



Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
CH-4001 Basel

+41 61 271 30 10
info@baizer.ch
www.baizer.ch

Jahresbericht 2022

Liebe Mitglieder

Die Corona-Pandemie ist Geschichte. Für die vielfältige Unterstützung, die unsere Branche erfahren durfte, nicht zuletzt von den Steuerzahlern, sind wir sehr dankbar. Andererseits beschäftigt uns noch immer die Frage, wie stark und einfach es möglich war, unsere Freiheiten zu beschneiden.

Zwar hat die Schweiz vieles besser gemacht als unsere Nachbarn, doch die Politik, die Medien und die Wissenschaft haben sich nicht nur mit Ruhm bekleckert. Mancherorts wurden Mechanismen erkennbar, auf denen totalitäre Systeme beruhen: Angstmacherei, Blockwartmentalität, Herdentrieb, die Ausgrenzung Andersdenkender, das Regieren per Notrecht und unkritische Medien. Eine seriöse Aufarbeitung der Corona-Krise wird wohl erst in einigen Jahren möglich sein.

Von der Normalität sind wir leider noch weit weg: Der Krieg in der Ukraine, die Energieversorgung, die Teuerung und wirtschaftliche Verwerfungen in fast der ganzen Welt treiben uns die Sorgenfalten ins Gesicht. Besonders stark beschäftigen tut uns der Fachkräftemangel.

GastroSuisse hat ein Fünf-Punkte-Programm lanciert. Es wäre aber verwegen, vom Verband zu erwarten, dass er allein alle Probleme löst. Wir alle müssen gemeinsam die Attraktivität unserer Berufsbilder und unserer Branche steigern. Potential gibt es bei der Nachqualifizierung von Hilfskräften sowie bei den Neu- und Wiedereinsteigern. Ebenso wichtig ist es, die Unternehmer für die Herausforderungen in der Personalführung zu sensibilisieren. Die Ansprüche und Erwartungen der Jungen an die Arbeitswelt haben sich gewandelt.

Zu den positiven Nachrichten gehört, dass viele Stellen, die während der Pandemie verschwanden, wieder geschaffen und besetzt werden konnten. Zum Teil sind Leute, die die Branche verlassen haben, zurückgekommen. Das Gras auf der anderen Seite des Zauns ist nicht immer saftiger! Tatsache bleibt dennoch, dass uns erfahrenes Personal fehlt. Es zeigt sich aber immer mehr, dass dies nicht ein spezifisches Problem des Gastgewerbes ist. Und auch nicht nur eines in der Schweiz.

Als Ursachen sind zuvorderst demographische Entwicklungen zu nennen. Die Generation der Babyboomer hat zu wenig Kinder in die Welt gestellt. In den nächsten zehn Jahre gehen in der Schweiz eine Million Menschen in Rente. In der gleichen Zeit rücken nur 500'000 Erwerbstätige nach. Schon seit 2019 verlassen mehr Erwerbstätige den Arbeitsmarkt, als neue eintreten.

Wie schaffen wir es, dass die Lücke nicht grösser wird? Einen Beitrag wird die Automatisierung leisten. Es muss uns zudem gelingen, das Potential des inländischen Arbeitsmarkts besser auszuschöpfen: Würden beispielsweise alle Lehrerinnen, die heute Teilzeit arbeiten, ihr Pensum um 10 Stellenprozent erhöhen, gäbe es keinen Mangel an Lehrkräften!

Einen gewissen Beitrag kann auch die Zuwanderung leisten. Statt Fachkräften wandern allerdings viele Menschen ein, die selbst kaum Potential haben, sondern im Gegenteil Fachkräfte brauchen, um betreut zu werden. Auf Migranten, die sich in den Arbeitsmarkt integrieren können und wollen, werden wir weiterhin angewiesen sein.

Zu hinterfragen ist die soziale Hängematte: Es kann nicht sein, dass das Gastgewerbe statistisch eine Branche mit hoher Arbeitslosigkeit ist, während die meisten Betriebe händeringend Personal suchen. Die angeblich hohe Arbeitslosigkeit führt dazu, dass wir den Schikanen der Stellenmeldepflicht ausgesetzt sind.

Bei der Diskussion um den Fachkräftemangel geht oft ein Punkt vergessen. Zwischen 2019 und 2022 sind im öffentlichen Sektor und in staatsnahen Betrieben 60'000 neue Stellen geschaffen worden. Der Staat nimmt der Privatwirtschaft die Leute weg!

Glimpflich verlaufen ist die Energiekrise. Allerdings haben wir keine Gewähr, dass es nicht nächsten Winter zu weiteren Preissprüngen und Engpässen in der Versorgung kommen wird. Die Probleme sind an der Wurzel zu packen: Es braucht die Rückkehr zu einer vernunftbasierten, ideologiefreien, technologieoffenen und wirtschaftsfreundlichen Energiepolitik.

Die Schweiz muss ihren Standortvorteilen Sorge tragen. Nur weil wir der Einäugige unter den Blinden sind, dürfen wir nicht in den Bemühungen nachlassen, gute Rahmenbedingungen zu erhalten und zu schaffen. Im Oktober 2023 finden die eidgenössischen Wahlen statt. Bitte gehen Sie wählen. Und wählen Sie gewerbefreundliche Politikerinnen und Politiker!

Maurus Ebnetter

Verbands- und Branchenthemen von A bis Z

Abfallfrei. Im Rahmen der Aktion «Basel isst abfallfrei» gibt es einen Kleber am Eingang von Take-Away-Anbietern, der Kunden signalisiert, dass sie mit ihrem Mehrweggeschirr willkommen sind.

AHV-Reform. Das Schweizer Stimmvolk hat einer Erhöhung des Frauen-Rentenalters von 64 auf 65 zugestimmt. Die AHV soll zudem durch eine Erhöhung der Mehrwertsteuer um 0.4 Prozentpunkte auf 8.1 Prozent zusätzlich finanziert werden.

Arbeitslosigkeit. Obwohl fast alle Betriebe händeringend Personal suchen, gehört das Gastgewerbe zu den Branchen mit der höchsten Arbeitslosigkeit. Wer lange arbeitslos bleibt, obwohl er grundsätzlich arbeitsfähig ist, dem sollten die Arbeitslosengelder weit stärker gekürzt werden als bisher. Leute, die nicht im Gastgewerbe arbeiten wollen, sollten statistisch nicht mehr als Arbeitslose in der Gastronomie und Hotellerie erscheinen. Denn die hohe Arbeitslosenquote führt dazu, dass für die meisten gastgewerblichen Berufe die mühsame Stellenmeldepflicht gilt.

Archiv. Der Wirtverband verfügt über ein umfangreiches Archiv, dass von Mario Nanni (Telefon 061 261 81 18) gepflegt wird. Die Geschichte der Basler Gastronomie ist gut dokumentiert.

Automatisierung. Hotels und Restaurants stehen durch Personalnot und steigende Kosten unter Druck, effizienter zu wirtschaften. Digitale Prozesse und Werkzeuge leisten dabei wertvolle Dienste. Vereinzelt kommen bereits Service-Roboter zum Einsatz. Die Investitions- und Servicekosten sind allerdings genau zu prüfen. Beim Festlegen auf bestimmte Systeme lauern Lock-In-Fallen. Zudem werden die meisten gastronomischen Konzepte weiterhin auf persönlichen Begegnungen basieren.

Ausgleichskasse GastroSocial. Unsere Verbandsausgleichskasse wickelt sämtliche obligatorischen Sozialversicherungen der ersten Säule ab. Schweizweit sind 21'036 Betriebe angeschlossen. Ein innovatives Kundenportal, ein eigenes Lohnprogramm, diverse Schnittstellen sowie praktische Online-Rechner erleichtern die administrative Abwicklung.

baizer.ch Unsere Verbands-Website verzeichnete 2022 erneut hohe Nutzerzahlen. Wir veröffentlichten 469 Artikel. Unser Archiv umfasst mehr als 8000 Beiträge aus 23 Jahren.

basel-restaurants.ch Unser regionales Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch enthält Detailinträge von rund 840 Betrieben. Diese können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden.

Bildungsoffensive. Um dem akuten Fachkräftemangel entgegenzuwirken, haben die Sozialpartner im Gastgewerbe die kostenlosen Aus- und Weiterbildungen verlängert.

Boulevardflächen. Bis Ende Oktober 2022 konnten Restaurationsbetriebe ihre bewilligten Aussenflächen überschreiten. Die entsprechende «Corona-Regelung» wurde verlängert. Wer seine Terrasse dauerhaft ausweiten will, muss ein reguläres Baubewilligungsverfahren durchlaufen.

Carbon Management. Es entwickelt sich ein Markt für «Klimadienstleistungen». Die Anbieter helfen bei der Bilanzierung und der Reduktion von Treibhausgasemissionen.

Chefs for Peace. Die Spitzenköchin Tanja Grandits hat ein Team von hochkarätigen Kollegen zusammengestellt, die im Rahmen der Genussstadt Basel und parallel zum Benefizspiel des FC Basel gegen FC Dynamo Kiew gemeinsam ein einmaliges Menü kochten.

Corona-Erwerbsersatz. Dieses Instrument des Bundes half, die wirtschaftlichen Folgen der Corona-Krise abzufedern. Für die Ausrichtung waren die Ausgleichskassen zuständig. Anspruchsberechtigt waren unter anderem Selbständigerwerbende und Personen in arbeitgeberähnlicher Stellung sowie mitarbeitende Ehegatten, die von wesentlichen Einschränkungen betroffen waren.

Cyber-Kriminalität. IT-Sicherheit gewinnt auch im Gastgewerbe an Bedeutung. Organisierte Banden haben Interesse an sensiblen Daten. Die Bedrohungslandschaft, der die Hotellerie und Gastronomie gegenübersteht, ist vielfältig.

Datenschutz. Das totalrevidierte Datenschutzgesetz und die Ausführungsbestimmungen treten am 1. September 2023 in Kraft. Damit erhält die Wirtschaft genügend Zeit, die notwendigen Vorkehrungen für die Umsetzung des neuen Datenschutzrechts zu treffen. Die Schweiz geht in einigen Punkten weniger weit als die EU.

Ehrenmitglieder. Urs Amrein, Hans-Peter Fontana, Dr. Alex Hediger, Thomas Mosberger, Bruno Müller, Mario Nanni, Josef Schüpfer (Ehrenpräsident), Edi Stücheli, Alex Stürchler, Andreas Zimmerli.

Eigenverbrauchsgemeinschaften. Um bei der Elektrizität in die Grundversorgung zurückzukehren, bietet sich ein «Zusammenschluss zum Eigenverbrauch» an. Vom Bundesamt für Energie gibt es einige Publikationen zum Thema. Zu beachten ist insbesondere das Energiegesetz.

Energieeffizienz. Die hohen Energiekosten setzen enorme Anreize, Massnahmen zur Energieeffizienz zu ergreifen. Manche Massnahmen benötigen länger als andere, bis sie sich amortisieren. Andere führen bereits mit geringen Investitionen dazu, dass der Strom-, Öl- und Gasverbrauch zurückgeht.

Energie-Scouts. Energieeffizientes und ressourcenschonendes Handeln verringert in Unternehmen die Kosten, verbessert die Wettbewerbsfähigkeit und schont die Umwelt. Damit gewinnen die Vermittlung von ökologischem Wissen und die Erarbeitung betriebsinterner nachhaltiger Lösungen an Bedeutung. Vor diesem Hintergrund bildet der Gewerbeverband Lernende zu betriebsinternen Spezialisten aus.

Energiezuschläge. Einzelne Betriebe erheben neuerdings separate Zuschläge wegen der hohen Energiekosten. Aus Gründen der Kundenfreundlichkeit und der gesetzlichen Lage empfehlen wir, den Konsumenten den tatsächlich zu bezahlenden Preis eines jeden Artikels stets unmissverständlich zu kommunizieren.

Entschädigungs-Initiative. Das Pandemierisiko lässt sich nicht mehr versichern. Nicht zuletzt deshalb wurde die Eidgenössische Volksinitiative für geregelte Entschädigungen im Epidemiefall lanciert.

Epidemie-Versicherungen. GastroSuisse hat sich zu Beginn der Corona-Krise stark dafür eingesetzt, dass Epidemie-Versicherungen für die durch das Corona-Virus hervorgerufenen Schäden aufkommen. Dank diesem Engagement erklärten sich zahlreiche Versicherungen bereit, den Betrieben verbesserte Vergleichsvorschläge zu unterbreiten, welche von sehr vielen Mitgliedern angenommen wurden. Daneben sind Muster-Gerichtsverfahren am Laufen.

ESAF. Im August fand in Pratteln das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest statt. Davon hat auch das Gastgewerbe in Basel-Stadt profitiert.

Facebook. Unsere Seite [facebook.com/wirteverband](https://www.facebook.com/wirteverband) ist sehr beliebt und hat über 6000 Abonnenten.

Fait Maison. Der Wunsch der Gäste nach Authentizität und Transparenz nimmt zu. Aus diesem Grund und um Restaurants mit frischer Küche eine Plattform zu geben, wurde «Fait Maison» geschaffen. Der Wirtverband Basel-Stadt betreibt in der Nordwestschweiz einen Stützpunkt für das Label.

Fachkräftemangel. GastroSuisse verabschiedete einen 5-Punkte-Plan, wie das Gastgewerbe wieder zu mehr Fachkräften kommt. Der Plan sieht vor, das Branchen- und Berufsimage zu fördern, Unternehmensschulungen und die Berufsbildung zu stärken, Quereinsteiger zu qualifizieren und attraktivere Anstellungsbedingungen zu schaffen.

Fasnacht. Nachdem der Bundesrat die weitgehende Aufhebung der Corona-Massnahmen bekanntgab, konnte die Basler Fasnacht endlich wieder stattfinden. Die Freude war gross!

Fernsehgebühren. Unternehmen mit weniger als 250 Mitarbeitenden müssen weiterhin Radio- und TV-Gebühren bezahlen. Der Ständerat hat eine parlamentarische Initiative von Mitte-Nationalrat Fabio Regazzi abgelehnt, die forderte, KMU davon zu befreien.

Fleischersatz. Unter dem Schlagwort «plant-based» haben sich zum Teil hochverarbeitete Fleischersatzprodukte eine Nische erobert. Es deutet jedoch einiges darauf hin, dass hier ein Hype vorliegt. Derweil sind fleischlose Gerichte von den Speisekarten nicht mehr wegzudenken. Die Nachfrage wird nicht zuletzt durch Gelegenheitsvegetarier getrieben.

Flexibilität. Diskontinuität und Disruption prägen unsere Zeit. Wer an lang etablierten Strukturen und Prozessen festhält, verliert den Anschluss. Flexibilität ist gefragt, um am Wandel teilhaben und mithalten zu können.

Frisch und gesund. Immer mehr gastronomische Angebote tragen dem heutigen Ernährungsbewusstsein Rechnung. Mit gesunden und frischen Produkten kann man zu jeder Tageszeit punkten – nicht nur bei den Millennials.

Food Save. Die Mitglieder von «United Against Waste», zu denen auch GastroSuisse gehört, haben gemeinsam mit dem Bundesamt für Umwelt eine Branchenlösung für die Reduktion von Lebensmittelverlusten erarbeitet.

Frontex. Die Schweizer Stimmbevölkerung hat die «Frontex-Vorlage» mit 71 Prozent Ja-Stimmen deutlich angenommen. Das ist ein klares Bekenntnis zur Reisefreiheit, aber auch eine Aufforderung des Souveräns an die Politik, zu einer konstruktiven Europapolitik zurückzukehren.

GastroSuisse. Der Wirtverband Basel-Stadt ist eine Kantonalsektion von GastroSuisse. Die Delegiertenversammlung des Dachverbands fand am 31. Mai in St. Gallen statt. Unsere Sektion war mit sieben Delegierten vertreten

Genussstadt. 2022 stand Basel als «Genussstadt der Schweiz» im nationalen Schaufenster. Tanja Grandits war offizielle Genuss-Patin. Es gab verschiedene Workshops, Podiumsgespräche und Food-Events, spannende Projekte und kulinarische Angebote. Basel soll weiter als Genussdestination gestärkt werden.

Härtefallunterstützung. Ohne die staatliche Hilfe hätten sehr viele Betreiber aufgeben müssen. Der Kanton Basel-Stadt hat sich enorme Mühe gegeben, das Härtefallprogramm gewerbefreundlich umzusetzen, was angesichts der Bundesvorgaben nicht immer einfach war. Aus insgesamt drei Unterstützungsprogrammen wurden in Basel-Stadt fast 199 Millionen Franken ausbezahlt, wovon der Bund 174 Millionen Franken übernahm. Beträgsmässig erhielten die Gastronomie mit fast 66 Millionen Franken und die Hotellerie mit 64 Millionen Franken die meisten finanziellen Mittel.

Hotellerie. Die Corona-Krise hat einen stärkeren Fokus auf Digitalisierung, Technologie und neue Zielgruppen beschleunigt. Die Marktdurchdringung der Ketten nimmt laufend zu. Hotelprojekte, Betriebsübernahmen und Rebrandings werden weiterhin für Bewegung auf den Märkten sorgen. Die Luft für die privaten Häuser wird dünner.

Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz. Die überbetrieblichen Kurse werden in Liestal konzentriert. Die Trägerschaft ist nun bikantonal. Auch beim Nachwuchsmarketing und den Abschlussfeiern für Lernende spannen der Wirtverband Basel-Stadt, der Basler Hotelierverein, GastroBaselland und die HGU zusammen.

Hygienekarten. Regelmässige Schulungen «on the job» erweisen sich als äusserst effektiv. Auf unserer Website sind kostenlos rund vierzig «Hygienekarten» abrufbar.

Hygiene-Leitlinie. Um einen Betrieb rechtskonform zu führen, ist die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» eine gute Basis. Ein Ordner «Umsetzungshilfe» hilft beim Aufbau der Selbstkontrolle.

Hygienecontrol. GastroSuisse bietet eine Umsetzungshilfe für Hygienekonzepte. Die webbasierte Anwendung ermöglicht es, die vorgegebenen Kontrollnachweise digital zu führen.

Innovationsgenerator. Ein Innotour-Projekt bietet fachliche und finanzielle Unterstützung für Initianten aus allen Regionen und Städten der Schweiz, die innovative Projekte für einen nachhaltige Tourismus entwickeln. Zehn Projektideen wurden konkretisiert. Eine Fachjury hat Startbeiträge an die erfolversprechendsten Projekte im Umfang von 20'000 Franken gesprochen.

Jodlerfest. Nachdem das Eidgenössische Jodlerfest Basel aufgrund der Covid-Pandemie weder 2020 noch 2021 stattfinden konnte, wird dieser nationale Grossanlass nun 2026 am Rheinknie stattfinden. Es werden 10'000 Mitwirkende und 150'000 Besucher erwartet.

Klima-Alleingang. Sowohl die sogenannte «Klimagerechtigkeits-Initiative» als auch der Gegenvorschlag sind kontraproduktiv. Der gefährliche Basler Alleingang gefährdet mit seinen unrealistischen Zielen eine wirksame Klimapolitik. Das Volk hat...

Kunstspaziergang. Die neue App «ARTour» verwandelt das Zentrum von Basel in eine riesige digitale Kunstausstellung, die das Stadtbild mit der virtuellen Welt verschmelzen lässt. «Augmented Reality» ermöglicht es etwa, mit der Handykamera eine Schafherde auf den Münsterplatz zu projizieren. Einige Werke laden sogar zum Interagieren ein.

Kurzarbeit. Die Ferien- und Feiertage bei der Kurzarbeit von Mitarbeitenden im Monatslohn müssen nachgezahlt werden. Das hat das Bundesgericht entschieden. Es war allerdings sehr kompliziert, Nachforderungen zu stellen. Das Verfahren war nur online möglich und erforderte einen grösseren administrativen Aufwand.

Massentierhaltungsinitiative. Die Initiative ist mit einem Nein-Stimmen-Anteil von 63 Prozent deutlich abgelehnt worden und scheiterte auch am Ständemehr. Nur der Kanton Basel-Stadt stimmte Ja.

Messe Basel. Der Grosse Rat hat die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung der Messe erkannt und einer Beteiligung des Kantons an der Kapitalerhöhung der MCH Group AG zugestimmt. Es gibt deutliche Anzeichen, dass die Verantwortlichen ihre Lehren aus den begangenen Fehlern zogen. Die MCH lanciert 2023 gleich mehrere neue Formate, unter anderem die «Sustainability Days» und das Publikums-Festival «Spring Basel». Wir sind nun alle gemeinsam gefordert, den Messestandort wieder zu stärken.

Michelin-Sterne. Die Spitzenlokale in Basel haben ihre Sterne verteidigt. Das Roots hat jetzt sogar zwei Sterne. Neu in der Sterne-Liga ist der Ackersmannshof by Flavio Fermi. Gratulation!

Mindestlöhne. Die GAV-Mindestlöhne im Gastgewerbe steigen per 2023 deutlich an. Für ungelernete Mitarbeiter liegt der Mindestlohn bei 3582 Franken, für Mitarbeitende mit Berufsattest bei 3927 Franken, für Gelernte bei 4369 Franken und für Mitarbeitende mit einer Berufsprüfung bei 5108 Franken. Die Mitarbeiter im Gastgewerbe haben Anspruch auf einen 13. Monatslohn.

Mitgliederversammlung. Die 141. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt fand am 23. Mai 2022 im Restaurant Noohn statt.

Mitgliederbestand. Ende November 2022 hatten wir 552 Mitglieder mit gut 600 Betriebsstätten. Zum gleichen Zeitpunkt der beiden Vorjahre hatten wir 529 resp. 517 Mitglieder.

Nachhaltiger Tourismus. Innovative Projekte im Tourismus in den Bereichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung sollen neu auch langfristig über Innotour unterstützt werden können. Das Parlament stimmte einer Motion von SP-Ständerat Hans Stöckli zu und setzte somit ein wichtiges Zeichen für die Wettbewerbsfähigkeit und Weiterentwicklung der Branche.

Nachhaltigkeit. Bei den Gästen hat das Bewusstsein für Nachhaltigkeit zugenommen. Auch die Deklaration von Lebensmitteln sowie Tierwohlangaben gewinnen in der Gesellschaft an Bedeutung. Die Betriebe sind gefordert, ihre Bestrebungen in diesen Bereichen besser sichtbar zu machen.

Nachtkultur. Der Kanton half mit einer «Taskforce Nachtkultur», in der neben Maurus Ebnetter auch zwei Mitglieder Einsitz haben: Valentin Aschwanden vom Viertel und Laura Herbella vom Soho Club.

Nachwuchs. Die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse ist schon lange zu tief, um den Nachwuchs aus eigener Kraft sicherzustellen. Das hat hauptsächlich mit der Demographie, dem Strukturwandel und der Konkurrenz durch den gymnasialen Weg zu tun.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Köche EFZ	42	45	42	35	37	32
Küchenangestellte EBA	14	18	15	8	10	6
Restaurationsfachleute EFZ	13	9	11	7	4	7
Restaurationsangestellte EBA	3	2	1	2	3	0
Hotelfachleute EFZ	13	16	13	11	5	8
Hotellerieangestellte EBA	4	3	2	2	5	5
Hotellkommunikationsfachleute EFZ	4	4	5	9	0	9
Kaufleute HGT EFZ	4	6	3	3	0	6
Systemgastronomiefachleute EFZ	5	4	5	1	2	4
Diätköche	2	5	5	3	2	0
Total gastgewerbliche Berufe	104	112	101	81	68	77

Nachwuchsmarketing. Die gastgewerblichen Berufe waren mit einem Stand an der Basler Berufs- und Weiterbildungsmesse vertreten. Die Aktion rockyourfuture.ch fand schweizweit statt.

Normale Lage. Der Bundesrat hat per 1. April 2022 die letzten Massnahmen in der Covid-19-Verordnung besondere Lage aufgehoben. Bereits per 17. Februar waren Läden, Restaurants, Kulturbetriebe und Veranstaltungen wieder ohne Maske und Zertifikat zugänglich. Die Rückkehr in die Normalität, war sehnsüchtig erwartet worden.

Off-Premise. Die alternativen Lieferkanäle Take-Away, Drive-Thru und Delivery sind nicht mehr wegzudenken. Allein der Liefermarkt in der Schweiz beläuft sich auf drei Milliarden Franken pro Jahr.

Parkplatzabbau. Der Parkplatzkataster des Bau- und Verkehrsdepartements zeigt schwarz auf weiss, dass der Abbau oberirdischer Parkplätze stark intensiviert wurde. Darunter leiden die Bevölkerung, die Stadtbesucher und das Gewerbe.

Parlamentarische Gruppe. Gemeinsam mit dem Basler Hotelier-Verein haben wir die «Parlamentarische Gruppe Gastgewerbe und Tourismus» ins Leben gerufen, dem von jeder Fraktion des Grossen Rats mindestens zwei Mitglieder angehören.

Pensionskasse GastroSocial. Die Vorsorgelösungen von GastroSocial sind massgeschneidert für das Gastgewerbe. Sie decken alle Anforderungen des L-GAV und des Gesetzes ab. Die Verwaltungskosten sind mit 66 Franken pro Jahr und Destinatär rekordtief. Der Pensionskasse sind 22'004 Betriebe angeschlossen. 2022 wurde eine Performance von minus 8.3 Prozent verzeichnet. Der Deckungsgrad sank auf 112.4 Prozent, dies bei einem Anlagevermögen von 9.2 Milliarden Franken.

Preisbindungsklauseln. Hotels dürfen Zimmer auf der eigenen Website günstiger anbieten als auf Online-Buchungsplattformen wie beispielsweise Booking.com. Paritätsklauseln bezüglich Preis, Verfügbarkeit oder Konditionen in Verträgen zwischen Online-Buchungsplattformen und Beherbergungsbetrieben sind verboten. Das Parlament ergänzte das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb.

Rechtsdienst. Mitglieder wenden sich für kostenlose Auskünfte bitte per Mail an info@baizer.ch. Auch unser Dachverband GastroSuisse unterhält einen Rechtsdienst, der unter Telefon 0848 377 777 erreichbar ist. Die Merkblatt-Seite auf gastrosuisse.ch ist sehr hilfreich.

S-Bahn. Aktuell erstellen die Bundesbahnen Bauwerke für Angebotsverbesserungen, etwa den Viertelstundentakt zwischen Liestal und Basel. In Zukunft sollen weitere Ausbauten im Umfeld des Bahnhofs Basel SBB dafür sorgen, dass ein Tiefbahnhof entstehen und das Herzstück realisiert werden kann.

Serviced Apartments. Dieses Beherbergungsmodell hat einen Siegeszug angetreten. Die Pandemie, die der Hotellerie schwer zu schaffen machte, verlieh dem Segment zusätzlich Schub. Knapp 5 Prozent beträgt der Anteil von Apartments am Hotelmarkt derzeit. Bis 2030 soll sich die Zahl der Einheiten verdoppeln.

Servicekurse. Das Gastgewerbe ist durch den Fachkräftemangel herausgefordert. Der Wirtverband Basel-Stadt ortet ein Potential bei den Wieder- und Quereinsteigern. Mit drei kostenlosen Kursen wurden Interessentinnen und Interessenten dabei unterstützt, eine Stelle in der Branche anzutreten.

Social Media. Die Interaktionsraten sind auf verschiedenen Plattformen weiter gestiegen. Mit Abstand stärkstes Medium ist Instagram, gefolgt von Facebook, während Tiktok, Youtube und Twitter für das Gastgewerbe gesamthaft eine untergeordnete Rolle spielen.

Solidaritätsprozent. Da sich die Arbeitslosenversicherung finanziell erholt hat, fällt das sogenannte Solidaritätsprozent per 1. Januar 2023 weg. Für Lohnanteile über 148'200 Franken muss also nicht mehr 0.5% zusätzlich abgezogen werden muss. Die Belastung für den Arbeitgeber von 0.5% fällt ebenfalls weg.

Sozialpartnerschaft. Das Parlament hat entschieden, dass Bestimmungen eines allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsvertrags zu Mindestlohn, 13. Monatslohn und Ferienanspruch anderslautenden Bestimmungen der Kantone vorgehen. Das stärkt die Sozialpartnerschaft und setzt der fiesen Doppelstrategie der Gewerkschaften ein Ende.

Spezialisierung. Die Beschränkung auf kleinere Angebote erleichtert die klare Positionierung der Betriebe, den Wareneinkauf und die Personalsuche. Sie sorgt für geringeren Platzbedarf, tiefere Investitionen und einfachere Prozesse. Immer mehr Restaurants konzentrieren sich deshalb auf einzelne Produktkategorien, z.B. Pizza, Pasta, Chicken, Sushi, Salate, Suppen, Sandwiches, Waffeln, Donuts, Eiscreme oder Säfte.

Stadtbelebung. Orte zum Ausgehen und Geniessen sind ein zentraler Faktor, denn sie haben einen positiven Effekt auf die Atmosphäre und steigern die Verweildauer von Besuchern. Lebendige Innenstädte sind ohne Gastronomie nicht zu machen. Zu den Herausforderungen gehören der Angebots-Mix, die Besucherzahlen, Leerstände und die Mikro-Erreichbarkeit.

Stadtbelebungs-Fonds. Um Basel als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort zu stärken und private Projekte zu unterstützen, stellt der Kanton Basel-Stadt bis 2030 einen Fonds mit einem Vermögen von sechs Millionen Franken zur Verfügung.

Sterbekasse. Dem Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirtverbandes Basel-Stadt gehören Josef Schüpfer und Dr. Alex Hediger an. Die Stiftung wird vom Kanton beaufsichtigt und richtet «Sterbegelder» aus an Mitglieder, die schon in den 1980er Jahren dabei waren. Das Stiftungskapital beläuft sich auf rund 129'000 Franken.

Strafgericht. Das Strafgericht Basel-Stadt hat eine Basler Gastronomin freigesprochen. Die Staatsanwaltschaft hatte ihr vorgeworfen, während des «Beizen-Lockdowns» im Jahr 2021 gegen die Covid-19-Verordnung verstossen zu haben. Der Entscheid ist wegweisend und setzt der Verantwortung der Gastronomen klare Grenzen.

Swisustainable Veggie Day. Mehr als 1200 Schweizer Restaurants boten ihren Gästen am 1. Oktober mit einer vegetarischen Speisekarte die Gelegenheit, einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Technologische Innovationen. Die digitale Transformation durchdringt alle Lebensbereiche. Smarte Geräte sind zum ständigen Begleiter geworden. Digitale Bezahlösungen, App-basierte Treueprogramme, Supply-Chain-Lösungen, vernetzte Küchengeräte, Roboter, autonome Lieferlösungen, künstliche Intelligenz: Die Liste der disruptiven Technologien wird länger. Die Auseinandersetzung mit technologischen Möglichkeiten ist erfolgsentscheidend.

Tempo 30. Der Grosse Rat sprach sich für eine Geschwindigkeitsreduktion auf allen Hauptstrassen des Kantons aus. Wird das tatsächlich flächendeckend umgesetzt, werden der Verkehrsfluss und die Wirtschaft Schaden nehmen.

TOP-Ausbildungsbetriebe. GastroSuisse und die Sektionen intensivieren die Zusammenarbeit mit dem nationalen und branchenübergreifenden Unterstützungs- und Auszeichnungssystem «TOP-Ausbildungsbetrieb», um die Ausbildungsqualität zu steigern.

Tourismus. 2022 verzeichnete die basel-städtische Hotellerie 1'301'107 Übernachtungen. Das sind 65.8% mehr als im Vorjahr, jedoch noch immer 8.6% weniger als im Vorkrisenjahr 2019. Und dies, obwohl im Sommer eine Rekordzahl an Schweizer Gästen registriert wurde. Die Belegung der verfügbaren Zimmer lag 2022 bei 52.5%. Die durchschnittlich erzielten Zimmerpreise sind nach wie vor unbefriedigend.

Tourismuszonen. Der Städtetourismus ist schwer von der Coronapandemie betroffen. Drei Kantone (Basel-Stadt gehörte bezeichnenderweise nicht dazu) gingen in die Offensive und forderten «Tourismuszonen» zu ermöglichen, wie in den meisten Bergkantonen. Damit könnten Geschäfte auch am Sonntag geöffnet werden.

Totentafel. Denise Röschli, Grand Café Huguenin. Hanspeter Rebeschini, ehemaliges Vorstandsmitglied, ehemals Schifferhaus und Harmonie Allschwil. Franziska Wolf, ehemals Wurzengraber.

Ukraine-Flüchtlinge. Obwohl es Zigtausende von ukrainischen Personen mit Schutzstatus gibt, erfüllen sich die Hoffnungen nicht, dass diese den Personalmangel lindern. Die Erwerbsquote bei den Flüchtlingen ist sehr tief. Immerhin: Von denen, die arbeiten, tut dies ein Viertel im Gastgewerbe.

Ukraine-Krieg. Die dramatischen Ereignisse haben auch Auswirkungen auf den Tourismus in Europa und der Schweiz. Touristen aus Russland bleiben aus. Die negativen Effekte gehen jedoch weit darüber hinaus.

Vegetarisch und vegan. Eine Speisekarte ohne eine attraktive Auswahl an fleischlosen Gerichten ist kaum mehr denkbar. Wachstumstreiber sind vor allem die Flexitarier, die zwar nicht komplett auf Fleisch verzichten, aber den Konsum doch merklich einschränken.

Verbandsmagazin. Im Berichtsjahr erschienen vier Ausgaben des Magazins «baizer.ch». Die Zeitschrift hat eine Normalauflage von 1500. Sie wird den Mitgliedern sowie Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung, Zulieferbranchen und Verbänden zugestellt.

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

Versicherungen. GastroSuisse-Mitglieder erhalten über die Plattform gastroversicherungen.ch branchenspezifische und kostengünstige Versicherungslösungen.

Vertretungen. Carmela Petitjean-Guglielmino ist Mitglied der Präsidentenkonferenz von GastroSuisse. Anna Götenstedt und Carmela Petitjean sind Delegierte beim Gewerbeverband. Alexandre Kaden ist im Vorstand von Basel Tourismus. Maurus Ebnetter ist bei GastroSuisse Tresorier, Mitglied des dreiköpfigen Präsidiums und Präsident der Finanzkommission. Er ist im Führungsausschuss der Hotelfachschulen Zürich und Genf. Zudem ist er Co-Präsident der Genusstadt Basel und Präsident der Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz. Er hat Einsitz in der Arbeitsgruppe Ausgehlärm von GastroSuisse und der Verkehrsliga beider Basel. Seit 2023 ist er zudem Vizepräsident des Gewerbeverbands Basel-Stadt.

Veteranen. 50 Jahre (Eintritt 1971): Edwin Stücheli, 50 Jahre (Eintritt 1972): Bruno Müller, 25 Jahre (Eintritt 1997): The Irish Pub Company Basel AG, Bilgen GmbH.

Viertage-Woche. Den gastgewerblichen Unternehmen fällt es immer schwerer, genügend geeignete Mitarbeitende zu finden. Manche Arbeitgeber versuchen, ihre Attraktivität mit neuen Arbeitszeitmodellen zu steigern. Dazu gehört auch die 4-Tage-Woche für Vollzeitmitarbeiter. Das ist in der Schweiz grundsätzlich möglich – ausser bei Jugendlichen, Schwangeren und stillenden Müttern.

Wirtekurse. Wir bieten keine Präsenzkurse mehr an. Hingegen stossen unsere Online-Angebote auf regelmässige Nachfrage.

Wirteverband. Der Wirteverband Basel-Stadt ist die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation im Kanton und wurde 1881 gegründet. Unsere Mitglieder betreiben insgesamt rund 600 Gastbetriebe. Wir verteidigen und fördern die ideellen und wirtschaftlichen Interessen unseres Berufsstands. Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse, der nationalen Organisation für Gastronomie und Hotellerie, mit fast 20'000 Mitgliedern.

Finanzen

Bei stabilen bis leicht höheren Vereinseinnahmen und Dienstleistungserträgen resultierte ein tieferer Gewinn als im Vorjahr. Die Hauptgründe liegen in einem schlechteren Finanzerfolg sowie in zusätzlichen Aufwänden für die GV und die kostenlosen Servicekurse. Der Verein ist äusserst solide finanziert. Für das Jahr 2023 rechnen wir erneut mit einem Gewinn.

ERFOLGSRECHNUNG	2021	Budget 2022	2022	Budget 2023
Mitgliederbeiträge	138'564.00	120'000	137'244.15	130'000
Dienstleistungserträge ¹	66'967.43	60'000	73'965.93	70'000
Diverse Vereinseinnahmen	205'942.45	190'000	216'658.80	200'000
Beteiligungsertrag	0.00	20'000	0.00	20'000
Finanzerfolg	1'410.92	10'000	-22'208.07	10'000
EINNAHMEN	412'793.80	400'000	405'660.81	430'000
Vereinsausgaben	95'382.75	115'000	114'104.50	140'000
Dienstleistungsaufwand ¹	87'181.75	90'000	107'953.05	100'000
Personalaufwand	80'255.15	90'000	80'003.40	89'000
Sachversicherungen und Gebühren	297.70	1'000	300.00	1'000
Verwaltung und Informatik	31'254.05	38'000	37'793.85	40'000
Werbung	34'203.10	38'000	43'842.70	40'000
AUFWAND	328'574.50	372'000	383'997.50	410'000
Erfolg vor Steuern	84'219.30	28'000	21'663.31	20'000
Steuern	10'000.00	5'000	2565.25	4'000
REINERFOLG	74'219.30	23'000	19'098.06	16'000

¹ Aus- und Weiterbildung, Medien und Internet

BILANZ	31. Dezember 2021	31. Dezember 2022
Bank- und Postkonten	569'066.43	390'813.10
Forderungen	19'837.94	19'478.72
Aktive Rechnungsabgrenzungen	84'171.35	89'281.65
Umlaufvermögen	673'075.72	499'573.47
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'435'885.66	1'534'643.09
Obligationen	379'809.55	469'990.93
Kontokorrent Sterbekasse ¹	55'803.50	55'678.50
Beteiligung Gastro-Express.ch AG	100'000.00	100'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'971'499.71	2'160'313.52
AKTIVEN	2'644'575.43	2'659'886.99
Verbindlichkeiten	8'809.85	11'783.10
Passive Rechnungsabgrenzungen	28'559.75	21'800.00
Kurzfristiges Fremdkapital	37'369.60	33'583.10
Rückstellungen ²	250'000.00	250'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	2'282'986.53	2'357'205.83
Erfolg	74'219.30	19'098.06
Total Eigenkapital	2'357'205.83	2'376'303.89
PASSIVEN	2'644'575.43	2'659'886.99

² Unverändert: Wahlen und Veranstaltungen 70T / Hilfsfonds 5T / Sonderaufwand 50T / Anlagefonds 125T

CONTESTA REVISIONS AG

Stansstaderstrasse 104, 6370 Stans
041 610 87 77, info@contesta.ch

Bericht der Revisionsstelle im statutarischen Auftrag
an die Generalversammlung des

Wirteverband Basel-Stadt, Basel

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirteverband Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2022 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 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 dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

Stans, 30. März 2023

Contesta Revisions AG

Simon Fischer
dipl. Treuhandexperte

Fredy Fuchs
dipl. Treuhandexperte

Beilage: Jahresrechnung

Gastro-Express.ch AG

Die Gastro-Express.ch AG betreibt den gleichnamigen Online-Marktplatz und gehört zu 100% dem Wirtverband Basel-Stadt. Die Firma entwickelt sich gut. Die GV hat im Frühling 2023 beschlossen, erstmals eine Dividende (20'000 Franken) auszuschütten. Dem Verwaltungsrat der Gastro-Express.ch AG gehören Maurus Ebnetter (Präsident), Ruedi Spillmann und Dr. Jascha Schneider-Marfels an.

ERFOLGSRECHNUNG	2021	Budget 2022	2022	Budget 2023
Einnahmen aus Einträgen und Inseraten	110'321.30	142'000	131'308.31	135'000
ERTRAG	110'321.30	142'000	131'308.31	135'000
Dienstleistungsaufwand	50'411.07	60'900	55'212.09	60'000
Verwaltung und Informatik	4'395.00	5'000	4'175.00	5'000
Werbeaufwand	30'678.40	40'000	43'397.28	40'000
Finanzaufwand	58.35	100	60.00	0
AUFWAND	85'542.82	106'000	102'844.37	105'000
Erfolg vor Steuern	24'778.48	36'000	28'463.94	30'000
Steuern	2'000.00	5'000	2'717.00	5'000
REINERFOLG	22'778.48	31'000	25'746.94	25'000

BILANZ	31. Dezember 2021	31. Dezember 2022
Postkonto	135'563.69	188'053.88
Aktive Rechnungsabgrenzungen	0.00	2'000.00
Umlaufvermögen	135'563.69	190'053.88
AKTIVEN	135'563.69	190'053.88
Verbindlichkeiten	6'296.10	16'039.35
Passive Rechnungsabgrenzungen	9'000.00	28'000.00
Kurzfristiges Fremdkapital	15'296.10	44'039.35
Aktienkapital	100'000.00	100'000.00
Gesetzliche Gewinnreserve	700'00	1'700.00
Gewinnvortrag	-3'210.89	18'567.59
Jahreserfolg	22'778.48	25'746.94
Total Eigenkapital	120'267.69	146'014.53
PASSIVEN	135'563.69	190'053.88

Familienausgleichskasse

Unsere Mitglieder sind bis auf wenige Ausnahmen der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt angeschlossen. Die Lohnsumme stieg 2022 gegenüber dem Vorjahr um 13.5 Prozent. Schweizweit waren es 10 Prozent.

Die positive Entwicklung widerspiegelt die Erholung innerhalb der Branche. Der überwiegende Wegfall der Massnahmen gegen die Coronapandemie Mitte Februar 2022 ermöglichte den Restaurants und Hotels die bedingungslose Wiederaufnahme des Betriebs. Der Ausblick für das kommende Geschäftsjahr bleibt in Anbetracht der geopolitischen Lage und der inflationären Entwicklung ungewiss.

Das Jahr 2022 war das 66. Geschäftsjahr der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt. Die jährliche Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden 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.

Seit Frühling 2019 ist Maurus Ebnetter Präsident der Familienausgleichskasse. Dem Vorstand gehören ausserdem Carmela Petitjean, Mario Nanni, Ruedi Spillmann und Dr. Jascha Schneider an, sowie von Amtes wegen Björn Wertli von GastroSocial.

Die Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt richtete 2022 Familienzulagen von insgesamt 5.1 Millionen Franken aus und schloss mit einem Jahresergebnis von 86'355 Franken. Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden, Selbständigerwerbende sowie Nichterwerbstätigen mit bescheidenen Einkommen. Der Kanton Basel-Stadt kennt einen Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen.

Wichtigste Kriterien	2022/CHF	2021/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.73%	1.83%	-0.1 PP
Anzahl Betriebe, Ende Jahr ¹	673	571	+17.86%
Anzahl Selbständigerwerbende	114	123	-7.32%
Zulagensatz Kinderzulagen	275	275	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	325	325	unverändert
Lohnsumme	244'945'000	215'728'100	+13.54%
Steuereinkommen	3'288'700	4'455'500	-26.19%
Schwankungsreserve	2'825'304	2'738'949	+3.15%
in % eines Jahresaufwands	59.76%	64.97	-5.21 PP

¹ Bis 2021 wurden bei den Arbeitgebern ausschliesslich Betriebsstätten berücksichtigt, welche eine Lohndeklaration einreichen. Seit 2022 werden auch sämtliche Betriebsstätten gezählt, welche zwar Personal vor Ort beschäftigen, aber die Lohnsumme über die Zentrale abrechnen. Die angepasste Zählweise widerspiegelt den effektiven Bestand der angeschlossenen Betriebe.