



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

Stand: September 2023

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Ausgangslage und Zweck .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Zielsetzung und Abgrenzung .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Verkaufsstände.....</b>	<b>3</b>
3.1 Allgemeines.....	3
3.2 Glacé- und Marronistände.....	3
3.2.1 Definition und Leitlinien für den Betrieb .....	3
3.2.2 Auswahlverfahren.....	3
3.2.3 Bewilligungsverfahren .....	3
3.3 Weitere Verkaufsstände.....	4
3.3.1 Definition und Leitlinien für den Betrieb .....	4
3.3.2 Auswahlverfahren.....	4
3.3.3 Bewilligungsverfahren .....	4
<b>4. Buvetten .....</b>	<b>5</b>
4.1 Definition und Leitlinien für den Betrieb .....	5
4.2 Auswahlverfahren .....	5
4.3 Bewilligungsverfahren.....	5
<b>5. Entzug der Bewilligung.....</b>	<b>6</b>

## 1. Ausgangslage und Zweck

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 Buvetten und eigenständige Verkaufsstände an definierten Standorten.

Das übergeordnete Ziel von mobiler und saisonaler Gastronomie ist es, im öffentlichen Raum ein zusätzliches Angebot zu schaffen und einen Beitrag zur Erlebbarkeit und Aufwertung eines Ortes zu leisten. Die Betreibenden übernehmen für die Sauberkeit in einem festgelegten Umfeld eine gewisse Verantwortung – diese Vorgabe wird in der Bewilligung näher definiert.

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.

Unternehmen, die ein bestimmtes Angebot oder Modell systematisch und einheitlich vertreiben (Produkt- oder Vertriebsfranchising), werden am Auswahlverfahren für Buvetten und Verkaufsstände grundsätzlich nicht zugelassen.

## 2. Zielsetzung und Abgrenzung

Der vorliegende Leitfaden zielt darauf ab, die Leit- und Grundätze betreffend Definition, Auswahl und Bewilligungserteilung von Buvetten nach § 38 NöRV und eigenständigen Verkaufsständen im Sinne von § 39 NöRV verfügbar zu machen. Weitergehende Rahmenbedingungen, Anforderungen und Auflagen werden im Rahmen des konkreten Auswahl- bzw. Vergabeverfahrens sowie der Bewilligung formuliert.

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);
- Gesetz über öffentliche Ruhetage und Ladenöffnung (RLG);
- Gesetz über das Gastgewerbe (Gastgewerbegesetz GGG).

Nicht Bestandteil dieses Leitfadens sind die folgenden kommerziellen Nutzungen des öffentlichen Raums:

- Boulevardrestaurants gemäss § 37 NöRV: Diese sind an einen Restaurationsbetrieb gekoppelt und ganzjährig am selben Ort vorhanden. Sie sind weder mobil noch saisonal. Deren Bewilligung erfolgt im regulären Verfahren gemäss NöRG und Bau- und Planungsgesetz (BPG).
- Verkaufsstände, die der Verordnung betreffend Messen und Märkte unterworfen sind und in deren Rahmen betrieben werden.
- Temporäre Verkaufsstände bei Veranstaltungen gemäss § 40 NöRV, deren Flächen mittels einem Flächennutzungsplan ausgeschieden und dem regulären Bewilligungsverfahren gemäss dem NöRG unterstellt werden.

### **3. Verkaufsstände**

#### **3.1 Allgemeines**

Eigenständige Verkaufsstände gemäss § 39 NöRV bieten saisonal oder ganzjährig Produkte zur kurzfristigen Konsumation an und werden in zwei Kategorien unterteilt: die klassischen Glacé- und Marronistände (Ziff. 3.2) sowie weitere Verkaufsstände (Ziff. 3.3). Verkaufsstände können nur an baubewilligten Standorten mit einer definierten Fläche aufgestellt werden und müssen nachts inkl. dazugehörigem Mobiliar vom öffentlichen Raum vollständig entfernt werden. Der Tarif für die Nutzung des öffentlichen Raums richtet sich nach GebV NöRG. Der Verkaufsstand inkl. der ganzen Infrastruktur und Mobiliar ist ausserhalb der Verkaufszeiten täglich vollständig vom Standort zu entfernen und der Platz sauber zu hinterlassen.

#### **3.2 Glacé- und Marronistände**

##### **3.2.1 Definition und Leitlinien für den Betrieb**

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

Pro Standort wird grundsätzlich nur ein Stand zugelassen. Umherziehende Stände sind nicht zugelassen. Jeder Stand wird von einer namentlich bestimmten Person betrieben. Glacé- und Marronistände sind grundsätzlich autark, d.h. ohne externe Strom- und Wasseranschlüsse, zu betreiben und in der Regel nicht motorisiert. Die Marronistände werden üblicherweise von Oktober bis März, die Glacé-Stände von April bis September geführt.

Sie haben eine Fläche von maximal 10 m<sup>2</sup> (von der Aussenkante des Wetterschutzes gemessen).

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.

##### **3.2.2 Auswahlverfahren**

Die Standorte der klassischen Verkaufsstände für Marroni und Glacé werden erst dann zur Bewerbung freigegeben, sobald langjährige Betreibende, die sich in einer Besitzstandswahrung befinden, den Betrieb ihres Standorts aufgeben.

Die freien Standorte werden auf der Webseite 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.

##### **3.2.3 Bewilligungsverfahren**

Der neue Betreiber oder die neue Betreiberin wird von der Allmendverwaltung schriftlich über die Vergabe informiert und gebeten, ein Bau- und Nutzungsgesuch einzureichen. Der Standort wird für fünf Jahre vergeben, mit einer Option um Verlängerung von maximal fünf Jahren. Die maximale Vergabedauer beträgt zehn Jahre. Die Bewilligung zur Nutzung muss jährlich beantragt werden. Nach Ablauf der Vergabedauer kann der Standort neu vergeben werden.

### **3.3 Weitere Verkaufsstände**

#### **3.3.1 Definition und Leitlinien für den Betrieb**

Die weiteren Verkaufsstände können ganzjährig oder saisonal Produkte zur kurzfristigen Konsumation anbieten. Als Verkaufsstände gelten insbesondere Anhänger, Food Trucks, Apes, Food-Bikes. Weitere mögliche Vehikelarten müssen im Einzelfall geprüft werden. Verkaufsstände können über eine Kocheinrichtung und eine eingebaute Verkaufstheke verfügen.

Die Energie- und Wasserversorgung der Verkaufsstände hat grundsätzlich autark zu erfolgen, es sei denn, entsprechende Anschlüsse für Strom und Wasser werden seitens Tiefbauamt/Allmendverwaltung (TBA/AV) zur Verfügung gestellt. Werden individuelle, externe Stromversorgungslösungen seitens Bewerbenden angestrebt oder Generatoren eingesetzt, so ist deren Zulässigkeit im Vorfeld der Bewerbungseingabe mit TBA/AV und den zuständigen Fachinstanzen zu prüfen. Allfällige (Dritt)Lösungen betreffend Energie- und Wasserversorgung müssen daher bewilligungsfähig und allgemeinverträglich sein.

Die Fläche des Verkaufsstandes beträgt an der Aussenkante des Wetterschutzes gemessen (inkl. allfälligem Mobiliar wie Schirme, Menutafeln usw.), in der Regel 10 m<sup>2</sup>. Die effektive Grösse der Belegungsfläche inkl. allfällige zusätzliche Flächen zwecks Konsumation vor Ort wird je nach Standort und Platzverhältnissen individuell festgelegt.

An einem Standort wird grundsätzlich nur ein Betrieb zugelassen. Davon kann im Einzelfall je nach Standort abgewichen werden. Jeder Verkaufsstand wird von einer namentlich bestimmten Person betrieben. Der Tarif für die Nutzung des öffentlichen Raums richtet sich nach GebV NöRG. Sofern die Abgabe von Speisen und Getränken zur Konsumation 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 Betreibenden je nach Betriebsumfang eine Betriebsbewilligung benötigen.

#### **3.3.2 Auswahlverfahren**

Die baubewilligten und freien Standorte für die Verkaufsstände werden auf der Webseite der Allmendverwaltung aufgeführt. Interessierte können eine Bewerbung für den favorisierten freien Standort abgeben. Es werden Kriterien und Auflagen festgelegt, die der Betreiber oder die Betreiberin einhalten muss. Der genaue Ablauf wird jeweils beschrieben. Das für den Ort am besten geeignete Konzept wird ausgewählt. Der neue Betreiber oder die neue Betreiberin wird von der Allmendverwaltung schriftlich über die Vergabe informiert. Den ausgewählten Bewerbenden wird im Rahmen des Auswahlverfahrens das Nutzungsrecht an der Allmend für fünf Jahre, vorbehaltlich des Bewilligungsverfahrens, eingeräumt.

#### **3.3.3 Bewilligungsverfahren**

Die ausgewählten Betreibenden reichen bei der Allmendverwaltung ein Bau- und Nutzungsgesuch ein. Die Bewilligung wird in der Folge jährlich beantragt und jeweils für eine Saison erteilt. Nach Ablauf der fünf Jahre wird das Nutzungsrecht entweder neu vergeben oder um weitere ein bis maximal fünf Jahre verlängert. Spätestens nach Ablauf der gewährten Verlängerung wird der Standort neu vergeben. Folglich beträgt die maximale Bewilligungsdauer zehn Jahre.

Gibt ein/e ausgewählte/r Bewerbende den Betrieb innerhalb der ersten fünf Jahre auf, so kann der Standort von einem anderen Betrieb weiter bewirtschaftet werden, unter der Voraussetzung, dass dieser das gleiche und bestehende Konzept einhält bzw. weiterführt. Nach Ablauf der ursprünglichen fünf Jahre wird der Standort jedoch neu vergeben.

## 4. Buvetten

### 4.1 Definition und Leitlinien für den Betrieb

Buvetten sind temporäre Restaurants mit eingeschränktem Angebot und ohne Innensitzflächen, welche an einem definierten Standort saisonal in der Regel zwischen März und Oktober durchgehend betrieben werden. Sie bieten im öffentlichen Raum ein zusätzliches Verpflegungsangebot und leisten einen Beitrag zur Erlebbarkeit, Aufwertung und Sicherheit eines Ortes.

Die Buvettenbetreibenden tragen während der Betriebszeiten die Verantwortung für die soziale Kontrolle und Sauberkeit am Standort und dessen unmittelbarem Umfeld mit. Dabei haben die Betreibenden eine hohe Eigenkompetenz bei der Führung der Buvette.

Die Öffnungszeiten der Buvetten sind standortabhängig und werden dementsprechend im Einzelfall beurteilt. Eine mehrtägige Schliessung der Buvette sollte vermieden werden. Wetterbedingte Schliessungen von einzelnen Tagen sind möglich. Nach Saisonende ist die Buvette samt Einrichtungen abzuräumen, d.h. der Aussenbereich muss leergeräumt sein und es darf kein Abfall oder Sonstiges hinterlassen werden. Der Tarif für die Nutzung des öffentlichen Raums richtet sich nach GebV NöRG.

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

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

Es finden gemäss geltendem Recht die Bestimmungen des Gastgewerbegesetzes Anwendung, d.h. für die Führung von Buvetten wird eine Betriebsbewilligung benötigt.

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

### 4.2 Auswahlverfahren

Die Allmendverwaltung 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.

Es werden Kriterien und Auflagen festgelegt, die die Betreibenden einhalten müssen. Der genaue Ablauf wird jeweils beschrieben. Das für den Ort am besten geeignete Konzept wird ausgewählt. Die ausgewählten Betreibenden werden von der Allmendverwaltung schriftlich über die Vergabe informiert. Mit dem Zuschlag wird neuen Betreibenden das Recht erteilt, den öffentlichen Raum gemäss dem ausgelobten Konzept zu kommerziellen Zwecken zu nutzen. Nach Ablauf dieser fünf Jahre können die Betreibenden um eine einmalige Verlängerung von weiteren fünf Jahren ersuchen. Spätestens nach Ablauf der Verlängerung wird der Standort neu vergeben.

### 4.3 Bewilligungsverfahren

Den ausgewählten Bewerbenden wird das Nutzungsrecht an der Allmend für fünf Jahre, vorbehältlich des Bewilligungsverfahrens, eingeräumt. Die Betreibenden reichen bei der Allmendverwaltung ein Bau- und Nutzungsgesuch ein, welches öffentlich aufgelegt wird. Die Bewilligung wird in der Folge jährlich beantragt und jeweils für eine Saison erteilt. Nach Ablauf der fünf Jahre wird das Nutzungsrecht entweder neu vergeben oder einmalig um weitere fünf Jahre verlängert.

## **5. Entzug der Bewilligung**

Die Allmendverwaltung ist befugt, die Bewilligung für Buvetten und eigenständige Verkaufsstände zu widerrufen, wenn die gesetzlichen Bestimmungen bzw. Bewilligungsaufgaben nicht eingehalten werden sowie der Standort während mehr als einer Saison nicht benutzt wird oder die Allmendgebühren nicht fristgerecht bezahlt werden.