



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

Stand: Januar 2023

Inhalt

1.	Ausgangslage	2
2.	Zielsetzung und Abgrenzung	2
3.	Sauberkeit	2
4.	Entzug der Bewilligung	2
5.	Verkaufsstände	3
5.1	Glacé- und Marronistände	3
5.1.1	Definition	3
5.1.2	Leitlinien für den Betrieb	3
5.1.3	Auswahlverfahren	3
5.1.4	Bewilligungsverfahren	3
5.2	Weitere Verkaufsstände	4
5.2.1	Definition	4
5.2.2	Leitlinien für den Betrieb	4
5.2.3	Auswahlverfahren	4
5.2.4	Bewilligungsverfahren	4
6.	Food Trucks	4
6.1	Definition	4
6.2	Leitlinien für den Betrieb	4
6.3	Auswahlverfahren	5
6.4	Bewilligungsverfahren	5
7.	Buvetten	5
7.1	Definition	5
7.2	Leitlinien für den Betrieb	5
7.3	Auswahlverfahren	6
7.4	Bewilligungsverfahren	6

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 die klassischen Glacé- und Marronistände, weitere Verkaufsstände, Food Trucks und Buvetten. Deren Bewilligung ist im vorliegenden Leitfaden geregelt.

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

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. 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).
- Ausführungsbestimmungen zur Verordnung zum Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raumes (ANörV)
- Gebührenverordnung zum Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raumes (GebV NöRG)

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 und Aufwertung eines Ortes zu leisten.

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 und Bau- und Planungsgesetz (BPG).
- 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 NöRG unterstellt.

3. Sauberkeit

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

4. Entzug der Bewilligung

Die Allmendverwaltung ist befugt die Bewilligung zu widerrufen, wenn die Bestimmungen nicht eingehalten werden sowie der Standort während mehr als einer Saison nicht benutzt wird oder die Allmendgebühren nicht fristgerecht bezahlt werden. Das Aussetzen einer Saison nach Meldung an

die Allmendverwaltung ist ohne Verlust der Bewilligung möglich. Jedes weitere Aussetzen bedingt den Verlust der Bewilligung (vgl. § 8 Abs. 1 NöRV)

5. Verkaufsstände

Als Verkaufsstände werden die klassischen Glacé- und Marronistände sowie weitere Verkaufsstände, die andere Produkte zur kurzfristigen Konsumation anbieten, bezeichnet. Verkaufsstände haben einen festen Standort und sind ausserhalb der bewilligten Zeiten und täglich komplett zu räumen.

5.1 Glacé- und Marronistände

5.1.1 Definition

Glacé- und Marronistände werden als klassische Verkaufsstände bezeichnet. Es handelt sich dabei um die bekannten Stände in der Innensadt, welche ausschliesslich die Produkte Glacé und Marroni anbieten dürfen.

Sie haben eine Fläche von maximal 10 m² (von der Aussenkante des Wetterschutzes gemessen). Die Stände sind autark, in der Regel nicht motorisiert und ohne eine Konsumation vor Ort.

5.1.2 Leitlinien für den Betrieb

Pro bewilligtem Standort wird nur ein Stand zugelassen. Umherziehende Stände sind nicht zugelassen. Jeder Stand wird von einer namentlich bestimmten Person betrieben. Verkaufsketten sind nicht zugelassen. Glacé- und Marronistände sind autark zu betreiben. Die Marronistände werden in der Regel von Oktober bis März geführt, die Glacéstände von April bis September.

Mobiliar für Kunden und Kocheinrichtungen sind nicht zugelassen (Ausnahme: Marronizubereitung sowie Kühleinrichtungen zum Frischhalten von Waren). Es sind keine Sitzmöglichkeiten etc. für die Kunden zwecks Konsumation vor Ort erlaubt. Sitzmöglichkeiten für das Verkaufspersonal sind zugelassen.

5.1.3 Auswahlverfahren

Die freien Standorte für die Glacé- und Marronistände werden auf der Homepage der Allmendverwaltung aufgeführt. Interessierte können eine Bewerbung für den favorisierten freien Standort abgeben. Der genaue Ablauf wird jeweils beschrieben. Es werden Kriterien und Auflagen festgelegt, die der Betreiber oder die Betreiberin einhalten muss. Das für den Ort am besten geeignete Konzept wird ausgewählt.

5.1.4 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, mit einer Option um eine Verlängerung von weiteren fünf Jahren. Die maximale Bewilligungsdauer beträgt jedoch zehn Jahre. Die Bewilligung muss jährlich beantragt werden. Nach Ablauf der Bewilligungsdauer kann der Standort neu vergeben werden.

5.2 Weitere Verkaufsstände

5.2.1 Definition

Die weiteren Verkaufsstände können ganzjährig oder saisonal Produkte zur kurzfristigen Konsumation anbieten. Die Fläche des Standes darf, an der Aussenkante des Wetterschutzes und inklusive Mobiliar gemessen, in der Regel 10 m² betragen. Ausnahmen können beantragt werden, es besteht jedoch kein Anspruch auf Erteilung einer Bewilligung. Verkaufsstände sind grundsätzlich autark und in der Regel nicht motorisiert. Die Ausnahme bildet hier das Ape (dreirädriges Roller-mobil). Weitere Ausnahmen müssen im Einzelfall geprüft werden.

5.2.2 Leitlinien für den Betrieb

Pro bewilligtem Standort wird nur ein Verkaufsstand zugelassen. Jeder Verkaufsstand wird von einer namentlich bestimmten Person betrieben. Verkaufsketten sind nicht zugelassen.

5.2.3 Auswahlverfahren

Die freien Standorte für die Verkaufsstände werden auf der Homepage der Allmendverwaltung aufgeführt. Interessierte können eine Bewerbung für den favorisierten freien Standort abgeben. Der genaue Ablauf wird jeweils beschrieben. Es werden Kriterien und Auflagen festgelegt, die der Betreiber oder die Betreiberin einhalten muss. Das für den Ort am besten geeignete Konzept wird ausgewählt. Im Sinne eines Rotationsprinzips kann einem langjährigen Betreiber der erneute Zuschlag abschlägig beantwortet werden.

5.2.4 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, mit einer Option um eine Verlängerung von weiteren fünf Jahren. Die maximale Bewilligungsdauer beträgt jedoch zehn Jahre. Die Bewilligung muss jährlich beantragt werden. Nach Ablauf der Bewilligungsdauer kann der Standort neu vergeben werden.

6. Food Trucks

6.1 Definition

Food Trucks sind grundsätzlich motorisiert sowie selbstfahrend und verfügen auf dem Fahrzeug über eine Kocheinrichtung und eine eingebaute Verkaufstheke. Food Trucks verkaufen fertige Gerichte zur kurzfristigen Konsumation. Für Food Trucks werden in der Regel 16 m² Fläche zur Verfügung gestellt.

6.2 Leitlinien für den Betrieb

Abgesehen von Märkten und Veranstaltungen werden Food Trucks ausserhalb der Innenstadt eingesetzt.¹

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

¹ Es gilt dabei der Perimeter des Verkehrskonzepts Innenstadt, einsehbar unter <http://map.geo.bs.ch/s/e35D>.

6.3 Auswahlverfahren

Sollte eine Betriebsorganisation, die die Koordination der Food Trucks übernimmt zum Einsatz kommen, führt das Bau- und Verkehrsdepartement ein offenes Betreibendenauswahlverfahren durch, um geeignete Unternehmen, Interessengemeinschaften oder Einzelpersonen zu ermitteln.

Für den Fall, dass die freien Standorte für die Food Trucks direkt durch die Allmendverwaltung vergeben werden, werden diese auf der Homepage der Allmendverwaltung aufgeführt. Interessierte können eine Bewerbung für die favorisierten freien Standorte abgeben. Der genaue Ablauf wird jeweils beschrieben. Es werden Kriterien festgelegt, die der Betreiber oder die Betreiberin einhalten muss. Das für den Ort am besten geeignete Konzept wird ausgewählt.

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 ein Jahr zugesichert. Die Betriebsorganisationen können sich wiederkehrend bewerben, sind jedoch mehrere geeignete Gesuchstellende vorhanden, wird das Rotationsprinzip angewendet.

6.4 Bewilligungsverfahren

Die Standorte werden vorgängig bewilligt, sodass nur noch eine Konzession oder eine Nutzungsbewilligung vergeben werden muss. Die Wahl der einzelnen Betreibenden erfolgt durch die Betriebsorganisation, oder das Bau- und Verkehrsdepartement bzw. die Allmendverwaltung vergibt die Standorte direkt.

7. Buvetten

7.1 Definition

Buvetten sind temporäre Restaurants mit eingeschränktem Angebot und ohne Innensitzflächen, welche während mehreren Monaten pro Jahr, in der Regel zwischen März und Oktober, durchgehend betrieben werden. Eine mehrtägige Schliessung der Buvette sollte vermieden werden. Wetterbedingte Schliessungen von einzelnen Tagen sind zumutbar.

Die Öffnungszeiten der Buvetten sind standortabhängig und werden dementsprechend im Einzelfall beurteilt. Nach Saisonende ist die Buvette samt Einrichtungen abzuräumen, d.h. der Aussenbereich muss leergeräumt sein und es darf kein Abfall oder Sonstiges hinterlassen werden

7.2 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. Filialen von Gastronomieketten sind nicht zugelassen.

Buvetten bieten im öffentlichen Raum ein zusätzliches Angebot und leisten so einen Beitrag zur Erlebbarkeit eines Ortes. 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. Dies bedeutet insbesondere, dass die jeweiligen Betreibenden von Buvetten einen Fähigkeitsausweis (Wirtepatent) und eine Betriebsbewilligung benötigen.

Die gesamte Infrastruktur der Buvette muss durch den Betreibenden gestellt werden. Ausnahmen bilden hier die Anschlüsse für Strom, Wasser und Abwasser, sowie an ausgewählten Standorten die Grillstationen.

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.

7.3 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.

7.4 Bewilligungsverfahren

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