

HEUTE
29.4.2015

Was heute passiert

Schweiz

Der Ärztenverband sagt, wie die Arbeitsgesetze an Schweizer Spitälern besser eingehalten werden können.

Ausland

In den USA befasst sich der Oberste Gerichtshof mit der Hinrichtung durch die Giftspritze.

Frage des Tages

Sind Schweizer Restaurants zu teuer?

■ Ja ■ Nein

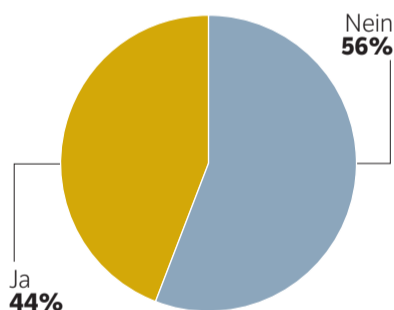
Stimmen Sie online ab unter der Rubrik «Mehr/Mitmachen»

www.aargauerzeitung.ch
www.bzbasel.ch
www.basellandschaftliche.ch
www.solothurnerzeitung.ch
www.grenchnerzeitung.ch
www.limmattalerzeitung.ch
www.oltnerzeitung.ch

Das Ergebnis erscheint in der nächsten Ausgabe.

Ergebnis letzte Tagesfrage

Wir haben gefragt: Spenden Sie für Nepal?



Video des Tages



Deutscher Minister wird mit seiner Rede auf Englisch zum Youtube-Star.

TWEET DES TAGES

Der «Kassensturz»-Bericht über drei Töffli-Buben, die mit ihrem Ausflug über die Grenze fast eine Staatsaffäre auslösten, sorgt im Netz für Kopfschütteln. **Juerg Gerber** rät:

«Die wären wohl gescheiter - wie andere Töffli-Buebe zu dritt auch - mit ihren Töffli ins Tessin gefahren.»

Auswärts essen Schweizer pilgern ins Ausland

Wirten am Rhein: «Im Januar brach der Umsatz um 30 Prozent ein»

Die «Gambrinus»-Chefin in Rheinfelden leidet unter dem starken Franken. Er ist nicht das einzige Problem: Die Gastrobranche kämpft mit zu teuren Einkäufen, zu viel Regulierung und zu hohen Gebühren

VON ROMAN SEILER (TEXT)
UND MARIO HELLER (FOTOS)

Rheinfelden AG, kurz vor 11 Uhr: In der pittoresken Altstadt belegt Wirtin Samantha Bröchin (35) die Stühle hinter ihrem Restaurant Gambrius mit grünen Stoffkissen. Samantha Bröchin kocht selbst. Sie verarbeitet Frischprodukte, das Fleisch stammt aus der Schweiz. Zwei Menüs bietet sie mittags an, abends speisen die Gäste à la carte. Es gibt - neben Salaten - Cordon bleu, Schweinskotelett oder Tapas. Eine Angestellte bedient die Gäste. Die Preise im «Gambrinus» sind moderat. Der Verdienst ist karg, liegt unter dem Branchen-Mindestlohn für ungelerntes Personal von 3407 Franken. Ihre Servicekraft verdiene mehr, sagt Samantha Bröchin.

Ein geringer Unternehmerlohn, aber lange Arbeitstage: Das gilt für die Mehrheit der Wirte im Land. Nur 40 Prozent der Betriebe schreiben effektiv schwarze Zahlen. Der Präsident des Wirtverbands Basel, Josef Schüpfer vom Hotel Stadthof, sagt dazu: «Der Rest überlebt nur dank Selbstausschüttung.» Was funktioniert, ist eine Pizzeria mit hoher Frequenz. Wer ein breites Angebot von Fisch über Fleisch bis zu Poulet anbietet, sagt Ex-Hotellerie-Suisse-Präsident und Berater Guglielmo Brentel, kämpfe mit der schwankenden Auslastung: «Mal ist das Lokal voll, mal leer.» Das geht selbst Spitzenbetrieben so, wie der mit 19 «Gault Millau»-Punkten dekorierte André Jaeger (68) von der «Fischerzunft» in Schaffhausen bestätigt: «Insbesondere in den Wintermonaten ist die Auslastung oft bedenklich tief.»

Beiz statt Biez bei Novartis

Vor anderthalb Jahren übernahm Samantha Bröchin das «Gambrinus» zusammen mit zwei Partnern. Zuvor hatte sie für den Pharmakonzern Novartis in Basel gearbeitet. Spass an der Gastrobranche fand sie als Aushilfe in der «National Bar» ihres Partners in Rheinfelden. Die Aufgabe des Euro-Mindestkurses traf Samantha Bröchin hart: «Nach

dem 15. Januar brach der Umsatz um 30 Prozent ein. Heute sind es noch rund 10 Prozent weniger als vor einem Jahr.» Vor allem am Abend seien die Einnahmen geschrumpft, sagt die Wirtin: «Das bereitet mir manchmal schon Sorge. Aber ich bleibe optimistisch.»

Wie hart es sein kann, heute ein Restaurant direkt an der Grenze zur EU zu betreiben, weiss auch Monika Arnold (58), Wirtin des Cafés Bistro Tournesol in der Rheinfelder Geissgasse: «Bei mir kostet ein Teller Spaghetti carbonara, inklusive Salat, Dessert und einem Mineral rund 20 Franken. Dafür zahlt man in Deutschland höchstens zehn bis 12 Euro.» Diese Konkurrenz befindet sich nur wenige Minuten entfernt von ihrem Lokal - zu Fuss wohlverstanden. Gemäss der Hotelkauffrau essen viele Leute heute eher in Deutschland, weil es günstiger ist: «Selbst grosse Firmen führen ihre Mitarbeiteressen heute drüben durch.» Auch der Basler Josef Schüpfer sagt: «Mittlerweile verlieren wir sogar zunehmend Bankette an Gastronomen im Ausland. Deutsche Wirtkollegen sagen mir: «Ohne Schweizer Gäste müssten wir unsere Restaurants schliessen.»

«Deutsche Wirtkollegen sagen mir: «Ohne Schweizer Gäste müssten wir unsere Restaurants schliessen.»»

Josef Schüpfer Wirtverein Basel

Nicht nur der Einkaufs-, sondern auch der Gastronomietourismus nimmt stark zu. Er dürfte sich laut Schüpfer in den letzten vier bis fünf Jahren «mindestens verdreifacht» haben. Gemäss einer Studie von Gastro Suisse geben Schweizer vier Milliarden Franken in Restaurants im Ausland aus. Wegen der Aufgabe des Euro-Mindestkurses könnten es 2015 gegen fünf Milliarden werden. Daher geht Schüpfer davon aus, dass in der zweiten Jahreshälfte die Zahl der Konkurse von Gastrobetrieben in grenznahen Regionen ansteigen werde.

Das könnte zu einer Trendwende bei den Konkursen führen. Gemäss aktuellsten Zahlen des Wirtschaftsinformationsdiensts Bisnode D&B gab es im ers-

ten Quartal 150 Insolvenzen im Gastgewerbe, elf weniger als im Vorjahresquartal. Das Risiko, mit einem Gastrobetrieb pleitezugehen, ist 2,3-mal höher als der Durchschnitt über alle Branchen.

Doch trotz hoher Arbeitszeiten, geringen Unternehmerlöhnen und einem hohen Konkursrisiko: Die Branche zieht nach wie vor sehr viele Einsteiger an, auch aus anderen Berufen. 800 Gastrofirmen sind laut Bisnode im ersten Quartal neu gegründet worden. Dabei sei es für einen selbstständigen Wirt fast nicht mehr möglich, die Mittel aufzubringen, um ein Restaurant zu übernehmen, sagt Daniel Müller, Geschäftsführer Gastronomie der Bindella AG mit 40 Restaurants: «Banken vergeben dafür schon seit längerem keine Darlehen mehr. Deshalb investieren viele ihr Pensionskassengeld bei der Übernahme eines Betriebs, ihr Ersparnis oder nehmen Darlehen bei Familienmitgliedern oder Freunden auf.»

Eingesetztes Kapital verloren

Ein Beizensterben gebe es aber weiterhin nicht, sagt Ex-Hotellerie-Suisse-Präsident Guglielmo Brentel, zumindest in städtischen Regionen: «Es ist ein Beizensterben.» Es finde sich immer wieder jemand, der ein bestehendes Restaurant übernimmt: «Er meint, er sei schlauer als seine Vorgänger, die es nicht geschafft haben. Daher ist die Fluktuation so gross in der Branche.» Zwei von fünf Betreibern geben in den ersten drei Jahren ihr Lokal wieder auf.

Das eingesetzte Kapital ist dann meist verloren. Der Nachfolger hat es dann etwas einfacher, weil er das Inventar billiger erhält. Damit löst er das Problem des Hausbesitzers. Der kann die darin eingebaute Infrastruktur wie Kühlanlagen oder Küche nicht einfach herausreissen. Daher sucht er laut dem Basler Josef Schüpfer stets einen neuen Beizer, wenn einer aufgegeben hat: «Das verlangsamt den Strukturwandel.»

Dabei sind gerade in Städten die Mietzinsen enorm hoch. Sie verunmöglichten oft einen rentablen Betrieb, sagt Müller: «Das unterschätzen Gastronomen leider. Sie sind emotional geprägte Menschen, die sich von Zahlen wenig beeindrucken lassen.» Das sei auch eine Stär-



Abends ist das Lokal mal voll, mal leer

360

Gastrobetriebe gab es Ende 2014 weniger als im Vorjahr. Denn laut dem Branchenspiegel von Gastro Suisse liessen sich im Bereich Restauration im vergangenen Jahr zwar 2650 neue Betriebe im Handelsregister eintragen. Das entsprach einer leichten Zunahme gegenüber dem Vorjahr. Gelöscht wurden aber 2377 Betriebe, so viele wie nie in den letzten Jahren. Dazu kamen 633 Konkurse. Insgesamt gibt es mehr als 23 000 Gastrobetriebe in der Schweiz.

Die Schweizer Wohnbevölkerung gab 2014 für Essen und Trinken ausser Haus 22,7 Milliarden Franken aus - 436 Millionen weniger als im Vorjahr. Rückläufig waren in erster Linie die Getränke-Ausgaben.



– und das mitten in der Altstadt von Rheinfelden AG: Wirtin Samantha Bröchin führt seit anderthalb Jahren das «Gambrinus» in der pittoresken Marktgasse.

ke der Branche: «Die Chefs sind begeistert von dem, was sie tun. Ein guter Wirt darf nicht nur die Kosten im Griff haben. Er muss Menschen gern haben. Der Beruf ist eine Berufung.» Aber oft fehle der Realitätsbezug für die betriebswirtschaftlichen Kennzahlen: «Dieses Know-how ist heute wesentlich wichtiger als früher.»

Es droht Monotonie

Dieses Know-how haben andere. Müller von Bindella stellt fest: «Immer grössere Unternehmen positionieren sich im Markt.» Darunter sind Detailhandelsriesen wie Coop und Migros oder die Kioskbetreiberin Valora AG. Grosse Firmen könnten eher investieren und diese Investitionen auch amortisieren, so Müller: «Wenn das so weitergeht, gibt es am Schluss nur noch Monotonie, was für diese vielfältige Branche eigentlich schade wäre.»

Das ist auch eine Folge veränderter Essgewohnheiten. Müller sagt: «Angestellte machen immer öfter kurze Mittagspausen und verpflegen sich stehend, zum Beispiel bei Take-aways.» Zudem wollen Gäste leichter und gesünder speisen, wünschen kleinere Portionen und trinken weniger alkoholische Getränke. Insbesondere über Mittag werde praktisch kein Wein mehr getrunken, «geschweige denn ein Grappa».

Dabei wird in der Schweiz laut Berater Brentel das Geld mit den Getränken verdient: «Insbesondere mit dem Verkauf von Wein.» Daher breche laut Spitzengastronom André Jaeger das Mit-

tagsgeschäft total weg: «Es gibt je länger, je weniger lukrative Geschäftsessen, beispielsweise von Bankern, die Kunden einladen.» Betriebe mit höheren Preisen und die Spitzengastronomie spüren, dass bei den Banken die Boni nicht mehr so sprudeln und die Spesenbudgets tiefer sind.

Daher wünscht sich nicht nur Jaeger mehr Unterstützung von der Politik. Die Ansprüche an unsere Infrastruktur würden nicht nur immer höher, sie änderten sich auch immer schneller, sagt

der Spitzenkoch: «Kürzlich verlangte die Feuerpolizei, dass ich ein neues Schliesssystem an der Eingangstüre anbringe. Daher musste ich die Schliessvorrichtung an den Türen aller Hotelzimmer erneuern.» Die kostete ihn mehrere 10 000 Franken: «Einfach wegen einiger Beamten, die auf ihren Prinzipien rumreiten.»

Ein Patron unterschätze in der Regel die Investitionen, die es brauche, um ein Restaurant rentabel führen zu können, sagt Müller von Bindella: «Das ist

eine Folge der zunehmenden Regulierung.» Zudem würden immer mehr Gebühren erhoben: «Zum Beispiel für die Baueingabe für einen Boulevard auf öffentlichem Grund vor dem Lokal. Dazu kommt eine Gebühr für jede Aussenklame, die man montiert.»

Agrarmarkt schrittweise öffnen

Das grösste Problem orten Branchenvertreter aber beim Einkauf. Schweizer Wirte zahlten für Agrarprodukte wegen Schutzzöllen und Einfuhrkontingenten zwei bis fünf Mal so viel wie ihre Konkurrenten ennet der Grenze, klagt Schüpfer: «Das ist leider politisch so gewollt. Könnten wir Nahrungsmittel zu Preisen wie in Österreich oder Deutschland einkaufen, hätte dies bei einer Euro-Franken-Parität eine Ersparnis von 1,5 Milliarden Franken für die gesamte Branche zur Folge.» Daher verlangt Schüpfer: «Der Agrarmarkt müsste schrittweise geöffnet werden.»

Zu teuer seien auch Coca-Cola und andere Markengetränke, Non-Food-Artikel, Maschinen und Apparate, so Schüpfer: «Daher kämpfen wir gegen missbräuchliche Schweiz-Zuschläge von Importeuren und ausländischen Lieferanten, die hierzulande mit überrassenden Preisen massiv Kaufkraft abschöpfen.» Es brauche eine Präzisierung des Kartellgesetzes, damit die Wettbewerbskommission «endlich gegen die Diskriminierung von Nachfragern aus der Schweiz» vorgehen könne.

Fiele die Hochpreisinsel Schweiz, wären auch die im Vergleich zum Ausland

hohen Löhne eine geringere Belastung. Ohne diese Löhne könnte nämlich kaum genügend Personal angeheuert werden. Das sei in ländlichen Tourismusregionen seit der Annahme der Masseneinwanderungsinitiative schwieriger geworden, sagt Brentel: «Ich bin seit Herbst erfolglos auf der Suche nach einem qualifizierten Koch für ein Hotel im Berner Oberland.»

Selbst Deutsche wollten nicht mehr in der Schweiz arbeiten, obwohl sie hier mehr verdienten, so Brentel: «Aber ihre Lebenshaltungskosten sind in Deutschland eben auch tiefer.» Der Kampf um Talente in Europa verschärfe sich auch im Gastgewerbe: «Wer die Löhne kürzen will, zum Beispiel nach der Kündigung des Landesmantelvertrags der Branche mit den Gewerkschaften, verschärft die Probleme noch.» Ihn zu kündigen, wäre «ein Respektfehler».

«Es gibt je länger, je weniger lukrative Geschäftsessen, beispielsweise von Bankern, die Kunden einladen.»

André Jaeger Spitzenkoch

Rheinfelden, abends um 19 Uhr. Die Altstadt sei dann oft leer gefegt, sagt Monika Arnold vom Tournesol. Vom Branchen-Mindestlohn kann auch sie nur träumen. Sie lebt von ihrer Witwenrente: «Allein vom Unternehmerlohn könnte ich nicht existieren.» Der beläuft sich wegen des Umsatzeinbruchs nach dem Fall der Euro-Untergrenze im Januar noch auf monatlich 1500 Franken - Kindergeld inklusive. Zuvor waren es rund 2000 Franken pro Monat. Doch solange sie ihre zwei Teilzeit-Angestellten und die Rechnungen bezahlen kann, bleibt sie Wirtin. Sie bäckt ihre Kuchen selbst. Daneben setzt sie auf Crêpes. «Noch habe ich Freude daran. Irgendeinen Job annehmen möchte ich nicht.» Zumal sie weiss: «Mit meinen 58 Jahren wäre es nicht einfach, einen zu finden.»



Der Präsident des Wirtvereins Basel, Josef Schüpfer, in seinem «Stadthof».



Sind unsere Beizen zu teuer? Stimmen Sie online ab.