



An den Grossen Rat

18.5319.02

BVD/P185319

Basel, 19. Dezember 2018

Regierungsratsbeschluss vom 18. Dezember 2018

## Schriftliche Anfrage Tonja Zürcher betreffend Gastro-Konzept in Basel

Das Büro des Grossen Rates hat die nachstehende Schriftliche Tonja Zürcher dem Regierungsrat zur Beantwortung überwiesen:

„Die Situation für traditionelle Gastro-Betriebe ist nicht einfach. Die Konkurrenz durch Fastfood-Lokale, Buvetten und neuerdings auch Food-Trucks ist sehr gross. Die Einrichtung von Buvetten und Food-Trucks wird mit speziellen Regelungen gefördert. Dies führt zu einer weiteren Erhöhung des Überangebots.

Zahlreiche Wirt/innen von Traditions- und / oder Quartierbeizen bekunden deshalb Schwierigkeiten oder haben in letzter Zeit sogar aufgegeben. Immer mehr Standorte werden von Restaurantketten übernommen. Diese Entwicklung ist für die Vielfalt und den Charakter des Basler Gastroangebots nicht förderlich.

Insbesondere Quartierbeizen übernehmen wichtige soziale Aufgaben, sie dienen als Stammkneipe und Treffpunkt für die Quartierbevölkerung und sind Teil der Quartieridentität. Deshalb ist es auch in Bezug auf die Lebensqualität in den Quartieren nicht positiv, wenn immer mehr Quartierbeizen verschwinden oder von Ketten übernommen werden, die sich nicht um den Charakter der Restaurants und um die Bedeutung für die Quartierbevölkerung kümmern wollen oder können.

Die Entwicklung der lokalen Gastronomie ist auch im Hinblick darauf wichtig, dass junge Menschen in der Gastrobranche einen Ausbildungsplatz finden können und dass das Gastgewerbe insbesondere für Personen ohne akademischen Hintergrund Arbeitsplätze bietet.

Konkurrenzangebote wie Food-Trucks, Verkaufsstände und Buvetten sind zwar sehr beliebt, sie erfüllen jedoch bei weitem nicht die gleichen sozialen und identitätsstiftenden Aufgaben wie lokal verankerte Restaurants in den Quartieren. Buvetten haben nur während der Sommermonate und bei schönem Wetter offen und Food-Trucks und Verkaufsstände dienen vor allem der schnellen Verpflegung. Trotzdem scheint es, dass die Ansiedelung dieser Angebote stark gefördert wird, indem spezielle Regelungen geschaffen oder bestehende Auflagen gelockert werden. Es stellt sich die Frage, ob hinter diesem Vergehen ein Konzept steht und ob die Folgen für die Quartierbeizen genügend berücksichtigt werden.

In diesem Zusammenhang bitte ich die Regierung um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Wie stellt sich der Regierungsrat zur Entwicklung, dass immer mehr lokal verankerte Quartierbeizen und Traditionsrestaurants aufgrund des gastronomischen Überangebots schliessen müssen?
2. Nach welchen Kriterien wurden bzw. werden die Standorte für Food-Trucks und für Verkaufsstände mit Kocheinrichtungen sowie für zusätzliche Buvetten ausgewählt?
3. Wurde bei der Wahl der Standorte berücksichtigt, ob dadurch bestehende, lokal verankerte Restaurants in den Quartieren gefährdet werden?
4. Welche Überlegungen stehen hinter der Förderung von Buvetten und Food-Trucks durch speziell-

- le Regelungen oder Lockerung der Auflagen?
5. Ist der Regierungsrat der Meinung, dass der Markt allein es schon richten wird und nimmt dadurch das Ende von Quartierbeizen in Kauf?
  6. Gibt es ein Konzept für den Schutz oder die Unterstützung von Traditions-/ Quartierbeizen? Falls nicht, ist der Regierungsrat bereit, sich derartige Überlegungen zu machen?
- Tonja Zürcher“

Wir beantworten diese Schriftliche Anfrage wie folgt:

1. *Wie stellt sich der Regierungsrat zur Entwicklung, dass immer mehr lokal verankerte Quartierbeizen und Traditionsrestaurants aufgrund des gastronomischen Überangebots schliessen müssen?*

Die Schliessung von Quartierbeizen und Traditionsrestaurants auf ein vermeintliches gastronomisches Überangebot zurückführen zu wollen, greift aus Sicht des Regierungsrats zu kurz. Vielmehr beobachtet der Regierungsrat eine dynamische Diversifizierung im Gastronomiebereich, der vor allem veränderte Ernährungsgewohnheiten sowie Konsum- und Ausgehverhalten zugrunde liegen. Wurde etwa früher das Leben vom Rhythmus der drei Mahlzeiten bestimmt, ist heute eher „Ernährung“ anstelle vollständiger Mahlzeiten angesagt. In der Folge haben traditionelle Esslokale gegenüber dem breiten Angebot von Verzehrfertigem von Grossverteilern, Bäckern und Metzgereien, Kiosken, Tankstellen, Take-Aways ein gewisses Nachsehen. Im Ausgang wird weniger Alkohol konsumiert, zudem lässt sich eine Verlagerung von Treffpunkten von der realen in die virtuelle Welt infolge sozialer Medien beobachten.

Falls *Food Trucks* überhaupt eine Konkurrenz zur traditionellen Gastronomie darstellen sollten, dann vor allem für Imbiss- und Schnellverpflegungslokale und kaum für bediente Restaurants. Bei *Food Trucks* handelt es sich zudem häufig um kleingewerbliche Start-Ups, die das bestehende Angebot hinsichtlich Veranstaltungsgastronomie oder Caterings ergänzen und durchaus willkommene, bereichernde Impulse einbringen.

Der Regierungsrat sieht vor allem dort *Buvetten*standorte vor, wo kein ausreichendes gastronomisches Angebot besteht wie etwa entlang des Rheins. Das Rheinufer hat in der Bevölkerung als Aufenthaltsort gegenüber früher weiter stark an Beliebtheit gewonnen. Das bestehende Gastroangebot reicht hier bei Weitem nicht aus, die (saisonale) Nachfrage zu bedienen. Ob nun die saisonale Verlagerung des Publikums von den Gastrobetrieben der Innenstadt hin an den Rhein mit den *Buvetten* oder mit der Attraktivität des Rheinufers per se zu tun hat, kann der Regierungsrat nicht abschliessend beantworten. Das starke Littering legt aber den Schluss nahe, dass eine grosse Zahl von Personen am Rhein gar kein Gastroangebot in Anspruch nimmt – weder ein traditionelles noch das von *Buvetten* – sondern vor allem Mitgebrachtes konsumiert.

2. *Nach welchen Kriterien wurden bzw. werden die Standorte für Food-Trucks und für Verkaufsstände mit Kocheinrichtungen sowie für zusätzliche Buvetten ausgewählt?*

Die Leitlinien für die Bewilligung von *Food Trucks*, *Buvetten* und Verkaufsstände wurden im Frühjahr 2018 überarbeitet. Die dabei eruierten *Food Truck*-Standorte befinden sich ausserhalb des Innenstadtparimeters und auf öffentlichem Grund sowie an Orten, an denen die bestehende Gastronomie ergänzt werden kann und/oder in arbeitsplatzreichen Gebieten. Die neu ergänzten Standorte für Verkaufsstände (Im Triangel, Helvetiaplatz, Riehentoranlage, Horburgplatz) wurden ebenfalls im Rahmen der Evaluation für *Food Truck*-Standorte geprüft. Da sie sich in Grünanlagen befinden, eignen sie sich nicht für motorisierte Gefährte, weswegen sie als Standorte für Verkaufsstände aufgenommen wurden. Für *Buvetten* wurden mit der Überarbeitung der Leitlinien keine neuen Standorte ergänzt.

3. *Wurde bei der Wahl der Standorte berücksichtigt, ob dadurch bestehende, lokal verankerte Restaurants in den Quartieren gefährdet werden?*

Food Trucks und Verkaufsstände bedienen mit ihrem Take-Away-Angebot ein anderes Bedürfnis als klassische Restaurants. Die schnelle Verpflegung unterwegs ersetzt nicht den gemütlichen Aufenthalt im Restaurant. Food Trucks sollen die bestehenden Verpflegungsangebote demnach ergänzen und nicht konkurrieren. Allenfalls werden andere Take-Away-Angebote konkurriert. Für Buvetten wurden keine neuen Standorte in die Leitlinien aufgenommen.

4. *Welche Überlegungen stehen hinter der Förderung von Buvetten und Food-Trucks durch spezielle Regelungen oder Lockerung der Auflagen?*

Für Food Trucks gelten die gleichen Auflagen wie für vergleichbare Take-Away-Angebote, eine Lockerung gibt es nicht. Einzig die vorgängige Baubewilligung der Standorte bedeutet eine gewisse Vereinfachung für die Food Truck-Betreibenden. Dieses Modell geht auf den vom Grossen Rat überwiesenen Anzug betreffend Bewilligungspraxis von Food Trucks zurück. Um dem Kundenbedürfnis eines wechselnden Angebots nachzukommen, wurden sechs Standorte gewählt, die in einem Turnus von verschiedenen Food Trucks bespielt werden. Die Planung dieses Turnus' sowie die Wahl der Food Trucks und das Marketing erfolgen nicht durch die Verwaltung, sondern durch eine marktnahe Akteurin, die im Ausschreibungsverfahren bestimmt wird. Buvetten durchlaufen das reguläre Bewilligungsverfahren und erfahren keine spezielle Förderung.

5. *Ist der Regierungsrat der Meinung, dass der Markt allein es schon richten wird und nimmt dadurch das Ende von Quartierbeizen in Kauf?*

Die Stadt Basel verfügt über eine grosse gastronomische Vielfalt – besonders auch in den Quartieren. Der Regierungsrat ist überzeugt, dass Quartierbeizen auch zukünftig Teil der baselstädtischen Gastronomielandschaft sein werden. Jedoch werden auch sie sich einem veränderten Konsumverhalten der Bevölkerung stellen müssen, was weder Politik noch Regierung zu beeinflussen vermögen.

6. *Gibt es ein Konzept für den Schutz oder die Unterstützung von Traditions-/ Quartierbeizen? Falls nicht, ist der Regierungsrat bereit, sich derartige Überlegungen zu machen?*

Nein, es gibt kein derartiges Konzept und der Regierungsrat sieht auch dezidiert davon ab, ein solches zu entwickeln. Die Gastronomie hat bereits in der Vergangenheit gezeigt, dass sie durchaus in der Lage ist, sich den Trends und Bedürfnissen des Marktes anzupassen und entsprechend nachgefragte Angebote zu entwickeln. Der Regierungsrat hat Vertrauen in die Innovationsfähigkeit der Branche.

Eine staatliche Förderung oder Unterschutzstellung gewisser Gastronomiebetriebe bedürfte ausserdem einer gesetzlichen Grundlage, müsste verhältnismässig sein und einem öffentlichen Interesse entsprechen. Im vorliegenden Fall ist keine dieser drei Voraussetzungen für ein staatliches Handeln gegeben.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Elisabeth Ackermann  
Präsidentin



Barbara Schüpbach-Guggenbühl  
Staatsschreiberin