



Medienmitteilung

Basel, 15. September 2016

Mehr Vielfalt in der Gastronomie

Die beiden bisher wichtigsten Liberalisierungen im Gastgewerbe hat Rot-Grün angestossen: Die Abschaffung der protektionistischen Bedürfnisklausel und der veralteten Polizeistunde. Mit der Abschaffung des Wirtepatents soll nun eine nächste wegweisende Vereinfachung zugunsten des Gastgewerbes unseres Kantons erfolgen.

Wirtepatent als unnötiges Hindernis

Das basel-städtische Wirtepatent sorgt nicht für mehr Qualität und Sicherheit in der Gastronomie, sondern hindert die Gastronomieszene daran, mit Innovationsfreude eine breite Vielfalt und kreative Angebote zu schaffen sowie Trends zeitnah zu antizipieren. Thomas Gander fordert daher die Abschaffung des Wirtepatents und, dass die bestehenden Gesetze und Verordnungen im Bereich Gastronomie auf ihre Innovations- und Umsetzungsfreundlichkeit hin überprüft werden.

Bestehende Gesetze und Kontrollen genügen

Unsere Gastronomiebetriebe sehen sich mit einer Vielzahl von Auflagen in verschiedenen Bereichen konfrontiert. Zudem wird die Bewilligung zur Führung eines Restaurationsbetriebes an persönliche Anforderungen wie den Leumund geknüpft. Das Lebensmittelinspektorat stellt durch regelmässige Kontrollen sicher, dass die Gäste keinem Gesundheitsrisiko oder anderen Gefährdungen ausgesetzt sind und der Wirt oder die Wirtin Versäumnisse korrigiert.

Qualität durch Innovationswettbewerb

Die Verquickung des Wirtepatents mit dem kantonalen Gastgewerbegesetz schafft komische Formen von Abhängigkeitsverhältnissen mit PatentinhaberInnen und sorgt für einen Bürokratieschub. Heute stellt es für einen Betrieb oftmals nur noch eine „Scheinbewilligung“ dar.

Gute und schlechte Wirte bzw. erfolgreiche und nicht erfolgreiche Betriebe werden nicht durch eine Wirteprüfung selektiert. Die Qualität und der Erfolg im Gastronomiebereich hängen massgeblich von der Erfahrung und der Persönlichkeit des Wirtes/der Wirtin, sowie des kreativen Angebots und des Gastro-Konzepts ab. Die Realität zeigt, dass der Gast zwischen guten und schlechten Restaurants unterscheiden kann und dies mit der Wahl seiner Restaurationsbesuche auch tut.

Für weitere Auskünfte stehen zur Verfügung:

Thomas Gander, Grossrat 078 865 10 82

Kerstin Wenk, Grossrätin 079 469 51 23

Beatriz Greuter, Fraktionspräsidentin 079 346 54 46



Anzug betreffend Abschaffung des Wirtepatents (Fähigkeitsausweis) in Basel-Stadt

Sorgt das basel-städtische Wirtepatent für mehr Qualität und Sicherheit in der Gastronomie oder hindert es die Gastronomieszene in Basel daran mit einer Innovationsfreudigkeit eine breite Vielfalt und kreative Angebote zu schaffen sowie Trends zeitnah zu antizipieren?

Fakt ist, dass die Stadt Basel zur Kontrolle seiner Gastronomiebetriebe eine Vielzahl von bau-, feuer-, lebensmittel-, gesundheits-, wirtschaftspolizeilichen, umweltrechtlichen Auflagen und den Landes-Gesamtarbeitsvertrag anwendet. Die Bewilligung zur Führung eines Restaurationsbetriebes wird gemäss Gastgewerbegesetz nur an Personen erteilt, die handlungsfähig sind, einen guten Leumund haben, für eine einwandfreie und ordentliche Betriebs- und Geschäftsführung Gewähr bieten. Die staatlichen Behörden stellen also sicher, dass die Gäste möglichst keinem Gesundheitsrisiko oder anderen Gefährdungen ausgesetzt sind und kontrollieren dies regelmässig. Braucht es also zusätzlich eine Wirteprüfung (inkl. 20-tägiger Kurs) in Basel-Stadt für angehende Wirte?

Der bekannte Gastronom Michel Péclard aus Zürich sagte hierzu im Das Magazin / Mai 2016 (Titel: Nur Idioten eröffnen eine Beiz): „Über Erfolg oder Misserfolg einer Beiz entscheidet nicht das Wissen über Hygienevorschriften, Lebensmittelbehandlung, Arbeitsrecht, Gastgewerberecht, Obligationenrecht oder Buchführung. Auch scheitern die wenigsten an ihrem Unvermögen, einen Gastrobetrieb zu leiten. Die meisten Wirte scheitern, weil sie zu blöd sind, um zu merken, dass es klüger gewesen wäre, überhaupt nie ein Restaurant zu eröffnen.“

Wenn auch etwas pointiert ausgedrückt bringt die Aussage die Problematik auf den Punkt. Die Verquickung des Wirtepatents mit dem kantonalen Gastgewerbegesetz schafft keinen Qualitätsschub, sondern hindert innovative Personen dran ins Gastgewerbe einzusteigen, schafft komische Formen von Abhängigkeitsverhältnissen mit Patentinhabern und sorgt für einen Bürokratieschub. Die Bedeutung des Wirtepatents hat sich in den letzten Jahren denn auch verändert. Heute stellt es für einen Betrieb oftmals nur noch eine „Scheinbewilligung“ dar. Der eigentliche Wirt (ohne Fähigkeitsausweis), der in der Realität den Betrieb führt und die Verantwortung trägt, wird abhängig von einem rechtlichen Wirt (mit Fähigkeitsausweis), der nur auf dem Papier zuständig ist oder umgekehrt.

Gute und schlechte Wirte bzw. erfolgreiche und nicht erfolgreiche Betriebe werden also nicht durch das Bestehen einer Wirteprüfung selektiert. Die Qualität und der Erfolg im Gastronomiebereich hängen massgeblich von der Erfahrung und der Persönlichkeit des Wirtes/der Wirtin ab. Insbesondere, ob er/sie es schafft, einen Betrieb zu führen, der sich von anderen abhebt und ein Konzept beinhaltet, das eine Klarheit zwischen Angebot, Ambiente, Zielpublikum und Preisniveau schafft.

Die Realität und die hohe Konkursrate zeigen, dass der Gast durchaus in der Lage ist zwischen guten und schlechten Restaurants zu unterscheiden und die gesetzlichen Rahmenbedingungen bieten dort Schutz, wo der Gast nicht hin sieht. Defizite, die ein Wirt/eine Wirtin besitzt, rächen sich schnell. Wirtekurse sind dann sinnvoll wenn sie freiwillig und spezifisch sind und dann besucht werden, wenn sie gebraucht werden – eine einmalige Schnellbleiche bringt keinen Vorteil.

So bitten die Unterzeichner den Regierungsrat, folgende Punkte zu prüfen und darüber zu berichten:

- a. Den Fähigkeit-Ausweis (Wirtepatent) zur Führung eines Gastronomiebetriebes abzuschaffen.
- b. Die vorhandenen Gesetze und Verordnungen im Bereich Gastronomie auf Ihre Innovationsfreundlichkeit und Umsetzungsfreundlichkeit hin zu überprüfen.

Thomas Gander