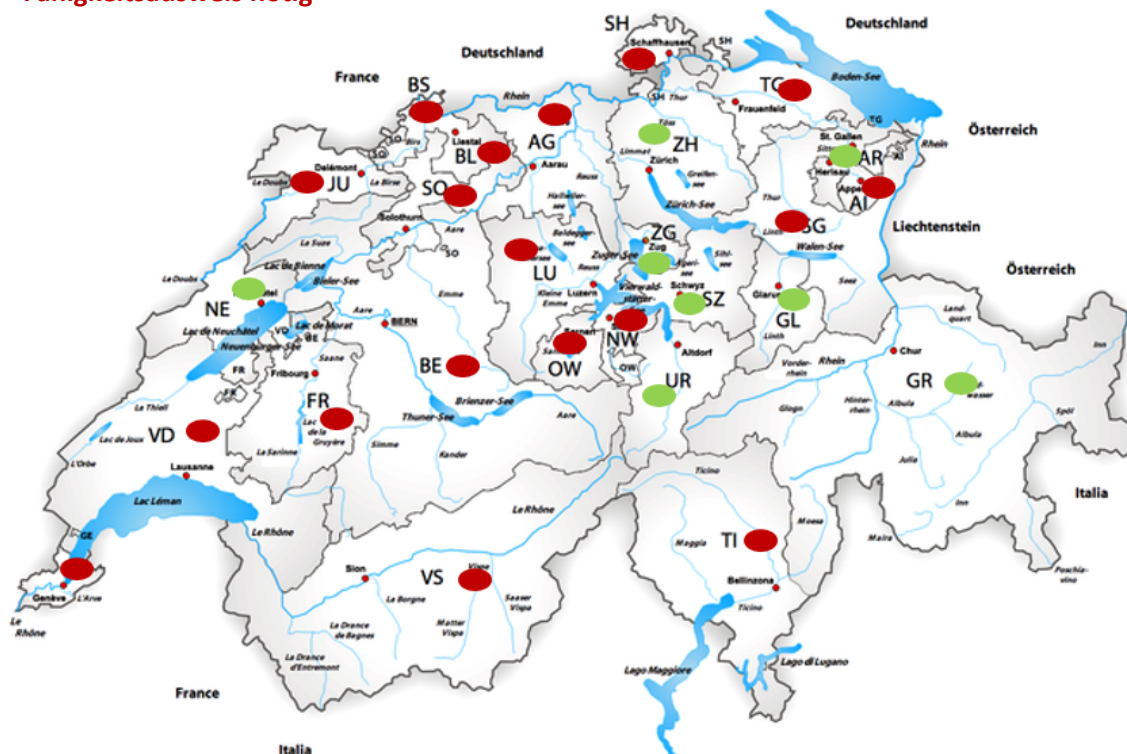


## Bericht zur Totalrevision des Urner Gastwirtschaftsge- setzes (Postulat Paul Jans, Erstfeld)

Fähigkeitsausweis nicht nötig

Fähigkeitsausweis nötig



## Inhaltsverzeichnis

I.	Vorbemerkung.....	4
<b>1.</b>	<b>Bedeutung des Gastgewerbes (Kennzahlen, Wirtschaftskraft, Entwicklungen) .....</b>	<b>5</b>
1.1.	Begrifflichkeit.....	5
1.2.	Bedeutung des Gastgewerbes in der Schweiz .....	5
1.2.1.	Struktur und Bedeutung der Hotellerie .....	8
1.2.2.	Struktur und Bedeutung der Gastronomie .....	9
1.2.3.	Strukturwandel im Gastgewerbe .....	9
1.3.	Bedeutung und Entwicklung des Gastgewerbes im Kanton Uri .....	11
1.3.1.	Entwicklung seit 1999 .....	11
1.3.2.	Die Bedeutung des Urner Gastgewerbes als Arbeitgeber.....	13
1.3.3.	Struktur des Urner Gastgewerbes.....	14
<b>2.</b>	<b>Wirtepatent/Wirteprüfung.....</b>	<b>16</b>
<b>3.</b>	<b>Zusammenhang von Betriebsbewilligung und Wirteprüfung.....</b>	<b>17</b>
3.1.	Nationale Ebene .....	17
3.2.	Regelung in Uri .....	18
3.2.1.	Gesetzliche Grundlage bis Ende 1998 .....	18
3.2.2.	Gesetzliche Grundlage seit 1. Januar 1999 .....	21
3.2.3.	Vollzug und Aufsicht.....	22
<b>4.</b>	<b>Erwägungen zur Wiedereinführung des Wirtepatents.....</b>	<b>24</b>
4.1.	Pro-Argumente .....	24
4.2.	Gegen-Argumente .....	25
<b>5.</b>	<b>Fazit/Schlussfolgerungen .....</b>	<b>29</b>

## Abbildungsverzeichnis

<b>Abbildung 1:</b>	
Umsatzkategorien Gastgewerbebetriebe in der Schweiz .....	7
<b>Abbildung 2:</b>	
Stundenproduktivität in der Gastronomie in der Schweiz im Vergleich zum 2. und 3. Sektor .....	8
<b>Abbildung 3:</b>	
Anzahl der mit einem Patent nach GWG geregelten Betriebe im Kanton Uri 1999 bis 2015 .....	12
<b>Abbildung 4:</b>	
Anzahl Betriebe pro Urner Gemeinde 1999 und 2015 .....	13
<b>Abbildung 5:</b>	
Anzahl Urner Betriebe pro Betriebsart im Jahr 1999 und im Jahr 2015.....	14
<b>Abbildung 6:</b>	
Gastronomiebetriebe im Kanton Uri im Jahr 1999 .....	15
<b>Abbildung 7:</b>	
Gastronomiebetriebe im Kanton Uri im Jahr 2015 .....	15
<b>Abbildung 8:</b>	
Fähigkeitsnachweis als Voraussetzung für ein Patent/eine Bewilligung; Übersicht alle Kantone .....	18

## I. Vorbemerkung

Am 30. September 2015 reichte Paul Jans, Erstfeld, zusammen mit dem Zweitunterzeichner Hugo Forte, Spiringen, ein Postulat zu Totalrevision des Urner Gastwirtschaftsgesetzes (GWG) ein. Darin wurde der Regierungsrat ersucht, eine Totalrevision des Urner GWG zu prüfen.

In der Begründung hielten die Postulanten insbesondere fest, dass einerseits die öffentliche Hand durch Verpflegung Dritter in Altersheimen, Kirchenzentren, kantonseigenen Gastwirtschaftsbetrieben und andererseits zahllose Besenwirtschaften zur ungewollten Konkurrenz geworden seien. Das Verhältnis von Rechten und Pflichten der Gastwirte sei in eine unverantwortbare Schiefelage geraten. Beweis dafür seien die hohe Fluktuationsrate bei den Wirten und die steigende Anzahl von Aufgaben traditioneller Restaurationsbetriebe. Die Abschaffung der Wirteprüfung (Fähigkeitsausweis) sei innerhalb der freien Marktwirtschaft unterschätzt worden und habe zu einem «Wildwuchs» geführt. Zudem sei der Jugendschutz oder der Verkauf alkoholischer Getränke in Ladenlokalen nicht mehr über das Gastwirtschaftsgesetz zu regeln. Ausserdem sei die Patentabgabe zu hinterfragen und zu prüfen, ob in gewissen Wohnzonen eine Polizeistunde sinnvoll wäre. Im Weiteren sei der Vollzug besser zu koordinieren.

Der Regierungsrat empfahl dem Landrat in seiner Antwort vom 2. Februar 2016, das Postulat nicht zu überweisen.

Der Landrat beschloss am 16. März 2016, das Postulat teilweise, nämlich nur in Bezug auf den Fähigkeitsausweis zu überweisen. Mit der teilweisen Überweisung wurde der Regierungsrat aufgefordert, zu prüfen, ob mit der Wiedereinführung der Wirteprüfung (Fähigkeitsausweis) die erhoffte Wirkung - nämlich die Eindämmung des «Wildwuchses» und die Verbesserung der Qualität in der Urner Gastro-szene - erreicht werden kann

Die Klärung dieser Fragen wird mit dem vorliegenden Bericht vorgenommen.

## 1. Bedeutung des Gastgewerbes (Kennzahlen, Wirtschaftskraft, Entwicklungen)

### 1.1. Begrifflichkeit

Der Begriff «Gastgewerbe» ist schwierig zu fassen und nicht scharf abgegrenzt. Eine Möglichkeit der Klärung des Begriffs ergibt sich aus der Branchenabgrenzung gemäss NOGA-Systematik (NOGA = «Nomenclature générale des activités économiques»).

Dabei wird primär zwischen den beiden Bereichen

- a) «Hotellerie» (Hotels, Gasthöfe und Pensionen) und
- b) «Gastronomie» (Restaurants, Imbiss-Stuben, Tea-Rooms, Gelaterias, Kantinen usw.) unterschieden.

Der vorliegende Bericht orientiert sich an dieser NOGA-Systematik.

### 1.2. Bedeutung des Gastgewerbes in der Schweiz

In der Schweiz<sup>1</sup> gibt es aktuell rund 33'000 Gastgewerbebetriebe (Hotellerie und Gastronomie). Während das Schweizer Gastgewerbe noch in den 80er Jahren zu den Wachstumsbranchen zählte - das Wachstum war dazumal höher als jenes der Gesamtwirtschaft -, entwickelte sich die Branche seit den 90er Jahren darauf deutlich unerfreulicher<sup>2</sup>.

Diese Betriebe gliedern sich wie folgt<sup>3</sup>:

	1995	2008	2014
<b>Hotellerie</b>			
Hotels, Gasthöfe und Pensionen mit Restaurant	4'155	3'953	3'639
Hotels, Gasthöfe und Pensionen ohne Restaurant	182	433	463
Verwaltung von Hotels, Gasthöfen und Pensionen	43	86	272
Ferienwohnungen, Ferienhäuser	682	273	909
Kollektivunterkünfte	190	210	487
Verwaltung von Ferien- und Kollektivunterkünften	49	33	93
Campingplätze	209	247	328
Verwaltung von Campingplätzen	2	4	24
Sonstige Beherbergungsstätten	490	22	45
<b>Gastronomie</b>			
Restaurants, Imbiss-Stuben, Tea-Rooms und Gelaterias	17'658	18'420	19'426
Restaurants mit Beherbergungsangebot	110	648	731
Verwaltung von Restaurantbetrieben	104	325	1'448
Event-Caterer	245	731	1'215
Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen	873	1'014	1'275
Bars	1'161	1'850	2'239
Diskotheiken, Dancings, Night Clubs	1'155	375	421

<sup>1</sup> Bundesamt für Statistik BFS (STATENT 2014)

<sup>2</sup> BAK Basel, Struktur und Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe, Oktober 2010

<sup>3</sup> Infolge eines methodischen Bruchs bei der Datenerhebung nach 2008 sind die Zahlenreihen bis 2008 und nach 2014 nicht miteinander vergleichbar.

Das Schweizer Gastgewerbe ist ein wichtiger Arbeitgeber. In den 33'000 Gastgewerbebetrieben (4.9 Prozent aller Schweizer Betriebe) waren im Jahr 2014 252'000 Personen beschäftigt. Das entspricht rund 5 Prozent aller Beschäftigten<sup>4</sup>.

Rund ein Drittel davon hat ein Pensum von weniger als 90 Prozent. Bei 85 Prozent aller Betriebe handelt es sich um Betriebe mit einer Beschäftigung von weniger als 10 Vollzeitäquivalenten.

Im Schweizer Gastgewerbe arbeiten überdurchschnittlich viele Frauen, überdurchschnittlich viele Ausländerinnen und Ausländer, überdurchschnittlich viele Teilzeitbeschäftigte und überdurchschnittlich viele, wenig qualifizierte Arbeitskräfte. Im Vergleich zur Gesamtwirtschaft weist das Gastgewerbe eine deutlich niedrigere Qualifikationsstruktur auf. Im Jahr 2008 war jeder zehnte Erwerbstätige ohne Ausbildung im Gastgewerbe tätig<sup>5</sup>.

Aus regionalpolitischer Sicht kommt dem Gastgewerbe eine wichtige Funktion zu, indem es Wertschöpfung und Beschäftigung in periphere, strukturschwache Regionen bringt:

- Gemäss Definition von Schweiz Tourismus sind 11,7 Prozent der Beschäftigten im Berggebiet im Gastgewerbe tätig (der entsprechende Durchschnitt in der Schweiz liegt bei 5,6 Prozent aller Beschäftigten).
- Sechs von zehn Beschäftigten im Gastgewerbe sind im Berggebiet dem Beherbergungssektor zuzuordnen.
- Die Betriebsgrössen sind im Berggebiet und auf dem Land deutlich kleiner als in den Städten.
- Im Schweizer Berggebiet ging zwischen 1995 und 2008 jede vierzehnte Arbeitsstelle im Gastgewerbe verloren. Dabei halten sich die Verluste in der Gastronomie und der Hotellerie die Waage.
- In ländlichen Gebieten zeigte sich vor allem bei der Beherbergungswirtschaft ein deutlicher Rückgang.
- In Städten und Agglomerationen hingegen legte die Beschäftigtenzahl im Gastgewerbe zwischen 1995 und 2008 um insgesamt 10,5 Prozent zu.

### **Umsätze Gastgewerbebetriebe**

Das Gastgewerbe ist ein ausgeprägtes Kleinmargengeschäft. Rund 50 Prozent der Kosten machen die Personalaufwendungen aus. Rund 27 Prozent fallen auf den Wareneinsatz und rund 17 Prozent auf die Finanz- und Anlagekosten (inkl. EK-Zins).

Einsparungen sind somit primär durch eine optimierte Personalplanung oder einen besseren Wareneinsatz möglich. Der Betriebstyp hat einen erheblichen Einfluss auf die Höhe des erzielten Jahresumsatzes.

Am meisten Probleme bekunden kleine Betriebe mit einem Umsatz bis und mit 550'000 Franken. In dieser Gruppe (mehrheitlich Gastronomie) operieren 70 Prozent der Gaststätten in der Verlustzone.

Die nachfolgende Abbildung 1 zeigt den Anteil der Betriebe pro Umsatzkategorie.

<sup>4</sup> Bundesamt für Statistik BFS (STATENT 2014)

<sup>5</sup> BAK Basel, Struktur und Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe, Oktober 2010

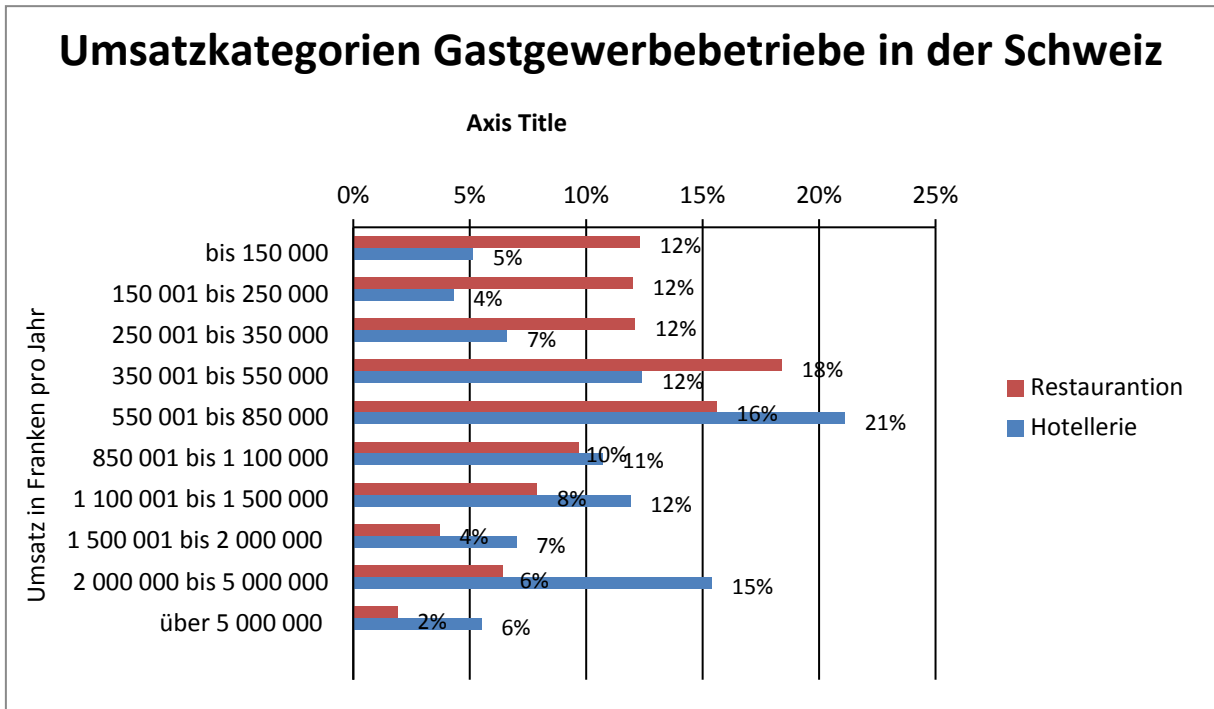


Abbildung 1: Umsatzkategorien Gastgewerbebetriebe in der Schweiz

Quelle: Branchenspiegel 2016 GastroSuisse

Gemäss GastroSuisse verzeichneten bereits 2006 66 Prozent aller Betriebe einen Verlust. Diese Betriebe überleben nur deshalb, weil die Eigenkapitalverzinsung und der Unternehmerlohn nicht als Aufwand mitgerechnet werden. Im Jahr 2012 sind immer noch 62 Prozent der Betriebe defizitär und 23 Prozent der gastgewerblichen Unternehmen, die auf Lohn und Verzinsung verzichten, schreiben trotzdem rote Zahlen.

#### Produktivität der Branche als Indikator für die wirtschaftliche Attraktivität

Die Produktivität misst den wirtschaftlichen Output im Verhältnis zum Input. Die Produktivität kann pro Erwerbstätigen oder pro geleistete Arbeitsstunde gemessen werden. Da die Produktivität pro Erwerbstätigen durch die Teilzeitstruktur beeinflusst wird, erfolgt die Analyse im Folgenden anhand der Stundenproduktivität.

Die nachfolgende Abbildung 2 zeigt die Stundenproduktivität im Gastgewerbe im Vergleich zum industriellen Sektor (Sektor II) und Dienstleistungssektor (Sektor III). Das Gastgewerbe weist lediglich 41 Prozent der Stundenproduktivität des Dienstleistungssektors aus. Im Vergleich zur Summe beider Sektoren (Industrie und Dienstleistung) resultieren noch bescheidenere Werte. Das Arbeitsvolumen im Gastgewerbe und seinen Unterbranchen blieb zwischen 1995 und 2008 relativ konstant. Die rückläufige Entwicklung der Stundenproduktivität ist somit primär auf die Entwicklung der Wertschöpfung zurückzuführen, die zwischen 1995 und 2008 um 8 Prozent gesunken ist<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> BAK BASEL, «Struktur und Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe», Oktober 2010

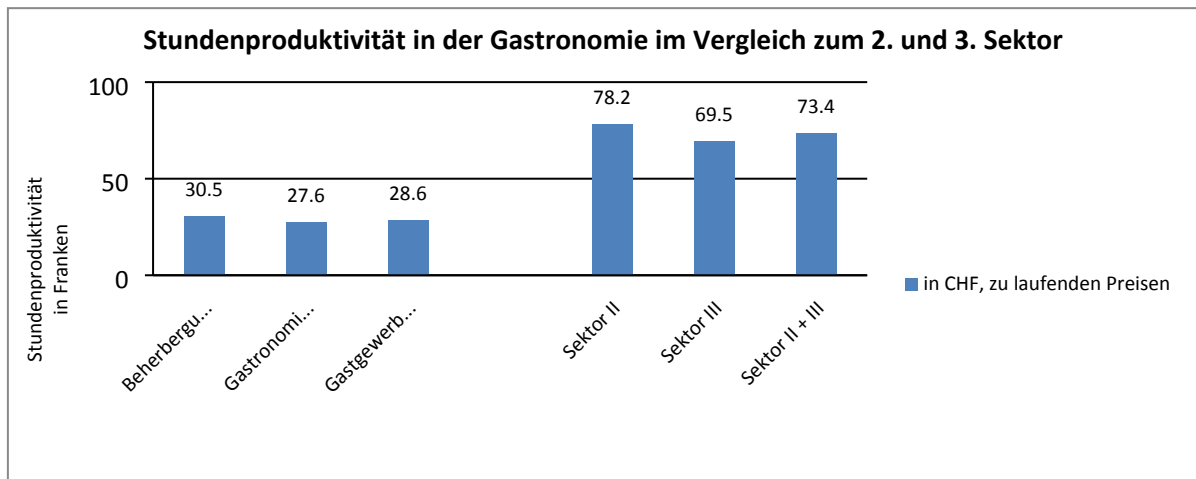


Abbildung 2: Stundenproduktivität in der Gastronomie in der Schweiz im Vergleich zum zweiten und dritten Sektor  
Quelle: BAKBASEL

Gemäss Credit Suisse erweist sich die mittelfristige Chancen-Risiken-Beurteilung aufgrund der Überkapazitäten und des hohen Konkurrenzdrucks als unterdurchschnittlich. Sie schätzt den Preiswettbewerb als intensiv ein, sieht Überkapazitäten und betrachtet die Infrastruktur als veraltet. Insbesondere die Hotellerie wird als stark auslandorientiert eingestuft. Weiter problematisch ist, dass die Branche personalintensiv und kleingewerblich strukturiert ist. Sie sieht stärkeres Wachstum bei Anbietern in grösseren Städten sowie in zentral gelegenen Tourismusstandorten<sup>7</sup>.

In der Gastronomie dürften schweizweit geschätzte 20 Prozent aller Betriebe in den nächsten fünf Jahren ihre Nachfolge regeln. Vielfach verschuldet, versuchen Gastronomiebetreibende, ihren Nachfolgern einen schuldenfreien Betrieb zu hinterlassen und zögern den Prozess der Übergabe daher hinaus. Oft wird der Betrieb als Altersvorsorge betrachtet, die bei nicht lukrativen Verkaufspreisen in Gefahr ist.

Die durchschnittliche Verweildauer eines Gastgewerbebetriebs auf dem Markt ist in der Schweiz deutlich kürzer als im Durchschnitt der gesamten Schweizer Wirtschaft. Die hohen Durchlaufquoten betreffen primär die Gastronomie und weniger die Hotellerie.

### 1.2.1. Struktur und Bedeutung der Hotellerie

Der Wandel in der Hotellerie ist umfassend. Die Rückgänge sowohl in Bezug auf die Beschäftigung als auch in Bezug auf die Arbeitsstätten in der Hotellerie waren in den ländlichen Gebieten am deutlichsten. Zwischen 1995 und 2008 schloss mehr als jeder fünfte Hotelbetrieb und fast jede zehnte Stelle wurde gestrichen.

Um die Kostenstruktur zu optimieren, werden grössere Unternehmenseinheiten geschaffen. Insbesondere neue Marktteilnehmende steigen in der Regel mit grösseren Einheiten ein. Deshalb hat die durchschnittliche Hotelgrösse in der Vergangenheit kontinuierlich zugenommen.

Der Strukturwandel in der Hotellerie ist «klassisch», das heisst die Betriebszahlen sinken, die Be-

<sup>7</sup> Credit Suisse, Branchenhandbuch 2015, Strukturen und Perspektiven



schäftigungszahl bleibt praktisch konstant und die Betriebsgrößen steigen<sup>8</sup>. Der Vergleich der durchschnittlichen Mitarbeiterzahl pro Betrieb verdeutlicht die Beobachtung, dass primär in den grösseren Agglomerationen mit grossen Einheiten gewirtschaftet wird.

Grosse Rückgänge verzeichnete auch das Berggebiet, wo mehr als 2'500 Stellen verloren gingen und mehr als 350 Hotelbetriebe vom Markt verschwanden. Das Phänomen der Zunahme der grossen Betriebe zeigt sich hier auch im prozentualen Rückgang, der bei den Betrieben mit 13,2 Prozent deutlich grösser war als bei der Beschäftigtenzahl (minus 7,6 Prozent).

Hotelleriesuisse rechnet aufgrund der kleingewerblichen Strukturen und der gegebenen Wettbewerbssituation - insbesondere bei den Hotels, die nicht an der Sterne-Klassifizierung teilnehmen - auch in Zukunft mit einer forcierten Strukturbereinigung<sup>9</sup>.

### **1.2.2. Struktur und Bedeutung der Gastronomie**

Die Entwicklungen in der Gastronomie zeigen einen gegenläufigen Trend. Im Jahr 1995 beschäftigte ein Gastronomiebetrieb durchschnittlich 7,2 Personen, im Jahr 2008 waren es nur noch 6,7 Personen. Dies lässt unter anderem darauf schliessen, dass einerseits grössere, klassische Restaurants schliessen, während kleinere Betriebe entstehen. Der Schnellverpflegungsmarkt nahm in den vergangenen Jahren stetig zu, scheint aber an der Sättigungsgrenze angelangt. Gemäss GastroSuisse ist er im Jahr 2015 erstmals nicht gewachsen. Daneben zeigt sich die Tendenz, dass die getränkeorientierte Gastronomie (Bars, Clubs usw.) und die Kantinen bzw. Caterer zulegen, während bei den Restaurants und ähnlichen Betrieben ein Rückgang der Beschäftigtenzahl beobachtet wird. Ein klassischer Strukturwandel, wie er in der Hotellerie stattfindet, ist in der Gastronomie also nicht feststellbar.

### **1.2.3. Strukturwandel im Gastgewerbe<sup>10</sup>**

Der Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe ist gekennzeichnet durch verschiedene Merkmale, die wie folgt zusammengefasst werden können:

- Das Schweizer Gastgewerbe ist ein wichtiger Arbeitgeber. Insbesondere im Schweizer Berggebiet kommt dem Gastgewerbe eine zentrale Rolle zu.
- Das Schweizer Gastgewerbe weist eine eher schwache Performance auf. Anders als in der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung in der Schweiz und anders als im Gastgewerbe der umliegenden Länder konnten im Schweizer Gastgewerbe weder Beschäftigung noch Wertschöpfung nachhaltig gesteigert werden.
- Die Arbeitsproduktivität ist im Schweizer Gastgewerbe sowohl im Schweizer Branchenvergleich als auch im internationalen Vergleich mit dem Gastgewerbe der umliegenden Länder schwach, die Entwicklung der Arbeitsproduktivität ist rückläufig.

<sup>8</sup> „Struktur und Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe“, Oktober 2010, BAK BASEL

<sup>9</sup> Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung 26. Januar 2016

<sup>10</sup> Die Feststellungen in diesem Abschnitt stammen im Wesentlichen aus: «Struktur und Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe», Oktober 2010, BAK BASEL, S. 92ff

- Die beiden Teilbereiche Beherbergungswirtschaft und Gastronomie konnten in den Städten deutlich zulegen, während im Berggebiet und auf dem Land Rückgänge zu konstatieren sind.
- Das Gastgewerbe als Ganzes ist eine kleinstrukturierte Branche. Dies trifft in besonderem Ausmass auf die Gastronomie zu.
- In der Schweizer Hotellerie ist ein klassischer Strukturwandel zu beobachten. Während die Zahl der Hotelbetten relativ konstant blieb und die Zahl der Beschäftigten nur leicht zurückging, schrumpfte die Zahl der Betriebe deutlich, so dass die durchschnittlichen Betriebsgrössen deutlich angestiegen sind.
- Es zeigt sich, dass insbesondere die Schweizer Mittelklassehotellerie unter Druck gerät.
- Das Schweizer Gastgewerbe beschäftigt viele sozioökonomische Gruppen, die es am Arbeitsmarkt in der Regel schwer haben. Der Ausländeranteil, der Frauenanteil, der Anteil der Jungen, der Anteil der wenig Qualifizierten und die Teilzeitarbeit sind im Vergleich mit der Gesamtwirtschaft deutlich überdurchschnittlich.
- In der Untersuchungsperiode ist die Qualifikationsstruktur der Beschäftigten im Schweizer Gastgewerbe deutlich angestiegen und die Ausbildungsintensität hat zugelegt.

Für die Beschaffenheit und das Ausmass der Struktur bzw. des Strukturwandels sind einerseits Faktoren verantwortlich, die die Branche selber beeinflussen kann (endogene Effekte). Andere Faktoren, die den Wandel bestimmen, kann die Branche nicht selber beeinflussen (exogene Effekte).

Als endogene Effekte sind zu nennen:

- Der Wettbewerbsdruck verlangt nach effizienten Kostenstrukturen, die zu einer Verlagerung hin zu grossen Einheiten führt. Trotzdem bestehen weiterhin Defizite in der Effizienz der Ausgestaltung der Produktionsstrukturen (kleine Produktionseinheiten, mangelnde Professionalität der Arbeitskräfte, fehlendes Investitions- und Innovationsvermögen, ungenügende Anpassung des Faktoreinsatzes bei Nachfrageänderungen).
- Die Qualitätsorientierung hat zugenommen, die bestehenden Defizite sind jedoch noch nicht überwunden. Die Mehrheit der nicht qualifizierten Hotels weist Qualitätsprobleme auf; oft bestehen als Folge der fehlenden Investitionen Defizite in der Infrastruktur. Das Schweizer Gastgewerbe investierte insbesondere in den 90er Jahren und zu Beginn des neuen Jahrtausends wenig. Das Investitionsdefizit betrifft primär die ländlichen Gebiete und das Berggebiet. Diese Tatsache liefert einen Erklärungsansatz für die rückläufige Entwicklung der Arbeitsstätten und Beschäftigten im Berggebiet und auf dem Land bzw. für das klar bessere Abschneiden der Städte. Lediglich ein Prozent der nicht klassifizierten Betriebe ist mit einem Qualitäts-Gütesiegel ausgezeichnet. Den nicht klassifizierten Betrieben fällt es aus Kostengründen häufig schwer, gut ausgebildetes Personal einzustellen, was sich wiederum auf die Service-Qualität auswirken kann.
- Die Leistung im Gastgewerbe wird direkt beim Gast erbracht. Rationalisierungen, wie sie in der Industrie- oder in anderen Dienstleistungsbranchen durch die Informationstechnologie stattgefunden haben, sind nur in wenigen Prozessen möglich.
- Die geografisch stark zersplitterten Schweizer Destinationsstrukturen sind historisch gewachsen, die Fragmentierung der Gebietskörperschaften und ihrer touristischen Organisationen ist gross. Diese suboptimalen Verhältnisse sind ein weiterer Grund für die insgesamt schwache Entwicklung im Schweizer Gastgewerbe.

- Die häufigen Handänderungen in der Gastronomie führen dazu, dass eine gewisse Konstanz fehlt und dass es deshalb nicht gelingt, das notwendige Know-how aufzubauen bzw. einen Betrieb mittel- und langfristig im Markt zu positionieren.

Exogene Faktoren und Ursachen für den Strukturwandel sind:

- die demografische Entwicklung: Diese ist ein zentraler Treiber für den Strukturwandel im Schweizer Gastgewerbe. Sie ist für die Nachfrage nach Gütern und Dienstleistungen ein wichtiger Faktor. Die Bevölkerungsentwicklung in der Schweiz wirkt sich dabei insbesondere auf die Gastronomie aus, weil ein Grossteil deren Nachfrage aus dem Binnenmarkt kommt. In der Hotellerie ist die Binnennachfrage zwar ebenfalls wichtig, sie macht aber einen geringeren Anteil aus.
- das veränderte Reise- und Mobilitätsverhalten (Konkurrenz durch neue Zieldestinationen, häufigere, dafür aber kürzere Reisen);
- die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen (Hochpreisinsel Schweiz, Personenfreizügigkeit);
- die gesellschaftlichen Veränderungen (Entwicklung zur Erlebnisökonomie);
- die selektive Kreditpolitik der Banken gegenüber der Hotellerie;
- die Topographie der Schweiz: Die Topographie erklärt insbesondere die regionale Verteilung beziehungsweise die überproportionale Vertretung des Gastgewerbes im Berggebiet. Naturräumliche Gegebenheiten wie Seen oder in der Schweiz insbesondere das Alpengebirge sind Grundvoraussetzungen für den Tourismus und erklären deshalb die hohe Bedeutung der Branche in diesen Regionen. Umgekehrt ist es ebenfalls die Topographie, die dazu führt, dass sich in einigen abgelegenen Berggebieten andere Branchen nur schwer entwickeln und somit der Tourismus – nur schon mangels Alternativen – dort von hoher Bedeutung ist.

### **1.3. Bedeutung und Entwicklung des Gastgewerbes im Kanton Uri**

Nachfolgend werden die Entwicklung des Gastgewerbes im Kanton Uri seit dem 1. Januar 1999 (Einführung des aktuellen Gastwirtschaftsgesetzes) dargestellt.

#### **1.3.1. Entwicklung seit 1999**

Abbildung 3 zeigt die Entwicklung der Anzahl Patente im Kanton Uri seit Inkrafttreten des aktuellen Gastwirtschaftsgesetzes im Jahr 1999. Dabei lässt sich festhalten, dass die Zahl der Patente seit 1999 um rund 15 Prozent angestiegen ist, wobei diese Zahl seit 2009 praktisch konstant blieb. Bei der Einführung waren 366 Betriebe mit einem Patent geregelt, 2015 waren es 412 Betriebe. Pro Jahr werden rund 50 Patente erteilt. Dabei handelt es sich mehrheitlich um Wechsel der für den Betrieb verantwortlichen Person und selten um neue Betriebe.

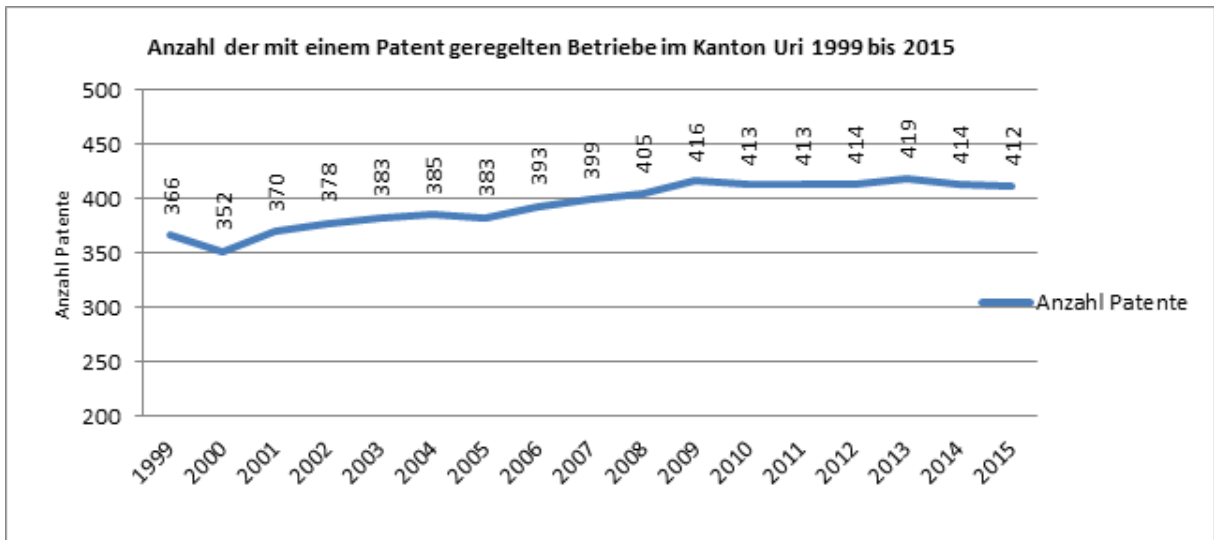


Abbildung 3: Anzahl der mit einem Patent nach GWG geregelten Betriebe im Kanton Uri 1999 bis 2015  
Quelle: Amt für Arbeit und Migration

Abbildung 4 gibt einen Überblick über die Veränderung der Anzahl Betriebe pro Urner Gemeinde im Vergleich der Jahre 1999 und 2015. Die Veränderung ist eine summarische Zusammenfassung:

- So gibt es beispielsweise in Altdorf im Jahr 2015 18 neue Betriebe, die im Jahr 1999 noch nicht existierten. Demgegenüber gingen zwischen 1999 und 2015 fünf Betriebe zwischenzeitlich ein. Von diesen fünf Betrieben ist allerdings nur ein Betrieb der Kategorie «traditioneller Gastronomiebetrieb» zuzuordnen.
- In Schattdorf hat die Anzahl Betriebe geringfügig um drei Einheiten zugenommen. Es gibt im Jahr 2015 neun neue Betriebe, dafür wurden seit 1999 sechs Betriebe endgültig geschlossen. Die Tatsache, dass es sich bei vier dieser sechs Betriebe um «altbewährte» Gastronomiebetriebe handelt, wirkt sich entsprechend auf die Wahrnehmung des kommunalen Gastgewerbes aus.
- Die Zunahme an Betrieben in den Gemeinden Bürglen, Isenthal, Spiringen, Unterschächen und Wassen wiederum ist primär auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Anzahl der Landwirtschafts- und Alpbetriebe in den vergangenen zehn Jahren stark zugenommen hat.

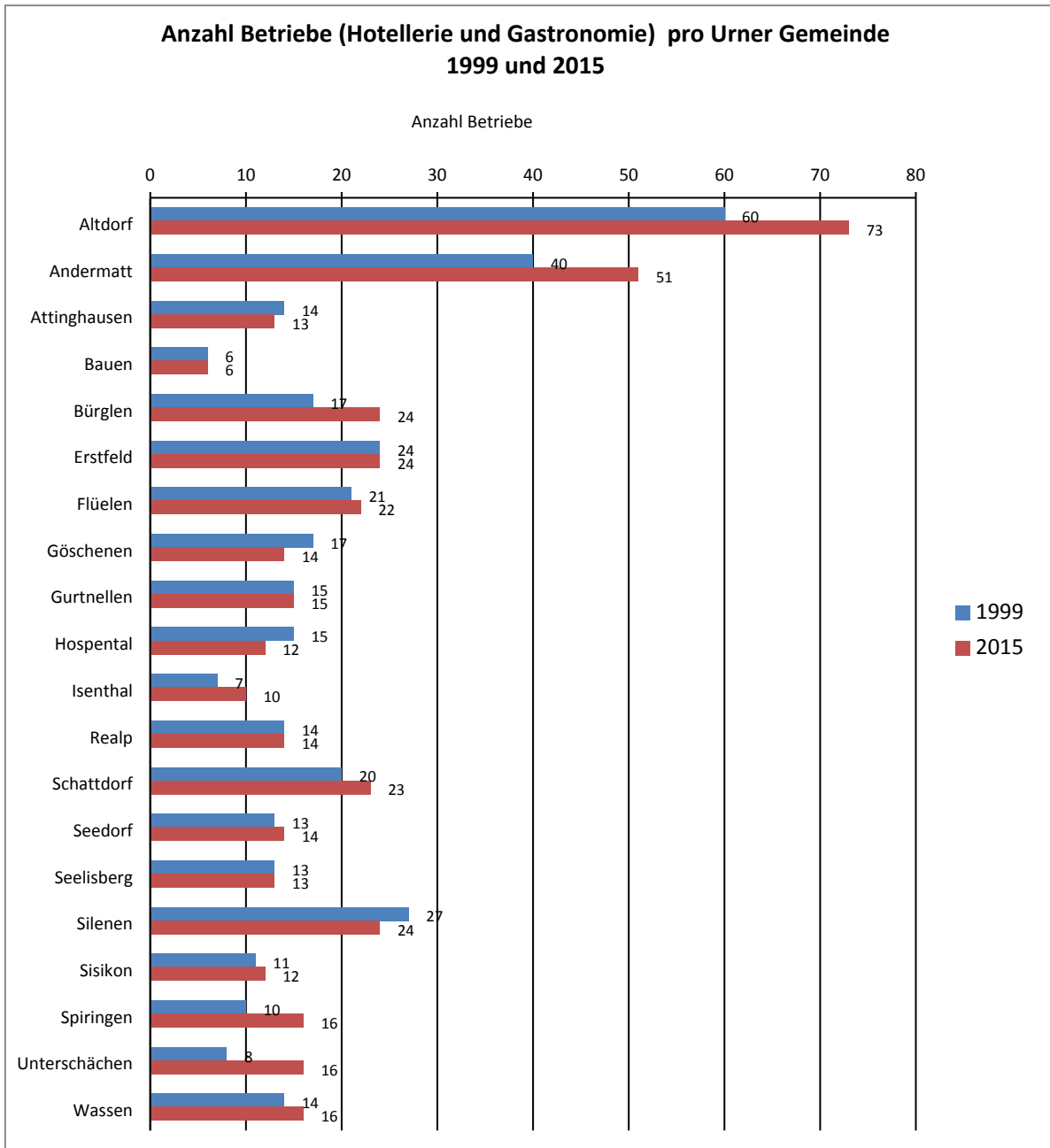


Abbildung 4: Anzahl Betriebe pro Urner Gemeinde 1999 und 2015;  
Quelle: Amt für Arbeit und Migration

### 1.3.2. Die Bedeutung des Urner Gastgewerbes als Arbeitgeber

Gemäss Bundesamt für Statistik waren im Jahr 2013 acht Prozent der Beschäftigten im Kanton Uri im Gastgewerbe tätig. Neun Prozent aller Arbeitsstätten im Kanton Uri sind Betriebe des Gastgewerbes.

### 1.3.3. Struktur des Urner Gastgewerbes

Abbildung 5 zeigt die Strukturveränderungen im Urner Gastgewerbe seit 1999:

- Auffallend ist die deutliche Abnahme der Hotelleriebetriebe von 112 im Jahr 1999 auf 88 im Jahr 2015.
- 19 Betriebe waren 2014 Mitglied bei GastroSuisse oder Hotelleriesuisse mit einer Sterneklassifikation. Die restlichen Betriebe waren nicht klassifiziert<sup>11</sup>.
- Die Anzahl der übrigen Beherbergungsbetriebe (Jugendherbergen, «Schlafen im Stroh» usw.) nahm leicht zu.
- Die Anzahl der traditionellen Restaurants ist praktisch unverändert.
- Verdoppelt hat sich die Anzahl Snackbars, Kaffee-Ecken und Besenbeizen. Die Cafeterias von Alters- und Pflegeheimen sowie Kantinen sind zwischenzeitlich mehrheitlich öffentlich zugänglich und daher auch mit einem Patent geregelt.
- Ebenfalls zugenommen hat die Anzahl der Take Away – Betriebe und Alpwirtschaften. Praktisch unverändert ist die Anzahl der mit einem Patent geregelten Vereinslokale.

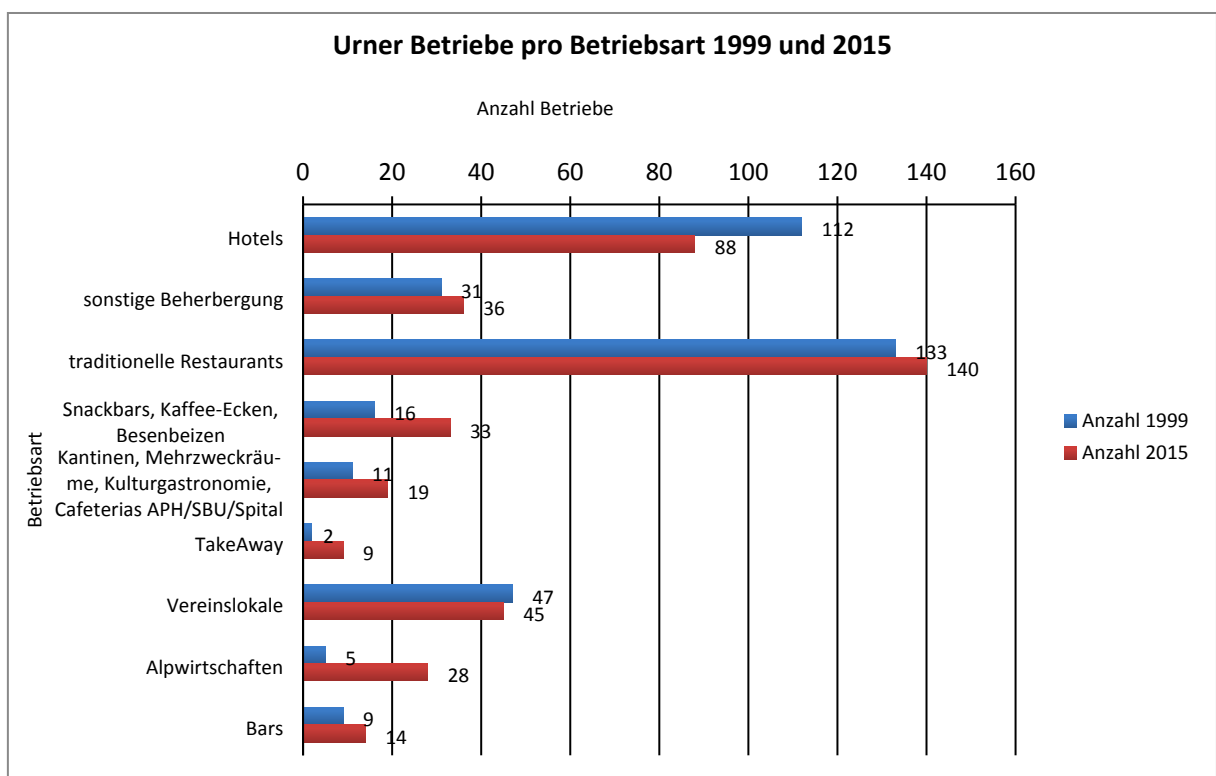


Abbildung 5: Anzahl Urner Betriebe pro Betriebsart im Jahr 1999 und im Jahr 2015

Quelle: Amt für Arbeit und Migration

Die nachfolgenden Abbildungen 6 und 7 verdeutlichen die Strukturentwicklung im Bereich der Ga-

<sup>11</sup> Angaben gemäss Leistungs- und Wirksamkeitsnachweise 2014 von Uri Tourismus AG und Andermatt-Uriertal Tourismus GmbH

stronomiebetriebe. Dabei kann insbesondere festgestellt werden, dass:

- Im Bereich «Snackbars, Kaffee-Ecken und Besenbeizen» sowie die Alpwirtschaften die grösste Entwicklungsdynamik aufweisen und zahlenmässig am deutlichsten zugenommen haben.
- Obwohl die Anzahl der traditionellen Restaurants in der Zeit von 1999 bis 2015 um sieben Betriebe zugenommen hat, ging der prozentuale Anteil gegenüber den anderen Kategorien im Vergleich mit dem Jahr 1999 um knapp einen Fünftel zurück.
- Auch der Anteil der Vereins- und Jugendlokale nahm im Vergleich zu den anderen Kategorien ab.
- Die stärkste relative Zunahme verzeichnen Alpwirtschaften und die Take Away – Betriebe.

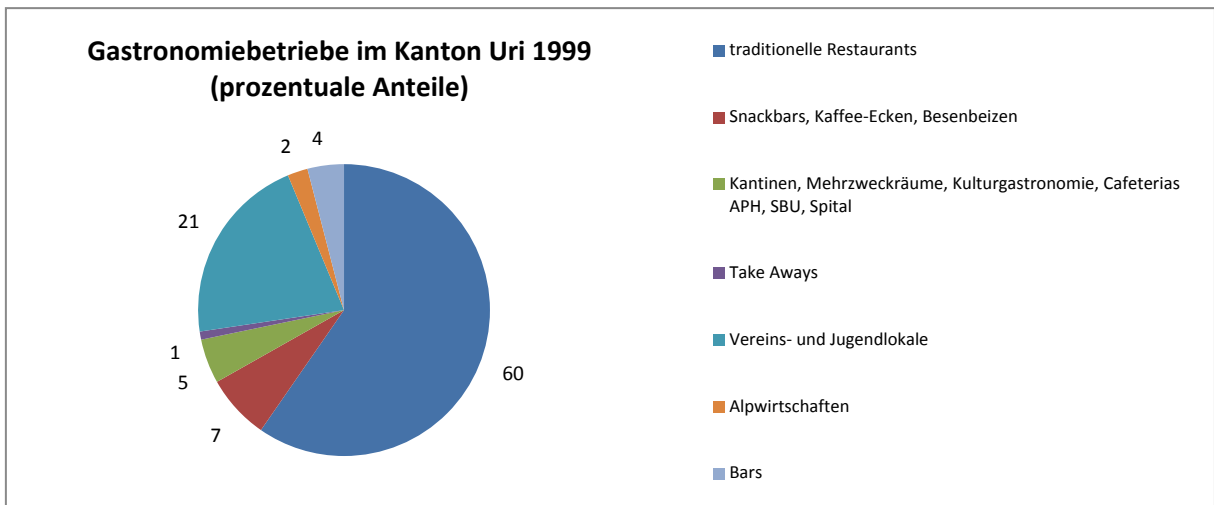


Abbildung 6: Gastronomiebetriebe im Kanton Uri im Jahr 1999  
Quelle: Amt für Arbeit und Migration

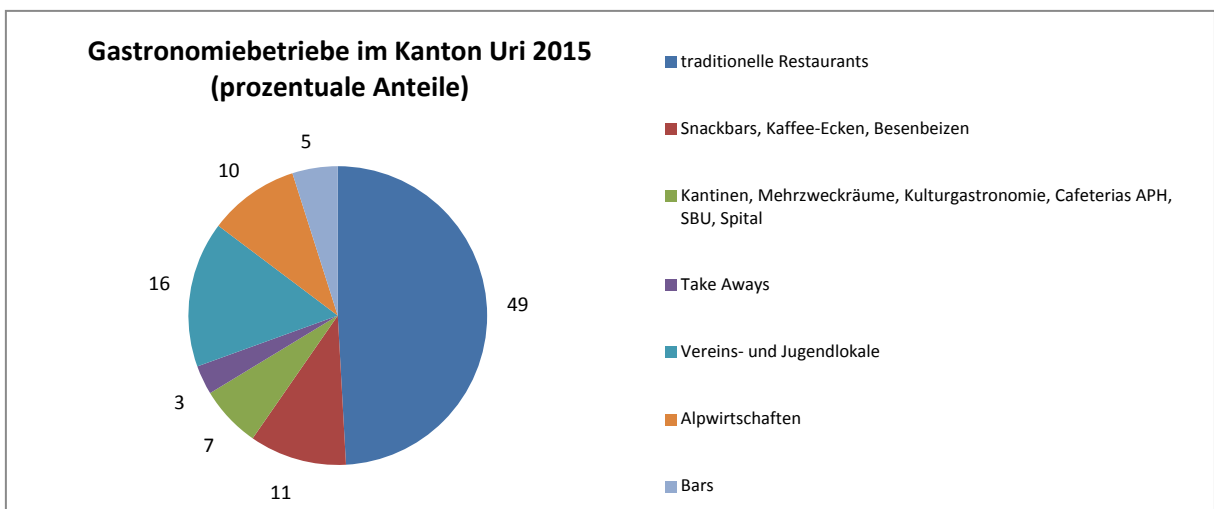


Abbildung 7: Gastronomiebetriebe im Kanton Uri im Jahr 2015; Quelle: Amt für Arbeit und Migration

## 2. Wirtepatent/Wirteprüfung<sup>12</sup>

Die Regelungen betreffend Wirtepatent/Wirteprüfung basieren in der Schweiz auf kantonalen Gesetzgebungen und sind deshalb sehr unterschiedlich. Es ist somit eher schwierig, sich einen umfassenden Überblick zu verschaffen. Einen guten Überblick über die GastgewerbeGesetze und Verordnungen der Schweizer Kantone findet sich im Internet unter: <https://www.wirtepatent.ch/de/wisensplattform/rechtliche-informationen/gastgewerbeGesetze-26.html>.

Die Ausbildungsmodelle sind von Kanton zu Kanton verschieden. Verantwortlich für Organisation und Durchführung ist der jeweilige, lokale oder regionale Branchenverband.

Verschiedene Kantone bieten den gleichen Lehrgang in unterschiedlichen Modellen an (Präsenzunterricht als Tageskurs oder berufsbegleitend, Block- oder Modullehrgang, Selbststudium des ganzen Kurses oder einzelner Module davon, E-Learning des ganzen Kurses oder einzelner Module davon). Je nach Kanton ist der ganze Vorbereitungskurs oder aber der Besuch einzelner Module obligatorisch oder fakultativ. Einige wenige Kantone empfehlen die Absolvierung des ganzen G1<sup>13</sup>-Moduls von GastroSuisse, andere Kantone wiederum bieten einzelne Module davon als «verkürzten Wirtkurs» an.

Der zeitliche und finanzielle Aufwand für die Ausbildungsmodelle (Kurs und/oder Prüfung) differiert von Kanton zu Kanton; dabei sind zum Teil sehr grosse Unterschiede auszumachen. Während beispielsweise im Kanton Schaffhausen der (freiwillige) zweitägige Vorbereitungskurs für 250 Franken und die obligatorische Prüfung für 546 Franken absolviert werden kann, kostet das Grundseminar zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises, das im Tageskurs in rund zwei Monaten absolviert wird, 7'080 Franken plus 600 Franken Prüfungsgebühr.

Je nach Ausbildungsart und –umfang werden in den verschiedenen Ausbildungsmodellen die folgenden Kenntnisse vermittelt:

- Hygiene (Lebensmittelrecht, Hygiene und Selbstkontrolle);
- Gastgewerbliches Recht (Kantonales GastgewerbeGesetz, Alkoholgesetz und Suchprävention, Brandverhütung, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz);
- Betriebsführung und Organisation (Marketing, Betriebsorganisation, Büroorganisation, Mitarbeiterführung, Angebots- und Preisgestaltung);
- Rechnungswesen (Einführung/Kennzahlen/Betriebsübernahme);
- Recht (Arbeitsrecht, Rechtskunde, Vertragslehre, Lohnabrechnungen, Sozialversicherungen);
- Service/Verkauf (Service-, Verkaufs- und Getränkekunde) und
- Küche (Infrastruktur/Ernährungslehre/Waren- und Menuekunde/Kalkulation/Kochkunde/Unterhalt und Reinigung).

<sup>12</sup> Der formal korrekte Ausdruck für ein sogenanntes Wirtepatent ist „Kantonaler Fähigkeitsausweis für Gastronomie“.

<sup>13</sup> Das G1-Zertifikat von GastroSuisse soll die Gastgewerbetreibenden befähigen, die Verantwortung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes wahrnehmen zu können. Es richtet sich an Personen, die sich kurz- oder mittelfristig auf die Übernahme eines gastgewerblichen Betriebes vorbereiten und sich grundlegende Kenntnisse zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes erwerben wollen.



### 3. Zusammenhang von Betriebsbewilligung und Wirteprüfung

#### 3.1. Nationale Ebene

In jedem Kanton setzt die Erbringung einer gastgewerblichen Dienstleistung ein Patent oder eine Bewilligung voraus. Die entsprechenden Voraussetzungen sind in den jeweiligen kantonalen Gesetzen geregelt. Der Grossteil dieser Gesetze stammt aus den 90er Jahren; nur zwei kantonale Gesetze (Neuenburg und Solothurn) wurden in den vergangenen fünf Jahren revidiert.

In 18 Kantonen wird eine Betriebsbewilligung in der Gastronomie nur dann ausgestellt, wenn die verantwortliche Person ein Wirtepatent besitzt. Aktuell verlangen folgende Kantone einen Fähigkeitsnachweis für die Führung eines Gastrobetriebes: Aargau, Appenzell Innerrhoden, Baselland, Basel-Stadt, Bern, Freiburg, Genf, Jura, Luzern, Nidwalden, Obwalden, Schaffhausen, Solothurn, St.Gallen, Tessin, Thurgau, Waadt und Wallis. In diesen Kantonen muss die gesuchstellende Person einen Nachweis ausreichender, kantonsspezifisch allerdings sehr stark differierender Kompetenzen erbringen. 14 dieser 18 Kantone kennen eine kantonale Wirteprüfung.

Alle Kantone, die einen Fähigkeitsnachweis verlangen, akzeptieren gewisse Fachausweise (Berufsausbildungen) oder tertiäre Ausbildungen im Gastgewerbe (Hotelfachschulen) als Voraussetzung für das Patent oder die Bewilligung.

Drei Kantone haben sich in den vergangenen Jahren mit der Abschaffung bzw. Wiedereinführung eines Fähigkeitsnachweises beschäftigt:

- Im Kanton Neuenburg wurde die Wirteprüfung im vergangenen Jahr abgeschafft
- Im Kanton Graubünden hat das Parlament im April 2016 den Vorstoss «Wiedereinführung Wirteprüfung» abgelehnt.
- Im Kanton St. Gallen werden von den Gesuchstellern nur Kenntnisse in Bezug auf Lebensmittelhygiene und Suchtprävention verlangt. Ein Vorstoss, die im Jahr 1995 abgeschaffte, umfassende Wirteprüfung wieder einzuführen, wurde im Februar 2016 ebenfalls abgelehnt.

Zurzeit in Bearbeitung ist ein Vorstoss im Kanton Basel-Stadt vom September 2016, der die Abschaffung der Wirteprüfung forderte.

Abbildung 8 zeigt, welche Kantone für ein Patent bzw. eine Bewilligung einen Fähigkeitsnachweis voraussetzen.

Mehrere kantonale Fähigkeitsnachweise (kantonale Wirteprüfungen) werden auch in anderen Kantonen akzeptiert.

Sieben Kantone betrachten den Nachweis als erfüllt, wenn eine bestimmte Anzahl Jahre Berufserfahrung als Geschäftsführer oder Geschäftsführerin bzw. deren Stellvertretung (je nach Kanton drei bis zehn Jahre, zuweilen Erfordernis, dass diese Jahre aufeinanderfolgend waren) nachgewiesen sind. Davon definieren zwei Kantone die Anzahl Jahre nicht, sondern prüfen den Einzelfall.

In den 18 erwähnten Kantonen brauchen nicht alle Betriebe ein Wirtepatent. Vielerorts wird das Pa-

tent erst verlangt, wenn der Betrieb eine gewisse Grösse hat und Gäste bedient werden. Genauere Informationen finden sich in den kantonalen GastgewerbeGesetzen. Bei Take-aways oder Imbiss-Stuben, sowie bei SAC-Hütten bestehen spezielle Regelungen.

In der ganzen Schweiz als Fähigkeitsnachweis anerkannt ist die absolvierte G1-Zertifizierung von GastroSuisse, die zurzeit bei sieben kantonalen Branchenverbänden erlangt werden kann. In diesem lernen die Teilnehmenden den korrekten Umgang mit Lebensmitteln, erhalten Grundlagen der Suchtprävention und betriebswirtschaftliche Kenntnisse vermittelt und lernen die korrekte Abrechnung von Sozialversicherungen und Mehrwertsteuer.

In acht Kantonen ist keine Wirteprüfung zur Erlangung einer Betriebsbewilligung in der Gastronomie nötig: Appenzell Innerrhodens, Glarus, Graubünden, Neuenburg, Schwyz, Uri, Zug und Zürich.

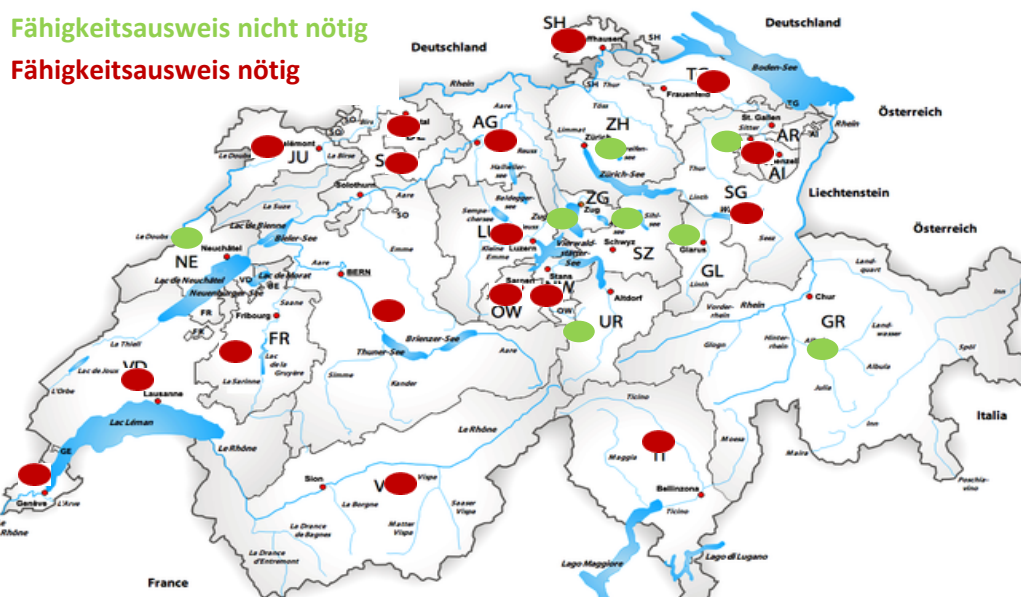


Abbildung 8: Fähigkeitsnachweis als Voraussetzung für ein Patent/eine Bewilligung; Übersicht alle Kantone  
Quelle: GastroSuisse

## 3.2. Regelung in Uri

### 3.2.1. Gesetzliche Grundlage bis Ende 1998

Bis Ende 1998 galt das Gastwirtschaftsgesetz (GWG) aus dem Jahr 1984, das am 1. Januar 1999 durch das bis heute gültige GWG ersetzt wurde. Die wesentliche Neuerung war, dass die Bedürfnisklausel nicht mehr angewendet und die Wirteprüfung abgeschafft wurde.

Das GWG aus dem Jahr 1984 kannte acht (Unter-) Kategorien an Gastgewerbepatenten, für die ein Fähigkeitsausweis (Wirteprüfung) erforderlich waren.

Das Gesetz unterschied zwischen folgenden Kategorien:

- Hotel und Gasthaus;
- Hotel Garni;
- Pension;
- Restaurant sowie
- Café und Tea Room, die weiter in die Unterkategorien
  - o mit Alkohol;
  - o limitiert Alkohol und
  - o ohne Alkohol
 aufgeteilt waren.

Die Anzahl der entsprechenden Betriebskategorie war an die Bevölkerungsdichte gekoppelt (Bedürfnisklausel).

Weiter wurden nach dem GWG aus dem Jahr 1984 für zehn Arten von Betrieben Gastgewerbebewilligungen ausgestellt. Für die Führung eines Betriebs dieser Art war kein Fähigkeitsnachweis nötig. Die Betriebe waren unterteilt in die folgenden Kategorien:

- a) Gelegenheitswirtschaft (bei gewissen Anlässen, an gewissen Tagen);
- b) Kantine (ausschliesslich betriebseigene Angehörige oder eng begrenzter Personenkreis);
- c) Vereinslokal (geöffnet zu bestimmten Zeiten, Zutritt haben vorwiegend Vereinsmitglieder);
- d) Imbiss- und Getränkecke (angeboten werden nur bestimmte Speisen und Getränke/die Öffnungszeit ist eingeschränkt);
- e) Jugendlokal (angeboten werden nur kleinere Speisen und alkoholfreie Getränke, die Öffnungszeit ist eingeschränkt);
- f) Ausschankstelle alkoholfreier Getränke (angeboten werden nur Milch und alkoholfreie Getränke, vorwiegend an Wanderer, die Öffnungszeit ist eingeschränkt);
- g) Getränke- und Speiseautomat (alkoholfreie Getränke, kleinere Speisen);
- h) Jugendherberge (gemäss Bestimmungen des Bundes);
- i) Massenquartier;
- j) Privatzimmervermietung

Betriebe der Kategorien e bis j hatten keine Berechtigung, Alkohol auszuschenken. Betriebe der Kategorien a bis d hatten eine «beschränkte Berechtigung» zum Alkoholausschank. Ende 1998 waren 240 von den total 366 Betrieben mit einem Patent und 126 Betriebe mit einer Bewilligung geregelt.

Dem GWG aus dem Jahr 1984 nicht unterstellt waren gemeinnützig betriebene Anstalten und Heime, Privatkostgebereien mit weniger als fünf Pensionären, Dauervermieter von Privatzimmern (mehr als vier Nächte an die gleiche Person) sowie Ferienhäuser und –wohnungen.

Die Kurse zur Vorbereitung der bzw. die Durchführung der Wirteprüfung fanden im Rahmen der «Interkantonale Vereinbarung über die Durchführung der Prüfung zum Erwerb des Wirtefähigkeitsausweises» statt. Die Kantone Uri, Schwyz und Zug führten die Wirtekurse und –prüfungen in Zusammenarbeit mit den drei kantonalen Wirteverbänden durch.

Kantonal geregelt war die Wirteprüfung im «Reglement zur Wirteprüfung». Pro Kanton wurden zwei Delegierte vom Regierungsrat in den Ausschuss gewählt. Die zuständige Direktion wählte ausserdem die insgesamt neun Fachexperten in die Kurskommission, entschied über die Zulassung zur Prüfung und eröffnete das Prüfungsergebnis.

Zur Prüfung zugelassen waren Personen, die den Vorbereitungskurs der Fachverbände oder einen gleichwertigen Vorbereitungskurs absolviert hatten, den Abschluss einer Berufslehre im Bereich Gastgewerbe oder Berufserfahrung von mindestens einem Jahr oder mehr im Gastgewerbe vorweisen konnten. Weiter musste die Person den Wohnsitz in einem der drei Vereinbarungskantone haben. Die Prüfung galt mit einem Notendurchschnitt von 4.0 als bestanden, sofern keine der Noten tiefer als 4.0 war. Bei einer nicht bestandenen Prüfung war die Absolvierung des Vorbereitungskurses, sofern dieser nicht bereits vor der Prüfung absolviert worden war, obligatorisch. Personen mit einer Berufsausbildung im Bereich Gastgewerbe absolvierten eine «Ergänzungsprüfung», in der die kantonalen Gesetzgebungen bezüglich Gastgewerbe, Ruhetagsregelung und Geldspielautomaten geprüft wurden.

Der Vorbereitungskurs umfasste folgende Module:

- A) Service und alkoholfreie Getränke (56 Lektionen) - berufsbegleitend
- B) Wein und alkoholhaltige Getränke (28 Lektionen) - berufsbegleitend
- C) Küche und Kalkulation (96 Lektionen) – berufsbegleitend
- D) Büro (56 Lektionen) – berufsbegleitend
- E) Gesetzeskunde (240 Lektionen) – Blockunterricht

Pro Jahr wurden zwei Kurse durchgeführt. Die Kurskosten betrugen im Jahr 1998 4'960 Franken plus Prüfungsgebühr von 340 Franken für Teilnehmende des Vorbereitungskurses bzw. 400 Franken für alle anderen Prüfungsabsolventen.

Die Prüfung orientierte sich an den Prüfungsrichtlinien von GastroSuisse und umfasste die folgenden Prüfungsfächer:

- I) Gesetzeskunde
  - Gastwirtschaftsgesetz
  - Ruhetagsgesetz
  - Tanzgesetz
  - Geldspielautomatengesetz
  - Lebensmittelgesetz
  - Rechtslehre und Vertragsrecht
- II) Kaufmännische Fächer
  - Buchhaltung
  - Handelsregeln
  - Preisberechnung
- III) Berufliche Fähigkeiten und Kenntnisse
  - Küchen- und Warenkunde
  - Service
  - Hauswirtschaft
  - Alkoholische Getränke

- Alkoholfreie Getränke

Als Kursleiter und -leiterinnen waren anlässlich der letzten Kurse 21 Personen im Einsatz. Deren beruflicher Hintergrund reichte vom Küchenchef über Treuhänder und Juristen bis hin zu einem Vertreter der Brauerei Eichhof.

Die Interkantonale Vereinbarung wurde im November 1998 aufgelöst, nachdem der Kanton Zug im Jahr 1996 und der Kanton Schwyz im Jahr 1998 die Wirteprüfung im Rahmen von Gesetzesrevisionen abgeschafft hatten.

### **3.2.2. Gesetzliche Grundlage seit 1. Januar 1999**

Mit der Inkraftsetzung des neuen GWG per 1. Januar 1999 entfiel die Bedürfnisklausel und der Fähigkeitsnachweis (Wirteprüfung) war keine Voraussetzung mehr dafür, ein Patent zu erhalten. Jede gastgewerbliche Dienstleistung ist dem Gesetz unterstellt. Dem Gesetz nicht unterstellt sind

- gemeinnützig betriebene Anstalten und Heime, sofern sie Speisen und Getränke nicht an beliebige Dritte abgeben;
- Landwirtschafts- und Alpbetriebe, die als Nebenerwerb vorwiegend eigene Produkte anbieten;
- Ausschankstellen mit höchstens sechs Sitz- und Stehplätzen, sofern nur alkoholfreie Getränke abgegeben werden;
- Pensionen mit höchstens sechs Pensionären;
- die Vermietung von Ferienhäusern- und wohnungen sowie von Privatzimmern, sofern sie nicht an Passanten angeboten werden.

Ein Patent wird erteilt, wenn die gesuchstellende Person:

- handlungsfähig ist;
- persönlich und in eigener Verantwortung für eine einwandfreie Betriebsführung Gewähr bietet;
- über die notwendigen Räume und Einrichtungen verfügt, die den bau-, gesundheits-, feuer- und verkehrspolizeilichen Anforderungen genügen;
- Gewähr bietet, dass vom Betrieb keine für die Nachbarschaft unzumutbaren Auswirkungen ausgehen;
- den Betrieb persönlich und in eigener Verantwortung führt;
- einen guten Leumund hat;
- nachweisen kann, dass sie nicht fruchtlos gepfändet oder über sie den Konkurs eröffnet worden ist.

### **3.2.3. Vollzug und Aufsicht**

#### **a) Amt für Arbeit und Migration**

Das Amt für Arbeit und Migration vollzieht das GWG und erteilt die für die Führung eines Gastgewerbebetriebs notwendigen Patente.

Vor der Erteilung des Patents werden die persönlichen Voraussetzungen (Strafregisterauszug, Leumundszeugnis und Betreibungsregisterauszug) geprüft und eine Stellungnahme der Gemeinde eingeholt. Die Vollzugsstelle kann im Bedarfsfall Auflagen ins Patent aufnehmen oder das Patent nur befristet erteilen, um die Voraussetzungen zu einem späteren Zeitpunkt erneut zu prüfen. Ebenfalls können Verwarnungen ausgesprochen oder das Patent entzogen werden, wenn die Voraussetzungen gemäss Gesetz nicht mehr erfüllt sind.

Die Erfahrung zeigt, dass die Vollzugsstelle pro Jahr mit einem oder zwei Betrieben in Kontakt treten muss, weil Probleme festgestellt werden. Die Probleme sind sehr unterschiedlich und reichen von Wirten ohne Patent über Lärmemissionen bis hin zu arbeitsrechtlichen Fragen.

## **b) Laboratorium der Urkantone**

Das Laboratorium der Urkantone ist für die Lebensmittelkontrolle in den Kantonen Nidwalden, Obwalden, Schwyz und Uri verantwortlich. Es werden keine kantonspezifischen Ergebnisse von Erhebungen des Laboratoriums der Urkantone ausgewiesen; die Auswertung der Kontrollberichte erfolgt für die ganze Kontrollregion. Aus diesem Grund kann nicht erhoben werden, ob einerseits die Kontrollergebnisse im Kanton Uri vor Abschaffung der Wirteprüfung besser waren als in den Folgejahren oder ob andererseits jetzt in denjenigen Kantonen, die die Wirteprüfung voraussetzen (Nidwalden und Obwalden), bessere Kontrollergebnisse erzielt werden, als in jenen Kantonen, die keine Wirteprüfung voraussetzen (Schwyz und Uri).

Gemäss Auskunft des Laboratoriums der Urkantone sind sofortige Betriebsschliessungen aufgrund hygienischer Mängel sehr selten. In der Regel lassen sich die Probleme mit Sofortmassnahmen lösen.

Die Lebensmittelkontrolle erfolgt risikobasiert. Betriebe werden nach einer Kontrolle einer «Gefahrenstufe» zugeordnet (Gefahrenstufe 1= tiefste Gefahr, Gefahrenstufe 4 = höchste Gefahr). Der Bericht «Gesamtgefahrenermittlung inspizierte Lebensmittelbetriebe im Jahr 2012»<sup>14</sup> zeigt folgendes Bild:

- In der Kontrollregion «Urkantone» ist kein Betrieb der (höchsten) Gefahrenstufe 4 zugeordnet. (gesamtschweizerisch 0.7 Prozent aller Betriebe). 15 Kantone weisen einen prozentualen Anteil an Betrieben der Gefahrenstufe 4 aus (bis zu 3.5 Prozent), die meisten davon setzen für das Patent oder die Bewilligung einen Fähigkeitsnachweis voraus.
- 96.2 Prozent aller Betriebe der Kontrollregion «Urkantone» sind der Gefahrenstufe 1 und 2 zugeordnet (91.1 Prozent gesamtschweizerisch).

Die Fachstelle vertritt die Position, dass grundsätzlich jede Art von Weiterbildung zu begrüssen ist. Ob aber jemand sauber und hygienisch arbeite, habe nichts mit einem Fähigkeitsnachweis zu tun, sondern sei eine Frage der Persönlichkeit. Eine 2009 durchgeführte Kampagne, in der ausschliesslich Lebensmittel aus Kebabständen überprüft wurden, zeigte eine leicht tiefere Beanstandungsquote gegenüber der Beanstandungsquote der gesamten Kollektivverpflegungsbetriebe im Kontrollgebiet. Dies lässt zumindest die Vermutung zu, dass die im Rahmen einer Wirteprüfung erworbene, fachliche

---

<sup>14</sup> Verein Kantonschemiker der Schweiz, „Gesamtgefahrenermittlung inspizierte Lebensmittelbetriebe im 2012“

Qualität der Betriebsleitung keinen Kausalzusammenhang zur Hygienepraxis hat.

### **c) Kontrollstelle landesweiter Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV)**

Vor 1998 gab es keinen L-GAV für das Gastgewerbe. Im Jahre 1999 wurde unter den Sozialpartnern ein L-GAV vereinbart, und in der Kontrollperiode 1999/2000 wurden auf Anordnung der Aufsichtskommission landesweit 45 Stichproben durchgeführt.

Bezüglich der Kontrollen «Einhaltung L-GAV» sind keine aussagekräftigen Statistiken verfügbar. Dies deshalb, weil einerseits einzelne Jahre vertragslos waren und andererseits sich die Anzahl der jährlichen Kontrollen während Jahren mit schweizweit lediglich 45 Kontrollen auf sehr tiefem Niveau bewegte.

Gegenstand der Kontrolle sind die Einhaltung der Mindestlöhne, das Führen einer Arbeitszeiterfassung, die korrekte Entschädigung des 13. Monatslohns sowie die Erstellung einer Schlussabrechnung.

Ab 2001 liegen repräsentative Zahlen auf der Basis von angeordneten 1'000 Kontrollen pro Jahr vor. Seit 2005 (EU-Erweiterung, Personenfreizügigkeit) werden jährlich schweizweit 2'000 Kontrollen durchgeführt. Im Kanton Uri haben im Durchschnitt der Jahre 2012 bis und 2015 jährlich 13 Kontrollen stattgefunden.

Die Kontrollstelle äussert die Vermutung, dass die Häufigkeit der Betriebsleistungswechsel (Wechsel der verantwortlichen Personen) nicht abhängig davon ist, ob zur Führung des Betriebs ein Fähigkeitsnachweis verlangt wird. Dies, weil in Kantonen, in denen ein Fähigkeitsnachweis nötig ist, eine ähnliche Häufigkeit von Wechsel der verantwortlichen Person feststellbar ist.

### **d) Vollzugsstelle der Tripartiten Arbeitsmarktkommission UR, OW, NW (TAK)**

Besteht der Verdacht auf Schwarzarbeit, führt die Vollzugsstelle der TAK auf Anzeige hin im entsprechenden Betrieb eine Kontrolle durch und leitet notwendige Massnahmen ein.

## **4. Erwägungen zur Wiedereinführung des Wirtepatents**

### **4.1. Pro-Argumente**

Die Befürworterinnen und Befürworter einer Wiedereinführung des Wirtepatents vertreten den Standpunkt, dass eine fundierte Ausbildung das Fundament für den Erfolg eines Gastgewerbebetriebes ist und damit zur Professionalisierung der Branche beiträgt. Beim Fähigkeitsausweis handle es sich um einen Bereich des dringend erforderlichen Wissenstandes zur Führung eines Gastgewerbebetriebes (im engeren oder weiteren Sinn). Gerade der Wirteberuf kenne viele branchenfremde Neueinsteiger, die die Gesetzgebungen in den Bereichen Lebensmittelbereich, Hygiene, Arbeitsgesetz, Sozialversicherung oder Sicherheit nicht kennen und häufig von unrealistischen Voraussetzungen einer Betriebsführung ausgehen. Dank dieser hohen Anforderung und dank der Prüfung fangen Einzelne deshalb gar nicht an. Eine derartige Einstiegsbarriere sei im Wirteberuf sinnvoll, da sich heutzutage zu viele, teilweise völlig unqualifizierte Personen – zumeist mit wenig Erfolgsaussicht - im Gastgewerbe versuchen.

Der Fähigkeitsausweis garantiere, dass der Gastronomiebetreibende über die Grundkenntnisse in der Führung eines Gastgewerbebetriebes verfügt und diene gleichzeitig als Kontrollinstrument. Davon profitieren sowohl die Kundinnen und Kunden, als auch alle Angestellten.

Der Fähigkeitsausweis basiere auf dem sinnvollen Konzept, wonach die Prüfung der Fähigkeiten vor der Inbetriebnahme eines Betriebes erfolge und nicht zugewartet werden müsse, «bis etwas passiert».

Für die Wiedereinführung werden folgende Argumente und Überlegungen ins Feld geführt:

#### **a) Qualitätssicherung**

Ein Ziel des Wirtepatents besteht darin, die Qualität des Gastgewerbes zu verbessern – «nicht nur unmittelbar und direkt auf dem Teller oder bei der Bedienung» - sondern auch, indem Gastronomiebetreibende über bessere Grundkenntnisse der Backoffice-Anforderungen ihrer Arbeit und Branche verfügen. Ohne Wirteprüfung werden - mit dem Verweis auf die zahlreichen Quer- und Neueinsteiger, die sich im Gastgewerbe versuchen - Qualitätsbedenken geltend gemacht.

Gemäss GastroSuisse sichert der Fähigkeitsausweis die Qualität im Gastgewerbe und schützt die Öffentlichkeit, indem ein präventives Konzept zum Einsatz kommt. Dies bewirke, dass der Staat erst dann eingreifen muss, wenn die Gastronomiebetreibenden ihren Pflichten - über die im Voraus Kenntnis abzulegen sei - nicht ausreichend nachkommen.

#### **b) Konsumenten- und Arbeitnehmerschutz**

Die Befürworterinnen und Befürworter einer Wiedereinführung des Wirtepatents erachten hinreichende Kenntnisse zum Schutz von Konsumenten, Arbeitnehmenden und weiteren Anspruchsgruppen als zwingende Voraussetzung für eine Betriebsbewilligung in der Gastronomie. Der Nachweis lässt sich gemäss GastroSuisse am einfachsten über das Bestehen einer einschlägigen Prüfung erbringen, weil ein bloss repressives Element zur Durchsetzung des gesetzgeberischen Willens nicht genü-



ge. Im Sinne von «vorbeugen ist besser als heilen» sollen Gastronomiebetreibende minimale Kenntnisse nachweisen müssen, die dem Schutz und der Sicherheit von Gästen, Mitarbeitenden und anderen Anspruchsgruppen dienen. Eine gute Ausbildung und eine damit verbundene Steigerung der Qualität des kantonalen Gastgewerbes liege im öffentlichen Interesse.

#### **c) Basiswissen «Betriebswirtschaft»**

Die Wirteprüfung soll dazu führen, dass minimales betriebswirtschaftliches Basiswissen vorliegt, welches vor «Blauäugigkeit» schützt und Konkurse zu vermeiden hilft. Neben Kenntnissen in Lebensmittelhygiene sind beispielsweise Suchtprävention, Arbeitsrecht, Arbeitssicherheit, Rechnungswesen, Sozialversicherungsrecht und Mehrwertsteuerrecht nachzuweisen. Allerdings ist hier darauf hinzuweisen, dass viele dieser Themen von Gastronomen häufig an einen Treuhänder ausgelagert werden, um sich auf ihr Kerngeschäft – der Bewirtung ihrer Gäste - zu konzentrieren.

Durch den Erwerb von Grundkenntnissen in den erwähnten Bereichen sollen Gastgewerbebetreibende befähigt werden, Betriebe qualitativ besser und rentabler und damit auch nachhaltiger zu führen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter könnten auf mehr Sicherheit in ihrem Arbeitsverhältnis zählen, insbesondere bei der korrekten Auszahlung des Lohnes und der Abrechnung der Sozialversicherungsbeiträge. Korrekt geregelte Arbeitsbedingungen, weniger Ausfälle an Gebühren und Mehrwertsteuer und eine Reduktion von Rechtsstreitigkeiten bei Verstössen gegen die Arbeitsrechtsgesetzgebung seien im Interesse aller.

#### **d) Risikoverminderung**

Gemäss den Befürworterinnen und Befürworter einer Wiedereinführung des Wirtepatents könne dies dazu beitragen, verschiedene Risiken zu entschärfen:

- analog zur übrigen Wirtschaft soll eine sinnvolle Messlatte bestehen, um in der harten Konkurrenzsituation mit gut ausgebildetem Personal bestehen zu können.
- Wo Lebensmittel verarbeitet oder zubereitet werden, können aus gesundheitlichem Interesse keine Kompromisse eingegangen werden.
- Quereinsteiger, die ohne Grundkenntnisse schnell wieder aufgeben, sind häufig mit Totalverlust des eingesetzten Eigenkapitals konfrontiert und können zur Belastung für den Staat werden.

### **4.2. Gegen-Argumente**

Folgende Argumenten sprechen gegen die Wiedereinführung des Wirtepatents:

#### **a) Regulierungsintensität**

Man sollte den Herausforderungen des Gastgewerbes nicht über neue Gesetze und verschärfte Vorschriften begegnen. Die Qualität lässt sich nicht über ein Gesetz verbessern. «Schlechte Qualität» wird durch die Kundschaft sanktioniert, indem sie fernbleibt.

Der Konsumentenschutz ist mittels gewerbepolizeilichen Massnahmen gewahrt; die Gastronomiebe-

treibenden haben Vorgaben bau-, feuer-, lebensmittel-, gesundheits- und gewerbepolizeilicher Art einzuhalten. Grundsätzlich ist jede Art von Weiterbildung wünschenswert, ein entsprechender Fähigkeitsnachweis ist jedoch kein Garant für eine Sicherung oder Verbesserung der Qualität. Diese Meinung teilen auch die Vollzugsorgane der Lebensmittelkontrolle und des L-GAV. Hinweise auf vermehrte arbeitsrechtliche Auseinandersetzungen oder Konkurse in der Gastgewerbebranche (im Vergleich mit anderen Branchen) liegen nicht vor.

Die Führung eines Unternehmens ist, unabhängig von der Branche, eine Herausforderung. In Bezug auf die Bereiche Sozialversicherungen, Arbeits- und Steuerrecht sowie Arbeitssicherheit, aber auch bezüglich der Einhaltung von allgemeinen Rahmenbedingungen wie Lärm- und Umweltschutz gelten für alle die gleichen Regeln. Im Vergleich zu anderen Branchen stellen gesetzlich vorgeschriebene Anforderungen betreffend Unternehmensführungskennnisse eine übermässige Regulierung und eine damit verbundene Einschränkung der Wirtschaftsfreiheit dar, die aus marktwirtschaftlicher Sicht abzulehnen ist.

## **b) Ordnungspolitik**

Ein gut funktionierendes und vielseitiges Gastgewerbe ist für eine regionale Volkswirtschaft zweifellos wichtig. Die geforderte Wirteprüfung ist aber der falsche Weg. Er führt primär zu mehr unnötiger Bürokratie und Zusatzkosten für die Gastwirtschaftsbetriebe und auch für die Verwaltung. Damit einher gehen neue Barrieren für jene Neueinsteiger und Neueinsteigerinnen, die in den Jahren seit der Abschaffung des Wirtepatents mit innovativen Konzepten die Gastro-Szene belebt haben.

Bekannte lokale Beispiele lassen darauf schliessen, dass eine geeignete Nachfolgeregelung schon unter den jetzigen Bedingungen nicht einfach zu finden ist. Wenn eine potentielle Nachfolgerin oder ein potentieller Nachfolger zusätzlichen administrativen, zeitlichen und finanziellen Aufwand auf sich nehmen muss, um einen Betrieb zu übernehmen, wirkt sich das kaum positiv auf einen Übernahmehaus aus.

Da und dort wird moniert, dass die Verschärfung der Anforderungen und die Forderung nach einer Wiedereinführung des Wirtepatents primär den regionalen Gastroverbänden und Wirtkursanbietern zugutekäme. Die Kurse sind in verschiedenen Kantonen eine wichtige Einnahmequelle für Verbandssektionen.

## **c) Innovation**

Es zeichnet sich ab, dass auf dem Markt langfristig nur Bestand haben wird, wer sich an den ständig wandelnden Konsumbedürfnissen orientiert und die Kostenstrukturen entsprechend anpasst, die hohe Arbeitsintensität nicht scheut, sich auf ein Kleinmargengeschäft einstellt und bereit ist, ein hohes Qualitätsbewusstsein zu entwickeln, um sich von der Masse abzuheben. Wer über ein klares Profil verfügt und die Gastfreundschaft pflegt, hat Erfolg. Die Wiedereinführung eines Fähigkeitsnachweises liefert keinen Beitrag zur Bewältigung dieser Herausforderungen, sondern stellt vor allem eine zusätzliche Hürde dar, die innovative und kreative Angebote hemmt.

#### **d) Administrativer Aufwand**

Wer im Kanton Uri eine gastgewerbliche Dienstleistung erbringen will, benötigt dafür ein Patent. Dieses wird nur erteilt, wenn die Voraussetzungen erfüllt sind. Die Vollzugsbehörde kann somit einschreiten und das Patent nicht erteilen bzw. entziehen, sollte die verantwortliche Person nicht für eine einwandfreie Betriebsführung Gewähr bieten. Die vereinzelt «Problembetriebe» rechtfertigen eine flächendeckende Wiedereinführung eines Fähigkeitsnachweises nicht. Werden Probleme im Einzelfall festgestellt, so können diese punktuell und unter Beachtung des Grundsatzes der Verhältnismässigkeit mit konkreten Massnahmen angegangen werden.

Die Wiedereinführung eines Fähigkeitsnachweises hätte zur Folge, dass, ähnlich wie im GWG aus dem Jahr 1984, zahlreiche Betriebskategorien definiert werden müssten. Je nach Kategorie hätte ein Betrieb dann nicht nur mehr oder weniger Pflichten (Nachweis oder kein Nachweis bestimmter Kompetenzen), sondern auch mehr oder weniger Rechte. Diese komplexen Differenzierungen müssten administrativ umgesetzt, durchgesetzt und kontrolliert werden, was mit einem erheblichen, zusätzlichen Vollzugsaufwand verbunden wäre.

Der dafür notwendige, zusätzliche Ressourcenbedarf beim Kanton kann aktuell nicht abgeschätzt werden, da er von der konkreten Ausgestaltung der Regelungen abhängig ist. So oder so ist aber davon auszugehen, dass dieser zusätzliche Ressourcenbedarf «substanziell» wäre.

#### **e) Kosten**

Die Wiedereinführung eines Fähigkeitsnachweises hätte für Gastronomiebetreibende Kosten in beträchtlicher Höhe zur Folge, welche den Betrieb, bzw. die Betriebsaufnahme wirtschaftlich belasten und eine erhebliche finanzielle Hürde darstellt.

#### **f) Wirksamkeit**

Die Wirksamkeit der Wiedereinführung eines Fähigkeitsnachweises zur Erreichung der gesteckten Ziele lässt sich empirisch nicht nachweisen. Zwei aktuelle Fälle aus den Kantonen Luzern (Fähigkeitsausweis ist Voraussetzung für das Patent) und Zug (Fähigkeitsausweis ist keine Voraussetzung für das Patent) lassen darauf schliessen, dass der Nachweis der gesetzlich verlangten Kompetenzen allein kein Garant für den betriebswirtschaftlichen Erfolg eines Gastgewerbebetriebs ist. Während über den Zuger Ableger The Kitchen Zug AG im Oktober 2016 der Konkurs eröffnet wurde, ist in Luzern das Insolvenzverfahren gegen The Kitchen Luzern AG hängig<sup>15</sup>.

Ein ähnlicher Befund wurde im Kanton Graubünden nachgewiesen, wo seit 2007 dem Bewilligungsgesuch ein Nachweis beizulegen ist, dass in den letzten fünf Jahren nicht wiederholt oder schwerwiegend gegen die Lebensmittelgesetzgebung verstossen wurde. Zwischen 2008 und 2015 stellte der Kanton Graubünden gegen 1'000 Nachweise aus. Kein einziger musste verweigert werden. Dies lässt den Schluss zu, dass es sich dabei um eine wirkungslose Reglementierung handelt, deren einziger Effekt darin besteht, administrative Belastung für Gewerbebetreibende und Verwaltung zu verursachen.

---

<sup>15</sup> Urner Zeitung vom 22. Oktober 2016

Aktuelle, detaillierte Untersuchungen im Zusammenhang mit parlamentarischen Vorstössen im Bündner Parlament zeigen, dass nach dem Wegfall des Wirtepatentes objektiv betrachtet keine Trends zu Qualitätsverschlechterungen festzustellen waren. Betriebe mit hohem Risiko, die sich konstant auf sehr tiefem Niveau bewegen, reduzierten sich sogar in den letzten drei Jahren. Auch Hinweise auf vermehrte arbeitsrechtliche Auseinandersetzungen oder Konkurse im Gastgewerbe waren nicht feststellbar. Gemäss diesen Erhebungen lässt sich in der Schweiz kein statistisch signifikanter Zusammenhang zwischen Insolvenzen im Gastgewerbe und der Verpflichtung zum Abschluss von Wirtkursen nachweisen. Ebenso wenig lässt sich nachweisen, dass die Qualität der Gastrobetriebe in den Kantonen, die einen Fähigkeitsausweis vorschreiben, besser ist als dort, wo kein Nachweis gefordert wird.

## 5. Fazit/Schlussfolgerungen

Vor rund 20 Jahren kam es zum grossen Liberalisierungsschub im Gastgewerbe, der mit dem revidierten GWG vom 1. Januar 1999 auch den Kanton Uri erfasste. Für innovative Neueinsteiger und Neueinsteigerinnen wurde es deutlich einfacher, einen Betrieb zu eröffnen.

Es ist unbestritten, dass die Situation für das Gastgewerbe schwierig ist. Der Strukturwandel ist schweizweit im Gang - und zwar unabhängig davon, ob der Standortkanton des Betriebs zur Ausübung der gastgewerblichen Dienstleistung einen Fachnachweis verlangt oder nicht. Der Verlauf des Wandels ist regional unterschiedlich und die Anpassung der Strukturen gelingt nicht überall gleich gut bzw. ist nicht überall gleich schnell möglich. Vor allem ländliche Gegenden und Berggebiete haben die grössten Probleme. Deshalb sollten aber die Hürden für den Markteintritt gerade dort nicht unnötig hoch sein.

Die Dichte von gastgewerblichen Betrieben in der Schweiz ist nach wie vor sehr hoch und kann ebenfalls nicht mit der Voraussetzung eines Fähigkeitsnachweises in Verbindung gebracht werden.

Während in der Hotellerie eine «klassische Strukturbereinigung» erfolgt, führt der Verdrängungskampf in der Gastronomie tendenziell eher dazu, dass nicht überlebensfähige Betriebe zwar vom Markt verschwinden, aber postwendend ein Nachfolger bzw. eine Nachfolgerin sein/ihr Glück versucht. Auch steigt in allen Kantonen die Anzahl an kleinen Gastronomie-Betrieben gegenüber der Anzahl an klassischen, traditionellen Betrieben. Nach Ansicht der Postulanten resultiert diese hohe Fluktuation aus der Tatsache, dass das «*Verhältnis von Rechten und Pflichten der Gastwirte in eine Schiefelage geraten sei*». Der Grund für diese Entwicklung - von den Postulanten als «*Wildwuchs*» bezeichnet - liegt aber weniger darin, dass im Kanton Uri kein Fähigkeitsnachweis vorausgesetzt wird. Viel mehr ist er anderen Faktoren geschuldet.

Die Postulanten vertreten die Meinung, dass das «*JEKAMI*» im Urner Gastwirtschaftswesen zu einem markanten Qualitätsverlust geführt hat. Die Erfahrungen der Vollzugs- und Kontrollorgane zeigen diesbezüglich keinen Handlungsbedarf auf. Im Vergleich mit Kantonen, die einen Fähigkeitsnachweis verlangen, schneidet der Kanton Uri durchschnittlich ab. Subjektiv mag man im Urner Gastwirtschaftswesen einen Qualitätsverlust feststellen. Dieser kann aber nicht darauf zurückgeführt werden, dass für das Erbringen einer gastgewerblichen Dienstleistung kein Fähigkeitsnachweis mehr erbracht werden muss. Vielmehr sind die in Kapitel 1.2.3 beschriebenen Fakten dafür verantwortlich.

Die dargelegten Überlegungen führen zu folgenden Schlüssen:

- a) Die Wiedereinführung der Wirteprüfung als Voraussetzung für die Erteilung eines Patents zur Führung eines Gastgewerbebetriebs hat mehr Nach- als Vorteile. Eine zwingend geforderte Wirteprüfung per Gesetz schießt am Ziel vorbei. Deshalb ist darauf zu verzichten.
- b) Der Regierungsrat lehnt die geforderte Gastwirtschaftsgesetzrevision, welche mit der zugrunde gelegten Regulierungsphilosophie quer in der Landschaft liegt, ab. Wirtschaft und Gewerbe dürfen von der Politik erwarten, dass sie von zusätzlichen Regulierungen, deren Nutzen nicht nachgewiesen werden kann, verschont werden. In Anbetracht des aktuell angespannten wirtschaftlichen

Umfelds würde dies eine erhebliche Zusatzbelastung für die Urner Gastronomiebetreibenden bedeuten. Unsere Gastronomie soll mit Kreativität, Eigeninitiative, Kundenorientierung, Qualität der Küche, Gastfreundlichkeit, mit Ambiente und mit zeitgemässen Gastro-Konzepten überzeugen und nicht durch Nachweis von absolvierten Kursen und Lehrgängen.

- c) Die Verquickung des Wirtepatents mit dem kantonalen Gastgewerbegesetz würde nicht zu einem Qualitätsschub führen, sondern innovative Personen daran hindern, ins Gastgewerbe einzusteigen.
- d) Ein Wirtepatent-Obligatorium würde unklare Formen von Abhängigkeitsverhältnissen mit Patentinhabern schaffen und einen Bürokratieschub verursachen.
- e) Gute und schlechte Gastronomiebetreibende bzw. erfolgreiche und nicht erfolgreiche Betriebe werden nicht durch das Bestehen einer Wirteprüfung selektiert. Die Qualität und der Erfolg im Gastgewerbe hängen massgeblich von der Erfahrung und der Persönlichkeit des Wirtes oder der Wirtin ab und auch davon, ob sich der Betrieb von anderen abhebt, bzw. ob der Mix von Angebot, Ambiente und Preisniveau kundenfreundlich und publikumsgerecht ist. Die Realität zeigt, dass der Gast durchaus in der Lage ist, zwischen guten und schlechten Restaurants zu unterscheiden.
- f) Dort, wo die Kundschaft nicht hinsieht bzw. nicht hinsehen kann (z. B. bei der Hygiene), bieten die gesetzlichen Rahmenbedingungen genügend Schutz.
- g) Wirtekurse sind dann sinnvoll, wenn sie freiwillig und spezifisch sind und dann besucht werden, wenn sie gebraucht werden - eine einmalige, zwangsverordnete Schnellbleiche bringt keinen qualitativen Vorteil.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass auf die Wiedereinführung der Wirteprüfung als Voraussetzung für die Erteilung eines Patents zur Führung eines Gastgewerbebetriebs aus den dargelegten Gründen zu verzichten ist.