



An den Grossen Rat

16.5024.02

16.5353.02

BVD/P165024 und BVD/P165353

Basel, 23. Mai 2018

Regierungsratsbeschluss vom 22. Mai 2018

Anzug Thomas Gander und Konsorten betreffend „Bewilligungspraxis von „Food Trucks““

Anzug Salome Hofer und Konsorten betreffend „mobile Beizen für eine lebendige Innenstadt Basel“

Der Grosse Rat hat an seiner Sitzung vom 9. März 2016 den nachstehenden Anzug Thomas Gander und Konsorten betreffend Bewilligungspraxis von „Food Trucks“ dem Regierungsrat überwiesen:

Mobile Imbisswagen (nachfolgend "Food Trucks") stellen eine bereichernde Möglichkeit dar, die gastronomische Landschaft zu erweitern. "Food Trucks" können als neuer kulinarischer Trend bezeichnet werden, der vor ca. sieben Jahren in den USA begann. Diverse erfolgreiche Street Food Festivals (vom 2. bis 4. Oktober 2015 auch in Basel) zeigen denn auch, dass mit diesem Trend ein Nerv getroffen wird. Dabei steht ein modernes kreatives Design der "Food Trucks" genauso im Zentrum, wie die Qualität und Diversität der Ware, die angeboten wird. Gerade für Jungunternehmer stellt die Investition in einen "Food Truck" eine realistische Investition und somit Einstieg in die Gastronomie dar oder entwickelt sich für bestehende gastronomische Betriebe zu einer idealen Ergänzung.

In Basel-Stadt stellt sich heraus, dass die gesetzlichen Rahmenbedingungen dem Betrieb von "Food Trucks" auf öffentlichem und privatem Grund förderlicher sein könnten. So muss beispielsweise für jeden Standort auf privatem Grund ein neues Baubeglehen eingereicht werden. Eine Bewilligung des Bauinspektorats ist immer notwendig. Ein flexibler Standortwechsel wird somit erschwert. Für den Betrieb von Imbisswagen mit Verzehr vor Ort ist ab 10 Sitz- oder Stehplätzen zudem ein Wirtepatent (Fähigkeitsausweis) notwendig.

Andere Kantone zeigen innovationsfreundlichere Lösungen: In vielen Kantonen reicht zum Betrieb eines "Food-Trucks" auf privatem Grund die schriftliche Bewilligung des Grundeigentümers, ohne dass eine weitere behördliche Bewilligung notwendig wird. Auch bezüglich Wirtepatent zeigen sich andere Kantone offener. So z.B. der Kanton Bern, wo gemäss dem Gastgewerbegesetz ein Wirtepatent bei öffentlichen Betrieben mit einfachem Speiseangebot erst ab 30 Sitz- bzw. Stehplätzen notwendig wird. So bitten die Unterzeichner den Regierungsrat, folgende Punkte zu prüfen und darüber zu berichten:

- Die Bewilligungspraxis bzw. Bewilligungsvoraussetzungen für "Food-Trucks" (mobile Imbisswagen) in Basel auf öffentlichem und privatem Grund zu vereinfachen und umsetzungsfreundlicher zu gestalten.

- Die Möglichkeit eines Standortbezugs bzw. Standortwechsels auf privatem Grund ohne behördliche Bewilligung vorzusehen.
- Eine ähnliche Regelung wie im Kanton Bern (kein Wirtepatent notwendig für Betriebe mit einfachem Speiseangebot bis 30 Sitz- bzw. Stehplätzen) zu prüfen.

Ebenso hat der Grosse Rat an seiner Sitzung vom 20. Oktober 2016 den nachstehenden Anzug Salome Hofer und Konsorten betreffend mobile Beizen für eine lebendige Innenstadt Basel dem Regierungsrat überwiesen.

Mit dem Projekt "Innenstadt - Qualität im Zentrum" möchte der Regierungsrat in Zusammenarbeit mit der Bevölkerung und der Wirtschaft die Qualität der Innenstadt erhalten und weiter entwickeln. Das Verkehrskonzept Innenstadt wurde hierzu bereits umgesetzt und auch das Gestaltungskonzept Innenstadt ist auf Kurs.

Das Gesamtprojekt hat unter anderem zum Ziel, die Attraktivität der Basler Innenstadt für die Bevölkerung und Touristen zu fördern und zu erhöhen. Für eine attraktive Innenstadt, die lebendig ist und zum Flanieren einlädt, braucht es neben Geschäften und Sehenswürdigkeiten auch mehr Gastronomie. An und auf diversen Plätzen wird dieses Potential in der Basler Innenstadt noch zu wenig oder gar nicht genutzt.

Mit dem Buvettenkonzept im Kleinbasel konnten in den vergangenen Jahren bereits positive Erfahrungen im Bereich teilmobile Gastronomie in den Sommermonaten gesammelt werden. Weitere, mehr oder weniger mobile Gastronomiekonzepte sind zudem denkbar. Diese könnten beispielsweise eine gemischte Nutzung von Markt- und Gastronomieeinheiten ermöglichen.

In diesem Zusammenhang bitten die Unterzeichnenden den Regierungsrat zu prüfen und zu berichten:

1. Inwiefern die Plätze in der Innenstadt und insbesondere der Theaterplatz, Rümelinsplatz, die Schiffplände, der Theodorskirchplatz und der Claraplatz für mobile Gastronomiekonzepte, insbesondere in den Sommermonaten, geöffnet werden könnten.
2. Inwiefern die grösseren Plätze der Innenstadt für die SNUP's vorgesehen sind ohne Konkurrenzierung von Veranstaltungen für mobile Gastronomiekonzepte geöffnet werden könnten (insbesondere auch in Verbindung mit bestehenden Restaurants und Gastrostätten).

Wir berichten zu diesen Anzügen wie folgt:

Mit der vermehrten Nutzung des öffentlichen Raums als Aufenthaltsort – oft abgehandelt unter dem Stichwort Mediterranisierung – geht das Bedürfnis einher, sich draussen zu verpflegen. So sind etwa die Buvetten ein Erfolgskonzept und zum festen Bestandteil des Basler Sommers geworden. Mit Food Trucks erreichte nun ein neuer Gastronomietrend Basel: Diese mobilen Imbissstände mit integrierter Küche haben weltweit eine lange Tradition. So waren in den USA bereits im späten 19. Jahrhundert solche mobilen Küchen unterwegs. Auf öffentlichem Grund bieten heute Verkaufsstände und Buvetten Verpflegung an. Food Trucks im eigentlichen Sinne sind hierbei bislang nicht vorgesehen.

Buvetten, Verkaufsstände, Food Trucks – die Nutzungen sind artverwandt und müssen aus einer strategischen Sicht gemeinsam betrachtet werden. Aus diesem Grund hat der Regierungsrat den Leitfadens „Mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund“ zur Kenntnis genommen. Dieser umfasst alle Arten von mobiler und saisonaler Gastronomie im öffentlichen Raum, schafft klare Kategorien, zeigt die entsprechenden Vorgaben für den Betrieb sowie die Auswahl- und Bewilligungsverfahren auf, legt mögliche Standorte für die einzelnen Nutzungsarten fest und erleichtert damit den Standortbezug. Das übergeordnete Ziel von mobiler und saisonaler Gastronomie ist es, die bestehende Gastronomie zu ergänzen, ohne diese zu konkurrenzieren, im öffentlichen Raum ein zusätzliches Angebot zu schaffen und somit einen Beitrag zur Erlebbarkeit eines Ortes zu leisten. Diese Ziele und Grundsätze sind in die Standortwahl eingeflossen. Die

evaluierten Standorte eignen sich für mobile und saisonale Gastronomie. Selbstverständlich sind auch weitere Standorte denkbar.

Im Folgenden finden sich Erläuterungen zu den einzelnen Anliegen der Anzüge.

Vereinfachung der Bewilligungspraxis für Food Trucks auf öffentlichem Grund

Der Leitfaden „Mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund“ umfasst neben den bereits bisher bestehenden Kategorien neu die Kategorie Food Trucks. Food Trucks zeichnen sich durch ihre Mobilität aus, sie sind idealerweise in einem Turnus einzusetzen. Dies zeigen Erfahrungen aus anderen Städten. Im regulären Verfahren müsste so jeder Food Truck für jeden Standort eine Bewilligung einholen und es müsste für jeden Standort pro Food Truck eine öffentliche Planaufgabe durchgeführt werden. Um die Interessierten davon zu entlasten, soll das Baubewilligungsverfahren für die Standorte vorgängig durchgeführt werden.

Ähnlich wie bei den Buvetten kann auch bei Food Trucks ein Ausschreibungsverfahren durchgeführt werden, um eine Organisation oder Person zu finden, die den Betrieb der Standorte organisiert. Die Auswahl wird allerdings erst nach der vorgängigen Baubewilligung der Standorte durchgeführt. Dies garantiert Planungssicherheit für die Betreibenden. Dieses Vorgehen ermöglicht zudem eine marktnahe Lösung, indem eine mit der Branche vertraute Person oder Organisation ausgewählt wird.

Standortbezug und Standortwechsel auf privatem Grund ohne behördliche Bewilligung

Die Bewilligungspraxis auf privatem Grund ermöglicht bereits heute einen einfachen Standortwechsel: Pro Parzelle und Jahr kann für die maximale Dauer von insgesamt zwei Wochen bewilligungsfrei ein Provisorium erstellt werden. Diese 14 Tage können auch tage- respektive stundenweise gestückelt werden. Solange diese Zeitdauer nicht überschritten wird, sind Food Truck auf Privatparzellen nicht bewilligungspflichtig gemäss den baurechtlichen Bestimmungen des Kantons Basel-Stadt.

Regelung zum Wirtepatent

Unter den aktuellen Bedingungen ist es im Kanton Basel-Stadt nicht möglich, eine Betriebsbewilligung zu umgehen. Die gesetzliche Regelung, wonach bis zu zehn Sitz- oder Stehplätzen keine Betriebsbewilligung notwendig ist, gilt nur für Lebensmittelläden, bei denen die Abgabe von Speisen und Getränken zur Konsumation an Ort und Stelle klar im Hintergrund steht. Bei den Food Trucks ist die Bewirtung jedoch der einzige Zweck. Es wäre also folglich in jedem Fall eine Betriebsbewilligung notwendig. Dies ist analog der Regelung im Kanton Bern. Dort ist lediglich kein Fähigkeitsausweis (umgangssprachlich Wirtepatent) für Betriebe bis 30 Plätze nötig. Der Regierungsrat hat am 17. April 2018 das Bau- und Verkehrsdepartement beauftragt, das öffentliche Vernehmlassungsverfahren zur vorgeschlagenen Teilrevision des Gastgewerbegesetzes durchzuführen. Die vorliegende Liberalisierung schlägt unter anderem auch die Abschaffung des Wirtepatents vor. Ein weiterer Vorstoss zur generellen Abschaffung des Wirtepatents liegt mit dem Anzug Thomas Gander und Konsorten betreffend „Abschaffung des Wirtepatents (Fähigkeitsausweis) in Basel-Stadt“ vor.

Um den Leitfaden „Mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund“ nicht zu verzögern und eine möglichst rasche Umsetzung zu ermöglichen, bezieht sich dieser auf die geltenden Rechtsgrundlagen. Sobald die Teilrevision des Gesetzes über das Gastgewerbe in Kraft tritt, gelten die relevanten Änderungen selbstverständlich auch für Verkaufsstände, Food Trucks und Buvetten. Damit wäre auch in diesem Bereich immer noch eine Betriebsbewilligung aber kein Wirtepatent mehr erforderlich.

Mobile Gastronomie in der Innenstadt

Im Bereich mobile Gastronomie sind für die Innenstadt schwerpunktmässig Glacé- und Marro-nistände vorgesehen. Für Food Trucks oder Verkaufsstände sind auf den grossen Plätzen in der Innenstadt grundsätzlich keine Standorte vorgesehen. Die Gründe dafür sind vielfältig. So besteht

in der Innenstadt insbesondere ein Platzproblem, so etwa an der Schiffflände, wo es bereits heute äusserst eng ist und wo zudem bereits ein Glacé-/Marronistand steht. Die grossen Plätze sind grösstenteils durch Veranstaltungen, Märkte und andere Allmendnutzungen belegt, so dass kein zusätzlicher Spielraum für mobile Gastronomie bleibt. Dies gilt beispielsweise für den Marktplatz (Stadtmarkt, diverse Veranstaltungen), den Barfüsserplatz (diverse Märkte, Herbstmesse, Veranstaltungshotspot, Infostände), den Claraplatz (Infostände, Kundgebungen, Herbstmesse, Weihnachtsmarkt) oder den Münsterplatz (Herbstmesse, Weihnachtsmarkt, Kino). Auch nachfrageseitig besteht kein Bedarf nach einem zusätzlichen gastronomischen Angebot in der Innenstadt. Dieses ist bereits sehr vielfältig und dicht, sowohl im Take-Away-Bereich als auch in der klassischen Gastronomie – so etwa bei der Kaserne oder am Rümelinsplatz. Der Theodorskirchplatz schliesslich ist wenig frequentiert.

Mobile Gastronomiekonzepte finden jedoch zusätzlich weiterhin Platz im Rahmen von Veranstaltungen und Märkten. So ist etwa mit dem „Schlemmermarkt“ auf dem Marktplatz bereits ein wichtiges Anliegen des Vorstosses erfüllt. Auch auf dem Barfüsserplatz findet sich im Rahmen des Markts ein regelmässiges Food Truck-Angebot.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass mit dem Leitfaden „Mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund“ die verschiedenen Arten von mobiler und saisonaler Gastronomie definiert und mögliche Standorte skizziert werden. Nebst den bekannten Kategorien Glacé- und Marronistände, Verkaufsstände und Buvetten werden damit nicht nur an Märkten und Veranstaltungen Food Trucks auf öffentlichem Grund ermöglicht.

1. Antrag

Aufgrund dieses Berichts beantragen wir, den Anzug Thomas Gander und Konsorten betreffend „Bewilligungspraxis von Food Trucks“ und den Anzug Salome Hofer und Konsorten betreffend „mobile Beizen für eine lebendige Innenstadt Basel“ abzuschreiben.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Elisabeth Ackermann
Präsidentin



Barbara Schüpbach-Guggenbühl
Staatsschreiberin

Beilagen

- Leitfaden „Mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund“
- Übersichtspläne der Standorte für Buvetten, Food-Trucks, Glacé- und Marronistände sowie Verkaufsstände



Leitfaden für mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund: Glacé- und Marronistände, Verkaufsstände, Food Trucks und Buvetten

Stand: 10. April 2018

Inhalt

1. Ausgangslage	2
2. Zielsetzung und Abgrenzung	2
3. Glacé- und Marronistände	2
3.1 Definition	2
3.2 Leitlinien für den Betrieb	2
3.3 Auswahl- und Bewilligungsverfahren	3
4. Verkaufsstände	3
4.1 Definition	3
4.2 Leitlinien für den Betrieb	3
4.3 Auswahlverfahren	3
4.4 Bewilligungsverfahren	3
5. Food Trucks	4
5.1 Definition	4
5.2 Leitlinien für den Betrieb	4
5.3 Auswahlverfahren	4
5.4 Bewilligungsverfahren	4
6. Buvetten	5
6.1 Definition	5
6.2 Leitlinien für den Betrieb	5
6.3 Auswahlverfahren	5
6.4 Bewilligungsverfahren	5
7. Standorte	6
Glacé- und Marronistände	6
Verkaufsstände	6
Food Trucks	7
Buvetten	7

1. Ausgangslage

Mit der vermehrten Nutzung des öffentlichen Raums als Aufenthaltsort – oft abgehandelt unter dem Stichwort „Mediterranisierung“ – geht das Bedürfnis einher, sich draussen zu verpflegen. Formen dieser unter dem Titel „Mobile und saisonale Gastronomie auf öffentlichem Grund“ zusammengefassten Arten von Verpflegung sind Glacé- und Marronistände, Verkaufsstände, Food Trucks und Buvetten. Deren Bewilligung ist im vorliegenden Leitfaden geregelt.

2. Zielsetzung und Abgrenzung

Das Ziel dieses Leitfadens ist es, Rahmenbedingungen und Vorgaben für die Bewilligung von Glacé- und Marroniständen, Verkaufsständen, Food Trucks und Buvetten zu formulieren und der Öffentlichkeit verfügbar zu machen. Ein Überblick über geeignete Standorte soll die Suche nach Standorten erleichtern. Es gelten grundsätzlich die folgenden gesetzlichen Grundlagen:

- Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raums (NöRG),
- Verordnung zum Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raums (NöRV).

Das übergeordnete Ziel von mobiler und saisonaler Gastronomie ist es, die bestehende Gastronomie zu ergänzen, ohne diese zu konkurrenzieren, im öffentlichen Raum ein zusätzliches Angebot zu schaffen und somit einen Beitrag zur Erlebbarkeit eines Ortes zu leisten. Diese Ziele und Grundsätze sind in die Standortwahl eingeflossen.

Nicht Teil dieses Leitfadens sind insbesondere die folgenden Nutzungen des öffentlichen Raums:

- Boulevardbewirtungen: Diese sind ganzjährig am selben Ort vorhanden und damit weder mobil noch saisonal. Deren Bewilligung erfolgt im regulären Verfahren gemäss NöRG.
- Verkaufsstände und Food Trucks an Märkten, Messen oder im Rahmen von Veranstaltungen: Auch diese Nutzungen werden im vorliegenden Leitfaden nicht abgehandelt, da der Hauptzweck der Nutzung des öffentlichen Raums jeweils nicht die Gastronomie ist, sondern die Stände im Rahmen einer anderen Nutzung betrieben werden. Sie sind entweder der Verordnung betreffend Messen und Märkte in der Stadt Basel oder dem regulären Bewilligungsverfahren gemäss dem Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raums unterstellt.

3. Glacé- und Marronistände

3.1 Definition

Die Kategorie Glacé- und Marronistände umfasst die klassischen und bekannten Stände in der Innenstadt mit den einschlägigen Produkten.

3.2 Leitlinien für den Betrieb

Pro Standort wird nur ein Stand zugelassen. Umherziehende Stände sind nicht zugelassen. Jeder Stand wird von einer namentlich bestimmten Person betrieben, die vor Ort sein muss. Verkaufsketten sind nicht zugelassen.

Mobiliar und Kocheinrichtungen sind nicht zugelassen (Ausnahme: Marronizubereitung sowie Kühleinrichtungen zum Frischhalten von Waren). Glacé- und Marronistände sind nicht motorisiert. Die Fläche des Stands darf, an der Aussenkante des Wetterschutzes und inklusive Mobiliar gemessen, maximal 10 m² betragen.

Die Betreibenden übernehmen für die Sauberkeit in einem festgelegten Umfeld eine gewisse Verantwortung – diese Vorgabe wird in der Bewilligung näher definiert.

3.3 Auswahl- und Bewilligungsverfahren

Es wird eine Warteliste geführt und die Standorte entsprechend direkt vergeben. Der Stand muss jährlich auf Gesuch hin bewilligt werden. Die Vergabe von Glacé- und Marroniständen wird nur an Antragsstellende mit Wohnsitz im Kanton Basel-Stadt gewährt.

4. Verkaufsstände

4.1 Definition

Verkaufsstände dienen dem ganzjährigen Verkauf von Produkten zur kurzfristigen Konsumation.

4.2 Leitlinien für den Betrieb

Pro Standort wird nur ein Verkaufsstand zugelassen. Umherziehende Verkaufsstände sind nicht zugelassen. Jeder Verkaufsstand wird von einer namentlich bestimmten Person betrieben, die vor Ort sein muss. Verkaufsketten sind nicht zugelassen.

Verkaufsstände dürfen über Mobiliar und Kocheinrichtungen verfügen. Sie sollen grundsätzlich nicht motorisiert sein. Anhänger und ortsspezifisch begründete Ausnahmen von dieser Vorgabe (beispielsweise eine Ape = dreirädriges Rollermobil) sind möglich; dabei ist die Motorisierung möglichst gering zu halten. Die Fläche des Standes darf, an der Aussenkante des Wetterschutzes und inklusive Mobiliar gemessen, maximal 10 m² betragen.

Sofern die Abgabe von Speisen und Getränken zum Konsum an Ort und Stelle vorgesehen ist, finden gemäss geltendem Recht die Bestimmungen des Gesetzes über das Gastgewerbe Anwendung (§ 11 Gesetz über das Gastgewerbe). Dies bedeutet insbesondere, dass die jeweiligen Betreibenden einen Fähigkeitsausweis (Wirtepatent) und eine Betriebsbewilligung benötigen.¹

Die Betreibenden übernehmen für die Sauberkeit in einem festgelegten Umfeld eine gewisse Verantwortung – diese Vorgabe wird in der Bewilligung näher definiert.

4.3 Auswahlverfahren

Für Verkaufsstände wird eine Warteliste geführt. Vor der Freigabe eines Standorts wird dieser unter Einbezug der Fachinstanzen geprüft. Wird ein Verkaufsstandort freigegeben, so werden alle in der Warteliste verzeichneten Interessierten angeschrieben und gebeten, ihr Konzept einzureichen. Es werden Kriterien festgelegt, die der Betreiber oder die Betreiberin einhalten muss. Die Vergabe von Verkaufsständen wird nur an Antragsstellende mit Wohnsitz im Kanton Basel-Stadt gewährt. Das für den Ort am besten geeignete Konzept wird ausgewählt.

4.4 Bewilligungsverfahren

Der neue Betreiber oder die neue Betreiberin wird von der Allmendverwaltung schriftlich über den Zuschlag informiert und gebeten, ein Bau- und Nutzungsgesuch einzureichen. Der Standort wird fest auf fünf Jahre vergeben. Die Bewilligung muss jährlich beantragt werden. Nach Ablauf von fünf Jahren wird der Standort neu ausgeschrieben.

Es gibt drei langfristig bestehende Verkaufsstände (ein Blumenstand, zwei Fruchtestände), die im Sinne einer Besitzstandswahrung in den aktuellen Ausmassen toleriert werden, bis ein Betreibendenwechsel ansteht bzw. bis der Kanton am Standort eine Sanierung/Umgestaltung vornimmt.

¹ Der Regierungsrat hat am 17. April 2018 das Bau- und Verkehrsdepartement beauftragt, das öffentliche Vernehmlassungsverfahren zur vorgeschlagenen Teilrevision des Gastgewerbegesetzes durchzuführen. Die vorliegende Liberalisierung schlägt unter anderem auch die Abschaffung des Wirtepatents vor. Sobald diese Gesetzesänderung in Kraft tritt, gelten jene Vorgaben auch für das Konzept mobile und saisonale Gastronomie. Damit wäre auch in diesem Bereich immer noch eine Betriebsbewilligung aber kein Wirtepatent mehr erforderlich.

Grundsätzlich findet der Verkauf von Gemüse, Früchten und Blumen jedoch im Rahmen der ordentlichen Märkte statt.

5. Food Trucks

5.1 Definition

Food Trucks sind motorisiert und verfügen auf dem Fahrzeug über eine Kocheinrichtung. Sie können an verschiedenen vordefinierten Standorten eingesetzt werden; die Standortwechsel erfolgen koordiniert. Food Trucks verkaufen fertige Gerichte zum raschen Verzehr. Sie werden autark betrieben.

5.2 Leitlinien für den Betrieb

Der Betrieb von Food Trucks soll mittels eines Turnus erfolgen, so dass beispielsweise täglich über Mittag ein anderer Food Truck vor Ort ist.

Sofern die Abgabe von Speisen und Getränken zum Konsum an Ort und Stelle vorgesehen ist, finden gemäss geltendem Recht die Bestimmungen des Gastgewerbegesetzes Anwendung (§ 11 Gesetz über das Gastgewerbe). Dies bedeutet insbesondere, dass die jeweiligen Betreibenden von Food Trucks einen Fähigkeitsausweis (Wirtepatent) und eine Betriebsbewilligung benötigen.

Die Betreibenden übernehmen für die Sauberkeit in einem festgelegten Umfeld eine gewisse Verantwortung – diese Vorgabe wird in der Bewilligung näher definiert.

Es werden keine Infrastrukturen (Wasser, Abwasser, Elektrizität o.ä.) zur Verfügung gestellt. Die Food Trucks funktionieren grundsätzlich autark. Für Food Trucks werden 16 m² Fläche zur Verfügung gestellt.

Abgesehen von Märkten und Veranstaltungen werden Food Trucks grundsätzlich ausserhalb der Innenstadt eingesetzt.²

5.3 Auswahlverfahren

Zur Ermittlung der Betriebsorganisation kann das Bau- und Verkehrsdepartement ein offenes Betreibendenauswahlverfahren durchführen, um geeignete Unternehmen, Interessengemeinschaften oder Einzelpersonen zu ermitteln.

Mit dem Zuschlag erteilt der Kanton Basel-Stadt geeigneten Betreibenden das Recht, den öffentlichen Raum gegen Gebühr für die im Evaluationsverfahren dargelegten kommerziellen Zwecke zu nutzen. Den ausgewählten Bewerbenden wird das Nutzungsrecht an der Allmend für fünf Jahre, vorbehaltlich des Bewilligungsverfahrens, zugesichert.

5.4 Bewilligungsverfahren

Die Standorte (siehe Liste in Kapitel 7) werden vorgängig bewilligt, sodass nur noch eine Konzession vergeben werden muss. Die Wahl der einzelnen Betreibenden erfolgt durch die Betriebsorganisation, sofern eine gefunden werden kann. Andernfalls kann das Bau- und Verkehrsdepartement die Standorte direkt vergeben.

Weitere Standorte für Food Trucks sind möglich. Sie durchlaufen das reguläre Bewilligungsverfahren.

² Es gilt dabei der Perimeter des Verkehrskonzepts Innenstadt, einsehbar unter <http://map.geo.bs.ch/s/e35D>.

6. Buvetten

6.1 Definition

Eine Buvette ist ein temporäres Restaurant mit eingeschränktem Angebot und ohne Innensitzplätze.

6.2 Leitlinien für den Betrieb

Der Betrieb einer Buvette im öffentlichen Raum soll grundsätzlich im öffentlichen Interesse sein. Dabei haben die Betreibenden eine hohe Eigenkompetenz bei der Führung der Buvette. Eine Buvette soll nur dort betrieben werden, wo dies betriebswirtschaftlich möglich ist. Ob diese Voraussetzung gegeben ist, zeigt das Ausschreibungsverfahren.

Es werden nur Betreibende zugelassen, die ihren Wohnsitz in Basel-Stadt haben oder die eine enge Verbundenheit mit Basel nachweisen können. Filialen von Gastronomieketten sind nicht zugelassen.

Buvetten bieten im öffentlichen Raum ein zusätzliches Angebot und leisten so einen Beitrag zur Erlebbarkeit eines Orts. Die Buvettenbetreibenden tragen während den Betriebszeiten die Verantwortung für die soziale Kontrolle und Sauberkeit am Standort und dessen unmittelbaren Umfeld mit.

Die Preise für das Buvettenangebot müssen sich im qualitativen Tiefpreissegment bewegen.

Es finden gemäss geltendem Recht die Bestimmungen des Gastgewerbegesetzes Anwendung (§ 11 Gesetz über das Gastgewerbe). Dies bedeutet insbesondere, dass die jeweiligen Betreibenden von Buvetten einen Fähigkeitsausweis (Wirtepatent) und eine Betriebsbewilligung benötigen.

Gemäss § 58 Abs. 2 Bau- und Planungsgesetz hat die Gestaltung des öffentlichen Grunds und seiner Ausstattung erhöhten Ansprüchen zu genügen. Das Erscheinungsbild der Buvetten hat diesen Anspruch zu erfüllen.

6.3 Auswahlverfahren

Das Bau- und Verkehrsdepartement des Kantons Basel-Stadt führt für jeden Standort ein offenes Betreibendenauswahlverfahren durch, um geeignete Unternehmen, Interessengemeinschaften oder Einzelpersonen zu ermitteln. Wenn für einen Standort keine geeigneten Betreibenden gefunden werden, kann die Verwaltung direkt auf Institutionen und Vereine zugehen.

Mit dem Zuschlag erteilt der Kanton Basel-Stadt geeigneten Betreibenden das Recht, den öffentlichen Raum gegen Gebühr für die im Evaluationsverfahren dargelegten kommerziellen Zwecke zu nutzen. Den ausgewählten Bewerbenden wird das Nutzungsrecht an der Allmend für fünf Jahre, vorbehaltlich des Bewilligungsverfahrens, zugesichert. Nach Ablauf dieser fünf Jahre können die Betreibenden um eine einmalige Verlängerung von weiteren maximal fünf Jahren ersuchen. Spätestens nach Ablauf der Verlängerung wird der Standort neu ausgeschrieben.

6.4 Bewilligungsverfahren

Eine Bewilligung erhalten ausgelobte Betreibende für einen definierten Standort. Die Bewilligung muss jährlich beantragt werden und wird für mehrere Monate erteilt. Die erste Bewilligung erfordert eine Publikation, die fünf Jahre gültig ist.

7. Standorte

Alle Standortpläne der als geeignet befundenen Standorte finden sich in der Beilage. Weitere Standorte sind durchaus denkbar.

Glacé- und Marronistände

Nr.	Standort	Status
1	Belforterstrasse, Eingang Gartenbad	belegt
2	Kannenfeldpark, Eingang Burgfelderstrasse	belegt
3	Binningerstrasse, Zoo-Eingang	belegt
4	Aeschenplatz, Tramhaltestelle Richtung Bahnhof SBB	belegt
5	Heuwaage, bei Brunnen Seite Hochhaus/Steinentorstrasse	belegt
6	Steinenvorstadt, Brunnen	belegt
7	Barfüsserplatz, bei McDonalds	belegt
8	Barfüsserplatz, Brunnen	belegt
9	Barfüsserplatz, Brunnen	belegt
10	Freie Strasse, Ringgässlein	belegt
11	Münsterplatz, Brunnen	belegt
12	Gerbergasse, Gerberberglein	frei
13	Gerbergasse, Grünpfahlgasse	belegt
14	Freie Strasse, Rüdengasse	belegt
15	Marktplatz, Freie Strasse	belegt
16	Marktplatz, Insel	belegt
17	Egliseestrasse, Schwimmbad Eglisee	belegt
18	Eisengasse, Mittlere Brücke	belegt
19	Oberer Rheinweg, Höhe Hotel Krafft	belegt
20	Unterer Rheinweg, gegenüber Buvette Rhyschänzli	belegt
21	Claraplatz, Unterer Rebgasse	belegt
22	Claraplatz, vor Restaurant zum schiefen Eck	belegt
23	Claraplatz, Seite Kiosk	belegt
24	Claraplatz, Seite Claragraben	belegt
25	Schaffhauser Rheinweg, Höhe Fischerweg	belegt
26	Wiesendamm-Promenade, Lange Erlen beim Eisernen Steg Wiesenufer	belegt

Verkaufsstände

Nr.	Standort	Status
a	Unterer Rheinweg, vis-à-vis Haus Nr. 30	frei
b	Unterer Rheinweg, Ecke Leuengasse	belegt
c	Solitudepromenade Nähe Haus Nr. 204	frei
d	Elisabethenanlage Seite Aeschengraben	frei
e	Elsässerrheinweg Höhe Haus Nr. 6	frei
f	St. Johannis-Rheinweg Höhe Haus Nr. 99	frei
g	Breitematte	frei
h	Schaffhauser Rheinweg/Stachelrain	frei
i	Theodorsgraben Ecke Schaffhauser Rheinweg	frei
j	Münsterfähribödeli Anlegestelle	frei
k	Oberer Rheinweg zwischen Riehentorstrasse und Waisenhaus	belegt
l	St. Alban-Anlage/St. Alban-Tor	frei

m	Max Kämpf-Platz	frei
n	Nachtigallenwäldeli	frei
o	Matthäuskirchplatz	frei
p	Claramatte	frei
q	Rosentalanlage	frei
r	Im Triangel (Erlenmatt) (Trottoirstreifen nördlich)	frei
s	Helvetiaplatz	frei
t	Riehentoranlage	frei
u	Horburgplatz	frei

Food Trucks

Nr.	Standort	Status
A	Im Triangel (Erlenmatt)	In Prüfung
B	Allschwilerplatz	In Prüfung
C	Hebelschanze	In Prüfung
D	Ciba (Bereich Gärtnerstrasse / Mauerstrasse)	In Prüfung
E	Voltaplatz	In Prüfung
F	Novartis-Campus	In Prüfung

Buvetten

Nr.	Standort	Status
I	Kaserne	belegt
II	Dreirosen	belegt
III	Florastrasse	belegt
IV	Oetlingerstrasse	belegt
V	St. Johannis-Park	belegt
VI	Kannenfeldpark	zu prüfen
VII	St. Alban-Rheinweg/Mühlegraben	Baueingabe erfolgt
VIII	Horburgpark	zu prüfen
IX	Bollwerk	Belegt
X	Schaffhauserrheinweg	Auslobungsverfahren hängig



Übersichtsplan Buvetten-Standorte

Legende

-  zu prüfender Standort
-  projektierte Buvette
-  bestehende Buvette
-  Auslobungsverfahren hängig

