



An den Grossen Rat

17.5368.02

PD/P175368

Basel, 10. Januar 2018

Regierungsratsbeschluss vom 9. Januar 2018

Schriftliche Anfrage Stephan Schiesser betreffend „Verpflegungsangebote auf dem Marktplatz, gleich lange Spiesse“

Das Büro des Grossen Rates hat die nachstehende Schriftliche Anfrage Stephan Schiesser dem Regierungsrat zur Beantwortung überwiesen:

„Der Basler Stadtmarkt hat in den vergangenen Jahren immer mehr den Charakter einer "Verpflegungsmeile" bekommen - und dies nicht erst, seit Food-Trucks auffahren. Das belebt den Marktplatz, aber nur während der Mittag-Essenszeit.

Am Montag hat es auf dem Marktplatz jeweils ein gutes Dutzend Anbieter von verzehrfertigen Speisen und Getränken. An den übrigen fünf Markttagen gibt es etwas weniger Anbieter, im Durchschnitt sind es neun.

Unter anderem stehen seit einigen Jahren während des Marktes zahlreiche Tische und Sitzgelegenheiten auf dem Platz. Diese werden von den Markt-(platz) Besuchern rege benutzt, um bei Ständen oder Imbisswagen erworbene Speisen und Getränke zu konsumieren. Diese Verzehrmöglichkeit vor Ort führt dazu, dass die Verpflegungsanbieter auf dem Marktplatz nicht mehr vorwiegend Speisen zum Mitnehmen (Take-Away 2.5% MwSt.) verkaufen, sondern eine Art Open-Air-Restaurant-Szene (8% MwSt.) entstand.

Der wesentlich grössere und schöne Wochenmarkt in der Berner Altstadt hat übrigens nur gerade vier Imbissstände, sowie zwei Marroniverkäufer, vor allem aber keine Tische, nur ein paar "Parkbänkchen" bei einer Baumgruppe.

Der Kanton Genf resp. dessen "Département de l'emploi, des affaires sociales et de la santé" hat im Herbst 2015 anlässlich des «Geneva Street Food Fest» Hygienekontrollen durchgeführt. Von 56 anwesenden Imbisswagen wurden 46 inspiziert. 28 Food-Trucks wurden beanstandet, weil sie den gesetzlichen Anforderungen nicht genügten. Defizite gab es besonders bei der Hygiene-Selbstkontrolle, der mikrobiologischen Qualität von Speisen, der Infrastruktur (vor allem ungenügende Handwaschgelegenheiten) und der Lagerung bzw. der Einhaltung der Kühlkette. Viele Betreiber waren nicht einmal ihrer Pflicht nachgekommen, sich beim Lebensmittelinspektorat anzumelden.

In diesem Zusammenhang stellen sich mir folgende Fragen, um deren Beantwortung ich den Regierungsrat höflich ersuche:

- Wieso stehen auf dem Marktplatz so viele Tische mit Sitzgelegenheiten? Wem gehören diese, wer stellt sie auf und baut sie wieder ab? Wer räumt die Tische ab und reinigt sie während der Betriebszeiten? Wo wird dieses Mobiliar gelagert?
- Falls die Tische und Sitzgelegenheiten der öffentlichen Hand gehören: Bezahlen die einzelnen Standbetreiber einen regelmässigen Beitrag an deren Benutzung und Instandhaltung.
- Falls die Tische und Sitzgelegenheiten einem oder mehreren Standbetreibern gehören: Verfügen diese Anbieter über eine Bewilligung als Restaurationsbetrieb? Wenn Nein: Dürfen auch Take-Away-Anbieter an anderen Standorten grosszügige Verzehrmöglichkeiten vor Ort anbieten, ohne unter das Gastgewerbe zu fallen?
- Entrichten die Anbieter von verzehrfertigen Speisen und Getränken tiefere, gleich hohe oder höhere Standmieten wie die übrigen Marktstände?
- Wie hoch ist die "Miete" der Allmend verglichen mit den Allmendgebühren für Boulevardwirtschaften? Falls die Verpflegungsanbieter auf dem Marktplatz Allmendgebühren bezahlen: Werden die Verpflegungszonen mit Tischen und Sitzgelegenheiten in die Berechnung der Fläche einbezogen?

- Hat das Lebensmittelinspektorat Basel-Stadt schon einmal systematische Kontrollen von Food-Trucks und ähnlichen Anbietern vorgenommen? Wenn ja, mit welchen Resultaten? Wurde dabei darauf geachtet, ob Personaltoiletten und Handwaschbecken vorhanden waren? Wurde kontrolliert, wo die Speisen gekocht resp. zubereitet werden, und ob insbesondere beim Transport zum Verkaufspunkt die Kühlkette eingehalten wird? Wurden auch die Produktionsorte Kontrollen unterzogen? Existiert ein Hygienekonzept?
- Wenn bisher keine systematischen Kontrollen von Imbisswagen erfolgten: Ist der Regierungsrat, z.B. aufgrund der Genfer Resultate, der Ansicht, solche Kontrollen wären sinnvoll?
- Welches sind die Voraussetzungen, damit Food-Trucks auf Fettabscheider verzichten dürfen? Dürfen die Imbissstände und Food-Trucks auf dem Marktplatz ihr Abwasser und flüssige Abfälle in die Dohlen schütten? Wie entsorgen sie ihre Speiseabfälle? Wie werden die übrigen Abfälle entsorgt? Werden hierfür Bebbi-Säcke genommen?
- Wer reinigt nach Marktschluss den Platz? Falls die Verpflegungsanbieter die Umgebung ihrer Stände und die Konsumationszonen selber reinigen: Bezahlen Sie hierfür eine kostendeckende Entschädigung?

Stephan Schiesser“

Wir beantworten diese Schriftliche Anfrage wie folgt:

Zum Frageblock 1:

Wieso stehen auf dem Marktplatz so viele Tische mit Sitzgelegenheiten? Wem gehören diese, wer stellt sie auf und baut sie wieder ab? Wer räumt die Tische ab und reinigt sie während der Betriebszeiten? Wo wird dieses Mobiliar gelagert?

Alle Betriebe, welche Verpflegung anbieten, dürfen für ihre Kundschaft Tische und Sitzgelegenheiten zur Verfügung stellen. Diese Tische und Stühle sind Eigentum der einzelnen Bewilligungsnehmerinnen und Bewilligungsnehmer und werden von diesen jeweils zum Markt mitgebracht und am Ende des Marktes wieder mitgenommen. Die Bewirtschaftung der Tische (Abräumen, Reinigen etc.) liegt in der Verantwortung der einzelnen Bewilligungsnehmerinnen und Bewilligungsnehmer.

Zum Frageblock 2:

Falls die Tische und Sitzgelegenheiten der öffentlichen Hand gehören: Bezahlen die einzelnen Standbetreiber einen regelmässigen Beitrag an deren Benutzung und Instandhaltung?

Die Tische und Sitzgelegenheiten gehören nicht der öffentlichen Hand sondern den einzelnen Bewilligungsnehmerinnen und Bewilligungsnehmern.

Zum Frageblock 3:

Falls die Tische und Sitzgelegenheiten einem oder mehreren Standbetreibern gehören: Verfügen diese Anbieter über eine Bewilligung als Restaurationsbetrieb? Wenn Nein: Dürfen auch Take-Away-Anbieter an anderen Standorten grosszügige Verzehrsmöglichkeiten vor Ort anbieten, ohne unter das Gastgewerbegesetz zu fallen?

Wer gegen Entgelt Speisen und/oder Getränke zum Konsum an Ort und Stelle abgibt, benötigt eine Betriebsbewilligung nach dem Gesetz über das Gastgewerbe (Gastgewerbegesetz oder kurz GGG). Von der Bewilligungspflicht nach § 4 GGG ausgenommen sind Detailhandelsgeschäfte für Lebensmittel aller Art, die ihren Kunden als Nebenangebot zum Verkauf einen beschränkten Bereich zum Konsum der erhältlichen Waren an Ort und Stelle zur Verfügung halten. Die Verordnung zum GGG präzisiert in § 5, dass damit namentlich selbst produzierende Bäckereien, Konditoreien und Confiserien sowie Geschäfte zu verstehen sind, welche ein kleines Sortiment an Lebensmitteln anbieten, die sich in ähnlicher Weise zum sofortigen Konsum an Ort und Stelle eignen. Diese Betriebe können für ihre Kunden maximal zehn Sitz- oder Stehplätze zum Konsum ihrer branchenüblichen Produkte einrichten, ohne der Bewilligungspflicht nach § 4 des Gesetzes zu unterstehen. Alle Verpflegungsstände, welche mehr als 10 Sitz-/Stehgelegenheiten anbieten möchten, benötigen eine Betriebsbewilligung nach § 11 GGG und werden demnach als Restaurationsbetrieb angesehen.

Auch die Verträge mit den Markthändlerinnen und Markthändlern der Basler Märkte (Stadtmarkt Marktplatz, Flohmarkt Petersplatz und Barfüsserplatz, Neuwarenmarkt Barfüsserplatz, Quartiermärkte auf dem Matthäusplatz, dem Tellplatz, dem Vogesenplatz und dem Rütimeyerplatz) erklären die oben genannten Bestimmungen des GGG per 1. Januar 2019 als anwendbar.

Zum Frageblock 4:

Entrichten die Anbieter von verzehrfertigen Speisen und Getränken tiefere, gleich hohe oder höhere Standmieten wie die übrigen Marktstände?

Gemäss „Gebührenverordnung betreffend Messen und Märkte in der Stadt Basel vom 11. August 2009“ bezahlen Verpflegungsbetriebe eine höhere Standmiete als Handelsgeschäfte.

Zum Frageblock 5:

Wie hoch ist die "Miete" der Allmend verglichen mit den Allmendgebühren für Boulevardwirtschaften? Falls die Verpflegungsanbieter auf dem Marktplatz Allmendgebühren bezahlen: Werden die Verpflegungszone mit Tischen und Sitzgelegenheiten in die Berechnung der Fläche einbezogen?

Für die Boulevardgastronomie auf Allmend gilt die Allmendgebührenverordnung. Danach beträgt die Gebühr 88 Franken pro Jahr/m². Bei einer Saisonmiete (15. Februar – 15. November) reduziert sich die Gebühr und beträgt 66 Franken pro Jahr/m².

Die Berechnung der Standmiete für Verpflegungsbetriebe auf dem Marktplatz erfolgt auf Basis der Gebührenverordnung betreffend Messen und Märkte in der Stadt Basel. Die Angaben basieren auf der monatlichen Nutzung (24 Markttage). Dabei werden die ersten 6 m² eines Standes zu 60 Franken pro m² verrechnet, jeder weitere m² kostet 10 Franken. Die Verpflegungszone mit Tischen und Sitzgelegenheiten werden in die Berechnung der Fläche miteinbezogen. Die Betreiber bezahlen jeweils die Anzahl Markttage, an welchen sie auf dem Markt vertreten sind, die Rechnungsstellung erfolgt monatlich.

Zum Frageblock 6:

Hat das Lebensmittelinspektorat Basel-Stadt schon einmal systematische Kontrollen von Food-Trucks und ähnlichen Anbietern vorgenommen? Wenn ja, mit welchen Resultaten? Wurde dabei darauf geachtet, ob Personaltoiletten und Handwaschbecken vorhanden waren? Wurde kontrolliert, wo die Speisen gekocht resp. zubereitet werden, und ob insbesondere beim Transport zum Verkaufspunkt die Kühlkette eingehalten wird? Wurden auch die Produktionsorte Kontrollen unterzogen? Existiert ein Hygienekonzept?

Marktstände, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche Einrichtungen werden selbstverständlich bereits heute risikobasiert kontrolliert. Im Jahr 2017 hat das Lebensmittelinspektorat an verschiedenen Anlässen und auch auf dem Marktplatz Kontrollen durchgeführt. Dabei wurden über 100 Stände überprüft. Bei den Kontrollen wird überprüft, ob die verschiedenen lebensmittelrechtlichen Anforderungen eingehalten werden, wobei die Stände entsprechend ihrer Tätigkeit eingerichtet sein müssen. Abweichungen werden beanstandet und die Behebung dieser Mängel wird verfügt. Die Resultate solcher Kontrollen werden jedoch nicht separat ausgewertet. Insgesamt fielen im letzten Jahr rund 90% der Kontrollen mit einem guten resp. 10% mit einem ungenügenden Resultat aus. Mit dem Resultat wird die Inspektionsfrequenz gesteuert, d.h. ein Stand mit Beanstandungen wird in kürzerer Frist erneut kontrolliert.

Zum Frageblock 7:

Wenn bisher keine systematischen Kontrollen von Imbisswagen erfolgten: Ist der Regierungsrat, z.B. aufgrund der Genfer Resultate, der Ansicht, solche Kontrollen wären sinnvoll?

Marktstände, Verkaufsfahrzeuge und ähnliche Einrichtungen werden bereits heute systematisch und risikobasiert kontrolliert. Der Regierungsrat sieht daher keinen weiteren Handlungsbedarf.

Zum Frageblock 8:

Welches sind die Voraussetzungen, damit Food-Trucks auf Fettabscheider verzichten dürfen? Dürfen die Imbissstände und Food-Trucks auf dem Marktplatz ihr Abwasser und flüssige Abfälle in die Dohlen schütten? Wie entsorgen sie ihre Speiseabfälle? Wie werden die übrigen Abfälle entsorgt? Werden hierfür Bebbi-Säcke genommen?

Gemäss geltender CH-Norm sind Fettabscheider erst ab 300 warmen Mahlzeiten pro Tag vorgeschrieben. Diese Vorschrift betrifft ortsfeste Restaurationsbetriebe, welche auch intensiv Kochutensilien und Geschirr waschen, d.h. wo grössere Mengen fetthaltiger Abwässer anfallen. Bei Food-Trucks ist eher nicht von grösseren Mengen fetthaltiger Abwässer auszugehen. Gebrauchtes Fett und Öl werden von den Strandbetreibern separat gesammelt und wieder mitgenommen. Die Entsorgung erfolgt in einer offiziellen Rücknahmestelle (z.B. Gemeinde-Werkhof oder beim Lieferanten).

Sofern trotzdem Abwässer entstehen, dürfen diese gemäss den Vorgaben des Tiefbauamts an die städtische Kanalisation angeschlossen werden. Die Entsorgung von flüssigen wie auch festen Abfällen in die Kanalisation ist gemäss Eidgenössischer Gewässerschutzgesetzgebung hingegen grundsätzlich untersagt. Hierfür sind geeignete Entsorgungswege zu wählen, wobei ebenfalls die Vorgaben des Tiefbauamts betreffend Sauberkeit von Allmend und des Amtes für Umwelt und Energie (AUE) betreffend Stadtsauberkeit und Abfallvermeidung zu berücksichtigen sind.

Speiseabfälle können der Kehrrichtabfuhr mitgegeben werden. Die Speiseabfälle der Standbetreiber auf dem Marktplatz werden zum Teil mitgenommen und kompostiert. Andernfalls werden diese - wie die übrigen Abfälle - in den blauen Mulden der Stadtreinigung Basel-Stadt entsorgt. Die Stadtreinigung stellt den Bewilligungsnehmerinnen und Bewilligungsnehmern dafür zwei Abfallcontainer zur Verfügung und entsorgt diese täglich. Dazu müssen keine „Bebbi-Säcke“ benutzt werden.

Die erwähnten Vorgaben betreffend Abwasser- und Abfallentsorgung sind in der „Rahmenbewilligung Stadtmarkt“ der Allmendverwaltung festgehalten, welche die Grundlage für die Standbewilligung bildet. Das AUE hat die Vorgaben zum Thema Mehrweggeschirr ab 2018 ergänzend in einem Merkblatt festgehalten.

Zum Frageblock 9:

Wer reinigt nach Marktschluss den Platz? Falls die Verpflegungsanbieter die Umgebung ihrer Stände und die Konsumationszonen selber reinigen: Bezahlen Sie hierfür eine kostendeckende Entschädigung?

Alle Bewilligungsnehmerinnen und Bewilligungsnehmer sind verpflichtet, ihren Standplatz in sauberem gereinigtem Zustand zu hinterlassen. Sie erhalten für diese in den „Vorschriften für den Stadtmarkt auf dem Marktplatz“ enthaltene Regelung keine Entschädigung.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Elisabeth Ackermann
Präsidentin



Marco Greiner
Vizestaatschreiber