

UNSERE THEMEN

Schweizer Städte sind überdurchschnittlich gut erreichbar	3
Die grössten Gastronomen der Schweiz	4
Konsumenten möchten den ganzen Tag frühstücken	5
Trend zu lokalen Produkten und gesunder Ernährung	6
Berner Wirte verzeichnen Rückgänge wegen Rauchverbot	7
«Green Hospitality» gewinnt an Bedeutung	9
Das Wunder von Graubünden – und eine unbequeme Wahrheit	10
Fünf Jahre nach der Gründung ist jede zweite Firma inaktiv	12
Interview mit Hansjürg Moser von der L-GAV Kontrollstelle	14
Schlechtere Zimmerauslastung trotz neuem Logiernächte-Rekord	15

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1700

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliere.ch

Redaktion

Maurus Ebner, Binningen
ebner@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

Essen und Trinken: Die schönsten Nebensachen der Welt?

Während für die Mehrheit der Konsumenten drei Hauptmahlzeiten und eine Stärkung am Nachmittag noch immer die Norm sind, tendieren die Jüngeren zu unregelmässigen Essgewohnheiten.

Geessen und getrunken wird bei den 20- bis 24-Jährigen oftmals, wenn Hunger und Durst sich einstellen und gerade Zeit ist. Zu diesem Ergebnis kommt die neue Studie «Essen & Trinken in Deutschland», die die GfK Panel-Services unter 4500 Verbrauchern im Alter von 16 bis 69 Jahren durchgeführt hat.

«Die Leute lassen sich häufig vom Essen und Trinken ablenken.»

Ob dieser deutliche Trend zu einer Verschiebung der klassischen Ernährungsstrukturen führe, würden die nächsten Jahre zeigen. Laut Befragung essen und trinken die 20- bis 24-Jährigen zudem auch am häufigsten unterwegs. Rund 40 Prozent

ihrer Mahlzeiten nehmen sie ausserhalb der eigenen Wohnung zu sich. Die Studie stützt sich auf ein neues ganzjährig online geführtes Ernährungstagebuch, das über 400'000 Verzehrssituationen rund um die Uhr erfasst hat.

Weitere interessante Ergebnisse der Studie: Die Deutschen lassen sich häufig beim Essen und Trinken ablenken. Nur knapp 19 Prozent aller Bundesbürger widmen sich bei den Mahlzeiten ausschliesslich der Nahrungsaufnahme. 27 Prozent unterhalten sich beim Essen, 19 Prozent schauen dabei fern, 13 Prozent sitzen unterdessen am Computer, 12 Prozent essen während der Arbeit, 10 Prozent beim Radiohören und 8 Prozent lesen nebenbei.

Weiter auf Seite 2



■ Junge Erwachsene nehmen 40 Prozent ihrer Mahlzeiten ausserhalb der eigenen Wohnung zu sich.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 Darüber hinaus naschen Gross und Klein nach dem Abendessen noch gerne beim Fernsehen. Am liebsten greifen die Deutschen hier zu salzigen Knabberereien und Schokolade. Vor dem Computer dominieren mit Schokolade und Zuckerwaren hingegen die süssen Genüsse.






Da stellt sich die Frage: Gehören auch Essen und Trinken vielleicht schon bald zu den schönsten Nebensachen der Welt? Obwohl das Nebenbei-Essen auf den ersten Blick vielleicht effizient und zeitsparend scheint, ist es aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht empfehlenswert.

Das Gehirn ist nämlich bei der Nahrungsaufnahme abgelenkt und sendet weiter Hungersignale an den Körper. Die zuviel gefutterten Kalorien lassen sich in Form von «Hüftgold» dann bekanntermassen nur noch sehr mühevoll und zeitaufwändig abtrainieren.



Ira Schneider / aid

■ Gross und Klein naschen nach dem Abendessen noch gerne beim Fernsehen.

 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: small;">KMF-Kühlung</p>	<p>Böcklerstraße 5 79110 Freiburg Tel:0049 761/131371</p>  <p>Gewerbe/Industrie Kühlung</p> <p>Gewerbe/Industrie Klimatisierung</p> <p>Kühl/Tiefkühl Zellenbau</p>	 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: small;">KMF-Gastrokonzept</p>	<p>Böcklerstraße 5 79110 Freiburg Tel:0049 761/131371</p>  <p>CAD Planung</p> <p>Thekenbau Beratung</p> <p>Gastronomie- einrichtungen Lieferung/Montage</p>
 <p>Seit 1960</p> <p>www.kaelte-mueller.com</p>			



Schweizer Städte überdurchschnittlich gut erreichbar

Gemäss der neuen Erreichbarkeits-Studie von BAK Basel, welche im Auftrag der Kantone Aargau, Basel-Stadt und Zürich durchgeführt wurde, haben diese drei Kantone eine im europäischen Vergleich überdurchschnittlich gute Erreichbarkeit. Dies gilt sowohl in Bezug auf Reiseziele in Europa (kontinentale Erreichbarkeit) als auch weltweit (globale Erreichbarkeit). Die Kantone profitieren dabei von der zentralen Lage in Europa und guten Anbindungen an das Land- sowie vor allem auch an das Luftverkehrsnetz.

Der Kanton Zürich besitzt zudem die höchste regionale Erreichbarkeit aller 26 Schweizer Kantone, gefolgt von Basel-Stadt und Aargau. Der Kanton Aargau profitiert dabei von der Lage zwischen den beiden Wirtschaftsschwerpunkten Basel und Zürich. Die regionale Erreichbarkeit im motorisierten Individualverkehr ist in den meisten Schweizer Regionen während der letzten drei Jahre allerdings gesunken.

«Basel profitiert ganz klar von der neuen TGV-Verbindung nach Paris.»

Die höhere Auslastung der vorhandenen Infrastruktur führte zur leichten Abnahme der Erreichbarkeitswerte. Dieser Effekt konnte jedoch, vor allem in den Regionen Basel und Zürich, mit der Fertigstellung grösserer Verkehrsprojekte teilweise kompensiert werden.

Zürich, gefolgt von den Kantonen Basel-Stadt und Aargau weisen die höchste globale Erreichbarkeit in der Schweiz auf. Im internationalen Metropolenvergleich ist Zürich innerhalb von Europa im vordersten Mittelfeld zu finden. Dies macht die Limmatstadt unter anderem auch für Headquarters international tätiger Unternehmen interessant, deren Mobilitätsbedürfnisse im Zentrum des Indikators zur globalen Erreichbarkeit stehen.

Dank der grossen internationalen Bedeutung des Flughafens Zürich und relativ guten Verbindungen zu den wichtigsten interkontinentalen Hubs ist auch die globale Erreichbarkeit der anderen Schweizer Städte im europäischen Vergleich fast immer überdurchschnittlich. So sind auch andere analysierte Städte im Norden der Schweiz – Aarau,

Basel und Winterthur – im internationalen Vergleich allesamt im Mittelfeld zu finden.

Wie bei der globalen Erreichbarkeit weist Zürich auch bei der kontinentalen Erreichbarkeit den höchsten Wert innerhalb der Schweiz auf. Die kontinentale Erreichbarkeit reflektiert vorrangig die auf die Reisezeit bezogene Verbindungsqualität auf Geschäfts- und Kurzreisen.

Auch die übrigen Schweizer Städte weisen infolge der in wirtschaftlicher Hinsicht relativ zentralen Lage in Europa fast ausnahmslos überdurchschnittliche kontinentale Erreichbarkeitswerte auf. Aarau, Winterthur (mit guten Anbindungen an den Flughafen Zürich) und Basel profitieren von guten Verbindungen im Landverkehr und stehen im internationalen Städtevergleich im Mittelfeld. Basel profitiert ganz klar von der neuen TGV-Verbindung (Strassburg und Paris).

Wachsende Belastung des Verkehrsnetzes

In der regionalen Betrachtung, in der die Erreichbarkeit in typischen Pendlerdistanzen im Zentrum des Interesses steht, haben die Kantone Zürich, Basel-Stadt und Aargau die höchste Erreichbarkeit im motorisierten Individualverkehr (MIV) innerhalb der Schweiz.

Neben dem hohen Eigenpotential des Kantons und der Stadt Zürich profitiert diese Region vor allem auch von einer sehr guten Infrastruktur. Beim Individualverkehr trägt insbesondere das gut ausgebaute Netzwerk an (Ring-)Autobahnen zur guten Erreichbarkeit bei. Mit der inzwischen fertig gestellten Westumfahrung sowie der Eröffnung des Isisbergtunnels erfährt die Erreichbarkeit des

Kantons Zürich nochmals eine Steigerung. Basel und das aargauische Fricktal hingegen profitieren vor allem von der Inbetriebnahme der Nordtangente in Basel und der neuen Verbindung nach Deutschland bei Rheinfelden.

Die MIV-Erreichbarkeit ist allerdings in Zürich, wie in den meisten Kantonen der Schweiz, seit 2005 gesunken. Die wachsende Belastung des Verkehrsnetzes, die dadurch sinkenden Fließgeschwindigkeiten und auftretenden Stockungen haben die Erreichbarkeit in der Schweiz merklich gesenkt. Demgegenüber wurden in dieser Zeit nur punktuell in den Ausbau des Strassennetzes investiert.

Weniger gleichmässig als beim MIV ist die Erreichbarkeit im öffentlichen Verkehr verteilt. Neben grossen Agglomerationen wie Basel und Zürich können sich auch andere wichtige Knoten im Schienenverkehr – wie Luzern, Olten, Biel, Neuenburg oder Sitten – viel klarer von ihrem Umland abheben als im Fall des MIV.

Die beste Erreichbarkeit besitzt erneut Zürich, wiederum gefolgt vom Kanton Basel-Stadt. Der Aargau profitiert auch beim ÖV von den guten Verbindungen zu den beiden metropolitanen Zentren und besitzt eine überdurchschnittliche Erreichbarkeit. Während die ÖV-Erreichbarkeit in den Kantonen Zürich und Aargau dank verkürzten Reisezeiten weiter zugenommen hat, ist die von Basel-Stadt leicht gesunken. Im Fall von Basel-Stadt haben sich die meisten Verbindungen innerhalb der Schweiz eher verbessert, leicht zugenommen haben jedoch die Reisezeiten ins benachbarte Elsass.

www.bakbasel.ch



Die Infrastruktur in der Schweiz ist zunehmend überlastet.

Erreichbarkeit als Standortfaktor

Regionen mit gutem Zugang zu den verschiedenen Märkten sind entsprechend wirtschaftswissenschaftlicher Theorie produktiver, wettbewerbsfähiger und somit grundsätzlich erfolgreicher als Regionen, welche schlecht erreichbar sind. Ökonomisch ist dies auf die tieferen Transport- und Zeitkosten zurückzuführen, die für Unternehmen in gut erreichbaren Regionen anfallen. Erreichbarkeit ist kein klares, lineares Konzept, sondern beruht auf einer Vielzahl von Faktoren.

Die grössten Gastronomen der Schweiz

Das GastroJournal hat in einer Fleissarbeit eine Liste der 35 grössten Gastronomiegruppen der Schweiz erstellt. Das Ranking wird von der Migros, McDonald's und SV Group angeführt. Die Grossgastronomen erzielen mit neun Prozent der Betriebe etwa einen Viertel des Restaurationsumsatzes.

Die Migros ist nach wie vor der grösste Restaurateur der Schweiz. Der orange Riese erzielt im laufenden Jahr mit 193 Betrieben einen Umsatz von rund 670 Millionen. McDonald's erarbeitete 2008 mit 148 Units einen Jahresumsatz von 649 Millionen Franken. Der Abstand zum Branchenleader wird jährlich etwas kleiner.

«Die 35 grössten Gastronomen erzielen mit 9% der Betriebsstätten 27% des gesamten Restaurationsumsatzes in der Schweiz.»

Mit 626 Millionen Franken Umsatz in 520 Betrieben gehört auch die SV Group zu den ganz Grossen. Kein anderes Unternehmen betreibt in unserem Land nur annähernd so viele Restaurants wie das Gemeinschaftsverpflegungs-Unternehmen.

Mit deutlichem Abstand auf das Spitzentrio folgen Marché (CHF 338 Millionen), die Compass Group (290 Millionen), Coop (252 Millionen) und DSR (230

Millionen). Zum oberen Mittelfeld zählen Autogrill (177 Millionen), die ZFV-Unternehmungen (170 Millionen), Starbucks (141 Millionen) und Bindella (116 Millionen).

Neben Coop (Rang 6) schafften es weitere Basler Unternehmen auf die Liste der umsatzstärksten Restaurateure: Den Gastronomieumsatz von Manor (Rang 12) beziffert das GastroJournal mit 110 Millionen Franken jährlich, denjenigen der Gastrag (Rang 15) mit 52 Millionen. Die Firma Berest bringt es mit einem Jahresumsatz von 39 Millionen Franken auf Rang 21.

Die 35 grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz betreiben 2468 Einheiten. Das sind etwa 9% aller gastgewerblichen Betriebsstätten. Die gelisteten Firmen beschäftigen zusammen 41'690 Mitarbeiter. Der Jahresumsatz beläuft sich auf beinahe 4.7 Milliarden Franken. Das sind rund 27% der Restaurationserträge in der Schweiz.

www.gastrojournal.ch



Die Migros behauptete auch 2009 den ersten Platz. McDonald's und SV Group sind dem Branchenleader aber hart auf den Fersen.

Städte halten Krise stand

Der deutsche Städtetourismus hat der globalen Krise bisher gut standgehalten: In den ersten neun Monaten des Jahres 2009 verzeichneten die meisten Städte im Freizeit-tourismus Zuwächse. Der Tagestourismus entwickelte sich in den meisten Städten positiv. Hingegen hat der Geschäftsreisemarkt mit zum Teil deutlichen Einbussen zu kämpfen. So das Fazit einer Blitzumfrage, die der Deutsche Tourismusverband durchführte.

www.deuschertourismusverband.de

Neuer Laufwettbewerb

Mit «Run to the Beat» kommt am 12. September 2010 ein in London bereits etabliertes Lauf- und Musikkonzept nach Basel. Der Event verbindet gezielt Musik und Laufen, um dadurch die Leistung der Sportler zu steigern. An verschiedenen Hotspots entlang der Strecke werden Bands und DJs positioniert sein. Angeboten werden Marathon, Halbmarathon und ein Ekiden-Marathon, ein Staffellauf an dem sich jeweils sechs Personen die Marathonstrecke teilen. Der Zieleinlauf wird sich auf dem Marktplatz befinden.

www.manorruntothebeatbasel.ch

Exportschlager Weihnachtsmarkt

Zum ersten Mal in der vierhundertjährigen Geschichte wurde der Strassburger Weihnachtsmarkt exportiert. Der Ableger in Tokio hatte überwältigenden Erfolg. Der «Christkindelmärk» ist der älteste Weihnachtsmarkt Frankreichs. Seine Geschichte reicht bis ins Jahr 1570 zurück. Pro Jahr werden etwa zwei Millionen Besucher verzeichnet.

www.otstrasbourg.fr



Konsumenten möchten den ganzen Tag frühstücken

Amerikanische Konsumenten mögen Frühstücksgerichte. Viele von ihnen – vor allem Frauen – begrüssen es, wenn entsprechende Artikel den ganzen Tag über erhältlich sind. Das zeigt eine Studie der Beratungsfirma Technomic.

46 Prozent der befragten US-amerikanischen Konsumenten in bedienten Restaurants schätzen Frühstücksartikel nicht nur am Morgen. Bei Selbstbedienungslokalen sind es 32 Prozent der Befragten. Es sind in beiden Fällen Frauen, die diese Vorliebe deutlich häufiger angeben als Männer.

«Ein Viertel der Konsumenten gönnt sich regelmässig ein grosses Frühstück am Wochenende.»

Die generellen Geschmacks-, Zutaten- und Zubereitungsvorlieben von Frauen zu kennen, hilft Gastronomen und Lieferanten, erfolgreiche Frühstücksoptionen zu kreieren. «Restaurantbetreiber, die ihr Frühstücksgeschäft auf andere Tageszeiten ausdehnen möchten, sollten dies bedenken, wenn sie entsprechende Angebote planen», sagt Darren Tristano von Technomic.

25 Prozent der Konsumenten gönnen sich regelmässig ein grosses, traditionelles Frühstück am Wochenende. 43 Prozent der Befragten sagen, dass

sie für ein grosses Wochenend-Frühstück gerne in ihr Lieblingsrestaurant gehen, während unter der Woche eher günstige Offerten (45 Prozent) und der Standort (38 Prozent) den Ausschlag geben, auswärts zu frühstücken.

63 Prozent der Verbraucher erwarten, dass sich ihr Frühstückskonsum in Restaurants und Convenience Stores im kommenden Jahr nicht verändern wird. Seit 2007 hat das Interesse an Frühstücksangeboten zugenommen. 77 Prozent der Befragten kaufen werktags gelegentlich oder regelmässig ein «Breakfast Sandwich» (vor zwei Jahren waren es nur 73 Prozent). Am Wochenende stieg der entsprechende Wert von 61 auf 70 Prozent.

Der «Breakfast Consumer Trend Report» von Technomic will Betreibern und Lieferanten helfen, die Haltungen und Vorlieben der Verbraucher sowie das Essverhalten im Zusammenhang mit dem Frühstück besser zu verstehen. Es wurden 1500 Konsumenten online befragt.

www.technomic.com



■ Bei Frauen ist der Wunsch, tageszeiten-unabhängig zu frühstücken, ausgeprägter. Wer erfolgreiche Frühstücksoptionen kreieren will, sollte dies bedenken.

► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!



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

www.baizer.ch/wirtekurs



Die nächsten Kurse

- vom 1. bis 26. März 2010
- vom 7. Juni bis 25. August 2010 (berufsbegleitend)
- vom 6. September bis 1. Oktober 2010
- Ausbildungszentrum UBS, Basel (nur zwei Gehminuten vom Bahnhof)

Preis

- CHF 3500.– (inkl. Lehrmittel)

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website www.baizer.ch/
- Oder verlangen Sie Unterlagen und Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
Fax 061 278 94 90
info@baizer.ch

Lokale Produkte und gesunde Ernährung

Die National Restaurant Association befragt jährlich die Mitglieder der American Culinary Federation zu den aktuellen Food-Trends. Nachhaltigkeit, Einkauf bei lokalen Produzenten und Ernährung sind gemäss Umfrage die heissesten Themen bei den Küchenchefs.

Mehr als 1800 amerikanische Küchenchefs beteiligten sich an der Umfrage und bewerteten 215 Lebensmittel, Zubereitungsmethoden und kulinarische Themen, um so ein Bild der aktuellen Food-Trends zu zeichnen. Es überrascht nicht, dass sich gesellschaftliche Entwicklungen in den Umfrageergebnissen spiegeln.

«Ein deutlicher Trend geht zu kleineren Portionen.»

Die wichtigsten Trends kann man unter den Stichworten Nachhaltigkeit und Gesundheit zusammen fassen: Gemüse aus einheimischen Anbau, Fleisch aus der Region, Original-Zutaten vom Bauernhof (farm-branded ingredients), Allergiebewusstsein (insbesondere glutenfreie Speisen), nachhaltige Fischerei, Bioprodukte (sogar Bio-Cocktails), lokale Weine, Bierspezialitäten, Spirituosen aus gewerblicher Produktion (artisan liquors).

Ein deutlicher Trend geht zu kleineren Portionen, vor allem auch bei Desserts. Die Küchenchefs zeigen sich offen für nicht-traditionelle Fischsorten

wie Barramundi und Rotforelle. Auf grosses Interesse stossen auch so genannte «Superfruits» (antioxidativ wirksame Früchte wie Goji, Acai, Holunder und Preiselbeeren)

Bei den ethnischen Küchen geht der Trend hin zu den Regionen. Man bietet also nicht einfach italienische Küche an, sondern beispielsweise apulische oder toskanische Spezialitäten. Bei den Zubereitungsarten stösst das Gefrieren mit flüssigem Stickstoff auf Interesse. Im grossen und ganzen sind es aber gerade besonders traditionelle Zubereitungen, die den Zeitgeist am besten treffen: Schmoren, Räuchern oder Konfieren (Garen von Fleisch in eigenem Fett).

Michael Ty, Präsident der American Culinary Federation fasst die Trends unter dem Begriff «Retro» zusammen und freut sich: «Es ist wie früher, als wir von lokalen Beschaffungsmärkten abhängig waren und den Luxus der heutigen Transportsysteme noch nicht kannten. Wir gehen zurück zu den Wurzeln, zur Basis unseres Handwerks.»



■ Regionale Produkte stehen auch in den USA wieder hoch im Kurs.

Candrian übernimmt

Die Candrian Catering AG führt ab Juli 2010 die Basler Bahnhofgastronomie. Der bisherige Betreiber Hans Berchtold wird sich aus dem Bahnhof zurückziehen und sich auf die Betriebe im St. Jakob konzentrieren. Die «Braserie» und die Café-Bar «Le Central» führt Candrian weiter. Nach der Erneuerung des Westflügels sollen beide Betriebe neue Konzepte erhalten. Die zwei Take-Away-Betriebe auf der Passerelle werden neu gestaltet. Hinsichtlich der ab 2012 geplanten Erneuerung des Westflügels schliesst das Lokal «L'Escargot» per Ende März 2010, das «Sakura» per Ende Mai 2010 und die «Buvette» per Ende Juni 2010. Candrian verfügt über eine langjährige Erfahrung in der Bahnhofgastronomie mit Betrieben in Zürich. In Basel ist die Firma bereits als Betreiberin des Restaurants Kunsthalle bekannt. Im Frühjahr 2011 wird sie zudem den «Braunen Mutz» neu eröffnen.

www.candriancatering.ch

Basel verliert Musikantenstadl

Die Volksmusiksendung «Musikantenstadl», die im deutschen Sprachraum mehr als zehn Millionen Fernsehzuschauer erreicht, macht künftig einen Bogen um Basel. Der österreichische Veranstalter beklagte die mangelnde Unterstützung durch die Behörden. Dabei gab die Regierung gerade vor kurzem in ihrem Legislaturplan bekannt, man wolle mehr kulturelle Grossveranstaltungen in die Stadt bringen. Offenbar nimmt der Wettbewerb der Städte um Events zu. Das nächste Schweizer Gastspiel des «Musikantenstadl» findet in Davos statt, wo keine Hallenmiete bezahlt werden muss. Die Rechnung scheint dennoch aufzugehen, denn allein der Werbefilm über den Veranstaltungsort hat einen Marktwert von 400'000 Euro.

Billboard-Effekt

In einer Cornell-Studie wurde der «Billboard-Effekt» nachgewiesen: Die Präsenz von Hotels auf grossen Reiseplattformen führt nicht nur zu Online-Buchungen über die entsprechenden Portale, sondern auch zu vermehrten Reservationen über eigene Kanäle. Dieser Effekt ist seit langem bekannt, doch konnte er bisher nicht quantifiziert werden. Interessierte Gäste sammeln offenbar zunächst Informationen auf den Reiseportalen, um danach einen direkten Kontakt zum Hotel herzustellen. Die zusätzlichen Reservationen werden auf 7.5 bis 26 Prozent der Portal-Buchungen beziffert.

www.hotelschool.cornell.edu



Neuer Look

Nach einer umfassenden Renovation präsentiert sich die «Tourist Information» am Barfüsserplatz seit Ende November zeitgemässer und frischer als zuvor. Der Empfangsbereich wurde ursprünglich für 30'000 Besucher pro Jahr konzipiert. Erfreulicherweise hat sich deren Zahl in der Zwischenzeit aber verdoppelt. Die neue Anlaufstelle für Touristen präsentiert sich moderner und geräumiger. Zudem verfügt sie über moderne Infoscreens. Zwei davon wurden direkt im Schaufenster platziert und informieren Passanten nun unabhängig von den Öffnungszeiten über Highlights in Basel.

www.basel.com



Vier neue Destinationen

Ab Juni 2010 bietet Easyjet neue Verbindungen ab dem EuroAirport nach Nantes, Ajaccio, Split und Thessaloniki an. Nebst der Eröffnung der neuen Destinationen baut EasyJet das Flugangebot nach Bordeaux, Malaga und Marrakech weiter aus. Zudem werden Porto und Rom ab Juni 2010 wieder täglich bedient und Alicante wird achtmal pro Woche angefliegen.

www.easyjet.com

Freundlich, aber nicht kompetent

Das Deutsche Institut für Service-Qualität untersuchte acht überregionale Restaurantketten mit Bedienung am Tisch. Jedes Unternehmen wurde zehn Mal verdeckt bewertet. Die Wartezeiten waren nur selten zu beanstanden. Die Mitarbeiter waren freundlich und liessen dem Gast genügend Zeit für die Bestellung. Jedoch mangelte es bei der Beratung an Kompetenz. Das Personal kannte sich oft mit den eigenen Produkten nicht aus. Mit der Angebotsvielfalt war ein Drittel der Tester nicht zufrieden, jedoch überzeugte die Frische der Speisen. Gute Noten gab es für die Reaktion auf Beschwerden. Die Räumlichkeiten beurteilten die Tester als stimmig und gemütlich. Störend war in jedem dritten Fall jedoch die Geräuschkulisse.

www.disq.de

Auswirkungen des Rauchverbots in Bern

58 Prozent der Wirte verzeichnen Rückgänge

Die restriktive Auslegung des Nichtraucherschutzes im Kanton Bern hat für fast sechs von zehn Gastronomiebetriebe negative Auswirkungen auf Frequenzen und Erträge. Die Berner Gastronomie büsst durch das Rauchverbot sieben Prozent des Umsatzes ein. Dadurch sind 1400 Arbeitsstellen akut gefährdet. Die Stammtische sterben aus!

GastroBern hat eine grosse Mitgliederumfrage zu den Auswirkungen des Nichtraucherschutzes auf Gästezahlen und Umsatz durchgeführt. Von den 2300 Mitgliedern haben 673 den Fragebogen beantwortet. Dies entspricht einer sehr guten Rücklaufquote von fast einem Drittel der angefragten Betriebe.

Das Resultat ist für die Berner Gastronomie unerfreulich: 58.8 Prozent der Betriebe verzeichnen einen zum Teil deutlichen Umsatzrückgang aufgrund des Rauchverbots. Betroffen sind in erster Linie Bars, Pubs und Cafés sowie Dorf- und Quartierbeizen. Weniger betroffen sind erwartungsgemäss die klassischen Speiserestaurants.

Rund ein Viertel der vom Umsatzrückgang betroffenen Betriebe verzeichnen einen Rückgang von bis zu 5 Prozent, die restlichen drei Viertel relativ

gleichmässig verteilt 5 bis 20 Prozent, einzelne Betriebe gar bis 60 Prozent. Betroffen sind sowohl ländliche Gebiete als auch Städte und Agglomerationen.

«Betroffen sind in erster Linie Bars, Cafés und Quartierbeizen.»

Im Kanton Bern erwirtschaften die rund 3500 offiziellen Gastbetriebe schätzungsweise 2.2 Milliarden Franken Jahresumsatz. Durch die restriktive Auslegung des Bundesgesetzes zum Nichtraucherschutz resultiert ein durchschnittlicher Rückgang von rund 7 Prozent des Gesamtumsatzes. Bei einem Jahresumsatz von rund 107'000 Franken pro Arbeitsstelle sind durch den Rückgang bis zu 1400 Arbeitsplätze in der Berner Gastronomie gefährdet.

www.gastrobern.ch



Das Rauchverbot ist der Totengräber der traditionellen Stammtischkultur. Auch der volkswirtschaftliche Schaden ist beträchtlich.



Basler Kochrezepte

www.baslerkueche.ch

Höchstes Gebäude der Schweiz

Roche präsentierte den neuen «Bau 1», der am Hauptsitz in Basel realisiert werden soll und Raum für rund 1900 Arbeitsplätze bieten wird. Das vorgestellte Bauvorhaben ersetzt das vor einem Jahr beendete Projekt «Twist 2 Spirals». Mit 175 Metern Höhe wäre der Büroturm das höchste Gebäude der Schweiz. Der Neubau wird von den Architekten Herzog und de Meuron entworfen und knüpft an die von Otto Salvisberg geprägte Architektur bei Roche an.



Anwohner wollen schlafen

Die Bewohner der Thuner Altstadt leiden unter Lärm, Abfall und Vandalismus. Seit der Einführung des Rauchverbots hat sich die Situation verschärft. In einer Petition werden nun weitreichende Massnahmen gefordert, unter anderem mehr «sichtbare Fusspatrouillen der Polizei zu den kritischen Zeiten», ein konsequentes Vorgehen gegenüber Personen, die «lärmen und randalieren» und gegenüber Betrieben, die die gesetzlichen Vorschriften nicht genügend beachten. Angeregt wird ferner der Einsatz von Videoüberwachung. Gesuche um Überzeitbewilligungen bis 5 Uhr morgens seien abzulehnen. Den Betrieben sei die Beschäftigung von Sicherheitspersonal aufzuerlegen.

Air Berlin erweitert

Air Berlin erweitert zum Sommerflugplan 2010 ihr Engagement am Flughafen Basel-Mulhouse-Freiburg. Ab Ende März wird ein zweites Flugzeug des Typs Airbus A320 mit 174 Sitzplätzen fest am Euro-Airport stationiert. Das Unternehmen schafft damit insgesamt 60 neue Arbeitsplätze in der Region.

www.airberlin.com

Durstlöscher im Laufe der Zeit

Das Forum der Schweizer Geschichte in Schwyz zeigt noch bis zum 7. März 2010 eine Sonderausstellung zur Kulturgeschichte des Trinkens und der Getränke in der Schweiz – vom Ancien Régime bis heute.

www.forumschwyz.ch



KSB KASSENSYSTEME
NAEGELI

Touchkassen für die Gastronomie



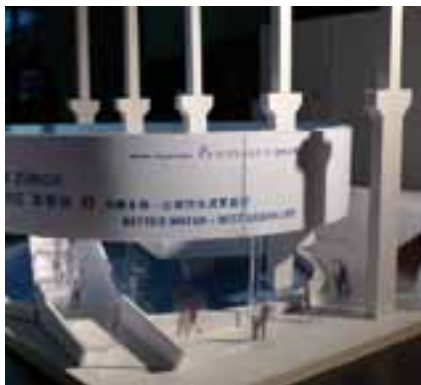
KSB Kassensysteme GmbH
Schützenmattstrasse 43 4051 Basel
Tel. 061 281 75 70 Fax 061 281 75 51
E-Mail info@ksbasel.ch



Pavillon für die World Expo

Die Städte Basel, Genf und Zürich haben ihren gemeinsamen Pavillon für die World Expo 2010 in Shanghai der Öffentlichkeit vorgestellt. Die Besucher werden in den Genuss eines grosszügigen 360-Grad-Panorama-Filmerlebnisses kommen. Die aufwändigen Filmaufnahmen, welche letzten Sommer in allen Städten realisiert wurden, zeigen auf, wie sich sauberes Wasser in Flüssen und Seen direkt und vielfältig auf die Lebensqualität an diesen Gewässern auswirkt.

www.basel-geneva-zurich.org



Die Schweiz in Reiseführern

«Schweizer Reize» heisst die kommende Ausstellung der Schweizerischen Nationalbibliothek. Sie zeigt das Bild der Schweiz und ihrer Bewohner in Reiseführern aus verschiedenen Epochen und Kulturen. Die Ausstellung ist vom 12. März bis 27. Juni 2010 in Bern zu sehen.

www.nb.admin.ch

Was Billard vom Kegeln unterscheidet

Beim Billard, Dart, Kegeln und Bowling handelt es sich gemäss Steuerverwaltung um sportliche Tätigkeiten. Die Entgelte zur Teilnahme an solchen Veranstaltungen sind deshalb von der Mehrwertsteuer ausgenommen. Auch die Vermietungserträge von Bowling- oder Kegelbahnen unterliegen nicht der Mehrwertsteuer. Hingegen ist die Vermietung von Billardtischen oder Dartscheiben zum Normal-satz steuerbar, da ein Raum mit Billardtischen oder Dartscheiben nicht als Sportanlage betrachtet wird. Das Mietentgelt ist selbst dann zum Normalsatz steuerbar, wenn die Vermietung an den Veranstalter eines Turniers oder an einen Verein für das Training erfolgt.

www.estv.admin.ch

«Green Hospitality» gewinnt an Bedeutung

Das Gastgewerbe denkt längst «grün». Fast 80 Prozent der Entscheider bezeichnen ihren Gastbetrieb als «umweltorientiert». In über der Hälfte der Hotels und Restaurants gehört Nachhaltigkeit zum Geschäftskonzept. Dies ist Ergebnis der neuen Studie «Green Hospitality» von CHD Expert, für welche 221 Gastbetriebe in Deutschland befragt wurden.

«Umweltorientierung ist in den Managementetagen der Gastronomie und Hotellerie längst etabliert, aber im Marketing spielt sie bislang nur eine untergeordnete Rolle», kommentiert Thilo Lambracht, Geschäftsführer von CHD Expert, die Ergebnisse. Lediglich jeder dritte Gastbetrieb setzt seine strategische Orientierung zur Nachhaltigkeit auch in der Gästewerbung ein. «Imagewerbung ist sehr teuer und steht auch beim Thema Umwelt hinter abverkaufsorientierter Kommunikation nach», erläutert der Gastronomie-Experte.

«Im Marketing spielt Umweltorientierung noch eine untergeordnete Rolle.»

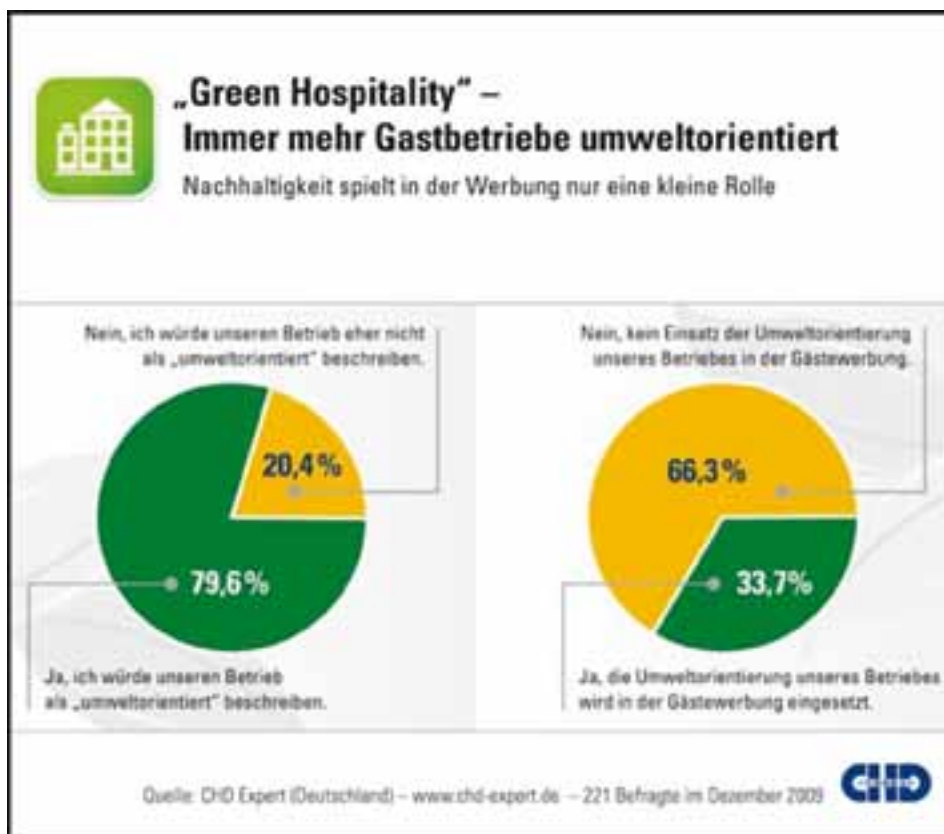
Besonders in Hotels gehört Nachhaltigkeit zum strategischen Konzept. Über 54 Prozent der Beherbergungsbetriebe haben das ganze Haus oder einzelne Abteilungen auf Umweltschutz getrimmt – nicht zuletzt, um Kosten zu sparen. Ökologisches Verhalten spielt in allen Segmenten der Hotellerie eine Rolle.

Über 91 Prozent der Betriebe stellen bei Investitionsentscheidungen in Elektroanlagen Nachhaltigkeit vor andere Faktoren. Bei der Heiztechnik ist dies ähnlich. Bei Investitionen in neue Küchentechnik bewerten noch immerhin 64 Prozent der Befragten Umwelttechnologie sehr hoch. Dagegen spielt Umweltschutz bei neuen Schankanlagen nur eine untergeordnete Rolle. Lediglich 29 Prozent der Befragten achten hier darauf.

Nachhaltigkeit in der Gästewerbung wird nur in grösseren Hotels mit Nachdruck verfolgt. Je grösser das Hotel, desto wichtiger ist die «grüne» Werbung. Bei Konferenzhotels gehören «grüne Meetings» zum guten Ton. Auch Luxus- und Wellnesshotels positionieren sich gern als umweltfreundlich.

Dagegen sieht nicht einmal jeder vierte Restaurateur Sinn in «grüner» Werbung. «Feine Speisen und Getränke haben nichts mit Umweltorientierung zu tun und entwickeln sich auch vom Bio-Thema deutlich abgekoppelt», so Lambracht.

www.chd-expert.de



Das Wunder von Graubünden – und eine unbequeme Wahrheit

Zum ersten Mal seit Menschengedenken haben wir in der Schweiz ein wissenschaftlich verbürgtes Wunder. Aus Graubünden erreicht uns nämlich die Meldung, dass innerhalb eines Jahres das Rauchverbot eine Verringerung der Anzahl der Herzinfarkte um 20 Prozent bewirkt hat. Eine Premiere in der Schweiz, nachdem man doch bisher nur aus dem Ausland von solchen Wundern hörte. Werden die Gaststätten von gestern die Heilstätten von morgen sein?

In der Schweiz sterben jährlich etwa 9000 Menschen am Herzinfarkt. Dank einem landesweiten Rauchverbot in Gaststätten würden also 20 Prozent bzw. 1800 Menschen weniger am Herzinfarkt sterben. Ist ihnen ein ewiges Leben beschieden oder werden sie an anderer Stelle der Statistiken wieder auftauchen?

«Der Beweis eines kausalen Zusammenhangs wurde nicht erbracht.»

Gemäss den Schätzungen des BAG sollen jährlich etwa 300 bis 400 Nichtraucher dem Passivrauch zum Opfer fallen, davon etwa die Hälfte an einem Herzinfarkt. Ein Wunder: ein Rauchverbot soll 1800 Todesfälle verhindern, obwohl es angeblich nur 200 zu verhindern gibt? Kann es sein, dass man gar nichts Genaues weiss, oder handelt es sich um eine bequeme Unwahrheit?

Es gibt eine ganze Reihe Studien aus anderen Ländern, die ähnliche Wunder festgestellt haben wollen. Die unbequeme Wahrheit ist, dass die offiziellen Statistiken der Krankenhäuser derselben Länder zu ganz anderen Ergebnissen kommen. In den meisten Fällen liegt der Rückgang nach einem Rauchverbot im natürlichen, seit Jahren abnehmenden Trend, in einigen Fällen wird dage-

gen sogar ein Anstieg der Herzinfarkte nach dem Rauchverbot verzeichnet. Dies wird unter anderem durch offizielle Zahlen aus Australien, Dänemark, Schottland, Wales, Neuseeland und Dänemark belegt. Keine dieser Studien lässt auf einen auch noch so geringen Einfluss der Rauchverbote schliessen.

Interessanterweise zeigt die Spitalstatistik von Basel-Stadt im Jahr 2007 einen Rückgang der Herzkrankungen von 15 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Das Rauchverbot im Basler Gastgewerbe tritt aber erst 2010 in Kraft! Es muss also eine andere Erklärung geben, wie in Graubünden auch.

Können sich eminente Persönlichkeiten, wie die Autoren der Bündner Studie, zusammengesetzt aus Kardiologen und Mediziner, derart irren? Haben sie gelogen? Wohl kaum, aber sie haben sich die, besonders bei Studien in kleinen Populationen, typischerweise auftretenden zufälligen Schwankungen zunutze gemacht, um sie dem Rauchverbot zuzuschreiben. Den Beweis eines kausalen Zusammenhangs haben sie nicht erbracht. Das Wunder hat nicht stattgefunden und diese Wahrheit ist für die Befürworter der Prohibition in der Tat unbequem.

Bernd Palmer, dipl. Ing. ETH, 1295 Mies



■ In Basel gingen die Herzkrankheiten auch ohne Rauchverbot zurück.

Stromfresser Minibar

Kleinkühlschränke, wie man sie in Hotelzimmern antrifft, sind Energiefresser. Im Vergleich zu effizienten Haushaltskühlschränken verbrauchen Sie bei einem viel kleineren Fassungsvermögen bis zu viermal mehr Energie. In den Schweizer Hotels sind rund 55'000 Kleinkühlschränke im Einsatz, die jedes Jahr rund 24 Millionen Kilowattstunden Strom verbrauchen, soviel wie 6000 Haushalte. 50 Prozent dieser Energie oder über zwei Millionen Franken an Stromkosten könnten laut Bundesamt für Energie durch den Einsatz der heute bereits erhältlichen energieeffizientesten Mini-Kühlschränke eingespart werden.

www.bfe.admin.ch

Glatteis auf dem Trottoir

Grundigentümer und deren Beauftragte sind dafür verantwortlich, dass Trottoirs und öffentliche Fusswege längs von Grundstücken bei Schneefall und Glatteis gefahrlos begangen werden können. Diese Verpflichtung basiert auf einer entsprechenden Verordnung. Die Stadtreinigung des Tiefbauamtes ist ihrerseits verantwortlich für die Schneeräumung und den Winterdienst auf den Strassen.

www.stadtreinigung-bs.ch

Volksinitiative angekündigt

GastroSuisse macht ernst. Mit einer Volksinitiative kämpft der Verband entschlossen gegen die stossende Diskriminierung bei der Mehrwertsteuer. Die Branche fordert faire Wettbewerbsbedingungen: Ess- und Trinkwaren sollen endlich unabhängig vom Verkaufskanal besteuert werden! Das haben die Präsidenten der Fachgruppen und der 26 Kantonal-sektionen anlässlich ihrer Winterkonferenz in Lugano einstimmig beschlossen.

www.gastrosuisse.ch

Einschneidende Folgen

Seit dem 1. Januar 2010 hat die Einhaltung der (bereits bisher) bestehenden Pflicht zur Erfassung der Arbeitszeit eine wesentlich grössere Bedeutung. Einerseits werden bei einem Fehlen der Zeitkontrolle so genannte «Sofortbussen» ausgesprochen, andererseits droht der Verlust des Privileges, Überstunden nur zu 100% auszuzahlen. Wer die Arbeitszeiten nicht systematisch erhebt, setzt sich zudem der Gefahr aus, dass er bezüglich seiner wichtigsten Kosten kein Mittel hat, um auf unnützlich geleistete Stunden oder zu viele Absenzen den Finger halten zu können.



Bedürfnisse des Gewerbes ignoriert

Der Basler Grosse Rat ist bei der Beratung der Parkraumbewirtschaftung im Kanton Basel-Stadt weitgehend dem Vorschlag seiner Umwelt- und Verkehrskommission gefolgt. Dies stellt zahlreiche Gewerbebetriebe vor ernsthafte und existenzielle Probleme.

Mit der neuen Parkraumbewirtschaftung bürdet der Kanton Basel-Stadt auswärtigen Arbeitnehmern beziehungsweise ihren Arbeitgebern – insbesondere kleinen und mittleren Unternehmen ohne hauseigene Firmenparkplätze – kaum tragbare Kosten auf. Es gibt zahlreiche Arbeitnehmende, die aus Gebieten nach Basel pendeln, die mit dem öffentlichen Verkehr nur unzureichend erschlossen sind. Zudem sind viele Mitarbeiter zu Arbeitszeiten in Basel tätig, die eine öV-Benutzung verunmöglichen.

«Zahlreiche Pendler sind wegen ihrer Arbeitszeiten oder mangelnder öV-Erschliessung auf das Auto angewiesen.»

Pendler, die mit dem Auto in die Stadt kommen, benötigen gemäss der neuen Parkraumbewirtschaftung teure Parkkarten. Die Kosten belaufen sich auf jährlich 2000 Franken (fahrzeuggebunden)

respektive 3000 Franken (übertragbar). Dabei steht den Karteninhabern nicht einmal ein garantierter Parkplatz zur Verfügung. Eine Zurverfügungstellung von privatem Parkraum ist in nützlicher Frist nicht möglich, da die geltende Parkraumverordnung in Basel-Stadt die Realisierung von Parkplätzen nahezu verunmöglicht – dies im Gegensatz zu den Kantonen Baselland und Aargau.

Die Zusatzbelastung ist aus Gewerbesicht finanziell untragbar und deshalb nicht akzeptabel. Kommt hinzu, dass dieser Entscheid in einem krassen Widerspruch zu den im Politikplan der Basler Regierung festgehaltenen Erleichterungen für Basler KMU steht. Der Regierungsrat hält somit nicht einmal seine eigenen Vorgaben ein.

Verschiedene Agglomerationsgemeinden reagieren mit der Einführung von eigenen Parkkarten auf die geplante Aufhebung der weissen Zonen im Stadtkanton. Nun droht für Gewerbetreibende aus Basel und den umliegenden Gemeinden die

absurde Situation, dass für jede Gemeinde in der Region eine andere Gewerbeparkkarte erworben werden muss.

Um dieser gewerbefeindlichen Entwicklung vorzubeugen, bemüht sich im Kanton Basel-Landschaft ein runder Tisch um die Realisierung einer «Regio-Gewerbe-Parkkarte». Leider wollte die Basler Regierung an diesen Gesprächen partout nicht teilnehmen. Nach Verabschiedung der Vorlage ist eine Teilnahme auch nicht mehr wahrscheinlich, da wieder einmal einseitig «faits accomplis» geschaffen wurden.

Einmal mehr stehen in unserer Region somit Partikularinteressen über pragmatischen Lösungen. Auf diese Weise kann die regionale Zusammenarbeit im Interesse des Wirtschaftsstandortes Nordwestschweiz schlicht nicht funktionieren!

www.kmu-channel.ch

Lehrbetriebsverbund für Küchenangestellte Begeisterung ist ansteckend

Das Restaurant Löwenzorn macht seit August 2009 positive Erfahrungen mit der Ausbildung eines Lernenden in Zusammenarbeit mit dem Overall-Lehrbetriebsverbund.

«Wir wollen einem jungen Menschen die Chance geben, den spannenden Beruf eines Küchenangestellten zu erlernen, und unsere Begeisterung für den Gastronomiebereich weitergeben», sagt Erik Haenelt, Geschäftsführer des Restaurants Löwenzorn in Basel. Dafür suchte er die Kooperation mit dem Overall-Lehrbetriebsverbund. Dies, so Haenelt, ermöglichte dem Berufsbildner, sich ganz auf sein Fachgebiet zu konzentrieren. «Die Auslagerung der administrativen und organisatorischen Bereiche sind für den Betrieb enorm praktisch.»

Der Overall-Lehrbetriebsverbund bildet gemeinsam mit Partnerbetrieben motivierten Nachwuchs aus. Die Betriebe können schon nach kurzer Zeit von der produktiven Arbeit ihrer Lernenden profitieren. Dadurch entsteht eine Win-Win-Situation bei allen Beteiligten.

Die Genossenschaft Overall ist nunmehr über dreissig Jahre im Wirtschaftsraum Basel aktiv und unterstützte lange vorwiegend Erwachsene dabei, wieder im ersten Arbeitsmarkt Fuss zu fassen. Als Massnahme gegen die steigende Jugendarbeitslosigkeit wurde im August 2007 der Lehrbetriebsverbund ins Leben gerufen. Overall übernimmt die

administrativen und organisatorischen Aufgaben. Zudem begleiten und coachen die Beratungspersonen die Lernenden während ihrer ganzen Lehrzeit und stehen für die Betriebe als Ansprechpartner zur Verfügung.

Bisher entschieden sich 29 Betriebe im Raum Basel, in Zusammenarbeit mit Overall einen neuen Aus-

bildungsplatz zu schaffen. Als Partnerbetriebe von Overall können sie, auch ohne Ausbildungsbewilligung, in folgenden Berufsrichtungen einen Ausbildungsplatz anbieten: Küchenangestellte/r, Hauswirtschaftspraktiker/in, Detailhandelsangestellte/r und Büroassistent/in.

www.overall.ch



■ Löwenzorn-Geschäftsführer Erik Haenelt mit einem Küchenangestellten in Ausbildung.

Fünf Jahre nach der Gründung ist jede zweite Firma inaktiv

Gemäss der Betriebszählung 2008 waren 81 Prozent der im Jahr 2007 gegründeten Unternehmen ein Jahr nach ihrer Gründung noch aktiv. Fünf Jahre nach der Gründung ist die Überlebensrate der 2003 gegründeten Unternehmen auf 50 Prozent gesunken. Der sekundäre Sektor weist eine höhere Überlebensrate der neuen Unternehmen auf als der tertiäre Sektor. Dies sind die wichtigsten Ergebnisse der Statistik 2008 zu den Überlebensraten der neu gegründeten Unternehmen, die vom Bundesamt für Statistik erstellt wird.

Die Statistik zu den Überlebensraten betrachtet die zwischen 2003 und 2007 neu gegründeten Unternehmen, um zu bestimmen, wie viele von ihnen bei der Betriebszählung 2008 noch aktiv waren. Ein Jahr nach ihrer Gründung waren 81 Prozent der Unternehmen noch aktiv, nach zwei Jahren 70 Prozent, nach drei Jahren 66 Prozent, nach vier Jahren 61 Prozent und nach fünf Jahren 50 Prozent. Im sekundären Sektor haben Unternehmen unabhängig vom Gründungsjahr bessere Überlebensraten als im tertiären Sektor.

«Das Gastgewerbe gehört zu den Wirtschaftszweigen mit eher tiefen Überlebensraten.»

Die höchsten Überlebensraten sind generell im Baugewerbe, in der Industrie, im Gesundheits- und Sozialwesen sowie im Immobilienwesen und bei den Dienstleistungen für Unternehmen zu finden.

Im Gastgewerbe sind nach einem Jahr noch 80.8 Prozent der Unternehmen aktiv, nach drei Jahren noch 68 Prozent und nach fünf Jahren noch 53.2 Prozent. Das Gastgewerbe gehört damit zusammen mit den Wirtschaftszweigen Handel, Verkehr und Nachrichtenübermittlung zu den Branchen mit eher tiefen Überlebensraten.

Die Zahl der überlebenden Unternehmen wird zwar mit den Jahren zunehmend kleiner, doch die weiterhin aktiven Unternehmen schaffen tendenziell neue Stellen und gleichen damit die aus den

Unternehmensschliessungen entstandenen Beschäftigungseinbussen teilweise aus.

www.statistik.admin.ch



■ Im Gastgewerbe sind nach fünf Jahren noch 53.2 Prozent der Unternehmen aktiv.

für büros | für werkstätten | für dienstleistungsräume | für fumoirs



intech trennwandsysteme – mehr raum für erfolg.

intech trennwand systeme

Wenn Sie ein flexibles Trennwandsystem suchen das seinen Namen verdient, dann haben Sie es soeben gefunden. Zum Einbau in Büros oder Werkstätten, für Gastbetriebe oder Ladenlokale, oder für jeden anderen Ort, der Ruhe und Konzentration braucht.

- ein einziges System für alle Anwendungen
- kein Bohren, kein Schrauben, kein Lärm, kein Schmutz
- Schweizer Qualität, heute bestellt, morgen montiert
- wiederverwendbare Komponenten

Mit unserem Trennwandsystem schaffen wir den Raum für Ihren Erfolg!

intech gmbh
trennwandsysteme
frankfurtstrasse 66
4142 münchenstein
tel. +41 61 331 50 08
fax +41 61 331 22 25
info@intech-gmbh.ch
www.intech-gmbh.ch

Interview mit dem Leiter der L-GAV-Kontrollstelle

«Unsere Inspektoren sind Berater und nicht nur Polizisten»

Die Kontrollstelle für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes mit Sitz in Basel hat den Auftrag, Gastronomie- und Hotelbetriebe auf die Einhaltung des L-GAV zu überprüfen. Wir haben uns mit Geschäftsleiter Hansjürg Moser über die Kontrollstelle und den neuen L-GAV unterhalten.

Wie ist die Kontrollstelle für das Gastgewerbe aufgebaut?

Unsere Geschäftsstelle gliedert sich in zwei Bereiche: Den Innen- und den Aussendienst. Im Innendienst, also in der Administration, arbeiten acht Mitarbeitende. Im Aussendienst verfügen wir über zehn Inspektoren, die jeweils für ein bestimmtes Kontrollgebiet in der Schweiz verantwortlich sind.

Wie laufen die Kontrollen in den Betrieben konkret ab?

Damit unsere Inspektoren einen Betrieb kontrollieren können, braucht es zunächst einen Antrag. Dafür gibt es drei Möglichkeiten: Eine Einzelklage, eine Verbandsklage sowie unsere jährlichen Stichprobenkontrollen. Die Kontrollstelle führt jedes Jahr Kontrollen in 2000 durch Zufall ausgewählten Betrieben sowie rund 500 Kontrollen auf Klage durch. Geht bei uns eine Klage ein, so erstellen unsere Innendienstmitarbeitenden ein Dossier und lassen dieses dem entsprechenden Inspektor zukommen. Dieser muss fünf Tage vor der Kontrolle ankündigen, dass er den Betrieb auf die Einhaltung des L-GAV überprüfen wird.

Ist die Kontrollstelle in den Betrieben akzeptiert?

Unsere Inspektoren bekommen immer wieder gewisse Barrieren zu spüren. In den allermeisten Fällen können diese aber sehr schnell überwunden werden. Wir sind ja schliesslich nicht nur Polizisten, sondern vielmehr Berater, die den Betrieben bei der Einhaltung des L-GAV zur Seite stehen. Zudem werden in der Regel erst im Wiederholungsfall Sanktionen ausgesprochen. Nach jeder Kontrolle erhalten die Betriebe die Chance, Ungereimtheiten zu verbessern. Danach erfolgt eine Nachkontrolle. Erst wenn die L-GAV-Bestimmungen nach der zweiten Kontrolle noch immer nicht eingehalten werden, erfolgen Sanktionen. Und diese werden von der paritätischen Aufsichtskommission und nicht etwa von unseren Inspektoren ausgesprochen.

Oftmals sind die Betriebe dankbar, dass unsere Inspektoren bei ihnen waren. Wir stellen immer wieder fest, dass die Allgemeinverbindlicherklärung des L-GAV vielen Geschäftsführern nicht bekannt ist. Es ist aber so: Jeder Hotel- oder Gastronomiebetrieb in der Schweiz, der über Angestelltenverhältnisse verfügt, fällt unter den L-GAV. Die Vergehen erfolgen also oftmals wider besseres Wissen.

Sie bieten auch einen unentgeltlichen Auskunfts- und Informationsdienst an. An wen richtet sich diese Dienstleistung und wird sie auch genutzt?

Unser Auskunftsdienst ist sowohl für Arbeitgeber wie auch für Arbeitnehmer zugänglich. Unsere Mitarbeitenden erteilen gerne Auskünfte zum L-GAV. Und sie sind sehr gefragt: Im Jahre 2008 erhielten wir pro Tag durchschnittlich 115 telefonische sowie 12 Email-Anfragen. Auch unsere Website erfreut sich grosser Beliebtheit: Wir verzeichnen rund 670 Besucher pro Tag. Sie sehen, es gibt ein enormes Informationsbedürfnis.

Was ändert sich mit dem neuen L-GAV, der seit dem 1. Januar 2010 in Kraft ist, in Bezug auf Ihre Kontrolltätigkeiten?

Für unsere Inspektoren gibt es eine wichtige neue Bestimmung: Die schriftliche Arbeitszeiterfassung ist gemäss dem neuen L-GAV Pflicht. Vergehen werden nun sofort mit einer Konventionalstrafe sanktioniert. Das ist für unsere Kontrollstelle die einzige Änderung.

www.l-gav.ch

Interview: David Frey



■ Hansjürg Moser leitet die Kontrollstelle für den L-GAV des Gastgewerbes mit Sitz in Basel.

Basler Hoteliers bestens informiert

Der Basler Hotelier-Verein lud am 12. Januar 2010 zu einem Kursnachmittag betreffend die Einführung des neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrages. Das Angebot stiess auf grosses Interesse. Über 50 Basler Hoteliers und Personalverantwortliche fanden sich im Mercure Hotel Europe ein. Nach einer Begrüssung durch BHV-Präsident Werner Schmid stellte Dr. Thomas Jaisli, Berater und ehemaliger Leiter Rechtsdienst beim Dachverband hotellerieuisse, den neuen L-GAV im Detail vor. Mit einem praxisorientierten Überblick zu den wichtigsten Neuerungen vermittelte Jaisli den Basler Hoteliers Tipps und Anregungen, die den Personalverantwortlichen die Umstellung auf den neuen L-GAV erleichtern werden. Beim anschliessenden exquisiten Apéro aus der Küche des Mercure Hotel Europe nutzten die Teilnehmer die Gelegenheit zum vertieften Austausch über die Umstellung auf den neuen L-GAV.

www.basler-hoteliere.ch

David Frey



■ Dr. Thomas Jaisli orientierte über den neuen L-GAV.

Zimmerbelegung sinkt um 4.2 Prozentpunkte Logiernächte-Rekord trotz kriselnder Weltwirtschaft

Die Nachfrage im Basler Tourismus erreichte 2009 trotz ungünstiger Konjunkturlage eine neue Bestmarke. Mit 1'030'342 Übernachtungen wurde das beste Resultat aller Zeiten erzielt. Der Spitzenwert des Vorjahres wurde um 2.1 Prozent übertroffen. Der Freizeittourismus gewann weiter an Bedeutung. Weil zusätzliche Anbieter auf den Basler Hotelmarkt drängten, sank die Zimmerbelegung auf 60.7 Prozent.

Die Entwicklung der Übernachtungszahlen im Jahr 2009 zeigte sich stark durch konjunkturelle Impulse beeinflusst. Nach eher rückläufigen Werten am Jahresanfang stieg die Zahl der Übernachtungen im Laufe des Jahres und lag meist über den Vergleichswerten des Vorjahres.

Vor allem die Binnennachfrage zeigte sich mit einem Wachstum von 15'147 Logiernächten oder 5.1% sehr dynamisch. Aber auch die ausländischen Gäste sorgten für eine positive Bilanz. Ihre Zunahme um 6282 oder 0.9% auf 716'309 Logiernächte fiel aber vergleichsweise gering aus. Der Tourismus am Rheinknie war seit jeher stark europaorientiert. Die europäische Kundschaft machte 2009 rund drei Viertel der ausländischen Nachfrage aus. Auf ihr Konto gingen 2.2% mehr Übernachtungen als ein Jahr zuvor.

Die Herkunftsstruktur der Übernachtungstouristen zeigt ein breit gestreutes Besucherfeld, wobei die herausragende Bedeutung der deutschen Gäste mit 19.6% Marktanteil augenfällig ist. Die von ihnen verbuchte Logiernächtezahl von 201'941 stieg im Vergleich zum Vorjahr um 18'518 oder 10.1% an.

Die zweite Stelle der Nachfragessteigerung belegten die Gäste aus Frankreich. Die von ihnen registrierte Übernachtungszahl stand 12.4% über dem Vorjahreswert. Danach folgten Belgien (+2423/+18.6%) und Italien (+1521/+3.8%). Die kräftige Abwertung des Euro gegenüber dem Schweizer Franken, die einen Besuch in Basel verteuerte, verhinderte wohl ein noch besseres Abschneiden in diesem Segment.

Auch das Pfund wertete sich im Vergleich zum Schweizer Franken ab, was der preislichen Wettbewerbsfähigkeit der Basler Tourismuswirtschaft nicht zuträglich war. Das schwache Pfund hat zur sinkenden Nachfrage aus Grossbritannien (-3525/-4.3%) bestimmt beigetragen. Die Zahl der britischen Gäste war seit dem Aufkommen der Billigflieger am EuroAirport im Jahr 2004 besonders stark gestiegen. Allerdings hatte sich das Tempo der Zuwachsraten verringert, was auf einen gewissen Sättigungseffekt hinweist.

Die Nachfrage aus den USA erlebte hingegen eine ausgezeichnete Entwicklung und erreichte so das beste Logiernächteergebnis aller Zeiten. Die US-Amerikaner verbuchten insgesamt 90'940 Übernachtungen, was im Vorjahresvergleich einer Zu-

nahme um 3672 oder 4.2% gleichkommt.

Bei der ausländischen Nachfrage verzeichneten insbesondere die Fernmärkte deutliche Einbrüche. Von den aussereuropäischen Märkten absolut am stärksten abgenommen hat die Logiernächtezahl der Gäste aus Asien (-7155/-11.9%). Dies erstaunt nicht angesichts der Angst vor der Schweinegrippe und den Belastungsfaktoren als Folge der Wirtschaftskrise.

390 zusätzliche Betten innert Jahresfrist

Die Angebotsstruktur hat sich innerhalb der letzten zehn Jahre stark verändert. Der Aufschwung der vergangenen Jahre führte dazu, dass die Basler Hotellerie mit der Ausweitung der Kapazität reagierte. So standen den Gästen 2009 nach der Eröffnung von zwei neuen Hotels durchschnittlich 64 Hotelbetriebe mit 3531 Zimmern (+161 gegenüber 2008) und 5731 Gastbetten (+390) zur Verfügung.

Dank des vergrösserten Angebots kann nun während Messen und saisonaler Spitzen die zusätzliche Nachfrage besser von den lokalen Hotelbetrieben absorbiert werden, so dass Gäste weniger oft in die nähere und weitere Umgebung ausweichen müssen.

Im Mittel des Jahres 2009 betrug die Zimmerbelegung 60.7%. Dieser Wert ist gegenüber dem Jahr 2008 um 4.2 Prozentpunkte zurückgegangen, unter anderem weil die Zahl der angebotenen Zimmer um 4.8% zugenommen hat. Allerdings variiert diese Quote erheblich von Werktagen zu Wochenenden. Die Zimmerbelegung präsentiert sich an Werktagen wegen des Geschäftstourismus mit 65.9% meist

gut bis sehr gut. Im Wochen- und Jahresverlauf ist sie aber grossen Schwankungen unterworfen.

Die Wochenendzahlen liegen trotz des attraktiven kulturellen Angebots darunter. Im Jahresmittel waren an den Wochenenden 47.6% der Zimmer belegt. Die bessere Vermarktung von Basel im Ausland unter dem Claim «Culture Unlimited» nicht nur als Business-, sondern auch als Architektur- und Kulturstadt brachte mehr Freizeittouristen in die Stadt. Dies hatte über einen Zeitraum von zehn Jahren betrachtet eine grössere Zunahme der Zimmerbelegung an den Wochenenden um 5.1 Prozentpunkte, verglichen mit der Entwicklung an den Werktagen (2.7 Prozentpunkte), zur Folge.

Hohe Nachfrageschwankungen im Jahresverlauf führen zu einer zeitweise schlechten Nutzung der vorhandenen Kapazitäten. Monatlich betrachtet war die Zimmerauslastung im März mit 73.1% am höchsten. Während der Baselworld wurde eine Auslastung von 97% erreicht. Nicht einmal der Einsatz von 16 «schwimmenden Hotels», die 7588 zusätzliche Logiernächte vermeldeten, verhinderte, dass Gäste bis nach Zürich, Luzern oder ins benachbarte Ausland ausweichen mussten. Im Monat Dezember lag die Auslastung mit nur 48.1% am tiefsten.

Die Nachfragespitze wurde mit 100'918 Übernachtungen im November erreicht. Dies ist insbesondere auf die Igeho sowie auf das Sport- und Kulturangebot (Swiss Indoors, Avo-Session) zurückzuführen. Der März verzeichnete 100'690 Übernachtungen, was das Geschäftsreiseaufkommen und vor allem die Baselworld

Weiter auf der nächsten Seiten



Die Auslastung der Basler Hotels ist grossen Schwankungen unterworfen. (Bild: Basel Tourismus)



widerspiegelt. Der September profitierte mit 100'259 Übernachtungen vom reichen Kulturangebot. Der Tiefststand stellte sich im messe- und kongresslosen Januar mit 60'270 Übernachtungen ein.

Die Entwicklung der touristischen Nachfrage in Basel verlief 2009 oberhalb der schweizweiten Dynamik. Dennoch werden die Aussichten für das Jahr 2010 sehr vorsichtig beurteilt. Die ausländischen Nachfrageimpulse fallen wohl trotz des verbesserten weltwirtschaftlichen Ausblicks noch schwach aus. Basel Tourismus geht von einem Rückgang im Bereich von zwei bis drei Prozent aus. Die Konjunktur, die Entwicklung der Wechselkurse sowie die Marketingmassnahmen werden die weitere Entwicklung massgebend beeinflussen.

www.statistik.bs.ch

Zunahme der Tourismusintensität

Stellt man die registrierten Übernachtungen in Relation zur Einwohnerzahl, so erhält man mit der Übernachtungsintensität einen wichtiger Indikator für die quantitative Bedeutung des Tourismus für die Bevölkerung als Beschäftigungsfaktor und Einkommensquelle. Im Jahr 2000 wurden in Basel-Stadt rund 3.5 Übernachtungen je Einwohner gezählt. Dieser Wert stieg seitdem um weitere 1.9 Übernachtungen. Im Jahr 2009 wurden somit rund 5.4 Übernachtungen pro Einwohner registriert.

Strukturwandel oder Sparkurs?

Das mittlere Hotelsegment hat sich seit dem Aufkommen der Low-Cost-Airlines am Euro-Airport stark ausgeweitet. Erstklasshäuser geraten aber vor allem durch die schwache Konjunktur unter Druck. Sie leiden zudem besonders stark unter den Sparmassnahmen vieler Firmen.

«Der Trend geht klar zu kürzeren Aufenthalten.»

Die Verteilung der Hotelübernachtungen nach Kategorie zeigt deutlich, dass der Geschäftstourismus durch die Wirtschaftskrise am stärksten getroffen wurde. Während inländische Gäste überwiegend wie in den letzten zehn Jahren den Basler Dreisternehotels treubleiben, bevorzugten nun auch die ausländischen Gäste zum ersten Mal diese Hotelkategorie. Dies unter anderem weil die Unternehmen bei den Übernachtungen Mittel einsparen wollen. Bis 2004 waren es vor allem die Fünfsternehotels.

Seit der Ankunft der Billigflieger am EuroAirport im Herbst 2004 wurden von den ausländischen Gästen die Viersternehotels vorgezogen, was ein weiterer Hinweis auf die Zunahme des Freizeittourismus ist.

Ein interessantes Bild zeigt sich bei der Betrachtung der Übernachtungen der wichtigen Märkte

des Basler Tourismus nach Kategorie. Der grösste Anteil der Gäste aus den Golf-Staaten (48.5%) übernachtete in Fünfsternehotels. An der zweiten Stelle lagen die US-Amerikaner mit 38.9%. Die Engländer (36.1%) zogen ein Viersternehotel vor, ebenso wie die meisten Japaner (37.6%). Die Deutschen (39.0%) übernachteten am liebsten in Dreisternehäusern. Diese wurden auch von den meisten Gästen aus Frankreich (35.6%), Italien (48.4%), den Niederlanden (43.2%), Belgien (35.8%), Österreich (46.3%) und Spanien (36.9%) bevorzugt.

Im Jahr 2009 wurde ein noch stärkerer Trend zu kurzfristigen Besuchen festgestellt. Die Aufenthaltsdauer betrug durchschnittlich 1.94 Tage (Vorjahr 2.03). Die Entwicklung hin zu kürzeren Aufenthalten ist einerseits Ausdruck des typischen Städtetourismus mit einer Aufenthaltsdauer von ein bis zwei Tagen, der zunehmend auch in Basel anzutreffen ist. Andererseits wird aber auch deutlich, dass bei der Hauptklientel des Basler Tourismus, den Geschäftsreisenden, die Aufenthaltsdauer ebenfalls zurückgeht.

Von den Besuchern aus den wichtigen Märkten am längsten im gleichen Hotel blieben Gäste aus den Golf-Staaten (4.18 Tage) und Indien (3.40). Die kürzeste Verweildauer wiesen die Gäste aus Luxemburg mit 1.55 und Frankreich mit 1.62 Tagen auf.

Jeder zweite Bäcker schenkt Kaffee aus

Dreissig Prozent aller Bäckereien führen ein räumlich getrenntes Café und 19.6 Prozent betreiben eine Kaffee-Ecke. Das ergab eine Befragung von 1903 Bäckern in der Deutschschweiz durch GastroCall. Veröffentlicht wurden die Ergebnisse in der Fachzeitschrift Expresso.

Der Anteil der Bäckereien mit separatem Café hat innert fünf Jahren von 27 auf 30 Prozent zugenommen. Noch schneller an Bedeutung gewinnen aber «Kaffee-Ecken». Fast die Hälfte dieser harmlos klingenden Betriebsform verfügt über mehr als neun Innenplätze. Jede fünfte «Kaffee-Ecke» hat mehr als 20 Innenplätze. Hinzu kommen meistens noch Aussenplätze.

Bäckereien, die weniger als zehn Prozent ihres Umsatzes mit dem Verzehr vor Ort erzielen, bezahlen auf diese gastronomische Dienstleistung nur 2.4 Prozent Mehrwertsteuer. Ein Wirt bezahlt pro Kaffee also rund 20 Rappen mehr Steuern als ein Bäcker. Nicht unbedeutend ist in vielen Fällen auch das Mitnahmegeschäft. Auch dort profitieren die Bäckereien vom reduzierten Steuersatz und somit über einen staatlich verordneten Wettbewerbsvorteil von 5.2 Prozent (ab 2011 sind es gar 5.5 Prozent).

In zahlreichen Kantonen benötigt man zur Führung eines Bäckerei-Cafés bis zu einer bestimmten Grösse keinen Fähigkeitsausweis. In Bern liegt diese

Grenze bei dreissig Plätzen, in Basel-Stadt bei zehn Plätzen. Anbieter von Kaffee-Ecken verfügen sehr oft über keine Gästetoiletten.



■ Bäckereien profitieren von einem staatlich verordneten Wettbewerbsvorteil von 5.2 Prozent.



Gastgewerbliche
Liegenschaftsbörse

www.gastro-express.ch

Das frische **CC A**ha-Erlebnis.

**SENSATIONELLE
Eröffnungsangebote
IN PRATTELN!**



Der 9. CCA Grosshandelsmarkt in Pratteln ist eröffnet. Das «3 Märkte unter einem Dach» Erfolgskonzept bringt die einzigartige Frische für Profis nun auch in die Region Basel. Profitieren Sie von den sensationellen Eröffnungsangeboten mit tollen Gewinnchancen sowohl im Frischmarkt als auch im Lebensmittel- und Nonfoodmarkt.

Und: Jeden Monat werden Einkaufsgutscheine im Wert von 5'000.- CHF oder FC Basel Fussballtickets ausgelost. Verpassen Sie nicht Ihre Chance!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im neuen CCA in Pratteln, direkt an der Autobahnausfahrt.

CCA Pratteln | Dürrenhübelstrasse 6 | 4133 Pratteln
+41 61 826 36 36 | +41 61 826 36 30

www.cca-angehr.ch

Cash+Carry
CC A **Angehrn**
Frische für Profis