



Fragen und Antworten zur Ausschreibung Parkcafé Birskopf

Stand: 26.02.2025

Nr.	Frage	Antwort
1	Was sind für äusserliche Veränderungen möglich? Können die Gebäude neu gestrichen werden (Vorgaben)?	Die Fassaden der Gebäude werden im Rahmen des Unterhalts vor Saisonstart im März nochmal ausgebessert/gestrichen. Grundsätzlich müssen alle Veränderungsvorschläge sowohl am Nutzerausbau, neues Farbkonzept als auch gewünschte bauliche Veränderungen bei der Allmendverwaltung angemeldet (im Rahmen der Bewerbung eingegeben) und bewilligt werden. Bauliche Massnahmen dürfen ausschliesslich über BVD Städtebau & Architektur umgesetzt werden. Das Farbkonzept sollte sich harmonisch in die Umgebung einfügen und keine grellen Farben enthalten.
2	Was muss bleiben wie es ist?	Der Pavillon und die Holzkonstruktion sollen in ihrem Erscheinungsbild so bleiben ebenso die Boulebahn, der Grill und das Planschbecken müssen erhalten bleiben wie sie sind.
3	Nutzungskonzept 2.2 Konzept: «Ein Name/Logo für das Café ist im Konzept vorzuschlagen» Was heisst das konkret? Wird ein fertiges Logo/visueller Auftritt erwartet?	Der vorgesehene Name für das Café ist im Konzept zu nennen. Die (finale) Umsetzung des Logos kann zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen. Die Nutzung des Namens bedarf der ausdrücklichen Zustimmung durch die Allmendverwaltung.
4	Lastenheft 2.6 Präsentation: «Es ist erwünscht, dass zur Präsentation die angegebenen Schlüsselpersonen der künftigen Betriebsorganisation erscheinen und dass sich der Inhalt der Präsentation auf Kapitel 4.2 dieses Lastenhefts bezieht» – Im Dokument «2-lastenheft-ausschreibung-parkcafe-birskopf-0» gibt es kein Kapitel 4.2. – Was ist damit genau gemeint?	Wir bitten dieses Missverständnis zu entschuldigen. Es ist folgendes gemeint: Die Präsentation bezieht sich auf das eingereichte Konzept, dessen Ausarbeitung sich auf die Angaben im beiliegenden Nutzungskonzept (Ziel, Zweck, Rahmenbedingungen/Anforderungen, Miete) und im Lastenheft (Bewerbungsunterlagen 2.4) stützt. Bei der Präsentation möchten wir die Schlüsselpersonen der zukünftigen Organisation des Pavillonbetriebs kennen lernen

5	Wie ist der Unterhalt in den Wintermonaten geregelt bzw. was wird in den Wintermonaten vom Betreiber erwartet?	<p>Ausgangslage: Da es sich um einen saisonalen Betrieb handelt, wird das Wasser in den Wintermonaten abgestellt. Seitens der Mieterschaft werden keine Erwartungen an einen Winterbetrieb erwartet.</p> <p>Vorschläge bzw. grobe Ideen für einen Winterbetrieb dürfen im Rahmen des Konzepts aufgezeigt werden. Die konkrete Umsetzung hängt allerdings von der Machbarkeit und einem allfälligen Baubewilligungsverfahren ab.</p> <p>Der Verursacher / Betreiber hat die Kosten für winterbezogene Veränderungen zu tragen (z.B. Frostsicherung Wasserleitungen)</p> <p>Hinweis: Der Mietvertrag bezieht sich auf ein ganzes Kalenderjahr, d.h. er ist für die Mietsache auch während der Betriebsschliessung verantwortlich, z.B. der Betreiber muss in den Wintermonaten dafür sorgen, dass sich kein Abfall ansammelt und die Fläche bzw. den Perimeter sauberhalten</p>
6	Wie ist die Erreichbarkeit der Buvette für Gäste, auch im Sinne von Barrierefreiheit und ökologischer Mobilität (z. B. Fahrradabstellplätze)?	<p>Die Holzplattform ist über den Seiteneingang zwischen der Bar und der Küche barrierefrei zugänglich.</p> <p>Eine begrenzte Anzahl von Veloabstellplätzen ist neben dem Pavillon vorhanden, ein Ausbau ist nicht angedacht.</p> <p>Ob eine Modernisierung der Fahrradabstellplätze in Zukunft erforderlich ist, müsste geprüft werden.</p>
7	Darf eine Solaranlage oder ein anderes nachhaltiges Energiesystem auf dem Gelände installiert werden?	<p>Nicht auf der Grünfläche – falls erforderlich, dann auf dem Dach oder der Holzterrasse, wobei eine Machbarkeit und Umsetzbarkeit vorgängig umfangreich geprüft werden müsste (vorbehältlich eines Baubewilligungsverfahrens)</p>
8	Gibt es Ziele oder Meilensteine für die Erreichung bestimmter Nachhaltigkeitskriterien innerhalb der Vertragslaufzeit?	<p>Nein, bestimmte zu erreichende Meilensteine gibt es nicht. Der Fokus auf Nachhaltigkeit (sozial, ökonomisch und ökologisch) wird qualitativ positiv bewertet.</p>
9	Gibt es Anforderungen oder Empfehlungen zur Abfallentsorgung, insbesondere in Bezug auf Recycling und Abfallvermeidung?	<p>Gemäss Ausschreibung ist für den Betrieb ein Abfallkonzept auszuarbeiten. Wir empfehlen hierzu, das Amt für Umwelt und Energie (AUE) und seine Merkblätter betreffend Abfallvermeidung für Gewerbe und Take-Away-Betriebe (Bereich Gastronomie & Veranstaltungen) zu konsultieren: https://www.bs.ch/wsuaue/formulare-und-merkblaetter-zum-thema-umwelt-und-energie#abfall-und-rohstoffe</p>
10	Ist es erlaubt vor Ort zu kompostieren?	<p>Da es sich um einen Gewässerraum handelt, ist das Kompostieren vor Ort nicht erlaubt. Siehe Merkblatt Gewässerraum AUE: https://media.bs.ch/original_file/67aee5f39dbd7859c81ae3eeb5bd3a326aa08aa/merkblatt-gewaesserraum.pdf</p>

11	Darf ein Regenwasser-System installiert werden?	Eine oberirdische Regenwassersammlung in Form einer Regentonne auf dem Gelände wäre möglich. Wir möchten dies nicht empfehlen. Regenwassersammler müssten in einem geschlossenen System sein und durch den Nutzer finanziert werden. Ebenso ist anzumerken, dass eine Regenwassertonne viel Platz benötigt, was vor Ort eher schwierig zu platzieren ist und nicht von Vandalen geschützt werden kann. Des Weiteren muss die Tonne immer geschlossen sein, damit die Verbreitung und Ansammlung von Mückenlarven (Tigermücken) verhindert werden kann.
12	Nutzungskonzept S. 4: "Die Betreibenden und die Schlüsselpersonen müssen nachweislich über fundierte Erfahrungen in der Gastronomie verfügen" --> gilt dies für alle involvierten Personen oder reicht es wenn eine Person diese Anforderungen abdeckt?	Diese Anforderung gilt für die Schlüsselpersonen in der Betriebsorganisation, also für diejenigen, die in der Führungsebene eine wesentliche Rolle spielen, wie beispielsweise die Geschäftsführung oder die Küchenleitung (z. B. Chefkoch). Für Service- oder weiteres Küchenpersonal ist der Nachweis fundierter Erfahrung in der Gastronomie nicht zwingend erforderlich.
13	Nutzungskonzept S. 5: "Rücksichtnahme auf alternative und unterschiedliche Ernährungsformen" --> welche Ernährungsformen bzw. Allergien MÜSSEN abgedeckt sein?	Es ist nicht notwendig, alle möglichen Allergien oder besonderen Ernährungsbedürfnisse abzudecken. Der Schwerpunkt liegt auf den gängigsten und häufigsten Ernährungsformen wie vegetarisch, vegan und Glutenunverträglichkeit. Es ist ideal, dass auch diese Gruppen etwas im Menü finden.
14	Nutzungskonzept S. 5: "Angemessenes Preis- & Leistungsverhältnis im eher günstigen Preissegment" --> Definition "angemessen" und "eher"	Das Preisniveau sollte wirtschaftlich tragfähig sein, gleichzeitig aber auch für die Zielgruppen erschwinglich bleiben. Die Preise sollten sich an marktüblichen Vergleichswerten orientieren, insbesondere an ähnlichen Gastronomiebetrieben in der Region mit vergleichbarem Konzept und Standort.
15	Nutzungskonzept S. 8: "Betriebsbeginn 1.4.26" --> Ab wann darf neuer Mieter das Objekt einrichten bzw. genehmigte Umbauten vornehmen?	Das wird anhand des Vertrags festgelegt. Grundsätzlich ist anzumerken, dass der neue Mieter keinerlei Umbauten ohne Einwilligung der Vermietung vornehmen darf. Die Notwendigkeit baulicher Massnahmen und deren Termine sind mit der Verwaltung abzusprechen und zu definieren.
16	Allgemein: Gibt es bereits geplante Investitionen in die Infrastruktur in den nächsten 5 Jahren?	Nein, zurzeit nicht vorgesehen. Unterhaltsbedingte Arbeiten werden laufen durchgeführt