



baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

UNSERE THEMEN

Wieso BHV-Präsident Felix Hauser an die Destination Basel glaubt	3
Auf dem Weg zum Trendquartier: Gundeli – die Stadt in der Stadt	4
Unzureichendes Kartellgesetz: So werden KMU abgezockt!	6
Stellenvermittlung Integratio: Lohn statt Fürsorge	7
Perlen aus dem Archiv: Buffets im Laufe der Zeit	8
Jetzt unterzeichnen: Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren!	10
Roboter bereiten Burgers zu	11

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitglieder magazin 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 Ebneter, Binningen
ebneter@baizer.ch

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

Druck
Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Basler Hotels unter Druck

In den letzten Jahren wurden die Beherbergungskapazitäten in Basel stark ausgebaut. Lange vermochte die Nachfrage mit dem steigenden Angebot mitzuhalten, doch nun sinkt die Zimmerauslastung, was zu einem verschärften Preiswettbewerb führt. Nicht unschuldig an der unbefriedigenden Situation sind Neueröffnungen im benachbarten Ausland.

2005 gab es in Basel-Stadt 52 Hotels mit insgesamt fast 3000 Zimmern, heute sind es 65 Hotels mit 4200 Zimmern. Die Zimmerzahl hat sich innert zwölf Jahren um über 40 Prozent erhöht, die Bettenzahl sogar um 60 Prozent. Erfreulicherweise entwickelten sich die Logiernächte im Gleichschritt. Zwar lag die Zimmerauslastung im vergangenen Jahr mit 62 Prozent unter dem Höchstwert von 2008, als die Hotels zu 64.7 Prozent besetzt waren, aber doch über den 59.1 Prozent von 2005.

In den letzten anderthalb Jahren gingen drei neue Häuser an den Start: Das Nomad mit 65 Zimmern, das Motel One mit 143 Zimmern und das Ibis Styles mit 186 Zimmern. Diese Eröffnungen wurden vom Markt bisher nicht gut absorbiert. In manchen Monaten bleibt die Belegungsrate der Basler Hotels deutlich unter 60 Prozent. Branchenvertreter mögen nicht von einem Preiskampf sprechen, doch das Wort geistert herum.

Oft geht vergessen, dass der lokale Hotelmarkt nicht nur aus Häusern in Basel besteht. Zwar gab es schon immer Gasthäuser vor den Toren der Stadt,

doch bis 1985 waren es mit Ausnahme des «Atlas» in Weil keine besonders grossen Beherbergungsbetriebe.

Das Atlas heisst heute Carat und verfügt über 162 Zimmern, die 2011 renoviert wurden. 2005 ging in Saint-Louis ein Ibis mit 65 Zimmern und Tagungsmöglichkeiten an den Start. Vier Jahre später eröffnete Accor an der Avenue de Bâle, in kurzer Gehdistanz zur Endstation des 11er-Trams, ein Aparthotel der Marke «Adagio» mit 100 Zimmern und Wohnungen.

2009 entstand in Pratteln das Courtyard by Marriott mit 175 Zimmern. Ansonsten bevorzugten die Investoren die Stadt – oder eben das benachbarte Ausland. Letztes Jahr eröffnete in Blotzheim das Viersterne-Haus «Airport Club» mit 123 Zimmern, Tagungsräumen, Restaurant und Spa.

Im Juni öffnete das «Steigenberger Stadt Lörrach» seine Türen. Es verfügt auf 19 Geschossen über 178 Zimmer, Tagungsräume, ein Restaurant, eine Bar, eine Tiefgarage *Fortsetzung auf der nächsten Seite*



■ Riesige Kapazitäten vor den Toren der Stadt: Das Courtyard by Marriott, gleich neben der Badewelt «Aquabasilea» in Pratteln gelegen, verfügt über 175 Zimmer und Parkplätze in Hülle und Fülle.

Fortsetzung sowie einen Fitness- und Wellnessbereich. Das Hotel liegt beim Bahnhof, von wo aus Basel in zehn Minuten erreichbar ist.

Im Rheincenter, gleich bei der Grenze, wurden im Hotel Dreiländerbrücke 82 Zimmer neu errichtet. Die Budgethotellerie sucht ebenfalls die Nähe zur Schweiz. Beim Grenzübergang Weil-Friedlingen und einer Haltestelle des 8er-Trams hat die französische Economy-Kette «B&B» 2015 ein Haus mit 90 Zimmern und 171 Betten eröffnet. Ebenfalls in Weil gibt es seit 2010 das «Go to Bed» mit 27 Zimmern.

Daneben entstehen auch Boutique-Konzepte. In Grenzach-Wyhlen eröffnete 2011 in einem Ju-

gendstilgebäude das «Villetta» mit 34 Betten. In Saint-Louis entstand 2012 die «Villa K» – ebenfalls in einem Gebäude aus der Belle Epoque. Der Betrieb umfasst 41 Designer-Zimmer, ein Restaurant und einen kleinen Spa-Bereich.

««Die Neueröffnungen wurden vom Markt bisher nicht gut absorbiert.»»

Basel verliert trotz stattlichem Wachstum Marktanteile ans Umland: Von 2005 bis 2016 nahmen die Logiernächte im Stadtkanton um 55% auf 1.218 Millionen und in Baselland um 41% auf 282'000 zu, in Lörrach jedoch um 67% auf 139'000 Einheiten

(noch ohne Steigenberger), in Weil am Rhein sogar um 72% auf 193'000 und in Grenzach-Wyhlen um 119% auf 46'000. Die sechs Hotels in Saint-Louis bringen es auf fast 60'000 Logiernächte, doppelt so viel wie 2005.

2019 wird Mövenpick im Bäloise-Park am Aeschengraben ein Fünfsterhotel mit 260 Zimmern, einem Ballsaal und mehreren Tagungsräumen eröffnen. Bis dahin gibt es eine Verschnaufpause, was Grosseröffnungen angeht, doch die Probleme mit den Überkapazitäten, der harten Konkurrenz durch Hotels im benachbarten Ausland und durch «private» Zimmervermieter werden nicht einfach verschwinden.

Konkurrenten im nahem Ausland



Nur 4 Kilometer vom Flughafen: Das Hotel Airport Club in Blotzheim hat sich in kurzer Zeit zu einem beliebten Tagungsort gemauert.



Tramanschluss in die Innenstadt: Das Hotel B&B in Weil am Rhein bietet Gratisparkplätze und komfortable, klimatisierte Zimmer ab 60 Euro pro Nacht.



Wenige Bahnminuten nach Basel: Das Steigenberger Hotel Stadt Lörrach verfügt über 178 Zimmer und zehn Tagungsräume.



Mit dem Bus Nr. 38 direkt in die Kleinbasler Innenstadt: Hotel Villetta in Grenzach-Wyhlen.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

Wieso BHV-Präsident Felix Hauser an Basel glaubt «Je breiter das Angebot, desto attraktiver die Destination»

Felix Hauser, Präsident des Basler Hotelierversins, bleibt trotz sinkender Zimmerauslastung zuversichtlich. Er geht davon aus, dass die Gästefrequenzen weiter zunehmen werden. Betreffend Airbnb wünscht er sich, dass mit gleich langen Ellen gemessen wird.

Für Hotelbetreiber in Basel gab es schon gemütlichere Zeiten. Auch Felix Hauser, der den regionalen Hotelierversin präsidiert und das Hotel Radisson Blu an der Steinentorstrasse führt, sieht die Herausforderungen. Im folgenden Interview erklärt er, wieso die Destination Basel und die hiesige Hotellerie sich dennoch weiterhin gut entwickeln werden.

Die Basler Hotellerie hat eine lange Wachstumsphase hinter sich, doch in letzter Zeit hält die Nachfrage nicht mehr mit dem steigenden Angebot Schritt. Gibt es dauerhafte Überkapazitäten?

Felix Hauser: Wir haben im Jahr 2016 einen neuen Logiernächte-Rekord geschrieben. Mit einem Plus von 1.3% fiel die Erhöhung im Vergleich zum Vorjahr nicht mehr so beeindruckend aus, aber es

«In den letzten Jahren sind zu viele Hotels im Zwei- und Dreistern-Level entstanden.»

ist dies doch das zwölfte Rekordjahr in Folge. Es ist richtig, dass zum Beispiel die grossen Messen nicht mehr so leicht von der Hand gehen wie auch schon. Zudem hat einer unserer grossen Corporate Clients ein Jahr der Zurückhaltung im Reiseverhalten angeordnet. Deswegen würde ich noch nicht von Überkapazität sprechen. Wenn wir in Zusammenarbeit mit Basel Tourismus und der MCH Group weiterhin so erfolgreich und fleissig in der Akquisition von Messen und Kongressen arbeiten, wird sich dies ausgleichen.

Die Auslastung ging erheblich zurück. Wie entwickeln sich die Zimmerpreise?

Zuerst einmal fallen die sogenannten Restriktionen, also z.B. der «Minimum Length of Stay», welche wir zu Perioden mit ehemals grosser Nachfrage nicht mehr durchsetzen können. Hält die tiefere Nachfrage an, werden auch die Preise sinken. Im Moment sind wir noch nicht so weit, was bedeutet, dass wir den RevPar entweder durch mehr Volumen oder durch höhere Durchschnittspreise halten können.

Die «private» Kurzzeit-Vermietung über Plattformen wie Airbnb hat stark zugenommen. Wie stehen Sie zu diesen neuen Konkurrenten?

Offensichtlich ist für diese Angebote eine Nachfrage im Markt vorhanden – wir können uns also nicht dagegen sperren. Ich meine, dass man die Spiesse im Vergleich zur Hotellerie möglichst auf eine ähnliche Länge schneiden sollte. Stichworte dazu wären etwa die Gasttaxen, die Hygiene- oder auch die Sicherheitsvorschriften. Es kann nicht sein, dass die Hotellerie durch die aufwendige Einhaltung dieser Vorgaben einen Wettbewerbsnachteil hinnehmen muss.

Gibt es Lücken im Hotelangebot von Basel?

Je breiter das Angebot, desto attraktiver die Destination als Ganzes. Als ideale Messe-, Kongress- und Geschäftsdestination wäre es aus meiner Sicht wünschenswert, wenn wir mehr Produkte im Fünfsterne-Segment anbieten könnten. Das würde die Angebotspalette erweitern und hätte für die gesamte Hotellerie einen qualitativen Sog-Effekt nach oben. In den letzten Jahren sind zu viele Hotels im Zwei- und Dreistern-Level entstanden.

Was wünschen Sie sich bezüglich Rahmenbedingungen auf kantonaler und auf Bundesebene?

Aktuell hoffe ich, dass die Fair-Preis-Initiative zustande kommt. Es muss auch national eine Lösung gefunden werden im bereits angesprochenen

Thema «Shared Economy», also von Uber bis Airbnb. Des Weiteren erhoffe ich mir auch eine vernünftige Lösung bezüglich der Regeln von Buchungplattformen. Kantonal gesehen meine ich, dass die eingeschlagene Richtung im Verkehrswesen uns behindert.

Ein Blick in die Zukunft?

Ich bin optimistisch. Unsere Stadt ist attraktiv und entwickelt sich angebotsmässig ständig weiter. Mit Dienstleistungen wie z.B. den Flying Concierges oder der Basel Card (mit Wifi und 50% Rabatt auf die Eintritte in die Basler Museen) haben wir in Kombination mit dem Mobility Ticket gegenüber anderen Städten wieder gut vorgelegt. Es gelingt uns auch das Volumen im Leisure-Segment stetig zu steigern.

www.basler-hoteliers.ch



Felix Hauser: «Basel ist attraktiv und entwickelt sich angebotsmässig ständig weiter.»

Weiteres Fünfsternehaus

Auf dem Areal der Bâloise Group, gleich beim Bahnhof SBB, entsteht bis 2019 das neue Vorzeigehotel von Mövenpick. Es wird 264 Zimmern haben, darunter zwanzig Junior-Suiten, neun Suiten und eine Presidential Suite auf 155 Quadratmetern.

Für die Hochbauarchitektur zeichnet das Basler Büro Miller & Maranta verantwortlich, für die Innenarchitektur wurde Matteo Thun verpflichtet. Zu den Highlights gehört eine freihängende, weisse Treppe in elliptischer Form, in deren Mitte Glasröhren für ein Lichtspiel sorgen.

Das Restaurant im ersten Stock des neuen Möven-

pick Hotels erhält eine Showküche und bietet Gerichte aus dem Dreiländereck an. In den eleganten Räumlichkeiten mit Weinschränken und einer Deckenhöhe von bis zu vier Metern harmonisieren hochwertige Materialien in frischen Farben mit warmem Holz und markanten Hängeleuchten.

Die Meeting-Kapazitäten belaufen sich auf insgesamt 1800 Quadratmeter, verteilt auf zwanzig Räumlichkeiten. Angeboten wird unter anderem eine «Executive Lounge» mit Bar, abgetrennten Besprechungsbereichen, zwei Konferenzräumen und einer grossen Terrasse. Im 500 Quadratmeter grossen Ballsaal mit einer sieben Meter hohen Decke finden bis zu 600 Personen Platz. Zum wei-

teren Angebot gehören ein Fitness- und Wellnesszentrum auf 350 Quadratmetern.



Bild: Mövenpick Hotels & Resorts

Gundeli – die Stadt in der Stadt

Das Gundeli entwickelt sich gut. Läden und Restaurants in diesem lebhaften Stadtteil sind weniger abhängig von auswärtigen Besuchern als die Betriebe in der City. Gleichzeitig hat es hohe quartiereigene Frequenzen. Zum Erfolg tragen innovative Wirte bei, die eine zeitgemässe Quartiergastronomie umsetzen.

«Das Gundeli erlebt einen Aufschwung», sagt einer, der es wissen muss. Vedat Kirmizitas betreibt zusammen mit seinem Bruder Murat seit 22 Jahren das Restaurant Bundesbahn an der Hochstrasse, welches von den vielen Stammgästen liebevoll «Bundesbähnli» genannt wird. Im Juni eröffneten die Gebrüder das «Esquina» am Tellplatz, eine spanische Weinbar mit grosser Terrasse.

Gundeldingen, im Volksmund Gundeli genannt, ist mit etwa 20'000 Einwohnern eines der grössten Quartiere der Schweiz. Durch seine Lage «hinter den Gleisen» hat sich der Stadtteil einen eigenständigen Charakter bewahrt. Das hat auch mit der Entstehungsgeschichte zu tun. Vor 150 Jahren gab es

«Einen gewissen Hipness-Faktor kann man dem Gundeli nicht absprechen.»

hier lediglich Feldwege und ein paar Dutzend Häuser. Obstbäume, Reben und Getreidefelder prägten das Bild. 1872 verkaufte die Stadtgemeinde das Land an eine deutsche Immobiliengesellschaft, die es innerhalb weniger Jahre grossstädtisch überbaute. Die amerikanisch anmutende Struktur mit den schachbrettartigen Parallelstrassen erinnert an diese Zeit.

Es ist vielleicht zu früh, vom Gundeli als Trendquartier zu sprechen. Einen gewissen Hipness-Faktor kann man dem Stadtteil aber nicht absprechen. Die Zeiten, als manche Basler abschätzig vom «Gündülü» sprachen, sind jedenfalls vorbei. Der Ausländeranteil ist mit 39 Prozent nach wie vor hoch, doch spiegelt sich das weniger stark in den Arbeitslosen- und Sozialhilfequoten als anderswo. Auch kaufkräftige Expats entdecken das Gundeli als attraktiven Wohnort in Bahnhofsnähe. Der Immobilienmarkt hat darauf bereits kräftig reagiert. Das Wort «Gentrifizierung» macht die Runde.

Besonders dynamisch ist die Entwicklung in der Umgebung des Bahnhofs. Im Gegensatz zu dessen Vorderseite, wo sich Markengastronomen wie Burger King, McDonald's, Dean & David, Nordsee, Mister Wong, Starbucks und Subway tummeln, sind Ketten im Gundeli kaum vertreten. Das wird sich mit der Eröffnung des Meret-Oppenheim-Hochhauses ändern. Dort zieht das Vegi-Konzept Tibits mit einer zweiten Basler Filiale ein.

Die Güterstrasse gleich beim Bahnhof ist eine von drei Hauptachsen des Quartiers, und die belebteste. Neben alteingesessenen blühen hier neue Betriebe, z.B. das Salatkonzept Escasano, der Piza-Spezialist Vito oder das Café Del Mundo.

Katharina Barmettler-Sutter, CEO von Sutterbegg, die an der Güterstrasse eine Filiale mit Café betreibt, ist von der Standortattraktivität überzeugt: «Die Kundenfrequenzen sind vorhanden.» Allerdings stellt sie kaum Laufkundschaft aus anderen

Quartieren fest. Zudem nehme die Dichte an Mitbewerbern spürbar zu, vor allem im Take-Away- und Café-Bereich.

«Wir bemerken vermehrt jüngere, eher alternative, kosmopolitane Kundschaft», so Barmettler. Als negativ betrachtet sie den vielen Durchfahrtsverkehr in der Güterstrasse: «Tram, Autos, Fahrräder, Anlieferungen – dadurch ist das Ambiente wenig entspannt. Zudem sind die Parkplätze zu knapp.»

Das eigentliche Quartierzentrum ist der Tellplatz mit dem Gundeldinger Casino und weiteren Gastronomiebetrieben wie «Tellplatz 3», einer Mischung aus Lebensmittelladen und Café. In der Nähe befinden sich zeitgeistige Lokale wie das «Knock on Wood» mit vietnamesischer Fusionsküche oder der Gourmet-Burger-Spezialist «Le Manufacture».

Eine besondere Rolle bei der Entwicklung spielt das «Gundeldinger Feld» auf dem alten Industrieareal von Sulzer-Burckhardt, auf dem sich unter anderem «Unser Bier» und das Erlebniskonzept

«Blinde Kuh» eingerichtet haben. Weit über das Quartier hinaus bekannt ist das «Werk 8» mit einer Raumhöhe von bis zu 12 Metern. Mitinhaber Tim Kröppli, der mit seinen Partnern auch das mediterrane geprägte Speiselokal «5 Signori» an der Güter-

«Alles scheint hier nebeneinander Platz zu haben.»

strasse führt, ist vom Gundeli begeistert: «Das Quartierleben ist hier noch oder wieder spürbar. Es besteht eine grosse demografische Vielfalt. Alles scheint hier nebeneinander Platz zu haben.»

Durch das zunehmend interessante Angebot seien die Bewohner gar nicht mehr verleitet, in die Innenstadt zu gehen, meint Kröppli. Dabei wäre gerade dies einfacher als je zuvor. «Durch die Bahnhofspassage Rail City und die Markthalle als Verbindung ist das Gundeli näher an die Innenstadt gerückt», so Kröppli, «trotzdem besteht durch die Gleise immer noch eine, teils auch imaginäre, Abtrennung.»



■ Urbane Treffpunkt: Im «Werk 8» auf dem Gundeldinger Feld wird eine hohe Barkultur gepflegt.



■ Im neuen Meret-Oppenheim-Hochhaus beim Bahnhof wird 2019 ein Tibits mit über 100 Sitzplätzen einziehen.

Positive Tendenzen gibt es auch im Detailhandel. Im Gundeli entstehen zunehmend kleine, schmutzige Ladenkonzepte. Grosse Einkaufsläden wie Coop, Media Markt und Ochsner Sport am Bahnhof sowie Ingenodata erlauben es den «Gundeliern», alle Bedürfnisse im eigenen Quartier abzudecken.

Auch um gut zu essen, muss niemand das Quartier verlassen. Der ehemalige Sternekoch Andreas Schürmann hat in einer stillgelegten Seidenbandfabrik das Restaurant «Au Bonvivant» eingerichtet. Mit dem Mandarin verfügt das Gundeli über eines der traditionsreichsten China-Restaurants. Die «Wanderruh» von Dani Jenzer hat den Charme einer Jugendstil-Quartierbeiz. Aus dem Viertel-Kreis hat Christoph Lehmann einen «place to be» gemacht. Zahlreiche weitere Lokale mit europäischen und asiatischen Küchen runden das Angebot ab.

Bei jüngeren, budgetbewussten Touristen ist das Gundeli schon länger beliebt. Die drei Hostels Generation YMCA, stay@basel und Basel Backpack verfügen zusammen über 334 Betten. Schon länger vor Ort ist auch das Longstay-Konzept «Apaliving» mit 180 Zimmern und Apartments. Seit einigen

«Besonders dynamisch ist die Entwicklung in der Umgebung des Bahnhofs.»

Jahren steht anfangs Güterstrasse ein Ibis-Hotel mit 112 Zimmern. Leicht ausserhalb des Quartiers, aber durch ein Viadukt verbunden, sind ein Novotel, ein Ibis Budget und ein Ibis Styles mit insgesamt 500 Zimmern entstanden.

Abgesehen von ein paar roten Lichtern wenig ausgeprägt ist im Gundeli das Nachtleben. Zu später Stunde ist eher das Nachbarquartier Dreispitz angesagt, wo sich Clubs wie «Das Viertel» oder «Elysia» befinden.

Wie wird sich das Gundeli weiterentwickeln? Für Katharina Barmettler von Sutterbegg liegt Potential in der weiteren Verjüngung der Optik und des Angebots. Bereits heute habe es mehr junge Leute, deren Dienstleistungsbedürfnisse in einem bunten Mix gedeckt werden. Als Beispiele nennt Barmettler unter anderem Solarien, Fitnesszentren, Tattoo-Studios und Bars.

Tim Kröppli vom Werk 8 vermutet, dass sich Laden- und Gastronomiebetreiber vermehrt das Gundeli als Standort aussuchen werden. Befruchtet werde diese Entwicklung auch durch die Veränderungen auf dem benachbarten Dreispitz-Areal. Nach Meinung von Kröppli braucht es noch «mehr kulturelle Veranstaltungen und die entsprechenden Räumlichkeiten». In der Tat gibt es bisher ausserhalb des Gundeldinger Felds recht wenig Angebote.

Vedat Kirmizitas vom Bundesbähnli zieht ein klares Fazit: «Das Potential im Gundeli ist nicht ausgeschöpft». Er freut sich über ein breites Publikum, das zunehmend international wird. Stören tut ihn einzig die begrenzten Parkmöglichkeiten.



Im Restaurant La Manufacture an der Hochstrasse setzen drei junge Gastronomen aus Frankreich auf handgemachte Burgers, Tartines und Cocktails.

Bild: La Manufacture



Gundeli-Klassiker: Das Bowling-Center an der Güterstrasse ist mit 20 Bahnen eines der grössten seiner Art in der Schweiz.

Bild: bowling-basel.ch

Städtebaulicher Hotspot

Im Dreispitz-Areal, das ans Gundeli angrenzt, hat sich in den letzten Jahren sehr viel getan. Rund um den Neubau der Hochschule für Gestaltung und Kunst der FHNW ist ein neues Quartier mit Kulturinstitutionen (u.a. Haus der elektronischen Künste), Wohnungen und Gewerbe entstanden. Bereits beschlossen ist der Umzug der Hochschu-

le für Wirtschaft der FHNW vom Bahnhof SBB in einen Neubau an der Reinacherstrasse. Nun wird die Neuerschliessung des nördlichen Areals folgen, wo sich heute der M-Parc und Obi befinden. Die CMS, die Migros und der Kanton Basel-Stadt wollen dieses Gebiet verdichtet überbauen.



Ein multifunktionales Parkhaus mit Läden, Restaurants, Club, Hotel und Urban Farming soll mehr Leben auf das Dreispitz-Areal bringen. Noch handelt es sich aber erst um eine Idee der CMS.

Bild: HFF

Bestehendes Kartellgesetz reicht nicht aus

Darum braucht es die Fair-Preis-Initiative!

Das Parlament hat mehrfach bewiesen, dass es nicht gegen marktmächtige Unternehmen vorgehen will, die heimische KMU im Wettbewerb behindern. Missbräuchliche Schweiz-Zuschläge werden wohl nur verschwinden, wenn das Stimmvolk Ja zur Fair-Preis-Initiative sagt.

Marktmächtige Konzerne können fast beliebige Importe behindern und auf importierten Produktionsmitteln ungerechtfertigte «Schweiz-Zuschläge» durchsetzen. Eine parlamentarische Initiative von alt Ständerat Hans Altherr (FDP/AR), die die Beschaffungsfreiheit verbessern will, wird von der Wirtschaftskommission des Ständerats systematisch verzögert.

Die Gegner fordern stattdessen den weiteren Abbau von staatlichen Importbeschränkungen. Dabei sind jene, wenn man von der Landwirtschaft absieht, weitgehend abgebaut – zumindest bezüglich wichtiger Wirtschaftsräume wie EU/EWR, USA,

«Will man die Beschaffung im Ausland ermöglichen, müssen staatliche und private Handelshemmnisse verhindert werden.»

China und Japan. Zunehmend zahlreich und bedeutsam sind dagegen «private» Importbeschränkungen, insbesondere durch einseitiges Handeln marktmächtiger Hersteller.

Die Politik erkennt diesen Zusammenhang. Die Beseitigung staatlicher Handelshemmnisse ermöglicht zwar den Einkauf im Ausland. Ist der Einkauf im Ausland von Staates wegen möglich, können

Private ihn aber verhindern. Will man die Beschaffung im Ausland ermöglichen, müssen staatliche und private Handelshemmnisse verhindert werden!

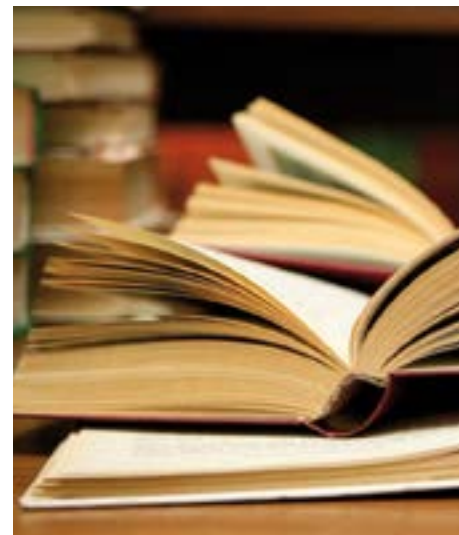
Das bestehende Kartellgesetz ist nur bei Abreden wirksam: Wird der Einkauf im Ausland durch mehrere, zusammenwirkende Unternehmen verhindert, unterbindet das die Wettbewerbskommission im Regelfall. Wird der Einkauf im Ausland hingegen durch Lieferverweigerung eines einzelnen Produzenten verhindert, unternimmt die Weko nichts. Der entsprechende Artikel im Kartellgesetz ist toter Buchstabe. Das ist widersprüchlich!

Schweizer KMU sind dem internationalen Wettbewerb ausgesetzt und deshalb angewiesen auf gleich lange Spiesse wie die im Ausland produzierenden Konkurrenten. Sie sollen Waren im Ausland diskriminierungsfrei beschaffen dürfen. Genau das verlangen die parlamentarische Initiative Altherr sowie die von einer breiten Allianz aus Unternehmern, KMU-Verbänden und Konsumentenschutz lancierte Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise», die voraussichtlich im Herbst eingereicht wird.

In vielen Fällen haben wir heute faktisch einen Beschaffungszwang im Inland. Wir brauchen endlich eine echte Wirtschaftsfreiheit: Die Möglichkeit,

dort zu beschaffen, wo es für uns wirtschaftlich Sinn ergibt! Missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» müssen verschwinden, damit die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Unternehmen steigt. Das sichert und schafft Arbeitsplätze!

www.fair-preis-initiative.ch



Schweizer Buchhändler müssen Bestseller und bestimmte Fachliteratur im Sortiment haben. Vor allem französische Verlagshäuser verkaufen ihnen die Bücher zu künstlich überhöhten Preisen. Derweil decken sich die Endkunden vermehrt im Ausland oder über das Internet ein.

So werden Schweizer Unternehmen abgezockt

Beispiel 1: Detailhandel

Schweizer Detailhändler beziehen Körperpflegeprodukte, Spielzeug oder Markenkleider für höhere Preise, als diese im benachbarten Ausland über den Ladentisch gehen. Wegen der Kundennachfrage sind sie auf die bekannten Markenprodukte angewiesen. Da sie zu teuer sind, wandern die Kunden ins Ausland ab, von wo sie innerhalb der grosszügigen Freigrenze direkt importieren. Den Händlern bleibt nur die Wahl, die Produkte in der Schweiz zu beziehen – von Vertriebssystemen, die entweder hochgradig ineffizient sind oder gezielt Kaufkraft abschöpfen.

Beispiel 2: Druckereien

Immer mehr Schweizer lassen ihre Drucksachen im Ausland herstellen. Das Nachsehen haben die heimischen Druckereien. Versuchen sich diese im Ausland mit günstigem Papier, Druckmaschinen oder Druckplatten einzudecken, werden sie auf die Schweizer Niederlassungen der Hersteller verwiesen, die absurd hohe Preise verlangen. Wie soll es ihnen gelingen, konkurrenzfähig zu sein?

Beispiel 3: MEM-Branche

Maschinenbaufirmen in der Schweiz können zahlreiche Teile, auf die sie wegen Kundenwünschen

angewiesen sind, nicht dort einkaufen, wo sie wollen. Weil sie für Komponenten wie Getriebe, Kupplungen oder Bremsen viel mehr bezahlen als ihre Konkurrenten im Ausland, sind sie schlicht nicht mehr wettbewerbsfähig. Derweil decken sich ihre Kunden zunehmend ausserhalb der Schweiz mit Maschinen ein.

Beispiel 4: Software

Beinahe schon legendär sind Preise von Software-Updates. Nachfrager aus der Schweiz erhalten automatisch einen anderen Preis. Besonders tragisch ist das, weil sie wegen des früheren Systementscheids auf Updates angewiesen sind und deshalb nicht ausweichen können. Schweizern bleibt meist nichts anderes übrig, als zähneknirschend die hohen Preise zu bezahlen. Betroffen sind sowohl Endverbraucher als auch Firmen und die öffentliche Hand.

Beispiel 5: Haustechnik

Ob Lüftung, Heizung, Kühlung oder Sanitär: Überall sind happige «Schweiz-Zuschläge» enthalten. Dies nicht etwa, weil unsere Einkäufer nicht professionell verhandeln, sondern weil gewisse Lieferanten ihre Marktmacht missbräuchlich ausnutzen.

Beispiel 6: Landwirtschaft

Selbst unsere Bauern sind von schädlichen Preisdifferenzierungen betroffen. Sie kaufen Produktionsmittel wie Maschinen, Stalleinrichtungen, Saatgut oder Dünger überteuert ein. Auch dies führt zu höheren Preisen für Agrarprodukte, die letztlich die Konsumenten bezahlen und zudem alle Steuerzahler belasten. Um dem Einkaufstourismus entgegenzuwirken und für weitere Öffnungsschritte vorbereitet zu sein, wäre es für die Landwirte wichtig, ihre internationale Wettbewerbsfähigkeit zu erhöhen.

Beispiel 7: Labormaterial

Schweizer Universitäten und Spitäler müssen Labormaterialien sowie viele medizinische Geräte und Einrichtungen bei den hiesigen Niederlassungen der Hersteller zu Preisen einkaufen, die einen «Schweiz-Zuschlag» enthalten. Weil beispielsweise wegen der Konstanz von Forschungsergebnissen Mikroskope eines Herstellers nicht durch diejenigen eines anderen ersetzt werden können, sind die Laboratorien auf eine Belieferung angewiesen. Die höheren Kosten tragen die Steuerzahler.

Lohn statt Fürsorge

Als die heute 55-jährige Jasmina Tomovic vor ein paar Jahren ihren Job als Verkäuferin verlor, war sie überzeugt, bald wieder einen Job zu finden. Doch obwohl sie Bewerbung über Bewerbung schrieb, wollte sie niemand mehr anstellen.

«Mit dem Auslaufen der Arbeitslosenhilfe und der Aussteuerung brach für mich eine Welt zusammen», sagt Jasmina Tomic. «Der Gang aufs Sozialamt war für mich unvorstellbar und ich verzichtete vorerst aus Stolz darauf, mich dort anzumelden und begann von meinem Ersparten zu leben. Bald aber gingen auch diese Ressourcen zu Ende und ich war gezwungen, Sozialhilfe zu beantragen.»

«Integratio verzeichnet eine hohe Erfolgsquote.»

Das Sozialamt vermittelte dann Jasmina Tomic den Kontakt zu Integratio, denn sie erfüllte die Kriterien, um in den Integratio-Vermittlungspool aufgenommen zu werden. «Jasmina Tomic hatte eine hohe Motivation zu arbeiten, zeigte Leistungsbereitschaft, war gesund und verfügte über Deutschkenntnisse», erinnert sich Armin Bengel, Geschäftsführer von Integratio.

Und tatsächlich: Schon nach kurzer Zeit wurde Jasmina Tomic eine erste Stelle angeboten. Heute arbeitet sie mit einem 70-Prozent-Pensum bei der Rehab im Patientenservice und konnte innert kürzester Zeit ihre Existenzängste hinter sich lassen. «Nach anfänglicher Skepsis, in einem Gesundheitsbetrieb zu arbeiten, fühle ich mich heute sehr wohl und arbeite sehr gerne in einem Umfeld, das stark von Empathie und Mitmenschlichkeit geprägt ist. Wenn ich jetzt mein Arbeitspensum noch etwas erhöhen könnte, wäre ich vollends glücklich!»

Integratio verzeichnet eine hohe Erfolgsquote. «Seit 2009 haben wir über 300 Stellen vermittelt. Letztes Jahr befanden sich 115 Personen in unserem Vermittlungspool. Insgesamt konnten 80 Personen – also 70 Prozent – in die Erwerbsarbeit vermittelt werden», stellt Armin Bengel fest.

Verantwortlich dafür sind die Integratio-Job-Coaches, welche dank ihrer Ausbildung und ihrer Kenntnisse über die Anforderungen des Arbeitsmarktes sowie über die Mechanismen der Vermittlungsbranche Stellensuchenden und gleichermassen Arbeitgebern als Partner zur Verfügung

stehen. Integratio arbeitet mit drei aufeinander abgestimmten Modulen «Abklärung», «Job Coaching und Stellenvermittlung» sowie «Unterstützung und Begleitung nach Stellenantritt». Diese Module können einzeln oder als Paket genutzt werden.

«Entscheidend ist, dass wir Profil, Ressourcen und persönliche Situation der Kandidatinnen und Kandidaten ganzheitlich erfassen und ihre Potentiale erkennen, damit sie in den Vermittlungspool aufgenommen werden können», erklärt Armin Bengel. «Während der Coaching-Phase vermitteln wir dann bereits befristete entlohnte Arbeitseinsätze und stärken so die Vermittelbarkeit der Stellensuchenden, die sich damit zudem aktuelle Leistungsausweise erarbeiten können. Gleichzeitig lassen wir in der Phase von befristeten Arbeitseinsätzen bis zur definitiven Festanstellung den Kandidatinnen und Kandidaten ein auf die Person massgeschneidertes Coaching angedeihen. Und dann unterstützen und begleiten wir Kandidatinnen und Kandidaten sowie Arbeitgeber in der ersten Phase des Stellenantritts.

Bemerkenswert ist nicht nur die Tatsache, dass letztes Jahr über drei Viertel der im Vermittlungspool von Integratio befindlichen Personen wieder einen festen Job erhalten haben, sondern Integratio erneut mehr Arbeitseinsätze in der Wirtschaft

verzeichnen konnte. Das bedeutet, dass mehr Kandidatinnen und Kandidaten bereits während dem Job Coaching gearbeitet haben und die Bruttolohnsumme der Arbeitnehmenden mit einem Integratio-Vertrag um 22 Prozent auf rund 623'000 Franken gestiegen ist. Konkret beträgt der durchschnittliche Bruttolohn eines Kandidaten 3'224 Franken pro Monat. Dieser Betrag liegt über den rund 2200 Franken Unterstützungsleistungen pro Monat, welche die Sozialhilfe an Einzelpersonen entrichtet. «Als willkommenes Nebeneffekt können damit auch auf Seiten Sozialhilfe die Kosten gesenkt werden», gibt Armin Bengel zu bedenken.

Von Integratio können Stellensuchende zwischen 18 und 60 Jahren profitieren. «Interessanterweise – und das haben wir erst nach einer eingehenden Analyse der letztjährigen Zahlen festgestellt – waren 46 Prozent der von uns vermittelten Kandidatinnen und Kandidaten zwischen 46 und 60 Jahre alt», bemerkt Armin Bengel. «Das Alter der Stellensuchenden ist aber nur ein Aspekt, denn wir betrachten den Menschen und seine Ressourcen als Ganzes. Im Vordergrund stehen Motivation, Bereitschaft und Wille zu Veränderungen, Flexibilität und die Fähigkeit zur partnerschaftlichen Zusammenarbeit.»

Text: Niggi Freundlieb



Frau Tomovic im Gespräch mit Integratio-Geschäftsführer Armin Bengel.

In den ersten Arbeitsmarkt zurückbringen

Der Verein Integratio vermittelt seit 2009 im Auftrag für den Kanton Basel-Stadt erfolgreich Arbeitsstellen an Menschen, die aus unterschiedlichen Gründen längere Zeit nicht erwerbstätig waren und bei der Sozialhilfe gemeldet sind. Seit 2013 werden Integratio auch Stellensuchende von den Sozialen Diensten in den Kantonen Basel-Land, Aargau und Solothurn zugewiesen. Es können nur Personen aufgenommen werden, welche von den entsprechenden Behörden zu Integratio zugewiesen werden.

Integratio ist eine nicht gewinnorientierte Insti-

tution, die unter der Federführung des Gewerbeverbands Basel-Stadt – und im Zusammenspiel mit dem Amt für Wirtschaft und Arbeit sowie der Sozialhilfe Basel-Stadt – dessen starkes Netzwerk in der lokalen Wirtschaft nutzt.

Unternehmen profitieren von Integratio mit einer direkten Vermittlung und sie sparen Kosten bei der Personalrekrutierung und Stellenausschreibung. Sie schätzen auch die Möglichkeit, ohne grossen Aufwand neue Mitarbeitende in einer ersten Phase, mittels Anstellungsvertrag bei Integratio, im eigenen Betrieb einsetzen zu können.

Dabei koordiniert und unterstützt jeweils ein erfahrener Job-Coach für das Unternehmen alle Themen rund um die Arbeit.

Mit zeitlich befristeten Arbeitsverträgen ermöglicht Integratio stellenlosen Personen, sich wieder eine Referenz im regulären Arbeitsmarkt zu erarbeiten. Die Kandidatinnen und Kandidaten werden in dieser Zeit, bez. bis zu einer allfälligen festen Übernahme durch einen Betrieb, individuell bei der Stellensuche begleitet, unterstützt und aktiv vermittelt.

www.integratiobasel.ch

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 10: AM BUFFET

Schon früh gab es in der Gastronomie eine tischähnliche Trennung zwischen Personal und Gästen, die man als Theke, Tresen oder in der Schweiz auch als Buffet bezeichnete. Die stattlichen Möbelstücke entwickelten sich mit der Zeit zu durchkonzipierten Wundern der Getränkelogistik, die nicht zuletzt auch dem Controlling dienen. Manche Jobs von Buffetburschen und Buffetköchtern fielen in den letzten Jahrzehnten der elektronisch kontrollierten «Kellner-Selbstbedienung» zum Opfer.



■ Türme von Gläsern: Im Restaurant zum Baselstab am Marktplatz (1910).



■ Blumen auf dem Buffet: Im Parterre des Restaurants Börse an der Marktgasse (1910).



■ Ware gegen Bon: Registrierkassen im Baselstab (1936).



■ Kleine, aber feine Anrichte: Die Weinstube der stadtbekanntem Wirtin Lisette Hunziker (1940).



■ Lebhafter Betrieb: Bierkeller an der Ochsen-gasse (1962).



■ Sympathische Mischung aus Bar, Küche und Buffet: Bodega zum Strauss (1968).

**Junge
verraten**

**Rentner
bestrafen**

AHV-Scheinreform

NEIN

Ungerecht für Jung und Alt

www.generationenallianz.ch

**Mehr
stadtbelebung
weniger
schikane**

Ja

Basel als wettbewerbsfähiges und klares Zentrum der Region.

Ja

Sichere Arbeitsstellen im Detailhandel und in Freizeitbetrieben.

Ja

Wirksame Belebung der Stadt durch konsumentenfreundliche Gebühren.

Ja

**zu vernünftigen
Parkgebühren**

www.stadtbelebung-ja.ch

Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren!

Manche Konsumenten meiden Basel, weil die Parkgebühren im Vergleich zu Konkurrenzdestinationen sehr hoch sind. Das führt zum Verlust von Umsatz, Steuern und Arbeitsplätzen. Die kantonale Volksinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» will Abhilfe schaffen.

Haben Sie Ihr Auto schon einmal abends, in der Nacht oder am Sonntag auf der Lyss, beim Birsig-Parkplatz, am Claragraben, an der Henric-Petri-Strasse oder beim Rappoltshof abgestellt. Sie werden gestaunt haben: Pro Stunde kostet das Parkieren drei Franken – für Parkplätze, die anderswo zu solchen Zeiten schlicht gratis sind!

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 unter anderem Weil, Lörrach, Freiburg im Breisgau und Mulhouse.

Unterschreiben Sie die Initiative und sorgen Sie dafür, dass Basel seine Zentrumsfunktion wieder besser wahrnehmen kann. Sammeln Sie Unterschriften bei Ihren Verwandten, Bekannte, Mitarbeitern und Gästen! Bitte die Unterschriftenbogen umgehend einsenden.

www.stadtbelebung-ja.ch



Anna Götenstedt, Wirtin in der Restauration zur Harmonie:

«Wäre es nicht sinnvoll, Basel würde sich an den Konkurrenzdestinationen orientieren? Unsere Gäste tun dies schliesslich auch.»



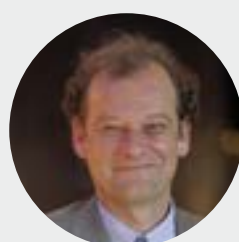
Confiseur und LDP-Grossrat Stephan Schiesser:

«Basel soll das unumstrittene Zentrum unserer Region bleiben. Die Umsetzung der Initiative wird dazu einen Beitrag leisten.»



Niggi Daniel Rechsteiner, Unternehmensleitung Parterre:

«Gebühren haben ihre Berechtigung, um den knappen Parkraum zu bewirtschaften. In Basel wird jedoch massiv über das Ziel hinausgeschossen.»



Felix Hauser, Präsident des Basler Hotelierevereins:

«Aus touristischer Sicht sind faire Parkgebühren wichtig. Unser Image als Hochpreisdestination wird von solchen Nebenausgaben geprägt und verstärkt.»



Bilal Karaca, Inhaber der Restaurants Flügelrad und Eintracht:

«Unverständlich hohe Parkgebühren tragen dazu bei, dass Gäste aus der Agglomeration ausweichen. Sie gehen dann halt erst recht nach Weil oder Lörrach.»



Christian Hüttenmoser, East West Hotel:

«Basel Tourismus und das Standortmarketing tun viel dafür, dass Besucher nach Basel kommen. Wenn die Leute hier sind, vergraulen wir sie mit überhöhten Parkgebühren.»



Lotti Weber, Wirtin im Restaurant Torstübli:

«Drei Franken pro Stunde die ganze Nacht? Wo sonst gibt es so etwas? Basel muss hier dringend über die Bücher gehen.»



Urs Füg, Inhaber des Hotels Merian:

«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.»



Kulturveranstalter Tino Krattiger, alt Grossrat SP:

«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.»



Juwelier Alex Seiler:

«Zu einer attraktiven Einkaufsstadt gehören günstige Parkmöglichkeiten in vernünftiger Gehdistanz.»

Eintracht

In der Juni-Ausgabe von *baizer.ch* haben wir Bilal Karaca versehentlich als Wirt der «Harmonie» bezeichnet. In Wirklichkeit betreibt er neben dem Restaurant Flügelrad die «Eintracht» an der Oetlingerstrasse. Der Lapsus ist vermutlich passiert, weil Harmonie und Eintracht die gleiche Wortbedeutung haben. Wir bitten um Entschuldigung

Negative Bilanz

2016 war der Saldo der Fremdenverkehrsbilanz erstmals in seiner Geschichte negativ: Die Ausgaben von Schweizerinnen und Schweizern während ihrer Reisen ins Ausland übertrafen jene, die die ausländischen Gäste während ihrer Reisen in der Schweiz tätigten, um eine Viertelmilliarde Franken. Die Euroschwäche hinterlässt Spuren: Vor einem Jahrzehnt war der Saldo noch mit 4 Milliarden Franken positiv!

Roboter bereitet Burgers zu

Das amerikanische Unternehmen «Momentum Machines» hat einen Roboter präsentiert, der pro Stunde 400 Hamburger produzieren kann. Die

Maschine grillt das Fleisch, schneidet Tomaten, Zwiebeln und Gurken und schichtet die Zutaten anschliessend zwischen die Brothälften.



Bild: Momentum Machines

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



Holen Sie sich das Beste
oder lassen Sie es liefern.

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

 **PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**