

Departement für
Volkswirtschaft und Soziales
Herrn Regierungsrat
Hansjörg Trachsel
Regierungsgebäude
7001 Chur

Chur, 28. Februar 2007

Vernehmlassung zur Teilrevision des Gastwirtschaftsgesetzes

Sehr geehrter Herr Regierungsrat
Sehr geehrte Damen und Herren

Mit Schreiben vom 15. Dezember 2006 haben Sie uns eine Vorlage über die Teilrevision des Gastwirtschaftsgesetzes zur Stellungnahme unterbreitet. Für die uns gewährte Gelegenheit zur Vernehmlassung danken wir Ihnen.

Allgemeine Bemerkungen

Bei der vorgelegten Teilrevision geht es einerseits darum, die Betriebe und die Kantonale Verwaltung von administrativem Aufwand zu entlasten. Dazu wird das Verfahren zur Erhebung der Abgaben für die Besteuerung der gebrannten Wasser erheblich vereinfacht. Wir unterstützen diese Bestrebungen. Andererseits sollen bei der Teilrevision die Bewilligungsvoraussetzungen für die Ausübung von gastgewerblichen Tätigkeiten neu geregelt werden. Damit will der Gesetzgeber sicherstellen, dass nur diejenigen Personen eine Betriebsbewilligung erhalten, welche Gewähr für eine polizeilich einwandfreie und klaglose Führung bieten können.

Bei der anstehenden Teilrevision muss in diesem Bereich vor allem auch darauf geachtet werden, dass bei den Voraussetzungen für die Erteilung der Betriebsbewilligung dem Gesundheitsschutz der Gäste und der Mitarbeiter gebührend Beachtung geschenkt wird.

I. Grundzüge der Revision

a) Abgabe für den Kleinhandel mit gebrannten Wassern

Das nun vorgelegte Veranlagungsverfahren für die Abgaben bezüglich des Kleinhandels mit gebrannten Wassern wurde sehr sorgfältig ausgearbeitet. Die Vertreter der Gastronomieverbände sind vor der Ausarbeitung des neuen Veranlagungsverfahrens angehört und ihre

Anregungen grösstenteils berücksichtigt worden. Den Verantwortlichen des Amtes für Wirtschaft und Tourismus sprechen wir an dieser Stelle einen Dank aus. Mit dem unterbreiteten Entwurf werden sowohl die Betriebe wie auch die für die Umsetzung der gastwirtschaftsrechtlichen Bestimmungen zuständigen Verwaltungsträger administrativ entlastet, weil die Zuteilung in die entsprechende Umsatzgruppe nach der Selbstdeklaration jeweils neu für fünf Jahre gelten soll. Für die Kontrolle müssen die Betriebe weiterhin ihre Belege aufbewahren. Dies führt zu keinen Problemen, da die Belege der Finanzbuchhaltung aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen 10 Jahre aufzubewahren sind. Die gesamte Besteuerung wurde ertragsneutral ausgestaltet. Es ist davon auszugehen, dass somit auch in den nächsten Jahren der Reinertrag des Kantons aus der Besteuerung der gebrannten Wasser rund 1.7 Millionen Franken netto betragen wird. Diese Gelder können gemäss der jetzigen Gesetzgebung von der Regierung je zu 1/3 für gemeinnützige Zwecke und zu 2/3 für die Förderung des Tourismus verwendet werden. Rund 1/3 des Reinertrages aus gebrannten Wassern bezahlen Hotel- und Gastronomiebetriebe.

Der Berufsbildung wird auch in der Gastronomie und Hotellerie ein hoher Stellenwert beimessen. Die Berufsausbildungen wurden in dieser Branche in den vergangenen Jahren vollständig überarbeitet. Die alten, zweijährigen Lehren (Servicefachangestellte, Hotelfachangestellte) gibt es nicht mehr. Sie wurden durch dreijährige Ausbildungen qualitativ aufgewertet. Schwächere Schulabgänger können in der Branche seit zwei Jahren spezielle zweijährige Attestausbildungen absolvieren. Durch die Neukonzeption konnte die Ausbildungsqualität einerseits erheblich verbessert werden. Andererseits sind solche Verbesserungen nur mit zusätzlichen Belastungen der Ausbildungsbetriebe zu erreichen. Die für die Ausbildungsbetriebe entstandenen administrativen und finanziellen Mehrbelastungen sind ganz erheblich. Weshalb? Die Verbesserung der Ausbildungsqualität erfordert eine höhere zeitliche Beanspruchung der Ausbildungsverantwortlichen. Nur mit intensiver Betreuung der Lernenden werden die gewünschten Ziele erreicht. Zudem wurde bei der Neukonzeption auch darauf geachtet, dass die Lernenden in überbetrieblichen Kursen ihre theoretischen und praktischen Berufskennntnisse vertiefen können. Die Lernenden stehen deshalb dem Betrieb heute weniger zur Verfügung als vor der Neukonzeption. Es ist ein grosses Anliegen unserer Gesellschaft, dass die Wirtschaft auch Ausbildungsmöglichkeiten für schwächere Schulabgänger schafft. Die Gastronomie und Hotellerie erfüllt diesen Wunsch mit dem Angebot an zweijährigen Attestausbildungen.

In einem Vergleich, den wir unserer Vernehmlassung beigelegt haben, können wir eindeutig nachweisen, dass die Kosten für die Hotel- und Restaurationsbetriebe, die Lernende ausbilden, viel höher sind als für Lehrbetriebe aus anderen gewerblichen Branchen. Die Monatslöhne für Lernende in der Hotellerie/Gastronomie liegen 50 % bis 60 % über dem errechneten Durchschnitt anderer Branchen. Höhere Lehrlingslöhne bezahlen nur noch die Baumeister für die Lernenden des Maurerberufes. Aber auch die Kosten für die überbetrieblichen Kurse liegen in der Hotellerie/Gastronomie wesentlich höher als der in der Zusammenstellung errechnete Durchschnitt. Folgendes Beispiel bestätigt diese Aussage:

Ein Restaurationsbetrieb, der eine Restaurationsangestellte ausbildet, bezahlt während der beiden Lehrjahre für 4 obligatorische überbetriebliche Kurse Fr. 2'360.--. Diese Kosten liegen 80 % über den Durchschnittskosten von Fr. 1'256.--. Auch die Kosten der überbetrieblichen Kurse für Lernende des Kochberufes sind höher als die Durchschnittskosten. Sie liegen bei Fr. 330.-- pro ÜK. Damit können jedoch die Gesamtkosten für die Organisation und Durchführung nicht gedeckt werden. Die Restkosten in der Höhe von Fr. 30'000.-- im 2005 sowie 2006 übernahmen der Hotelierverein Graubünden und GastroGraubünden. Im 2005 absolvierten 175 Lernende aus dem Kochberuf den überbetrieblichen Kurs. D.h. die Berufsverbände unterstützten die Ausbildungsbetriebe mit Fr. 170.-- pro Lernenden, der den über

betrieblichen Kurs besuchte. Die effektiven Kosten für den ÜK beliefen sich auf Fr. 500.-- pro Lernenden.

Insgesamt werden in der Hotellerie und Gastronomie heute ca. 600 Lernende in allen Berufsgruppen ausgebildet. Diese müssen pro Jahr zwei ÜK's besuchen. Wenn wir von Durchschnittskosten von Fr. 500.-- pro ÜK ausgehen, betragen die Gesamtkosten der ÜK für die Hotellerie/Gastronomie pro Jahr Fr. 600'000.-- (1'200 x 500.--). Gemäss der beigelegten Zusammenstellung belaufen sich die Durchschnittskosten anderer gewerblicher Branchen für die ÜK auf Fr. 314.--. Wenn ein Teil des Reinertrages aus gebrannten Wassern für die Finanzierung der ÜK verwendet werden könnte, würden die Ausbildungsbetriebe in der Hotellerie/Gastronomie in Zukunft in etwa die gleichen Kosten für ÜK bezahlen müssen, wie Ausbildungsbetriebe anderer gewerblicher Branchen.

Aus den dargelegten Gründen erachten wir es als dringend erforderlich, dass die Ausbildungsbetriebe in der Hotellerie/Gastronomie finanziell entlastet werden. Wenn in Zukunft 1/6 des Reinertrages aus gebrannten Wassern für die beruflichen Grundausbildungen und die Nachwuchsförderung in der Gastronomie und Hotellerie verwendet werden könnte, würden davon insbesondere die Ausbildungsbetriebe profitieren.

b) Voraussetzungen für die Erteilung einer Betriebsbewilligung

Das Hauptziel der vor rund 10 Jahren vorgenommenen Totalrevision des Gastwirtschaftsgesetzes bestand darin, zu liberalisieren und zu deregulieren. Dieses Ziel wurde erreicht. Das heutige Gastwirtschaftsgesetz umfasst nur noch 30 anstatt der früheren 57 Artikel. Die gesetzlichen Bestimmungen reduzierte man auf das Wesentlichste. Unter anderem wurde bei der letzten Totalrevision der Kantonale Fähigkeitsausweis (Wirtepatent) sowie die polizeiliche Bedürfnisklausel, die Offenhaltungs- und die Bedienungspflicht abgeschafft.

Nachdem 1997 die Bewilligungspflicht vollständig liberalisiert wurde, kann nun nach zehn Jahren eine Bilanz gezogen werden. Aus dieser geht hervor, dass die Anzahl der Betriebe in denjenigen Kantonen, in welchen dereguliert und liberalisiert wurde, stark zugenommen hat. *In den Kantonen, die den Nachweis von minimalsten Kenntnissen im Hygienebereich und in der Lebensmittelgesetzgebung für die Erteilung einer Betriebsbewilligung nicht mehr verlangen, sind die Beanstandungen betreffend hygienischen Mängeln in den vergangenen Jahren kontinuierlich angestiegen. Dies bestätigen Erhebungen aus den Kantonen Zürich und Solothurn ganz eindrücklich.*

In Zürich wurden gemäss dem Kantonalen Labor im letzten Jahr in den 2366 städtischen Restaurants und Take-aways von den Lebensmittelkontrolleuren 3740 Kontrollen durchgeführt. In 60 Prozent der Restaurants wurde etwas beanstandet. Von 8.8 Prozent der beanstandeten Mängel ging eine grosse oder erhebliche gesundheitliche Gefahr aus. In 34 Fällen kam es zu Strafanzeigen. Sieben Restaurationsbetriebe mussten vorübergehend zwangsgeschlossen werden. (siehe beiliegender Artikel)

Auch im Kanton Graubünden ist die Zahl der Beanstandungen im Bereich der vorgekochten Lebensmittel, z.B. bei den Pastagerichten, gemäss Auskunft des Kantonalen Lebensmittelinspektorates zu hoch. Wir erlauben uns, der Vernehmlassung einen Auszug aus dem Jahresbericht 2005 des Kantonalen Lebensmittelinspektorates beizulegen. Zudem können sich die Lebensmittelkontrolleure seit der Liberalisierung und Deregulierung des Gastwirtschaftsgesetzes in unserem Kanton nicht mehr ausschliesslich auf ihre Kontrollarbeit konzentrieren,

sondern müssen in zahlreichen Betrieben auch Aufklärungs- und Beratungsarbeit leisten. Der Grund dafür ist, dass zu viele Neueinsteiger keine minimalen Kenntnisse in der Lebensmittelgesetzgebung und im Hygienebereich haben.

Aus unserer Sicht ist es dringend notwendig, diese negative Entwicklung bei den vorgesehenen Bestimmungen für die Erteilung einer gastgewerblichen Betriebsbewilligung zu berücksichtigen. Von Gesuchstellern, die einen Restaurationsbetrieb eröffnen wollen, müsste der Nachweis erbracht werden, dass sie Gewähr für eine polizeilich klaglose und einwandfreie Führung des Betriebes oder Anlasses bieten können und minimale Kenntnisse im Lebensmittelgesetz sowie im Hygienebereich besitzen.

Keinesfalls möchten wir mit diesem Zusatz nun die Deregulierung und Liberalisierung rückgängig machen. Der Nachweis von minimalsten Kenntnissen in den erwähnten Bereichen liegt im Interesse der Gäste und Mitarbeiter, weil dadurch gesundheitliche Risiken reduziert werden können. Ein Gesuchsteller kann diesen Nachweis durch einen Ausbildungsabschluss, beispielsweise als Koch, Restaurationsfachmann/fachfrau, Hotelfachmann/frau, Metzger, Bäcker-/Konditor, durch erfolgreiche zweijährige Berufstätigkeit als Gastronom oder durch das Bestehen einer Prüfung, erbringen. Alle Kantonschemiker der Schweiz sprechen sich für solche gesetzlichen Massnahmen aus.

II. Bemerkungen zum Revisionsentwurf im einzelnen

Zu Art. 3 Abs. 3: Keine Bemerkungen

Zu Art. 5: Persönliche Voraussetzungen

Aus den bereits erwähnten Gründen fordern wir eine Vorschrift, die gesundheitspolitische Aspekte berücksichtigt. Wir schlagen deshalb folgende Ergänzungen vor:

Die Bewilligung bezieht sich auf einen bestimmten Betrieb oder Anlass und wird einer handlungsfähigen Person erteilt, die für den Betrieb oder Anlass verantwortlich ist und Gewähr für eine polizeilich klaglose und einwandfreie Führung des Betriebes oder Anlasses bietet.

Diese Gewähr bietet in der Regel nicht, wer

a) in den letzten fünf Jahren wiederholt oder in schwerwiegender Weise gegen Vorschriften der kantonalen oder kommunalen Gastwirtschaftsgesetzgebung ***und/oder der Lebensmittelgesetzgebung verstossen hat;***

b) keine minimalen Kenntnisse in der Lebensmittelgesetzgebung sowie im Hygienebereich nachweisen kann;

c) im Strafregister in den letzten fünf Jahren mehrere Verurteilungen aufweist, die im Zusammenhang mit der Ausübung des Gastgewerbes oder des Kleinhandels mit gebrannten Wassern stehen;

d) vor weniger als fünf Jahren eine Freiheitsstrafe von mehr als achtzehn Monaten verbüsst hat.

Dem Gesuch ist ein aktueller Auszug aus dem Strafregister der verantwortlichen Person beizulegen. **Zudem hat der Gesuchssteller den Nachweis zu erbringen, dass er minimale Kenntnisse in der Lebensmittelgesetzgebung sowie im Hygienebereich besitzt. Die Regierung regelt die Kriterien für die Erbringung des Nachweises in den Ausführungsbestimmungen zum Gastwirtschaftsgesetz.**

Wer ein Gesuch stellt, hat unterschriftlich zu bestätigen, von den einschlägigen Bestimmungen Kenntnis genommen zu haben.

Zu Art. 9 – 14: Keine Bemerkungen

Zu Art. 17: Keine Bemerkungen

Zu Art. 18: Verwendung des Reinertrages

Mit den neuen Berufsausbildungen sind - wie bereits vorangehend erwähnt - die Ausbildungskosten erheblich gestiegen. Der Anteil von Klein- und Mittelbetrieben, die Lernende ausbilden, ist beträchtlich. Für diese Betriebe stellt diese finanzielle Mehrbelastung ein nicht zu unterschätzendes Problem dar. Ja, es gibt sogar einige, die wegen diesen Kostensteigerungen in Betracht ziehen, keine Jugendlichen mehr auszubilden. Deshalb ist es sinnvoll, Ausbildungsbetriebe finanziell zu entlasten. Mit der Möglichkeit, einen Teil des Reinertrages aus gebrannten Wassern für die Berufsbildung und Nachwuchsförderung in der Hotellerie und Gastronomie verwenden zu können, würde diesem Umstand Rechnung getragen. Gerade weil diese Branche gemäss unseren Berechnungen auch mit dem neuen System gut 1/3 zu diesem Reinertrag beisteuert, erscheint es uns gerechtfertigt, dass ein Teil dieser Gelder wieder an die Branche zurückerstattet wird. Deshalb beantragen wir folgende Änderung:

Der Reinertrag des Kantons aus der Besteuerung des Kleinhandels mit gebrannten Wassern wird von der Regierung je zu 1/6 für gemeinnützige Zwecke sowie für die beruflichen Grundausbildungen und die Nachwuchsförderung in der Gastronomie und Hotellerie verwendet, wofür die Regierung mit dem Hotelierversen Graubünden und GastroGraubünden eine Leistungsvereinbarung abschliesst. Die restlichen 2/3 werden für die Förderung des Tourismus eingesetzt.

Zu Art. 19 - 23: Keine Bemerkungen

Vorschlag für die mit unserer gewünschten Änderung von Art. 5 des GWG notwendigen Ergänzungen der Ausführungsbestimmungen:

Der Gesuchssteller erbringt den Nachweis, dass er minimale Kenntnisse in der Lebensmittelgesetzgebung sowie im Hygienebereich besitzt, durch:

Einen eidgenössischen Fähigkeitsausweis über eine vom BBT anerkannte Berufslehre in den Bereichen Gastwirtschaft/Hauswirtschaft oder Nahrung/Getränke;

Oder eine zweijährige Berufserfahrung auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene in der Gastronomie;

***Oder ein Diplom einer anerkannten Gastronomie- oder Hotelfachschule;
Oder dem Bestehen einer Prüfung in der Lebensmittelgesetzgebung und Hygiene.***

Das Departement für Volkswirtschaft und Soziales kann die Organisation und Durchführung der Prüfung den zuständigen Berufsverbänden übertragen. In einer Vereinbarung mit den Berufsverbänden kann das Departement die Details der Prüfungsorganisation, der Prüfungsinhalte und der Prüfungsdurchführung regeln.

Abschliessend möchten wir Ihnen noch einmal für die uns gewährte Gelegenheit zur Stellungnahme herzlich danken. Weil wir in zwei wesentlichen Punkten (Voraussetzungen für die Bewilligungserteilung/Verwendung Reinertrag gebrannte Wasser), Ergänzungen wünschen, wären wir Ihnen sehr dankbar, wenn Sie unsere Anregungen berücksichtigen könnten.

Mit freundlichen Grüssen

Bündner Gewerbeverband:

GastroGraubünden:

Der Präsident:

Der Direktor:

Der Präsident:

Der Geschäftsführer:

Urs Schädler

Jürg Michel

Andy Abplanalp

Fluregn Fravi

Hotelierverein Graubünden:

ITG:

Der Präsident:

Der Geschäftsführer:

Der Präsident:

Der Geschäftsführer:

Andy Züllig

Dr. Jürg Domenig

Leo Jeker

Hans-Jörg Matter

Beilagen: erwähnt