

Wirtschaft

Börse

SMI
10479 Punkte

-2.2%



Die Besten

Lonza N +0.9%
Swatch Group I -0.9%
Nestlé N -1.0%

Die Schlechtesten

Novartis N -4.9%
Swiss Life N -3.6%
CS Group N -3.3%

Dow Jones Ind. 27081 Punkte

Nasdaq Comp. 8965 Punkte

-3.2%

-2.8%

Euro in Franken 1.062 0.06%
Dollar in Franken 0.976 -0.14%
Euro in Dollar 1.088 0.18%
GB-Pfund in Franken 1.270 0.51%
Öl (Nordsee Brent) in Dollar 55.57 -0.2%
Gold (Unze) in Dollar 1652.40 -1.3%
Silber (Unze) in Dollar 18.87 1.0%

Nachrichten

Industriezölle sollen beibehalten werden

Importe Die Wirtschaftskommission des Nationalrats will nicht auf die bundesrätliche Vorlage zur Abschaffung der Industriezölle eintreten. Swissem kritisiert den Entscheid. Industriezölle seien ein Anachronismus. Die Wertschöpfungsketten in der Industrie seien heute international organisiert. Zölle und Zolladministration erhöhten die Produktionskosten und verursachten unnötigen administrativen Zusatzaufwand. Die Industrie brauche keinen Schutz vor Importen. Für die MEM-Industrie allein würde eine Kostensenkung von rund 125 Millionen Franken jährlich resultieren. (red)

Finma überprüfte Notfallpläne

Banken Die Eidgenössische Finanzmarktaufsicht (Finma) hat die Stabilisierungs- und Abwicklungspläne der systemrelevanten Banken in der Schweiz überprüft. Während die Notfallpläne im Rahmen des «Too Big to Fail»-Systems der Grossbanken Credit Suisse und UBS umsetzbar sind, erfüllen jene von Postfinance, Raiffeisen und ZKB die gesetzlichen Anforderungen laut dem Regulator noch nicht ganz. (sda)

Der Jobboom in der Schweiz hält an

Arbeitsmarkt Auch im Schlussquartal 2019 wuchs die Zahl der Stellen weiter, und zwar um 1,2 Prozent innert Jahresfrist. Die Mehrheit der Unternehmen will ihre Belegschaft weiter ausbauen. Das Bundesamt für Statistik zählte im vierten Quartal 5,13 Millionen Beschäftigte in der Schweiz. Sowohl in der Industrie und im Baugewerbe (+1,4 Prozent) als auch im Dienstleistungssektor (+1,2 Prozent) wuchs die Zahl der Stellen. (sda)

Novartis prüft Bericht über Nebenwirkungen

Pharma Novartis geht Berichten über schwere Nebenwirkungen seines Augenmedikaments Beovu nach. Die Arznei wird gegen die Augenerkrankung AMD eingesetzt. Gemäss Berichten der American Society of Retina Specialists kam es bei vierzehn Patienten zu Entzündungen der Netzhautgefässe. (sda)

Fehlbare Beizer kommen mit tiefen Bussen davon

Gastronomie Strafen für Verstösse gegen das Lebensmittelgesetz fallen milde aus – wenn die Täter überhaupt auffliegen. Denn einige Kantone kontrollieren nicht so häufig, wie es der Bund vorschreibt.

Roland Gamp, Catherine Boss, Sylvain Besson und Sven Cornehlis

Der Beizer machte so ziemlich alles falsch, was ein Beizer falsch machen kann. «Schmutziges Besteck vom Vortag» fanden die Solothurner Inspektoren laut Strafbefehl in seinem Restaurant, zudem auch «Insektenlarven unter der Spülmaschine» oder «Einsätze für die Abwaschmaschine direkt auf dem Fussboden». Ein Reinigungsplan fehlte genauso wie die obligatorische Dokumentation der Wareneingänge.

Dann war auch noch der Tiefkühler «massiv» verschmutzt, wie aus den Akten hervorgeht, der Wirt lagerte «Poulet im eigenen Saft». Eine Probe Tofu war stark kontaminiert mit Staphylokokken. Die Erreger können gefährliche Infektionen bei den Gästen auslösen. Trotzdem musste der Gastronom nur 400 Franken Busse bezahlen.

Bis zu 40 000 Franken würde das Lebensmittelgesetz grundsätzlich erlauben. «Aber das kommt in der Praxis nicht vor», sagt Michael Beer, Vizedirektor des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Ihm sei bisher nur eine Busse von über 10 000 Franken bekannt. «Notorische Wiederholungstäter lassen sich von einem Betrag von 1000 Franken kaum beeindrucken», sagt Beer.

500 Franken für Ungeziefer

Das Tamedia-Recherchedesk berichtete in den vergangenen Tagen über bedenkliche Zustände in einem Teil der Schweizer Restaurant- und Hotelküchen. Eine Analyse von über 270 Strafrechtsentscheidungen nach Lebensmittelgesetz offenbarte schwere Verstösse gegen die Hygienevorschriften, aber auch dreisten Etikettenschwindel. Jetzt zeigt sich: Die Bussen für solche Delikte fallen regelmässig tief aus.

In einer Basler Beiz zum Beispiel war das Gemüse so stark verunreinigt, «dass die Ware als gesundheitsgefährdend beurteilt werden musste», wie die Staatsanwaltschaft schreibt. Die Bedingungen in einem Lausanner Lokal «liessen stark zu wünschen übrig», so die Inspektoren. Überall habe man Schmutz gefunden, unter dem Tresen «lebendiges Ungeziefer». Lediglich 500 Franken betrug die Busse für die Wirte dieser beiden Betriebe.

«Es kann sich rentieren»

Zudem finden sich in den Strafakten von 2018 auch mehrere Fälle, in denen Gastronomen ihre Kunden mit falschen Angaben täuschten und so wohl gutes Geld verdienten. Aber zur Strafe keine 1000 Franken bezahlen mussten. «Solche Bussen sind viel zu tief», sagt Sara Stalder, Geschäftsleiterin der Stiftung Konsumentenschutz. «Es kann sich für einen Betrieb deshalb rentieren, ein Strafverfahren in Kauf zu nehmen.»

Tatsächlich lassen sich die schwarzen Schafe der Branche kaum beeindrucken. Etwa in



Verstösse gegen das Lebensmittelgesetz werden meist nur mit wenigen Hundert Franken Busse bestraft. Illustration: Benjamin Güdel

jedem zweiten Strafbefehl ist vermerkt, dass die Kontrolleure schon in der Vergangenheit Mängel festgestellt hatten. So gibt es Beizer, die bei vier oder fünf Kontrollen in Folge durchfallen. Aber auch Wiederholungstäter, die schon dreimal einschlägig verurteilt sind, verstossen erneut gegen das Lebensmittelgesetz. «Wirklich funktionieren würde

Restaurant Report



es am Ende nur, wenn die Inspektionsberichte und die Urteile in schweren Fällen mit Namen publiziert werden könnten», sagt Simon Burger, Leitender Staatsanwalt im Kanton Aargau. Er selbst könne Geldstrafen und Bussen verhängen, «aber notorische Wiederholungstäter hält das nicht zwingend auf». Klar werde eine Veröffentlichung als Pranger empfunden, sagt Burger, in vielen Ländern sei dies aber völlig normal.

Der Staatsanwalt kritisiert auch, «dass die Kantone das Problem nicht verwaltungsrechtlich strikter angehen». Er vergleicht die Situation mit Rasern auf der Strasse. «Sie müssen in schweren Fällen nicht nur Geldstrafen und Bussen zahlen, das Amt nimmt ihnen auch den Führerschein weg.»

Analog dazu könnten Kantonschemiker einen Betrieb umgehend zumachen. Unveröffentlichte Daten des BLV zeigen jedoch: Nur gegen 18 Restaurants ordneten die Behörden im Jahr 2018 eine sofortige Schliessung

an. Bei gleichzeitig 789 Strafanzeigen zeigen eine geringe Quote.

Eigentlich sind die Regeln klar: Alle zwei Jahre müssen die Kantone jeden sogenannten Kollektiv-Verpflegungsbetrieb mit eigener Küche, also jedes Restaurant, kontrollieren. Im Minimum. So hielt es der Bundesrat per Verordnung fest.

Knapp die Hälfte geprüft

Eine Umfrage dieser Zeitung bei allen kantonalen Ämtern zeigt nun ein anderes Bild. Laut ihnen gab es 2018 landesweit knapp 59 000 Betriebe. Geprüft wurden nur 46 Prozent. Das liegt zwar noch ungefähr im Soll. Die kantonalen Unterschiede sind aber enorm. So statteten die Genfer Inspektoren sechs von zehn Beizen einen Besuch ab, die Tessiner hingegen inspizierten nur zwei von zehn.

«Es gibt tatsächlich Kantone, die nicht im vorgeschriebenen Rahmen kontrollieren», sagt BLV-Vizedirektor Beer. «Wir können auf die verantwortlichen Kantonschemiker zugehen, ihnen das Problem aufzeigen. Einigen hilft dies, zusätzliche Stellen zu erhalten, bei anderen hat es keine Wirkung.» Natürlich sei dies aus Sicht des Bundes unbefriedigend, sagt Beer, es gehe am Ende um die Gesundheit der Gäste. «Allerdings fehlt uns eine konkrete Handhabe, um für mehr Kontrollen zu sorgen. Die Verantwortung für den Vollzug liegt bei den Kantonen.»

Das Problem: Während verschiedene Regierungen in den letzten Jahren bei den Lebensmittelinspektoraten Stellen eingespart haben, wächst die Branche. In Luzern gibt es 43 Prozent mehr Lebensmittelbetriebe als vor zehn Jahren, in Genf wuchs

die Branche in fünf Jahren um 20 Prozent. Und neben der steigenden Zahl an Restaurants habe man aber auch mehr Aufgaben, sagt der Berner Kantonschemiker Otmar Deflorin. «Wir müssen heute auch noch Tattoo-Studios kontrollieren, Solarien oder das Dusch- und Badewasser in öffentlichen Bädern.» Es sei korrekt, dass gewisse Kantone die Vorgaben des Bundes nicht einhalten könnten. «Das liesse sich nur ändern, wenn sie mehr Personal erhalten», sagt Deflorin, Präsident der Kantonschemiker der Schweiz.

Mehr Stellen im Tessin

Sara Stalder vom Konsumentenschutz kritisiert die Sparpolitik der Kantone bei den Lebensmittelinspektoren. «Eigentlich sollte das Gegenteil passieren. Denn das sind die wichtigsten Instanzen, um dafür zu sorgen, dass wir von Lebensmitteln nicht krank werden und dass es keine Betrügereien gibt», sagt sie.

Die Jahresberichte der kantonalen Ämter zeigen, wie knapp die Ressourcen sind. Sieben Mitarbeiter vom Freiburger Inspektorat für Lebensmittel mussten zuletzt weit über 1500 Kontrollen abwickeln. Das Genfer Inspektorat kam auf 11,5 Vollzeitstellen und hatte mehr als 3000 Beizen zu kontrollieren.

Im Tessin wiederum wurde bereits reagiert. Zwei neue Mitarbeiter stehen seit September im Einsatz. Kantonschemiker Marco Jermini betont, dass die Lebensmittelsicherheit auch zu vor gewährleistet war. Er sagt aber auch: «Ob diese Zahl neuer Mitarbeiter ausreichen wird, um das Ziel der Kontrollen zu erreichen, muss die Zukunft zeigen.»

Grosse kantonale Unterschiede

Lesebeispiel: 39% der 1445 Kollektiv-Verpflegungsbetriebe in Neuenburg wurden 2018 kontrolliert.

Kantone	Anzahl Betriebe	Davon kontrolliert
TI	2398	20%
SO	1790	27%
VS	3131	37%
NE	1445	39%
BS	2084	40%
VD	4032	40%
LU	2129	41%
TG	1500	41%
BL	905	42%
SH, AR, AI*	1305	42%
GR, GL*	5300	44%
UR, SZ, OW, NW*	2359	44%
JU	709	49%
FR	1632	49%
SG	5633	49%
BE	6500	50%
ZG	660	52%
ZH	8954	53%
AG	3221	56%
GE	3058	63%

Ausser im Kanton Waadt (2019) gelten die Zahlen für 2018. *Gewisse Kantone sind als Einheit organisiert.

Grafik: kmh/Quelle: Umfrage RD

Über die Recherche

Das Tamedia-Recherchedesk erhielt gestützt auf das Öffentlichkeitsprinzip Einsicht in über 270 Strafrechtsentscheidungen nach Lebensmittelgesetz aus verschiedenen Kantonen. Die Akten wurden anonymisiert, damit keine Rückschlüsse auf Personen möglich sind. Zudem machte das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit auch Daten der kantonalen Inspektionen zugänglich. Diese zeigen, wie oft kontrolliert wird, welche Beanstandungen vorkommen und was die Konsequenzen sind. (red)