



Nutzungskonzept Parkpavillon am Birskopf Birskopfweglein 7, 4052 Basel

Januar 2025



Inhalt

1.	Einleitung	3
1.1	Ausganglage.....	3
1.2	Pavillon Birskopf	3
2.	Gastronomie im Pavillon	4
2.1	Anforderungen an den Betrieb	4
2.2	Rahmenbedingungen für das Betriebskonzept	5
2.3	Veranstaltungen und Anlässe	7
2.4	Öffentlicher Grill	7
3.	Miete	8
3.1	Mietzins	8
3.2	Unterhalt.....	9
3.3	Neben- und Betriebskosten	10
3.4	Beendigung des Mietverhältnisses/Rückgabe des Mietobjektes	10
4.	Infrastruktur	10
4.1	Räumlichkeiten	10
4.2	Ausbaustandard	11

1. Einleitung

1.1 Ausganglage

Das Birskopf ist als Naherholungszone ein beliebtes Ausflugsziel für die Bevölkerung wie auch für Touristen. Es liegt direkt an der Mündung der Birs in den Rhein und zeichnet sich durch seine grosszügige, grüne Parkanlage aus. Die Nähe zur Stadt, die attraktive Lage am Rhein und an der Birs sowie die vielfältigen Erholungs- und Freizeitmöglichkeiten machen das Birskopf bei der Bevölkerung sehr beliebt.

Im Sommer erfreut sich das Birskopf bei allen Bevölkerungsschichten grosser Beliebtheit. Die Möglichkeit, im kühlen Nass zu baden und auf der grosszügigen Grünfläche zu verweilen wird von allen Bevölkerungsschichten rege genutzt. Im Planschbecken neben dem Parkpavillon können sich auch die Kleinsten erfrischen. Für viele Jugendliche ist das Birskopf vor allem in den wärmeren Monaten ein bevorzugter und bis spät in die Nacht stark frequentierter Aufenthaltsort.

Der Birskopfsteg verbindet die beiden Uferwiesen an der Birmündung (Basel und Birsfelden) und ermöglicht der Bevölkerung eine mühelose Begehung dieses Gebietes. Im Juni 2013 wurde bei der Schwarzwaldbrücke der neue Fussgängersteg entlang der zweiten, neuen SBB-Eisenbahnbrücke eröffnet, der neben der bereits bestehenden weniger attraktiven Fussgänger Verbindung das Birskopf mit der Kleinbasler Seite verbindet.

Abbildung 1: Orthofotoaufnahme



1.2 Pavillon Birskopf

Eingebettet in die Grünanlage des Birskopfes am Birskopfweglein 7 befindet sich der Parkpavillon bestehend aus drei einzelnen Holzbauten und einer Holzterrasse idyllisch am Ufer der Birs, wo die Birs in den Rhein mündet. Vor allem im Sommer ist das Parkcafé ein beliebter Treffpunkt mit seiner entspannten Atmosphäre. Das Parkcafé profitiert von der Mischung aus Naturerlebnis und städtischem Erholungsraum, was eine vielfältige Zielgruppe anzieht, die sowohl nach Entspannung als auch nach aktiver Freizeitgestaltung sucht.

Ziel des Parkcafés ist es, das Birskopf zu beleben, die soziale Kontrolle zu fördern und das Verpflegungsbedürfnis der anvisierten Zielgruppen zu befriedigen. Der Cafébetrieb soll den Ort als einen offenen Begegnungsort stärken und die Aufenthaltsqualität im Park fördern. Das Parkcafé hat unterschiedlichen Besuchendengruppen wie auch Motivationen Rechnung zu tragen.

Der Betrieb für das Parkcafé Birskopf wurde erstmals im Jahre 2014 ausgeschrieben und per 2015 vergeben. Der Betrieb wurde im Jahr 2021 einmalig für weitere fünf Jahre verlängert. Zurzeit wird das Parkcafé vom Team Spatz betrieben. Das Mietverhältnis zwischen Tiefbauamt und dem aktuellen Mieter endet per 31. Dezember 2025. Per Frühjahr 2026 wird die Gastronomie im Pavillon neu vergeben. Der Betrieb wird daher wieder neu ausgeschrieben, so dass ein neuer Mietbeginn ab 1. April 2026 vorgesehen ist.

Das vorliegende Nutzungskonzept soll potentiellen Bewerbenden umfassende Informationen zum Betrieb des Cafés und der **Erarbeitung eines entsprechenden Konzeptes** geben. Die Bewerbung ist auf die nachfolgenden Aspekte auszurichten. Das Ausschreibungsverfahren sowie die Bewertungskriterien werden im separaten Lastenheft festgelegt.

2. Gastronomie im Pavillon

2.1 Anforderungen an den Betrieb

- Der Betrieb soll die Aufenthalts- und Nutzungsqualität der Parkanlage unter anderem auch an besucherschwachen Tagen erhöhen, dadurch leistet er einen Beitrag zur **Aufwertung des Ortes**.
- Der Betrieb übernimmt eine gewisse **soziale Kontrolle** und fungiert als **Ansprechstelle vor Ort**, d.h. nicht nur durch die Präsenz vor Ort, sondern auch durch eine Dialogbereitschaft und als erste Anlaufstelle. Die Betreibenden bilden in diesem Sinne die Schnittstelle zur Verwaltung.
- **Das gastronomische Grundkonzept** entspricht der Idee eines Parkcafés. Hierzu wird ein einfaches und doch ansprechendes Gastroangebot erwartet.
- Die Betreibenden und die Schlüsselpersonen müssen nachweislich über fundierte **Erfahrungen in der Gastronomie** verfügen, d.h. sie müssen nachweisen, dass sie bereits mehrere Jahre in einem oder mehreren Gastronomiebetrieben tätig waren und mindestens ein Referenzobjekt vorweisen können.
- Die **Preise** sollten sich im unteren Preissegment bewegen.
- Der Betrieb bietet ein **freundliches Ambiente für die Öffentlichkeit** und soll einen offenen, sauberen, und einladenden Eindruck hinterlassen. Er ist zudem kinder- und familienfreundlich.
- Der Betrieb ist **mindestens für die nächsten fünf Jahre** durch dieselben verantwortlichen Betreibenden sichergestellt.
- Die Betreibenden verpflichten sich, eine vom Kanton bereitgestellte **öffentliche Grillstation** zu betreiben und zu unterhalten (Ziff. 2.4).
- Das Gesamtkonzept hat auf **Nachhaltigkeit** zu achten, um den ökologischen Fussabdruck so gering wie möglich zu halten.
- Für den regulären Betrieb sowie auch für Take-Away kommt das **Mehrwegsystem** zur Anwendung. Informationen zum Thema Mehrweggeschirrpflicht können Sie beim Amt für Umwelt und Energie, Abteilung Abfall und Rohstoffe einholen.

- Die **Reinigung** der durch den Betrieb verursachten Verschmutzungen in der unmittelbaren Umgebung des Pavillons obliegt den Betreibenden.
- Für die Gestaltung und **Möblierung der Aussenfläche** bzw. der Plattform gelten die „Leitlinien für die Boulevardgastronomie“ sowie das Reklamekonzept der Stadtbildkommission: https://media.bs.ch/original_file/1b5947a1dfe0f60f4149f3d2d372d66b8f59d086/leitlinien-moeblierung-von-boulevardgastronomie.pdf
- Der Pavillon ist per Fahrzeug nur für die **Anlieferungen** der Betreibenden befahrbar. Es stehen keine Parkplätze zur Verfügung.
- **WC-Anlagen:** Im Pavillongebäude ist eine öffentliche Toilette eingebaut, deren Reinigung der Kanton übernimmt. Hier ist eine enge Zusammenarbeit mit dem Tiefbauamt Betrieb, Fachverantwortliche Sanitär, erforderlich, wie z.B. Meldung darüber, wenn die Toiletten bei übermässiger Benutzung gereinigt werden müssen. Im Pavillon stehen den Gästen des Cafés zwei Toiletten mit Codezugang zur Verfügung. An heissen Tagen sind die öffentlichen Toiletten stark frequentiert, so dass eine Mitbenutzung der eigenen Toiletten unumgänglich ist. Vor diesem Hintergrund ist im Konzept aufzuzeigen, wie und unter welchen Bedingungen die eigenen Toiletten der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt werden können.
- **Kinderplanschbecken:** Die Betreibenden betreuen in Zusammenarbeit mit der Stadtgärtnerei das Planschbecken für Kinder von Mitte Mai bis Anfang September und übernehmen Tätigkeiten wie das Befüllen und Entleeren des Beckens. Die intensive Reinigung erfolgt periodisch durch die Stadtgärtnerei. Die Instruktion und Definition der Tätigkeiten ist in einer Vereinbarung mit der Stadtgärtnerei geregelt.

2.2 Rahmenbedingungen für das Betriebskonzept

Der Betrieb des Pavillons sowie die Bewerbung sind entlang den folgenden Punkten auszurichten:

Konzept

- Saisonale Aussengastronomie (Holzterrasse) von April bis Oktober im Mietvertrag
- Kapazität Sitzplätze: so viel wie möglich, nur auf der Holzterrasse
- Ein Name/Logo für das Café ist im Konzept vorzuschlagen, vorbehalten bleibt das Einverständnis der Allmendverwaltung

Angebot

- Möglichst gesunde, regionale, frische und nachhaltige Speisen und Getränke
- Mit Fokus auf breites Zielpublikum sowie familien- und kinderfreundliche Angebote
- Rücksichtnahme auf alternative und unterschiedliche Ernährungsformen (Allergiker: innen, Vegetarier: innen, Veganer: innen etc.)
- Angemessenes Preis- & Leistungsverhältnis im eher günstigen Preissegment

Betriebszeiten

- April bis Oktober, täglich (ausser bei schlechtem Wetter), inkl. Küche & Bar
- Mindestöffnungszeiten Juni bis August, 11.00 bis 22.00 Uhr
- Mindestöffnungszeiten April, Mai, September und Oktober: 11.00 bis 19.00 Uhr
- Maximal bewilligte Öffnungszeiten gemäss § 36 des Gastgewerbesgesetzes (GGG) sowie Baubewilligung Nr. PBA 9'075'070 (2) vom 21. Mai 2015:
Sonntag bis Donnerstag von 07.00 bis 23.00 Uhr
Freitag und Samstag von 07.00 bis 24.00 Uhr

Zielgruppen (nicht abschliessend)

- Familien mit Kindern
- Spazierende, Ausflügler und Erholungssuchende
- Freizeit- und Sportler:innen
- Studenten und junge Erwachsene
- Badegäste
- Parkbesuchende im Allgemeinen

Organisation

- Gastro-Unternehmung, welche bereits andere Gastrobetrieb(e) geführt hat und Kompetenzen für den Betrieb aufweist
- finanzielle Stabilität, die wetterbedingte und finanzielle Einbussen ausgleichen kann
- Firmengeschichte und –werte
- Verbundenheit zu Basel-Stadt

Betrieb

- Flexibilität in der Umsetzung, kompatibel mit schneller Versorgung und qualitativem Angebot
- professionelle Administration, Kommunikation, Planung, Produktion, Logistik
- Garantie für ein stabiles Team und Betriebsführung, zeitgemässe Führungsstrukturen
- Betrieb mit flexibler Einsatzplanung, da je nach Wetter stark variabel
- saison- und wetterabhängige Planung muss jederzeit gewährleistet sein
- zuverlässige, schnelle Leistungserbringung

Servicemodell

- schnelles, einfaches und effizientes Servicemodell

Prozesse/Qualitätssicherung

- hohes Hygiene-, Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein
- Fachgerechte Reinigung der Mietflächen
- Einhaltung HACCP-Hygienekonzept gemäss Lebensmittelgesetzgebung (hazard analysis and critical control points / Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- Fachgerechter Unterhalt/Service Gross- und Kleininventar
- Pflege/Rückschub Geschirr
- Pavillon bietet begrenzte Lagerflächen: nahe gelegenes eigenes Lager sowie Infrastruktur zur Vorproduktion wäre sinnvoll
- effiziente Abläufe in der Planung bei hohem Gästeaufkommen
- konstante Service- und Produktqualität, Verfügbarkeit Mitarbeitende und Angebote

Nachhaltigkeit

- Generell: Fokus auf die drei Nachhaltigkeitsaspekte: Ökologie, Soziales, Ökonomie
- Fokus auf Kooperation mit lokalen Partner: innen
- bewusster Umgang mit Ressourcen
- effiziente Logistik, Minimierung von Verpackungen
- Minimierung von Lebensmittelabfällen (No Food Waste) und fachgerechte Entsorgung

Zusammenarbeit mit dem Kanton

- offene, konstruktive Kommunikation
- kurze Entscheidungswege, schnelles Handeln
- regelmässiger Austausch mit der Allmendverwaltung
- Einhaltung der Vorgaben und Rücksicht auf Nachbarschaft bzgl. Veranstaltungen, Musik, Lärm und etc.)
- Übernahme von Aufgaben bzgl. Grillstation (Ziff. 2.4) sowie Kinderplanschbecken und öffentlichen Toiletten (Ziff. 2.1.)
- nachvollziehbare Buchhaltung, proaktive Umsatzübermittlung (Basis für Umsatzmiete)

Mindset

- motiviert, gastfreundlich, konfliktfähig
- lösungsorientiert, umweltbewusst
- Bereitschaft, Feedback anzunehmen und den Betrieb laufend zu optimieren
- Belastbarkeit, stressresistent
- Faire und rentable Preise für Kunden und Betrieb

2.3 Veranstaltungen und Anlässe

Neben der regulären Gastronomie ist es möglich punktuell auch Anlässe bzw. Veranstaltungen durchzuführen. Bei der Konzeptionierung des Bespielungsprogramms liegt der Fokus idealerweise auf der Schaffung und Förderung des Ortes als eine offene Begegnungszone für die Quartierbevölkerung und die Nutzenden der Anlage. Dabei sollen die Veranstaltungen eher einen zurückhaltenden und sanften Charakter aufweisen.

Das bewilligte Kontingent für Veranstaltungen pro Saison gemäss Bauentscheid ist wie folgt:

- 1 Veranstaltung mit 93 dB bis 22:00 Uhr (frühestens ab 16 Uhr)
- 1 Veranstaltung mit 93 dB bis 24:00 Uhr (frühestens ab 16 Uhr)
- 8 Veranstaltungen mit 90 dB bis 22:00 Uhr, Veranstaltungsdauer maximal 2 Stunden
- 10 Veranstaltungen mit 85 dB bis 22:00 Uhr, Veranstaltungsdauer maximal 2 Stunden

Am Sonntagabend dürfen keine Konzerte stattfinden, sondern nur nachmittags bis 18 Uhr.

Hinweis:

Erst nach Inbetriebnahme des Cafés sind die konkreten Aktivitäten der Allmendverwaltung jeweils für das laufende Jahr spätestens Anfang April mitzuteilen. Für die Bewerbung reichen also Ideenansätze aus. Für das erste Jahr 2026 sind die konkreten Aktivitäten spätestens bis 31. März 2026 mitzuteilen.

2.4 Öffentlicher Grill

Am Birskopf besteht eine grosse Nachfrage für das Grillieren, daher wird an diesem Standort ein öffentlicher Grill zur Verfügung gestellt. Zwar nehmen die meisten Gruppen ihre eigenen Grills mit, dennoch wird der öffentliche Grill insbesondere von Familien mit Kindern und auch anderen Zielgruppen genutzt, die keine eigenen Grills mitnehmen.

Grill



Grilldeckel



Die Einrichtung von öffentlichen Grillstellen wird wie folgend organisiert:
Während die Kosten für den technischen Unterhalt und Strom durch die öffentliche Hand übernommen werden, soll der betriebliche kleine Unterhalt (tägliche Reinigung, Aufsicht) durch die Betreibenden im Auftrag der Verwaltung gewährleistet werden.

3. Miete

Die Allmendverwaltung vergibt einen Mietvertrag über 5 Jahre ab 2026 mit einer Verlängerungsoption um weitere max. fünf Jahre. Danach wird der Betrieb neu ausgeschrieben.

3.1 Mietzins

Der Mietzins setzt sich aus einer **Mindestmiete** und einer **Umsatzmiete** zusammen. Vorgesehen ist ein jährlicher Mindestnettomietzins von 3% des jährlich erzielten Umsatzes, mindestens jedoch 10'000 Franken. Als Umsatz gilt die Gesamtheit aller Einnahmen und Dienstleistungen der Mietenden, exkl. MwSt., aus den im Mietobjekt betriebenen Geschäften, ungeachtet der Art und Weise, wie diese Verkäufe und Dienstleistungen erbracht werden.

Die Mietenden melden die definitiven Jahresumsatzzahlen spätestens bis jeweils 31. Januar des auf den Betrieb folgenden Jahres. Die Bücher oder sonstigen Unterlagen der Mietenden, soweit sie für die Ermittlung des für den Mietzins relevanten Umsatzes von Bedeutung sein können, können jederzeit von der Vermieterin oder von einer von ihr beauftragten anerkannten Treuhandstelle jederzeit eingesehen werden.

Beispiel Mietzinsberechnung:

Jahresumsatz	CHF	480'000.00
Mindest-Miete/Jahr	CHF	10'000.00
Umsatzmiete 3%	CHF	14'400.00
Zusatzrechnung	CHF	4'400.00

Mietgegenstand

Gastronomiefläche bestehend aus Küche, Bar, Lager und Aussensitzplätze auf der Plattform, gemäss den im Grundriss markierten Flächen

Betriebsbeginn

1. April 2026

Vertragsdauer

Laufzeit 1.2.2026 - 31.12.2030, mit Verlängerungsoption um weitere 5 Jahre/Saisons (nach 4 Saisons seit Mietbeginn entscheidet die Vermieterin über eine allfällige Verlängerung)

Mietzinsmodell

- Sockel-/Mindestmiete von CHF 10'000.-/Jahr, ist quartalsweise in gleichen Raten und im laufenden Betriebsjahr zu bezahlen.
- Umsatzmiete 3% des jährlich erzielten Umsatzes; die Umsatzzahlen sind der Allmendverwaltung bis spätestens 31. März des Folgejahres vorzulegen. Danach erfolgt eine Rechnungstellung abzüglich der bereits bezahlten Mindestmiete.
- Nebenkosten zu Lasten der Mieterschaft

Konditionen

- Eingereichtes Konzept ist Bestandteil des Vertrages
- die Mieterschaft führt den Betrieb auf eigenes Risiko
- (Klein)Inventar zu Lasten der Mieterschaft gemäss Ziff. 4.2 unten
- Aufwände für Miete und Logistik für externes Lager zu Lasten der Mieterschaft

- Die **Räume** sind nicht isoliert und dürfen nicht beheizt werden, so dass der Betrieb «nur» in der warmen Jahreszeit möglich ist. Ausserdem wird das Wasser von Oktober bis März abgestellt. Aufgrund dieser Aufgaben und der besonderen Umstände kann mit einer im Vergleich zu anderen Objekten tiefen Umsatzmiete von 3% gerechnet werden.
- Die Betriebs-, Heiz und **Nebenkosten** sind nicht im Mietzins enthalten und werden den Betreibenden separat in Rechnung gestellt.
- Falls die betreibende Mieterschaft den Betrieb vor Ende des Mietvertrages aufgrund von persönlichen oder finanziellen Gründen nicht mehr weiterführen kann, kann die **Übertragung des Mietvertrages** für die Restlaufzeit auf geeignete, für die Vermieterin zumutbare Ersatzmietende, erfolgen. Die Übertragung des Mietvertrages ist nur mit vorgängiger schriftlicher Zustimmung der Vermieterin gestattet. Zumutbar sind Ersatzmietende für die Vermieterin dann, wenn sie im Rahmen der Ausschreibungskriterien für den Betrieb des Parkcafés geeignet sind und das Betriebskonzept der betreibenden Mietenden übernehmen. Ferner müssen die Ersatzmietenden zahlungsfähig sein (Bonitätsnachweis, Betriebsregisterauszug, etc.) und bereit sein, den Mietvertrag mitsamt Betriebskonzept zu den gleichen Bedingungen zu übernehmen. Die Vermieterin hat den betreibenden Mietenden innert angemessener Frist mitzuteilen, ob sie die Ersatzmietenden akzeptiert oder nicht. Die Vermieterin ist nicht verpflichtet, den Mietvertrag auf die gestellten zumutbaren Ersatzmietenden zu übertragen; es besteht keine Abschlusspflicht seitens Vermieterin. Die betreibenden Mietenden sind dann trotzdem von ihren vertraglichen Pflichten befreit. Wird der Mietvertrag auf die gestellten zumutbaren Ersatzmietenden übertragen, treten die Ersatzmietenden anstelle der betreibenden Mietenden in das Mietverhältnis ein, mit allen Rechten und Pflichten. Die betreibenden Mietenden sind von ihren Verpflichtungen gegenüber der Vermieterin befreit. Sie haften jedoch solidarisch mit den Dritten bis zum Zeitpunkt, in dem das Mietverhältnis gemäss Vertrag oder Gesetz endet oder beendet werden kann, höchstens aber für zwei Jahre (Art. 263 Abs. 4 OR).
- Es wird eine Sicherheitsleistung resp. **Mietkaution** von maximal 10'000.00 Franken verlangt.
- Sollten sich die Mietenden nicht an die Rahmenbedingungen halten, so kann der Mietvertrag nach zweimaliger schriftlicher Verwarnung, mit einer **Kündigungsfrist** von 6 Monaten, vorzeitig durch die Vermieterin aufgelöst werden.
- Im Falle einer **höheren Gewalt** (z.B. Pandemiesituation) kommt mit behördlich angeordneter Betriebsschliessung für die Dauer der Betriebsschliessung nur die Umsatzmiete zum Tragen, auf die Mindestmiete wird verzichtet, solange die Ausserordentliche Lage von Bund / Kanton vorgeschrieben wird.

3.2 Unterhalt

Der Vermieterin obliegt die Vornahme umfangreicher Reparaturen und Ersatzleistungen sog. Dach- und Fachverantwortung. Daraus folgende Gebrauchsbeschränkungen haben die Mietenden entschädigungslos zu dulden.

Die Mietenden übernehmen auf ihre Kosten den **laufenden Unterhalt und die Reinigung** der Mietsache sowie **Ausbesserungen und Reparaturen**. Diese Arbeiten sind in vorheriger Rücksprache mit der Vermieterin fachmännisch auszuführen oder ausführen zu lassen, unabhängig davon ob sie durch die Mietenden verursacht worden sind oder nicht und im Einzelfall den Betrag von CHF 500.00 nicht übersteigen.

Ausschliesslich zu Lasten der Mietenden gehen die Kosten für Betrieb, Unterhalt, Reparaturen und Erneuerungen ihrer eigenen Einrichtungen und Anlagen.

3.3 Neben- und Betriebskosten

Die Mietenden melden sich bei den Werken der IWB an. Der **Strom** wird von den Werken direkt an den Mietenden abgerechnet.

Neben- und Betriebskosten sind nicht im Mietzins enthalten und müssen von den Mietenden separat bezahlt werden. Wenn möglich werden den Betreibenden die Nebenkosten direkt von den jeweiligen Werken abgerechnet oder es wird eine Abrechnung durch die Vermieterin erstellt. Der **Wasserverbrauch** wird monatlich abgerechnet und am Jahresende wird der Verbrauch für die öffentlichen Duschen und Toiletten anteilig vom TBA/Betrieb erstattet.

Über die Höhe der Kosten, welche direkt an die Mietenden abgerechnet werden, können die aktuellen Betreibenden Auskunft geben.

3.4 Beendigung des Mietverhältnisses/Rückgabe des Mietobjektes

Die Vermieterin hat den Mietenden in keinem Falle eine Entschädigung für einen allenfalls bei Mietende vorhandenen Mehrwert durch von den Mietenden vorgenommene Änderungen oder Erneuerungen zu leisten. Verbleiben solche Einrichtungen und Ausstattungen in den Mieträumen, steht den Mietenden nur ein Ersatzanspruch zu, wenn dies schriftlich mit der Vermieterin vereinbart wurde.

Von den Mietenden eingebrachte oder vom Vormietenden übernommene und fest mit dem Gebäude verbundene Einrichtungen und Ausstattungen sind per Mietende – auf Verlangen der Vermieterin – zu entfernen und es ist der ursprüngliche Zustand der Mietsache wiederherzustellen.

4. Infrastruktur

Die Grundstruktur des Gebäudes sowie der Holzterrasse ist vorgegeben und kann nicht verändert werden. Die Gebäude werden den zukünftigen Betreibenden im Rohausbau übergeben. Der Innenausbau, soweit dies nötig ist, der Gebäude wird von den neuen Betreibenden finanziert, ebenso die eigenen nutzungsspezifischen Betriebseinrichtungen und Ausstattungen. Ausbauten (wie z.B. Sonnensegel), die die neuen Betreibenden vom Vorgängerbetrieb übernehmen möchten, sind bilateral zwischen den beiden Parteien zu verhandeln.

Die nutzbare Fläche und die Lagerflächen sind in den beiliegenden Plänen eingezeichnet. Es stehen keine weiteren Räume als Lagerfläche zur Verfügung.

Die Räume sind nicht isoliert und können auch nicht beheizt werden. In der kalten Jahreszeit kann der Pavillon nicht genutzt werden. Von ca. November bis Anfang April muss das Wasser abgestellt werden.

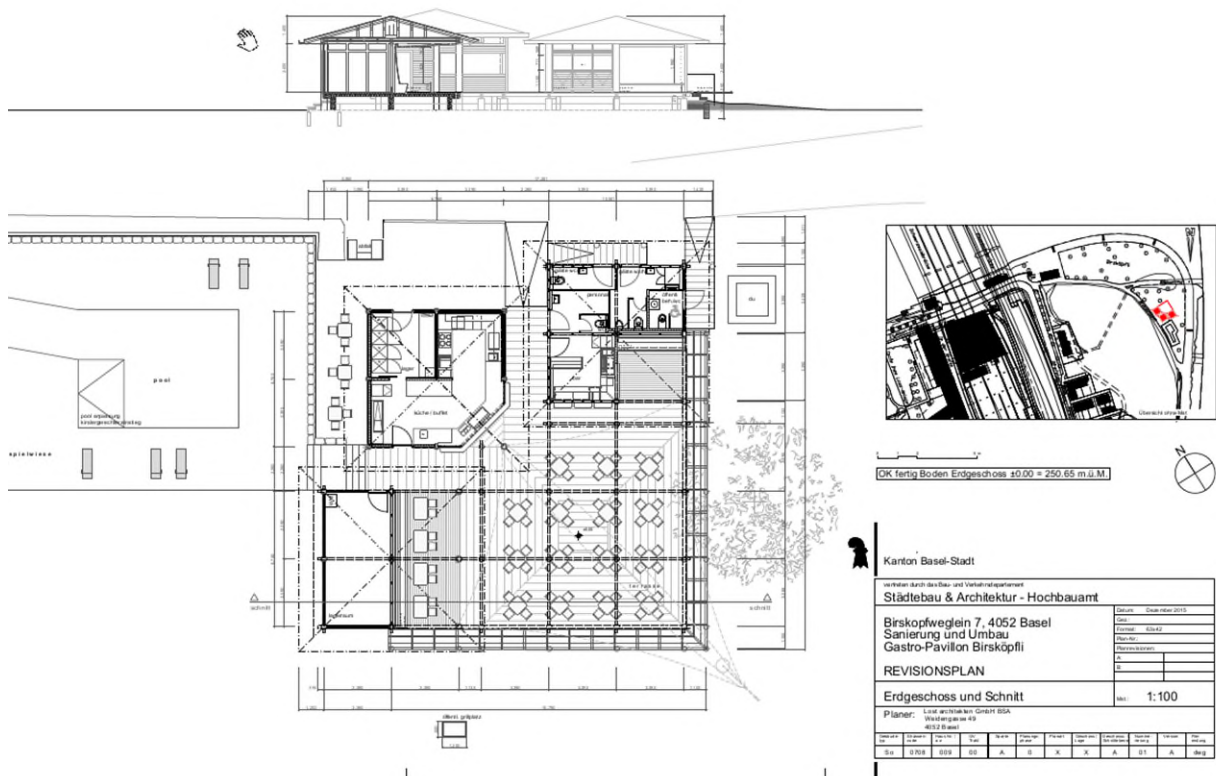
4.1 Räumlichkeiten

Für den Betrieb des Pavillons stehen folgende Flächen zur Verfügung:

Bewirtungsfläche Aussen	circa 130 m ² (Holz-Plattform)
Bar	circa 11 m ²
Küche inkl. Lager	circa 40 m ²
Lager	circa 22 m ²
Sanitär-Anlage	circa 23 m ²

Die genauen Abmessungen sind aus dem beiliegenden Plänen ersichtlich und massgebend.

Abbildung 3: Grundriss



4.2 Ausbaustandard

Die nachfolgende Tabelle ermöglicht eine Übersicht über die Kostenregelung zwischen dem Kanton Basel-Stadt als Eigentümer und den Mietenden:

Mietgegenstände	Im Mietinsan- gebot enthalten	Übernahme Mietgegenstand	Investitions-, Un- terhaltskosten zu Lasten Eigentü- mer	Investitions-, Un- terhaltskosten zu Lasten Päch- ter/in	Betriebs- und Nebenkosten zu Lasten Pächter/in
Pavillon					
Grundausbau	Ja	Zustand - wie gesehen	Ja	Nein	Ja
Mietendenausbau 1	Nein	N/A	Nein	Ja	Ja
Mietendenausbau 2	Nein	N/A	Nein	Ja	Ja

Begriffsdefinition

- Grundausbau Rohbau 1+2, Ausbau 1+2
- Mietendenausbau 1 Nutzungsspezifische Betriebseinrichtungen und Ausstattungen (z.B. Kücheninfrastruktur- und -einrichtungen/Lüftung, Geschirr, Beleuchtung, Dekoration, Mobiliar, Sonnensegel- und -schirme etc.)
- Mietendenausbau 2 Mietendenspezifische Ausstattungen (z.B. Telefonanlagen, Audio/Video, Kassensysteme, etc.)
- Zustand - wie gesehen keine Investitionen seitens Kanton vorgesehen
- N/A ist bilateral mit Vormieter auszuhandeln