



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## UNSERE THEMEN

Macht der Buchungsportale nimmt weiter zu	2
Untauglich und unfair: Nein zu AHV plus!	3
Geschäftsreisende im Visier von Airbnb	3
Grüne Illusionen bedrohen unsere Freiheit	4
Lärmschutz in der Innenstadt: Weg mit dem Flickenteppich!	5
Basler Hotellerie: Gutes erstes Halbjahr	7
Diskriminierungsfrei einkaufen: Motion gegen Geoblocking	8
Fall Elmex: Erfolg für die Weko	11

## Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitgliedermagazin baizer.ch (vormals «à la bâloise» und «D'Basler Baizer») erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

### Herausgeber

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

gedruckt in der  
**schweiz**

## Agrarzölle kosten Konsumenten Milliarden

**Wegen hohen Schutzzöllen zahlen Schweizer Konsumenten jährlich drei Milliarden Franken zu viel für Fleisch, Gemüse, Getreide und andere Agrarerzeugnisse. Das ergaben Berechnungen des Preisüberwachers.**

Die hiesige Landwirtschaft erhält pro Jahr Bundesbeiträge von 3.3 Milliarden Franken. Zusätzlich stellen namentlich Einfuhrzölle einen Schutz der inländischen Produzenten dar, können diese doch dank des Grenzschutzes ihre Erzeugnisse zu wesentlich höheren Preisen verkaufen als in einer Marktordnung mit tiefen oder gar keinen Zöllen.

**«Der Agrarschutz erweist sich für Branchen wie das Gastgewerbe als Wettbewerbsnachteil im Verhältnis zu ausländischen Anbietern.»**

Abklärungen des Preisüberwachers ergaben, dass Zölle die importierten Lebensmittel zulasten der Konsumenten um gut 600 Millionen Franken jährlich verteuern. Noch weit höher fällt die Zusatzbelastung der Konsumenten aus, welche Zölle indirekt bei den inländischen Erzeugnissen zeitigen. Hier wurde eine jährliche Rente von rund 2.6 Milliarden ermittelt. Besonders ins Gewicht fallen Fleisch und Milchprodukte.

Die gewaltigen Differenzen zwischen in- und ausländischen Konsumentenpreisen stellen eine Ursache für den grassierenden Einkaufstourismus dar. Lebensmittel kosten in der Schweiz gemäss einer aktuellen Studie von Eurostat 72 Prozent mehr als in Deutschland und 61 Prozent mehr als in Frankreich. Besonders stark übertrifft diesen Wert bei Fleischprodukten, für die wir im Detailhandel mehr als das Zweieinhalbfache bezahlen als im Durchschnitt der Euro-Länder.

«Der Agrarschutz erweist sich für Branchen wie den Tourismus, das Gastgewerbe oder die Lebensmittelindustrie, für welche die landwirtschaftlichen Erzeugnisse wichtige Vorleistungen darstellen, als Wettbewerbsnachteil im Verhältnis zu ausländischen Anbietern», heisst es im Bericht des Preisüberwachers. Schliesslich erschwere die protektionistische Landwirtschaftspolitik den Abschluss von für die Exportwirtschaft wichtigen Freihandelsabkommen.

Hinzu tritt, dass die Zölle sich nicht nur auf Fleisch, Milch, Früchte oder Gemüse

> nächste Seite



Die hohen Preise für Fleisch und andere Agrarprodukte sind eine wichtige Ursache für den massiven Einkaufstourismus.

auswirken. Sie verteuern auch Kosmetika, Körperpflegeartikel und andere Produkte, deren Detailhandelspreise sich an einem Warenkorb orientieren, der auch landwirtschaftliche Produkte umfasst.

Der Preisüberwacher Stefan Meierhans und sein Team empfehlen, die Zölle auf den Agrarprodukten abzuschaffen und die Produktion in der Schweiz mit anderen Instrumenten zu unterstützen. «Volkswirtschaftlich gesehen liesse sich die einheimische Produktion unterstützt durch Direktzahlungen günstiger finanzieren», heisst es im Bericht.

Es ist zu vermuten, dass auch bei einem Wegfall des Agrarschutzes an der Grenze gewisse Preisdifferenzen zwischen aus- und inländischen Produkten bestehen bleiben würden. Einheimische Produkte sind durch die Präferenz der Konsumenten für heimische Agrargüter und die damit verbundene höhere Zahlungsbereitschaft geschützt.

Jährliche Mehrbelastung der Konsumenten			
Artikel	Zollerträge in CHF	Verteuerung der inländischen Produktion	Mehrbelastung insgesamt
Fleisch	80'382'646	924'791'907	1'005'174'553
Milchprodukte	489'330	265'731.720	266'221'050
Früchte	1'897'917	180'1980854	182'096'771
Wein	113'600'586	63'465'804	177'066'390
Kartoffeln, Getreide	19'665'877	132'731'665	152'397'542
Gemüse, Salat	2'234'248	110'400'621	112'634'869
Eier	13'627'561	62'730'000	76'357'561
Übrige	379'949'563	813'652'560	1'193'602'124
Total	611'847'728	2'553'7030132	3'165'550'860

*Jürg Christoffel: Die Wirkung des Grenzschutzes auf die Preise von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, 2016*

## Macht der Buchungsportale nimmt zu

**Die Abhängigkeit der Hotellerie von einigen dominanten Online-Buchungsplattformen (Online Travel Agencies, OTA) nimmt weiter zu. Drei Portale beherrschen den europäischen OTA-Markt mit einem gemeinsamen Anteil von 92 Prozent. Der dominante Player ist die Priceline Group (Booking.com) mit einem Anteil von über 60 Prozent.**

Im Laufe der letzten Monate konnten die Hoteliers keine Anzeichen für eine Belebung des Wettbewerbs zwischen den Online-Buchungsplattformen, die sich z.B. in einer Senkung der Kommissionen zeigen könnten, feststellen. Die überwiegende Mehrheit der Hotels (91.5 Prozent) berichtet, keinerlei Kommissionsnachlass seitens der OTA erhalten zu haben.

**«Der OTA-Markt weist Tendenzen zu einem Duopol auf.»**

Zu diesen Ergebnissen kommt eine europaweite Befragung von über 2000 Hoteliers, die vom europäischen Dachverband Hotrec gemeinsam mit seinen Partnerverbänden und in Zusammenarbeit mit dem Institut für Tourismus der Fachhochschule Westschweiz Wallis zu Beginn des Jahres 2016 durchgeführt wurde.

Demnach wurden im Jahr 2015 durchschnittlich mehr als 22 Prozent aller Hotelübernachtungen über OTA generiert. 2013 betrug dieser Wert noch 19 Prozent. Parallel zum Wachstum der Buchungsportale sank der Anteil der direkten Buchungen (online und offline) beim Hotel um insgesamt vier Prozentpunkte. Der Anteil an telefonisch gebuchten Übernachtungen fiel von 21.1 auf 18.7 Prozent. Der Anteil der direkt über die hoteleigene Website gebuchten Übernachtungen verringerte sich minimal von 6.9 Prozent auf 6.8 Prozent. Einen Anstieg verzeichneten die ketten- und kooperations-eigenen Computer-Reservierungs-Systeme (CRS), deren Anteil von 1.4 Prozent auf 2.6 Prozent stieg.

Die Steigerung im Bereich der Online-Buchungsportale beruht mehr oder weniger auf dem Wachstum von Booking.com und den Portalen der Ex-

pedia-Gruppe (zusammen generieren sie fast 80 Prozent aller OTA-Buchungen in Europa), während die HRS-Gruppe als drittgrösster Marktteilnehmer in den letzten zwei Jahren Marktanteile in Europa verloren hat. Auf einem Markt mit rund 200'000 Hotels (drei Viertel von ihnen Kleinunternehmen mit weniger als zehn Beschäftigten) auf der einen Seite und zwei dominanten Playern auf der anderen Seite, erübrigt sich die Frage, wer das Steuer in der Hand hat.

«Die Studie zeigt deutlich, dass Online-Buchungsplattformen einen kontinuierlich grösser werdenden Anteil von Hotelbuchungen an sich ziehen, während die eigenen Vertriebskanäle der Hotels rückläufige Werte verbuchen. Besonders kritisch ist, dass der OTA-Markt in Europa starke Tendenzen zu einem Duopol oder sogar zu einem Monopol aufweist, in dem mit Booking.com ein einzelner Player fast zwei Drittel des Marktes kontrolliert»,

sagt Christian de Barrin, CEO von Hotrec. Auch die «engen Paritätsklauseln», die im Sommer 2015 von Expedia und Booking.com auf konzertiertem Druck mehrerer nationaler Wettbewerbsbehörden eingeführt worden sind, haben zu keiner Belebung des Wettbewerbs zwischen den Portalen geführt.

«Es ist von entscheidender Bedeutung, dass trotz der enormen Ungleichgewichte zwischen den verschiedenen Akteuren die Marktbedingungen wieder fairer und ausgeglichener werden. Jeder einzelne Hotelier muss die Freiheit haben, die Preise und Bedingungen für seine eigenen Produkte frei bestimmen zu können und die Möglichkeit haben, jeden von ihm gewünschten Vertriebskanal zu bedienen», betont Markus Luthé, Vorsitzender der Hotrec Distribution Task-Force und Geschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland.



Langsam üblich, heute fast schon selten: Hotelreservierungen per Telefon.

## AHV plus: Untauglich und unfair

**Die Gewerkschaftsinitiative «AHV plus» will zehn Prozent höhere Altersrenten für alle. Das gefährdet nicht nur unser Rentensystem, sondern auch das Wirtschaftswachstum.**

Die Altersvorsorge gehört gemäss Sorgenbarometer der Credit Suisse zu den drei Themen, die Herr und Frau Schweizer am meisten beschäftigen. Die Sicherung der Renten kann nur gelingen, wenn die Einnahmen mit den Ausgaben in Einklang gebracht werden. Heute finanzieren

**«Während früher sechs Erwerbstätige für einen Rentner aufkamen, wird das Verhältnis schon bald zwei zu eins betragen.»**

die Lohnabzüge nur noch drei Viertel der Rentenausgaben, der Rest muss durch zusätzliche Steuern aufgebracht werden. Die Lohnabzüge müssten also eigentlich um ein Drittel erhöht werden, um nur schon die aktuellen Ausgaben der AHV in der Höhe von 41 Milliarden Franken pro Jahr abzudecken.

Entgegen einer weit verbreiteten Ansicht führen die Lohnabzüge nicht zu Einzahlungen in ein persönliches AHV-Konto. Sie sind schlicht zusätzliche Einkommenssteuern, die nach einem Umlageverfahren unmittelbar an die aktuellen Bezüger verteilt werden. Die mit der AHV verbundene Steuerbelastung trägt wesentlich dazu bei, dass das Wachstumspotenzial der Schweizer Wirtschaft geschwächt wurde. Der Einwand, dass die

Renten durch die Bezüger «konsumiert» würden und daher die Wirtschaft beleben, ist unsinnig, denn sie reizen höchstens zum Konsum auf Kosten anderer Menschen, die dieses Geld ebenfalls ausgegeben oder investiert hätten.

Die grösste Herausforderung für die Altersvorsorge ist und bleibt die demografische Entwicklung. Das Umlagesystem gerät zunehmend aus dem Gleichgewicht, weil geburtenstarke Jahrgänge ins Rentenalter kommen und die Lebenserwartung in den letzten Jahrzehnten stark zugenommen hat. Als die AHV 1948 eingeführt wurde, wurden die Menschen durchschnittlich 68 Jahre alt, heute sind es 83. Gemäss offiziellen Hochrechnungen soll die Lebenserwartung bis 2050 nochmals um fünf Jahre steigen. Während früher sechs Erwerbstätige für einen Rentner aufkamen, wird das Verhältnis schon bald zwei zu eins betragen.

Dann wird das System vollends aus dem Lot geraten. Eine starke Zuwanderung, Gelder aus den Spielbankenerträgen, der Mehrwertsteuer und der Tabaksteuer sowie steigende Löhne und Beitragserhöhungen konnten das in Vergangenheit etwas abfedern. Doch wir stossen überall an Grenzen. Kaum ein Politiker hat den Schneid, der Bevölkerung reinen Wein einzuschenken: Die Leute müssten entweder geringere Renten in Kauf nehmen oder länger arbeiten, somit auch länger Beiträge einzahlen und erst später Renten beziehen.

Es überrascht wenig, dass die linken Initianten sich dieser schlichten Logik verweigern. Die Forderung nach einer giesskannenartigen Rentener-

höhung, die pro Jahr gut vier Milliarden Franken kosten würde, zeugt von einer fortgeschrittenen Realitätsverweigerung. Der Staat soll noch mehr Leistungen versprechen, die er ohne zusätzliche Belastung der Steuerzahler nicht finanzieren kann!

Die AHV beruht nicht im Geringsten auf versicherungsmathematischen Prinzipien und geht ohne grundlegende Reformen unaufhaltsam gravierenden Defiziten entgegen. Die aktiven Generationen sind schon heute viel zu stark belastet, während es den meisten Rentnern in der Schweiz gut geht. Eine gerechte und solide Altersvorsorge sieht anders aus als «AHV plus».



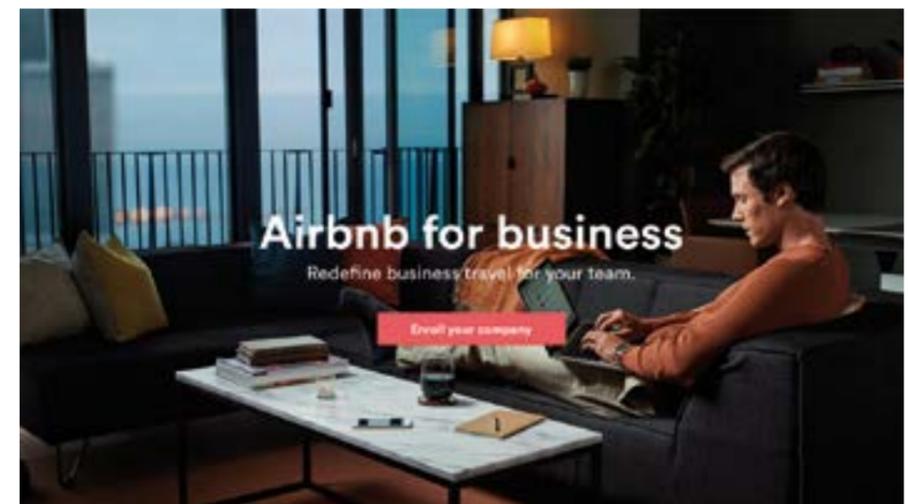
Josef Schüpfer  
Präsident  
Arbeitgeberverband Basel-Stadt

## Geschäftsreisende im Visier von Airbnb

**Immer mehr Geschäftsreisende übernachten in «privaten» Unterkünften statt im Hotel. Ein Ende dieses Trends ist nicht abzusehen. Airbnb baut das Segment gezielt aus. Die Wachstumsraten sind gigantisch.**

Führende Travel-Management-Unternehmen wie BCD, Carlson Wagonlit oder American Express GBT gehen mit dem Zimmervermittler Airbnb eine Kooperation ein. Sie bieten ihren Kunden nicht mehr nur Hotels, sondern auch Millionen von Privatunterkünften an. Gemäss Angaben von Airbnb hat das Geschäftsreiseprogramm allein im laufenden Jahr schon ein Wachstum von 300 Prozent verzeichnet.

Die Zusammenarbeit mit den Travel-Management-Unternehmen ist ein weiterer wichtiger Schritt, das Segment zu entwickeln. Geschäftsreisende bleiben durchschnittlich sieben Nächte in einer Airbnb-Unterkunft und damit doppelt so lange wie üblicherweise in einem Hotel. Das zeigt eine Untersuchung von Carlson Wagonlit. Angeblich können Unternehmen bis zu 37 Prozent einsparen, wenn sie ihre Mitarbeitenden in Airbnb-Zimmern unterbringen.



Airbnb setzt immer stärker auf Geschäftsreisende

# Grüne Illusionen

**Am 25. September befinden die Stimmbürger über eine Volksinitiative der Grünen, die den Ressourcenverbrauch in der Schweiz bis 2050 um zwei Drittel reduzieren will. Um dieses radikale Ziel zu erreichen, müssten Bund, Kantone und Gemeinden einschneidende Massnahmen ergreifen.**

«Für eine nachhaltige und ressourceneffiziente Wirtschaft» – so heisst eine Volksinitiative der Grünen, die demnächst zur Abstimmung gelangt. Sie will den ökologischen Fussabdruck der Schweiz so drastisch reduzieren, dass der Bundesrat in seiner Botschaft schrieb, die Forderungen seien schlicht «nicht umsetzbar».

**«Die Abgaben werden das Reisen, die Nahrungsmittel und Mieten stark verteuern.»**

Das ist sehr höflich ausgedrückt, denn die Konsequenzen bei einer Annahme wären verheerend: Hohe Umweltafgaben müssten eingeführt, neue Vorschriften erlassen sowie der Konsum und die Produktion zahlreicher Güter beschränkt werden. In den Bereichen Ernährung, Wohnen und Mobilität würde die Planwirtschaft eingeführt. Zusätzlich bräuchte es wohl noch staatliche Umweltschutzprogramme.

Die Initiative ist ein Angriff auf unseren Lebensstil, unseren Lebensstandard und die persönliche Freiheit. Jede Schweizerin und jeder Schweizer müsste sein Essverhalten ändern, seine eigene Mobilität einschränken und mit weniger Komfort wohnen. Lenkungsorientierte Umweltafgaben würden das Reisen, die Nahrungsmittel und die Mieten stark verteuern. Importierte Waren wie Kaffee und Zitrusfrüchte, aber auch Ferien am

Meer oder grosszügige Wohnungen würden für den Mittelstand unerschwinglich.

Eine Senkung des Ressourcenverbrauchs um mindestens 65 Prozent ist selbst mit innovativen Technologien nicht zu erreichen. Kein anderes Land kennt einen derart extremen Ansatz. Die Initiative will die Schweiz abschotten und neue Handelshemmnisse aufbauen. Das würde die Hochpreisinsel zementieren! Ganze Wirtschaftszweige und deren Arbeitsplätze wären gefährdet. Die ausgelöste Regulierungsflut würde zu einem grünen Käfig führen. Die vielen neuen Vorschriften müssten von einem Heer neuer Beamten kontrolliert werden. Auf der Strecke blieben unser Wohlstand, der Wettbewerb, die Innovationskraft und der technologische Fortschritt.

Schweizer Unternehmen sind im Umweltbereich bereits jetzt vorbildlich unterwegs. Sie sind weltweit führend, wenn es darum geht, Wachstum und Nachhaltigkeit zu vereinen. Die Schweiz belegt in entsprechenden internationalen Rankings regelmässig Spitzenplätze und erreicht als Recycling-Musterschülerin mit einem privatwirtschaftlichen System Quoten, von denen eine EU nur träumen kann.

Wie unrealistisch die Vorstellungen der grünen Ideologen sind, zeigt die Tatsache, dass über 70 Prozent der Umweltbelastung des Schweizer Konsums im Ausland anfällt. Dadurch sind die Handlungsmöglichkeiten im Inland von vornherein begrenzt. Die tief hängenden Früchte sind weitgehend geerntet: Zum einen stösst man an technische Grenzen, zum anderen steigen die Kosten nachhaltiger Investitionsmassnahmen.

Zielführender für eine ressourcenschonende Gesellschaft ist es, den Weg der Eigenverant-

wortung und internationalen Zusammenarbeit weiterzuentwickeln, statt auf Bevormundung und Planwirtschaft zu setzen. Darum muss die Zwangs-Initiative der Grünen abgelehnt werden. Nein zu einer überbordenden Regulierung im Umweltbereich!



Maurus Ebner  
Delegierter des Vorstands  
Wirtverband Basel-Stadt

## Viel Bürokratie, wenig Nutzen

Seit Dezember 2014 müssen deutsche Gastwirte ihre Gäste aufgrund einer europäischen Verordnung über Allergene in ihren Speisen und Getränken informieren. Ein völliger Leerlauf, wie eine Umfrage des Dehoga zeigt. 64.8 Prozent der Befragten sehen den zeitlichen Aufwand als grösste Schwierigkeit an, 54.5 Prozent kritisieren den organisatorischen Aufwand. Im krassen Widerspruch dazu steht der Bedarf: 89.1 Prozent der befragten Betriebe geben an, dass kein einziger Gast jemals die Informationen in Anspruch genommen hat!

## Bestpreisklauseln fallen

Bestpreisklauseln werden in Österreich wohl schon bald Geschichte sein. Hoteliers dürfen dann auf ihrer eigenen Website günstigere Preise anbieten als bei den Buchungsportalen. Wirtschaftsminister Mitterlehner hat einen entsprechenden Gesetzesentwurf in die Begutachtung gegeben. «Die geltende Rechtslage räumt Plattformbetreibern mehr Rechte ein als den Hotelbetreibern selbst», so Mitterlehner. Die Vorlage sei ein Schritt hin zu mehr unternehmerischer Freiheit und entspreche europäischen Trends. Frankreich hat die Vorgaben der Plattformen bereits verboten. In Italien wird ein entsprechender Gesetzesvorschlag behandelt. Und das deutsche Bundeskartellamt hat entschieden, dass die Vertragsklauseln der Plattformen wettbewerbswidrig sind.

## Gourmet-Destination Zürich

Vom 8. bis 18. September werden in Zürich über neunzig kulinarische Anlässe stattfinden, darunter das bekannte «Street Food Festival» und das bei Gourmets beliebte «Epicure». Neben Kochkursen, Märkten und Führungen wird es auch die Möglichkeit geben, in siebzig Restaurants ein Gericht mit Chabis zu geniessen. Die verschiedenen Events sind unter dem Dach des neuen Festivals «Food Zurich» vereint. Als Gastregion ist das Baskenland geladen. [www.foodzurich.com](http://www.foodzurich.com)

## Neu lanciert

Unsere Verbands-Website [baizer.ch](http://baizer.ch) ist jetzt perfekt mobilfähig. Nach wie vor dient sie auch als Fachmagazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich über 5000 Artikel aus 17 Jahren. Google News wertet [baizer.ch](http://baizer.ch) als eine von rund tausend Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum aus. Bis Ende November wird auch unser Online-Marktplatz [gastro-express.ch](http://gastro-express.ch) modernisiert. [www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

# Einheitliche Lärmempfindlichkeitsstufen für die Innenstadt

**Gemäss Zonenplan wäre die gesamte Innenstadt als eine Mischzone mit Gewerbe und Wohnen der Lärmempfindlichkeitsstufe III zuzuteilen. Die Realität sieht anders aus: Der Lärmempfindlichkeitsstufenplan (LESP) enthält zahlreiche Ausnahmen. Ein politischer Vorstoss will das nun korrigieren.**

Der LESP sorgt immer wieder für Probleme. So liegt beispielsweise ein Teil des Ausgehboulevards an der Rheingasse in der Empfindlichkeitsstufe II, wie sie eigentlich für reine Wohnzonen ohne störende Betriebe vorgesehen ist. Diesen unbefriedigenden Zustand will FDP-Grossrat Stephan Mumenthaler mit seiner Motion «Einheitliche Lärmempfindlichkeitsstufen in der verkehrsberuhigten Innenstadt» beseitigen, die von 13 Grossräten aus verschiedenen Fraktionen mitunterzeichnet wurde.

**«Der LESP erschwert eine Belebung des in der verkehrsfreien Innenstadt gewonnenen öffentlichen Raumes durch Boulevardgastronomie.»**

Der LESP in der Innenstadt gleicht mehr einem Flickenteppich als einer einheitlichen Zone, wie sie aufgrund der tatsächlichen Nutzung zu erwarten

und aus bundesrechtlicher Sicht auch anzustreben wäre. «Dieser Umstand führt seit Jahren zu Problemen für verschiedene Gastwirtschaftsbetriebe, behindert diese in der Weiterentwicklung und bedroht teilweise auch Traditionslokale in ihrer Existenz», so Mumenthaler. Insbesondere erschwere der LESP die Etablierung einer moderaten Nutzung und Belebung des in der verkehrsfreien Innenstadt gewonnenen öffentlichen Raumes durch Boulevardgastronomie.

«Angesichts der Verkehrsberuhigung und der damit einhergehenden Aufwertung der Innenstadt zur Begegnungszone für die ganze Stadt, ist es an der Zeit, den LESP den veränderten Verhältnissen anzupassen und damit zugleich auch den Vorgaben des Bundesrechts anzupassen, wonach Mischzonen, wie sie im kantonalen Zonenplan in der Innenstadt vorgesehen sind, grundsätzlich nicht der LES II, sondern der LES III zuzuordnen sind», heisst es in der Motion.



Ärgernis: Der LESP in der Innenstadt gleicht einem Flickenteppich.



FDP-Grossrat Stephan Mumenthaler will erreichen, dass die Lärmempfindlichkeitsstufen in der Innenstadt sich an der tatsächlichen Nutzung und den bundesrechtlichen Vorgaben orientieren.

# Mobile Gastronomie will ernstgenommen werden

Gleich lange Spiesse für Food Trucks und Restaurants: So lautet das Ziel der Swiss Food Truck Association. Weil die Verpflegungswagen noch in einer Gesetzeslücke vor sich hin tuckern, ergriffen mehrere Betreiber in Lausanne die Initiative. Mitglieder haben mehrere Bedingungen zu erfüllen: Die Produktionsküche muss von einem kantonalen Lebensmittelinspektor abgenommen sein. Die Mitarbeitenden sind normgerecht zu deklarieren und die Unternehmer müssen über ein Berufsdiplom verfügen. Die Verbandsgründer um Präsident Xavier Lopez verstehen sich nicht als fliegende Händler, sondern als professionelle Anbieter mobiler Gastronomie.

[www.swissfoodtruckassociation.org](http://www.swissfoodtruckassociation.org)



Xavier Lopez (rechts) ist Präsident der Swiss Food Trucks Association.

# PERLEN AUS DEM ARCHIV

Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Für Recherche-Aufträge wenden Sie sich an unseren Archivar Mario Nanni im Restaurant Pinguin, Telefon 061 261 35 13.

## TEIL 4: VOR LANGER, LANGER ZEIT

Das erste urkundlich erwähnte Lokal in Basel stammt aus dem Jahr 374 und war eine Militärkantine der römischen Besatzung. Im Jahre 820 wird die erste Taverne in Basel erwähnt. Der Gasthof Blume ist 1026 erstmals dokumentiert, der Goldene Stern 1349. Das Schafreck besteht seit 1474, das Wirtshaus zu St. Jakob seit 1526 und das Alte Stöckli am Barfüsserplatz seit 1644.



Beim Spalenbrunnen: Bierhalle Weber / Gasthof zum Schwarzen Ochsen (1890)



Heute Mövenpick Baselstab: Café-Restaurant Bertrand am Marktplatz (1893)



Inhaber August Disch-Jaek: Restaurant Elsässerhof, St. Johanns-Vorstadt (1900)



Als die autofreie Clarastrasse funktionierte: Restaurant Baslerhof (1900)



Die Speisewirtschaft Seb. Burckhardt an der Sattelgasse 12, rechts daneben der «Wurstwinkel» mit dem Schlachthaus, die Speisewirtschaft J.J. Fuchs und ein Durchblick zum Marktplatz (1861).



Bierbrauerei von F. Strübin: Wirtshaus zur Brodlaube am Marktplatz (1889).

## Gutes erstes Halbjahr

Die Basler Hotellerie verzeichnet ausgezeichnete Frequenzen. In den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres wurden insgesamt 587'070 Logiernächte registriert. Gegenüber dem Vorjahreszeitraum entspricht dies einer Zunahme um ein halbes Prozent.

Diese Entwicklung ist der starken Nachfrage aus dem Inland (+6.9%) zu verdanken. Der Auslandtourismus hingegen blieb 2.5% hinter dem Vorjahresstand zurück. Nach Herkunft betrachtet, entfallen mehr als zwei Fünftel aller Logiernächte auf das Konto der europäischen Gäste. Insbesondere im Euro-Raum wurden beachtliche Rückgänge verzeichnet, allen voran bei den Gästen aus Deutschland (-9.9%), Frankreich (-12%) und Portugal (-31.4%).

Auch die Nachfrage aus den asiatischen Fernmärkten schwächte sich ab. Der Rückgang belief sich auf 15.6%; allein aus Israel wurden 57.6% weniger Übernachtungen registriert. Die Logiernächte aus Nord- und Südamerika hingegen stiegen um 4.1%. Allerdings ist dieses Volumen mit einem Marktanteil von 13.4% zu klein, um den Verlust der Gäste aus Europa und Asien zu kompensieren.

Im ersten Halbjahr 2016 betrug die Auslastung der Zimmer durchschnittlich 62.6%. Das sind zwei Prozentpunkte mehr als im Vergleichssemester des Vorjahres. Aufgeschlüsselt nach Monaten war die Belegung im Juni mit 76.6% am höchsten und im Januar mit 53.6% am tiefsten. Während die Auslastung an den Werktagen 3.2 Prozentpunkte über dem Vorjahreswert lag, nahm sie an den Wochenenden mit 1.3 Prozentpunkten weniger stark zu.



Besonders stark frequentiert waren die Basler Hotels im Juni. Mit 121'313 wurde die höchste je in einem einzelnen Kalendermonat registrierte Übernachtungszahl erzielt.



## Du bist Basel!

Die E-Learning Plattform für Gastgeber.

Das E-Learning Tool «Du bist Basel!» bietet die Möglichkeit, sich gezielt zur Destination Basel schulen zu lassen. Auf unterhaltsame Art und Weise werden in zwölf Modulen verschiedene Themen vermittelt, durch die der User eigenständig sein Fachwissen verbessern kann. Motivieren deshalb auch Sie Ihre Mitarbeitenden für das Tool und beraten Sie Ihre Gäste in Zukunft noch kompetenter.

Jetzt registrieren unter [www.dubistbasel.com](http://www.dubistbasel.com).

Schon über 1300 User!



# Motion gegen Geoblocking

Die Baselbieter CVP-Nationalrätin Elisabeth Schneider-Schneiter will mit einem Vorstoss erreichen, dass Schweizerinnen und Schweizer bei Online-Einkäufen nicht mehr diskriminiert werden.

Versucht man auf einer ausländischen Website einzukaufen, heisst es oftmals: «Bitte wählen Sie Ihr Land aus.» Was dann zur Folge hat, dass Nachfrager aus der Schweiz in vielen Fällen mehr

Bei anderen heisst es später im Kaufprozess, dass die Schweizer Lieferadresse oder Kreditkarte nicht akzeptiert wird.

Solche Ärgernisse will Nationalrätin Elisabeth Schneider-Schneiter (CVP/BL) nicht mehr länger hinnehmen. In ihrer Motion «Task-Force digitaler Freihandel. Stop Geoblocking» fordert sie den Bundesrat auf, Massnahmen gegen Geoblocking zu ergreifen. «Würde dieses Handelshemmnis namens Geoblocking nicht bestehen, könnten Schweizerinnen und Schweizer insbesondere beim Kauf

international handelbarer Güter nicht dermassen abgezockt werden», schreibt Schneider-Schneiter. Zwar kenne man dieses Problem auch in der Europäischen Union, doch EU-Kommission arbeite bereits an Lösungen. Handelsblockaden wie das Geoblocking würden im Binnenmarkt abgeschafft. «Es besteht das Risiko, dass wir hier abgehängt werden und die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten einmal mehr die Zeche bezahlen», so Schneider-Schneiter.

«Es besteht das Risiko, dass die Schweiz hier abgehängt wird.»

bezahlen müssen als andere. Es gibt sogar Websites, die einem gleich mitteilen, dass man von seinem Standort aus überhaupt nicht einkaufen kann.

## Auch wichtig für KMU

Der Einkauf via Internet wird auch für KMU immer wichtiger. Allerdings ist es immer noch gang und gäbe, dass Nachfrager aus der Schweiz diskriminiert werden.

Das sind nur zwei Beispiele von vielen. Es braucht eine Bestimmung, die den diskriminierungsfreien Einkauf im Online-Handel grundsätzlich ermöglicht. Im Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb sollte man aufführen, dass sich unzulässig

verhält, wer beim Online-Vertrieb Nachfrager aus der Schweiz wegen ihres Wohnsitzes oder ihrer Staatsangehörigkeit nicht oder nur zu diskriminierenden Preisen oder Geschäftsbedingungen bedient.

Auf gastro-hero.de und dessen österreichischem Pendant gastro-held.at gibt es viele attraktive Angebote, z.B. Kühl- und Kochgeräte, aber auch Spülmaschinen und Küchenlüftungen. Zu dumm, dass

«Es braucht eine Bestimmung, die den diskriminierungsfreien Einkauf im Online-Handel grundsätzlich ermöglicht.»

Schweizer Wirte und Hoteliers dort nicht einkaufen können: Sie werden auf die Site gastro-held.ch umgeleitet, wo die Preise dann sehr viel höher sind.

Die Firmengruppe Kaiser+Kraft ist der führende B2B-Versandhändler für Büro-, Betriebs- und Lagerausstattung in Europa. Allerdings sind Preise für Schweizer Kunden (auf kaiserkraft.ch) zum Teil extrem viel höher als für Nachfrager aus anderen Ländern, die via kaiserkraft.de oder kaiserkraft.com einkaufen können.



Die Online-Beschaffung gewinnt an Bedeutung. Wer beispielsweise Kochgeräte online bestellt, könnte enorm sparen, wenn er nicht automatisch auf die Schweizer Site umgeleitet würde.

## WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!

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

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

### Die nächsten Kurse

- vom 24. Oktober bis 18. November 2016
- vom 30. Januar bis 24. Februar 2017
- Tagungszentrum Oekolampad  
Allschwilerplatz, Basel

### Preis

- CHF 3500 (inkl. Lehrmittel)

### Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

### Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website [www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)!
- Oder verlangen Sie Unterlagen und Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



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

## Dienstleistung à la carte



- Wir nehmen uns Zeit für Sie.
- Wir hören Ihnen aktiv zu.
- Wir bieten Unterstützung, die entlastet.
- Wir bringen Sie weiter, engagiert und vertrauenswürdig.

Ganz einfach: Partnerschaft, die mitdenkt.

Gastroconsult  
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Gastroconsult AG  
Grammetstrasse 18, CH-4410 Liestal  
Tel. +41 62 296 77 30, Fax +41 62 296 77 69  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)  
liestal@gastroconsult.ch



## Gastro Express

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

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

# Inspiration inklusive.



Entdecken Sie diese und viele weitere spannende Ideen in Ihrem CCA-Markt.



Ein Geschäftsbereich von SAVIVA



QR-Code scannen und Rezepte ausprobieren.

## Veranstaltungsbühne

In zahlreichen Städten und Ferienorten gibt es fixe Bühnen, die für Konzerte und Veranstaltungen aller Art dienen. Eine solche «Konzertmuschel» fordert nun SP-Grossrat Thomas Gander in einem politischen Vorstoss auch für Basel. «Mit der Vermietung der Bühne können der Unterhalt und die Ersatzinvestitionen refinanziert werden», so Gander, dem eine «auf den Ort abgestimmte Architektur» vorschwebt, die das Potential habe, zu einem Markenzeichen der Stadt zu werden.



Die denkmalgeschützte Konzertmuschel in Konstanz Stadlgarten steht Vereinen und anderen kulturellen Initiativen kostenlos zur Verfügung.

## Kostenlose Deutschkurse

Die Hotel & Gastro formation, ein sozialpartnerschaftlich organisierter Verband für die gastgewerbliche Berufsbildung, bietet einen fachspezifischen Deutschkurs an, der sich an Hotel- und Restaurantmitarbeitende richtet, die über geringe Deutschkenntnisse verfügen. Ziel ist es, die Integration zu verbessern. Es wird lediglich eine kleine Einschreibegebühr verlangt. Arbeitgeber können sich einen Teil des Arbeitsausfalls entschädigen lassen.

[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## Neuer L-GAV

Die Entscheidungsgremien aller sechs Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen im Gastgewerbe haben den neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag, der ab 2017 in Kraft treten wird, ratifiziert. Der neue Vertrag soll dazu beitragen, die Produktivität und Qualität in der Branche zu sichern, für gleich lange Spiesse zu sorgen und das Gastgewerbe im Arbeitsmarkt wettbewerbsfähig zu halten.

[www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch)

## Wegweisender Entscheid des Bundesgerichts

# Erfolg für die Weko im Fall Elmex

**Die Wettbewerbskommission kann einen Erfolg verbuchen. Das Bundesgericht stützt die von der Weko 2009 verhängte Busse von 4.8 Millionen Franken zulasten der Elmex-Herstellerin Gaba. Das in einer öffentlichen Sitzung mit drei zu zwei gefällte Urteil zeigt, dass die Hürden für wettbewerbsrechtliche Sanktionen nicht all zu hoch anzusetzen sind.**

Der Fall Elmex geht zurück auf eine Anzeige von Denner im Jahr 2005. Gegenstand des Verfahrens war eine Klausel in einem Lizenzvertrag zwischen der Firma Gaba, der Inhaberin der Zahnpasta-Marke Elmex, und der österreichischen Gebro.

**«Noch immer ungelöst sind Wettbewerbsbeschränkungen durch einseitiges Verhalten von marktmächtigen Unternehmen.»**

Neben der Einräumung der Lizenz zur Herstellung von Elmex war in der Vereinbarung eine Pflicht für Gebro vorgesehen, die Produkte in Österreich zu vertreiben und weder direkt noch indirekt Exporte in die Schweiz vorzunehmen.

2009 hat die Weko zugunsten der Denner AG entschieden. Nun hat das Bundesgericht diesen Entscheid bestätigt. Das ist vor allem auch deshalb von Bedeutung, weil nun klar ist, dass Abreden über Preise, Mengen und absoluten Gebietsschutz nach Art. 5 Abs. 3 und Abs. 4 KG grundsätzlich «erheblich» sind. Mit anderen Worten: Solche Abreden müssen – von eigentlichen Bagatellfällen abgesehen – inskünftig voll nach Art. 5 des Kartellgesetzes geprüft werden.

Folge dieses bedeutsamen Leitentscheids ist, dass Verfahren für die schlimmsten wettbewerbsbeschränkenden Abreden künftig wesentlich vereinfacht und verkürzt werden. Der Art. 5 des Kartellgesetzes ist jetzt ein taugliches Instrument zur Bekämpfung von Abreden!

Verschiedene Juristen und Ökonomen kritisieren, solange der Wettbewerb zwischen den Markenspielen, seien Absprachen innerhalb von Absatzkanälen kein kartellrechtliches Problem. Dem ist entgegenzuhalten: Werden Preis-, Mengen- und Gebietsabreden bei einem Unternehmen geduldet, machen das auch die Konkurrenten. Ein gewisser «Interbrand-Wettbewerb» findet dann zwar statt, aber – und das übersehen die Kritiker – auf einem überhöhten Preisniveau. Künftig kann das einfacher unterbunden werden.

Noch immer ungelöst sind allerdings Wettbewerbsbeschränkungen durch einseitiges Verhalten von marktmächtigen Unternehmen (z.B. durch Verweigerung der Belieferung im Ausland). Hier bräuchte es eine rasche Umsetzung der parlamentarischen Initiative «Überhöhte Importpreise. Aufhebung des Beschaffungszwangs im Inland» von alt Ständerat Hans Altherr (FDP/AR).



Nach einem elf Jahre langen Verfahren ist jetzt klar, dass die Gebietsabrede für Elmex-Zahnpasten unzulässig war.



Holen Sie sich das Beste  
oder lassen Sie es liefern.

Prodega Markt  
Transgourmet Schweiz AG  
Singerstrasse 12  
4052 Basel  
Telefon 061 315 14 14  
[www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)  
[shop.transgourmet.ch](http://shop.transgourmet.ch)

 **PRODEGA  
GROWA  
TRANS-GOURMET**