



baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

UNSERE THEMEN

Reine Lieferküchen auf dem Vormarsch	4
Bierpreise: Dicke Post von Feldschlösschen	6
Was die Fair-Preis-Initiative dem Gastgewerbe bringt	7
Perlen aus dem Archiv: Das legendäre Cardinal	8
Glosse: Nichts zu klein, ein Grossrats-Thema zu sein	9
Regio-S-Bahn: Herzstück auf Kurs	11
Wirtverband steht vor Veränderungen	12
Impressionen von der Mitgliederversammlung	13

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

Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren!

In Basel ist das Parkieren sehr viel teurer als in den Konkurrenzdestinationen. Das will eine kürzlich lancierte Volksinitiative ändern. Indem die Parkgebühren auf ein vernünftiges Mass sinken, soll Basel wieder attraktiver für Besucher werden. «Mehr Stadtbelebung, weniger Schikane», so lautet der Slogan der Initianten.

Wer sein Auto am Rand der Basler Innenstadt abstellt, bezahlt auch abends, nachts und sonntags drei Franken pro Stunde. Als ob das nicht schon wahnwitzig genug ist, kommt hinzu, dass man nicht mit Kreditkarte oder Noten bezahlen kann. Wer hat 33 Franken Münz im Portemonnaie?

Basel hat also extrem hohe Parkgebühren – sowohl im regionalen, nationalen als auch internationalen Vergleich. «Die exorbitanten Tarife führen dazu, dass manche Konsumenten unsere Stadt meiden, was zu Umsatz- und Steuerverlusten führt. Bemühungen, Basel wieder mehr zu beleben, werden so sabotiert», beklagt Maurus Ebner, Vorstandsdelegierter des Wirtverbandes Basel-Stadt.

Die Volksinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» strebt an, dass der Kanton auf öffentlichen Parkplätzen sowie in Parkhäusern, die

sich mehrheitlich in staatlichem Besitz befinden, für besucherfreundliche Parkgebühren sorgt, die nicht höher sind als im Durchschnitt der Konkurrenzstädte. Zu diesen gehören insbesondere auch Weil, Lörrach, Freiburg im Breisgau und Mulhouse.

«Es gibt viele Gründe, weshalb der Detailhandel, das Gastgewerbe und Freizeitbetriebe in Basel einen schweren Stand haben – darunter auch solche, die auf kantonaler Ebene nicht beeinflusst werden können», räumt Maurus Ebner ein. «Gerade deshalb sollte der Kanton dort, wo er Möglichkeiten hat, für bessere Rahmenbedingungen sorgen, zum Beispiel bei den Parkgebühren. Leider passiert bei uns genau das Gegenteil», so Ebner.

«Im Grossen Rat gab es Vorstösse, die wenigstens das Parkieren in der Nacht und am Sonntag ver-

Fortsetzung auf der nächsten Seite

günstigen wollten», sagt Stephan Schiesser, Inhaber der Confiserie Schiesser am Marktplatz und LDP-Grossrat. Doch selbst dies sei bisher nicht zielführend gewesen. «Obwohl Basel sich in einsamen Sphären bewegt und in der Nacht und am Sonntag drei Franken pro Stunde für Parkplätze verlangt, die anderswo schlicht gratis sind.»

«Wir brauchen eine Kultur der Gastfreundschaft. Dazu gehören anständige, nicht überrissene Gebühren.»

Zahlreiche Inhaber von Innenstadt-Geschäften haben genug davon, dass Basel seine Zentrumsfunktion schleichend verliert. «Die Parkgebühren sind viel zu hoch», findet auch Anna Götenstedt, Inhaberin der Restauration zur Harmonie am Petersgraben. «Am Abend gibt es regelmässig Gäste, die die Parkuhren nicht bedienen, weil sie sich schlicht nicht vorstellen können, dass die oberirdischen Parkplätze etwas kosten – geschweige denn drei Franken pro Stunde!» Dann hagle es Bussen. Für die Gäste seien das sehr unschöne Erlebnisse.

«Eine belebte Stadt ist unabdingbar für die touristische Attraktivität», findet Urs Füeg, Inhaber des Hotels Merian an der Rheingasse. «Wir brauchen eine

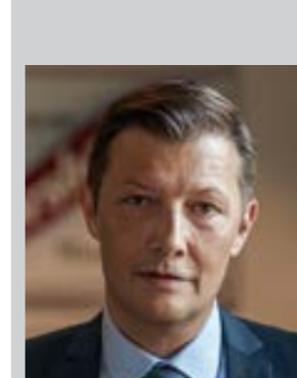
Kultur der Gastfreundschaft. Dazu gehören anständige, nicht überrissene Parkgebühren», so Füeg.

Dem Initiativkomitee gehören elf Geschäftsleute aus der Innenstadt an. Offiziell unterstützt wird die Initiative von den Präsidentinnen und Präsidenten der vier bürgerlichen Parteien, des Gewerbeverbandes

Basel-Stadt, der Pro Innerstadt, der IG Kleinbasel, der IG Gundeli, der Automobilverbände, des Basler Hoteliervereins und des Wirtverbandes Basel-Stadt. Dem Unterstützungskomitee gehören weitere Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Verbänden, Politik und Kultur an, beispielsweise Claude Rasser, Tino Krattiger und Samuel Holzach.



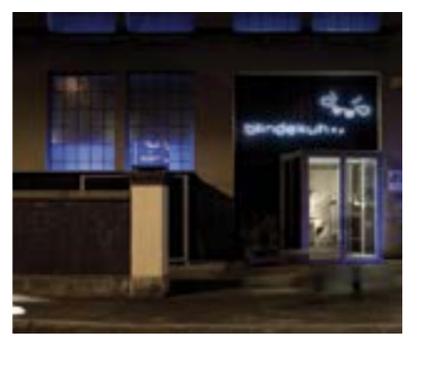
■ Tote Stadt am Sonntag: Ein Extremtarif von 3 Franken pro Stunde hält Automobilisten davon ab, nach Basel zu kommen.

 <p>Anna Götenstedt, Wirtin in der Restauration zur Harmonie:</p> <p>«Wäre es nicht sinnvoll, Basel würde sich an den Konkurrenzdestinationen orientieren? Unsere Gäste tun dies schliesslich auch.»</p>	 <p>Confiseur und LDP-Grossrat Stephan Schiesser:</p> <p>«Basel soll das unumstrittene Zentrum unserer Region bleiben. Die Umsetzung der Initiative wird dazu einen Beitrag leisten.»</p>
 <p>Niggi Daniel Rechsteiner, Unternehmensleitung Parterre:</p> <p>«Gebühren haben ihre Berechtigung, um den knappen Parkraum zu bewirtschaften. In Basel wird jedoch massiv über das Ziel hinausgeschossen.»</p>	 <p>Felix Hauser, Präsident des Basler Hoteliervereins:</p> <p>«Aus touristischer Sicht sind faire Parkgebühren wichtig. Unser Image als Hochpreisdestination wird von solchen Nebenausgaben geprägt und verstärkt.»</p>
 <p>Bilal Karaca, Inhaber der Restaurants Flügelrad und Harmonie:</p> <p>«Unverständlich hohe Parkgebühren tragen dazu bei, dass Gäste aus der Agglomeration ausweichen. Sie gehen dann halt erst recht nach Weil oder Lörrach.»</p>	 <p>Christian Hüttenmoser, East West Hotel:</p> <p>«Basel Tourismus und das Standortmarketing tun viel dafür, dass Besucher nach Basel kommen. Wenn die Leute hier sind, vergrauen wir sie mit überhöhten Parkgebühren.»</p>

 <p>Lotti Weber, Wirtin im Restaurant Torstübli:</p> <p>«Drei Franken pro Stunde die ganze Nacht? Wo sonst gibt es so etwas? Basel muss hier dringend über die Bücher gehen.»</p>	 <p>Urs Füeg, Inhaber des Hotels Merian:</p> <p>«In Zeiten des starken Frankens kommt es auf jedes Detail an. Dazu gehört, dass unsere motorisierten Kunden die Möglichkeit haben, ihr Auto zu einem nachvollziehbaren Preis abzustellen.»</p>
 <p>Kulturveranstalter Tino Krattiger, alt Grossrat SP:</p> <p>«Ich bin oft in Italien unterwegs. In den attraktiven, lebendigen Städten ist das Parkieren ab 20 Uhr meist gratis. Tagsüber sind Parkgebühren sinnvoll, nachts und am Sonntag nicht.»</p>	 <p>Juwelier Alex Seiler:</p> <p>«Zu einer attraktiven Einkaufsstadt gehören günstige Parkmöglichkeiten in vernünftiger Gehdistanz.»</p>

Engagement für Sehbehinderte

Das Restaurant Blindkuh hat den Basler Sozialpreis für die Wirtschaft 2017 erhalten. Damit wurde das langjährige Engagement des Betriebs für die Beschäftigung von sehbehinderten Menschen im ersten Arbeitsmarkt gewürdigt. Von den 30 Mitarbeitenden haben acht eine Sehbehinderung. Diese arbeiten im Service des Dunkel-Restaurants.



Insekten erobern Basel

Larven von Mehlwürmern, Grillen und Heuschrecken sind seit Mai zum Verkauf zugelassen. Schneller als Coop und andere ist Roger Greiner von der Bollwerk-Buvette unterwegs. Er hat bereits Insekten-Snacks auf der Karte. Später sollen Insektengerichte auch im Restaurant Milchhügli und im Foodcourt «Klara 13» angeboten werden. Insekten gelten als gesunde und umweltfreundliche Alternative zu Fleisch und Fisch.

Wer steht hinter der Stadtbelebungs-Initiative?

Initiativkomitee

Aurel Bachmann, Confiserie Bachmann • Grischa Cassini, Direktor Stadtcasino Restaurants • Anna Götenstedt, Restauration zur Harmonie • Felix Hauser, Radisson Blu Hotel, Präsident Basler Hotelierverein • Christian Hüttenmoser, East West Hotel • Bilal Karaca, Restaurants Flügelrad und Eintracht • Niggi Daniel Rechsteiner, Geschäftsleitung Parterre • Stephan Schiesser, Confiserie Schiesser, Grossrat LDP • Josef Schüpfer, Hotel Restaurant Stadthof, Präsident Wirtverband Basel-Stadt • Jürg Wartmann, Brasserie Küchlin • Lotti Weber, Restaurant Torstübli

Unterstützungskomitee (Stand Ende Mai 2017)

André Auderset, Präsident IG Kleinbasel, Grossrat LDP • Dr. Gabriel Barell, Direktor Gewerbeverband Basel-Stadt • Felix Bigliel, Rio Bar • Dr. Garry Bonsall, Zahnarzt • Mathias F. Böhm, Geschäftsführer Pro Innerstadt Basel • Anouk Böller, One Lifestyle AG • Guido Burkart, Basler Edelstein Handels AG • Erdal Dilsiz, Excalibar • Maurus Ebnetter, Vorstandsdelegierter Wirtverband Basel-Stadt • Richard Engler, VR-Präsident Gastrag AG • Dr. Sebastian Frehner, Nationalrat SVP • Urs Füeg, Hotel Merian • Christian Greif, Geschäftsführer ACS Basel • Christophe Haller, Präsident TCS Sektion beider Basel, Grossrat FDP • Hans-Rudolf Hecht, Präsident IG Gewerbe Gundeldingen, Bruderholz, Dreispitz • Balz Herter, Präsident CVP Basel-Stadt, Grossrat • Samuel Holzach, Regionaldirektor UBS Switzerland AG • Patrick Huber, Einwohnerrat CVP, Riehen • Michael Hug, Präsident Jungliberale Basel-Stadt • Tino Krattiger, Veranstalter «Im Fluss», alt Grossrat SP • Marc Magne, Restaurant Hahn • Johann Rudolf Meier, Berest AG • Dr. Carl G. Mez, Verkehrsliga beider Basel • Dr. Stephan Mumenthaler, Grossrat FDP • Marco Natoli, Präsident Junge CVP Basel-Stadt • Lorenz Nägelin, Präsident SVP Basel-Stadt, alt Grossrat • Lukas Ott, Geschäftsführer TCS Sektion beider Basel • David Pavlu, Präsident Jungfreisinnige Basel-Stadt • Carmela Petitjean, Pasticceria Da Graziella • Claude Rasser, Theater Fauteuil • Beat Schaller, Grossrat SVP • Marcel Schweizer, Präsident Gewerbeverband Basel-Stadt • Urs Schweizer, Präsident ACS Basel • Alex Seiler, Juwelier Seiler • Daniel Seiler, Präsident FDP Kleinbasel • Balthasar Sattelen, Präsident Pro Innerstadt Basel • Andrea Strahm, Ehemalige Präsident CVP Basel-Stadt • Andreas Ungricht, Fraktionspräsident SVP • Luca Urgese, Präsident Basler FDP, Grossrat • Mehmet Vol, La Sofra • Patricia von Falkenstein, Präsidentin LDP • Ruedi Wenger, Carrossier

www.stadtbelebungs-ja.ch

Reine Lieferküchen auf dem Vormarsch

Immer mehr Konsumenten lassen sich Restaurantessen nach Hause liefern, doch nicht immer sind die passenden Lokale in der Nähe. Ein grosses Lieferportal will nun mobile Küchen vermieten, in denen Restaurateure an geeigneten Standorten für die Lieferungen produzieren. Es ist eine Frage der Zeit, bis sich auch bei uns virtuelle Restaurants ausbreiten, die auf einen Gasträum verzichten und ausschliesslich für den Delivery-Kanal produzieren.

Der Liefergigant «Deliveroo» setzt in verschiedenen Ländern auf reine Lieferküchen, die in verkehrsgünstig gelegenen Gewerbegebieten betrieben werden. Ausgesuchte Gastronomen können so ihre Gerichte anbieten, auch wenn sie in der betreffenden Gegend keinen Gasträum haben. Bei der Auswahl der Partnerbetriebe stützt sich Deliveroo auf Marktanalysen: Mit Hilfe der firmeneigenen Technologie werden fehlende Küchenstile identifiziert und die Kundennachfrage ermittelt. Danach werden Restaurants ausgewählt, die die Kunden am Standort voraussichtlich am meisten ansprechen.

«Wer keinen Gasträum hat, braucht keine teure Passantenlage.»

Deliveroo stattet die Gastronomen mit der ganzen benötigten Infrastruktur aus: Zum Programm gehören massgeschneiderte Küchen, lokale Marketingmassnahmen und Fahrerflotten. Die Gastronomen müssen dann nur noch entsprechende Liefermenüs zusammenstellen und zubereiten. Das Konzept wurde erfolgreich in London und Australien getestet und soll demnächst auch in Deutschland und anderen Ländern eingeführt werden.

In der Schweiz ist Deliveroo noch nicht präsent. Dennoch werden auch hier «Ghost Restaurants» entstehen, die auf das Geschäft mit Gästen vor Ort verzichten und voll auf den Lieferkanal setzen. Bei Pizza-Bringdiensten gibt es das ja schon länger. Wer keinen Gasträum hat, braucht keine teure Passantenlage.

Wie die Zukunft aussehen könnte, sieht man in New York. Dort betreibt die Green Summit Group verteilt über die Stadt mehrere Küchen mit insgesamt 50 Köchen. Unter der Marke «Blue Crown Wings» wird Poulet angeboten, «Maya Blue» steht für mexikanisches Essen und «Butcher Block» setzt

auf Sandwiches. Im Angebot stehen elf weitere Marken. Alles kommt aus der gleichen Küche und

wird ausschliesslich über Food-Delivery-Apps vertrieben.



Das Sortiment von «Ghost Restaurants» wird laufend den Kundenpräferenzen angepasst: Was nicht läuft, verschwindet. Und bei neuen Trends kann bei Bedarf innert kurzer Zeit ein virtuelles Restaurant mit entsprechendem Angebot aufgehen.



Delivery-Only-Küchen: Sieht so die Zukunft aus?



Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern.

Grosses Wachstumspotential

Es fehlt an Zeit und Lust zum selber Kochen, oder es ist Sonntag und alle Lebensmittelgeschäfte haben geschlossen: Gründe für Restaurantbesuche gibt es viele, doch immer mehr Konsumenten bevorzugen es, sich Speisen nach Hause liefern zu lassen. Das zeigt eine Studie aus Deutschland.

Werden die Verbraucher vor die Wahl gestellt, ob sie lieber auswärts oder zu Hause essen, geben lediglich sieben Prozent an, grundsätzlich Restaurants zu bevorzugen. 39 Prozent sagen, sie essen lieber zu Hause. Diese Vorliebe der Konsumenten birgt ein grosses Potenzial für Online-Lieferportale. Dennoch haben bisher nur

19 Prozent der Befragten Essen über diese Kanäle geordert, wie der aktuelle YouGov-Report «Essen per Klick» zeigt.

«Die Nutzer der Bestelldienste sind vor allem männlich, jünger und wohnen in urbanen Regionen.»

Die Nutzer der Bestelldienste sind vor allem männlich, jünger und wohnen in urbanen Regionen. Doch auch bei einem Grossteil der restlichen Bevölkerung sind die Grundvoraussetzungen für die potenzielle Nutzung von Online-Lieferdiensten gegeben: Sieben von zehn Befragten sind ge-

genüber Lieferdiensten oder Essen zum Mitnehmen grundsätzlich offen.

72 Prozent nutzen das Internet zudem zum Online-Shopping von Waren und Dienstleistungen. In dieser Gruppe ist der Anteil an Menschen ohne Kinder (53%) und Personen, die in einer Beziehung sind, aber nicht zusammenleben (60%), besonders hoch. Hinsichtlich der Ansprüche an das Angebot der Anbieter lassen sich Aussagen über die Vorlieben der potenziellen Nutzer machen. Unter anderem ernährt sich die grosse Mehrheit (86%) fleischhaltig, jedem Zweiten ist die Frische besonders wichtig und zwei von fünf möglichen Kunden achten auf Zucker- und Fettanteil.

Prodega Markt
Transgourmet Schweiz AG
Singerstrasse 12
4052 Basel
Telefon 061 315 14 14
www.transgourmet.ch
shop.transgourmet.ch

 **PRODEGA
GROWA
TRANS-GOURMET**

Dicke Post von Feldschlösschen

Die Feldschlösschen Getränke AG hebt die Bierpreise zwischen 4.3 und 11.9 Prozent an. Ein Grund für die saftigen Aufschläge wird nicht genannt. Einweg-Glasflaschen sind von den Preisanpassungen ausgenommen. Der Detailhandel wird also weitgehend verschont. Die Zeche bezahlen einmal mehr die Wirte.

Der Listenpreis beim Fassbier «Feldschlösschen Original» steigt per 1. Juli 2017 von 3.32 auf 3.47 Franken. Das entspricht einer Erhöhung von 4.5 Prozent. Die Hopfenperle kostet neu 3.67 statt 3.52 Franken (+4.3%). Auch bei den Regionalmarken Warteck, Hürlimann, Gurten und Valaisanne wird der Liter Fassbier 15 Rappen teurer: Der neue Preis liegt bei 3.42 Franken (+4.6%).

Einmal mehr weniger stark sind die Anstiege beim Flaschenbier. Der Gastronomie-Einkaufspreis einer 50cl-Mehrwegflasche Feldschlösschen Original kostet neu 1.61 Franken (+3.2%), die 33cl-Flasche neu 1.30 Franken (+2.4%).

Zwar ist in der offiziellen Kommunikation von Feldschlösschen davon die Rede, dass die Preise in allen Handelskanälen (Gastronomie, Detailhandel,

«Ein Preiskampf wird es beim Fassbier nicht geben.»

Getränkhandel) angepasst werden. Weiter unten heisst es dann jedoch, dass die Einwegflaschen von den Erhöhungen ausgenommen sind. Das wichtigste Detailhandelsgebilde ist also nicht betroffen!

Die Dosenbierpreise werden hingegen angehoben – zumindest im Horeca-Kanal. Die 50cl-Dose Feldschlösschen Original kostet neu 1.76 Franken (+4.8%), die 33cl-Dose Cardinal Spécial 1.46 Franken (+3.5%). Ob die Grossverteiler die Übung in gleichem Umfang mitmachen, ist fraglich. Die zahlreichen Aktionen sprechen eine andere Sprache. So wird beispielsweise das Anker-Bier aus Rheinfelden bei Coop in regelmässigen Abständen für

weniger als 60 Rappen pro 50cl-Dose verkauft! Völlig unverständlich ist der Aufschlag, den Feldschlösschen für «Schneider Weisse» ankündigt. Der Liter dieses deutschen Weizenbiers wird trotz schwachem Euro schon bald 4.70 Franken kosten, was einem Aufschlag von 50 Rappen oder 11.9 Prozent entspricht. Dabei sind deutsche Weizenbiere in der Schweiz heute schon rund dreimal so viel wie in Deutschland!

Man könnte meinen, die Preiserhöhungen von Feldschlösschen seien eine tolle Vorlage für die Mitbewerber. Doch welche Gastronomiekunden haben in ihren Fünfjahresverträgen eine Ausstiegs-

klausel bei Preisänderungen? Schon eher findet sich dort eine ausbeuterische «Penalty-Klausel», die bei vorzeitigem Herstellerwechsel eine horrend Busse von 40 Prozent auf dem nicht realisierten Umsatz vorsieht...

Einen Preiskampf wird es beim Fassbier nicht geben. Schon eher werden Heineken und all die anderen Player im Windschatten von Feldschlösschen ebenfalls Preiserhöhungen vornehmen. Vielleicht mit zeitlichem Abstand, um den Eindruck von Absprachen oder implizitem Verhalten zu vermeiden.



Bild: Deutscher Brauerbund

Innert zwanzig Jahren stieg der Listenpreis für einen Liter Lager-Fassbier bei Feldschlösschen um 65.2 Prozent von 2.10 auf 3.47 Franken! Zum Vergleich: Der Landesindex der Konsumentenpreise stieg zwischen 1997 und 2017 um lediglich um 9.1 Prozent.



Schluss mit der gastronomiefeindlichen Preispolitik der Getränkekonzerne!

Qualitäts-Fassbier aus Bayern

Dauer-Tiefpreis
CHF 1.82 pro Liter
exkl. MwSt



Mehr Infos und Angebote: www.baizer.ch/dienstleistungen/import

Was die Fair-Preis-Initiative dem Gastgewerbe bringt

Das Schweizer Gastgewerbe hat gegenüber ausländischen Konkurrenten massive Kostennachteile. Eine Umsetzung der Eidgenössischen Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» wird Linderung verschaffen und unsere Wettbewerbsfähigkeit stärken.

Die Fair-Preis-Initiative will Importhürden abbauen, die internationale Konzerne errichten, um ihre, um ihre Vertriebssysteme in der Schweiz abzuschotten. So halten diese Unternehmen bei uns die Preise künstlich hoch. Die Wettbewerbskommission schreitet nicht ein, obwohl sie in manchen Fällen die Möglichkeit dazu hätte.

Wie widersprüchlich diese Praxis ist, zeigt folgender Vergleich: Treffen mehrere Unternehmen Wettbewerbsabreden, um Einkäufe im Ausland zu unterbinden, wird das in der Regel untersagt. Unterbindet hingegen ein Unternehmen allein Einkäu-

«Die hohen Löhne können wir uns nur leisten, wenn wir nicht gleichzeitig bei der Beschaffung von Produktionsmitteln behindert werden.»

fe im Ausland, hat das kaum je Konsequenzen. Es braucht ein deutliches Zeichen des Gesetzgebers, um das zu ändern. Und es braucht wohl leider das Volk, um den konzernhörigen Gesetzgeber dazu zu zwingen.

Der Art. 7 des Kartellgesetzes darf nicht toter Buchstabe bleiben. Das Gastgewerbe wird bei einer restriktiveren Auslegung des Begriffs der «Marktbeherrschung» und damit verbunden einem wirklichen Kampf gegen missbräuchliche Schweiz-Zuschläge direkt profitieren, unter anderem bei der Beschaffung von Markengetränken, Nonfood-Artikeln, Geräten und Haustechnik (Heizung, Kühlung, Lüftung, Sanitär).

Fast noch grösser ist für uns der indirekte Nutzen. Die Fair-Preis-Initiative wird bei einer Annahme durch das Schweizer Volk dafür sorgen, dass internationale Markenartikel wesentlich günstiger werden und somit ein wichtiges Motiv für den überbordenden Einkaufstourismus wegfällt. Weni-

ger grenzüberschreitende Einkäufe bedeuten auch weniger Kaufkraftabfluss aus dem Gastgewerbe.

Wir werden zudem davon profitieren, dass viele heimische KMU-Industriebetriebe, namentlich in der MEM-Branche, im internationalen Wettbewerb wieder mithalten. Diese Unternehmen werden in der Schweiz bleiben statt ihre Produktion ins Ausland zu verlagern. Sie werden Arbeitsplätze erhalten und ausbauen statt Jobs zu streichen. Nicht zuletzt haben sie dann wieder höhere Budgets für Geschäftsessen, Mitarbeiterfeiern und ähnliches.

Die Vorteile für das Gastgewerbe sind vielfältig. Doch was ist mit dem Personalaufwand, unserem grössten Kostenblock? Zwar werden die Löhne bei einer Umsetzung nicht sinken, doch der Aufwärtsdruck nähme wegen der tieferen Lebenshaltungskosten unserer Mitarbeitenden ab. Vor allem können wir uns die hohen Löhne eher leisten, wenn wir nicht gleichzeitig bei der Beschaffung von Waren und anderen Produktionsmitteln behindert werden.

Auch bei den Agrarprodukten kann die Fair-Preis-Initiative nur wenig bewirken. Deren extrem hohen Preise sind politisch gewollt und in erster Linie durch Schutzzölle verursacht. Trotzdem werden die Lebensmittelpreise tendenziell sinken, denn Landwirte könnten günstiger produzieren, wenn

sie Stalleinrichtungen, Landmaschinen, Werkzeuge, Saatgut oder Pflanzenschutzmittel günstiger beschaffen. Sie wären dann besser vorbereitet für Marktöffnungsschritte, auf die Konsumenten, der Detailhandel und das Gastgewerbe sehnsüchtig warten.

Bogen ausdrucken und Unterschriften sammeln!
www.fair-preis-initiative.ch



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands, Wirtverband Basel-Stadt



Weshalb unsere deutschen Kollegen mehr verdienen

Im Schweizer Gastgewerbe liegen die Personalkosten bei rund 50 Umsatzprozent, die Warenkosten bei durchschnittlich 26 Prozent. Zusammen ergibt das eine sogenannte «Prime Cost» von 76 Prozent. Eine Faustregel besagt, dass dieser Wert in einem gesunden Betrieb nicht über 70 Prozent liegen sollte.

Das deutsche Gastgewerbe gehorcht einer anderen Arithmetik. Hilfskräfte werden in sogenannten «Mini-Jobs» mehr als fünfzig Stunden pro Monat beschäftigt und erhalten dafür nicht einmal 450 Euro – weitgehend sozialversiche-

rungsbefreit. Bei uns entstehen für die gleiche Arbeitsleistung Kosten von rund 1300 Franken – fast dreimal so viel!

«Das deutsche Gastgewerbe gehorcht einer anderen Arithmetik.»

Die durchschnittlichen Personalkosten im deutschen Gastgewerbe belaufen sich auf lediglich 30 Umsatzprozent. Deshalb kommen die Wirte in Deutschland mit einer wesentlich tieferen Bruttomarge aus. Haben sie Warenkosten von 34 Pro-

zent, so liegt ihre «Prime Cost» bei 64 Umsatzprozent und somit 6 Prozent unter der erwähnten Schwelle von 70 Prozent. Schweizer Wirte liegen bekanntlich 6 Prozent darüber!

Mit anderen Worten: Der Cash Flow ist in Deutschland trotz wesentlich tieferer Verkaufspreise 12 Umsatzprozent höher in der Schweiz, wo viele Betriebe sogar einen Mittelabfluss und deshalb einen zunehmenden Investitionsstau zu beklagen haben.

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 9: DAS LEGENDÄRE CARDINAL

Das erste grosse Variététheater mit Restaurationsbetrieb in Basel war das Cardinal an der Freien Strasse 36. Es eröffnete im Herbst 1900 und wurde von Karl Küchlin betrieben, der aus Freiburg im Breisgau stammte und dort Besitzer des Colosseum-Varietés war. Aus finanziellen Gründen und wegen erhöhten Platzbedarfs eröffnete Küchlin 1912 in der Steinenvorstadt ein Theater unter seinem Namen. Im gleichen Jahr wurde das Cardinal von der Hauseigentümerin, der Brauerei zum Cardinal AG, in ein Kino umgebaut, das zunächst als «Elektrische Lichtbühne Cardinal» und von 1919 bis 1982 als «Alhambra» firmierte.



Bild aus dem Jahr 1880: Bevor das Cardinal ein Variététheater wurde, war es seit 1832 eine Bierbrauerei, Studenten- und Turnerwirtschaft mit Hintergebäude am Birsig (später Falknerstrasse 11).



1891 entstand anstelle der Brauerei Cardinal eine neun Meter hohe Bier- und Konzerthalle, die mehr als 400 Gästen Platz bot. Neun Jahre später wurde der Betrieb in ein Variété-Theater umgewandelt. Dort traten vor allem Zirkusartisten auf, es wurden aber auch schon einzelne Filme gezeigt.



Die Bierhalle des Cardinal (1910). Woher kommt der Name? Die 1346 erstmals erwähnte Liegenschaft hiess «zum roten Hut» und erst später Haus «Zum Kardinal». Vielleicht wohnte dort während des Konzils in Basel (1431 bis 1449) ein echter Kardinal.



Der Innenhof des Cardinal (1910). An der Freien Strasse ist jetzt die Boutique Zara. Wo das Kino an der Falknerstrasse war, verkauft heute Orell Füssli Bücher.



Kardinalshut mit Kordeln: Am Erker der Liegenschaft Freie Strasse 36 erinnert ein heraldisches Wappen an die wechselvolle Geschichte des Hauses.

Aus der betreuten Spielgruppe*

Nichts zu klein, ein Grossrats-Thema zu sein

Natürlich gibt es ganz grosse Themen, welche den Basler Grossen Rat beschäftigen: ein neues Steuersystem, den Abriss einer ganzen Häuserzeile, der Umbau eines Bahnhofs etc. Aber auch viele scheinbar kleinere Themen beschäftigen die Volksvertreterinnen und Volksvertreter. Es wurden schon Anträge in Millionenhöhe praktisch wortlos durchgewunken, um danach über eine Subvention von 10'000 Franken stundenlang und sehr emotional zu diskutieren.

Das trifft auch auf Sachgeschäfte zu. So sollte man meinen, dass die Frage des Stils einer Bestuhlung von Boulevard-Restaurants nicht die Flughöhe eines Kantonsparlaments besitzt (wobei «Flughöhe» bei Baizen-Stühlen ein zum Glück in Basel normalerweise schiefes

«Ja, aber wenn Uber an der Börse wäre, dann wäre der Wert...»

Bild ist). Anderer Meinung war Michael Wüthrich vom Grünen Bündnis, den eine leichte Liberalisierung der entsprechenden Vorschriften so nervte, dass er die Verwendung von ihm wohl-scheinenden Einheitsstühlen in Boulevard-Restaurants am liebsten in der Kantonsverfassung verankert gehabt hätte. Wie schrecklich Monobloc-Stühle aussehen, wollte er im Ratssaal mit einer Powerpoint-Präsentation zeigen – leider waren die gezeigten Fotos so schlecht, dass man nichts erkennen konnte.

Eine noch ausbaubare Idee hatte SP-Vertreter Otto Schmid, der für Partybesucher die Möglichkeit forderte, mitgebrachte Drogen vor dem Konsum untersuchen zu lassen. Ein Labor sollte die Substanzen direkt im Club testen und den Konsumenten fachliche Empfehlungen abgeben. Das sollte man weiter entwickeln: Eine Jury testet in den Basler Lokalen die Weinauswahl, und gibt Empfehlungen (Trinken! In die Salatsauce! Wegschütten!) ab. Auch so könnte Schaden vom

Konsumenten abgewendet – dies nämlich die Begründung von Schmid – und die Einnahme von lindernden Medikamenten gegen Kopfweh und Sodbrennen vermindert werden.

Solch kleine Geschäfte geben den Volksvertretern auch immer wieder Gelegenheit, ihre stупende Fachkenntnis zu beweisen. So zählte Peter Bochsler (FDP) – als ehemaliger Tramchauf-

«Hauptthema war, welche Sandwiches serviert werden.»

feur selbstverständlich kompetent – bei einem Vorstoss zur Umnummerierung der Linie 1/14 mit bebender Stimme alle Möglichkeiten auf, mit dem Tram vom Bahnhof zum Musical-Theater zu kommen. Und ergänzte auf eine Zwischenfrage auch noch ungerührt, wie es mit den Verbindungen vom Bruderholz her stehe, wobei er ergänzte: «Die vom Bruderholz nehmen sowieso das Taxi.»

Überhaupt sind Zwischenfragen ein beliebtes Instrument. Da kann man seine Widersacher so richtig ärgern und auch mal blossstellen. So zum Beispiel Uhur Camlibel (SP, vormals Grünes Bündnis, davor schon mal SP), der mit bebender Stimme den Börsenwert von Uber bezifferte und sich auch von folgender Zwischenfrage des FDP-Kollegen David Jenny nicht beirren liess: «Ist Ihnen klar, dass Uber gar nicht an der Börse kotiert ist?» Die Antwort hatte Comedy-Status: «Ja, aber wenn Uber an der Börse wäre, dann wäre der Wert...»

Auch Humor ist bei Zwischenfragen nicht verboten. LDP-Vertreter André Auderset liess es keine Ruhe, dass Tanja Soland (schon immer SP) die Frage der Abzugsfähigkeit von Feuerwehrsold fast ausschliesslich unter feministischen Aspekten behandelte. «Den Bürgerlichen wird vorgeworfen, dass sie aus jeder Vorlage eine Parkplatzfrage machen. Kommt jetzt als Revan-

che die Linke mit der Gender-Keule bei jeder Vorlage?» Schlagfertigkeit hilft – und die hatte die Angegriffene in reichem Masse: «Nein, wir sind sachbezogener und machen es nur, wenn es Sinn macht.»

Zum Glück werden gewisse Themen, welche nicht unbedingt die Welt, sondern exklusiv die Ratsmitglieder bewegen, intern geregelt. So gibt es eine Konferenz der Kommissionspräsidenten (tatsächlich, die gibt's), deren Hauptthema im Mai war, welche Sandwiches mit welchem Belag und von welchem Lieferanten in Kommissions-sitzungen serviert werden. Federführend war auch hier der vorgängig erwähnte Wüthrich, der sich bitterlich beklagte, ein von ihm bestelltes vegetarisches Brötchen habe er nicht geniessen können, weil ein anderes Kommissionsmitglied (vermutlich ein böser Bürgerlicher) dieses schon verspeist hatte. Ausser Verdacht steht Neo-Grossrat René Häfliger (Fraktion FCB, äh Nein: LDP), der jedem, der es hören will – und auch allen anderen – erklärt, nur Fleisch sei Essen: «Alles andere ist Beilage!»

* Diese Definition verwendete alt Grossrat Giovanni Nanni jeweils für den Grossen Rat, ähneln die Sitzungen doch oft den Sandkastenkämpfen um «Schüffel und Kesseli». In dieser Rubrik berichtet ein nicht ganz unbekannter Volksvertreter regelmässig und nicht ganz humorfrei aus den Debatten des Basler Parlaments.

Discover Hamburg

Nach Porto und Wien führt die dritte kulinarische Entdeckungsreise des Wirtverbandes Basel-Stadt in den Norden Deutschlands. Die Hansestadt Hamburg ist schon lange eine der angesagtesten Destinationen Europas. Seit die Elbphilharmonie fertig gestellt wurde, gilt dies umso mehr.

Aber nicht nur «Elphi» wird uns überraschen, es erwartet uns ein äusserst abwechslungsreiches Programm mit unterschiedlichsten Gastronomiekonzepten: Vom einfachen Heringsbrötchen

«Die kulinarische Entdeckungsreise wird kontrastreich und spannend werden.»

bis zum Gourmetmenu, von der Erlebnishospitalgastroonomie auf der Reeperbahn bis zum eleganten Schlemmerrestaurant im noblen Stadtteil Altona, vom hippen Design-Konzept bis zum Nobelhotel Vierjahreszeiten – es wird kontrastreich und spannend werden.

Wir werden in die Geschichte der Hansestadt eingeführt und über die Geheimnisse der Reeper-

bahn aufgeklärt. Wir schippern auf der Elbe herum und bestaunen die Riesenpötte, die täglich in den Hafentouristen einziehen. Wir spazieren durch die Speicherstadt und entdecken ausgefallene Gastronomieprojekte.

Hamburg wird mit Sicherheit die bisher spannendste Discover-Reise werden. Die Stadt bietet so viele aufregende Projekte, dass einem die Auswahl schwerfällt. Die Reise dauert von Donnerstag, 5. Oktober bis Sonntag, 8. Oktober 2017. Sie wird begleitet von Hans-Peter Fontana, dem ehemaligen Pächter der Safranzunft. Informationen und Buchung beim Reisebüro Frossard.

www.frossard-reisen.ch



Die dritte «Discover»-Reise des Wirtverbandes führt nach Hamburg.

Erweiterungsprojekt

Der Schweizer Architekt Peter Zumthor präsentiert das Projekt für den Erweiterungsbau der Fondation Beyeler. Dieser ist auf dem bisher privaten, angrenzenden Grundstück geplant. Damit entsteht ein neuer, öffentlicher Park im Herzen von

Riehen. Das Projekt wird privat finanziert. Dafür liegen bereits feste Zusagen in der Höhe von über 50 Millionen Franken vor. Insgesamt werden die Kosten für Bau und Inbetriebnahme auf 100 Millionen beziffert.



Bild: Atelier Zumthor Partner

Ramada wird zu «Hyperion»

Das «Ramada Plaza Basel» der Gruppe H-Hotels wird modernisiert und Ende September 2017 als «Hyperion» wiedereröffnet. Das neue Konzept wird derzeit im Messturm implementiert. Als Teil der Auffrischung werden die öffentlichen Bereiche im Erdgeschoss umgebaut. Es entstehen eine neue Bar und eine Business Lounge. Die Gästezimmer werden komplett renoviert. Die Umfirmierung ist Teil der strategischen Neuausrichtung der Betreiber-Gesellschaft. Die Marke «Hyperion» steht laut einer Mitteilung «für zeitlos luxuriösen Komfort an A-Standorten im Herzen pulsierender Metropolen».

Basler Barkeeper

Am 8. Mai traten die besten Barkeeper unserer Stadt zur ersten «Basler Cocktail Competition» an. Organisiert wurde der Anlass vom Verein «Basel BarTender», welcher letztes Jahr gegründet wurde. Dessen Ziel ist es, die Barszene zu stärken, beispielsweise durch Schulungen und regelmässigen Austausch. Die Competition gewonnen hat Christian Hausmann (Hinz & Kunz) vor Chloë Merz (Conto 4056).

www.baselbartender.ch

Rivella schwächelt

In der Schweiz ging der Konsum von Rivella 2016 um fast vier Prozent zurück. Für diesen Rückgang ist vor allem der Gastronomiekanal verantwortlich. Im Ausland hingegen erfreut sich der Durstlöscher steigender Beliebtheit. Positiv zu Buche schlugen vor allem die Niederlande.

Gegen das Wildpinkeln

Im Rahmen eines Pilotversuchs werden bis September sämtliche dreissig selbstreinigenden WC-Anlagen in der Stadt Basel kostenlos angeboten. Damit soll untersucht werden, welchen Einfluss die Gratisnutzung der WC-Anlagen auf das Wildpinkeln, die Nutzungsfrequenzen, den Vandalismus und den Anlagenverschleiss hat. Der Versuch geht auf einen politischen Vorstoss von LDP-Grossrat Heiner Vischer zurück. «Der Kampf gegen das Wildpinkeln hat seinen Preis, muss aber im Interesse der Stadt geführt werden», schreibt das Bau- und Verkehrsdepartement in einer Mitteilung.

Migros übernimmt Hitzberger

Der Konzentrationsprozess in der Systemgastronomie geht weiter. Nach der Pizzeria-Kette Molino übernimmt die Genossenschaft Migros Zürich das Unternehmen «Hitzberger». Es bestehen Expansionspläne.

Marktdominanz

Jede vierte Hotelübernachtung in Deutschland wurde im Jahr 2016 über Online-Buchungsportale generiert. Booking.com und HRS haben zusammen einen Marktanteil von 85 Prozent. Besonders stark sind individuell geführt Hotels von den grossen Plattformen abhängig. Zu diesen Ergebnissen kommt eine vom Hotelverband Deutschland beauftragte Studie, an der sich über 1400 Hotels beteiligt haben.

Herzstück auf Kurs

Die Kantone Basel-Stadt und Baselland haben den Variantenentscheid zum Herzstück Regio-S-Bahn kommuniziert. Das Projekt bietet verkehrstechnisch, städtebaulich und volkswirtschaftlich grosse Chancen. Mit der Variante «Hoch» haben sich die beiden Basel für eine Linienführung entschieden, welche die Anforderungen an das Herzstück erfüllt und gleichzeitig auf den Bau teu-

rer und unnötiger Tiefbahnhöfe beim Bahnhof SBB und beim Badischen Bahnhof verzichtet. Mit den neuen Haltestellen «Basel Mitte» und «Basel Klybeck» werden zwei wichtige Arbeitsplatzgebiete ideal erschlossen. Zudem ermöglicht der Bau eines neuen ÖV-Drehkreuzes auf dem geplanten «Margarethenplatz» eine Entlastung der Passerelle und des Centralbahnplatzes.



Visualisierung: Herzog de Meuron

Gastroconsult 
nahe. kompetent.



Dank Nähe und Kompetenz erleichtern wir Ihren Alltag. Mit unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand, Prüfung und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. Das macht uns seit 1921 zur Nummer 1 in der Schweiz für Restauration und Hotellerie.



Gastroconsult AG
Grammetstrasse 18, CH-4410 Liestal
Tel. +41 62 296 77 30, Fax +41 62 296 77 69
www.gastroconsult.ch
liestal@gastroconsult.ch

Wirteverband steht vor Veränderungen

Der langjährige Präsident des Wirteverbands Basel-Stadt, Josef Schüpfer, hat angekündigt, noch seine laufende Amtszeit zu beenden und 2018 nicht mehr zu kandidieren. Ende des gleichen Jahres wird auch Geschäftsführer Dr. Alex Hediger sein Mandat abgeben.

Josef Schüpfer, Inhaber des Stadthofs, gehört dem Vorstand des Wirteverbands Basel-Stadt seit 1992 an und präsidiert ihn seit 1994. Anlässlich der 136. ordentlichen Generalversammlung des Verbands gab er bekannt, dass er nächstes Jahr nicht mehr kandidieren wird. Der Vorstand wird eine Kommission einsetzen, um den Verbandsmitgliedern ein neues Präsidium vorzuschlagen.

Im Vorstand wird es in den nächsten Jahren zu mehreren weiteren Rücktritten kommen, so dass die neue Präsidentin oder der neue Präsident

weitgehend mit einem frischen Team die Zukunft gestalten kann. Dr. Alex Hediger, der Leiter der Geschäftsstelle, wird Ende 2018 ebenfalls aufhören.

«Im Vorstand wird es in den nächsten Jahren zu mehreren Rücktritten kommen.»

Bereits dieses Jahr hat Raphael Wyniger vom Teufelhof den Vorstand verlassen. Die Mitgliederversammlung hat Ruedi Spillmann vom Restaurant

Weierhof als Ersatz gewählt, womit nun auch wieder ein Gastronom aus einem Aussenquartier vertreten ist.

Die Mitglieder bestätigten zudem Hans-Peter Fontana von der Aeneas Consulting AG und den Vorstandsdelegierten Maurus Ebnetter für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren.

Die Grüsse des Dachverbands überbrachte GastroSuisse-Vorstandsmitglied Massimo Sutter. Im Anschluss an die Mitgliederversammlung fand ein Apéro statt, an welchem zahlreiche Gäste aus Politik und Wirtschaft teilnahmen, unter anderem Grossratspräsident Joël Thüring.



Von links: Ruedi Spillmann, Hans-Peter Fontana, Guido Schmidt, Maurus Ebnetter, Josef Schüpfer, Raphael Wyniger, Dr. Alex Hediger.

Neu im Vorstand

Der 46-jährige Ruedi Spillmann betreibt seit 16 Jahren zusammen mit seiner Frau Ina das Restaurant Weierhof. Die beiden gehören zu den wenigen Gastronomen, die noch in der eigenen Liegenschaft wirtten und dort auch wohnen. Spillmann ist gelernter Koch und Absolvent der Hotelfachschule Thun. Seine Wanderjahre führten ihn unter anderem nach Lausanne, Zürich, Klosters und San Francisco.

Voranzeige

Für Ihre Agenda: Die nächste Mitgliederversammlung findet am Dienstag, 26. Juni 2018 im Volkshaus statt. Im Anschluss gibt es eine grosse Abendveranstaltung.



Julia Hölzl vom Restaurant St. Alban-Eck und Hans-Peter Fontana.



Massimo Suter (GastroTicino), Enrique Marlés (GastroBasel-land), Moritz Rogger (GastroSuisse).



Philipp Probst vom Motel One mit Ehrenmitglied Kurt Sinsel.



Alexandre Kaden (Safranzunft, Le Rhin Bleu) und Raphael Wyniger (Teufelhof, 1777, Ufer 7).



Darf nicht fehlen: Der Wirtechor beider Basel mit einer Gesangseinlage.



Joël Eschbach von der Swica mit Marco Moser, Verlagsleiter GastroSuisse



Charlotte Bleile vom St. Alban-Stübli mit Ina Spillmann von Weierhof.



Laurent de Coulon (Buess Weine, Vinoptimum) mit Grossratspräsident Joël Thüring.



CVP-Grossrätin Beatrice Isler mit SP-Grossrat Thomas Gander.



Wirtepräsident Josef Schüpfer mit Luca Urgese, Präsident der Basler FDP.



Marcel Ammann (Hotel & Gastro Union) und Andreas Übersax vom Restaurant Schlüsselzunft.



Markus Rietschi (Rietschi Getränke) mit Felix Hauser, Präsident des Basler Hoteliervereins.

Impressionen von der GV

Dienstag, 30. Mai 2017 in der Schlüsselzunft



Sanh Lam Kha vom Goldenen Drachen und Daniel Erni vom Wirtshaus zum St. Jakob.



SVP-Grossrat Beat Schaller und Aeschenplatz-Wirtin Beatrix Berchtold.



Philipp Schmitt (Altes Stöckli), Felix Bigliel (Rio-Bar) und Beat Rubitschung (Rubino).



Dr. Christoph Bosshardt von Basel Tourismus und David Weber vom Gewerbeverband Basel-Stadt.



Olivier Flola vom Restaurant Besenstiel, Martin Kaufmann von der Contesta Treuhand AG.



Maurus Ebnetter und Hans-Peter Fontana mit ihrem neuen Vorstandskollegen Ruedi Spillmann.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

Detailhandel im internationalen Vergleich Warenbeschaffung ist wichtigster Kostentreiber

Der Schweizer Detailhandel hat gegenüber seinen Konkurrenten in den Nachbarländern substantielle Kostenvorteile. Entgegen einer weit verbreiteten Meinung sind nicht die Löhne das Hauptproblem, sondern die Unterschiede in der Warenbeschaffung.

Eine aktuelle Studie von BAK Basel im Auftrag der Swiss Retail Federation zeigt, dass in allen wichtigen Aufwandpositionen massive Kostenvorteile bestehen. Aufgrund des hohen Anteils an den Gesamtkosten stellen die überdurchschnittlichen Beschaffungskosten den Haupttreiber dar und erklären etwa zwei Drittel des internationalen Kostengefälles.

«Von den 35 Prozent Gesamtdifferenz fallen 21 Prozentpunkte auf die Warenbeschaffung.»

Zwar vergünstigte die Frankenaufwertung auch die Kosten im Detailhandel, doch diese Wirkung zeigt sich im Unterschied zu den Preisen auf der Kostenseite nur partiell und zeitlich verzögert. Seit der Jahrtausendwende ist das Preisniveau im Schweizer Detailhandel um 8 Prozent gesunken und liegt aktuell auf dem gleichen Stand wie vor rund 25 Jahren. Gleichzeitig haben sich andere Konsumgüter und Detailhandelswaren in den Nachbarländern

verteuert. Allerdings haben Wechselkursentwicklungen die Anpassungen der relativen Preise stark überlagert.

Zahlreiche Vergleiche belegen, dass die Schweiz eine Hochpreisinsel ist. Zu den Differenzen auf der Kostenseite waren bisher nur wenige fundierte Informationen verfügbar. Diese Informationslücke wird mit der BAK-Studie geschlossen. Die Analyse vergleicht systematisch, wie hoch die Kosten bei den wichtigsten Aufwandpositionen des Schweizer Detailhandels in den vier Nachbarländern Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich ausfallen.

Das Ergebnis: Die Detailhändler in den Nachbarländern haben bei den Warenbeschaffungs-, Vorleistungs- und Arbeitskosten im Durchschnitt einen Kostenvorteil von 35 Prozent. Aus der Perspektive des Schweizer Detailhandels heisst dies, dass die Kosten rund 50 Prozent höher als in den vier Nachbarländern sind. Besonders gross ist der Nachteil gegenüber dem deutschen Einzelhandel.

Eine Untersuchung der Kostentreiber zeigt, dass der Nachteil der Schweiz gegenüber dem Mittel der Nachbarländer in allen wichtigen Aufwandkomponenten besteht. Aufgrund des hohen Gewichts der Warenbeschaffung in der Aufwandstruktur des Schweizer Detailhandels ist diesem Faktor die grösste Bedeutung bei der Erklärung der Differenz beizumessen. Von den 35 Prozent Gesamtdifferenz fallen 21 Prozentpunkte auf die Warenbeschaffung – rund hälftig auf die Beschaffung im Inland und die Beschaffung im Ausland.

Weitere 10 Prozentpunkte sind auf die Vorleistungskosten (z.B. Mietkosten, Transportkosten, Energiekosten) zurückzuführen. Höhere Arbeitskosten tragen lediglich 4 Prozentpunkte zur gesamten Kostendifferenz bei. Für die verbleibenden Faktoren, die noch rund 8 Prozent des Gesamtaufwands ausmachen, lässt die Datenlage keine fundierte Analyse zu. Sie dürften aber eine untergeordnete Rolle spielen.

Aldi-Gastronomie

Der Einzelhandelsriese Aldi Süd testet in Deutschland ein Gastronomiekonzept. Die ersten «Aldi-Bistros» haben bereits eröffnet, Folgestandorte sind geplant. Statt langer Menükarten setzt Aldi auf einfache Angebote: Täglich gibt es ein dreigängiges Menü zum Einheitspreis von 7.99 Euro. Die Gänge können auch separat gekauft werden. Beim Hauptgang stehen jeweils ein Fisch-, Fleisch- oder vegetarisches Gericht zur Wahl. Alle Zutaten stammen aus dem Sortiment des Discounters.



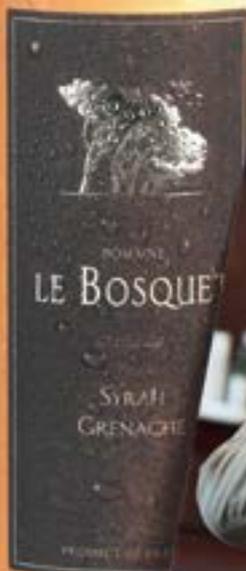
Das Beispiel Unterhaltungselektronik zeigt, dass Detailhändler in der Schweiz durchaus konkurrenzfähig sind, wenn sie zu internationalen Preisen einkaufen können. Bei Lebensmitteln, Körperpflege- und Kosmetikprodukten, Sport- und Modetiteln sowie den meisten anderen Produktkategorien beschaffen Schweizer Handelsfirmen aber sehr viel teurer als ihre ausländischen Konkurrenten. Das ist der Hauptgrund für die wesentlich höheren Einzelhandelsverkaufspreise hierzulande, wogegen das hohe Lohnniveau eine verhältnismässig geringe Rolle spielt!

Exklusiv für Sie.

Entdecken Sie diesen und
viele weitere Weine der
Selection Schwander
exklusiv in Ihrem CCA-Markt.

selection | schwander
ausgesuchte weine

Exklusiv
für Sie ausgewählt:
Le Bosque Syrah Grenache



Cash+Carry
CCA Angehrn
Think for life



QR-Code scannen und weitere Weine entdecken.
www.cca-angehrn.ch/schwander

Cash+Carry
CCA Angehrn
Frucht für Profis

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services