

UNSERE THEMEN

Wankelmütiges Kantonsparlament:
Rauchverbots-Initiative kommt
noch dieses Jahr vor das Volk

Rauchverbot in Graubünden:
Umsatzrückgänge und
Lärmprobleme

Die Zukunft der Hotellerie:
Neue Märkte und Technologien

Trend zu Inszenierungen:
Stadtrundgänge immer beliebter

Mit Rundum-Schlägen lassen sich
keine Präventionsziele erreichen!

Trotz Rauchverbot:
Tabakkonsum in Irland steigt

Getränke-Rekorde aus aller Welt

Neue Branchenzahlen:
Traditionelle Gastronomie und
Schnellverpflegung legen zu

Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1800

Herausgeber
Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion
Maurus Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

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

Druck
Druckerei Stocker, Allschwil
info@spezialdruck.ch

Struktur des Basler Gastgewerbes

Die Kleinen dominieren

Der Wirtverband Basel-Stadt hat die Struktur des kantonalen Hotel- und Gastgewerbes untersucht. Der Markt wird stark von Kleinbetrieben geprägt. Selbstbedienungslokale und getränkebetonte Konzepte wie Café-Bars verzeichneten in den letzten zehn Jahren das grösste Wachstum.

Von den erfassten Gastbetrieben in Basel-Stadt verfügen lediglich 21% über mehr als einen regelmässig geöffneten Gasträum. Die kleingewerbliche Struktur der Branche spiegelt sich auch im Platzangebot: 288 Betriebe verfügen über weniger als 41 Innenplätze. Nur 29% der Betriebe haben

«Lediglich 21% der Betriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gasträum.»

mehr als 60 regelmässig zugängliche Innenplätze. Noch immer werden 45% der Gaststätten von Personengesellschaften betrieben. 22% der Inhaber wählten die Rechtsform der Aktiengesellschaft, 27% diejenige der GmbH. Auf Genossenschaften, Vereine und Stiftungen entfallen 6%. Bei den Neugründungen dominieren mit 45% die Gesellschaften mit beschränkter Haftung.

Das Basler Gastgewerbe beschäftigt rund 5300 Vollzeit- und 2800 Teilzeitmitarbeiter. Die Lohnsumme beläuft sich auf schätzungsweise 370 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz aller Betriebe beträgt etwa 800 Millionen Franken, davon entfallen 170 Millionen Franken auf die Beherbergung und 630 Millionen Franken auf die Restauration (wobei die Hotels zu den Restaurationsumsätzen beitragen). Aus schweizerischen Untersuchungen ist bekannt, dass nur jeder zwölfte Betrieb mehr als zwei Millionen Umsatz pro Jahr erzielt, während die Hälfte der gastgewerblichen Unternehmen nicht einmal auf CHF 550'000 kommt.

Die 836 Betriebsstätten des basel-städtischen Gastgewerbes verfügen über 911 Profit Centers. Zur Erklärung: Ein Hotel mit Restaurant und Bar besteht

aus drei Profit Centers. Lieferdienste, separat geführte Bankett- oder Cateringabteilungen wurden in der Statistik nicht als Profit Centers ausgewiesen, obwohl sie betriebsintern möglicherweise als solche gelten. Nur gerade 52 Betriebe (6.2%) verfügen nach dieser Zählweise über mehr als einen eigenständigen Betriebsteil.

889 Profit Centers konnten einem Betriebstyp zugeordnet werden, wobei es viele Grenzfälle gibt. So verfügen zahlreiche Treffpunktlokale auch über ein Küchenangebot, doch steht dieses zumindest am Abend eher im Hintergrund. **Weiter auf Seite 2**



Bei den bedienten Speiselokalen dominieren regionale, klassische und mediterrane Kochstile. 65 Restaurants in Basel haben sich auf die italienische Küche spezialisiert.

Profit Center nach Betriebsart

Europäische Küchen	220	24.74%
Asiatische Küchen	44	4.95%
Diverse Küchen	16	1.80%
Cafés mit hohem Küchenanteil	16	1.80%
Bediente Gastronomie	296	33.29%
SB-Restaurants	99	11.13%
Betriebsverpflegung	49	5.52%
Total Verpflegungsgastronomie	444	49.94%
Cafés mit geringem Küchenanteil	55	6.19%
Café-Bars	68	7.64%
Bars / Pubs	74	8.33%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	35	3.93%
Getränkebetonte Wirtschaften	105	11.82%
Treffpunktlokale	337	37.91%
Tanzlokale	23	2.59%
Cabarets	8	0.90%
Kontaktbars	20	2.25%
Diverse Unterhaltungslokale	8	0.90%
Unterhaltungsbetriebe	59	6.64%
Total Kommunikationsgastronomie	396	44.55%
Hotels mit Vollservice	34	3.83%
Garni-Hotels	15	1.68%
Beherbergungsbetriebe	49	5.51%
Eingeordnete Profit Centers	889	100.00%
Betriebstyp nicht einzuordnen	22	2.47%
Profit Centers in Basel-Stadt	911	102.47%

© Wirtverband Basel-Stadt 2008

Nur jeder achte Betrieb hat mehr als 100 Plätze

Innenplätze	Betriebe	in %
0	28	3.3%
bis 30	120	14.3%
31 bis 40	140	16.7%
41 bis 60	307	36.8%
61 bis 100	141	16.9%
101 bis 200	77	9.2%
über 200	23	2.8%
Total	836	100.0%
Gasträume	0803	in %
0	28	3.4%
1	635	76.0%
2	124	14.8%
3 und mehr	49	5.8%
Betriebe	836	100.0%

Garni-Hotels, reine Mitnahme- oder Lieferbetriebe verfügen über keine öffentlich zugänglichen Gasträume und daher auch über keine ausgewiesenen Innenplätze. Reine Frühstücks-, Tagungs- oder Banketträume wurden nicht mitgezählt.

© Wirtverband Basel-Stadt 2008

Fortsetzung von Seite 1 Und viele Speiselokale haben nach typisch schweizerischer Art auch einen Teil, der eher dem Getränkekonsum dient. Grob betrachtet, sind 50% der Profit Centers speisen- und 44% (eher) getränkeorientiert, der Rest sind Beherbergungsbetriebe.

Fast 400 Lokale in Basel sind also stark getränke- und kommunikationsgeprägt. Darunter befinden sich ausgesprochen viele Einraumbetriebe, die keine Möglichkeit haben, ein Fumoir einzurichten. Teilweise ist es nicht einmal möglich, eine wirksame Nichtraucherzone zu schaffen. Klar gekennzeichnete Raucherlokale müssen deshalb möglich bleiben.

Bei den bedienten Speisebetrieben überwiegen nach wie vor Lokale mit europäischen Kochstilen. Immerhin 60 Anbieter haben sich aber auf aussereuropäische Küchen spezialisiert. Eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen die Betriebsverpfleger. Die meisten von ihnen haben sich zumindest inoffiziell dem breiten Publikum geöffnet. Im Quickservice-Bereich wurden 99 Profit Centers gezählt. Darunter befinden sich neben Imbisslokalen und den bekannten Fastfood-Marken auch die Handelsgastronomen.

Gesamthaft gehören 158 Betriebsstätten (18.9%) zu einer Gruppe oder Holding, davon zählen etwa ein Drittel zur Markengastronomie im engeren Sinne. Damit sind wir noch weit von angelsächsischen Verhältnissen entfernt, aber wohl doch deutlich über dem schweizerischen Durchschnitt.

Safer Clubbing nun auch in Basel

Nach Zürich und Bern hat Safer Clubbing jetzt auch in Basel Fuss gefasst. Der Verein will die Tanzkultur fördern, die Zusammenarbeit zwischen den Clubs intensivieren und dazu beitragen, dass das Nachtleben sicherer wird. Angestrebt werden auch weitere Verbesserungen in den Bereichen Gesundheitsförderung, Prävention und Mitarbeiterschulung. Safer Clubbing führt eine nur für Mitglieder einsehbare Datenbank von Gästen, die gravierend gegen Hausregeln in einem Club verstossen haben.

www.safer-clubbing.ch

Exklusiver Rundgang

Bereits am 2. April 2008, also einen Tag vor der Eröffnung der Baselworld, lud der Basler Hotelier-Verein seine Mitglieder zu einem Rundgang durch die Weltmesse für Uhren und Schmuck. Präsident Werner Schmid konnte über 60 Hoteliers begrüssen. In einer kurzen Ansprache erinnerte er daran, wie wichtig ein Ja zum Messeausbau in beiden Basel ist.



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop

Die Zukunft der Hotellerie

Neue Märkte und Technologien

Die Globalisierung, ein neuer Gästetypus und neue Technologien wurden in einer Studie als drei wichtige Einflussfaktoren für die Zukunft der Hotellerie identifiziert. Die Branche verändert sich kontinuierlich.

Um Herausforderungen und Chancen für die Hotelbranche zu erkennen, liess die Technologiefirma Amadeus eine Reihe erfahrener Manager, Berater, Dozenten und Wissenschaftler befragen. Es zeigte sich, dass Hotels immer mehr Daten von ihren Gästen abfragen und sie anschliessend verwalten. Der Zugriff auf diese Daten müsse schneller werden und stärker dazu genutzt werden, dem Gast individuelle Leistungen zu bieten, schreiben die Autoren.

«Die Markenbekanntheit wird immer entscheidender.»

Der Vertrieb werde immer komplexer. Um die Zusammenarbeit mit Partnern zu erleichtern, müssten Anwendungen, Datenbanken und Netzwerke besser miteinander sowie mit den Systemen von Drittanbietern vernetzt werden können. Die Umfrage zeigte aber auch, dass kleinere Mobilgeräte nach wie vor nicht im grossen Stil zur Buchung genutzt werden. Dennoch sollten die Technologie-Plattformen der Hotels möglichst viele Arten von Interaktion mit dem Kunden unterstützen.

Wachstumsmärkte, allen voran Russland, Indien, China und die Golfstaaten, bieten der Hotellerie beachtliche Expansionsmöglichkeiten. Diese aufstrebenden Volkswirtschaften können jedoch nicht als einheitlicher Markt betrachtet werden. So planen, suchen und buchen Kunden in China ganz anders als russische Gäste. Immer entscheidender wird die Markenbekanntheit: Hotels müssen künftig einen weltweit einheitlichen Servicestandard bieten, der gleichzeitig auf die lokalen Bedürfnisse anderer Kulturen mit ihren jeweiligen Gebräuchen abgestimmt ist.

Der moderne Reisende erwartet, dass Hotels sich vollständig auf seine persönlichen Bedürfnisse einstellen. Urlaubsberichte von Gästen enthüllen die Wahrheit über eine Hotelmarke, weil Kunden die Erfahrungen anderer Gäste häufig als Grundlage für ihre eigene Wahl nutzen. Die Branche ist gefordert, hohe Standards zu gewährleisten und die Erwartungen von Gästen zu erfüllen, die sich bereits umfassend informiert haben, bevor sie eine Reise antreten.

www.amadeus.com



■ Russland, Indien, China und die Golfstaaten gelten als die wichtigsten Wachstumsmärkte. Reisende aus diesen Ländern haben ein teilweise sehr unterschiedliches Buchungsverhalten.

Wankelmütiges Kantonsparlament

Rauchverbots-Initiative kommt noch dieses Jahr vor das Volk

Der Basler Grosse Rat hat beschlossen, die Anti-Raucher-Initiative der Lungenliga direkt dem Volk zur Abstimmung vorzulegen. Das ist völlig inkonsequent, denn noch im September 2006 wollte das gleiche Parlament den Weg der Selbstregulierung gehen. Nachdem die Zwischenziele der «Brancheninitiative Nichtraucherschutz» per Ende 2007 deutlich übertroffen wurden, ist nicht zu verstehen, weshalb das «Basler Modell» nun torpediert wird.

Dem Gastgewerbe ist es wie versprochen gelungen, die Anzahl rauchfreier Angebote in Eigenverantwortung markant zu erhöhen. Weil der Nichtraucherschutz auch ohne Gesetz so grosse Fortschritte gemacht hat, bekamen es die Tabakgegner wohl mit der Angst zu tun: Jetzt wollen sie das Rauchverbot noch rasch durchzwängen, bevor die Felle davon schwimmen.

Die SP, die Grünen, die EVP, die Mehrheit der DSP und eine Minderheit der CVP plädierten für eine rasche Volksabstimmung. Hingegen wollte der Regierungsrat – unterstützt von SVP, FDP, LDP und der CVP-Mehrheit – zuerst die weitere Umsetzung des Verhaltenskodex abwarten, gemäss welchem 90 Prozent der Basler Gastbetriebe bis Ende 2008 Nichtraucherplätze anbieten und gesamthaft die

Hälfte aller Innenplätze rauchfrei werden müssen.

«Die Initianten haben kein Interesse daran, dem Bürger die Wahl zwischen einer massvollen Variante und dem eigenen Totalverbot zu lassen.»

Eine Volksabstimmung in diesem Jahr ist noch aus einem anderen Grund reine Zwängerei: Auf Bundesebene zeichnet sich nämlich ein Rauchverbot deutlich ab. Dieses wird voraussichtlich weniger extrem ausfallen als das faktische Totalverbot, das die Lungenliga anstrebt. Doch die Initianten haben kein Interesse daran, dem Stimmbürger die Wahl zwischen einer massvolleren Variante und dem ei-

genen, fundamentalistischen Ansatz zu lassen. Die Mehrheit des Grossen Rates offensichtlich auch nicht.



■ Die Zwischenziele unserer «Brancheninitiative Nichtraucherschutz» wurden deutlich übertroffen. Es passt jedoch nicht ins Weltbild der Tabakgegner, dass Selbstregulierung funktioniert. Das erklärt die plötzlich Eile.

Trend zu Inszenierungen

Rekordnachfrage nach Stadtrundgängen

Mit über 30 verschiedenen thematischen Führungen zählt Basel zu den Städten mit dem grössten Angebot der Schweiz. Nebst einem neuen szenischen Rundgang bietet Basel Tourismus diesen Sommer erstmals zahlreiche Führungen öffentlich an, die bisher nur für Gruppen buchbar waren.

Im Herbst 2006 lancierte Basel Tourismus in Zusammenarbeit mit Roger Jean Rebmann und den Schauspielern Salomé Jantz und David Bröckelmann erstmals inszenierte Stadtrundgänge. Nach den Erfolgen von «Basilea» und «Zeter und Mordio» wird nun «Hinter verschlossenen Türen» produziert. Dabei handelt es sich um einen szenischen Rundgang durch das grossbürgerliche Basel der letzten Jahrhunderte. Das Dienstmädchen Emma Munzinger (gespielt von Salomé Jantz) berichtet auf ihrem Weg zum neuen Arbeitsort in einem vornehmen Haushalt über die Gepflogenheiten der reichen Basler.

«Die offiziellen Stadtführungen verzeichneten 2007 eine Zunahme von rund 37%.»

Diesen Sommer bietet Basel Tourismus erstmals zahlreiche Führungen öffentlich an, die bisher nur für Gruppen buchbar waren. Auf dem Rundgang «Basel für Insider» können Einheimische ihre Stadt neu entdecken und dabei interessante Details zur



Der historische Rundgang «Hinter verschlossenen Türen» führt durch alte Stadtpalais und ist mit vielen kuriosen Anekdoten gespickt.

Geschichte Basels erfahren. Architekturbegeisterte können auf dem Rundgang «Moderne Architektur» eine Fülle an herausragenden Bauten international renommierter Architekten entdecken und erkennen, wie sich Tradition und Moderne in Basel kontrastreich ergänzen.

Der Rundgang «Zauber der Basler Brunnen» führt vom Fischmarkt ins St. Alban-Tal. Erläutert wird unter anderem die Wasserversorgung im alten Basel. Der Rundgang «Über den Dächern von Basel» führt durch die historische Altstadt bis zum Spalentor, dem schönsten erhaltenen Stadttor der Schweiz. Beim Besteigen der mittelalterlichen Treppen bietet sich auf jedem Stockwerk die Gelegenheit, sich mit den Verteidigungsanlagen und der Baugeschichte auseinanderzusetzen.

Aufgrund der grossen Nachfrage wird auch der szenische Rundgang «Des Nachts in dunklen Gassen» weitergeführt. Auf den Spuren längst vergessener Gestalten und Begebenheiten und einer unglücklichen Liebe werden die Gäste durch das nächtliche St. Alban-Tal geführt. Dabei berichtet der Nachtwächter Rudolf Streiff (David Bröckelmann) auf seinem abendlichen Kontrollgang von längst vergangenem und vom Werdegang der Menschen aus dem sagenumwobenen «kleinen Venedig» Basels. Zum umfangreichen Angebot zählen ebenfalls die regelmässig stattfindenden Rundfahrten mit dem Oldtimertram aus den 20er-Jahren, jeweils sonntags von Juli bis September.

Mit über 70'000 Teilnehmenden erreichte der Bereich der Stadtführungen 2007 eine neue Bestmarke. Die offiziellen Stadtführungen verzeichneten eine Zunahme von rund 37% gegenüber dem Vorjahr, die Buchungen der massgeschneiderten Gruppenführungen wiesen einen Zuwachs von 11% auf. «Das grosse Interesse zeigt, dass wir über ein thematisch ansprechendes und qualitativ hochwertiges Angebot an Stadtrundgängen verfügen», sagt Frédéric Pothier, Leiter Tourist Information und Guided Tours bei Basel Tourismus. Das spornen an, weiter in diesen Bereich zu investieren. Kürzlich wurden aus einer Vielzahl Bewerbungen zehn neue Guides rekrutiert, die das fünfzigköpfige Stadtführungsteam ergänzen. Auch das Angebot wird stetig ausgebaut. So erwartet die Gäste im Herbst mit «Erdbeben, Pest und Tod» bereits ein neuer szenischer Rundgang.

www.basel.com

Baselworld brach alle Rekorde

Die diesjährige Ausgabe der Baselworld verzeichnete die Rekordzahl von 106'800 Besuchern (+ 5%). Über zehntausend Aussteller aus 45 Nationen zeigten sich begeistert. Die getätigten Umsätze wurden als sehr zufriedenstellend bezeichnet. Auf grosses Interesse stiess auch die Hall of Elements, in der alle wichtigen Unternehmen des Edelstein- und Perlenhandels präsent waren. Eine Rekordzahl von 2981 Journalisten (+ 8%) aus allen Kontinenten berichteten über die Weltmesse für Uhren und Schmuck.

Eine repräsentative Befragung der Besucher ergab eine hohe Zufriedenheit: 97% der Befragten beurteilten die Messe gesamthaft als gut, sehr gut oder ausgezeichnet. 72% der Befragten bestätigten schon jetzt, die nächste Ausgabe der Baselworld zu besuchen. Diese findet vom 26. März bis 2. April 2009 im Messezentrum Basel statt.

www.baselworld.com



Professionelle Arbeit an der Türe

Der Verband Schweizerischer Konzertlokale, Cabarets, Dancings und Diskotheken (ASCO) hat einen Verhaltenskodex betreffend Einlassverweigerungen verabschiedet. Darin werden Bars und Clubs aufgerufen, eine professionelle Türpolitik zu betreiben und jedem Gast unvoreingenommen zu begegnen. Jemanden einzig aufgrund der Herkunft oder Hautfarbe abzuweisen, sei moralisch fragwürdig und überdies sogar gesetzeswidrig.

www.asco-nightclubs.ch

Cash+Carry Angehrn News



CCA Pratteln
ab Herbst 2008



*Mehr Frische zu marktbesten Preisen –
demnächst auch in Ihrer Region!*

Die Expansion als führender Schweizer Cash+Carry-Grosshandelsmarkt geht im 2008 weiter. Im Herbst wird ein weiteres CCA exklusiv für Profis aus Gastronomie und Detailhandel in Pratteln bei Basel eröffnet.



CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt

Cash+Carry
CC A Angehrn

Frische für Profis.

CCA Gossau SG
CCA Frauenfeld
CCA Sargans
CCA Rapperswil
CCA Brüttisellen

CCA Bern
CCA Luzern
CCA Spreitenbach
CCA Pratteln
ab Herbst 2008

www.cca-angehrn.ch

Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

Massnahmen des Bundes zielen in die falsche Richtung

Alkoholkonsum steigt mit dem Alter

Herr und Frau Schweizer trinken immer weniger Alkohol. In den letzten zwanzig Jahren hat der Konsum pro Kopf um 23 Prozent abgenommen. Je älter die Konsumenten sind, desto regelmässiger trinken sie alkoholische Getränke. Junge Leute trinken weniger Alkohol, sind aber anfälliger auf übermässiges Trinken.

Gewisse Kreise wollen uns einreden, es werde immer mehr getrunken. Tatsache ist jedoch, dass der Pro-Kopf-Verbrauch von reinem Alkohol seit 1985 von gut elf auf acht Liter im Jahr sank. Stark rückläufig waren sowohl Spirituosen (minus 25 Prozent) als auch Wein (minus 21 Prozent) und Bier (minus 18 Prozent).

Eine Untersuchung des Instituts Erasm im Auftrag der Schweizerischen Vereinigung der Markenspirituosen zeigt, dass junge Menschen anfälliger auf übermässiges Trinken sind, vor allem am Wochen-

«Mit Rundum-Massnahmen lassen sich keine Präventionsziele erreichen.»

ende. Mengenmässig konsumiert die Altersgruppe zwischen 18 und 24 jedoch lediglich elf Prozent. Knapp vierzig Prozent geht auf die Gruppe der 35- bis 54-Jährigen, gefolgt von den 55- bis 74-Jährigen

mit 36 Prozent. Der Alkoholkonsum steigt mit zunehmendem Alter, er findet jedoch regelmässiger verteilt und vermehrt in Form von Wein statt.

Die Studie zeigt sieben Konsummuster zwischen Übermass und Mass, zwischen wirkungs- und genussorientiert. Rund 80 Prozent der erwachsenen Bevölkerung geniesst wöchentlich alkoholische Getränke. Von den drei Gruppen mit der stärksten Tendenz zum täglichen Konsum weisen zwei das Durchschnittsalter 45 Jahre auf und trinken vorwiegend zuhause. Die dritte Gruppe umfasst jüngere Konsumenten von durchschnittlich 32 Jahren, die hauptsächlich ausser Haus trinken.

Mit Rundumschlägen wie dem «Nationalen Programm Alkohol» lassen sich keine Präventionsziele erreichen. Ein Verkaufsverbot für alkoholische Getränke zwischen 21 und 7 Uhr ist nutzlos. Störend ist auch die Unterscheidung des Gesetzgebers zwischen Spirituosen und anderen alkoholischen Getränken, ist doch das Gefährdungsrisiko nicht

grösser als bei Bier und Wein. Nur ein Sechstel des gesamten Alkohols wird in Form von Spirituosen konsumiert.

www.spirituexdemarque.ch



■ Nur ein Sechstel des Alkohols wird in Form von Spirituosen konsumiert.

Rauchverbot in Grossbritannien

Pro Woche sterben 27 Pubs!

Die Pubs im Vereinigten Königreich leiden unter sinkenden Umsätzen und steigenden Kosten. Im Jahr 2007 haben 1409 Betriebe für immer ihre Türen geschlossen.

Rob Hayward, CEO des Branchenverbands BBPA (British Beer & Pub Association), nennt als Hauptgründe für das dramatische Pub-Sterben die nachlassende Konsumentenstimmung und die staatlichen Rauchverbote in den vier Teilstaaten England, Schottland, Wales und Nordirland.

Obwohl 2005 die Öffnungszeiten für Pubs liberalisiert wurden, gaben seit der Depression in den 30er-Jahren nie mehr so viele Betreiber auf. Im vergangenen Jahr mussten sechs Mal mehr Pubs schliessen als 2006 und gar vierzehn Mal mehr als 2005!

«Immer mehr Ortschaften verlieren ihr einziges Treffpunktlokal.»

Immer mehr kleine Ortschaften verlieren ihr einziges Treffpunktlokal. Aber auch städtische Betriebe leiden stark. Die Verkäufe von alkoholischen Getränken sind in den letzten zwölf Monaten um 6% eingebrochen. Pro Tag werden heute 14 Millionen

Pints Bier weniger getrunken als im Spitzenjahr 1979. Die leicht steigenden Küchenumsätze vermögen die Margenausfälle bei weitem nicht zu kom-

pensieren. Belastend für die Branche sind auch die steigenden Energiekosten.

www.beerandpub.com



■ Das Rauchverbot beschleunigt das Pub-Sterben: Im Jahr 2007 schlossen in Grossbritannien vierzehn Mal mehr Pubs als zwei Jahre zuvor.

Tabakkonsum in Irland steigt

Wird wegen Verboten weniger geraucht? Entsprechende Erfolgsmeldungen sind mit Vorsicht zu geniessen, denn der Konsum nimmt mittelfristig eher zu. Das zeigt jetzt auch eine Untersuchung des irischen Gesundheitsministeriums.

Die Einführung von Rauchverboten vermindere die Zahl von Rauchern, wird immer wieder behauptet. In der Tat war in vielen Ländern, die ein solches Verbot erlassen haben, eine vorübergehende Abnahme des Tabakkonsums zu beobachten. Nur geht gerne vergessen, dass zwar manche Raucher aufhören wollen und dies bei der Verbotseinführung auch vermehrt versuchen, es viele von ihnen aber nicht auf Dauer gelingt.

«Junge taten schon immer mit Vorliebe genau das, was von der Gesellschaft geächtet wird.»

Abgesehen davon, geht der Tabakkonsum schon lange zurück. In der Schweiz rauchten in den 50er-Jahren 80% der erwachsenen Männer, heute sind es nur noch 32%. Einzig bei den Frauen gab es

durch die «Gleichberechtigung» während einiger Jahrzehnte einen Anstieg der Raucher, doch auch hier gehen die Zahlen nun zurück. Es rauchen noch 26% der erwachsenen Frauen.

Anders ist die Situation in Irland, wo bekanntlich eines der schärfsten Anti-Tabakgesetze in Kraft ist. Gemäss einer grossen Erhebung des Gesundheitsministeriums (National Survey of Lifestyle, Attitudes and Nutrition) rauchen 29% der erwachsenen Bevölkerung. Pikant ist, dass vor der Einführung des Rauchverbots, zwischen 1998 und 2002, die Raucherzahlen von 33% auf 27% abnahmen und jetzt – nach dem angeblich so erfolgreichen Rauchverbot – entgegen dem europäischen Trend zunehmen. Es sind vor allem junge Leute, die vermehrt Tabakprodukte geniessen: 35% der 18- bis 29-Jährigen Iren rauchen. Das überrascht wenig, denn Junge taten schon immer mit Vorliebe genau

das, was vom Staat und der Gesellschaft geächtet wird.

www.irishhealth.com



■ Untaugliches Rauchverbot: Die Iren rauchen wieder mehr, während bei uns der Tabakkonsum zurück geht.

Nordirische Pubs leiden unter Rauchverbot 7% der Bars innert Jahresfrist für immer geschlossen

Seit der Einführung eines staatlichen Rauchverbots in der Gastronomie des britischen Landes teils Nordirland vor einem guten Jahr haben hundert Pubs für immer geschlossen. Und das Sterben geht weiter.

Der Arbeitgeberverband «Federation of Retail Licensed Trade» teilt mit, dass bereits 7% aller Bars vom Markt verschwunden sind. Direktor Ste-

phen Kelly erwartet, dass dieses Jahr von 1100 Mitgliedern nochmals hundert die Segel streichen werden. Er räumt hingegen ein, dass Betriebe mit komfortablen Aussenbereichen für Raucher und gutem Speisenangebot nach wie vor recht gut laufen. Alle anderen kämpfen um ihre Existenz. Bisher wurden in Nordirland 130 Leute wegen Verstosses gegen das Rauchverbot gebüsst.

In der von Tabakgegnern so vielgerühmten Republik Irland haben bisher tausend Betriebe aufgegeben – auf dem Land schloss jeder zehnte Betrieb. Dadurch gingen rund 7000 Stellen verloren. Was nützen rauchfreie Arbeitsplätze, wenn es sie nicht mehr gibt?

www.ulsterpubs.com

Ihr Spezialist für die Gastronomie aus Liestal



Profitieren Sie von unseren Dienstleistungen:

- Hohe Fachkompetenz durch unsere ausgewiesenen Weinfachberater.
- Zuverlässiger und flexibler Lieferservice.
- Erstellung und Gestaltung von Wein- und Saisonkarten.
- Unterstützung zur Verkaufsförderung.

Interessante und attraktive Konditionen.

Unser Qualitäts-Sortiment:

- 20 ausgezeichnete Weine aus der Region (Eigenkelterung).
- 400 Weine aus den wichtigsten Weinregionen der Welt.
- 100 Grappe und Destillate sowie Schaumweine, Ports etc.

Siebe Dupf Kellerei AG, Kasernenstrasse 25, 4410 Liestal, Tel. 061 921 13 33, info@siebe-dupf.ch,
www.siebe-dupf.ch

Die Ältesten, die Teuersten, die Stärksten Getränke-Rekorde aus aller Welt

Eine Flasche Whisky für den Preis eines guten Mittelklassewagens. Ein Wein, der fast 500 Jahre alt ist. Doch lesen Sie selbst!

Im Jahr 2002 wurde eine Flasche «The Kildormie» der Brennerei Dalmore für umgerechnet über 60'000 Franken bei einer Auktion versteigert. Teile des Whiskys sollen noch aus dem Jahr 1868 stammen. Es wurden nur zwölf Flaschen davon abgefüllt.

«Der älteste noch trinkbare Wein stammt aus dem Jahr 1540.»

Bei Christie's wurde 1999 eine Jéroboam-Flasche Château Margaux für umgerechnet 70'000 Franken versteigert. Kürzlich wurde ein Posten Moutou Rothschild 1945 für 28'750 Dollar je Flasche verkauft. Auf den Liter umgerechnet, ist das der teuerste Wein. Ob diese Weine wohl getrunken werden?

Der älteste noch trinkbare Wein lagert im Bürgerspital Würzburg und stammt aus dem Jahr 1540. Hugh Johnson, der bei der letzten Verkostung des Tropfens im Jahr 1961 dabei war: «Nichts hat mir bis anhin so klar vor Augen geführt, dass Wein wahrhaftig ein lebendiger Organismus ist».

In Visperterminen VS befinden sich die höchsten Weinberge Europas. Die Reben der Sorte «Heida» reichen bis 1200 Meter über Meer. Das stärkste Bier der Welt kommt von «Barley John's Brewpub» in New Brighton, Minnesota. Der hohe Alkoholgehalt wird durch drei aufeinanderfolgende Zugaben von Kandierzucker und Champagner-Hefe erzielt.



■ Ein Glas ist okay.

Aha-Effekte

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

FOLGE 13

Sandwich mit Mayo

Sandwich

Das belegte Brötchen ist benannt nach John Montague, Earl of Sandwich (1718-1792), der sich am Spieltisch mit entrindeten Schinkenbröten sättigte, um sein Spiel nicht unterbrechen zu müssen.

Ketchup

Die indonesische Sojasauce *Ketjap* wurde von den Chinesen als *ke-tsiap* nach Amerika gebracht. Ein deutscher Auswanderer namens Heinz machte sie im 19. Jahrhundert zu einer dickflüssigen Tomatensauce.

Mayonnaise

Aus dem französischen entlehnt und nach Mahón, der Hauptstadt von Menorca benannt.

Kellner

Der *cellarius* (Kellermeister) hatte früher die Aufgabe, sich um den Bestand der dort gelagerten Güter zu kümmern und die Bewirtung der Gäste sicher zu stellen. Er mutierte schrittweise zum «Tafelaufseher», der kaum noch in den Keller hinabsteigt.

In der nächsten Ausgabe

- Vom würzigen Überzuckern
- Was ist ein Egerling?

Basel braucht Parkraum!

Die Verfügbarkeit von Parkplätzen ist ein zwingendes Kriterium für die Standortattraktivität: Die Wirtschaft, die Bewohner und die Besucher der Stadt Basel sind auf Parkmöglichkeiten in ausreichender Zahl und am richtigen Ort angewiesen. Dennoch werden Parkplätze auf Allmend seit Jahren kontinuierlich reduziert. Gleichzeitig erschwert eine restriktive Gesetzgebung die Realisierung von ausgleichenden Lösungen auf privatem Grund. Und die Behörden wollen sogar weitere Parkflächen abbauen. Basel kann seine Funktion als Zentrum der Region immer weniger erfüllen. Deshalb ist die Zeit reif für eine «Parkraum-Initiative». Unterschreiben Sie noch heute!

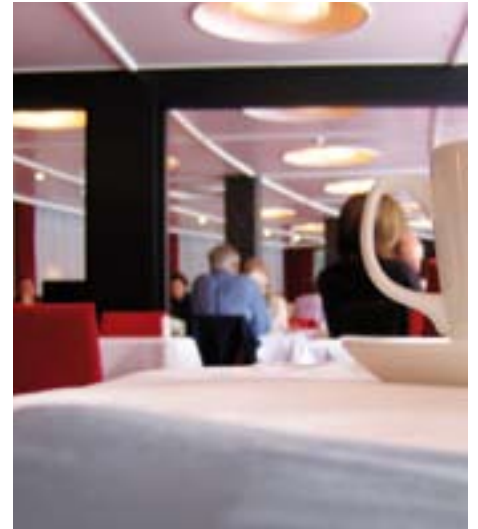
www.parkplatz-initiativen.ch

Anregungen und Ideen

Anliegen von Nichtrauchern ernst nehmen!

Gesetzliche Rauchverbote in Restaurants zeichnen sich auch in der Schweiz ab. Unsere Haltung ist ein klares Nein: Bereits heute existieren zu viele Regulierungen, welche die unternehmerische und individuelle Freiheit einschränken. Andererseits stellt jeder gute Wirt und Hotelier die Gästebedürfnisse in den Mittelpunkt seines Handelns. Betriebe tun gut daran, die Anliegen von Nichtrauchern ernst zu nehmen, denn nur mit zufriedenen Gästen (und Mitarbeitern) haben wir Erfolg!

- Schaffen Sie separate Räume für Nichtraucher und Raucher! Sofern eine räumliche Trennung nicht möglich ist, schaffen Sie visuell klar gekennzeichnete Nichtraucherabteile.
- Kennzeichnen Sie Ihre Angebote für Nichtraucher an der Eingangstüre und im Lokal!
- Ersuchen Sie Ihre Gäste, während den Essenszeiten auf das Rauchen zu verzichten. Stellen Sie Aschenbecher in Speiselokalen nur zur Verfügung, wenn dies ein Gast verlangt.
- Bieten Sie Nichtraucher-Hotelzimmer oder gar Nichtraucher-Etagen an und kommunizieren Sie dies auf allen Verkaufskanälen. Achten Sie darauf, dass im Frühstücksraum kein Rauchgeruch herrscht.
- Weisen Sie Ihre Gäste bereits bei der Reservation auf rauchfreie Zimmer und Tische hin. Alle Reservationen müssen diese Information zwingend enthalten!
- Stellen Sie rauchenden Mitarbeitern einen Pausenraum zur Verfügung, welcher von den Nichtrauchern in Ihrem Team nicht benutzt werden muss. Erklären Sie das Personalrestaurant grundsätzlich zur rauchfreien Zone!
- Unterstützen Sie Mitarbeiter bei Anstrengungen, mit dem Rauchen aufzuhören. Schaffen Sie Anreize, dass jugendliche Mitarbeiter gar nicht erst mit dem Rauchen anfangen (z.B. finanzielle Belohnung von Lehrlingen).
- Weisen Sie schwangeren Mitarbeiterinnen möglichst einen rauchfreien Arbeitsplatz zu.



■ Die Nachfrage nach rauchfreien Speiseräumen wird immer grösser.

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

Engagieren Sie sich im Abstimmungskampf!

Der Grosse Rat hat entschieden: Der Souverän soll noch in diesem Jahr über die Rauchverbots-Initiative der Lungenliga abstimmen. Warum es plötzlich so pressiert, weiss ich zwar nicht. Vielleicht weil es im Herbst «wählelet». Oder vielleicht haben einige Damen und Herren kalte Füsse bekommen, weil wir gezeigt haben, dass man auf dem Weg der Freiwilligkeit weit kommen kann.

Auch wenn es jetzt zu spät ist: Ich möchte Ihnen trotzdem gerne unsere Haltung erläutern. Bei Nikotin und Teer gibt es leider wenig Toleranz. Wir in Basel haben es trotzdem versucht. Wir sind gegangen auf unserem Basler Weg – «à la bâloise» eben, wie der Titel unserer Verbandszeitschrift heisst. Es ist gewesen – ich muss jetzt leider in der Vergangenheit reden – der Weg der Freiwilligkeit. Es ist ein guter Weg gewesen. Und wir sind auf gutem Weg gewesen.

«Der Weg der Freiwilligkeit war ein guter Weg – und wir sind auf gutem Weg gewesen.»

Die Zwischenziele per Ende 2007 haben wir deutlich übertroffen. Der Gast hat die Wahl bekommen: Mehr als sieben von zehn Betrieben haben Nichtraucherplätze, über 40 Prozent aller Innenplätze sind nikotinfrei, über hundert Betriebe komplett rauchfrei. Freiwilligkeit hat funktioniert.

Die Entscheidung, ob man raucht oder nicht, obliegt dem Individuum selbst und nicht den Wirten, der Politik oder sonst wem. Ich nehme Gesundheitsaspekte äusserst ernst, aber es gehört zu den herausragenden Errungenschaften unserer Kultur, dass das Individuum selber über seine Lebensführung bestimmen kann.

Gewisse Kreise scheinen dies aber nicht mehr zu wollen. Sie stellen Ideologie vor Freiheit, Vorschriften vor Pragmatismus, Entmündigung vor freie Entscheidung, und dies natürlich alles bei gleichzeitig wachsendem Wohlstand und sozialer Absicherung. Ein Perpetuum mobile quasi, die Quadratur des Kreises, als bräuchte es nur David Copperfield, um die Welt in einen Garten Eden zu verwandeln. Doch die Welt ist kein Paradies, aber wenn ideologische Eiferer glauben, sie mit ihren lebensfernen Theorien dazu machen zu können, dann kommt am Schluss nur die Hölle heraus. Die Geschichte ist voller Beispiele dafür.

Wir sind Realisten und wissen, dass ein Gesetz kommt. Wir befürworten im kleinen Tourismusland Schweiz eine eidgenössische Regelung. Einen Rauchtourismus mit dem Tram über die Kantons Grenzen brauchen wir nicht. Und wenn sich im Bundesparlament die Lösung des Nationalrats mit bedienten Fumoirs und eigentlichen Raucherrestaurants durchsetzt, können wir damit leben.

Auf kantonaler Ebene bekämpfen wir jetzt eben die Initiative der Lungenliga, die ein totales Rauchverbot fordert für alle öffentlich zugänglichen Betriebe. Wir kämpfen zuerst weiter mit unserem Tatbeweis auf dem Weg der Freiwilligkeit. Nach dem Schwenker des Grossen Rats wird es allerdings schwieriger, unsere Mitglieder zu motivieren.

Einzelne Voten im Parlament zeugten von so wenig Sachverstand und so wenig Toleranz, dass wir uns auf einen nicht sehr erbaulichen Abstimmungskampf vorbereiten müssen. Wir werden fair für ein offenes und liberales Basel kämpfen. Und wenn wir verlieren, sind wir am Schluss eben gute Demokraten. Das erhoffen wir uns auch von unseren Gegnern.

Liebe Mitglieder, Sie haben gezeigt, zu was Sie fähig sind, und ich bin sicher, Sie können nun in den kommenden Monaten Ihren Gästen auch nahe bringen, wie effizient und konsumentenfreundlich die Massnahmen für Raucher wie für Nichtraucher in Ihren Betrieben sind, und wie wichtig es ist, an der Urne ein wuchtiges Nein einzulegen. Überlassen Sie den Abstimmungskampf nicht einfach dem Zufall, sondern engagieren Sie sich selbst, denn es geht auch um Ihre Zukunft!

Lassen Sie uns an der besten aller möglichen Welten arbeiten. Wir sind zwar nicht federführend für das Wohlergehen unseres Planeten – dafür sind andere Instanzen zuständig – wir sind aber zuständig für das Wohlergehen unserer Gäste. Mit unseren Möglichkeiten können wir viel erreichen!

**Josef Schüpfer
Präsident
Wirteverband Basel-Stadt**



Mit allen Mitteln gegen die Mehrwertsteuer-Diskriminierung

GastroSuisse wehrt sich vehement gegen jede Verschärfung der Mehrwertsteuer-Diskriminierung. Falls die Benachteiligung des Gastgewerbes nicht aufhört, soll eine Volksinitiative lanciert werden. Das beschloss die Delegiertenversammlung des nationalen Dachverbands auf Antrag der Basler Sektion.

Das Gastgewerbe will nicht weiter „die Milchkuh der Nation“ sein. Der Wirteverband Basel-Stadt lancierte an der GastroSuisse-Delegiertenversammlung in St. Gallen eine engagierte Diskussion über die Mehrwertsteuer. Die 230 Delegierten beschlossen einstimmig, jede Verschärfung der Mehrwertsteuer-Diskriminierung gegenüber dem Detailhandel mit allen Mitteln zu bekämpfen. GastroSuisse wird sich bei allfälligen Abstimmungskämpfen „mit voller Kraft und an führender Stelle“ engagieren.

Die Delegierten sprachen sich sogar für die Lancierung einer Volksinitiative aus, falls die nach Branche ungleiche Besteuerung von verzehrfer-tigen Speisen und alkoholfreien Getränken nicht mit anderen Mitteln beseitigt werden kann. Der Dachverband setzt sich für einen tiefen Mehrwertsteuer-Einheitssatz ohne Ausnahmen im konsum-nahen Bereich ein. Das übergeordnete Ziel, den Wettbewerbsnachteil zu beenden, kann aber auch mit einem zwei- oder dreistufigen Modell erreicht werden.



■ Kaffee am Kiosk: 2.4% Mehrwertsteuer
Kaffee im Restaurant: 7.6% Mehrwertsteuer

Neue Zahlen zu Branche und Konsum

Traditionelle Gastronomie und Schnellverpflegung legen zu

Das Gastgewerbe hat 2007 überdurchschnittlich von der guten Gesamtsituation der Schweizer Volkswirtschaft profitiert. Der Umsatz der Restaurationsbranche stieg um 13%. Wie Erhebungen von GastroSuisse zeigen, konnte die rückläufige Tendenz in der herkömmlichen Gastronomie gestoppt werden. Dennoch bleibt die Ertragslage angespannt.

Die Konsumentenstimmung war so positiv wie seit vielen Jahren nicht mehr. Das Gastgewerbe, das stark auf konjunkturelle Schwankungen reagiert, hat davon profitiert. Bemerkenswert ist, dass die traditionelle Gastronomie entgegen der bisherigen Entwicklung ein Wachstum ausweist: Zwar hat die Gästefrequenz leicht abgenommen, doch stieg der Durchschnittsböden. Zu den Gewinnern gehörte auch die Schnellverpflegungsgastronomie, die ihre Bedeutung vor allem bei jüngeren Gästen und Frauen steigern konnte.

«Mit der Liquidität hapert es vielerorts.»

Trotz Umsatzwachstum bleibt die Ertragslage der Branche sehr schlecht. Die Personalkosten inklusive einem Unternehmerlohn von durchschnittlich CHF 64'000 belaufen sich auf neue Rekordwerte von 48.6% (Restauration) respektive 47.6% (Hotellerie). Die Unternehmer sind gezwungen, ihre Kalkulation zu überdenken, doch viele können die notwendigen Preise am Markt nicht durchsetzen. Unter Berücksichtigung einer Eigenkapitalverzinsung von durchschnittlich CHF 11'000 verbleibt ein Verlust von 8% respektive 2.8%.

Würden ein marktgerechter Unternehmerlohn und eine risikogerechte Kapitalverzinsung überall berechnet, müssten 64% der Schweizer Gastbetriebe rote Zahlen ausweisen! Wen wundert es da noch, dass es mit der Liquidität vielerorts hapert? Laut Branchenspiegel von GastroSuisse beträgt der Medianwert des Liquiditätsgrades 2 nur 53%. Die flüssigen oder in kurzer Zeit zufließenden Mittel decken die kurzfristigen Schulden also ungenügend und nur in einem Drittel der Betriebe beträgt die Deckung 100% oder mehr.

Die Essensvorlieben beim Ausserhauskonsum haben im vergangenen Jahr interessante Verschiebungen erfahren: Die Entwicklung der meistbestellten Gerichte zeigt, dass Beilagen wie Kartoffeln, Reis und Gemüse an Bedeutung gewinnen. Es wird auch immer häufiger ein Frühstück auswärts bestellt. Auf dem Speisezettel rückläufig sind indes Fleischgerichte und Salat. Letzteres ist erstaunlich, stieg das Bewusstsein für gesunde Ernährung in den letzten Jahren doch eher an.

Jedes dritte im Gastgewerbe konsumierte Getränk ist ein Kaffee, ein Tee oder ein Milchgetränk. Rund ein Viertel der Bestellungen umfassen Mineralwasser. Der Konsum alkoholischer Getränke im Gastgewerbe ist seit Jahren rückläufig.



■ Das erste Mal seit Jahren konnte die herkömmliche Gastronomie 2007 wieder stark zulegen. Unter dem Strich macht sich das leider kaum bemerkbar.

Gastgewerbe in Zahlen

Das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe beschäftigt 228'000 Mitarbeiter und 9000 Lernende. 28'000 Betriebsstätten erzielen einen Gesamtumsatz von CHF 24 Milliarden, davon entfallen CHF 5 Milliarden auf die Beherbergung. Die Branche liefert pro Jahr CHF 851 Millionen Mehrwertsteuern ab, was 10.5% der gesamten Nettosteuerforderungen entspricht. Die Fluktuation beträgt rund 25%: Ein Betreiber bleibt also im Durchschnitt vier Jahre.

Umsätze steigen weiter

Die Umsatzkurve im Gastgewerbe zeigt nach oben: Die Restauration konnte im ersten Quartal 2008 gegenüber dem Vorjahr um 4.8% zulegen, die Beherbergung sogar um 5.7%. Das ergab die sogenannte KOF-Umfrage, ein wichtiger Pulsmesser der Branche, für welchen die Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich regelmässig 400 Gastronomiebetriebe befragt.

Die Ertragslage konnte mit der positiven Umsatzentwicklung nicht Schritt halten. Immerhin 52% der Betriebe verzeichneten aber auch eine Verbesserung unter dem Strich. Für das zweite Quartal erwarten 41% der Gastronomen eine Steigerung ihres mengenmässigen Absatzes, allerdings zeigen sich 16% trotz Euro 2008 skeptisch.

Möchten Sie an der Umfrage teilnehmen?
wipo@gastrouisse.ch

Mehr Unfälle

Das Rauchverbot in Bars hat in den USA zu einem plötzlichen Anstieg von Autounfällen unter Alkoholeinfluss geführt. Dies fanden Wissenschaftler der Universität Wisconsin heraus. Verwaltungsbezirke, in denen ein Rauchverbot gilt, verzeichneten demnach einen Anstieg der Unfälle um bis zu zwölf Prozent. Zwar würden Fahrer nicht unbedingt mehr trinken als vorher, sie seien jedoch bereit, auf der Suche nach Kneipen mit Raucherlaubnis längere Strecken zu fahren.

baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

Bereits profitieren 700 Wirte und Hoteliers von unserem Angebot.

Interessiert? Ein kurzes Mail an ebneter@baizer.ch genügt.

Bündner Bars und Kneipen leiden unter dem Rauchverbot

Umsatzrückgänge und Lärmprobleme

Seit anfangs März gilt im Kanton Graubünden ein Rauchverbot in öffentlich zugänglichen Lokalen. Wirte, die keine Fumoirs einrichten können, verzeichnen Umsatzverluste im zweistelligen Prozentbereich. Nachtruhestörungen nehmen zu. Erste Betriebe geben auf.

In den Bündner Restaurants darf nicht mehr geraucht werden. Erlaubt sind einzig separate Raucherräume, die jedoch nicht mehr als einen Drittel der gesamten Gastfläche ausmachen dürfen. Die meisten Betriebe können aus räumlichen oder finanziellen Gründen keine Fumoirs einrichten, denn diese müssen so gelegen und eingerichtet sein, dass kein Nichtraucher auf dem Weg zur Toilette oder zum Ausgang gezwungen ist, Tabakrauch einzuatmen. Erschwerend kommt hinzu, dass während der Betriebszeiten auch der rauchfreie Hauptteil des Betriebs offen halten muss. An der Hotelbar darf also beispielsweise nur solange geraucht werden, wie das Restaurant geöffnet ist.

«Die ganze Stadt Chur ist mit Kippen übersät.»

Die ersten Erfahrungen mit dem Rauchverbot sind ernüchternd. Zahlreiche Wirte beklagen Umsatzverluste. Besonders betroffen sind Einraum-Betriebe. Die meisten Bars verzeichnen Rückgänge von 10 bis 20%, in Einzelfällen sind es sogar 30%. Wo sind nun die vielen Nichtraucher? Die anhaltende Umsatzschwäche lässt nur den Schluss zu, dass Leute, die schon bisher nicht oft ausgingen, nun nicht plötzlich zu regelmässigen Wirtshausgängern werden.

Roland Alder, Betreiber der Nachtkloake Octopussy und Pinup im Churer Vergnügungsviertel Welsch-

dörfli, verzeichnete bei den Getränkeverkäufen «von heute auf morgen» einen Rückgang von 15%. Alder sagt, das Rauchverbot habe fast durch das Band negative Auswirkungen: «Ich kenne Betriebe, deren Umsatz um 30% eingebrochen ist.» Viele Gäste seien spürbar unzufrieden und der Lärm vor den Lokalitäten nehme zu.

Tom Leibundgut, Betreiber von Tom's Beer Box, verzeichnet «keine dramatischen Einbussen». Das habe damit zu tun, dass sein Lokal sehr klein sei und unkomplizierte, eher jüngere Gäste anspreche, denen es nicht so viel ausmache, zum Rauchen vor die Türe zu gehen. Ihn störe die dadurch entstehende Hektik: «Die Anwohner haben mir mitgeteilt, dass es draussen nun lauter sei.» Besorgt ist Leibundgut auch über die Situation in seinem zweiten Betrieb, dem Musikclub Selig im Welschdörfli: «Hier gibt es für die Raucher nur wenig Platz auf dem Troittoir. Das führt zu Problemen mit der Verkehrssicherheit.»

Ueli Caluori, der Kommandant der Churer Stadtpolizei, sagte gegenüber der Tageszeitung «Südostschweiz», die Personenansammlungen vor den gut frequentierten Restaurants hätten massiv zugenommen. Dadurch entstünden selbstverständlich zusätzliche Lärmimmissionen und ein Abfallproblem durch weggeworfene Kippen. Dass Lärmklagen aus der Nachbarschaft ein ernstes Problem sind, kann jeder bestätigen, der schon einmal damit zu tun hatte. Behördlich verfügte Einschränk-

kungen von Öffnungszeiten werden sich wohl bald häufen.

Wenig Probleme hat die Polizei hingegen mit Verstössen gegen das Rauchverbot. Im Gegensatz zum zu Italien oder Frankreich werden die Wirte in Graubünden nicht zu «Raucher-Sheriffs» gemacht. Gebüsst werden nur die rauchenden Gäste. Der Wirt geht straffrei aus, solange er auf das Verbot hinweist und dem Rauchen keinen Vorschub leistet, z.B. mit Aschenbechern auf den Tischen. Bisher wurden noch keine Bussen ausgesprochen. Das hat vermutlich damit zu tun, dass es im Moment vor allem bei Ermahnungen bleibt.

In Graubünden sind die Gemeinden dafür verantwortlich, Verstösse zu ahnden. Vor allem kleinere Kommunen auf dem Land sträuben sich jedoch gegen neue gemeindepolizeilichen Aufgaben. Vielerorts fehlt es noch an einschlägigen Bestimmungen. Ob und welche finanziellen Mittel für die Kontrolltätigkeit bereitstehen, ist weitgehend unklar.

«Die meisten Bars verzeichnen Rückgänge von 10 bis 20%.»

Szenewirt Tom Leibundgut stört sich sehr daran, dass es eine grosse Unsicherheit bei der Umsetzung und beim Vollzug des Rauchverbots gibt: «Es kommt nicht mehr darauf an, als Gastronom gut zu sein, sondern Glück zu haben.» Dem Vernehmen nach machen einige Restaurants mit bedienten Fumoirs gute Geschäfte. Doch bei weitem nicht jeder hat die konzeptionellen oder räumlichen Voraussetzungen, um den Betrieb als «Raucherclub» oder mit Fumoir zu führen.

Ein solcher Betrieb ist das Restaurant Rhätische Bahn in Chur. Emilio Reich, der seit fünf Jahren erfolgreich auf dem «Bähnli» wirtet, beklagt Umsatzeinbussen von 30%. Seine Gäste seien nicht bereit, zum Rauchen wie Schuljungen auf die Strasse zu gehen. Früher verkaufte Reich pro Woche 40 Kisten Flaschen- und sechs Container Offenbier, jetzt sind es nur noch 25 Kisten und vier Fässer. Bei sommerlichem Wetter seien die Einbussen geringer, weil er zum Glück einen schönen Garten habe. Dennoch musste der Wirt das Arbeitspensum seiner Serviceangestellten auf wenige Stunden pro Tag reduzieren.

Das Restaurant Astoria in Chur hat ebenfalls Personal abgebaut. Bereits sind sogar die ersten Betriebsschliessungen wegen des Rauchverbots zu beklagen. Die Restaurants Edelweiss und Kleinschönberg haben aufgegeben.



■ Bündner Kneipen leiden stark unter dem Rauchverbot. Der lokale Marktleader Calanda verzeichnet markante Rückgänge beim Verkauf von Fassbier.

Georg Wieland vom Restaurant Du Théâtre, wo die Churer Lokalprominenz ein- und ausgeht, wird im Herbst wohl den Mitarbeiterbestand reduzieren müssen. An kalten Tagen büsse er 20% seines Umsatzes ein. Wieland: «Die Küchenumsätze sind zwar konstant, doch die betriebswirtschaftlich wichtigen Getränkeumsätze brechen ein.» Leute, die früher sechs Mal pro Tag vorbei gekommen seien, um Kaffee zu trinken und Zeitung zu lesen, kommen teilweise nur noch einmal «für fünf Minuten». Ein grosses Ärgernis sei auch der Abfall: «Die ganze Stadt ist mit Kippen übersät.»

«Ältere Gäste sind nicht bereit, zum Rauchen wie Schuljungen auf die Strasse zu gehen.»

Horst Salutt, Wirt im Rätushof, verzeichnet Einbussen von 12%, obwohl er in der glücklichen Lage ist, ein Fumoir anbieten zu können. Völlig eingebrochen sind die Digéstif-Verkäufe. Der Rätushof ist ein typischer Mischbetrieb, wie er in der Schweiz häufig vorkommt: Ein Teil der Gäste kommt nur zum Trinken, andere auch zum Essen. Der Getränkeanteil am Umsatz ist nun von 60% auf unter 50% gesunken.

Als Präsident von Gastro Chur erhält Salutt viele Rückmeldungen von Mitgliedern: Vor allem Kleinbetriebe beklagen sich über massive Einbussen. Salutt glaubt nicht, dass sich die Situation wieder normalisiert: «Die Búezer-Beizen werden verschwinden.» Es gebe eine eindeutige Verlagerung zum Heimkonsum: «Private Feiern finden nun öfters in Garagen oder angemieteten Räumen statt.»

Die Wirte stossen sich daran, dass in vielen Vereinswirtschaften weiterhin geraucht wird. Das ist legal, denn diese Betriebe sind – zumindest offiziell – nicht öffentlich zugänglich. In der Praxis sieht es freilich anders aus: Vielerorts verkehren nicht nur Mitglieder, sondern auch deren Freunde und Bekannte.

Nicht alle Betriebe machen negative Erfahrungen mit dem Rauchverbot. Das Restaurant im Hotel Wasserfall in Andeer verzeichne keine Rückgänge, meldet die Familie Melchior. Die Luft sei deutlich besser geworden und der Küchenumsatz sogar gestiegen. Die Raucher sitzen nun vermehrt auf der Terrasse, um zu rauchen. Der Hotelier sagt dazu: «Wir haben zwei zusätzliche Aschenbecher für draussen angeschafft. Mit dem Lärm haben wir bis jetzt keine Probleme.»

Auch das Hotel Grischna in Filisur bewertet das Rauchverbot positiv. Es gebe weder Umsatzverluste noch Lärmprobleme, schreibt die Familie Uffer. Der speisenorientierte Betriebe war allerdings schon zuvor weitgehend rauchfrei.

Thomas Keel vom Sunstar Hotel Arosa hat festgestellt, dass sich die Anzahl der Nichtraucher Gäste erhöht hat. Deren Verweildauer sei gestiegen. Keel: «Bisher haben sich erst wenige Raucher beschwert. Wir wollen deshalb ein Fumoir einrichten.»

Jürg Raschein, der Leiter des Schulhotels an der Schweizerischen Schule für Touristik in Chur berichtet von Umsatzzuwächsen und positiven Erfahrungen: «Gäste, die wegen der Rauchbelästigung nicht mehr da waren, kommen wieder.» Für Raucher wurde ein separater Raum geschaffen.

Bei aller Freude, dass es auch Unternehmer gibt, die positive Erfahrungen machen, bleibt doch die Frage, weshalb diese ihre Betriebe nicht schon früher auf rauchfrei umstellten. Verboten war das ja nie!

Lieferanten leiden ebenfalls

Das Rauchverbot wirkt sich auch den bei Zulieferern des Gastgewerbes aus. Der Absatz von Fassbier geht zurück, während gleichzeitig die Detailhandels-Gebinde für den Heimkonsum weiter zulegen.

Ein Statement aus Bayern lässt erahnen, wie hoch die Rückgänge der Bierbrauer sind. Hans Eser, der Eigentümer der Schlossbrauerei Odelzhausen, sagte dem «Münchner Merkur», dass beim Fassbier ein Rückgang von 14 Prozent resultiere, während der Absatz von Flaschenbier leicht gestiegen

sei. Es zieht die Konsumenten verstärkt in den privaten Bereich. Eser: «Viele Gäste verlassen schon schnell nach dem Essen das Lokal, um im Freundeskreis ein gemütliches Bier zur Zigarette zu konsumieren, oder sie bleiben gleich ganz zu Hause.» Besonders stark sei die Landgastronomie mit ihren Stammtischen und Kartenspiellern betroffen.

Die Bitburger Brauereigruppe registrierte beim Fassbier ein 15-prozentiges Absatzminus in Bundesländern mit Rauchverbot.

Peter Egli, Regionaldirektor von Heineken Switzerland, in dessen Gebiet der Bündner Marktleader Calanda fällt, bestätigt markante Rückgänge beim Fassbier, ohne diese zu beziffern. Die meisten Kunden bestellen seit der Einführung des Rauchverbots spürbar weniger.

Die Brauereien geben es zwar nicht gerne zu, doch der Bruttogewinn pro Liter ist im Gastronomiekanal wesentlich höher als im Detailhandel.

Ausweg Vereinswirtschaft?

Not macht erfinderisch. In Bayern schossen Raucherclubs wie Pilze aus dem Boden. Auch in Graubünden gibt es erste Versuche, auf diese Art die Raucherdrangsalierung zu umgehen.

Der Gastronom und DJ Klaus Fritz sorgte für Schlagzeilen, als er für das «English & Irish Pub» in Schiers Inserate schaltete, in welchen er darauf hinwies, dass es sich beim Lokal um die Räume des «Vereins Kultur- und Veranstaltungsservice Prättigau» handle. Die Mitgliedschaft könne jeder erwerben, der das 18. Altersjahr erreicht habe. Im Jahresbeitrag von fünf Franken ist das erste Bier oder ein Glas Prosecco inbegriffen.

Das kantonale Justizdepartement bestätigte, dass in Vereinsräumen, die nicht öffentlich zugänglich sind, kein gesetzliches Rauchverbot gelte. Die Anforderungen für die Erlangung der Mitgliedschaft müssten aber so gestaltet sein, dass nicht jeder sie erfüllen könne. Sowohl das kantonale Gesundheitsamt als auch der Gemeindepräsident von Schiers wollen nicht anerkennen, dass es sich beim «English & Irish Pub» um ein Vereinslokal handelt, obwohl alle Gäste an der Tür klingeln und ihren Mitgliederausweis vorzeigen müssen. Der Ausgang der Geschichte ist zur Zeit noch offen.

Auch Churer Wirte umgehen das Rauchverbot, indem sie ihre Lokale zu Member-Clubs umwan-

deln, wo nach Lust und Laune geraucht werden kann. Casper Demont, der Leiter der städtischen Gewerbepolizei, bestätigte der «Südostschweiz» dass die Bars «C'est la vie» und «Mainstation» den «Systemwechsel» schon vollzogen haben und weitere Anfragen bei ihm auf dem Tisch liegen. In München gibt es bereits 200 Raucherclubs. Es ist wahrscheinlich, dass auch in der Schweiz viele Lokale diesen Weg gehen werden, um ihre Existenz zu retten.

www.kuv-service.info
www.mainstation1901.ch



Kampf gegen Bevormundung nötiger denn je

Wirte wehren sich gegen Verschlechterung der Rahmenbedingungen

Mehrwertsteuer, Nichtraucherchutz, Euro 2008: Das waren wichtige Themen an der 127. ordentlichen Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt. Der abtretende Ombudsmann Alex Stürchler wurde zum Ehrenmitglied ernannt.

Präsident Josef Schüpfer konnte rund 80 Mitglieder und Gäste zur Jahresversammlung im Restaurant L'Escale begrüßen. Das Verbandsjahr 2007 war sehr erfolgreich. Die Umsätze in den meisten Betrieben stiegen deutlich. Schüpfer ging auf die starken Kostensteigerungen ein, welche Preisaufschläge unausweichlich machen.

Der Präsident staunte über die unbürokratischen Lösungswege, die für die Fussball-EM plötzlich möglich werden. Offenbar könnten aufwendige Bewilligungsverfahren auch bei uns an formaljuristischen Usancen vorbei abgekürzt werden. Er zähle nun darauf, dass der «Euro-Schwung» und der Pragmatismus auch auf die Belange der Basler Gewerbetreibenden durchschlage.

Eifrig diskutiert wurde aus aktuellem Anlass das Thema Nichtraucherchutz. Schüpfer versprach, dass er sein «ganzes, nicht unbedeutendes Gewicht» in die Waagschale werfen werde, um zusammen mit den Mitgliedern und Partnern gegen die fundamentalistische Rauchverbots-Initiative der Lungenliga zu kämpfen. Er bedaure, dass Ideologien zunehmend die öffentliche Debatte beherrschen, z.B. auch in der Verkehrspolitik.

Zum ersten Mal präsentierte die Verbandsleitung den Jahresbericht in sehr umfangreicher und grafisch gestalteter Form. Geschäftsführer Dr. Alex Hediger erläuterte verschiedene gesetzliche Neuerungen, die das Gastgewerbe betreffen. Der Vor-

standsdelegierte Maurus Ebnetter, der für drei weitere Jahre in seinem Amt bestätigt wurde, ging auf die Öffentlichkeitsarbeit und das Internet ein.

Kassier Pierre Buess konnte Erfreuliches vermelden: Die finanzielle Lage des Verbands präsentiert sich ausgezeichnet. Die Generalversammlung änderte auf Antrag des Vorstands den § 13 der Statuten. Die Mitgliederkategorien entsprechen nun

«Die finanzielle Lage des Verbands präsentiert sich ausgezeichnet.»

denjenigen des Dachverbands. Die Jahresbeiträge wurden geringfügig angepasst.

Maurus Ebnetter orientierte die Versammlung über drei Anträge zuhanden der Delegiertenversammlung von GastroSuisse. Die Beseitigung der Ungerechtigkeiten bei der Mehrwertsteuer sei ein zentrales Anliegen der Branche.

Alex Stürchler, Ombudsmann des Wirtverbandes Basel-Stadt, legte sein Amt nach sechsjähriger Tätigkeit nieder. Für seine grossen Verdienste wurde er von der Versammlung zum Ehrenmitglied ernannt. Die Ombudsstelle wird künftig von Dr. Alex Hediger betraut.

Die Grussworte von GastroSuisse überbrachte Zentralpräsident Klaus Künzli. Hannes Jaisli, Leiter Recht und Wirtschaft beim Dachverband, infor-

mierte über Schwarzarbeitskontrollen, welche die Kontrollstelle für den LGAV im Auftrag von einzelnen Kantonen durchzuführen gedenke.

Nach der Versammlung gesellten sich zahlreiche Gäste aus Politik, Verwaltung und Gesellschaft zu den Wirten, unter anderem Regierungsrat Hanspeter Gass und Nationalrat Jean-Henri Dunant. Beim Abendprogramm im Mercure Hotel Europe lieferte die Crew von Spitzenkoch Peter Moser einen eindrucksvollen Beweis ihrer Kreativität und Leistungsfähigkeit. Das Bankett mit 150 Gästen klappte wie am Schnürchen.



Präsident Josef Schüpfer (rechts) mit dem bisherigen Ombudsmann des Wirtverbandes, Alex Stürchler, sowie mit dessen Nachfolger Dr. Alex Hediger (links).

Jubiläum der Basler Hoteliers

Die Basler Hoteliers und zahlreiche Gäste feierten am 22. Mai 2008 im Restaurant Kunsthalle das 125-jährige Bestehen des Basler Hotelier-Vereins. Mehr Informationen und Bilder in der nächsten Ausgabe.



Der Vorstand des Basler Hotelier-Vereins: Hansjörg Hechler, Ernst Römer, Yvette Thüring, Marc Haubensak, Mimi Wyss (Sekretariat), Roland Tischhauser, Urs Hitz, Werner Schmid (Präsident), Peter Malama (Direktor). Auf dem Bild fehlt Daniel Egloff.



Guiglielmo Brentel, Präsident Hotelieriesuisse, überbrachte die Glückwünsche des Dachverbands.



Hanspeter Weissaupt, Präsident von Basel Tourismus, gratuliert Werner Schmid zum 125-Jahr-Jubiläum des Basler Hotelier-Vereins.



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Impressionen von der Wirte-GV



■ Die Liberalen: Fraktionspräsidentin Christine Wirz-von Planta und der neue Präsident Christoph Bürgenmeier von der LDP Basel-Stadt.



■ FDP-Fraktionsführer Christophe Haller mit Wirteverbands-Vorstandsmitglied Guido Schmidt, Hotelier Raeto Steiger und CVP-Präsident Markus Lehmann.



■ Freuen sich auf das Nachtsessen: Dominique Spicher (Restaurant Schuhmachernzunfi), Claudio De Cecco und Markus Wenger vom Mövenpick Baselstab.



■ Die SVP war stark vertreten: Grossrat Felix Meier, Vizepräsident Sebastian Frehner und Nationalrat Dr. Jean-Henri Dunant.



■ Walter Braun vom Gifhüttli, Beat Rubischung vom Union und Dr. Davide Donati vom Sicherheitsdepartement.



■ Beim Apéro: Regierungsrat Hanspeter Gass, GastroSuisse-Zentralpräsident Klaus Künzli und Urs Amrein, Direktor Gastrosocial.



■ Atlantis-Beizer Jürg Wartmann, Urs Hitz vom Basler Hotelier-Verein und Marc Haubensak, Direktor Bälehotels.



■ André Zimmerli, Messegastronom und Vizepräsident des Wirteverbands, umringt von den Damen Julie Biloa, Frieda Opiz (ehemals Lehenmatt) und Lydia Toutsch (ehemals Reblaube).



■ Rolf Fuhrer, Präsident der IG Steinen, versucht von Pierre Buess mehr über die Fondation Lucullus Bäle zu erfahren.



■ Samuel Hess vom Amt für Wirtschaft im Gespräch mit FDP-Nationalrat und Gewerbedirektor Peter Malama.



■ Gregor Spörri und Barbara Schmid vom Club Aha zusammen mit Maurus Ebnetter.



■ Liessen ihr «Kornhüsli» für einen Abend allein: Erna und Werner Mangold.

Service, der ein bisschen weiter geht.



Selmoni | |||||
Selmoni
Die ganze Elektrotechnik