

Kommentar

Zürich piesackt Firmen mit unnötigen Vorschriften und Gebühren – und würgt so das freie Unternehmertum ab

16.04.2026 Isabel Heusser

In der grössten Schweizer Stadt gibt es zu viele bürokratische Hürden für das Gewerbe. Wer die Wirtschaft als Partner bezeichnet, sollte aufhören, sie wie eine Bittstellerin zu behandeln. Kommentare

Auf dem Papier hat die Stadt Zürich ein Herz für Beizer. Erst recht, wenn es um die Boulevardgastronomie geht. Die trage nämlich «wesentlich zur Attraktivität und Lebendigkeit von öffentlichen Stadträumen bei», schwärmt die Stadt in einem entsprechenden Leitfaden.

Für viele Gastronomen ist die Nutzung des Aussenraums ein entscheidender Wirtschaftsfaktor, und Stadtbewohner sowie Besucher schätzen das Angebot.

Von einer «partnerschaftlichen Zusammenarbeit» zwischen Verwaltung und Restaurantbetreibern ist im Leitfaden die Rede. Das elf Seiten lange Werk ist als Unterstützung für Wirtinnen und Wirte gedacht.

Die Realität ist allerdings, dass die rot-grün regierte Stadt diese «partnerschaftliche Zusammenarbeit» eigenartig interpretiert. In jüngster Zeit hat sie zahlreiche Gastronomen mit ihrer strengen Gebührenpraxis verärgert. Vor allem aber regelt die Stadt bis ins kleinste Detail, was «Individualität» beim Wirten bedeutet.

Der kleinliche Leitfaden ist kein Einzelfall. Die Stadt engt Firmen ganz grundsätzlich ein. Statt dass sie Spielraum für freies Unternehmertum lässt, müssen sich Firmen mit verkopften Vorgaben herumschlagen. Das merken im Kleinen Geschäftsbesitzer, die sich wegen neuer Verkehrskonzepte Sorgen um ihre Existenz machen, weil Autos ausgesperrt werden sollen. Und das merken Investoren im Grossen, wenn es darum geht, Unternehmen anzusiedeln.

So legt Zürich ganz genau fest, wie Gewerbezone zu nutzen sind. 2018 hat die Stadt die «Industriezone III» eingeführt. Sie verpflichtet Investoren, nachzuweisen, dass mindestens ein Drittel der Betriebsfläche «industriell-gewerblich» genutzt wird. Auf diesen Flächen ist die Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln, Maschinen, Möbeln, ja sogar von Waffen erlaubt.

Das Problem daran ist: Die Stadt orientiert sich nicht an der Nachfrage, sondern besteht auf dieser Nutzung. Verkaufsflächen und Ausstellungsräume etwa sind partout nicht erlaubt. Und für jedes Atelier und jeden Mieter muss der Investor ein Betriebskonzept erarbeiten und dem Kreisarchitekten zur Genehmigung vorlegen.

Diese starrsinnigen Vorgaben führen zu Leerständen mitten in der Stadt, wie die «NZZ am Sonntag» aufzeigte. In einem vor drei Jahren neu eröffneten Geschäftshaus in Zürich-Binz etwa, das diese Drittel-Regel einhalten muss, sind bis heute drei von fünf Gewerbeflächen unvermietet – trotz unmittelbarer Nähe zu Autobahn und Bahnhof.

Der Unmut über diesen Regulierungseifer ist gross. Betriebe in der Stadt sehen die Bürokratie als eine der grössten Schwächen des Standorts Zürich, wie die jüngste Firmenbefragung gezeigt hat. Die Zufriedenheit der Firmen ist auf einen historischen Tiefstand gesunken. Nur noch 62 Prozent der Befragten geben an, mit dem Standort glücklich zu sein.

Sogar Menutafeln sind reguliert

Das Potenzial, den Verwaltungsapparat herunterzuschrauben, ist riesig. In der Gastronomie ist die Detailversessenheit der Behörden besonders eklatant. Wer in Zürich ein Boulevardcafé betreiben will, wird mit Vorgaben erschlagen. Sie reichen

von der maximalen Grösse von Strandkörben (2 × 2 × 2 Meter) oder der Breite von Menutafeln (0,8 × 1,2 Meter) über Beschriftungen von Schirmen (müssen werbefrei sein) bis hin zu Abständen zu Brunnen (mindestens 3 Meter). Die Farbe des Mobiliars dürfen Beizer grosszügigerweise noch selbst auswählen.

Der Ausdruck «Leitfaden» klingt unverbindlich, aber die Stadt meint es ernst mit ihren Bestimmungen. Gleichzeitig zeigt die Verwaltung wenig Flexibilität, wenn Gewerbetreibende oder Gastronomen Einbussen wegen öffentlicher Baustellen haben. Von denen gibt es in Zürich mehr als genug. Allein in diesem Jahr wird an 134 Orten in der Stadt der Boden aufgerissen. Wenn wegen Staub und Lärm die Kunden und Gäste ausbleiben, macht sich das schnell in der Kasse bemerkbar.

Doch unverschuldet tiefere Einnahmen scheinen die Stadt kaum zu kümmern. Als das Restaurant Bohemia am Kreuzplatz im letzten Sommer seine Gäste wegen mehrerer Baustellen nur selten im Freien bedienen konnte, sollte es trotzdem einige tausend Franken Gebühren für die Nutzung der Aussenflächen zahlen. Später erliess die Stadt zwar rund die Hälfte des Betrags. Doch der Frust bei den Restaurantbetreibern blieb.

Das «Bohemia» hat das Glück, dass es von einer AG mit mehreren Betrieben geführt wird. Ein eigenständiger Betrieb hätte seine Reserven wohl rasch aufbrauchen müssen. So sieht Gewerbeförderung in der Stadt Zürich aus.

Noch stärker mit den Folgen von Baustellen zu kämpfen haben Betriebe im Nieder- und Oberdorf, wo die Stadt seit 2023 die Werkleitungen erneuert. Manche Geschäftsbesitzer klagen über 75 Prozent tiefere Umsätze. Doch Einbussen müssen die Inhaber selbst tragen. Entschädigungen gibt es laut der Stadt nur bei «übermässigen Immissionen» – und das sei in der Altstadt wegen der etappierten Arbeiten nicht der Fall.

Für Betroffene ist das ein schwacher Trost. Vor allem, weil die Stadt Zürich durchaus bereit ist, Unternehmen finanziell zu unterstützen. Nämlich dann, wenn es um den Klimaschutz geht. In einem Förderprogramm zahlt die Stadt Millionen von Franken an Startups und Nonprofitorganisationen, die ganz im Sinne der städtischen Netto-Null-Ziele wirtschaften. Erwünscht sind in Zürich scheinbar bloss Unternehmen, die sich politisch rot-grün korrekt benehmen. Allen anderen wird das Leben schwermgemacht.

Selbstverständlich versucht die Stadt, auch Restaurants zu mehr Nachhaltigkeit zu bewegen. Wer eine Charta für ein «klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot» unterzeichnet, kann Beratungen in Anspruch nehmen. Dabei ist dieses Nudging komplett unnötig. Heute führt jeder Burgerladen eine vegetarische Alternative – weil die Gäste danach fragen.

Lichterketten, amtlich genehmigt

Noch vor wenigen Jahren standen die Zeichen gut, dass die Stadt Unternehmen mehr Flexibilität gewähren will. Nach der Pandemie erlaubte sie Restaurants und Bars, die grosszügigere Nutzung der Aussenflächen beizubehalten. Stolz verkündete die Stadt, dass sie künftig auch grosse Pflanzentöpfe erlaubt, den Mindestabstand zu Bäumen reduziert und die Sommersaison erweitert.

Doch wer auf mehr Flexibilität in anderen Bereichen gehofft hatte, wurde enttäuscht. Die Ernüchterung folgte, als Gastronomen es an der für ihre Kargheit vielgescholtenen Europaallee wagten, für mehr Gemütlichkeit zu sorgen. Sie schmückten die Aussenbereiche ihrer Betriebe mit Lichterketten und Dekoration. Da erreichte sie eine Mitteilung der Stadt: Alles muss weg. Auf der schwarzen Liste stehen auch Kunstobjekte, Sonnensegel, Feuerstellen, Podeste, Teppiche, grosse Abfallbehälter oder Musik.

Dass der Regulierungseifer der Stadt selbst vor der Fassadengestaltung nicht haltmacht, zeigt eine weitere Episode exemplarisch: Da wollte die Stadt Wirten verbieten, neue Biersignete anzubringen – wegen des Jugendschutzes und der Suchtmittelprävention. Erst nachdem die Bürgerlichen protestiert hatten, kam der Stadtrat zur Besinnung.

Einen laufenden Kleinkrieg liefert sich die Stadt hingegen mit der «**Outback Lodge**» am Stadelhofen. Obwohl die **Familie Wiesner Gastronomie** Miete für die Aussenflächen auf Privatgrund zahlt, müssen sie der Stadt Gebühren abliefern, um die

Flächen nutzen zu dürfen. 20 000 Franken sind es pro Jahr.

Eine unfaire Praxis. Denn der Pächter zahlt doppelt für die Boulevardflächen: Miete an den Grundeigentümer, Gebühren an die Stadt. Er hat beschlossen, sich juristisch gegen diese Praxis zu wehren, und geht vor Bundesgericht. Dabei könnte die Stadt auch selbst auf die Idee kommen, dass diese Gebührengängelei stossend ist. Kein Wunder, kommen städtische und kantonale Amtsstellen in der Zürcher Firmenbefragung schlecht weg.

Bis sich Verbesserungen durchsetzen, braucht es einen langen Atem. Für die Gastronomie hat eine breite Mehrheit im Stadtparlament Lockerungen erreicht. Neu sollen Aussenbeleuchtungen erlaubt sein.

Die amtlich genehmigten Lichterketten sind ein erster kleiner Schritt, errungen vom Parlament. Der rot-grüne Stadtrat wäre alleine nicht auf die Idee gekommen.

Selbstverständlich sind beim Gewerbe und in der Gastronomie Sicherheitsvorschriften oder Regeln für den Brandschutz nötig. Wenn aber die Stadt ernsthaft Vorschriften über die Grösse von Strandkörben macht oder Girlanden verbietet, würgt dies das kreative Unternehmertum ab – und nimmt Gewerblern Lust, etwas Neues aufzubauen.

Gleiches gilt für die rigide Gebührenpraxis der Stadt. Sie führt zu weit. Dass Unternehmen für Flächen zahlen sollen, die sie monatelang nicht benutzen können, ist widersinnig.

Es ist widersprüchlich, Gewerbe und Gastronomie als wichtigen Teil des Stadtlebens zu rühmen und sie gleichzeitig zu piesacken. Deshalb sollte die Stadt die Vorschriften lockern, Gebühren wenn möglich senken – und endlich mit ihrem Mikromanagement aufhören.

