

UNSERE THEMEN

Security-Leute vor Gericht:
Leibesvisitationen nicht erlaubt

Die jungen Alten kommen:
Eine neue Generation von Gästen

Alkoholkonsum geht zurück

Grossräte zu Gast
beim Wirtverband

Werner Schmid wird
neuer Präsident des BHV

Impressionen von der GV

Boulevard-Restaurants in der
Steinen: Vernunft kehrt ein!

Maximilians Bräu:
Qualitätsbier für CHF 1.80 pro Liter

Interview mit Kurt H. Illi:
«Basel hat viele Trümpfe»

Anpassung des Jugendschutzes

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint viermal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 2000

Herausgeber
Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion
Maurus Ebner
ebner@baizer.ch

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

Verhaltenskodex für Basler Gastbetriebe

Besserer Schutz für nichtrauchende Gäste und Mitarbeiter

Der Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt empfiehlt dem Grossen Rat, auf ein gesetzliches Rauchverbot in Restaurants zu verzichten und statt dessen dem Gastgewerbe die Möglichkeit zu geben, auf freiwilliger Basis die Angebote für Nichtraucher markant zu erhöhen. Der Wirtverband Basel-Stadt und der Basler Hotelier-Verein begrüßen dieses Vorgehen. Wir setzen uns dafür ein, dass die Basler Gastronomie bis Ende 2008 die Hälfte aller Innenplätze für Nichtraucher bereit hält.

Bereits bis Ende des laufenden Jahres sollen Restaurants, Cafés und Bars an der Eingangstüre klar deklarieren, über welche Angebote für Nichtraucher sie verfügen. Bei geschlossenen Ge-

sellschaften soll Rauchen nur noch auf ausdrücklichen Wunsch des Veranstalters erlaubt werden.

**«Bis Ende 2008 sollen 90%
der Betriebe klar bezeichnete
Nichtraucherbereiche anbieten.»**



■ Bis Ende 2008 soll die Hälfte aller Innenplätze von Basler Gastbetrieben für Nichtraucher reserviert sein.

Bis Ende 2007 wollen wir dafür sorgen, dass 60% aller Basler Gastbetriebe insgesamt 30% aller Innenplätze für Nichtraucher bereit halten. Bei Lokalen mit mehr als einem Gastraum soll mindestens einer über rauchfreie Essenszeiten (mittags bis mindestens 13.30 Uhr, abends bis mindestens 21 Uhr) verfügen.

Bis Ende 2008 sollen 90% der Betriebe klar getrennte und bezeichnete Nichtraucherbereiche anbieten. Gesamthaft soll die Hälfte aller Innenplätze für Nichtraucher reserviert sein. Betriebe mit mehr als einem Gastraum haben mindestens einen davon rauchfrei zu halten. Betreffend Zielerreichung erstatten wir dem Gesundheitsdepartement bis März 2008 bzw. März 2009 ausführlichen Bericht. Ausserdem werden wir eine Meldestelle für Konsumenten einrichten. **Fortsetzung auf Seite 2**

Fortsetzung von Seite 1 Wir verpflichten uns, die Basler Restaurateure zu motivieren. Das geschieht unter anderem mit Rundschreiben und Artikeln in den Verbandsorganen, durch Beratung im Rahmen von Veranstaltungen, die Lancierung eines Kennzeichnungssystems und die Publikation rauchfreier Angebote im Internet.



Restaurants, Bars und Cafés in Basel deklarieren bis Ende Jahr an der Eingangstüre, welche Angebote für Nichtraucher bestehen.

Weg der Vernunft

Wir müssen dem gesellschaftlichen Wandel Rechnung tragen und noch mehr rauchfreie Angebote schaffen. Unsere Branche kann nur erfolgreich sein, wenn es uns gelingt, sowohl Raucher als auch Nichtraucher glücklich zu machen!

Wie eine repräsentative Umfrage des Link-Instituts zeigte, ist die fundamentalistische Forderung nach einem Rauchverbot in Gaststätten nicht mehrheitsfähig (siehe April-Ausgabe). Auf der anderen Seite wünschen sich 77% der Befragten klar abgetrennte rauchfreie Bereiche. Mehr Nichtraucherschutz ist also ein Gebot der Stunde! Wir sind froh, dass die Basler Regierung dieses Ziel nicht neuen Gesetzen, sondern zusammen mit den Betroffenen erreichen will. Allerdings müssen wir die rauchfreien Angebote markant ausbauen, wenn ein Rauchverbot auf kantonaler Ebene auch mittelfristig verhindert werden soll. Bitte machen Sie mit!

Das „Basler Modell“ könnte Vorbildcharakter haben: Ein vernünftiger Kompromiss ist besser als die unverhältnismässige Einschränkung der unternehmerischen und persönlichen Freiheit. Unsere Dachverbände werden alle politischen und rechtlichen Möglichkeiten ausschöpfen, um ein Rauchverbot auf Bundesebene zu verhindern. Sollte es dennoch soweit kommen, müssen alle Anbieter von gastronomischen Dienstleistungen, also beispielsweise auch Vereinswirtschaften, Besenbeizen und Partyveranstalter, gleich behandelt werden. Sonst würde einmal mehr das herkömmliche Gastgewerbe die Suppe auslöffeln!



Josef Schüpfer
Präsident
Wirtverband
Basel-Stadt

Jubiläums-GV des Wirtverbandes

125 Jahre jung – und notwendiger denn je!

Die Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt stand ganz im Zeichen der 125-Jahr-Feier. Beat Emmenegger wurde neu in den Vorstand gewählt, welcher sich nun wieder aus sieben Mitgliedern zusammensetzt.

Präsident Josef Schüpfer konnte rund hundert Mitglieder und Gäste zur Jahresversammlung im Restaurant L'Escale begrüßen. Er erinnerte

«Es gibt zahlreiche Indizien, dass die Basler Wirte schon vor 1881 organisiert waren.»

daran, dass es zahlreiche Indizien gebe, dass die Wirte schon vor 1881 organisiert waren. Die «Geschichte der Basler Gastronomie» reiche noch viel weiter zurück, wie Mario Nanni's kürzlich erschienenes Buch eindrücklich belege.

In seiner Begrüßungsansprache wies Schüpfer einmal mehr detailliert auf die volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes hin. Unsere Branche sei der grösste Mehrwertsteuer-Nettozahler. Er verlangte gleich lange Spiesse für alle Marktteilnehmer und kritisierte das geplante Raumplanungsgesetz: «Es ist verrückt, wenn uns die reichlich subventionierten Bauern konkurrieren können, ohne sich an die gleichen Auflagen halten zu müssen.»

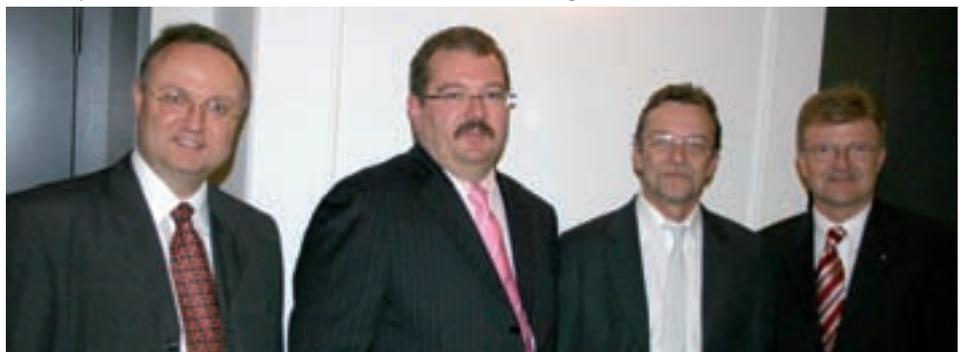
Geschäftsführer Dr. Alex Hediger ging auf die Öffnungszeiten der Boulevard-Cafés ein und legte dar, dass das neue Gastgewerbesgesetz nicht für allfällige Einschränkungen verantwortlich sei. Der Vorstandsdelegierte Maurus Ebnetter zeigte in seinem Referat die Bedeutung der Medien auf. Weitere interessante Vorträge kamen von Tourismusdirektor Daniel Egloff und Wirt-Ombudsmann Alex Stürchler. Zentralpräsident Klaus Künzli überbrachte die

Grüsse von GastroSuisse. Er wies darauf hin, dass die Basler Wirte schon im 19. Jahrhundert zu den Pionieren gehörten (sie gründeten zusammen mit fünf anderen Sektionen 1891 den schweizerischen Verband). Auch heute noch gingen von der Basler Sektion wertvolle verbandspolitische Impulse aus.

Die Jahresrechnung schloss mit einem Ertragsüberschuss von gut 34'000 Franken weit besser ab als budgetiert. Auch die übrigen statutarischen Geschäfte gaben nicht viel zu reden. Josef Schüpfer wurde für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren als Präsident wieder gewählt, ebenso die Vorstandsmitglieder Pierre Buess (Restaurant Stucki Bruderholz) und André Zimmerli (Messegastronomie). Neu in den Vorstand wurde der Unterhaltungsgastronom Beat Emmenegger berufen. Zum neuen Kassenrevisor wählte die Versammlung Peter Wyss (Restaurant Kunsthalle).

Zum anschliessenden Bankett im Kleinen Festsaal der Messe Basel erschienen 150 Gäste. Die Grussbotschaft der Regierung überbrachte Hanspeter Gass, der neue Vorsteher des Sicherheitsdepartements. Anwesend waren auch Grossratspräsident Dr. Andreas Burckhardt, verschiedene Parteiprääsidenten und Vertreter von befreundeten Organisationen. Die Catering-Leistung der Megastro sorgte selbst beim kritischen Gastronomen-Publikum für Aufsehen.

Das Unterhaltungsprogramm, zusammengestellt und charmant moderiert vom bekannten Regisseur und Schauspieler Helmut Förbacher, war sehr abwechslungsreich und kurzweilig. Nach Mitternacht trafen sich zahlreiche Gäste im Plaza Club von Beat Emmenegger, um den tollen Abend gemeinsam ausklingen zu lassen.



Das neu gewählte Vorstandsmitglied Beat Emmenegger (zweiter von rechts), umrahmt vom Vorstandsdelegierten Maurus Ebnetter, Kantonalpräsident Josef Schüpfer und GastroSuisse-Zentralpräsident Klaus Künzli.

125 Jahre Wirtverband Basel-Stadt

Impressionen von der Jubiläumsfeier



■ Andreas Plüss (St. Alban-Eck) mit Miorita und Felix Meier (Vizedirektor Gewerbeverband Basel-Stadt).



■ Bernie und Markus Thommen von der Vorest AG betreiben unter anderem die legendären Treffpunktlöke «Klingental» und «Zum Schiefen Eck».



■ Stets voller Tatendrang: Die Herren Karaca (Flügelrad), Yüksel (Steinbock) und Necati Yasar (Alte Post, VIP Bar).



■ Konnten das Fachsimpeln nicht lassen: Christoph Giertz (Café Stofferlo) und Mike Fliss (MIC Catering).



■ Bezaubert: Das Damenorchester der Helmut Förbacher Theater Company.



■ Politische Tischgespräche: Der neue kantonale FDP-Präsident Daniel Stolz, CVP-Präsident Markus Lehmann und Christoph Zacher von der DSP.



■ Das Ehepaar Rollka von der Walliser Kanne zog sich kürzlich in den Ruhestand zurück.



■ Historischer Gasthof, dynamische Wirtsleute: Johannes Tschopp und Gattin vom Goldenen Sternen im St. Alban.



■ Italianità im Kleinbasel: Die Geschwister Guiglielmino von der Pasticceria Da Graziella.



Stellenbörse für die Schweizer
Gastronomie und Hotellerie

www.gastro-express.ch



■ Groovige Guggenmusik: «Hahndropfer»



■ Beim Apéro: Hans Hitz (Restaurant Hahn), Ruedi Eggmann (Lehenmatt) und Christoph Schaub (Gartenbad St. Jakob).



■ Keine Berührungängste: Regierungsrat Hanspeter Gass, Lotti Weber (Torstübli) und Hansjürg Erni (Leiter Dienste beim Sicherheitsdepartement)



■ Ina und Ruedi Spillmann vom Restaurant Weiherhof.



■ Kamilton Arumugam übernahm anfangs Jahr das Cabaret Le Privé, Denise Schmucki plant eine Aviatik-Lounge.



■ Ladies Night: Krönender Abschluss des Unterhaltungsprogramms waren Ausschnitte aus einem Theaterstück über Männer-Striptease.



■ Kurt Sinsel (Präsident Hotel & Gastro Formation), Alex Hediger (Geschäftsführer Wirteverband Basel-Stadt) und Urs Stingelin (Präsident GastroBaselland).



■ Die Swingvögel brachten einen Hauch poetischer Fasnacht in den Saal.



■ Happy Birthday, Wirteverband!



■ Der Basler Wirtechor bei seinem Gesangsvortrag.



■ Gewerbedirektor Peter Malama mit Regierungsrat Hanspeter Gass warten auf die Öffnung des Dessertbuffets.



■ Guido Schmidt (Grand Café Huguenin), Livio und Julia Giambonini (Bücheli Café Bar Lounge)

Der Basler Cafetier

Unser Info-Magazin «à la bâloise» wird auch an die Nordwestschweizer Mitglieder des Schweizer Cafetier-Verbands verschickt. Hier finden Sie aktuelle Informationen der Basler Cafetiers.



Kaffeemaschinen pflegen

Eine ungenügende Reinigung der Kaffeemaschine wirkt sich auf die Lebensdauer aus, aber auch auf die Qualität des Kaffees: Oxydierte, nicht gelöste Kaffeeöl beeinträchtigen den Geschmack erheblich. Bei Kaffee-Milch-Systemen ist Hygiene noch wichtiger, weil die Gefahr von mikrobiellen Veränderungen besteht. Mindestens einmal täglich muss die Kaffeemaschine gründlich gereinigt werden. Milchstein löst sich mit einem sauren Reiniger, für Fette braucht es alkalische Mittel. Beachten Sie unbedingt die Vorgaben des Herstellers und verwenden Sie nach Möglichkeit Original-Reinigungstabletten!



■ Kaffeemaschinen sind täglich zu reinigen. Empfehlenswert ist ausserdem eine jährliche Wartung durch den technischen Dienst.

SCHWEIZER CAFETIER VERBAND

Schweizer Cafetier-Verband
Bleicherweg 54, 8039 Zürich
Telefon 01 201 67 77
Fax 01 201 68 77
info@cafetier.ch
www.cafetier.ch

GV des Basler Hotelier-Vereins Schmid und Thüring neu im Vorstand

Die ordentliche Generalversammlung des Basler Hotelier-Verein war am 18. Mai 2006 zu Gast im «Das Breite Hotel» bei Kollege und Neumitglied Ueli Genner. Werner Schmid und Yvette Thüring wurden neu in den Vorstand gewählt.

An seiner letzten GV als Präsident gab Raeto Steiger im Jahres- und Tätigkeitsbericht auch einen Rückblick auf seine beiden Amtsperioden. Dabei ging er unter anderem auf die gute Zusammenarbeit mit dem Wirtverband in den Bereichen Berufsbildung und Öffentlichkeitsarbeit ein.

«Neu wählt der Vorstand den Präsidenten oder die Präsidentin.»

Das Wahlgeschäft wurde zügig behandelt. Zwei neue Mitglieder sind mit Akklamation in die Vereinsleitung aufgenommen worden: Yvette Thüring vom Swissôtel Le Plaza und Werner Schmid, Präsident des Gewerbeverbands Basel-Stadt. Die Versammlung wählte alle bisherigen Vorstandsmit-

glieder, die Revisoren und Direktor Peter Malama einstimmig für weitere drei Jahre.

Der Antrag des Vorstandes an die Versammlung wurde angenommen: Neu wählt der Vorstand nicht nur die Delegierten für den Dachverband Hotellerieuisse, sondern auch den Präsidenten oder die Präsidentin! An seiner ersten Sitzung in neuer Zusammensetzung hat der Vorstand Werner Schmid zum neuen Präsidenten bestimmt. Schmid ist unter anderem auch Präsident des Gewerbeverbands Basel-Stadt. Ein Interview folgt in der nächsten Ausgabe von «à la bâloise».

Mit einem vom Team des «etwas anderen» Hotels liebevoll zubereiteten Apéro sowie der Besichtigung der Gästezimmer sowie der übrigen Räumlichkeiten ging ein intensiver und interessanter Nachmittag zu Ende.



■ Neu im Vorstand: Gewerbeverbands-Präsident Werner Schmid und Hotelière Yvette Thüring vom Swissôtel Le Plaza.



■ Verabschiedung von und besten Dank an Raeto Steiger, welcher als Präsident des Basler Hotelier-Vereins nach sechs Jahren zurück trat. Links Peter Malama, rechts Vizepräsident Urs Hitz.



■ Die beiden Vorstandsmitglieder Ernst Römer (Palazzo Wettstein) und Roland Tischhauser (Bad Bubendorf).



■ Der Vorstand des Basler Hotelier-Vereins bestimmte Werner Schmid zum neuen Präsidenten.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

Grossräte zu Gast beim Wirteverband

Aus Anlass des 125-jährigen Bestehens lud der Wirteverband Basel-Stadt Politiker aller Fraktionen zum Mittagessen ein. Gut fünfzig Grossräte, zwei Regierungsräte und der Staatschreiber leisteten dieser Einladung Folge. Gross-

ratspräsident Burckhardt würdigte in einer Ansprache die Integrationsleistung des Gastgewerbes und die Bedeutung der Branche für den gesellschaftlichen Zusammenhalt.



■ CVP-Vertreter im Grossen Rat: André Weissen und Fraktionspräsident Stephan Gassmann



■ Die Regierungsräte Hanspeter Gass und Dr. Guy Morin, FDP-Fraktionspräsident Christophe Haller



■ Wirtepräsident Josef Schüpfer im Gespräch mit der liberalen Politikerin Christine Wirz-von Planta



■ Grossrat Michael Wüthrich (Grünes Bündnis), WVBS-Geschäftsführer Dr. Alex Hediger



■ Peter Zinkernaegel (LDP) mit den beiden SP-Grossrätinnen Susanna Banderet-Richner und Maria Berger-Coenen



■ Wirteverbands-Vorstandsmitglied Pierre Buess im Gespräch mit Grossrat Eduard Rutschmann (SVP).



■ Grossrat Oswald Inglin (CVP) und Staatschreiber Dr. Robert Heuss



■ Ob sich Bürgerrat Patrick Hafner (SVP) mit Grossrat Hasan Kanber (Grünes Bündnis) über Einbürgerungsfragen unterhielt, entzieht sich unserer Kenntnis.



■ Zwei von fünf Medizinern im Kantonsparlament: Dr. Philippe Macherel (SP) und Dr. Rolf von Aarburg (CVP)



■ Grossratspräsident Dr. Andreas Burckhardt und sein liberaler Parteikollege Dr. Donald Stückelberger



■ Jungpolitiker: Grossräte Conradin Cramer (LDP), Sebastian Frehner und Joël Thüring (SVP).



■ Proben die bürgerliche Zusammenarbeit: Grossrätin Desirée Braun (SVP) und Ernst Mutschler (FDP).

Aha-Effekte

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

FOLGE 4

EXOTISCHE FRÜCHTCHEN

Banane

Das Wort stammt aus der Kongosprache des 16. Jahrhunderts. Der Begriff *banam* wurde von den Portugiesen als *banana* übernommen, was sich in den meisten Sprachen durchsetzte. Nur im Kongo heissen die Früchte heute *tiba*.

Mango

Der Begriff stammt aus dem Tamilischen, welches die reife Frucht als *mampalam*, die unreife hingegen als *mangai* bezeichnet. Die portugiesischen Seeleute übernahmen das Letztere, weil nur die unreifen Früchte für den Handel brauchbar waren.

Ananas

Die Bezeichnung stammt aus der Tupi-Sprache des einst portugiesischen Brasiliens, wo die Ananaspflanze wild wächst. Der Name der Frucht gelangte bereits im 16. Jahrhundert in die europäischen Sprachen. Das spanische Wort *piña*, von welchem das englische *pineapple* stammt, setzte sich bei uns ebenso wenig durch wie der Begriff «Königsapfel», welcher im 18. Jahrhundert kurz auftauchte.

Schokolade

Das mexikanische Eingeborenenwort *xocolatl* wurde bereits im 16. Jahrhundert zu spanisch *chocolate* entlehnt. Der amerikanischen Pflanzenwelt entstammen unter anderem auch Avocado, Kakao, Kautschuk, Kokain, Mais, Tabak, Tapioka und Tomate. Chili ist dem Náhuatl, der Nachfolgesprache des Aztekischen entlehnt, in dem der Pflanzennamen *chilli* angeblich von einer Wurzel mit der Bedeutung «rot» abgeleitet ist.

In der nächsten Ausgabe:

- Wie aus dem «Brotwart» ein Lord wurde
- Als das Bier noch mit der Kelle geschöpft wurde
- Wie Paracelsus dem Alkohol zum Durchbruch verhalf



Die Geschichte der Basler Gastronomie

Mario Nanni, der Archivar des Wirtverbandes Basel-Stadt, hat in akribischer Arbeit die faszinierende Geschichte der Basler Gastronomie von 354 nach Christus bis heute aufgearbeitet. Entstanden ist ein einzigartiges Werk, das in der Sammlung der Basler Stadtgeschichte eine Lücke schliesst. Das Buch ist illustriert mit über 250 Fotos und Dokumenten, die zu einem grossen Teil noch nie

veröffentlicht wurden. Es bietet unter anderem Anekdoten, Einblick in die Gastronomiekultur, die Verbandsgeschichte und Aufnahmen vergangener Zeiten.

Mario Nanni

Die Geschichte der Basler Gastronomie

ISBN 3-7245-1363-1 / CHF 68
Friedrich Reinhardt Verlag
www.reinhardt.ch

Frantas Bierhalle Filiale des Basler Löwenbräu.
45 Jeschenvorstadt 45.

Samstag, 23. und Sonntag, 24. Juli

Letzte Tage

vor seiner Abreise ist noch zu sehen der

Amerikanische Riese

**LEWIS
WILKINS**

von 10 Uhr morgens bis
10 Uhr abends.

Entrée 20 Cts., Kinder 10 Cts.

1898 gastierte der «amerikanische Riese» Lewis Wilkins in Frantas Bierhalle.

baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

Bereits profitieren über 700 Hoteliers und Wirte von unserem Angebot.
Interessiert? Ein kurzes Mail an ebnetter@baizer.ch genügt.



Gastgewerbliche
Liegenschaftsbörse

www.gastro-express.ch

Alkoholkonsum geht zurück

Der jährliche Durchschnittskonsum von alkoholischen Getränken geht zurück. Bei den Spirituosen betrug der Rückgang seit 1984 sogar 26%!

Während 1992 noch 20% der Personen in der Schweiz täglich alkoholische Getränke konsumierten, ging der Anteil seither kontinuierlich auf 16% zurück. Parallel dazu ist der Anteil der Abstinenten von 16% auf 19% gestiegen. Männer trinken häufiger und mehr als Frauen. Mit zunehmenden Alter steigt der Prozentsatz der Personen, die jeden Tag Alkohol konsumieren. Entgegen einer weit verbreiteten Meinung trinken die Tessiner und die Romands übrigens mehr Bier als die Deutschschweizer.

Sehr ungerecht ist die Besteuerung: Während Spirituosen nur gerade 17.5% des Konsums von reinem Alkohol in der Schweiz ausmachen, tragen sie 73% der spezifisch auf Alkohol erhobenen Steuern. Bei gleicher Menge reinem Alkohol wird eine Spirituose viermal höher besteuert als Bier. Und dank

der einflussreichen Bauernlobby unterliegen Wein und Apfelwein überhaupt keiner Sondersteuer, obwohl mehr als die Hälfte des Alkoholkonsums in dieser Form erfolgt!

Die überwiegende Mehrheit der Konsumenten weiss mit Mass und Verantwortungsbewusstsein zu geniessen. Dennoch gelten rund 300'000 Menschen oder 4% der Einwohner in der Schweiz als alkoholabhängig oder stark gefährdet. In der Altersgruppe der 15- bis 24-Jährigen fällt ein grosser Anteil von Personen auf, die episodisch risikohaft Alkohol konsumieren. Der Hauptgrund für dieses Verhalten liegt wohl beim weit verbreiteten Wunsch junger Menschen, gegen Gesellschaftsnormen zu verstossen. Jugendschutz ist nötig – allerdings wird es ein Dilemma bleiben, dass Verbote auch kontraproduktiv wirken können.



Bei gleicher Menge reinem Alkohol wird eine Spirituose viermal höher besteuert als Bier.

Jugendschutz

Die Gesetzgebung verbietet den Verkauf von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren. Spirituosen und Alcopops dürfen nur an Konsumenten über 18 verkauft werden. Gastronomie-Mitarbeiter sind berechtigt, bei Unsicherheit einen Ausweis zu verlangen! Jugendschutz-Kleber sind für Mitglieder kostenlos. Senden Sie ein Mail an ebneter@baizer.ch



Auswirkungen der Promillegrenze

Gemäss einer Erhebung von GastroSuisse hatten im vergangenen Jahr zwei Drittel der Restaurantsbetriebe Umsatzverluste zu verzeichnen. Jeder fünfte Betrieb verlor sogar mehr als 20%, vor allem bei den margenstarken Bier- und Spirituosenumsätzen! Während Beherbergungs- und Schnellverpflegungsbetriebe zulegen konnten,

waren konventionelle Restaurants und Unterhaltungslokale – vor allem in ländlichen Gegenden – stark betroffen. Immerhin zeigt sich, dass ein Teil der Gäste die anfängliche Verunsicherung, die vor allem durch die Einglas-Kampagne der Beratungsstelle für Unfallverhütung (BfU) hervorgerufen wurde, überwunden hat.

Hotel Basel erhält Q3

Bereits zum 15. Mal konnte Basel Tourismus als regionale Qualitätskommission Gütesiegel für den Schweizer Tourismus verleihen. Das Hotel Basel erhielt als erstes Haus das Qualitäts-Gütesiegel der Stufe 3. Das Hotel Euler erhielt die Auszeichnung der Stufe 2, der Schweizerhof und das Radisson SAS haben das Q1 erworben. Gesamthaft wurden bisher 82 Tourismusbetriebe in der Region mit einem Qualitätsgütesiegel ausgezeichnet!



Raeto Steiger und sein Kader nehmen das Zertifikat für ein umfassendes Qualitäts-Managementsystem entgegen.

Basler Tourismus auf Rekordkurs

Die positive Nachfrageentwicklung dauert an: Die Zahlen für das erste Quartal 2006 zeigen gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme der Logiernächte um 10.2%. Mit 205'648 Übernachtungen wurde das höchste je ausgewiesene Resultat erzielt. Zum guten Ergebnis beigetragen haben das konjunkturelle Umfeld, die Entwicklung des EuroAirports, das Wachstum an den Wochenenden und der florierende Geschäfts- und Messeturismus. Der Frequenzanstieg ist ausländischen Gästen (+22%) zuzuschreiben, während die Nachfrage aus der Schweiz (-13%) nachliess. Die wichtigsten Auslandsmärkte waren wie gewohnt Deutschland, die USA und Grossbritannien. Deutlich mehr Gäste kamen aus den USA (+26%), aus Israel (+52%), Spanien (+126%), China (+42%) und Japan (+15%).

Berufsmesse

Der Gewerbeverband Basel-Stadt organisiert vom 19. bis 21. Oktober 2006 die erste «Basler Berufs- und Bildungsmesse». Die dreitägige Grossveranstaltung in der Messe Basel ermöglicht einen Dialog zwischen Jugendlichen, Eltern, Lehrpersonen und Wirtschaft. Sie bietet einen Überblick über die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten. 50 Aussteller werden insgesamt rund 100 Berufe präsentieren. Die Messe soll alle zwei Jahre stattfinden, alternierend zur «Berufsschau» in Pratteln.

www.kmu-channel.ch

Schweiz wird Rotwein-Land

Im letzten Jahr war die Weinernte ausgesprochen klein. Die eingekellerte Menge betrug 100.1 Mio. Liter, wovon 52.1% Rotweine waren. Immer mehr Weisswein-Reben müssen roten Sorten weichen: Gemäss Bundesamt für Landwirtschaft verkleinerten sich 2005 die mit Chasselas und Müller-Thurgau bestockten Rebflächen um gesamthaft 209 Hektaren. Bei den Neuanpflanzungen waren die roten Sorten Gamaret, Merlot, Garanoir und Syrah am beliebtesten.



Maximilians Bräu ab sofort lieferbar

Qualitätsbier für CHF 1.80 pro Liter!

Der Wareneinkauf von Offenbier hat sich in den letzten Jahren um über 20% verteuert, während gleichzeitig der Privatkonsument im Detailhandel immer günstiger einkauft. Damit diese Diskriminierung aufhört, lancieren wir in Zusammenarbeit mit der Getränkefirma Theo Rietschi AG das qualitativ hochstehende Fassbier «Maximilians» aus Bayern.

Der Dauer-Tiefpreis von CHF 1.80 pro Liter liegt rund 30% unter demjenigen der Schweizer Offenbiere! Er gilt unabhängig von der bestellten

**«Der Preis liegt fast 30%
unter demjenigen
der Schweizer Offenbiere!»**

Menge, also bereits ab einem Fass. Die Umstellung der Zapfköpfe erfolgt kostenlos durch den Lieferanten. Weitere Leistungen wie Gläser, Bierteller oder Werbemittel sind nicht vorgesehen. Der Unterhalt und nötigenfalls auch die Installation der Ausschankanlagen kann gegen Entschädigung geleistet werden. Neutrale, geeichte Gläser werden ab CHF 1.50 gerne vermittelt.

Sind Sie durch einen Bierliefervertrag gebunden? Beachten Sie, dass nach neuester Rechtsprechung solche Verträge eine Laufzeit von höchstens fünf Jahren aufweisen dürfen. Falls Ihr Vertrag länger läuft, können Sie nach fünf Jahren kündigen.



■ Im Ausland und im Detailhandel schon lange üblich: Günstige Biere, die qualitativ mit Marken des mittleren Preissegments vergleichbar sind.

Superstark!

Tel. 0 800 816 816

www.oekk.ch

O'KK
Öffentliche Krankenkassen
Schweiz

Jung und unkompliziert.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

Interview mit Kurt H. Illi «Basel hat viele Trümpfe»

Kurt H. Illi, der wohl bekannteste Tourismusfachmann der Schweiz, trat nach sechs Jahren im Vorstand von Basel Tourismus altershalber zurück. Wir wollten von «Mister Luzern» wissen, mit welchen Eindrücken er seine offizielle Tätigkeit in Basel aufgibt.

Wie hat sich Ihr Basel-Bild in den letzten Jahren verändert?

Ich bin sehr beeindruckt, wie Basel sich entwickelt. Messe, Flughafen und Museen gedeihen prächtig. Man spürt, dass in dieser Stadt viel Geld vorhanden ist – nicht nur beim Novartis Campus, sondern auch bei vielen anderen Projekten. Mit der Euro 2008 erhält Basel nun eine weitere Chance, sich in bestem Licht zu präsentieren.

Wie erlebten Sie die Tätigkeit im Vorstand von Basel Tourismus?

Als ich gewählt wurde, war Basel Tourismus gerade in einem schwierigen Umbruch. Der Vorstand wurde massiv verkleinert und die operative Führung wechselte. Die Reorganisation unter Leitung von Präsident Jürg Schärer hat sich gut bewährt. Im Vorstand sind alle wichtigen Kompetenzfelder gut vertreten und es herrscht eine gepflegte Gesprächskultur.

Hat sich das Tourismusmarketing von Basel positiv verändert?

Ganz bestimmt. Die Zahlen sprechen ja für sich. Man war früher wohl zu bescheiden und schüchtern. Heute wird Basel selbstbewusster und besser verkauft. Basel Tourismus schuf eine neue Corporate Identity, welche auch konsequent angewandt wird. Der neue Claim «Culture Unlimited» hilft sehr dabei, Basel zu positionieren und von den anderen Schweizer Städten abzuheben.

Welchen Teil Ihres «Luzerner Rezepts» hat Basel Tourismus übernommen?

Basel beteiligt sich wie Luzern an vielen Gemeinschaftsprogrammen von Schweiz Tourismus. Von dieser Solidarität zum Reiseland Schweiz profitieren schlussendlich alle. Basel unternimmt heute auch vermehrt Promotionen in Fernmärkten, die man früher nicht als besonders wichtig einstufte. Vor vier Jahren begleitete ich Direktor Daniel Egloff

auf einer dreiwöchigen Asienreise, und ich konnte ihm dort einige Türen öffnen. Die Zuwächse aus diesen Herkunftsländern sind sehr erfreulich, nicht zuletzt auch dank der Vermarktung von Basel als «Christmas City».

Ist das Potential im Freizeit-Tourismus ausgeschöpft?

Wesentlich besser als noch vor ein paar Jahren! Ich glaube an weitere Steigerungsmöglichkeiten, haben wir doch viele Trümpfe: Eine tolle Altstadt an einem weltbekannten Fluss, eine sehr hohe Dichte an Museen und anderen Kulturangeboten, vielfältige Shopping-Möglichkeiten. Basel verfügt ausserdem über eine fantastische Umgebung, eine reizvolle Lage im Dreiländereck und zunehmend attraktive Flugverbindungen. Last but not least gibt es in der Region überdurchschnittlich viele erstklassige Restaurants.

Welche Rolle kann die Gastronomie bei der touristischen Vermarktung spielen?

Der kulinarische Eindruck ist entscheidend: Das gastronomische Angebot macht beim Reisen mindestens einen Drittel des Erlebnisses aus! Viele Touristen wollen einheimische Spezialitäten probieren. Hier könnten viele Lokale noch mehr tun. Ansonsten bin ich von der regionalen Gastronomie begeistert, sie ist äusserst vielfältig und attraktiv.

Wie beurteilen Sie die Qualität der Basler Hotellerie?

Das Hotelangebot in Basel halte ich für überdurchschnittlich gut. Zum Glück verfügt die Basler Hotellerie mit dem «Les Trois Rois» nun wieder über ein stolzes Flaggschiff.

Ein kurzes Schlusswort?

Es wäre schön, wenn die volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus in Basel noch mehr anerkannt würde. Ich danke allen herzlich, die in den letzten Jahren mit mir zusammen gearbeitet haben. Weiterhin viel Glück und Erfolg!

Neue Vorstandsmitglieder

Kurt H. Illi und Prof. Hansruedi Müller traten nach jahrelanger Tätigkeit im Vorstand von Basel Tourismus zurück. Die Generalversammlung wählte neu in den Vorstand: Frau Dr. Ruth Ludwig-Hagemann für den Fachbereich Kultur, Dr. Daniel Fischer für den Bereich Tourismus und Maurus Ebnetter als Vertreter des Gastgewerbes.



■ Kurt H. Illi: «Früher war man zu bescheiden. Heute wird Basel selbstbewusster und besser verkauft.»

Kandinsky-Ausstellung

Das Kunstmuseum Basel zeigt vom 21. Oktober 2006 bis 4. Februar 2007 Werke des grossen russischen Künstler Wassily Kandinsky. Die Ausstellung zeichnet Kandinskys Weg von der Landschaftsmalerei zur Abstraktion nach – einen Weg, der die Kunst des 20. Jahrhunderts revolutionierte.

www.kunstmuseumbasel.ch



Alkoholfreies Weissbier

Das Hefeweissbier Schneider Weisse gibt es nun auch in einer alkoholfreien Variante. Das obergärige, nicht filtrierte Bier aus Bayern ist dank seiner isotonischen Eigenschaften auch für Sportler geeignet. Der Vertrieb für die Schweiz erfolgt durch die Feldschlösschen Getränke AG.



> Stellen suchen.

> Stellen anbieten.

> Kostenlos.

www.gastro-express.ch

Leibesvisitationen nicht erlaubt

Klubbetreiber dürfen mutmassliche Drogenhändler festhalten und dabei sogar der Situation angepasste Gewalt anwenden. Es ist hingegen verboten, Verdächtige zu durchsuchen.

Der Sicherheitsmann eines Zürcher Klubs entdeckte eine doppelt belegte Toilettenkabine und forderte darauf den mutmasslichen Drogendealer auf, mit ins Büro zu kommen. Dort beauftragte der Geschäftsführer einen zweiten Sicherheitsmann, den Verdächtigen abzutasten. Als dabei immer mehr Drogen und Bargeld zum Vorschein kamen, verlangte der Klubbetreiber vom Dealer, die Hosen herunter zu lassen, wobei mehrere Portionen Kokain zum Vorschein kamen. Die Polizei wurde erst nach 45 Minuten benachrichtigt.

«Aufgezwungene Leibesvisitationen sind ein Eingriff in die Persönlichkeitsrechte.»

Darauf hin wurden die beiden Security-Leute und der Geschäftsführer wegen Nötigung angeklagt, aber vom Gericht freigesprochen. Objektiv gesehen, habe es sich zwar um Nötigung gehandelt. Der Richter hielt die aufgezwungene Leibesvisitation und die lange Dauer des Nichtgehenlassens für einen «Eingriff in die Persönlichkeitsrechte, den sich niemand von anderen Privatpersonen gefallen lassen muss». Auf der anderen Seite hielt er jedoch dem Geschäftsführer und dem Security-Mann zugute, sie hätten aus zureichenden Gründen angenommen, sie seien zum Vorgehen berechtigt. Die Polizei teilte nämlich bei früheren

Einsätzen mit, dass sie nicht wegen jeder Kleinstmenge Drogen ausrücken wolle. Daraus schloss der Geschäftsführer, er sei geradezu verpflichtet, zuerst die mitgeführte Drogenmenge zu ermitteln. Den Angeklagten wurde zugestanden, dass ihnen das Unrechtsbewusstsein fehlte.

Der erste Sicherheitsmann konnte sich ausserdem auf die Strafprozessordnung berufen, wonach je-

der Private bei dringendem Verdacht auf ein Verbrechen berechtigt ist, eine Person zu ergreifen. Die doppelte Toilettenbelegung genügt als Verdachtsmoment. Auch ein Warenhausdetektiv darf eine Person festhalten, wenn er diesen aufgrund seiner Beobachtungen des Diebstahls verdächtig. Wichtig ist aber, dass sofort die Polizei zugezogen wird. Der Wachmann habe davon ausgehen können, dass der Geschäftsführer dies tue.



■ Mutmassliche Drogendealer dürfen festgehalten werden, die Polizei muss aber unverzüglich benachrichtigt werden.

Infos für Klubbetreiber

Verbrechen oder Vergehen

Bei Drogenhandel oder schwerer Körperverletzung können Sie einen mutmasslichen Täter zurück halten, bis die Polizei eintrifft – auch wenn das zwei Stunden dauert. Dabei darf auch der Situation angemessene Gewalt ausgeübt werden.

Übertretungen

Reine Drogenkonsumenten sind aus dem Lokal zu weisen, eventuell ist ihnen ein Hausverbot zu erteilen. Sie dürfen nicht gewaltsam zurück gehalten oder eingesperrt werden.

Begünstigung

Klubbetreiber oder Sicherheitsangestellte haben keine Amtspflicht, Drogenkonsumenten oder Dealer zurück zu halten und der Polizei zu übergeben. Die Polizei erwartet eine Hinausweisung und ein Hausverbot. Bei klaren Fällen von Drogenhandel sollte die Polizei alarmiert werden.

Leibesvisitationen

Sicherheitsangestellte haben keine speziellen Kompetenzen. Auch für sie gilt die Strafprozess-

ordnung und das Strafgesetzbuch. Personen dürfen nur mit deren Einverständnis von Klubangestellten durchsucht werden. Das gilt auch bei der Eingangskontrolle.

Datenaustausch

Den Klubs ist die Führung von eigenen oder gemeinsamen Datenbanken erlaubt, welche auch für die Erteilung von Hausverboten verwendet werden dürfen. Es dürfen alle vorhandenen Angaben gespeichert werden, allerdings sollten die Betroffenen darüber orientiert werden.

Beweismittel

Meistens stehen Aussagen gegen Aussagen. Foto- und Filmaufnahmen können als Beweismittel dienen, bringen aber normalerweise nicht viel. Beachten Sie die Vorschriften über die Film- und Tonaufnahmen im Artikel 179 des Strafgesetzbuches!

Personalien feststellen

Wenn ein Grund für die Erteilung eines Hausverbots besteht, verlangen Sie einen Ausweis, um die

Identität festzustellen. Kann oder will eine Person sich nicht ausweisen, können Sie die Polizei beziehen. Im Fall von Drogenhandel oder Drogenkonsum wird ein Strafverfahren eingeleitet.

Hausverbote

Hausverbote müssen eingeschrieben geschickt, persönlich gegen Unterschrift oder unter Zeugen ausgehändigt werden. Senden Sie eine Kopie an die zuständige Polizeiwache. Möglicher Text: «Hiermit erteilen wir Ihnen ab sofort bis auf Widerruf Hausverbot. Bei Nichtbeachten erstatten wir Anzeige wegen Hausfriedensbruchs.»

Alarmierung

Damit die Polizei am schnellsten kommt, immer über Telefon 117 alarmieren und den Vorfall kurz schildern.



Die jungen Alten kommen!

Eine neue Generation von kaufkräftigen Gästen

Die Schweiz altert. Wer sich dem «Silbermarkt» clever nähert, dem winkt schon bald Gold. Und wer sich nicht auf das Gästesegment der «Best Ager» einstellt, sieht womöglich schon bald alt aus.

Wir stehen vor einem gewaltigen demographischen Umbruch: Die geburtenstarken Jahrgänge kommen schleichend, aber unaufhaltsam ins Rentenalter. Die Bevölkerungsgruppe der Über-50-Jährigen nimmt laufend zu und wird 2020 mehr als drei Millionen Menschen umfassen. Gleichzeitig fehlt ein Drittel der nachfolgenden Generationen, weil Schweizer im Durchschnitt nur noch 1.43 Kinder bekommen. In 25 Jahren wird deshalb bereits jeder dritte Einwohner über 60 sein!

«Ältere Menschen werden immer vermögender, agiler und mobiler.»

Der Umbau der Alterspyramide stellt nicht nur immense Herausforderungen an Gesellschaft und Sozialsysteme, sondern birgt auch Wachstumsschancen für die Wirtschaft. Rund 3000 Milliarden Franken Vermögen befinden sich in den Händen der Über-50-Jährigen! Das geläufige Bild vom bescheidenen Rentnerdasein ist überholt. Ältere Menschen werden immer vermögender, ausgabenfreudiger, agiler und mobiler. Sie wollen noch nicht zum alten Eisen zählen, treiben Sport, spielen Theater und gehen gerne aus. Aufgewachsen mit Rolling Stones und Pizza, sind sie die ersten Alten, die nicht nur auf jung machen, sondern sich auch tatsächlich jünger fühlen – gemäss Untersuchungen um etwa 15 Jahre!

Die Kaufkraft verschiebt sich. Was bedeutet das für Gastgewerbe? Zum einen, dass es sich lohnt, auf die Bedürfnisse älterer Menschen einzugehen. Zum anderen, dass es immer weniger aussichtsreich ist, sich den Kopf darüber zu zerbrechen, wie man relativ mittellosen Zwanzigjährigen mehr Speisen und Getränke verkauft.

Die neuen Alten passen in keine Schubladen. Das Alter allein sagt über den einzelnen Gast nur wenig aus. Dennoch gibt es eine Gemeinsamkeit: Die Seh- und Hörleistungen nehmen ab. Aufmerksame Gastgeber berücksichtigen das, z.B. bei der Beleuchtung, der Beschallung und der grafischen Gestaltung.

Die künftigen «Best Ager» sind nicht nur wohlhabend, sondern auch qualitäts- und gesundheitsbewusst. Ihre Vorlieben unterscheiden sich nicht mehr so stark von denen jüngerer Gäste. Klassiker der gutbürgerlichen und saisonalen Küche liegen in der Gunst immer noch zuoberst, doch nimmt die Aufgeschlossenheit gegenüber Ethno-Food zu. Viele Betriebe vernachlässigen die Bedürfnisse älterer Leute sträflich. Dabei täte gerade die traditionelle Gastronomie gut daran, sich Gedanken zum Thema zu machen.

Das wünschen sich die neuen Alten

Nicht vor Augen führen, dass sie alt sind.
Alte Menschen nicht als Rentner ansprechen. Seniorenteller sind gut, dürfen aber nicht so genannt werden. Nicht anders behandeln als jüngere Gäste: Übertriebene Fürsorge nervt.

Abnehmende Sinnesleistungen berücksichtigen.

Die Beleuchtung darf nicht schummrig sein. Genau so falsch sind auch grelle Neonröhren. Nur leise Hintergrundsbeschallung. Je geselliger die Runde, desto leiser muss die Musik sein. Klar und deutlich sprechen. Angebotskarten sauber und mit gut leserlichen Schriften gestalten.

Ältere Gäste mögen es gemütlich.

Bequeme Stühle und freundliche Bedienung sind wichtig. Seien Sie geduldig und nehmen Sie sich Zeit: Erklären Sie ausführlich, falls etwas nicht verstanden wird. Ältere Damen und Herren freuen sich über junge, hübsche Servicekräfte!

Traditionelles zeitgemäss interpretieren.

Nicht zu stark salzen und würzen. Viele Senioren müssen auf ihren Cholesterinspiegel und auf ihre Zuckerwerte achten. Kleinere Portionen anbieten, aber nicht speziell für ältere Gäste!



Der graue Markt wird bunt: Die neuen Alten sind rüstig und konsumfreudig.

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

www.basel-restaurants.ch

wird unterstützt von:

Basel+
Culture Unlimited.

IWB
WIRTSCHAFTS
BUND

(mybasel.ch)

FELDSCHLÖSSCHEN
GETRÄNKE

OKK



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop

Messe 2012

Mit Investitionen von 350 Millionen Franken soll das Basler Messegelände bis 2012 eine markante Modernisierung erfahren. Die wichtigsten Teile des Projekts, welches das Architekturbüro Herzog & de Meuron im Auftrag der Messe Schweiz entwickelt hat: Die Halle 1 wird zum Messeplatz hin erweitert, das Gebäude 3 neben dem Parkhaus wird erneuert, und die beiden neuen Hallenkomplexe werden mit einer zweigeschossigen Überbauung des Messeplatzes miteinander verbunden. Die Messe Schweiz wird 200 Millionen Franken der geplanten Investitionen selber tragen, der Rest soll durch Investitionsbeihilfen der Kantone Basel-Stadt und Basel-Landschaft finanziert werden.



Die besten Stadthotels

Im diesjährigen Hotel-Rating der «Sonntagszeitung» belegt das wieder eröffnete Luxushaus «Les Trois Rois» auf Anhieb den dritten Platz in der Kategorie «Stadthotels». Damit ist erstmals ein Basler Hotel in die Spitzengruppe vorgerückt. An erster Stelle liegt nach wie vor das «Baur au Lac» in Zürich, gefolgt vom «Beau Rivage Palace» in Lausanne, welches mit seinem neuen Spa den zweiten Platz eroberte. Auf den Plätzen vier und fünf liegen die beiden Genfer Häuser «Four Seasons Des Bergues» und «Mandarin Oriental Du Rhône».

www.myswitzerland.com/rating



Changes are chances – auch im BHV

Während die einen jubeln «zum Glück gibt's einen Präsidentenwechsel», werden die andern seufzen «Schade, jetzt müssen wir selbst arbeiten». Für jedes Unternehmen, für jede Organisation sind (Führungs-)wechsel Chancen. Auch die Aussagen «Weg mit laissez aller, laissez faire-Präsidenten, der nie eingreift» oder «weg mit dem Alleinherrscher, der seinen Vorstand, sein Abnickergremium geschickt durch die anstehenden Geschäfte schleust» zeigen die Spannweite der Gefühle.

In manchen Bereichen muss Bekanntes, Angewandtes weiter- beziehungsweise zu Ende geführt werden. Denken wir an die Aufgaben im Aus- und Weiterbildungsbereich, die einer partnerschaftlichen, nicht einer phrasenreichen Arbeit bedürfen. Stellen wir uns vor, wie die seit 2004 bestehende Zusammenarbeit zwischen dem Wirtverband Basel-Stadt und dem Basler Hotelier-Verein zum Nutzen der ganzen Branche, nicht nur der Verbände gefestigt, ergänzt und ausgebaut werden kann. Nehmen wir den Schulterchluss in Sachen Gastgewerbegesetz: Wir sehen sofort, dass gute Arbeit glaubwürdig und in ähnlicher Tonart vorgetragen, einem berechtigten Anliegen Aufwind verleiht und es zum Erfolg führt.

Stellen wir uns vor, wie unser Branchenschiff vorankommt, wenn Wind und Energie in die Segel bläst und persönliche Befindlichkeit, Tagesform oder die Wetterfähigkeit des Kapitäns keine Rolle spielen. Dies gilt sowohl für die überblickbaren kantonalen Binnenseen wie auch für die Weltmeere der Märkte. Wirte und Hoteliers können gleichermaßen profitieren.

Ich freue mich, erleben und beobachten zu können, wie sich unser Branchenschiff trotz der Last der Geschäfte geschickt, geschwind und wirksam seinem Ziel nähert.



■ Raeto Steiger
BHV-Präsident von 2000 bis 2006



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

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

Mehr unter
www.baslerwasser.ch



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Boulevard-Restaurants in der Steinen

Vernunft kehrt ein!

Das Baudepartement Basel-Stadt hat entschieden, dass für Boulevard-Cafés in der Steinvorstadt wie bisher Betriebszeiten bis 1 Uhr morgens respektive bis 2 Uhr am Wochenende gelten. Damit wird eine angekündigte Einschränkung zurück genommen.

Die Behörden entschuldigten sich für die missverständliche Form der Kommunikation. Man habe nun die Kriterien einer lebendigen Stadt in den Vordergrund gerückt. Speziell die Steinvorstadt als verkehrsfreier Boulevard und beliebter Treffpunkt soll in seiner Zentrumsfunktion nicht geschwächt werden. Andererseits soll mit einer minimalen Regelung auf Reklamationen der Anwohnerschaft reagiert werden. Musikbetrieb ist auch in Zukunft nicht möglich.

Die Allmendverwaltung hält hingegen an der Reduktion der Boulevardflächen um rund 5% fest. Es müsse ein Korridor von 4 Metern zwischen den belegten Flächen offen bleiben, damit die Zugäng-

leichbehandlungsgrundsatz verletzt würde. Das Gastgewerbe-gesetz – von einigen voreilig als Sündenbock genannt – regelt die generellen Öffnungszeiten, welche auf Gesuch hin sogar verlängert werden können. Für Boulevard-Restaurants gelten grundsätzlich analoge Öffnungszeiten wie für den Innenbetrieb.

Einschränkungen können nur verhängt werden, wenn von einem Betrieb unzumutbare Immissionen ausgehen. Bereits nach dem alten Gastgewerbe-gesetz war dies übrigens möglich und üblich (in rund 80 Fällen). Das Problem liegt eindeutig beim Umweltrecht: Eine übereifrige Auslegung führt nicht nur bei Restaurants, sondern auch bei anderen Gewerbebetrieben zu Problemen.

«Einschränkungen können nur verhängt werden, wenn von einem Betrieb unzumutbare Immissionen ausgehen.»

lichkeit für Einsatzfahrzeuge gewährleistet sei. Die Behörden legen auch Wert darauf, dass ein Abstand von 1.8 Meter zur Hausfassade eingehalten wird. Eine Arbeitsgruppe soll für das ganze Gebiet der Innenstadt die zulässigen Öffnungszeiten festlegen. Dabei sollen nicht nur die bestehende Gerichtspraxis, sondern auch Regelungen und Erfahrungen aus anderen Städten berücksichtigt werden.

Wir halten es für unzulässig, Spezialregelungen für einzelne Strassenzüge vorzusehen, weil das den

Notfallspuren freihalten!

Aufgrund eines aktuellen Vorfalles erinnert die Kantonspolizei Basel-Stadt die Betreiber von Boulevard-Cafés daran, dass die Durchfahrt für Notfallfahrzeuge jederzeit möglich sein muss. Sämtliches Mobiliar ist unbedingt innerhalb der Markierungen der Allmendverwaltung aufzustellen. Wirte sind auch verantwortlich für ihr Publikum, z.B. wenn Gäste Tische und Stühle verstellen. Sind die Notfallspuren nicht frei, geht bei Rettungseinsätzen wertvolle Zeit verloren, was im schlimmsten Fall Menschenleben kosten kann! Nebst strafrechtlichen Folgen sind auch die Gewissensprobleme zu bedenken.



Die Terrassenwirtschaften im Vergnügungsviertel Steinen können weiterhin bis 1 Uhr offen halten – am Wochenende sogar bis 2 Uhr.

Vorsicht bei Ferienauszahlungen!

Beschäftigen Sie Teilzeitmitarbeiter mit regelmäßigen oder grösseren Pensen im Monatslohn! Die prozentuale Entschädigung des Ferienguthabens mit 10.65% (bei 5 Wochen Ferien pro Jahr) respektive mit 8.33% (bei 4 Wochen Ferien) ist nur bei sehr unregelmässigen Arbeitseinsätzen gestattet. Bei grösseren oder regelmäßigen Pensen – etwa ab 40 bis 50% – verstösst die Ferienauszahlung gegen das gesetzliche Abgeltungsverbot. Werden die Ferien trotzdem ausbezahlt, riskiert der Arbeitgeber, dafür ein zweites Mal zur Kasse gebeten zu werden.

Quelle: Rechtsdienst GastroSuisse



Vorsicht Schwindelverleger!

Gemäss dem Rechtsdienst von GastroSuisse versuchen unseriöse Verleger, mit unlauteren Machenschaften Insertionsaufträge zu erschleichen. So sind beispielsweise Auftragserteilungen für ein Inserat mit längerer Laufdauer im kleingedruckten Text von vermeintlichen Offertenanfragen versteckt.

Setzen Sie Ihre Unterschrift nie unter ein Schreiben, ohne vorher das Kleingedruckte aufmerksam zu lesen. Sollten Sie irrtümlicherweise eine Auftragsbestätigung unterschreiben, werden Sie in der Regel mit einer Zahlungsaufforderung konfrontiert. Verweigern Sie in solchen Fällen die Zahlung mit Hinweis auf Grundlagenirrtum oder absichtliche Täuschung und erheben Sie bei Zustellung eines Zahlungsbefehls umgehend Rechtsvorschlag!

Seriöse Adressverlage sind mit dem Gütesiegel des Schweizer Adressbuch- und Datenbankverleger-Verbands SADV gekennzeichnet, auf dessen Website Sie ein Merkblatt zum Thema finden.

www.sadv.ch

Praxisgerechtere Berufsbildung Endlich wird das Jugend- schutzalter angepasst!

**Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat entschieden, das Jugend-
schutzalter von 20 Jahren auf 18 herabzusetzen. Das bedeutet, dass künftig
auch 18- bis 20-Jährige nachts und sonntags beschäftigt werden dürfen.**

Die Opposition linker Kreise war völlig realitätsfremd: Nächtelange Disco-Besuche strapazieren die Gesundheit weit mehr wie gelegentliche

**«Lehrlinge können nun praxis-
gerechter ausgebildet werden.»**

Nacharbeit. Viele junge Erwachsene sind überdies froh, wenn sie flexiblere Jobmöglichkeiten erhalten.

Sehr zu begrüßen ist es auch, dass Lehrlinge über 18 nun praxisgerechter ausgebildet werden können. Gerade Jugendliche haben dafür oft mehr Verständnis als Gewerkschafter, die sie zu vertreten vorgeben. Es gehört nun einmal zur Ausbildung, sich ans reale Berufsleben zu gewöhnen - im Gastgewerbe eben oft auch nach 22 Uhr.

Die branchenübliche Nacht- und Sonntagsarbeit ist im Arbeitsgesetz und in dessen Verordnungen geregelt, welche dem Gesundheitsschutz genügend Rechnung tragen. Es ist deshalb ausgeschlossen, dass Jugendliche übermässig spätabends eingesetzt werden.



■ 18- bis 20-Jährige dürfen jetzt im Rahmen des Arbeitsgesetzes auch nachts und sonntags eingesetzt werden.

Jetzt auf Eptinger umsteigen und Geld sparen!

Mineralwasser zu Sonderkonditionen

Es ist uns gelungen, mit der Mineralquelle Eptingen spezielle Konditionen für Wirte auszuhandeln – und zwar nicht nur für Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (33cl, 50cl, 100cl), sondern auch für die Pepita-Süssgetränke Grapefruit, Citro und Orange (33cl, 100cl).

- Sie beziehen Eptinger-Produkte in umweltfreundlichen Mehrwegflaschen.
- Freie Lieferantenwahl: Kaufen Sie dort ein, wo Sie die besten Bedingungen erhalten!
- Mehrere Rappen Verkaufsförderungsbeitrag pro Flasche – bei grossen Mengen sogar noch mehr.
- Einen Monat lang jeden vierten Harass gratis beziehen (3+1)!
- Profitieren Sie von drei Aktionen pro Jahr!



Eptinger ist mehrfacher Testsieger und unbestritten das reichhaltigste Mineralwasser der Schweiz. Der Gehalt an Calcium und Magnesium ist enorm hoch, gleichzeitig ist das Wasser praktisch nitratfrei. Weil Eptinger aus der Region kommt, sind die Transportwege kurz und die Umwelt wird geschont.

Interessenten melden sich bitte bei Maurus Ebnetter
Telefon 061 421 34 93, ebnetter@baizer.ch



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Maximilians Bräu

Original Max, bayerisch hell
Alkoholgehalt 4.8 Vol-%
Kegfässer à 30 Liter
Fasspfand CHF 50

Aus edlen Rohstoffen und
kristallklarem, weichem Gebirgswasser.
Gebraut nach dem bayerischen
Reinheitsgebot von 1516.

Dauer-Tiefpreis
CHF 1.80 pro Liter
exkl. Mwst

 **Theo Rietschi AG**
Getränke en gros

Theo Rietschi AG
Getränke en gros
Talstrasse 84
4144 Arlesheim BL
Telefon 061 706 55 33
Fax 061 706 55 06
post@rietschi-getraenke.ch
www.rietschi-getraenke.ch

Der Einkauf von Fassbier hat sich in den letzten Jahren stark verteuert, während Dosen- und Flaschenbiere im Detailhandel immer günstiger angeboten werden. Das Gastgewerbe bezahlt die Zeche dieser ungerechten Preispolitik der Brauereien!

Mit Maximilians gibt es nun endlich auch in der Schweiz eine günstige, qualitativ einwandfreie Alternative zu den überbewerteten Schweizer Standardbieren.

