



Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
CH-4001 Basel

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

Jahresbericht 2024

Liebe Mitglieder

Die akute Phase des Mitarbeitermangels kurz nach der Corona-Pandemie ist zwar vorbei, doch es ist nach wie vor schwierig, Arbeitskräfte zu gewinnen. Erfreulicherweise zeigen die Lehrlingszahlen bei den meisten Berufen nach oben. Dieser Mini-Aufschwung wird allerdings bei weitem nicht genügen, die demographischen Veränderungen abzufedern: Es gibt immer mehr Rentner und gleichzeitig weniger junge Leute, die in den Arbeitsmarkt drängen.

Die Politik muss für die richtigen Anreize sorgen. Es braucht ein Steuersystem, dass diejenigen belohnt, die viel arbeiten. Heute ist es umgekehrt: Manche Leute arbeiten auch deshalb Teilzeit, weil sie sonst in eine höhere Progression geraten. Um Rentner im Arbeitsmarkt zu halten, könnte man den AHV-Freibetrag erhöhen. Zudem ist die soziale Hängematte, in der es sich manche gemütlich eingerichtet haben, etwas durchzuschütteln.

Helfen würde auch eine liberale Drittstaaten-Regelung. Ausserhalb der EU und EFTA liessen sich qualifizierte und arbeitswillige Leute finden. Natürlich muss sichergestellt sein, dass die Zuwanderung in den Arbeitsmarkt und nicht in den Sozialstaat erfolgt. Genau daran krankt das jetzige System mit der Personenfreizügigkeit, was in grossen Teilen der Bevölkerung für Unmut sorgt.

Ein weiteres Problem ist die Aufblähung des öffentlichen Sektors: Bund, Kantone, Gemeinden und staatsnahe Betriebe nehmen der Privatwirtschaft viele Arbeitskräfte weg. Mit übertrieben guten Anstellungsbedingungen setzt man die Privatwirtschaft unter zusätzlichen Druck.

Anzusetzen ist auch im Bildungssystem: Die Qualität an den Volksschulen hat durch eine ausgebaute Bürokratie und zu viele Reformen gelitten. Gleichzeitig werden zu viele Schulabgänger in eine gymnasiale Laufbahn gezwängt. Am Schluss studieren sie dann an den Universitäten oftmals Fächer, die von der Wirtschaft kaum nachgefragt werden. Die Berufsbildung böte vielen jungen Leuten bessere Chancen, zumal das System nach oben durchlässig ist.

Gefragt sind auch die Verbände: Die Berufsbilder sind grösstenteils veraltet und müssen reformiert werden. Im Gastgewerbe geht es durchaus vorwärts, doch im Zusammenspiel zwischen den Organisationen der Arbeitswelt und den Bundesbehörden mahlen die Mühlen langsam.

Die Unternehmen können sich eine solche Langsamkeit nicht leisten: Sie müssen hier und jetzt Lösungen finden, um bestehende Mitarbeitende zu halten und Personallücken zu schliessen. Dem einfachsten Ansatz, nämlich einer besseren Entlohnung oder zusätzlicher Freizeit, sind durch die Produktivität und die Zahlungsbereitschaft der Gäste enge Grenzen gesetzt.

Umso entscheidender sind ein gutes Betriebsklima und eine sinnstiftende Arbeit. Kommen noch Benefits wie Gratis-Schulungen, Rabatte bei Partnerbetrieben, schöne Personalzimmer und eine gute Verpflegung dazu, ist man auf dem Arbeitsmarkt wettbewerbsfähig.

Die Digitalisierung und Automatisierung von Prozessen sowie neue, weniger personalintensive Konzepte und die Einschränkung von Öffnungszeiten sind auch als Reaktion auf den Arbeitskräftemangel zu verstehen. Neue Betriebe sind vor allem in den Städten oftmals hochspezialisiert: Sie bieten nur noch ein sehr beschränktes Angebot, z.B. Pizza, Pasta, Chicken, Sushi, Sandwiches oder Donuts.

Stark standardisierte Konzepte erlauben kleinere und günstigere Küchen und rückwärtige Räume sowie die Beschäftigung von angelerntem Personal. Die Jobs sind für Quereinsteiger oder Geringqualifizierte schnell beherrschbar, weil die Abläufe klar und immer gleich sind.

Manche Individualgastronomen begegnen dem Arbeitskräftemangel, indem sie vermehrt auf Leute aus der Familie setzen. Demgegenüber können grosse Unternehmen flexiblere Einsätze anbieten und besser auf Ferien- und Freitagewünsche eingehen. Das macht sie für Studenten und andere Teilzeitjobber attraktiv.

Neue Arbeitszeitmodelle wie die 4-Tage-Woche können für einzelne Betriebe eine Lösung sein, setzen sich aber nicht in der Breite durch, auch weil die einzelnen Arbeitstage sehr lang werden und die Wirtschaftlichkeit leidet. Klar ist aber, dass unregelmässige Einsatzzeiten, vor allem auch die Sonntagsarbeit und Schichten mit Zimmerstunde, auf dem Arbeitsmarkt einen Nachteil bedeuten.

Das Berichtsjahr 2024 war durchzogen, wobei es zwischen den Betrieben deutliche Unterschiede gab – nur schon wegen des Wetters. Sorgen bereiten der Geschäftsreiseverkehr, der Zustand des Messestandorts und die Kaufkraftabwanderung ins benachbarte Ausland. Andererseits gibt es Grund für Optimismus: Basel profiliert sich als Veranstaltungsort und interessante Freizeit- und Kongressdestination.

Maurus Ebnetter

Verbands- und Branchenthemen von A bis Z

13. AHV-Rente. Eine Mehrheit der Schweizer Stimmbürger konnte der Versuchung nicht widerstehen, sich selbst eine 13. Rente zu geben. Drei Viertel der Über-60-Jährigen haben ein Ja eingelegt, während eine Mehrheit der Unter-50-Jährigen Nein stimmte. Kein gutes Zeichen für den gesellschaftlichen Zusammenhalt.

Amerikanische Gäste. Touristen aus den USA strömen in die Schweiz wie nie zuvor. Sie gelten als ausgabefreudig und sind daran, die Deutschen als grösste Gästegruppe abzulösen. Wachstumspotenzial gibt es vor allem in der Nebensaison und im Winter.

Arbeitskräfte. Es war noch nie leicht, gute Arbeitskräfte zu finden. In den letzten Jahren hat sich für das Gastgewerbe die Situation wegen des Wertewandels, der Akademisierung und aus demographischen Gründen verschlechtert. Der akute Teil des Fachkräftemangels scheint jedoch vorbei: Die Lage hat sich leicht entspannt. Wir stehen dennoch weiterhin in direkter Konkurrenz zu anderen Branchen, die zwar nicht unbedingt befriedigendere Jobs anbieten, aber oftmals regelmässige Arbeitszeiten bieten, manchmal auch mehr Gehalt.

Archiv. Die Geschichte der Basler Gastronomie und des Wirtverbandes ist sehr gut dokumentiert. Wir verfügen über ein umfangreiches Archiv.

Art Basel. Die Behörden, die MCH und die verschiedenen Stakeholder aus Wirtschaft und Kultur setzen sich gemeinsam dafür ein, dass Basel ein attraktiver Standort für die wichtigste Kunstmesse der Welt 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 vermehrt «Roboter» im Einsatz sehen.

Ausgleichskasse GastroSocial. Unsere Verbandsausgleichskasse wickelt sämtliche obligatorischen Sozialversicherungen der ersten Säule ab. Schweizweit sind 21'477 Betriebe angeschlossen. 2024 betrug die versicherte Lohnsumme 8.042 Milliarden, das Beitragsvolumen 1.287 Milliarden Franken (plus 0.36% gegenüber Vorjahr). Ein Kundenportal, ein Lohnprogramm, diverse Schnittstellen sowie praktische Online-Rechner erleichtern die administrative Abwicklung.

baizer.ch Unsere Verbands-Website verzeichnete auch 2024 hohe Nutzerzahlen. Wir veröffentlichten 385 Artikel. Das Archiv umfasst 8800 Beiträge aus 25 Jahren.

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

Beherbergungssatz. Der reduzierte Mehrwertsteuersatz von 3.8 Prozent entlastet die Beherbergungswirtschaft mit rund 200 Millionen Franken pro Jahr und stärkt die preisliche Wettbewerbsfähigkeit der Branche. Die gastgewerblichen Verbände setzen dafür ein, dass der Sondersatz über 2027 hinaus gilt.

Best Ager. Ältere Menschen sind oft kaufkräftig und bleiben länger fit als früher. Sie sind deshalb ein interessantes Zielpublikum. Die Generation «50 plus» wächst so stark wie keine andere Bevölkerungsgruppe.

Bleisure. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer in den Städten ist kurz. Geschäftsreisende und Kongressbesucher werden deshalb vermehrt dazu ermutigt, ein oder zwei Nächte zu Freizeit Zwecken anzuhängen. Schweiz Tourismus fährt eine Kampagne mit dem Titel «Fly another day».

Boulevardgastronomie. Der Regierungsrat hat den Boulevardplan Innenstadt angepasst und für neun Gebiete neue Boulevardpläne erlassen. Die so mögliche Verlängerung der Aussenöffnungszeiten ist ein Gewinn für die Attraktivität der Stadt.

BVG-Reform. Das Schweizer Stimmvolk hat die misslungene Reform der beruflichen Vorsorge deutlich abgelehnt und gegen eine willkürliche, unnötig komplexe Umverteilung gestellt.

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.

Debitkarten. Die Wettbewerbskommission hat eine einvernehmliche Regelung mit Mastercard bezüglich Interchange Fees auf den neuen Debitkarten bewilligt. Damit zeigt sie ihren Handlungswillen, die KMU zu entlasten. Nun sind die Acquirer aufgerufen, die Kostensenkungen an die Händler weiterzugeben.

Demographie. Die Babyboomer gehen zunehmen in die Pension. Schon seit acht Jahren rücken nicht mehr so viele inländische Kräfte in den Arbeitsmarkt nach wie ausscheiden.

Demos. Die Zahl der bewilligten und unbewilligten Demonstrationen ist einfach zu hoch. Das Gewerbe und der Handel in der Innenstadt sind sehr oft mit Beeinträchtigungen zu den wichtigsten Geschäftszeiten konfrontiert.

Diebstähle. Fälle von Diebstahl und Betrug in Restaurants, Bars und Hotels haben stark zugenommen. Aus diesem Grund haben wir am 21. Oktober 2024 gemeinsam mit der IG Kleinbasel und der Kantonspolizei einen Informationsanlass durchgeführt.

Dynamisches Pricing. In der Hotellerie bereits etabliert, können Preisanpassungen auch in der Gastronomie eine Lösung sein, um die Auslastung zu optimieren und die Gäste an den steigenden Kosten zu beteiligen.

Eco-Score. In Betriebsrestaurants werden Menüs vermehrt mit einem Ampelsystem gekennzeichnet, welches die Umweltbelastung darstellt.

Entsorgungsmonopol. Alle Unternehmen mit weniger als 250 Vollzeitstellen müssen ihre haushaltsähnlichen Abfälle neu über das Tiefbauamt entsorgen. Spezialabfälle bleiben ausgenommen.

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

ESC 2025. Es geht ein spürbarer Ruck durch die Stadt, seit Basel sich gegen Zürich und Genf im Rennen um die Durchführung des weltgrössten Musikanlasses durchgesetzt hat. Die Stimmbevölkerung setzte auch ein klares Zeichen: Sie hat mit einer klaren Mehrheit von 66.4% dem Kredit für das Rahmenprogramm des «Eurovision Song Contest» zugestimmt.

EuroAirport. Mit einem Investitionsvolumen von 85 Millionen Franken plant der Flughafen Basel-Mulhouse ein umfangreiches Terminalprojekt. Es zielt im Wesentlichen darauf ab, die Effizienz der Flughafenabläufe zu verbessern und das Einkaufs- und Gastronomieangebot zu erweitern.

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

Fachkräfte. Gute Mitarbeitende zu finden und zu halten, gehört deshalb zu den grössten Herausforderungen. Sie sorgen wesentlich dafür, dass sich Gäste wohlfühlen und prägen das Image der Betriebe.

Fait Maison. Das Label bietet Restaurants mit frischer Küche eine Plattform. Wir betreiben in der Nordwestschweiz einen Stützpunkt. In der Region konnten bisher 16 Betriebe zertifiziert werden. Der Bund unterstützt mit Innotour-Fördermitteln die nationale Entwicklung.

Food Waste. Spezifische Konzepte mit überschaubarer Menükarte verhindern Überproduktion. Die Anpassung der Portionengrösse reduziert Tellerrückgänge. Eine kluge Speisenpräsentation kann einen positiven Einfluss auf das Sättigungsgefühl und die Zahlungsbereitschaft der Gäste haben.

Gänseleber. Der Bundesrat will kein generelles Einfuhrverbot für Stopfleber. Dieses wäre nicht mit den internationalen Verpflichtungen der Schweiz vereinbar. Den Urhebern der Volksinitiative «Ja zum Importverbot für Stopfleber» will er jedoch mit einer Deklarationspflicht entgegenkommen.

Gastgewerbliche Berufe 2030. Die gastgewerblichen Verbände überprüfen die Bildungslandschaft. Damit wird die Basis für den Entscheid über eine Gesamtrevision der beruflichen Grundbildung gelegt.

GastroPodium. Die 143. ordentliche Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt fand am 25. Juni 2024 im RhyPark statt. Im Anschluss führten wir zum zweiten Mal erfolgreich das «GastroPodium» durch.

GastroSuisse. Der Wirtverband Basel-Stadt ist eine Kantonalsektion von GastroSuisse. Die Delegiertenversammlung des Dachverbands fand am 18. Juni in Neuenburg statt. Unsere Sektion war mit sieben Delegierten vertreten.

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.

Geringfügiger Lohn. Ab 2025 wird der «geringfügige Lohn» auf 2500 Franken angehoben. Übersteigt der massgebende AHV-Lohn pro Arbeitgeber und Kalenderjahr diesen Betrag nicht, werden die Beiträge nur auf Verlangen des Arbeitnehmers erhoben.

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.

Gesundheitsinitiativen. Mit dem überraschend deutlichen Entscheid gegen die «Prämienentlastungs-Initiative» der SP und die «Kostenbremse-Initiative» der Mitte haben die Schweizer Stimmbürger Augenmass bewiesen.

Hotellerie. Die Marktdurchdringung der grossen Player nimmt zu. Hotels nutzen vermehrt digitale Technologien, mit denen sie analysieren, woher ihre Gäste kommen, über welche Kanäle sie buchen und welche Angebote sie bevorzugen.

Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz. GastroBaselland, der Basler Hotelierverein, die Hotel & Gastro Union und der Wirtverband Basel-Stadt bilden gemeinsam eine bikantonale Trägerschaft, um die überbetrieblichen Kurse durchzuführen, Nachwuchsmarketing zu betreiben und Abschlussfeiern für Lernende durchzuführen. Seit Oktober 2024 wird die Organisation von Barbara Jenzer präsidiert.



Gastronomen und Hoteliers aus Basel-Stadt und Baselland kämpfen gemeinsam um mehr Berufsnachwuchs.

Hub-Strategie. Basel Tourismus unternimmt mit eigens organisierten Busreisen ins Elsass und ins Greyerzerland Versuche, die Stadt vermehrt auch als Drehscheibe für Ausflüge zu positionieren und so die Aufenthaltsdauer der Gäste zu verlängern.

Hygiene. Auf [baizer.ch](https://www.baizer.ch) sind kostenlos 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.

Individualisierung. Gäste haben unterschiedliche Erwartungen, aber die weit verbreitete Standardisierung vernachlässigt individuelle Bedürfnisse. Das kann zu Frustrationen führen. Eine smarte Datenanalyse unterstützt eine effektive Individualisierung von Dienstleistungen.

IT-Sicherheit. Die Cyber-Kriminalität nimmt zu. Die Bedrohungen, denen die Unternehmen 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?

KI-Leitfaden. Der Wirtverband hat auf der Plattform baselcrowd.ch ein Brainstorming mit Tech-Experten, Gastronomen und dem breiten Publikum durchgeführt. Herausgekommen ist ein Leitfaden, der in den Themenbereichen Lieferkette, Personalwesen und Marketing insgesamt 14 spezifische Einsatzmöglichkeiten von künstlicher Intelligenz aufzeigt.

Kongressbotschafter. Basel hat einen starken Kongresstourismus. Mittelfristiges Ziel ist es, jährlich 15 internationale Veranstaltungen für die Destination zu sichern. Um die Akquisitionsprozesse zu unterstützen, Kongresszuschläge zu erhöhen und die Organisation eigener Tagungen zu fördern hat das Basel Convention Bureau ein «Ambassadorsprogramm» ins Leben gerufen.

Konkurse. 2024 gab es in der Schweiz mehr als 11'500 Konkurspublikationen. 11% betrafen das Gastgewerbe. Für 2025 werden noch mehr Konkurse erwartet, weil sich das Betreibungsrecht ändert.

Kreislaufwirtschaft. Viele Unternehmen müssen ihre Geschäftsmodelle anzupassen, weil die Kunden es erwarten, der Gesetzgeber es vorschreibt oder die wirtschaftliche Vernunft es gebietet. Die effiziente Ressourcennutzung und entsprechende Kreisläufe sind nicht nur eine ökologische Notwendigkeit, sondern auch eine wirtschaftliche Chance.

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.

La Liste. Peter Knogl ist mit dem «Cheval Blanc» unter 4000 Lokalen als bestes Restaurant der Schweiz ausgezeichnet worden. International belegt Knogl laut Punktzahl einen hervorragenden zweiten Platz.

Lehrabschluss. Die gastgewerblichen Verbände von Basel-Stadt und Baselland haben in Liestal eine gemeinsame Lehrabschlussprüfung durchgeführt.

Leistungsbereitschaft. Es sind nicht nur viele Jüngere, die weniger arbeiten wollen. Auch bei älteren Arbeitnehmern gibt es einen Trend zu Teilzeit. Das befeuert die Zuwanderung und geht langfristig zulasten unseres Wohlstands.

Liquiditätsgewinne. Der Bundesrat hat beschlossen, dass sämtliche Liquidationsdividenden bei Einzelunternehmen nicht mehr als Verstoß gegen das Dividendenverbot im Zusammenhang mit den Covid-Härtefallentschädigungen gelten.

Luxusreisemarkt. Gemäss Prognosen wird sich bis 2032 der weltweite Umsatz mit Luxusreisen fast verdoppeln. Die Schweizer 5-Sterne-Hotels verzeichnen nur 8% der Übernachtungen, aber 25% des touristischen Gesamtumsatzes.

Mindestlöhne. Da die Sozialpartner sich nicht einigen konnten, hat das Schiedsgericht entschieden, dass die GAV-Mindestlöhne per 1. Februar 2025 um 1.1 Prozent steigen. Das entspricht der Jahreststeuerung 2024. Für ungelernte Mitarbeiter liegt der Mindestlohn neu bei 3706 Franken, für Gelernte bei 4519 Franken. Die Mitarbeiter im Gastgewerbe haben Anspruch auf einen 13. Monatslohn.

Mitglieder. Ende November 2024 hatten wir 545 Mitglieder mit rund 650 Betriebsstätten. Zum gleichen Zeitpunkt der beiden Vorjahre hatten wir 540 resp. 552 Mitglieder.

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

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 Basler Berufs- und Weiterbildungsmesse vertreten. Die Lehrlingszahlen steigen wieder leicht – auf tiefem Niveau.

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

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.

Online-Spielbanken. Illegale ausländische Online-Casinos machen sich in der Schweiz breit. Vor allem für Spielsüchtige ist dies ein Problem, aber auch die AHV leidet.

Parlamentarische Gruppe. Die «Parlamentarische Begleitgruppe Gastgewerbe und Tourismus», die wir 2022 gemeinsam mit den Basler Hoteliers ins Leben gerufen haben, ist 2024 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. 2024 lag das Beitragsvolumen bei 563 Millionen Franken. Es wurde eine Performance von 6.52% erzielt. Der Deckungsgrad ist um 2.89 Prozentpunkte gestiegen und liegt bei 118 Prozent; gleichzeitig konnten die Vorsorgekapitalien mit 5 Prozent verzinst werden. Der Pensionskasse sind 21'983 Betriebe angeschlossen. Die Zahl der versicherten Mitarbeiter stieg um 4.7% auf 205'843.

Professional Bachelor. Die höhere Berufsbildung ist eine Erfolgsgeschichte. Im Ausland und bei global tätigen Unternehmen wird das System aber nicht verstanden. Es braucht deshalb Titelnachträge, die den Tertiärstatus der Abschlüsse unmissverständlich signalisieren. Die Politik tut sich schwer damit.

Psychosoziale Risiken. Arbeitgeber haben nicht nur die physische, sondern auch die psychische Gesundheit ihrer Mitarbeitenden zu schützen. Die kantonalen Arbeitsinspektorate kontrollieren vermehrt, wie die Unternehmen mit Mobbing, sexueller Belästigung und Diskriminierung umgehen.

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 Merkblätter auf gastrostuisse.ch sind sehr hilfreich.

Servicekurse. Wir unterstützen Interessentinnen und Interessenten dabei, eine Stelle in der Branche anzutreten. 2024 fand ein Servicekurs für Einsteiger im Restaurant Weiherhof statt.

Sicherheit. Die Schweiz ist noch immer eine Insel der Sicherheit. Das verschafft uns Vorteile auf dem Tourismusmarkt.

Snacking. Leicht konsumierbare, handliche Food-Offerten prägen als Spielart orts- und zeitunabhängiger Gastronomie zunehmend den Markt. Verbindliche Essrituale lösen sich auf.

Sommersaison. Das schlechte Wetter und der Rückgang der Schweizer Gäste hinterliess bei den Ferienhotels und bei Outdoor-lastigen Gastronomiebetrieben ebenso seine Spuren wie beim Umsatz der Bergbahnen, Schifffahrtsgesellschaften und Brauereien.

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.

Staatsbeitrag. Der Grosse Rat hat den Beitrag an Basel Tourismus erhöht. Während die Regierung weitgehend am bisherigen Beitrag festhalten wollte, sind es nun während drei Jahren je 50'000 Franken und 2027 dann sogar 250'000 Franken mehr.

Stadtbelebung. 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.

Steinen. Rund um die Steinenvorstadt haben sich verschiedene Akteurinnen und Akteure im Verein «Pro Steinen» zusammengeschlossen. Sie wollen das Quartier noch besser als bunten, vielfältigen und attraktiven Ort für die gesamte Bevölkerung, Gäste und Besucher positionieren.

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 129'000 Franken.

Swisstainable. Im Rahmen 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. Unsere Stadt weist schweizweit die höchste Dichte an Betrieben auf, die auf Swisstainable setzen.

Switzerland. Nach fast 30 Jahren Tourismuswerbung unter dem Banner der «Goldblume» beginnt ein neues Zeitalter. Die Schweiz gibt sich mit «Switzerland» zum ersten Mal eine umfassende touristische Markenwelt, die für das langjährige Versprechen steht: Natur, Gastfreundschaft, Zuverlässigkeit.

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 sind verstorben: Bruno Müller (Ehrenmitglied, ehemals Steinbock), Mario Nanni (Ehrenmitglied, ehemals Bierhuus zem Pinguin), Franco Ricciardi, Olut Nuriye, Dieter Rollka (ehemals Walliserkanne).

Tourismus. 2024 verzeichnete die baselstädtische Hotellerie 1.55 Millionen Übernachtungen und damit einen Rekordwert. Die Zimmerbelegung lag bei 60.1%. Das sind 3.7 Prozentpunkte mehr als im Vorjahr, jedoch noch 4.6 Punkte unter dem Niveau von 2019. Die USA sind neu hinter Deutschland der zweitwichtigste ausländische Quellmarkt. Basel positioniert sich erfolgreich als Kunst-, Kultur- und Architekturstadt für Individualtouristen sowie als Kongressdestination.

Trading-Down. Die Inflation in der Gastronomie lag in den letzten Jahren über der Gesamtteuerung. Deshalb stiegen die Umsätze in Franken vielerorts, obwohl die Besucherfrequenzen leicht sanken. Ein Teil der Bevölkerung weicht situativ in tiefere Preissegmente aus (Quick-Service statt Full-Service) – oder ins benachbarte Ausland.

Transgourmet. Die Übernahme von Saviva reduziert den Wettbewerb im Belieferungsgrosshandel. Die Weko hat die Transaktion aber ohne Auflagen durchgewunken. Marktmacht ist nicht gesetzeswidrig, deren Missbrauch wäre es hingegen schon.

Treueprogramme. Bonuskarten, Cashback oder Apps, die die Kundenloyalität belohnen: Mit gezielter Datenanalyse und Personalisierung lassen sich Gäste binden und Marketingstrategien optimieren.

Trinkgeld. Die seit Jahrzehnten bewährte Praxis, dass Trinkgelder nur dann zu einem Bestandteil des Lohnes werden, wenn sie einen wesentlichen Anteil am Gesamteinkommen haben, wird zunehmend hinterfragt. Eine Änderung hätte massive Auswirkungen für Arbeitnehmer und Arbeitgeber.

Veränderte Bedürfnisse. Der gesellschaftliche Wandel, die Wirtschaftslage und Trends wie New Work und Digitalisierung beeinflussen die Konsumbedürfnisse. Gastronomen und Hoteliers müssen flexibel und kundenorientiert bleiben.

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 Kreditkartenkommissionen, kostenlosen Rechtsauskünften und günstigen Lärmgesprächstunden, 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 ist Mitglied der Präsidentenkonferenz von GastroSuisse und VR-Mitglied der Genossenschaft Lunch Check. Anna Götenstedt und Carmela Petitjean sind Delegierte beim Gewerbeverband. Alexandre Kaden ist im Vorstand von Basel Tourismus und seit Oktober 2024 im Vorstand der Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz. Maurus Ebnetter ist Tresorier und Mitglied des Präsidiums von GastroSuisse. Er ist im Führungsausschuss der Hotelfachschulen Zürich und Genf. Zudem ist er Co-Präsident der Genusstadt Basel, Vorstandsmitglied der Verkehrsliga und Vizepräsident des Gewerbeverbands Basel-Stadt. Seit 1. Juli 2024 präsidiert er den Stiftungsrat der Pensionskasse GastroSocial in Aarau.

Veteranen. 55 Jahre: Dieter Scheurmann (Eintritt 1969), 50 Jahre: Dieter Rollka (Eintritt 1974), 40 Jahre: Helmut Gravschtz (Eintritt 1984).

Weihnachtsstadt. Basel hat sich zu einer beliebten Weihnachtsdestination entwickelt, nicht zuletzt bei amerikanischen Touristen. Medien wie die New York Times oder CNN schwärmen in den höchsten Tönen vom Basler Weihnachtsmarkt.

Wirtekurse. Wir bieten keine Präsenzkurse, sondern nur noch Online-Module 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. 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

Wir konnten das Geschäftsjahr mit einem schönen Gewinn abschliessen, obwohl wir nicht geplante Ausgaben für die Abstimmungskampagne zum ESC-Referendum hatten. Zum Ergebnis beigetragen hat die Entwicklung an den Börsen. Auf den Anlagen haben wir sehr hohe Schwankungsreserven, so dass wir schlechte Jahre, die es immer einmal wieder geben kann, gut abfedern können.

ERFOLGSRECHNUNG	2023	Budget 2024	2024	Budget 2025
Mitgliederbeiträge	124'343.85	130'000	133'082.55	132'000
Dienstleistungserträge	63'998.84	70'000	48'702.93	50'000
Diverse Vereinseinnahmen	245'763.85	210'000	253'698.35	245'000
Beteiligungsertrag	20'000.00	20'000	20'000.00	0
Finanzerfolg	21'841.68	10'000	107'705.51	30'000
Ausserordentlicher Erfolg	40'366.34	0	0.00	0
EINNAHMEN	516'314.56	440'000	563'189.34	457'000
Vereinsausgaben	167'931.46	160'000	207'653.59	190'000
Dienstleistungsaufwand	101'425.65	105'000	83'006.60	88'000
Personalaufwand	80'004.00	84'000	80'212.20	82'000
Sachversicherungen und Gebühren	309.90	1'000	1'450.14	2'000
Verwaltung und Informatik	38'396.10	40'000	34'597.30	42'000
Werbung	46'405.30	45'000	45'623.65	45'000
AUFWAND	434'472.41	435'000	452'583.48	449'000
Erfolg vor Steuern	81'842.15	5'000	110'605.86	8'000
Steuern	10'645.40	1'000	15'000.00	4'000
REINERFOLG	71'196.75	4'000	95'605.86	4'000

BILANZ	31. Dezember 2023	31. Dezember 2024
Bank- und Postkonten	271'377.31	387'399.97
Forderungen	39'469.83	31'777.24
Festgeldanlagen	180'000.00	0.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	90'819.95	98'678.20
Umlaufvermögen	581'667.09	517'855.41
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'430'300.75	1'534'030.54
Obligationen	594'553.55	643'025.45
Kontokorrent Sterbekasse	55'553.50	55'278.50
Beteiligung Gastro-Express.ch AG	100'000.00	100'000.00
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	2'180'408.80	2'332'335.49
AKTIVEN	2'762'075.89	2'850'190.90
Verbindlichkeiten	8'075.25	9'584.40
Passive Rechnungsabgrenzungen	56'500.00	47'500.00
Kurzfristiges Fremdkapital	64'575.25	57'084.40
Rückstellungen ¹	250'000.00	250'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	2'376'303.89	2'447'500.64
Erfolg	71'196.75	95'605.86
Total Eigenkapital	2'447'500.64	2'543'106.50
PASSIVEN	2'762'075.89	2'850'190.90

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

Der Revisionsbericht fehlt noch. Er wird baldmöglichst ergänzt.

Gastro-Express.ch AG

Die Gastro-Express.ch AG betreibt den gleichnamigen Online-Marktplatz und gehört zu 100% dem Wirtverband Basel-Stadt. 2024 lagen die Umsätze unter den hohen Erwartungen. Gleichzeitig haben wir rund 50'000 Franken in den Ausbau (unter anderem eine französische Version) und einen moderneren Auftritt investiert – und diese Beträge dem Aufwand belastet. Dem Verwaltungsrat der Gastro-Express.ch AG gehören Maurus Ebnetter (Präsident), Ruedi Spillmann und Dr. Jascha Schneider-Marfels an. Gastro-Express.ch ist offizieller Partner von GastroSuisse und des GastroJournal. Für 2025 gehen wir von leicht sinkenden Erträgen, aber einem tieferen Aufwand aus.

ERFOLGSRECHNUNG	2023	Budget 2024	2024	Budget 2025
Einnahmen aus Einträgen und Inseraten	104'263.10	130'000	99'097.51	96'000
ERTRAG	104'263.10	130'000	99'097.51	96'000
Dienstleistungsaufwand	35'664.60	45'000	48'828.09	40'000
Verwaltung und Informatik	4'465.00	5'000	4'610.00	5'000
Werbeaufwand	50'711.30	45'000	49'159.80	47'000
Finanzaufwand	-280.58	0	60.00	0
AUFWAND	90'560.32	95'000	102'657.89	92'000
Erfolg vor Steuern	13'702.78	25'000	-3'561.38	4'000
Steuern	1'125.00	3'000	650.00	1'000
REINERFOLG	12'577.78	22'000	-4210.38	3'000

BILANZ	31. Dezember 2023	31. Dezember 2024
Postkonto	196'545.31	127'511.43
Verrechnungssteuer	119.20	119.20
Aktive Rechnungsabgrenzungen	9'000.00	16'500.00
Umlaufvermögen	205'664.51	144'130.63
AKTIVEN	205'664.51	144'130.63
Verbindlichkeiten	35'072.20	26'248.70
Passive Rechnungsabgrenzungen	32'000.000	3'500.00
Kurzfristiges Fremdkapital	67'072.20	29'748.70
Aktienkapital	100'000.00	100'000.00
Gesetzliche Gewinnreserve	3'000.00	3'700.00
Gewinnvortrag	23'014.53	14'892.31
Jahreserfolg	12'577.78	-4210.38
Total Eigenkapital	138'592.31	114'381.93
PASSIVEN	205'664.51	144'130.63

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

Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt

Unsere Mitglieder sind bis auf wenige Ausnahmen der Familienausgleichskasse des Wirtverbandes Basel-Stadt angeschlossen. Die Lohnsumme stieg 2024 erneut deutlich an.

2024 war das 68. Geschäftsjahr unserer Familienausgleichskasse. Die Lohnsumme der angeschlossenen Betriebe stieg um 5.4% auf gut 285.5 Millionen Franken. Wir richteten Zulagen von 5.68 Millionen Franken aus und schlossen mit einem Jahresverlust von 27'407 Franken. Für 2025 wird ein Lohnsummenwachstum von 1.5% angenommen.

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-Marfels an, sowie von Amtes wegen Björn Wertli von GastroSocial.

Die Änderung im Bundesgesetz über die Familienzulagen, wonach alle Kantone einen vollen Lastenausgleich einführen müssen, tritt voraussichtlich 2026 in Kraft. Das Gesetz räumt den Kantonen, welche Anpassungen vornehmen müssen, eine Übergangsfrist von maximal drei Jahren ein. Danach werden die Familienzulagen in der ganzen Schweiz durch den vollen Lastenausgleich solidarisch finanziert, was dem Gastgewerbe zugutekommt.

Wichtigste Kriterien	2023/CHF	2024/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.73%	1.73%	unverändert
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	680	684	+0.59 %
Anzahl Selbständigerwerbende	106	96	-9.43 %
Zulagensatz Kinderzulagen	275	275	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	325	325	unverändert
Lohnsumme	270'814'200	285'539'800	+5.44 %
Steuereinkommen	3'487'600	3'790'800	+8.69 %
Schwankungsreserve	2'995'176	2'967'768	+6.01 %
in % eines Jahresaufwands	56.21%	52.82	-3.39 PP