



Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
CH-4001 Basel

+41 61 271 30 10
info@baizer.ch
www.baizer.ch

Jahresbericht 2023

Liebe Mitglieder

Die Corona-Nachwehen verfolgen uns: Noch immer sind manche Betriebe daran, ihre Wunden zu lecken und die Covid-Kredite zurückzuzahlen. Auch politisch hallt einiges nach – bis hin zum gefährlichen WHO-Pandemievertrag, der es den Mitgliedsstaaten erschweren würde, eine unabhängige Gesundheitspolitik zu verfolgen. Ein «schwedischer Weg» oder auch der verhältnismässig moderate Schweizer Ansatz der Krisenbewältigung wären dann kaum mehr möglich.

Das Berichtsjahr 2023 war unter dem Strich erfreulich, wobei es je nach Lage und Betriebstyp grosse Unterschiede gibt. In Basel trifft das starke Aufkommen heimischer Gäste sowie von Freizeit- und Kongresstouristen auf eine grosse Zurückhaltung bei den klassischen Geschäftsreisen. Sorgen bereiten auch der Zustand und die Aussichten des Messestandorts.

Der enorme Kostendruck bei den Löhnen, der Energie und beim Wareneinkauf führte dazu, dass die Betriebe ihre Öffnungszeiten, ihr Angebot und ihre Verkaufspreise überdenken mussten. All diese Massnahmen konnten nicht verhindern, dass die Zahlen unter dem Strich vielerorts ernüchternd ausfallen.

Dabei sind wir auf substanziellen Cash-Flow angewiesen, um investitionsfähig zu bleiben (oder wieder zu werden). Langfristig könnte die Qualität der gastronomischen und touristischen Infrastruktur leiden. In strukturschwachen Landesteilen ist seit längerem ein Betriebssterben im Gange. In Basel und anderen Städten dürften die Finanzierungsschwierigkeiten vieler Individualgastronomen eine weitere Systematisierung und Spezialisierung befördern.

Auch wenn erst rund ein Viertel aller gastgewerblichen Betriebsstätten in Basel von einem Unternehmen mit mehr als einem Standort geführt wird, so liegt der Marktanteil der «Grossen» bereits klar über 50%. Wir sind noch von angelsächsischen Verhältnissen entfernt, steuern jedoch stetig auf sie zu.

Es ist erstaunlich, dass die Konsumenten so gut gelaunt sind. Weder Kriege noch eine unsichere und teure Energieversorgung oder das CS-Grounding und Prämienschocks bei den Krankenkassen vermochten der Stimmung viel anzuhaben. Viele treten bei ihren Ausgaben noch nicht stark aufs Bremspedal. Vielleicht, weil sie keine Angst vor einem Arbeitsplatzverlust haben? Weitere schlechte Nachrichten sowie ungelöste Probleme bei der Migration, der Altersvorsorge, im Bildungs- und Gesundheitswesen könnten zu einem Umschwung führen.

Ich bin sehr stolz, wie gut viele Gastronomen und Hoteliers den vielfachen Krisen und Herausforderungen trotzen. Die Branche zeigt Stärke, Widerstands- und Innovationskraft. Wir haben die Zukunft der Gastfreundschaft im Blick und gehen neue Wege, unter anderem in Sachen Mitarbeiter, Digitalisierung und Nachhaltigkeit.

Maurus Ebnetter

Verbands- und Branchenthemen von A bis Z

Arbeitskräftemangel. Die Situation auf dem Arbeitsmarkt hat sich leicht entspannt, bleibt aber schwierig. Das Gastgewerbe steht in direkter Konkurrenz zu anderen Branchen, die zwar nicht unbedingt befriedigendere Jobs anbieten, aber oftmals regelmässige Arbeitszeiten bieten, manchmal auch mehr Gehalt. Wir müssen uns den Herausforderungen stellen, denn die Ansprüche und Erwartungen der Menschen an die Arbeitswelt haben sich gewandelt.

Archiv. Die Geschichte der Basler Gastronomie und des Wirteverbands ist gut dokumentiert. Wir verfügen über ein umfangreiches Archiv, das von Mario Nanni (Telefon 061 261 81 18) gepflegt wird.

Art Basel. Die wichtigste Kunstmesse der Welt bringt jedes Jahr Tausende von Kunstbegeisterten aus aller Welt in unsere Stadt. Die Behörden, die MCH, Basel Tourismus und Stakeholder aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Kultur setzen sich gemeinsam dafür ein, dass Basel ein attraktiver Standort für die Art bleibt.

Automatisierung. Hotels und Restaurants stehen durch Personalnot und steigende Kosten unter Druck, effizienter zu wirtschaften. Digitale Prozesse und Werkzeuge leisten dabei wertvolle Dienste. Auch wenn die meisten gastronomischen Konzepte weiterhin auf persönlichen Begegnungen basieren, werden wir vermehrt «Roboter» im Einsatz sehen.

Ausgleichskasse GastroSocial. Unsere Verbandsausgleichskasse wickelt sämtliche obligatorischen Sozialversicherungen der ersten Säule ab. Schweizweit sind 21'526 Betriebe angeschlossen. 2023 betrug die versicherte Lohnsumme 8.013 Milliarden, das Beitragsvolumen 1.287 Milliarden Franken (plus 11.1% gegenüber Vorjahr). Ein innovatives Kundenportal, ein eigenes Lohnprogramm, diverse Schnittstellen sowie praktische Online-Rechner erleichtern die administrative Abwicklung.

baizer.ch Unsere Verbands-Website verzeichnete auch 2023 hohe Nutzerzahlen. Wir veröffentlichten 365 Artikel. Das Archiv umfasst 8400 Beiträge aus 24 Jahren.

basel-restaurants.ch Unser Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch enthält Detailinträge von mehr als 800 Betrieben. Diese können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden.

Best Ager. Die Generation «50 plus» wächst so stark wie keine andere Bevölkerungsgruppe. Der Anteil der Über-67-Jährigen ist mittlerweile grösser als der Anteil der Unter-25-Jährigen. Ältere Menschen sind oft kaufkräftig und bleiben länger fit als früher. Ein interessantes Zielpublikum.

Bettelei. Basel-Stadt geht endlich härter gegen aufsässige Bettler vor. Mittellose Personen aus EU-Staaten, die einzig zum Betteln in die Schweiz einreisen, erfüllen gemäss einem Urteil des Bundesgerichts die Einreisevoraussetzungen nicht. Sie können vom Migrationsamt weggewiesen werden.

Bildungsoffensive. Um dem akuten Arbeitskräftemangel entgegenzuwirken, haben die Sozialpartner im Gastgewerbe die Vergünstigungen auf Aus- und Weiterbildungsangeboten verlängert.

BVG-Reform. In Zukunft sollen 80 Prozent des AHV-Jahreslohnes versichert werden und die Eintrittsschwelle für die BVG-Pflicht soll auf einen Jahreslohn von 19'845 Franken sinken. Dies würde zu massiven Mehrkosten für Arbeitnehmer und Arbeitgeber aus dem Gastgewerbe führen.

Chaos Cooking. Fusion-Cuisine kennen wir schon lange, doch nun wird es verrückter. War nicht schon die Curry-Wurst ein seltsamer Mix? Zutaten und Kochtechniken verschiedener Länder treffen aufeinander – auch solche, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen. So entstehen Kreationen wie Sushi-Burritos, Ramen-Burger oder Spaghetti mit Tandoori-Sauce.

Clubförderung. Mit der staatlichen Förderung der Nachtkultur wird ein zentrales Anliegen der «Trinkgeld-Initiative» umgesetzt. Neu gibt es in Basel einen «Nachtmanager».

Datenschutz. Das totalrevidierte Datenschutzgesetz und die Ausführungsbestimmungen traten am 1. September 2023 in Kraft. Die Schweiz geht in einigen Punkten weniger weit als die EU.

Demographie. Die Altersklasse ab 75 Jahren wächst in der Schweiz siebenmal so schnell wie die Bevölkerung zwischen 18 und 65. Die Babyboomer gehen zunehmen in die Pension. Seit 2016 scheiden mehr inländische Arbeitskräfte aus dem Arbeitsmarkt aus als nachrücken. Und seit zwei Jahren spielt sich ein verschärfter Geburtenrückgang ab.

Ehrenmitglieder. Urs Amrein, Hans-Peter Fontana, Dr. Alex Hediger, Thomas Mosberger, Bruno Müller, Mario Nanni, Josef Schüpfer (Ehrenpräsident), Edi Stücheli, Alex Stürchler, Andreas Zimmerli.

Einkaufstourismus. Auswertungen von Kartentransaktionen zeigen, dass Herr und Frau Schweizer wieder deutlich mehr im Ausland einkaufen. Wenig überraschend, verzeichnen Grenzkantone wie die beiden Basel oder das Tessin die grösste Zunahme an Kaufkraftabwanderung.

Energieeffizienz. Die hohen Energiekosten setzen Anreize. Manche Massnahmen benötigen länger als andere, bis sie sich amortisieren. Andere führen bereits mit geringen Investitionen dazu, dass der Strom-, Öl- und Gasverbrauch zurückgeht.

Energie-Scouts. Energieeffizientes und ressourcenschonendes Handeln verringert in Unternehmen die Kosten, verbessert die Wettbewerbsfähigkeit und schont die Umwelt. Damit gewinnt die Vermittlung von ökologischem Wissen an Bedeutung. Vor diesem Hintergrund bildet der Gewerbeverband Lernende zu betriebsinternen Spezialisten aus.

Facebook. Unsere Seite facebook.com/wirteverband hat über 6000 Abonnenten.

Fait Maison. Wir betreiben in der Nordwestschweiz einen Stützpunkt für das Label, welches Restaurants mit frischer Küche eine Plattform bietet. Bereits konnten in der Region zehn Betriebe zertifiziert werden. Schweizweit sind es sogar 500.

Ferienauszahlung. Das Bundesgericht lässt die monatliche Abgeltung des Ferienlohnes in Form eines Zuschlages bei unregelmässiger Beschäftigung unter der Begründung zu, dass das Abgeltungsverbot Schwierigkeiten bereiten könne. Es wird jedoch bedingt, dass der Anteil des Ferienlohnes sowohl in der Lohnabrechnung als auch im Arbeitsvertrag klar ausgewiesen ist.

Food-Save. Mit einfachen Massnahmen können Gastronomen effizient Lebensmittelverschwendung vermeiden und so langfristig Warenkosten und Ressourcen einsparen. Der Kanton Basel-Stadt unterstützt ein Projekt, das im Herbst 2023 in die zweite Runde ging: 15 Betriebe profitieren von fachkundiger Beratung beim Messen und Analysieren ihrer Lebensmittelabfälle.

Food-Upcycling. Bei der Zubereitung von Gemüse und Obst fallen «Küchenabfälle» an. Häufig können frische Blätter, Schalen und Kerne für neue Gerichte verwertet werden. Vorausgesetzt sie sind grundsätzlich geniessbar und nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt.

Fünf-Punkte-Plan. GastroSuisse verfolgt einen Plan «für mehr Arbeitskräfte». Ziel ist es, das Branchen- und Berufsimago zu fördern, Unternehmerschulungen und die Berufsbildung zu stärken, Quereinsteiger zu qualifizieren und attraktivere Anstellungsbedingungen zu schaffen. Die Umsetzung wird sich über drei Jahre erstrecken: Es braucht das Engagement von uns allen!

GastroPodium. Die 142. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt fand am 9. Mai 2023 im Restaurant zur Mägd statt. Im Anschluss führten wir zum ersten Mal das «GastroPodium» durch, einen halböffentlichen Anlass mit fast 200 Gästen.

GastroSuisse. Der Wirtverband Basel-Stadt ist eine Kantonalsektion von GastroSuisse. Die Delegiertenversammlung des Dachverbands fand am 20. Juni in Arosa statt. Unsere Sektion war mit sieben Delegierten vertreten.

Gasverteilnetz. Der Kanton Basel-Stadt will seinen CO₂-Ausstoss auf Netto-Null reduzieren. Im Rahmen der Dekarbonisierung erweitert die IWB das Fernwärmenetz und beendet gleichzeitig die Erdgasversorgung zur Wärmeerzeugung bis 2037. Gasherde werden dann der Vergangenheit angehören, was manche Berufsleute bedauern.

Generation Z. Eine neue Generation wird auf dem Arbeitsmarkt präsenter. Für die jungen Leute stehen Flexibilität, Wertschätzung, ein gutes Gehalt und eine sinnerfüllende Arbeit oben auf der Wunschliste.

Genussstadt. Wir unterstützen den Verein «GenussStadt Basel», der unsere Stadt noch stärker als Destination für Geniesser positionieren will. Im Vordergrund stehen die Förderung des Handwerks, der Saisonalität und der regionalen Wertschöpfung. Der Verein führt unter anderem die «Genusswoche Basel» durch.

Geschäftsstelle. Das Sekretariat und der Rechtsdienst des Wirtverbandes befinden sich bei der Advokatur Balex an der Gerbergasse 48. Die Geschäftsstelle steht unter der Leitung von Dr. Jascha Schneider-Marfels.

Härtefall-Programme. Der Kanton Basel-Stadt hatte bereits früh in der Covid-Pandemie Unterstützungen für besonders stark betroffenen Unternehmen zur Verfügung gestellt. Aus insgesamt drei Programmen wurden fast 199 Millionen Franken ausbezahlt, wovon der Bund 174 Millionen Franken übernahm. Betragsmässig erhielten die Gastronomie mit fast 66 Millionen Franken und die Hotellerie mit 64 Millionen Franken die meisten finanziellen Mittel.

Heimkonsum. Nur noch 32% der Bierproduktion gehen in den Gastronomie- und Eventkanal. Über den Detailhandel laufen 68%. Vor einigen Jahrzehnten wurde noch der meiste Gerstensaft ausser Haus getrunken.

Hotellerie. Die Marktdurchdringung der grossen Player nimmt zu. Hotels nutzen vermehrt Technologien, mit denen sie analysieren, woher ihre Gäste kommen, über welche Kanäle sie buchen und welche Angebote sie bevorzugen. Angesichts der dünnen Personaldecken braucht es digitale Tools, um effektiver zu werden. Ineffiziente Prozesse kosten Geld, gute Software bringt Umsatz.

Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz. GastroBaselland, der Basler Hotelierverein, die Hotel & Gastro Union und der Wirtverband Basel-Stadt haben gemeinsam eine bikantonale Trägerschaft geschaffen, um die überbetrieblichen Kurse durchzuführen, Nachwuchsmarketing zu betreiben und Abschlussfeiern für Lernende durchzuführen.

Hotelschliessungen. Hiobsbotschaften wie der Konkurs des Hotels Basel und die Schliessung des Hotels Merian gaben viel zu reden. Für das Merian wird es nun zumindest eine Zwischennutzung geben. Wie es mit dem Hotel Basel weitergeht, ist noch unklar.

Hygiene. Auf baizer.ch sind kostenlos rund vierzig «Hygienekarten» abrufbar. Regelmässige Schulungen «on the job» erweisen sich als äusserst effektiv. Um einen Betrieb rechtskonform zu führen, ist die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» eine gute Basis. Der Ordner «Umsetzungshilfe» hilft beim Aufbau der Selbstkontrolle. Von GastroSuisse gibt es «Hygienecontrol»: Mit der webbasierten Anwendung führen Sie die vorgegebenen Kontrollnachweise digital.

Igeho. Vom 18. bis 22. November 2023 fand in der Messe Basel die Igeho statt. Der grösste Branchentreffpunkt der Schweiz für den Hospitality-Sektor verzeichnete 400 Aussteller und 48'500 Besucher. 2025 feiert die Igeho das 60-jährige Bestehen.

IT-Sicherheit. Die Cyber-Kriminalität nimmt zu. Organisierte Banden haben Interesse an sensiblen Daten. Die Bedrohungen, denen die Hotellerie und Gastronomie gegenüberstehen, sind vielfältig. Viele KMU sind zu wenig gegen Hackerangriffe gewappnet.

Kaufkraft. Die Krankenkassenprämien steigen, die Stromkosten steigen, die Mieten steigen. Das Portemonnaie der Menschen wird arg strapaziert. Was tun die Konsumenten, wenn sie weniger frei verfügbares Einkommen haben?

Kernkraft. Für eine verlässliche, klimaneutrale und wirtschaftliche Stromversorgung braucht es insbesondere im Winter «viel von allem»: Erneuerbare und Kernkraft spielen eine wichtige Rolle. Eine Studie im Auftrag von Economiesuisse zeigt, dass längere KKW-Laufzeiten die Kosten des Energiesystems um etwa 11 Milliarden Franken senken und die Winterstromlücke entschärfen würde.

Klima-Alleingang. Mit dem Ja zum Gegenvorschlag zur «Klimagerechtigkeits-Initiative» wird der Kanton Basel-Stadt darauf verpflichtet, bis 2037 ein unerreichbares Klimaziel umzusetzen. Dies schadet der Wirtschaft und der Bevölkerung. Letztlich wird es eine wirksame und breit akzeptierte Klimapolitik gefährden. Wir hoffen auf eine wirtschaftsverträgliche Umsetzung.

Klimaschutzgesetz. Mit dem Ja zum Klimaschutzgesetz hat die Schweizer Bevölkerung das Netto-Null-Ziel per 2050 bestätigt. Das ambitionöse Vorhaben lässt viele Fragen offen. Bei Unternehmen muss das Ziel auf direkte und indirekte Emissionen beschränkt bleiben. Zumindest im Abstimmungskampf war von einem Einbezug der Lieferkette nicht die Rede.

Künstliche Intelligenz. Auch in der Hospitality-Branche gibt es zahlreiche Einsatzmöglichkeiten von KI. Sie reichen von der Nachfrageprognose und dem Erstellen der Dienstpläne über die Kommunikation mit den Gästen bis zur Personalentwicklung und zum Ertragsmanagement.

Lastenausgleich. Das Parlament hat einen vollen Lastenausgleich zwischen den Familienausgleichskassen in allen Kantonen beschlossen. Noch gibt es Übergangsfristen, doch wir sind schweizweit auf dem Weg zu einer fairen Finanzierung der Familienzulagen.

Lehrabschluss. Die gastgewerblichen Verbände von Basel-Stadt und Baselland haben im Gasthof Solbad in Schweizerhalle erstmals eine gemeinsame Lehrabschlussprüfung durchgeführt. Es konnten 80 Lernende beglückwünscht werden!

Lebensmittelbetrug. Eine international tätige Agro-Mafia fälscht teure Lebensmittel wie Olivenöl, Bio-Produkte, Spirituosen, Weine, Gewürze oder Meeresfrüchte. Auf vertrauenswürdige Lieferanten setzen!

L-GAV-Kontrollen. 2023 wurde in Basel-Stadt vermehrt kontrolliert, ob der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes eingehalten wird. Es gab 200 zusätzliche Stichproben.

Mediterrane Wochen. Der Basler Grosse Rat will, dass Aussenwirtschaften in den Sommermonaten länger offenhalten dürfen. Zwar wurde eine entsprechende Motion auf Wunsch des Regierungsrats in einen weniger verbindlichen Anzug umgewandelt, doch das politische Zeichen ist klar. Bei einer differenzierten Umsetzung gibt es keinen Konflikt mit dem Bundesrecht. Eine Studie der Hochschule Luzern zeigt, dass längeren Aussenöffnungen nicht zu mehr Lärmklagen führen.

Meetings. Ein Bericht des Hotelkonzerns Accor geht davon aus, dass die globale Meeting- und Eventbranche sich weiter erholt. Für 2024 wird ein kräftiges Wachstum prognostiziert.

Mehrwertsteuer. Um die AHV-Reform zu finanzieren, erhöht der Bund ab 2024 den Normalsatz von 7.7 auf 8.1%, den reduzierten Satz von 2.5 auf 2.6% und den Sondersatz Beherbergung von 3.7 auf 3.8%.

Michelin-Sterne. Die Top-Restaurants in Basel haben ihre Sterne verteidigt. Es gibt weltweit nur wenige Städte in unserer Grösse mit einer vergleichbaren Dichte an Spitzengastronomie.

Mindestlöhne. Die GAV-Mindestlöhne steigen per 2024 an. Für ungelernete Mitarbeiter liegt der Mindestlohn bei 3666 Franken, für Mitarbeitende mit Berufsattest bei 4018 Franken, für Gelernte bei 4470 Franken und für Mitarbeitende mit einer Berufsprüfung bei 5225 Franken. Die Mitarbeiter im Gastgewerbe haben Anspruch auf einen 13. Monatslohn.

Mitgliederbestand. Ende November 2023 hatten wir 540 Mitglieder mit insgesamt gut 600 Betriebsstätten. Zum gleichen Zeitpunkt der beiden Vorjahre hatten wir 552 resp. 529 Mitglieder.

Mittagsgeschäft. Konzepte in Gebieten mit hoher Arbeitsplatzdichte und hohem Anteil an Mittagsgästen haben es schwer. Die Margen sind klein, die Frequenzen sind schwächer als früher, die Konkurrenz durch Take-Aways und Detailhändler stärker, die Mieten oft zu hoch.

Nachhaltigkeit. Die Betriebe sind gefordert, ihre Nachhaltigkeitsbestrebungen besser sichtbar zu machen. Bei sehr vielen Gästen hat das Bewusstsein zugenommen.

Nachwuchs. Die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse ist zu tief, um den Nachwuchs aus eigener Kraft sicherzustellen. Das hat hauptsächlich mit der Demographie, dem Strukturwandel und der Konkurrenz durch den gymnasialen Weg zu tun.

Nachwuchsmarketing. Die gastgewerblichen Berufe waren mit einem Stand an der Berufsschau in der St. Jakobs-Halle vertreten.



Stand der HGF Nordwestschweiz an der Berufsschau.



Abschlussfeier der Lernenden aus dem Gastgewerbe.

No-Shows. Die Zahl von Gästen, die trotz Reservation nicht erscheinen oder sehr kurzfristig absagen, nimmt seit Jahren zu. Gastronomen sind gezwungen, Gegenmassnahmen zu ergreifen, z.B. mit klar definierten Annullationsgebühren oder sogar mit Vorauszahlungen.

Novartis Campus. Der Hauptsitz des Life-Science-Giganten wurde für die Öffentlichkeit zugänglich. Basel Tourismus bietet Führungen an, um die weltweit einzigartige Konzentration von Spitzenarchitektur zu entdecken.

Off-Premise. Alternative Lieferkanäle wie Take-Away, Lieferungen und Drive-Thru sind nicht mehr wegzudenken. Allein der Delivery-Markt in der Schweiz beläuft sich auf drei Milliarden Franken pro Jahr.

Parlamentarische Gruppe. Die «Parlamentarische Gruppe Gastgewerbe und Tourismus», die wir 2022 gemeinsam mit den Basler Hoteliers ins Leben gerufen, ist 2023 zweimal zusammengekommen. Der Gruppe gehören von jeder Fraktion des Grossen Rats mindestens zwei Mitglieder an.

Pensionskasse GastroSocial. Die Vorsorgelösungen von GastroSocial sind massgeschneidert für das Gastgewerbe. Sie decken alle Anforderungen des L-GAV und des Gesetzes ab. Die Verwaltungskosten sind rekordtief. 2023 lag das Beitragsvolumen bei 529 Millionen Franken. Es wurde eine Performance von 4.05% erzielt. Der Deckungsgrad liegt bei 115.1%.

Pflanzenbasiert. Eine Speisekarte ohne eine attraktive Auswahl an fleischlosen Gerichten ist kaum mehr denkbar. Wachstumstreiber sind vor allem die Flexitarier, die zwar nicht komplett auf Fleisch verzichten, aber den Konsum merklich einschränken.

Progresso Allrounder. Die Basisbildung «Progresso» für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe wird um ein Angebot erweitert: Der Lehrgang «Allrounder» richtet sich an Mitarbeitende, welche in einem Betrieb verschieden eingesetzt werden: in Küche, Service und Hauswirtschaft.

Rechtsdienst. Mitglieder wenden sich für kostenlose Auskünfte bitte per Mail an info@baizer.ch. Auch unser Dachverband GastroSuisse unterhält einen Rechtsdienst, der unter Telefon 0848 377 777 erreichbar ist. Die Merkblatt-Seite auf gastrosuisse.ch ist sehr hilfreich.

Rheintunnel. Der Stau auf der A2 ist ein tägliches Ärgernis. Ein breit abgestütztes Komitee mit über 200 Persönlichkeiten setzt sich engagiert für den Bau des Rheintunnels und den Erhalt der Osttangente ein. Das würde die Quartiere entlasten und den Transitverkehr unterirdisch an Basel vorbeischieben.

Seco. In einigen Kantonen haben Gastronomen unangenehme Post erhalten. Betroffen waren in erster Linie Einzelunternehmen. Sie sollten Corona-Härtefallhilfen zurückzahlen, die einst unter der Bezeichnung «à fonds perdu» ausgerichtet wurden. Das Seco ignoriert ein Rechtsgutachten. GastroSuisse will nötigenfalls bis vor Bundesgericht gehen.

Serviced Apartments. Rund 5 Prozent beträgt derzeit der Anteil von Apartments am Hotelmarkt. Das Longstay-Segment legt von Jahr zu Jahr zu.

Servicekurse. Wir unterstützen Interessentinnen und Interessenten mit zwei kostenlosen Kursen dabei, eine Stelle in der Branche anzutreten. Bei den Wieder- und Quereinsteigern gibt es Potenzial.

Sinn. Die Menschen in den Wohlstands- und Konsumgesellschaften sind vermehrt auf der Suche nach Selbstfindung, Selbsterkenntnis und Selbsterfahrung. Sie wollen Geschichten und Träume erleben, die emotional bereichern. Angebote, die dies berücksichtigen, haben Erfolg.

Social Media. Soziale Medien haben grossen Einfluss, wie Angebote in der Öffentlichkeit wahrgenommen werden. Stärkstes Medium ist Instagram, gefolgt von Facebook, während Tiktok, Youtube, LinkedIn und X (vormals Twitter) für das Gastgewerbe eine eher untergeordnete Rolle spielen.

Sozialpartnerschaft. Die nationalen GAV-Verhandlungen sind sistiert, solange die Gewerkschaften eine Doppelstrategie verfolgen und gesetzliche Mindestlöhne anstreben, die Bestimmungen der allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträge aushebeln.

Spezialisierung. Immer mehr Restaurants konzentrieren sich auf einzelne Produktkategorien, z.B. Pizza, Pasta, Burgers, Chicken, Sushi, Salate, Suppen, Sandwiches, Waffeln, Donuts, Eiscreme oder Säfte. Die Beschränkung erleichtert die klare Positionierung der Betriebe, den Wareneinkauf und die Personalsuche. Sie sorgt für geringeren Platzbedarf, tiefere Investitionen und einfachere Prozesse.

Stadtbelebung. Lebendige Innenstädte sind ohne Gastronomie nicht zu machen. Orte zum Ausgehen und Geniessen sind ein zentraler Faktor, denn sie haben einen positiven Effekt auf die Atmosphäre und steigern die Verweildauer. Zu den Herausforderungen gehören der Angebotsmix, die Besucherzahlen, Leerstände und die Mikro-Erreichbarkeit.

Stadtbelebungs-Fonds. Um Basel als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort zu stärken und private Projekte zu unterstützen, stellt der Kanton Basel-Stadt bis 2030 einen Fonds mit einem Vermögen von sechs Millionen Franken zur Verfügung.

Stadtklima-Initiativen. Die Stimmbevölkerung des Kantons Basel-Stadt hat die «Gute-Luft-Initiative» mit knapp 57 Prozent und die «Zukunftsinitiative» sogar mit fast 60 Prozent Nein-Stimmen abgelehnt. Eine deutliche Mehrheit wünscht sich beim Klimaschutz also eine ausgewogene und umsichtige Herangehensweise.

Sterbekasse. Dem Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirtverbandes Basel-Stadt gehören Josef Schüpfer und Dr. Alex Hediger an. Die Stiftung wird vom Kanton beaufsichtigt und richtet «Sterbegelder» aus an Mitglieder, die schon in den 1980er Jahren dabei waren. Das Stiftungskapital beläuft sich auf rund 129'000 Franken.

Swisstainable. Im Rahmen der Weiterentwicklung des Nachhaltigkeitsprogramms hat der Schweizer Tourismus-Verband «Swisstainable Destination» lanciert. Bereits ein halbes Jahr nach dieser Erweiterung erfüllten drei Destinationen die Anforderungen, darunter auch Basel.

Tiefbahnhof. Basel braucht den «Tiefbahnhof» und neben dem Ergolzthal und dem Birstal die Einführung des Viertelstundentakts auch im Fricktal. Die Region richtet klare Forderungen an den Bund, in der Botschaft 2026 für den nächsten Bahn-Ausbauschnitt berücksichtigt zu werden.

TOP-Ausbildungsbetriebe. GastroSuisse arbeitet mit dem nationalen und branchenübergreifenden Unterstützungs- und Auszeichnungssystem «TOP-Ausbildungsbetrieb» zusammen, um die Ausbildungsqualität zu steigern und guten Lehrbetrieben eine Positionierungsmöglichkeit zu bieten.

Totentafel. Seit Erstellung des letzten Jahresberichts verstorben ist: Franco Riccardi (ehemals Ceresio), Renate Lustenberger (ehemals Des Arts und Peanuts Bar), Albert Dreyfuss (ehemals Topas).

Tourismus. 2023 verzeichnete die baselstädtische Hotellerie 1'474'975 Übernachtungen. Das sind 13.4% mehr als im Vorjahr und 3.6% mehr als im Vorkrisenjahr 2019. Wegen der höheren Kapazitäten lag die Zimmerbelegung nur bei 56.3%. Dieser Wert ist ebenso unbefriedigend wie die durchschnittlich erzielten Zimmerpreise. Während der Geschäfts-, MICE- und Freizeittourismus früher je einen Drittel ausmachten, liegt der Anteil der Geschäftsreisenden aktuell bei lediglich 20%. Der Freizeit- und der Kongresstourismus gewinnen massiv an Bedeutung.

Tourismuszonen. Die Vorschläge des Bundesrats zur Einführung städtischer Tourismuszonen sind weltfremd. Statt eine für alle Reisenden attraktive und für den Detailhandel praktikable Lösung zur Belegung der Innenstädte zu bieten, sollen einzig wenige Verkaufsläden mit spezifischen Warensortimenten wie Luxus- und Souvenirartikeln am Sonntag öffnen dürfen.

Verbandsmagazin. Im Berichtsjahr erschienen vier Ausgaben des Magazins «baizer.ch». Die Zeitschrift hat eine Normalauflage von 1500. Sie wird den Mitgliedern sowie Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung, Zulieferbranchen und Verbänden zugestellt.

Vergünstigungen. Mitglieder profitieren von zahlreichen Vergünstigungen. Sie erhalten ein Gratis-Abo des GastroJournal, profitieren von tieferen Kreditkartenkommisionen, kostenlosen Rechtsauskünften und günstigen Lärmsprechstunden, zudem von tieferen Preisen bei Bildungsangeboten, Suisa-Gebühren, Büromaterial und Treibstoffen.

Versicherungen. GastroSuisse-Mitglieder erhalten über die Plattform gastroversicherungen.ch branchenspezifische und kostengünstige Versicherungslösungen.

Vertretungen. Carmela Petitjean-Guglielmino ist Mitglied der Präsidentenkonferenz von GastroSuisse. Anna Götenstedt und Carmela Petitjean sind Delegierte beim Gewerbeverband. Alexandre Kaden ist im Vorstand von Basel Tourismus. Maurus Ebnetter ist Tresorier und Mitglied des Präsidiums von GastroSuisse. Er präsidiert die Finanzkommission und ist im Führungsausschuss der Hotelfachschulen Zürich und Genf. Zudem ist er Co-Präsident der Genussstadt Basel und noch bis Herbst 2024 Präsident der Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz. Er hat Einsitz in der Arbeitsgruppe Ausgehlärm von GastroSuisse und der Verkehrsliga beider Basel. Seit anfangs 2023 ist er zudem Vizepräsident des Gewerbeverbands Basel-Stadt.

Veteranen. 25 Jahre (Eintritt 1998): Bilgen GmbH (Adnan Ünlü), Gastrosophen-Team GmbH (Robert Schröder), Qualitygastro GmbH (Marcel Briellmann).

Viertage-Woche. Manche Arbeitgeber versuchen, ihre Attraktivität mit neuen Arbeitszeitmodellen zu steigern. Dazu gehört auch die 4-Tage-Woche für Vollzeitmitarbeiter. Das ist in der Schweiz grundsätzlich möglich – ausser bei Jugendlichen, Schwangeren und stillenden Müttern.

Wirtekurse. Unsere Online-Angebote im Rahmen der Gastro-Unternehmerausbildung stossen auf regelmässige Nachfrage. Wir bieten keine Präsenzkurse mehr an. Hingegen unterhält GastroBaselland in seinem Bildungszentrum in Liestal ein breites Kursangebot.

Wirteverband. Der Wirteverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet und ist die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation im Kanton. Unsere Mitglieder betreiben mehr als 600 Gastbetriebe. Wir verteidigen und fördern die ideellen und wirtschaftlichen Interessen unseres Berufsstands. Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse. Der nationale Verband zählt rund 19'000 Mitglieder, die insgesamt etwa 23'000 Betriebe führen.

Finanzen

Dank einem ausserordentlichen Ertrag bei der Auflösung der Hotel & Gastro formation Basel-Stadt und dank einem guten Anlagejahr erzielten wir 2023 einen recht hohen Gewinn. Für 2024 rechnen wir bei tieferen Einnahmen und etwa gleich viel Gesamtaufwand wie im Vorjahr mit einem kleinen Gewinn. Der Verein ist äusserst solide finanziert. Auf den Anlagen haben wir hohe Schwankungsreserven.

ERFOLGSRECHNUNG	2022	Budget 2023	2023	Budget 2024
Mitgliederbeiträge	137'244.15	130'000	124'343.85	130'000
Dienstleistungserträge	73'965.93	70'000	63'998.84	70'000
Diverse Vereinseinnahmen	216'658.80	200'000	245'763.85	210'000
Beteiligungsertrag	0.00	20'000	20'000.00	20'000
Finanzerfolg	-22'208.07	10'000	21'841.68	10'000
Ausserordentlicher Erfolg	0.00	0	40'366.34	0
EINNAHMEN	405'660.81	430'000	516'314.56	440'000
Vereinsausgaben	114'104.50	140'000	167'931.46	160'000
Dienstleistungsaufwand	107'953.05	100'000	101'425.65	105'000
Personalaufwand	80'003.40	89'000	80'004.00	84'000
Sachversicherungen und Gebühren	300.00	1'000	309.90	1'000
Verwaltung und Informatik	37'793.85	40'000	38'396.10	40'000
Werbung	43'842.70	40'000	46'405.30	45'000
AUFWAND	383'997.50	410'000	434'472.41	435'000
Erfolg vor Steuern	21'663.31	20'000	81'842.15	5'000
Steuern	2565.25	4'000	10'645.40	1'000
REINERFOLG	19'098.06	16'000	71'196.75	4'000

BILANZ	31. Dezember 2022	31. Dezember 2023
Bank- und Postkonten	390'813.10	271'377.31
Forderungen	19'478.72	39'469.83
Festgeldanlagen	0.00	180'000.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	89'281.65	90'819.95
Umlaufvermögen	499'573.47	581'667.09
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'534'643.09	1'430'300.75
Obligationen	469'990.93	594'553.55
Kontokorrent Sterbekasse	55'678.50	55'553.50
Beteiligung Gastro-Express.ch AG	100'000.00	100'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	2'160'313.52	2'180'408.80
AKTIVEN	2'659'886.99	2'762'075.89
Verbindlichkeiten	11'783.10	8'075.25
Passive Rechnungsabgrenzungen	21'800.00	56'500.00
Kurzfristiges Fremdkapital	33'583.10	64'575.25
Rückstellungen ¹	250'000.00	250'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	2'357'205.83	2'376'303.89
Erfolg	19'098.06	71'196.75
Total Eigenkapital	2'376'303.89	2'447'500.64
PASSIVEN	2'659'886.99	2'762'075.89

¹ Unverändert: Wahlen und Veranstaltungen 70T / Hilfsfonds 5T / Sonderaufwand 50T / Anlagefonds 125T

CONTESTA REVISIONS AG

Stansstaderstrasse 104, 6370 Stans
041 610 87 77, info@contesta.ch

Bericht der Revisionsstelle im statutarischen Auftrag
an die Generalversammlung des

Wirteverband Basel-Stadt, Basel

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirteverband Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2023 abgeschlossene Geschäftsjahr im statutarischen Auftrag geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen.

Unsere Revision erfolgte gemäss Artikel 27 der Vereinsstatuten. Die Revision ist so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Die Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Verein vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

Stans, 21. Mai 2024

Contesta Revisions AG



Simon Fischer
dipl. Treuhandexperte



Fredy Fuchs
dipl. Treuhandexperte

Gastro-Express.ch AG

Die Gastro-Express.ch AG betreibt den gleichnamigen Online-Marktplatz und gehört zu 100% dem Wirtverband Basel-Stadt. Die Umsätze waren 2023 nach dem starken Vorjahr rückläufig. Die GV hat aufgrund der ausgezeichneten Ertragslage im Frühling 2023 beschlossen, erstmals eine Dividende (20'000 Franken) auszuschütten. Dem Verwaltungsrat der Gastro-Express.ch AG gehören Maurus Ebnetter (Präsident), Ruedi Spillmann und Dr. Jascha Schneider-Marfels an. Neuerdings besteht eine Zusammenarbeit mit GastroSuisse. Zudem gibt es eine französischsprachige Version. Wir gehen für die zweite Jahreshälfte 2024 von steigenden Umsätzen aus.

ERFOLGSRECHNUNG	2022	Budget 2023	2023	Budget 2024
Einnahmen aus Einträgen und Inseraten	131'308.31	135'000	104'263.10	130'000
ERTRAG	131'308.31	135'000	104'263.10	130'000
Dienstleistungsaufwand	55'212.09	60'000	35'664.60	45'000
Verwaltung und Informatik	4'175.00	5'000	4'465.00	5'000
Werbeaufwand	43'397.28	40'000	50'711.30	45'000
Finanzaufwand	60.00	0	-280.58	0
AUFWAND	102'844.37	105'000	90'560.32	95'000
Erfolg vor Steuern	28'463.94	30'000	13'702.78	25'000
Steuern	2'717.00	5'000	1'125.00	3'000
REINERFOLG	25'746.94	25'000	12'577.78	22'000

BILANZ	31. Dezember 2022	31. Dezember 2023
Postkonto	188'053.88	196'545.31
Verrechnungssteuer	0.00	119.20
Aktive Rechnungsabgrenzungen	2'000.00	9'000.00
Umlaufvermögen	190'053.88	205'664.51
AKTIVEN	190'053.88	205'664.51
Verbindlichkeiten	16'039.35	35'072.20
Passive Rechnungsabgrenzungen	28'000.00	32'000.000
Kurzfristiges Fremdkapital	44'039.35	67'072.20
Aktienkapital	100'000.00	100'000.00
Gesetzliche Gewinnreserve	1'700.00	3'000.00
Gewinnvortrag	18'567.59	23'014.53
Jahreserfolg	25'746.94	12'577.78
Total Eigenkapital	146'014.53	138'592.31
PASSIVEN	190'053.88	205'664.51

Bei der Gastro-Express.ch AG wurde mittels «Opting-Out» auf die eingeschränkte Revision verzichtet.

Familienausgleichskasse

Unsere Mitglieder sind bis auf wenige Ausnahmen der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt angeschlossen. Die Lohnsumme stieg 2023 gegenüber dem Vorjahr um über zehn Prozent.

Die höhere Lohnsumme geht vorrangig auf umfangreiche Nachzahlungen aus dem Jahr 2022 zurück. Für 2024 rechnen wir mit einer moderaten Zunahme der Lohnsumme. Im Gegensatz zum Vorjahr ist jedoch ein Rückgang bei den Nachzahlungen prognostiziert, was zu einer Nettoabnahme führen wird.

Die Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt richtete 2023 Familienzulagen von insgesamt 6.74 Millionen Franken aus und schloss mit einem Jahresergebnis von 169'872 Franken.

Das Jahr 2023 war das 67. Geschäftsjahr. Die jährliche Vorstandssitzung und die Delegiertenversammlung fanden statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht genehmigt. Der Bericht der Revisionsstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt. Seit Frühling 2019 ist Maurus Ebnetter Präsident der Familienausgleichskasse. Dem Vorstand gehören ausserdem Carmela Petitjean, Mario Nanni, Ruedi Spillmann und Dr. Jascha Schneider an, sowie von Amtes wegen Björn Wertli von GastroSocial.

Das Bundesparlament hat im Dezember 2023 den vollen Lastenausgleich für die Familienausgleichskassen beschlossen. Die Gesetzesänderung wird nicht vor dem 1. Januar 2025 wirksam und den Kantonen wird eine Übergangsfrist von drei Jahren eingeräumt. Mit der Umsetzung des vollen Lastenausgleichs werden die Familienzulagen schweizweit nach dem Solidaritätsprinzip finanziert, wovon das Gastgewerbe profitieren wird.

Wichtigste Kriterien	2022/CHF	2023/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.73%	1.73%	unverändert
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	673	680	+1.04 %
Anzahl Selbständigerwerbende	114	106	-7.02 %
Zulagensatz Kinderzulagen	275	275	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	325	325	unverändert
Lohnsumme	244'945'000	270'8140'200	+10.56 %
Steuereinkommen	3'288'700	3'487'600	+6.05 %
Schwankungsreserve	2'825'304	2'995'176	+6.01 %
in % eines Jahresaufwands	59.76%	56.21%	-3.55 PP