchler erhielten dieses Jahr Zuwachs: Josef Schöpfer wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt, André Zimmerli zum Ehrenmitglied.

Energiegesetz

Das vom Volk angenommene Energiegesetz enthält unrealistische und überambitionierte Ziele. Es belastet die gastgewerblichen Betriebe mit höheren Kosten, weiteren Vorschriften und Abgaben und schwächt so ihre Wettbewerbsfähigkeit. Es drohen Engpässe bei der Versorgung. Unsere Branche ist besonders betroffen: Wir bemühen uns schon jetzt um Energieeffizienz, sind auf Versorgungssicherheit angewiesen und müssen uns auf hohem Kostenniveau im Wettbewerb behaupten.

Facebook

Soziale Medien gewinnen im Marketing an Bedeutung. Seit September 2018 nutzen wir Facebook als zusätzlichen Kommunikationskanal. Jetzt «gefällt mir» drücken auf facebook.com/wirteverband!

Fachkräftemangel

Die Schwierigkeiten, Fachkräfte zu finden und sie in der Branche zu halten, sind allgegenwärtig. Es gilt, die Attraktivität der Branche für Arbeitnehmende zu steigern. Erreichen lässt sich das wohl am ehesten durch neue Arbeitsmodelle sowie Veränderungen der Führungskultur und der Vergütungssysteme. Die bestehenden Aus- und Weiterbildungsangebote werden noch zu wenig genutzt.

Fair-Preis-Initiative

Der Bundesrat schlägt dem Parlament einen indirekten Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative vor. In der Version des Bundesrats gleicht der Ge-

genvorschlag allerdings mehr einem Papiertiger als einem ernstzunehmenden Bekenntnis, gegen missbräuchliche Schweiz-Zuschläge vorzugehen.

Familienausgleichskasse

Siehe Seite 11.

Fast-Casual

Die erste Hamburger-Generation hat das Senioralter erreicht. Schnell genügt nicht mehr, es muss auch frisch, schön und vielleicht sogar gesund sein: Das befeuert den Trend zu Fast-Casual.

Food-Trucks

Die Basler Regierung hat einen neuen Leitfaden «Mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund» verabschiedet. Zusammen mit Glacé- und Marroniständen, sonstigen Verkaufsständen und Buvetten sollen auch Food-Trucks «zum Verweilen einladen und einen Beitrag zur Erlebbarkeit der Stadt leisten». Wir stehen der staatlichen Förderung bestimmter Gastronomieformen skeptisch gegenüber, weil sie den Wettbewerb verzerrt. Wird aber bei allen Teilnehmern mit gleich langen Ellen gemessen, haben in einem freien Markt sehr verschiedene Arten von Gastronomie ihre Berechtigung.

Food-Waste

Die Verschwendung von Lebensmitteln kommt die Wirte teuer zu stehen. Zu diesem Schluss kommen Berner Forscher. In einer Studie zeigen sie auf, wie Food-Waste vermieden und Kosten gesenkt werden können. Allerdings entstehen in der Schweiz nur 5 Prozent der Lebensmittelabfälle in der Gastronomie. Kein Grund, sich des Themas nicht anzunehmen! Mit einfachen Massnahmen lassen sich die Kosten senken. Die Forscher empfehlen den Wirten zudem, mit den Gästen über ihre Anstrengungen gegen Food-Waste zu sprechen. «Sie werden staunen, wie viele positive Reaktionen es gibt.»

Franken

Die Wechselkurse sind für die Gastronomie im Grenzgebiet und für den Schweizer Tourismus von grosser Bedeutung. Die Frankenstärke ist nach wie vor ein Riesenproblem, auch wenn es 2018 etwas Entspannung gab und der Euro phasenweise wieder 1.20 erreichte.

gastro-express.ch

Gastro-Express ist der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe. Auf keiner anderen Plattform befinden sich so viele aktuelle Stellenangebote in der Branche. Das Portal hat mehrere Tausend registrierte Members und verzeichnet pro Tag über 5000 Besucher und fast 30'000 Seitenaufrufe.

Gastro-Express.ch AG

Angekündigt wurde der Schritt vor drei Jahren. Ende 2018 war es soweit: Wir haben unseren erfolgreichen Online-Marktplatz Gastro-Express aus steuerlichen Gründen in eine Aktiengesellschaft ausgegliedert. Die Gastro-Express.ch AG gehört zu 100% dem Verband und hat das gleiche Domizil.

GastroSuisse

Der Wirtverband Basel-Stadt ist eine Kantonalsektion von GastroSuisse. Die Delegiertenversammlung des Dachverbands fand am 8. Mai 2018 in Locarno statt. Wir waren mit sechs Delegierten vertreten.

Gault-Millau

Jedes Jahr werden die bekannten Gastronomieführer mit Spannung erwartet. Basel hat mit Peter Knogl im Cheval Blanc nicht nur eines von nur sieben Restaurants mit 19 Punkten Gault-Millau, sondern mit Tanja Grandits auch die höchstbewertete Spitzenköchin der Schweiz. Als «Entdeckung des Jahres» in der Deutschschweiz bezeichnet Gault-Millau Pascal Steffen vom Roots. Insgesamt erhielten zwei Dutzend Betriebe in Basel und Umgebung Punkte von Gault-Millau!

Generation Silber

Ältere Menschen verfügen über enorme Kaufkraft. Über 50-Jährige werden zur wichtigsten Zielgruppe. Unternehmenslustige Senioren machen den «grauen» Markt bunt. Es lohnt sich immer weniger, junge Leute anzusprechen. Der Seniorenmarkt hat gewiss Potential, wird teilweise aber auch überschätzt. Die Angst vor hohen Pflegekosten im Alter führt bei manchen zu Konsumzurückhaltung.

Genusswoche

Basel wird vom 12. bis 22. September 2019 erstmals bei der «Genusswoche» mitmachen, einer ausgezeichneten Plattform für handwerkliche Hersteller von Lebensmitteln. Maurus Ebnetor wirkt in der Arbeitsgruppe des Präsidialdepartements und im Qualitätskomitee mit.

Hausgemachtes

GastroSuisse lancierte in der Westschweiz zusammen mit Partnerorganisationen das Label «Fait Maison», welches den Gästen mehr Transparenz bietet. Das Projekt soll auf die ganze Schweiz ausgedehnt werden.

Hochleistungsstrassen

Die Regierungen beider Basel haben eine gemeinsame Langfristperspektive für die Hochleistungsstrassen im Raum Basel verabschiedet. Die Kantone unterstützen das Bundesamt für Strassen beim Rheintunnel und dem Ausbau der A2 zwischen Hagnau und Augst. Unter Federführung des Bundes starten erste Überlegungen zu einem Autobahn-Westring.

Ein Hoch auf die neuen Ehrenmitglieder!



Hotellerie

Die Hotellerie steht unter Konkurrenzdruck durch Anbieter der Sharing-Economy (wobei Airbnb mit dem Ursprungsgedanken von Sharing kaum mehr etwas zu tun hat). Economy-Ketten mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis sowie Longstay-Apartments setzen die herkömmlichen Hotels zusätzlich unter Druck. Das Hotelgeschäft zeichnet sich durch eine Kombination aus einer unvorhersehbaren Auslastung und einem hohen Anteil relativ starrer Kosten aus. Im Gegensatz zu Wohnungen, die stabile Einnahmen generieren, werden Hotelzimmer laufend neu vermietet, zu ändernden Marktpreisen. Die Zimmer, das Personal und das Dienstleistungsangebot müssen jedoch ständig bereitstehen.

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Wir gehören zur Trägerschaft der Hotel & Gastro formation Basel-Stadt. Die Organisation steht unter dem Vorsitz von Maurus Ebnetter und kümmert sich sozialpartnerschaftlich um Fragen der gastgewerblichen Berufsbildung. Unter anderem ist sie verantwortlich für die überbetrieblichen Kurse, das Nachwuchs- und Lehrstellenmarketing in Basel sowie die Qualitätsentwicklung der Lehrbetriebe.

Hotel-Kommunikationsfachleute

Diesen Beruf gibt es seit 2017 und die Lehrlingszahlen entwickeln sich gut. Die dreijährige Lehre mit EFZ-Abschluss ist spezifisch auf die Bedürfnisse von grösseren Unternehmen zugeschnitten. Die Lernenden übernehmen Aufgaben im Front- und Backoffice. Die Nahstellenbereiche Küche, Restauration und Hauswirtschaft nehmen eine Drehscheibenfunktion ein.

Hotel-Partner

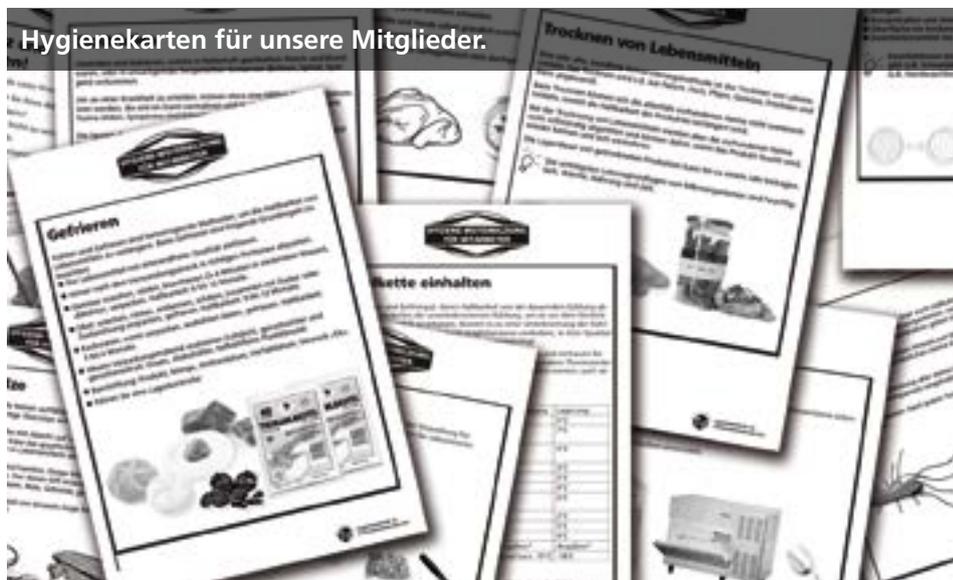
Die Baselworld hat ihr Hotel-Partnerprogramm präsentiert. Insgesamt vierzig Hotels werden Partner der Weltmesse für Uhren und Schmuck, davon 26 «Official Partner» und 14 «Preferred Partner». Die teilnehmenden Häuser repräsentieren rund zwei Drittel der Hotelkapazitäten in Basel und Umgebung.

Hygiene-Label

Lebensmittelbetriebe sollen zum Kontrollbericht eine kostenlose amtliche Qualitätsbescheinigung zur freien Verwendung erhalten. Dies fordert ein Anzug von SP-Grossrätin Alexandra Dill, der vom Grossen Rat überwiesen wurde. Die Regierung prüft nun, wie das sogenannte «Zuger Modell» eingeführt werden könnte. Wir halten die Aussagekraft solcher Bescheinigungen für sehr gering, da Lebensmittelbetriebe durchschnittlich nur alle zweieinhalb Jahre kontrolliert werden und ihr Hygienezustand schnell ändern kann. Es besteht sogar die Gefahr, dass Konsumenten sich in falscher Sicherheit wiegen.

Hygieneschulungen

Laut Gesetz sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich und bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Unsere Mitglieder erhalten in regelmässigen Abständen ein wertvolles Hilfsmittel. Sogenannte «Hygienekarten» enthalten auf der Vorderseite wichtige Informationen zu einem Thema und auf der Rückseite Zeilen für die Unterschriften der Mitarbeitenden. Die Schulung «on



the job» steigert den Hygienestandard effektiv, und die Betreiber können die Weiterbildungs Bemühungen jederzeit belegen.

Hummer

Für «Panzerkrebse» wie Hummer oder Langusten gibt es neue Haltungsvorschriften. Sie müssen vor dem Töten betäubt werden, zum Beispiel mit Elektroschocks. Bis anhin wurden sie in der Regel lebend ins kochende Wasser geworfen. Ein Importverbot für Hummer, wie von einigen Grünen gefordert, konnte abgewendet werden.

Instagram

Seine Gerichte Instagram-tauglich anzurichten und zu fotografieren, gehört zu den Methoden, Gäste anzulocken. Immer öfters werden Profis beigezogen, da wirklich gute Food-Bilder schwierig zu schießen sind. Instagram ist aus dem Marketingmix moderner Restaurants kaum mehr wegzudenken.

Jahresrechnung

Siehe Seite 9.

Konjunktur

Die Nachfrage im Gastgewerbe entwickelte sich positiv. Die Talsohle ist durchschritten, doch noch sind die meisten Betriebe von früheren Ergebnissen entfernt – zumindest unter dem Strich.

Krankenkassenprämien

Die durchschnittliche Prämienbelastung pro Person steigt 2019 erneut, und zwar um 1.2 Prozent. Über alle Altersklassen liegt die mittlere Prämie bei 315 Franken pro Monat. Das belastet besonders den Mittelstand stark. Während einkommensschwachen Personen die Prämien verbilligt werden, sinkt das frei verfügbare Einkommen aller anderen. Das trägt dazu bei, dass viele Konsumenten sich zurückhalten oder zu günstigeren Anbietern wechseln, z.B. zu Take-Aways und ins Ausland.

Ladenöffnungszeiten

Im November lehnte die Stimmbevölkerung eine moderate Verlängerung der Ladenöffnungszeiten am Samstag (von 18 auf 20 Uhr) ab. Baslerinnen und Basler sind spiessiger als in der Eigenwahrnehmung. In Baselland und Zürich jedenfalls funktioniert es bestens ohne Ladenschlussgesetz, und Läden dürfen dort bis 23 Uhr offenhalten. In Deutschland ist die Öffnung sogar bis Mitternacht erlaubt.

den dürfen dort bis 23 Uhr offenhalten. In Deutschland ist die Öffnung sogar bis Mitternacht erlaubt.

LESP Innenstadt

Die Lärmempfindlichkeitsstufen in der Innenstadt sollen vereinheitlicht werden. Der bestehende Flickenteppich ist für Gastronomiebetriebe problematisch. Zudem entspricht es nicht dem Bundesrecht, wenn Mischzonen aus Wohnen und Gewerbe der ES II zugeordnet sind. Wir hoffen, dass dieser Geburtsfehler des Lärmempfindlichkeitsstufenplans bald behoben wird.

Lieferdienste

Surfen, klicken, essen: Lieferdienste bringen Restaurantgerichte zu Hungrigen nach Hause. Es gibt Gastronomen, die gute Erfahrungen mit diesem neuen Absatzkanal machen. Andere verzichten bewusst darauf, um die Qualität im eigenen Betrieb nicht zu gefährden. Der Lieferkanal dürfte bereits für einen Umsatz von gegen einer Milliarde Schweizer Franken stehen. Ein Ende des Bestellbooms ist nicht in Sicht.

Mehrwertsteuersätze

Am 24. September 2017 ist die AHV-Revision in der Volksabstimmung gescheitert. Deshalb lief die 2009 beschlossene befristete Erhöhung der Steuersätze per Ende 2017 aus. Der Normsatz sank von 8.0% auf 7.7%, der Sondersatz von 3.8% auf 3.7%, der reduzierte Satz blieb unverändert bei 2.5%.

Mindestlöhne 2019

Die Sozialpartner im Gastgewerbe haben sich darauf geeinigt, die Mindestlöhne per 1. Januar 2019 um 1 bis 1.3 Prozent zu erhöhen. Der Mindestlohn der Ungelernten beträgt neu 3470 Franken, bei den Gelernten sind es 4195 Franken. Die Arbeitnehmer haben Anrecht auf einen vollen 13. Monatslohn und auf fünf Wochen Ferien pro Jahr.

Mindestlohn-Initiative

In Basel-Stadt verlangt eine Volksinitiative die Einführung eines gesetzlichen Mindestlohns von 23 Franken. Eine Annahme der Initiative würde die Chancen von Geringqualifizierten beeinträchtigen und die Sozialpartnerschaft schwächen. Denn wieso sollen die Sozialpartner noch Gesamtarbeitsverträge aushandeln, wenn danach die «Paketlösungen» staatlich übersteuert werden?

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Köche EFZ	67	66	39	63	47	59	50	41	42	45
Küchenangestellte EBA	19	18	22	29	16	14	11	14	14	18
Restaurationsfachleute EFZ	16	13	19	19	11	14	11	10	13	9
Restaurationsangestellte EBA	5	5	5	4	5	2	4	0	3	2
Hotelfachleute EFZ	18	13	14	14	16	16	16	15	13	16
Hotellerieangestellte EBA	1	1	4	3	2	2	5	2	4	3
Hotellkommunikationsfachleute EFZ	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4
Kaufleute HGT EFZ	10	9	12	7	4	6	5	6	4	6
Systemgastronomiefachleute EFZ	0	0	0	0	2	5	1	4	5	4
Diätköche	-	-	-	-	-	-	9	4	2	5
Total gastgewerbliche Berufe	136	125	115	139	103	118	112	96	104	112

Mitgliederversammlung

Die 137. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt im Restaurant Volkshaus stand ganz im Zeichen der Wahlgeschäfte. Am Abend gab es ein rauschendes Abschiedsfest für Josef Schüpfer.

Mitgliederbestand

Ende November 2018 hatten wir 528 Mitglieder mit insgesamt rund 600 Betriebsstätten. Zum gleichen Zeitpunkt des Vorjahres waren es 524 Mitglieder. Die Fluktuation ist hoch. Im Durchschnitt bleibt ein Mitglied etwa sieben Jahre.

Mobile First

Erfolgreiche Gastronomen konzentrieren sich stark darauf, wie sie auf den Mobiltelefonen ihrer potentiellen Kunden erscheinen, sind jene doch oft unterwegs und entscheiden kurzfristig. Mit Geo-Targeting ist standortbezogene Werbung möglich. Durch eine starke Eingrenzung des Werbegebiets und der Werbezeiten können Mittel effizient eingesetzt werden.



Eine gut besuchte Mitgliederversammlung.

Nachhaltigkeit

Der ökologische Fussabdruck eines Betriebs oder Produkts wird immer stärker beachtet. Eine naturnahe Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, nachhaltige Fangmethoden, Energieeffizienz, die Reduktion des Fleischkonsums, Fair-Trade und die Vermeidung von Plastik- und anderen Abfällen sind vielen Konsumenten wichtig.

Nachruhe

Der Grosse Rat sprach sich im Rahmen der Revision des Übertretungsstrafrechts für eine Nachruhe ab 23 Uhr aus, zu allen Wochentagen und Jahreszeiten. Basel ist die erste grosse Schweizer Stadt mit einer solchen Regelung. Statistisch gesehen, hat sich der durchschnittliche Einschlafzeitpunkt der Bevölkerung in den letzten Jahrzehnten um eine Stunde nach hinten verschoben.



Apéro im Garten des Restaurants Volkshaus.

Nachwuchs

Die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse ist zu tief, um den Nachwuchs aus eigener Kraft sicherzustellen. Das hat mit der Zahl von Schulabgängern zu tun, aber auch mit einem Kampf um die guten Abgänger. Unsere Chance ist es, dem jungen Leuten die schönen Seiten des Gastgewerbes zu zeigen, sich für sie Zeit zu nehmen und sie in der Weiterbildung zu unterstützen.

Nette Toiletten

Basel Tourismus und das Bau- und Verkehrsdepartement lancierten Basels «Nette Toilette». 31 Restaurants und Geschäfte stellen Besucherinnen und Besuchern der Innenstadt ihre Toiletten zur Verfügung – kostenlos und ohne Konsumverpflichtung.

No Billag

Das Schweizer Stimmvolk hält an Radio- und Fernsehgebühren fest. Hotels und Restaurants müssen für die Unterhaltung ihrer Gäste mit TV-Program-

men künftig nicht tiefer in die Tasche greifen. Auch ist ein medialer Kahlschlag für die Tourismusgebiete in den Berg- und Randregionen verhindert worden. Der Grossteil der rund 27'000 Hotels und Restaurants in der Schweiz sind Kleinunternehmen. Sie sind entweder von der Medienabgabe befreit oder zahlen seit der RTVG-Revision weniger Gebühren.

Nullzinsen

Die langanhaltenden Negativzinsen zeigen unerwünschte Nebenwirkungen: Sparer werden schleichend enteignet, Betriebe künstlich solvent gehalten, gewaltige Fehlinvestitionen getätigt, eine Immobilienblase geschaffen. Bei einem Wirtschaftsabschwung werden die Notenbanken kaum mehr mit Zinssenkungen reagieren können.

Online-Reservation

In der bedienten Gastronomie gehören Online-Reservationsmöglichkeiten zunehmend zum Standard.

Overtourism

In Basel herrschen keine Zustände wie in Barcelona oder Dubrovnik, und doch sollten auch Städte mit geringerer Tourismusintensität sich Gedanken zum Thema machen. Tourismusstrategie und Stadtplanung sind gemeinsam zu denken. Massnahmen müssen ergriffen werden, bevor sich Unmut in der Bevölkerung breit macht.

Ozeanium

Das Ozeanium, ein Neubau mit Grossaquarien, ist umstritten. Zwar hat der baselstädtische Grosse Rat den Bebauungsplan klar gutgeheissen, doch es kommt zu einer Volksabstimmung, die nicht schon ohne weiteres gewonnen ist, nur weil eine beliebte Institution wie der Zoo Basel hinter dem Projekt steht.

Pensionskasse GastroSocial

Die Anzahl der angeschlossenen Betriebe stieg 2018 auf 20'677. Das Beitragsvolumen erreichte 401 Millionen Franken. Die Verwaltungskosten hielten sich wiederum auf tiefem Niveau. Die Versicherten profitieren zudem von einer höheren Verzinsung gegenüber dem BVG-Mindestzinssatz. Das Anlagejahr 2018 war geprägt durch negative

Renditen. Die Schweizer Pensionskassen mussten einen Rückschlag von durchschnittlich minus 3.45% hinnehmen. GastroSocial erzielte eine Performance von minus 3.05%. Der Deckungsgrad beträgt 115.3% bei einem Anlagevermögen von rund 7 Milliarden Franken.

Popup-Restaurants

Immer mehr Nachwuchsgastronomen setzen auf Popup-Lokale, Essensstände in Food-Halls oder Imbisswagen, um ihre Konzepte mit überschaubarem Risiko zu testen. Zwischennutzungen von leerstehenden Lokalitäten nehmen zu. Den Gästen gefällt es, denn das Endliche hat einen besonderen Reiz.

Qualitätsentwicklung

Einige Lehrbetriebe weisen Defizite in der Umsetzung der Bildungsverordnungen auf. Das gefährdet die quantitativen und qualitativen Ziele der Ausbildung. Die Betriebe erhalten deshalb Unterstützung in der Umsetzung. Entsprechende Projekte führt die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Berufsbildungsamt durch.

Pokerturniere

Ab 2019 sind Pokerturniere ausserhalb von Spielcasinos erlaubt, aber bewilligungspflichtig.

Regional

Produkte regionaler Herkunft sind im Lebensmittelmarkt der vielleicht grösste Trend überhaupt. Viele Konsumenten verbinden mit ihnen ein gutes Gefühl. Die Ware wird im Vergleich zu anderen Lebensmitteln als frischer wahrgenommen. Regionale Wertschöpfungsketten werden zunehmend zum Thema. Allerdings sind Bezeichnungen wie «aus der Region» und «heimisch» nicht geschützt.

Renten

Die AHV- und IV-Renten steigen. Die Minimalrente beträgt neu 1185 Franken pro Monat, 10 Franken mehr als bisher. Die Maximalrente steigt um 20 Franken auf 2370 Franken. Erhöht werden auch die Beträge für die Deckung des Allgemeinen Lebensbedarfs bei den Ergänzungsleistungen. Zuletzt waren die Renten 2015 angepasst worden.

Revisorenbericht

Siehe Seite 10.

Richtplan Mobilität

Der Richtplan Mobilität ist das strategische Planungsinstrument der kantonalen Verkehrspolitik. Die vorliegende Revision ist leider einseitig gegen die Interessen des motorisierten Individualverkehrs gerichtet. Wir fordern eine gleichwertige Behandlung der einzelnen Verkehrsträger und den Verzicht auf überflüssige Teilrichtpläne.

Roboter

Lange schien es schwierig, die Produktivität im Gastgewerbe substanziell zu steigern. Zu arbeitsintensiv sind die einzelnen Prozesse. Nun aber beschleunigt sich die Automatisierung. Möglichkeiten für Automatisierungen gibt es entlang der ganzen Dienstleistungskette. Gerade in Hochlohnländern wie der Schweiz rechnen sich Investitionen in rationellere Abläufe sehr rasch. Obwohl technisch bereits sehr vieles möglich ist und die Preise sinken, halten «Roboter» erst zaghaft Einzug. Die Entwicklung könnte aber schneller voranschreiten als viele meinen. Hohe Personalkosten und eine beschränkte Zahlungsbereitschaft der Gäste nötigen Restaurantbetreiber, innovative Technologien einzusetzen. Das Gastgewerbe wird sich dadurch verändern.

Schall und Laser

Der Bund hat die bisherigen Schallschutz- und Laserbestimmungen überarbeitet und neu in eine «Gesamtverordnung» gekleidet. Vom Bundesamt für Gesundheit vorgeschlagene Verschärfungen, u.a. eine Aufzeichnungspflicht bei allen Veranstaltungen ab 93dB, hatten dank kräftiger Gegenwehr aus der Branche keine Chance. Mit den bereits bestehenden Bestimmungen liegen breit akzeptierte und technisch umsetzbare Bestimmungen vor.

Schoggigesetz

Auf Druck der WTO darf die Schweiz Nahrungsmittel für den Export nicht mehr subventionieren. Als Ersatz werden jedoch neue Subventionen für Milch und Getreide eingeführt. Diese gehen direkt an die Bauern. Rund 95 Millionen Franken im Jahr sind dafür vorgesehen, etwa gleich viel wie heute für die Ausfuhrbeiträge. Nahrungsmittelkonzerne wie Nestlé oder Lindt & Sprüngli sind offenbar nicht in der Lage, in der Schweiz konkurrenzfähig zu produzieren, ohne dass man ihnen die Rohstoffe verbilligt. Von den Hoteliers und Wirten erwartet man aber genau das.

Schutzzölle

Der Schweizer Agrarmarkt wird durch hohe Schutzzölle und Importkontingente stark abgeschottet. Deshalb kosten manche Fleischstücke hier dreimal so viel wie in Deutschland. Tiefkühl-Pommes sind bei uns viermal so teuer! Die Beispiele Wein und Käse zeigen, dass heimische Produzenten bei einer Liberalisierung nicht untergehen und Qualität und Vielfalt steigen. Es wäre an der Zeit, weitere Sektoren, insbesondere den Fleischmarkt, zu öffnen – auch im Hinblick auf Freihandelsverträge, die für unsere Exportindustrie wichtig sind.

Selbstbestimmung

Die Selbstbestimmungsinitiative der SVP wurde vom Schweizer Volk deutlich verworfen. Eine An-



Einreichung der Stadtbelebungs-Initiative.



nahme hätte internationale Abkommen mit wirtschaftsrelevantem Inhalt gefährdet. Die Schweiz als vernetzte und exportorientierte Volkswirtschaft ist jedoch auf Rechtssicherheit und aussenpolitische Stabilität angewiesen.

Sozialmissbrauch

Das Schweizer Stimmvolk hat sich für eine Anpassung des Sozialversicherungsrechts ausgesprochen. In Zukunft können Sozialversicherungen in begründeten Fällen wieder Observationen anordnen. Von den tieferen Sozialkosten profitieren Erwerbstätige, Unternehmen und die ehrlichen Leistungsbezügler gleichermaßen.

Stadtbelebung

Im März 2018 haben Mitglieder des Initiativ- und Unterstützungskomitees die kantonale Volksinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» eingereicht, welche verlangt, dass die Parkgebühren in Basel sich an den Konkurrenzdestinationen orientieren. In neun Monaten, also der Hälfte der zulässigen Frist kamen fast 3500 Unterschriften zusammen, von denen 3099 beglaubigt wurden.

Stellenmeldepflicht

Das Stimmvolk hat die Masseneinwanderungsinitiative angenommen. Bei der Umsetzung dieses Entscheids wurde per 1. Juli 2018 eine sogenann-

te Stellenmeldepflicht bei Berufsarten eingeführt, welche eine Arbeitslosenquote von mindestens 8% aufweisen. Für die Betriebe bedeutet das vor allem eine Zunahme bürokratischen Leerlaufs. Viel Aufwand und wenig Nutzen!

Sterbekasse

Siehe Seite 11.

Totentafel

Wir trauern um Getrude Hüttenmoser und unser ehemaliges Vorstandsmitglied Beat Emmenegger.

Tourismus

Die Anzahl Hotelübernachtungen in Basel stieg 2018 gegenüber dem Vorjahr um über vier Prozent auf fast 1.4 Millionen an. Dazu beigetragen haben vor allem die Gäste aus der Schweiz mit einem Marktanteil von 33%. Aber auch aus allen übrigen Regionen der Welt sind mehr Gäste nach Basel gereist. Besonders erfreulich ist, dass die Auslastung an den Wochenenden weiter angestiegen ist. Dies ist ein sicheres Indiz dafür, dass der Freizeittourismus in Basel wächst. Auch die Frequenzen in den ehemals schwachen Sommermonaten und im Dezember weisen auf diesen Trend hin.

Unternehmenssteuern

Der Grosse Rat hat sich auf einen Kompromiss zur kantonalen Umsetzung der Steuervorlage 17

geeignet. Dieser schafft Investitionssicherheit für den Standort, entlastet die heute ordentlich besteuerten Unternehmen und hält die Belastung für internationale Unternehmen tragbar. Für die Bevölkerung beinhaltet das Paket eine spürbare Senkung der Einkommenssteuer, einen sozialpolitischen Ausgleich zwischen Unternehmen und Arbeitnehmenden und einen Ausbau der Prämienverbilligung.

Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Ausgaben des Magazins «baizer.ch». Die Zeitschrift hat eine Normalauflage von 1700 und stösst auf reges Interesse. Sie wird den Mitgliedern sowie auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt.

Vergünstigungen

Mitglieder profitieren von zahlreichen Vergünstigungen. Sie erhalten ein Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal, profitieren von tieferen Kreditkartenkommissionen, kostenlosen Rechtsauskünften und günstigen Lärmsprechstunden, zudem von günstigeren Preisen, z.B. bei Bildungsangeboten, Suisa-Gebühren, Büromaterial und Treibstoffen.

Vertretungen

Maurus Ebnetter ist Mitglied der Präsidentenkonferenz von GastroSuisse. Er präsidiert die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und hat Einsitz in der Arbeitsgruppe Ausgehlärm, im Vorstand des Gewerbeverbands Basel-Stadt und des Trägervereins der Fair-Preis-Initiative. Anna Göttenstedt und Hans-Peter Fontana sind Delegierte beim Gewerbeverband. Josef Schüpfer ist noch bis Ende 2019 Mitglied des Präsidiums bei GastroSocial.

Vollgeld

Das Schweizer Volk hat die «Vollgeld»-Initiative bachab geschickt, welche das Schweizer Bankensystem umkrempeln wollte. Die Banken hätten unter anderem neue Regeln bei der Kreditvergabe beachten müssen, was die Finanzierungsschwierigkeiten unserer Branche noch verschärft hätte.

Weihnachtsmarkt

Der Basler Weihnachtsmarkt entwickelt sich prächtig. Er wurde zu einem wichtigen Wirtschaftsfaktor! 2018 besuchten ihn 900'000 Besucher, darunter auch viele Übernachtungsgäste. Eine Besucherbefragung zeigte, dass der Anteil an auswärtigen Gästen auf dem Weihnachtsmarkt in den letzten Jahren gestiegen ist.

Wirkurse

Im Jahr 2018 fanden drei Kurse statt. Die Nachfrage ging in den letzten Jahren stark zurück, weshalb für 2019 nur noch zwei Kurse geplant sind.

Wirtfachprüfungen

2018 fanden drei Prüfungsserien mit insgesamt 93 Teilnehmerinnen und Teilnehmern statt. Von 81 Erstgeprüften bestanden 70, was einer Erfolgsquote von 86.4% entspricht. Die Durchschnittsnote betrug 5.07. Von den zwölf Wiederholungsprüflingen bestanden fünf.

Wirtepatent

Eine Abschaffung des Wirtepatents halten wir für falsch. Der Fähigkeitsausweis hilft mit, einen mini-

Basel wandelt sich immer stärker zu einer Freizeitdestination.



malen Qualitätsstandard im Gastgewerbe sicherzustellen. Das ist im Interesse der professionellen und seriösen Betreiber, der Arbeitnehmenden und Konsumenten. Dennoch gibt es Verbesserungsmöglichkeiten: Unnötige Hindernisse für Leute vom Fach sollen verschwinden. So treten wir für eine grosszügigere Anerkennung von Berufserfahrung und anderen Ausbildungen ein. Ergänzungsprüfungen für Personen mit ausserkantonalen Fähigkeitsausweisen braucht es nicht.

Versicherungen

Unser Dachverband GastroSuisse ist eine Zusammenarbeit mit dem digitalen Versicherungsbroker esurance eingegangen. Mitglieder erhalten

über die Plattform gastroversicherungen.ch branchenspezifische und kostengünstige Versicherungslösungen.

Wohnsitzpflicht

Gemäss geltendem Gesetz haben die Inhaber einer Betriebsbewilligung ihren Wohnsitz so zu wählen, dass sie ihrer Pflicht zur verantwortlichen Betriebsführung nachkommen können. Das Gesetz schreibt an anderer Stelle vor, dass sie «für eine einwandfreie und ordentliche Geschäftsführung» Gewähr zu bieten haben. Wirtinnen und Wirte sollen selbst entscheiden, wie sie dies am besten sicherstellen. Das Zeitalter der Wirtewohnungen im ersten Stock ist vorbei.

Zämme besser

Es braucht eine Verkehrspolitik des Ausgleichs, welche die Interessen der einzelnen Verkehrsträger nicht gegeneinander ausspielt, sondern gleichermaßen berücksichtigt. Sämtliche Verkehrsträger sind vor vermeidbaren Behinderungen zu schützen sind und es braucht hierfür eine ausreichende Infrastruktur. Mit den beiden Initiativen «Zämme fahre mir besser» sowie «Parkieren für alle Verkehrsteilnehmer» bietet sich der Basler Stimmbevölkerung 2019 die Chance, die hiesige Verkehrspolitik auf diese Grundsätze hin neu auszurichten.

Finanzen in bester Ordnung

Der Wirteverband Basel-Stadt schloss 2018 trotz einem schwachen Anlagejahr und hohen Ausgaben für die GV-Gala zufriedenstellend ab. Für 2019 rechnen wir mit einem ausgeglichenen Ergebnis – mit Vorbehalt.

Das Geschäftsjahr 2018 war geprägt von der Übergabe des Präsidiums und der Erneuerung des Vorstands. Die Zahlen enthalten nicht nur das Abschlussfest im Volkshaus, sondern auch die

«Für 2019 rechnen wir mit deutlich tieferen Einnahmen und Ausgaben.»

letzte Etappe der umfassenden Erneuerung unseres Web-Auftritts. Trotz relativ hoher Ausgaben, auch für die politische Arbeit, und eher beschei-

denem Finanzertrag konnten wir mit einem Gewinn abschliessen.

Für das Jahr 2019 rechnen wir mit deutlich tieferen Einnahmen und Ausgaben. Das hat mit der Ausgliederung unseres Online-Marktplatzes Gastro-Express.ch in eine Tochtergesellschaft zu tun, aber auch mit weiteren Rückgängen bei den Wirtekursen. Da wir beim Kurswesen kaum Fixkosten haben, wirkt sich das zum Glück auch auf der Aufwandseite stark aus.

Alles in allem sollte es für einen kleinen Gewinn reichen. Doch es gibt zwei Vorbehalte: Sollte der Abstimmungskampf der Stadtbelebungs-Initiative ins laufende Jahr fallen, werden wir hierfür rund 100'000 Franken aufwenden. Zudem ist es möglich, dass ein Referendum gegen die Teilrevision des Gastgewerbes notwendig wird. Je nach Abstimmungstermin könnte ein weiterer sechsstelliger Betrag anfallen.

Erfolgsrechnung	2017	Budget 2018	2018	Budget 2019
Mitgliederbeiträge	151'889.90	130'000	131'097.05	130'000
Dienstleistungserträge ¹	387'100.66	400'000	360'683.51	170'000
Diverse Vereinseinnahmen	206'598.45	220'000	219'422.80	220'000
Einnahmen	745'589.01	750'000	711'203.36	520'000
Vereinsausgaben	174'611.65	200'000	125'635.50	130'000
Dienstleistungsaufwand ¹	334'038.75	320'000	343'737.13	150'000
Personalaufwand	104'312.35	105'000	115'336.50	110'000
Sachversicherungen und Gebühren	294.00	1'000	294.00	1'000
Verwaltung und Informatik	75'930.84	75'000	52'695.37	60'000
Werbung	97'581.50	90'000	88'431.50	60'000
Übriger Betriebsaufwand	0.00	0.00	0.00	0
Finanzerfolg	-188'846.94	-20'000	-51'341.45	-20'000
Aufwand	597'922.15	771'000	674'788.55	491'000
Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand	147'666.86	-21'000	36'414.81	29'000
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0	4'814.90	0
Steuern	43'154.65	0	15'227.10	12'000
Reingewinn	104'512.21	-21'000	16'372.81	17'000

¹ Dienstleistungserträge und Dienstleistungsaufwand seit 18. November 2018 ohne Einnahmen und Ausgaben Gastro-Express

² Aufwand ohne allfälligen Abstimmungskampf «Stadtbelebungs» (CHF 100'000) und allfälliges Referendum Gastgewerbegesetz (CHF 150'000)

Bilanz	31. Dezember 2017	31. Dezember 2018
Kasse	1'122.35	950.35
Bank- und Postkonten	991'186.35	622'527.44
Festgelder	0.00	0.00
Forderungen	10'437.57	20'619.51
Kontokorrent Sterbekasse	50'877.15	51'661.50
Aktive Rechnungsabgrenzungen	63'000.00	77'009.35
Umlaufvermögen	1'116'623.42	772'768.15
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'305'799.29	1'428'981.64
Obligationen	226'823.98	308'588.45
Beteiligung Gastro-Express.ch AG	0.00	100'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'532'624.27	1'837'571.09
Aktiven	2'649'247'69	2'610'339.24
Verbindlichkeiten	28'125.35	48'808.45
Kontokorrent Gastro-Express.ch AG	0.00	5'035.64
Passive Rechnungsabgrenzungen	94'100.00	13'100.00
Kurzfristiges Fremdkapital	122'225.35	66'944.09
Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen	70'000.00	70'000.00
Rückstellung Hilfsfonds	5'000.00	5'000.00
Rückstellung Sonderaufwand	50'000.00	50'000.00
Rückstellung Anlagefonds	125'000.00	125'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	2'172'510.13	2'277'022.34
Gewinn	104'512'21	16'372.81
Total Eigenkapital	2'227'022.34	2'293'395.15
Passiven	2'649'247.69	2'610'339.24

Bericht der Revisionsstelle im statutarischen Auftrag an die Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2018 abgeschlossene Geschäftsjahr im statutarischen Auftrag geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen.

Unsere Revision erfolgte statutengemäss gemäss Artikel 27 der Vereinsstatuten. Die Revision ist so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche

Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Die Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Verein 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 nicht Gesetz und Statuten entspricht.

Stans, 5. April 2019

Contesta Revisions AG

Fredy Fuchs
dipl. Treuhandexperte / Leitender Revisor

Simon Fischer
dipl. Treuhandexperte

Wettbewerbsfähige Familienausgleichskasse

Unsere Mitglieder sind bis auf wenige Ausnahmen der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt angeschlossen. Die Kasse ist wettbewerbsfähig und finanziell gesund. Was viele nicht wissen: Die Familienzulagen werden ausschliesslich von den Arbeitgebern finanziert.

Das Jahr 2018 war das 62. Geschäftsjahr der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden planmässig statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht genehmigt. Der Bericht der Revisionsstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt. Der Vorstand wird noch bis Frühling 2019 von Josef Schüpfer präsidiert. Ihm gehören ausserdem Maurus Ebnetter, Dr. Alex Hediger, Mario Nanni und Ruedi Spillmann an.

Die kantonale Familienausgleichskasse hat ihren Beitragssatz 2019 für Arbeitgeber und Selbständigerwerbende auf 1.35% festgelegt. Im Zuge der «Steuervorlage 17» hat der Kanton Basel-Stadt beschlossen, die Kinder- und Ausbildungszulagen um

75 Franken pro Monat zu erhöhen. Gleichzeitig soll ein Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen eingeführt werden. Beide Neuerungen treten ab 1. Januar 2020 in Kraft.

Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden, Selbständigerwerbenden sowie Nichterwerbstätigen mit bescheidenen Einkommen. Die Mindestzulagen pro Kind und Monat gemäss Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) bleiben weiterhin unverändert. Die Kantone können höhere Ansätze vorschreiben.

Gesamtschweizerisch werden rund 6 Milliarden Franken Familienzulagen nach FamZG ausgerichtet. Gemessen an den Ausgaben aller Sozialversicherungen machen die Familienzulagen einen Anteil von fast 4 Prozent aus. Rund 1.3 Millionen

Bezüger können ihren Anspruch geltend machen. Damit sind die Familienzulagen der drittkleinste Sozialversicherungszweig.

In der Schweiz sind rund 600'000 Betriebe und etwa 358'000 Selbständigerwerbende einer Familienausgleichskasse angeschlossen. Die Beitragssätze variieren erheblich. Der Grund hierfür liegt in der Struktur der einzelnen Familienausgleichskassen und Branchen. Im September 2018 hat das Parlament die zwingende Einführung eines vollen kantonalen Lastenausgleichs beschlossen. Der Bundesrat hat den Auftrag zur Umsetzung erhalten und muss in den nächsten zwei Jahren einen entsprechenden Entwurf zur Gesetzesanpassung vorlegen.

Wichtigste Kriterien	2018/CHF	2017/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.36%	1.59%	-0.23PP
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	597	593	+3.13%
Anzahl Selbständigerwerbende	131	146	-10.27%
Zulagensatz Kinderzulagen	200	200	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	250	250	unverändert
Lohnsumme	227'885'400	222'564'000	+2.39%
Steuereinkommen	7'637'600	7'126'700	+18.82%
Schwankungsreserve	2'571'641	2'830'153	-9.13%
in % eines Jahresaufwands	74.74%	80.34%	-5.60PP

Sterbekasse

Dem Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirtverbandes Basel-Stadt gehören Josef Schüpfer und Dr. Alex Hediger an. Die Stiftung richtet «Sterbegelder» aus an Mitglieder, die schon in den 1980er Jahren dabei waren. Langfristig ist die Auflösung der Stiftung geplant.

Die Sterbekasse verfügt über ein Umlaufvermögen von 39'045 Franken und ein Anlagevermögen von 145'866 Franken. Das Fremdkapital beträgt 52'661 Franken, davon sind 51'661 Franken eine Verbindlichkeit gegenüber dem Verband. Das Stiftungskapital beträgt 132'250 Franken.

Im Jahr 2018 waren keine Sterbefälle von Mitgliedern der Sterbekasse zu beklagen. Die Erfolgsrechnung schliesst bei Einnahmen von 330 Franken mit einem Gewinn von 27 Franken.



Folgen Sie uns auf Facebook!
www.facebook.com/wirteverband



Wirtverband Basel-Stadt

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

info@baizer.ch

www.baizer.ch