



Nutzungskonzept Buvette St. Johannis-Rheinweg

April 2026



Inhalt

1.	Einleitung	3
1.1	Ausganglage und Standort	3
1.2	Buvettenbetrieb und Zielsetzung	4
2.	Gastronomie und Betrieb	4
2.1	Anforderungen an den Betrieb	4
2.2	Rahmenbedingungen für den Betrieb	5
2.2.1	Konzept	5
2.2.2	Angebot	5
2.2.3	Betriebszeiten	5
2.2.4	Zielgruppen (nicht abschliessend)	5
2.2.5	Prozesse/Qualitätssicherung	6
2.2.6	Nachhaltigkeit und Ressourcen	6
2.2.7	Zusammenarbeit und Mindset	6
2.2.8	Verantwortung	6
3.	Infrastruktur, Gestaltung und Belegung	7
3.1	Allgemeines zur Infrastruktur	7
3.2	Gestaltung	7
3.3	Anschlüsse und Belegung	8
4.	Finanzielles	9
4.1	Allmendgebühren	9
4.2	Betriebs- und Nebenkosten	10

1. Einleitung

1.1 Ausgangslage und Standort

Der vorgesehene Perimeter für den Buvettenbetrieb liegt am St. Johanns-Rheinweg unterhalb des Thomasturms. Die kommerzielle Nutzung konzentriert sich auf den Rheinweg (Rheinschanze). Das Areal gehört zu den historisch wertvollen Teilen der Basler Stadtbefestigung und liegt in einer Grün- und Stadtbildschutzzone.

Die Rheinschanze entstand im 17. Jahrhundert als Teil des Grossbasler Mauerrings. Der Thomasturm diente damals als Wachturm der Stadtmauer. Bereits 1806 wurde das Gelände um den Turm zu einer Promenade umgestaltet, und 1885/86 erfolgte die Umwandlung der Rheinschanze in eine öffentliche Parkanlage. Promenade, Wege und Aussichtspunkte sind bis heute Bestandteil dieser Anlage.

Während der Bereich beim Thomasturm (denkmalgeschützter Bereich mit Zinnen) eine gastronomische Nutzung ermöglicht, ist der chaussierte Abschnitt zwischen Thomasturm und St. Johannstor der ruhigen Erholung vorbehalten. In den Sommermonaten wird der Ort intensiv genutzt. Die einzigartige Lage am Rhein macht die Schanze zu einem beliebten Aufenthalts- und Erholungsort für die Bevölkerung wie auch für Besucherinnen und Besucher von ausserhalb.

Der Buvettenbetrieb soll die Aufenthaltsqualität vor Ort stärken, die soziale Kontrolle verbessern und die historische Kulisse sicht- und erlebbar machen. Der gesamte Bereich bleibt jederzeit öffentlich zugänglich; Durchgänge für Fussgängerinnen und Fussgänger sowie die Anlegestelle der Personenschiffahrt sind frei und ungehindert nutzbar.

Die blau markierte Fläche stellt die bewilligte Belegungsfläche der Buvette dar:



1.2 Buvettenbetrieb und Zielsetzung

Eine Buvette ist ein temporärer und saisonaler Gastrobetrieb mit einem zweckmässigen Angebot und Aussensitzplätzen. Sie bietet im öffentlichen Raum eine ergänzende Verpflegungsmöglichkeit und trägt zur Belebung sowie zur Sicherheit eines Ortes bei. Der Buvettenbetrieb verfolgt das Ziel, die Aufenthaltsqualität an der Rheinschanze zu verbessern, soziale Kontrolle zu gewährleisten und die historische Anlage sichtbar zu machen. Der Betrieb hat den unterschiedlichen Besuchendengruppen, wie auch den unterschiedlichen Motivationen Rechnung zu tragen. Die Zielsetzung ist es, für alle Gruppen ein niederschwelliges, freundliches und sicheres Angebot zu schaffen, das den besonderen Charakter der Rheinschanze als Ort der Erholung und Begegnung stärkt.

Die Nutzungsbewilligung wird für eine Dauer von fünf Jahren erteilt, wobei sie jährlich neu einzu-geben ist. Nach Ablauf dieser Frist besteht die Möglichkeit, den Betrieb einmalig im gegenseitigen Einverständnis, um maximal fünf Jahre zu verlängern.

Der Betrieb für die Buvette wurde erstmals im Jahre 2015 ausgeschrieben und hat per 2017 ge-startet. Zurzeit wird die Buvette von der Saint Louis Buvette GmbH bzw. bisskid AG betrieben. Per Frühjahr 2027 wird der Buvettenstandort neu vergeben. Der Betrieb wird daher wieder neu ausge-schrieben, in der Absicht, den Buvettenbetrieb per 1. April 2027 nahtlos weiterzuführen.

Das vorliegende Nutzungskonzept soll Interessenten umfassende Informationen zum Betrieb der Buvette und der **Erarbeitung eines entsprechenden Betriebskonzeptes** geben. Die Bewerbung ist auf die nachfolgenden Aspekte auszurichten. Das Auswahlverfahren wird im separaten Lasten-heft behandelt.

2. Gastronomie und Betrieb

2.1 Anforderungen an den Betrieb

- Der Betrieb soll die Aufenthalts- und Nutzungsqualität des Rheinbords 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 Dialogberei-tschaft und als erste Anlaufstelle. Die Betreibenden bilden in diesem Sinne die Schnittstelle zur Verwaltung.
- **Das gastronomische Grundkonzept** soll ansprechend und für ein breites Publikum zu-gänglich sein mit Fokus auf regionale und saisonale Produkte sowie die Berücksichtigung unterschiedlicher Ernährungsweisen (vegetarisch, vegan, gluten- oder laktosefrei).
- Die Betreibenden und Schlüsselpersonen verfügen **idealerweise** über die erforderlichen **Kompetenzen sowie fachlichen Erfahrungen** im ausgeschriebenen Tätigkeitsbereich.
- Die ausgewählte Betreiberorganisation muss in der Lage sein, den Betrieb der Buvette für die Dauer von **mindestens fünf Jahren** sicherzustellen.
- Der Betrieb soll ein offenes, sauberes und einladendes **Ambiente** schaffen.
- Der Betrieb ist mit **Fokus auf Nachhaltigkeit** zu führen.
- Für den regulären Betrieb sowie auch für Take-Away kommt das **Mehrwegsystem** zur An-wendung. Informationen zum Thema Mehrweggeschirrpflicht können Sie beim Amt für Um-welt und Energie, Abteilung Abfall und Rohstoffe einholen.
- Der Betrieb verpflichtet sich, den Standort während der Saison grundsätzlich **durchgehend offen** zu halten.

- Für den Betrieb ist zudem ein **Fähigkeitsausweis (Wirtepatent)** sowie eine **Betriebsbewilligung durch das Bau- und Gastgewerbeinspektorat (BGI)** erforderlich. Die Buvette darf erst nach Erteilung der entsprechenden Betriebsbewilligung durch das BGI sowie das Vorliegen der **Nutzungsbewilligung durch die Allmendverwaltung** eröffnet werden.
- Die Buvetteninfrastruktur, die Möblierung und sonstige Anlagen (für WC und Material und das Legen von provisorischen Anschlüssen für Wasser, Abwasser und Strom) sind durch die Betreibenden zu erbringen und zu finanzieren.
- **Zufahrt / Zugang:** von Norden her über St. Johannis-Rheinweg. Für die Buvette stehen keine dafür ausgewiesenen Parkplätze zur Verfügung.

2.2 Rahmenbedingungen für den Betrieb

Der Betrieb der Buvette ist an folgenden Rahmenbedingungen auszurichten:

2.2.1 Konzept

- Saisonale Aussengastronomie
- Schnelle und zuverlässige Leistungserbringung/Versorgung und qualitativ gutes Angebot
- Garantie für ein stabiles Team und Betriebsführung, zeitgemässe Führungsstrukturen
- Professionelle Administration, Kommunikation, Planung, Produktion, Logistik
- Betrieb mit flexibler Einsatzplanung, da je nach Wetter stark variabel; die saison- und wetterabhängige Planung muss jederzeit gewährleistet sein
- Eine Namensgebung für die Buvette ist im Konzept vorzuschlagen, vorbehalten bleibt das Einverständnis der Allmendverwaltung

2.2.2 Angebot

- Möglichst gesunde, frische und nachhaltige Speisen und Getränke
- Fokus auf ein breites Zielpublikum
- Rücksichtnahme auf alternative und unterschiedliche Ernährungsformen (Allergiker:innen, Vegetarier:innen, Veganer:innen etc.)
- Angemessenes Preis- & Leistungsverhältnis im eher günstigen Preissegment; die Preise sollten sich in einem familienfreundlichen Rahmen bewegen und sollen für die Gäste fair und für den Betrieb wirtschaftlich tragbar sein
- Der Verkauf von hochprozentigem Alkohol und Alcopops ist nicht gestattet.

2.2.3 Betriebszeiten

- April bis Oktober, täglich (ausser bei schlechtem Wetter) spätestens ab 11.00 Uhr. Wetterbedingte, kurzfristige Schliessungen sind akzeptiert, mehrtägige Unterbrechungen sind nicht zulässig
- Maximal bewilligte Öffnungszeiten: täglich 07.00 bis 23.00 Uhr
- Die Aufräumarbeiten im Aussenbereich sind bis spätestens 23.30 Uhr abzuschliessen
- Das Abspielen von Musik ist nicht Bestandteil des Betriebs; dieser erfolgt ohne musikalische Beschallung.

2.2.4 Zielgruppen (nicht abschliessend)

- Bisher ein durchmisches Publikum mit einem spürbaren Anteil an Gästen im Alter von 50+
- Quartierbewohner:innen
- Spaziergänger:innen entlang des Rheinwegs
- Angestellte aus Industrie und Gewerbe in der Umgebung
- Sportler:innen (Jogger:innen, Wasserfahrer:innen)
- Familien mit Kindern

- Student:innen und junge Erwachsene
- Gäste der Fähre sowie Tourist:innen

2.2.5 Prozesse/Qualitätssicherung

- Hohes Hygiene-, Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein
- Fachgerechte Reinigung der Betriebsflächen
- Einhaltung HACCP-Hygienekonzept gemäss Lebensmittelgesetzgebung (hazard analysis and critical control points / Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
- Fachgerechter Unterhalt von Gross- und Kleininventar
- Pflege/Rückschub Geschirr
- Container bietet begrenzte Lagerflächen: nahe gelegenes eigenes Lager sowie Infrastruktur zur Vorproduktion ist zu empfehlen
- Effiziente Abläufe in der Planung bei hohem Gästeaufkommen
- Konstant hohe Service- und Produktqualität, grundsätzliche Verfügbarkeit der Mitarbeitenden und der Angebotspalette
- Schnelles, einfaches, flexibles und effizientes Servicemodell
- Es sind ausschliesslich Geräte einzusetzen, die keine übermässigen Lärm- oder Geruchsemissionen verursachen.

2.2.6 Nachhaltigkeit und Ressourcen

- Generell: Fokus auf die drei Nachhaltigkeitsaspekte: Ökologie, Soziales, Ökonomie
- Fokus auf Kooperation mit lokalen Partner:innen
- Bewusster Umgang mit Ressourcen, Minimierung von Verpackungen
- Effiziente, umweltbewusste Logistik und Transport
- Ein klar geregeltes Abfall- und Recyclingkonzept ist sicherzustellen
- Ein ressourcenschonender Betrieb ist sicherzustellen. Dazu gehören der Einsatz von Mehrweggeschirr, ein konsequentes Abfall- und Recyclingkonzept sowie Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung (Minimierung von Lebensmittelabfällen / No Food Waste und fachgerechte Entsorgung).

2.2.7 Zusammenarbeit und Mindset

Die Buvette am St. Johannis-Rheinweg soll als Schnittstelle zwischen Öffentlichkeit und Verwaltung wirken. Von den Betreibenden wird eine offene und konstruktive Kommunikation erwartet, sowohl gegenüber der Allmendverwaltung als auch gegenüber Quartierbewohnerinnen und -bewohnern. Dazu gehört:

- Regelmässiger Austausch mit der Allmendverwaltung, Stadtreinigung und #RHYLAX etc.
- Auflagen sind zeitnah umzusetzen,
- Kurze Entscheidungswege, schnelles Handeln
- Bereitschaft, Feedback anzunehmen und den Betrieb laufend zu optimieren
- Auf Veränderungen flexibel reagieren
- Konstruktives Konfliktmanagement bei Beschwerden, Problemen oder in schwierigen Situationen wie z.B. Bettlern/Obdachlosen, lösungsorientiert, konfliktfähig
- Motiviert, mit Herzblut dabei, gastfreundlich, stressresistent, belastbar

Durch eine enge Zusammenarbeit trägt der Betrieb zu einer positiven Wahrnehmung der Rheinschanze bei und stärkt den Ort als offenen, zugänglichen Begegnungsraum für alle.

2.2.8 Verantwortung

Die Betreibenden der Buvette übernehmen während der gesamten Betriebszeiten die Verantwortung für Ordnung, Sicherheit und Sauberkeit im unmittelbaren Umfeld der Buvette. Sie fungieren

als erste Ansprechperson bei Problemen, Beschwerden oder Konflikten vor Ort und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zur sozialen Kontrolle im öffentlichen Raum.

Es wird erwartet, dass die Betreibenden:

- Den Betrieb und das Umfeld kontinuierlich überwachen,
- Für die Sauberkeit der Sitzflächen, Wege und angrenzenden Bereiche sorgen
- Littering und übermässige Lärmemissionen aktiv verhindern
- Bei sicherheitsrelevanten Vorfällen oder Störungen die zuständigen Stellen (Polizei, Allmendverwaltung) informieren.
- Die Betreibenden tragen die Verantwortung für den laufenden Unterhalt der gesamten Anlage, insbesondere die Pflege, Instandhaltung sowie die sofortige Behebung von Mängeln und Schäden der eigenen Infrastruktur.

3. Infrastruktur, Gestaltung und Belegung

3.1 Allgemeines zur Infrastruktur

- Die gesamte Infrastruktur der Buvette (Container, Aufbauten, Küche, Lager, WC, Mobiliar etc.) ist von den Betreibenden auf eigene Kosten bereitzustellen. Die Aufbauten müssen im Sinne eines temporären Charakters einfach zu montieren und rückstandslos wieder zu entfernen sein.
- Anschlüsse für Strom, Wasser sowie Abwasser sind am Buvettenstandort fix installiert. Es ist Aufgabe der Betreibenden, diese an die eigenen Infrastrukturen (Buvettencontainer, Toiletten, Lager usw.) anzuschliessen. Allfällig oberirdisch gezogene, provisorische Leitungen sind barrierefrei und nicht sichtbar zu legen; sie dürfen keine Stolperfallen darstellen.
- Es ist eine Toilette zur Verfügung zu stellen. Chemische Toiletten (z. B. Toitoi, DeoCab) sind nicht zugelassen; stattdessen ist eine feste, funktionale und hygienische Lösung vorzusehen. Eine Trennung nach Geschlechtern ist nicht zwingend. Eine behindertengerechte Gestaltung der Toiletten sowie Massnahmen zur Barrierefreiheit sind zu prüfen und sofern betrieblich zumutbar und baulich umsetzbar, zu berücksichtigen.
- Aus den bisherigen Erfahrungen (eine Toilette für Gäste) zeigt sich, dass an stark frequentierten Zeiten auch Parknutzende die Toiletten der Buvette mitbenutzen. Dieser Umstand lässt sich erfahrungsgemäss nicht vollständig vermeiden. Im Nutzungskonzept ist daher darzulegen, wie der Betrieb mit dieser Situation umzugehen gedenkt.
- Sonnenschirme und Pflanzen sind zulässig, sofern sie sich in den öffentlichen Raum einfügen (siehe Gestaltung Ziff. 3.2).
- Nach Saisonende ist die Buvette samt allen Einrichtungen vollständig zu räumen. Das Areal ist sauber und im ursprünglichen Zustand zurückzugeben. Zurückgelassene Einrichtungen, Materialien oder Abfälle sind unzulässig.
- Der gesamte Perimeter bleibt jederzeit öffentlich zugänglich. Fussgängerinnen und Fussgänger müssen die Rheinschanze ungehindert durchqueren können. Insbesondere ist der Zugang zur Anlegestelle der Personenschiffahrt jederzeit freizuhalten.

3.2 Gestaltung

Die Gestaltung der ganzen Buvetteninfrastruktur hat sich in die historische und denkmalgeschützte Umgebung der Rheinschanze einzufügen. Die Materialisierung und Farbgebung sollen zurückhaltend und funktional sein. Die Beleuchtung muss angenehm, blendfrei und funktional sein; sie darf die öffentliche Beleuchtung nicht beeinträchtigen. Werbeanlagen und Leuchtreklamen sind nicht gestattet.

Die Anlage darf keinen mobilen Eindruck erwecken. Mobile Infrastrukturen wie Food Trucks sind grundsätzlich nicht zulässig; allfällige Fahrzeugkomponenten sind vollständig zu verkleiden oder

so zu integrieren, dass sie von aussen nicht sichtbar sind. Die Anlage muss robust gegen Beschädigungen und zugleich mit einem klaren gestalterischen Konzept umgesetzt werden.

Hinsichtlich Gestaltung, Konstruktion und Farbgebung für die Bauten und Anlagen sind folgende Grundsätze zu berücksichtigen:

Generelles

- Die Buvette soll eine einfache und kompakte Kubatur sowie einen temporären Charakter aufweisen.

Form, Konstruktion und Materialisierung

- Zurückhaltend und funktional mit übergeordnetem und klarem Gestaltungskonzept
- Einfach montier- und demontierbar
- Gebäudehülle stabil gegen Beschädigungen, Sockelbereich geschlossen

Farbgebung; Beschriftung

- Zurückhaltend, im Einklang mit der Umgebung und der Kulisse
- Grafisch und inhaltlich klares Beschriftungskonzept für notwendige Information und Eigenwerbung, keine Leuchtreklamen und keine Drittwerbung

Beleuchtung

- Angenehme Aussenbeleuchtung zum Verweilen ohne Blendwirkung
- Gute Ausleuchtung mit neutraler Lichtfarbe im Thekenbereich. Sie darf zu keiner Beeinträchtigung und Veränderung der öffentlichen Beleuchtung führen.

Mobiliar (Tische, Stühle, Sonnenschutz, allenfalls Pflanzen)

Für die Gestaltung und Möblierung der Aussenfläche gelten die „Richtlinien für die Möblierung von Boulevard-Restaurants und –Cafés“ sowie das Reklamekonzept der Stadtbildkommission:

https://media.bs.ch/original_file/1b5947a1dfe0f60f4149f3d2d372d66b8f59d086/leitlinien-moeblierung-von-boulevardgastronomie.pdf und

https://media.bs.ch/original_file/ac9391a64e9148ab868cc0acfc4c5b01eba4498e/reklame-konzept-2016.pdf

3.3 Anschlüsse und Belegung

Die aktuell genutzte und bewilligte Fläche beträgt 133 m². Innerhalb dieses Perimeters und unter Berücksichtigung der fixen Anschlüsse besteht grundsätzlich Gestaltungsfreiheit in Bezug auf die Anordnung der Infrastruktur (Buvettencontainer, Materiallager, Toiletten, Mobiliar usw.).

Die Betreiber haben sicherzustellen, dass sämtliche Anschlüsse betriebsbereit und fachgerecht installiert sind.

Medienpunkte: Wasser- und Stromanschluss

Markiert auf dem Plan unter der Bezeichnung: *Strom / Wasser / Abwasser* (siehe Abbildung unten)

Kapazität Sitzplätze: So viel wie möglich und sinnvoll innerhalb der Nutzfläche. Gemäss bisheriger Anordnung der Belegungsfläche: 100-120 Sitzplätze

Auflagen der Stadtgärtnerei

Zum Schutz der Bäume innerhalb der Nutzfläche gelten folgende verbindlichen Anforderungen:

- Beim Auf- und Abbau ist ein Mindestabstand von 80 cm zum Stamm zu gewährleisten, der Stamm ist vor Beschädigungen zu schützen.
- Während des Betriebs darf die Wasseraufnahme des Baumes nicht beeinträchtigt werden. Stamm und Wurzelanläufer dürfen nicht abgedeckt werden.
- Während des gesamten Betriebs einschliesslich Auf- und Abbau sind wirksame Schutzmassnahmen umzusetzen, um Schäden an bepflanzten Flächen, Wurzeln, Stamm und Krone zu verhindern.

Maximal mögliche Belegungsfläche & Position der Anschlüsse:



4. Finanzielles

4.1 Allmendgebühren

Für die Nutzung des öffentlichen Raums werden Allmendgebühren nach der geltenden Gebührenverordnung erhoben (§ 15 i.v.M. § 18 lit. k der Gebührenverordnung zum Gesetz über die Nutzung des öffentlichen Raumes, GebV NöRG). Die Bemessung erfolgt mit 75.00 CHF pro m² / Saison für

die beanspruchte Belegungsfläche (inklusive Container, Sitzplätze, Lagerflächen usw.). Bei einer bisher belegten Gesamtfläche von 133 m² fallen jährliche Nutzungsgebühren in Höhe von 9`975 CHF/Saison an.

4.2 Betriebs- und Nebenkosten

Alle Betriebs- und Nebenkosten gehen zu Lasten des ausgewählten Betriebs. Dazu gehören insbesondere:

- Für die Nutzung der fix installierten Anschlüsse für Strom, Wasser und Abwasser wird mit der Allmendverwaltung ein separater Mietvertrag erstellt, welche die Nutzung und die Kosten (1300.- CHF/Jahr) regelt.
- Sämtliche Betriebs- und Nebenkosten für den Bezug von Strom, Wasser und Abwasser: Diese sind in der jährlichen Allmendgebühr nicht enthalten und werden von den IWB der Buvette direkt in Rechnung gestellt.
- Entsorgungsgebühren sowie Reinigungskosten.