



2018

JAHRESBERICHT MARKTHALLE BASEL

Markthallen AG Basel
Steinentorberg 20
4051 Basel

www.altemarkthalle.ch
mitmachen@altemarkthalle.ch

Foodstände, Frisches, Märkte, Kultur, Begegnung, Produktion, Handwerk, Reparatur, Nachtleben, Umschlag und Gewusel. Alles unter einem grossen Kuppeldach. 1929 erbaut. 2013 neu beseelt. Zwischen Bahnhof und Heuwaage im Herzen von Basel. Die Markthalle ist 7 Tage offen für alle.



INHALT

01 MEILENSTEINE

03 ANBIETER

**07 GESCHIRR-
GESCHICHTEN**

**09 PLATZ FÜR VIELE
GÄSTE UND MEHR**

**11 ÖFFENTLICHE
ANLÄSSE**

13 ZMORGELAND

**14 PRIVATE ANLÄSSE
UND CATERING**

15 AUSSENAUFTRITT

16 PERSONELLES

**18 DIE KÜCHENKARA-
WANE ROLLT BALD
LOS**

20 ANHANG



MEILENSTEINE

Die Markthalle rückte als Drehscheibe für die Versorgung der Stadt Basel mit regionalen und internationalen Lebensmitteln noch stärker in den Fokus. Sie bot auch im Berichtsjahr einen Nährboden für Neues, experimentierte, setzte Impulse und brachte Menschen mit vielfältigen Hintergründen und unterschiedlicher Herkunft zusammen. Die Markthalle beteiligte sich 2018 aktiv am Diskurs über Lebensmittel. Aktuelle Entwicklungen rund ums Essen waren zusammen mit ihren Akteuren unter dem grossen Kuppeldach zu Gast.

Die Vielfalt der Foodstände wuchs weiter an, ebenso die tägliche Gästezahl. Insbesondere konnten sich die Abende auch dienstags und mittwochs gut etablieren. Im Mai wurde mit der INSEL ein neues Angebot ins Leben gerufen: Auf Reservation geniessen die Gäste jeweils von Donnerstag bis Samstag abends an weiss eingedeckten Tischen in einem eigenen Bereich ein Tellermeer von allen Ständen nach Wahl mit Tischservice und zentraler Abrechnung.

Das Konzept für die Einsammlung des Geschirrs wurde dem wachsenden Betrieb angepasst. Neu können Teller, Besteck und Gläser nach dem Essen direkt bei zentralen Geschirrrückgabe-Stationen deponiert werden.

Im Sommer war die Markthalle mit fünf ihrer Foodstände am Openair-Kino auf dem Münsterplatz präsent und verpflegte Tausende Filmfans unter den Kastanien. Im Vorjahr war im Sinne eines Testlaufs bereits der Markthallen-Stand Acento Argentino vor Ort gewesen. Die erfolgreiche Kooperation mit dem populären Kinobetrieb konnte nun plangemäss ausgebaut werden.

Gegen Ende des Jahres erhielt die Markthalle vom Tiefbauamt Basel-Stadt den Zuschlag, ab Frühling 2019 sechs neue Food Truck-Standorte in Basel schrittweise mit internationalen Küchen und lokalen Produkten zu bespielen. Damit gelang es, Engagement und Lebensgefühl der Markthalle in die Stadt hinaus zu tragen.

Das Marktangebot wurde 2018 deutlich ausgebaut. Davon zeugen Themenmärkte wie der Chirsi-Tag und der Öpfel-Tag, die Pflanzmarkthalle oder der Slow Food-Markt. Für die regionale Lebensmittelproduktion und ihre Verbindung zur lokalen Gastronomie engagierte sich die Markthalle mit dem Speed Dating "Gastronomie trifft Produktion", der Aktion „Feld zu Tisch“ und dem Stadt-Dinner, wo Küchenchef Arvid Weck eine essbare Stadt präsentierte.

Ihrer Vision, in Sachen Food wie ein Leuchtturm mit Relevanz und Seele über Basel hinaus zu strahlen, kam die Markthalle ein Stückchen näher.





ANBIETER ESSEN, TRINKEN, EINKAUFEN UND MEHR

25 ständige Foodstände, 14 Shop-Boxen, über 100 temporäre Marktstände an Frischwarenmärkten und das sonntägliche Zmorgeland: Die Markthalle bietet das breiteste kulinarische Angebot der Stadt. Die Essensstände aus aller Welt zaubern täglich kreative Gerichte frisch vor den Augen der hungrigen Gäste. Gegen 1000 Sitzgelegenheiten unter der atemberaubenden Kuppel und in den Aussenbereichen laden zum Verweilen in unkomplizierter Atmosphäre ein. Abends sorgen 4 Bars dafür, dass keine Kehle trocken bleibt und die Kuppel leuchtet im Kerzenlicht.

Ein paar schöne und entscheidende Ereignisse säumen das Jahr 2018: Die Eröffnung der Backstube in der Markthalle, Spatenstiche beim Ladenbau eines Fischhandels und einer Schokoladenmanufaktur sowie die Eroberung der Aussenflächen im Sommer 2018 durch Hinz & Kunz mit einer Aussenbar und dem Bier & Grill-Pop Up des Bierreviers auf der Sonnenterrasse.

FOODSTÄNDE

Die Foodstände sind für viele tägliche Gäste so etwas wie das Herz der Markthalle in der Kuppelmitte. Im Berichtsjahr sind mit "Von Meisterhand" ein traditioneller Dönerstand mit hochwertigem Fleisch, mit "Flavors of Israel" mit Shakshuka und grillierten Auberginen und mit Fish & More's mediterranen Fischgerichten und Frischfisch zum Verkauf drei neue Anbieter hinzu gekommen. Mit "Hugin & Munin", "Bodhi Bowls" und "Ungarische Küche by Max Kitchen" haben drei Foodstände den Markt im 2018 verlassen.

LISTE DER IM 2018 PRÄSENTEN FOODSTÄNDE IN DER MARKTHALLE BASEL:

Abyssinia
Acento Argentino
Amanis Afghan Food
Aruni's by Tim Thai Food
Bodhi Bowls (bis September 2018)
Caribbean House
Dabbawalas
Dragon Girl Dumplings
Flavors of Israel (ab April 2018)
Hugin & Munin (bis April 2018)
I love Sushi - Teriyaki
La Arepera
La Taparia
Ungarische Küche by Max Kitchen
(bis April 2018)
Mrs Burger
Nane Sele

Nón Lá - Vietnamese Streetfood
Pasta Haus
Persian Gulf
Pizza Pappagallo
Ploy Siam
Pop-Up Fish & More (ab Juni 2018)
South Africa Grill
Thipp's Thai Cuisine
Von Meisterhand (ab Januar 2018)



BOXEN: SHOPS, BARS, FOOD & MANUFAKTUREN

Ein Fokus im 2018 lag in der Weiterentwicklung des Frischwarenangebotes und der handwerklichen Lebensmittelproduktion vor Ort. Für einen Fischladen und eine Schokoladenmanufaktur wurden Räume geschaffen und mit den Einbauten begonnen. Ihre Eröffnung ist für 2019 geplant. Sie ergänzen die bereits grosse Vielfalt vor Ort: Eine breite Palette an Bio-Produkten mit Schwerpunkt auf Gemüse, Salat und Kräutern aus eigener Demeter-Produktion gibt es in Bergs Hofladen. Die Hausbäckerei Cool Beans backt Brote, Croissants, Süsses, Flammkuchen und allerlei feines Gebäck im Holzofen. Frisch & Regional bringt ein breites regionales Lebensmittelsortiment frisch und direkt ab Produktion mit Elektrofahrzeugen in die Stadt. Glacé in den unterschiedlichsten Sorten - von Matcha über Ricotta-Aprikose, schwarzer Sesam bis zu Klassikern wie Mango, Erdbeere und Schokolade - wird direkt in der Markthalle bei Eisuru hergestellt und verkauft.

Käse, Quark und Joghurt werden handgemacht aus Baselbieter Milch in der Markthallen-Käserei Mylk. Ein feines Weinangebot mit Schwerpunkt auf europäischen und regionalen Weinen bietet Vino e/y Vino. Mit handgepressten lokalen und überraschenden Ölen wartet der Oelist in der Markthalle auf. Gleichenorts zu finden sind die aromatischen Kaffee-Spezialitäten von Finkmüller Coffee and Fine Goods. Libanesisches bietet Le Monot feil. Die Salatbar Escasano im UG, die drei Bars Hinz & Kunz, Bierrevier und die markthalleneigene HausBAR, die rep-statt mit Reparaturangeboten sowie Cøpenhagen mit skandinavischem Design rund um Essen und Trinken erweitern das Erlebnis mit spannenden Sortimenten. Die bei der Markthallen-Sanierung realisierten Shop-Einbauten für das damalige Shoppingcenter-Konzept dienen heute als Heimat für das vielfältige Kleingewerbe. Mit der Fläche im UG, wo die Salatbar Escasano zu Hause ist, und der HausBAR haben im Berichtsjahr 14 verschiedene Anbieter in Boxen den Markt bereichert. 12 der 14 Boxen handeln mit Lebensmitteln oder sind Gastrobetriebe. Alle mieten ihre Ladenflächen bei der Markthallen AG und nutzen je nach Betrieb unterschiedliche Services der Markthallen AG mit.

LISTE DER IM 2018 PRÄSENTEN SHOPS IN DER MARKTHALLE BASEL:

Bergs Hofladen	Frisch & Regional
Bierrevier	HausBAR
Cool Beans	Hinz & Kunz
Copenhagen	Mylk
Escasano	Le MONOT Gourmet
Eisuru	rep-statt
Finkmüller	Vino e/y Vino



ENGE ZUSAMMENARBEIT

Die Zusammenarbeit zwischen den Anbietern und der Markthallen AG geschieht über viele Kanäle. Tägliche Schnittstellen laufen standardisiert. Sie wurden im 2018 weiter optimiert und dem Betrieb angepasst, beispielsweise beim Bestellwesen und beim Inkasso der Gebühren. Neben dem täglichen Kontakt trifft sich eine Delegation der Stände regelmässig mit einer Vertretung der Markthallen AG. Diese lädt ausserdem einmal jährlich zur Vollversammlung der Stände und sucht mindestens einmal jährlich ein vertieftes Individualgespräch mit jedem einzelnen Anbieter. Im 2018 wurde ein neues Austauschgefäss spezifisch mit der reinen Boxenmieterschaft, den Anbietern in den Shop-Einbauten am Kuppelrand und im UG, ins Leben gerufen. Viermal jährlich trifft man sich an einem runden Tisch zu spezifischen Themen.

Ein wichtiges Anliegen ist die Nutzung von Synergien und die Förderung der Zusammenarbeit unter den verschiedenen Anbietern. Dazu gibt es ein paar schöne Beispiele: Das Brot für die Buffalo Burgers bezieht der Stand South Africa Grill bei der Bäckerei Cool Beans, genauso wie das Café Finkmüller seine Croissants. Zu den stadtbekanntesten Drinks servieren Hinz & Kunz Käseplättchen von Mylk.

Auch konnten die Synergien zwischen den ständigen Anbietern und den Spezialmärkten und Veranstaltungen ausgebaut werden, so zum Beispiel am Flâneur, Chirsi- & Öpfel-Tag, am Halloween-Flohmarkt und während der Fussball-Weltmeisterschaft.

Dreimal jährlich besucht ein durch die Markthallen AG beauftragter externer Hygieneexperte unangemeldet alle Stände und stellt mit seinen Beratungen eine saubere und korrekte Handhabung der Lebensmittel sicher.

GESCHIRR- GESCHICHTEN

KernGrün
Natürlich sinnvoll leben

1.0 Apfelperjus

von der Marke Apfelperjus – das ist der Saft vorzeitig geernteter Äpfel. Wichtig dabei sind die verwendeten Apfelsorten und der richtige Zeitpunkt der Ernte. Denn wenn man zu früh erntet, schmeckt der Saft nur sauer, grün und bitter. Erntet man zu spät, dann ist es einfach ein etwas zu saurer Apfelsaft. Die Balance

irün
gut leben.

1.0 Foodpairing

Grundlagen: Erdbeeren haben ihre eigene Note. Wenn man die Lippen lecken, lassen sie sich mit ganz eigenem Geschmack.

Warum das so ist, haben Wissenschaftler

Im Januar 2018 begann die zentrale Abwaschstrasse, sämtliches Kochgeschirr der Anbieter abzuwaschen. Bis anhin hatte sie sich auf die Reinigung von Tellern, Gläsern und Besteck beschränkt und nur vereinzelt auch Kochgeschirr von Anbietern abgewaschen. Aufgrund der steigenden Geschirrmengen wurden die Betriebszeiten der Abwaschstrasse laufend ausgeweitet.

Die Statistik der gereinigten Teller (Stückzahl) und des Kochgeschirrs (Anzahl Kisten) zeigt Höchstwerte in den Monaten Oktober, September, November und Juni.

Sie sind auf gestiegene Gästezahlen und grössere Veranstaltungen (insbesondere im Juni) zurück zu führen. Viele Veranstaltungen fanden auch im Dezember statt - aufgrund der geschlossenen Ruhetage am Jahresende liegt die Anzahl abgewaschener Teller in diesem Monat vergleichsweise aber wieder etwas tiefer.

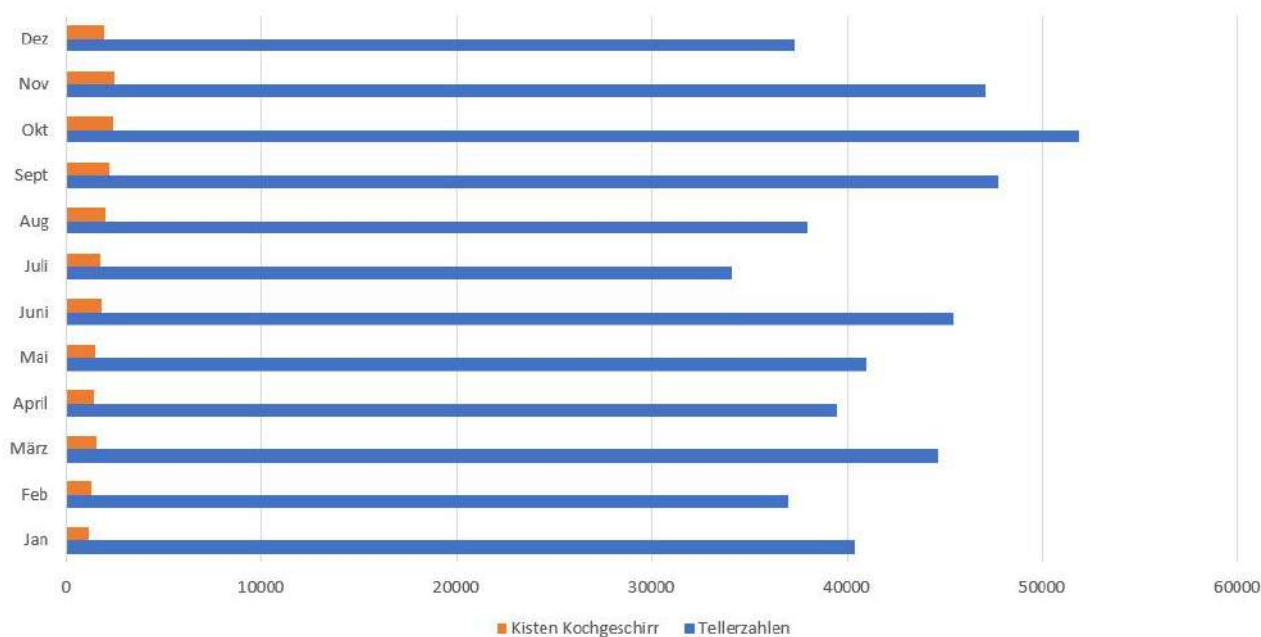
504'235

**ABGEWASCHENE
TELLER**

Die Geschirrzahlen werden durch das Abwaschküchenteam täglich zu jedem einzelnen Anbieter erfasst. Kommuniziert werden sie summarisch pro Monat über alle Anbieter hinweg und geben so Aufschluss über die Frequenz essender Gäste. Nicht erfasst sind jene Anbieter in Boxen am Kuppelrand, die über eine eigene Abwaschinfrastruktur verfügen. Weiter nicht einbezogen sind die Mitnahmegerichte, die die Kundschaft an den Ständen bezieht und in Einweggeschirr oder eigenen Gefässen konsumiert sowie sämtliches Geschirr für Privatanlässe und Caterings.

Im Sommer 2018 wurde der Geschirrrückgabeprozess angepasst. Die Gäste bringen seither ihr benutztes Geschirr nicht mehr zum Stand, der sie bedient hat, zurück sondern es wird zentral gesammelt. Da sehr viel Geschirr zu Stosszeiten auf ein Mal anfällt, werden diese zentralen Geschirrrückgabestellen seit Oktober 2018 bedient. Damit ist nicht nur für eine rasche und hygienische Rückgabe gesorgt. Es erhalten damit auch die rund 10 Menschen, die in der Abwaschküche tätig sind, eine neue Präsenz in der Halle und einen beidseitig geschätzten Kontakt zu den Gästen.

ENTWICKLUNG GESCHIRR 2018





PLATZ FÜR VIELE GÄSTE UND MEHR

Neben einigen hundert Sitzplätzen - variierend je nach Veranstaltungsprogramm unter der Kuppel, im grossen "Wohnzimmer", im ruhigen und hellen "Salon" und auf der "Piazza" hinter den Rolltreppen - verfügt die Markthalle auch über vier Aussensitzplatzflächen: vor dem Eingang zu Digitec am Steinentorberg 20, auf der Aussentreppe in Richtung Heuwaage, vor dem Haupteingang an der Viaduktstrasse und auf der Sonnenterrasse an der Markthallenkreuzung. Dadurch ergeben sich gegen 1'000 Sitzplätze, wo sich "Tout Bâle" unkompliziert begegnen kann.

Diese Aussenflächen wurden 2018 aufgewertet, begrünt und vergrössert. Gemeinsam mit Urban Agriculture Basel und ProSpecieRara wurden 8 einheimische Birken gepflanzt und 5 Hochbeete mit ProSpecieRara-Pflanzen geschaffen.

Zum Ausgleichen der Boden­neigung am Steinentorberg wurde unterhalb der Aussentreppe eine 120 Quadratmeter grosse Plattform aus Holz gebaut. Auf dieser Terrasse, direkt neben der Aussenbar von Hinz & Kunz, sind mittags schattige und im Sommer daher sehr attraktive Sitzplätze entstanden. Abends laden Liegestühle zum Verweilen an der Abendsonne ein.

Auch auf der angrenzenden Aussentreppe wurden mit dem Bau eines ersten Holzpodestes neue Sitzplätze geschaffen. Zwei weitere wurden geplant und im 2019 realisiert.



Der Traum einer zweiten Ebene im Innern der Kuppel, bestehend aus einem 360°-Steg mit sieben Terrassen über den Laden-Einbauten, wurde im Berichtsjahr weiter geträumt. Die Vorstellung, das Markttreiben aus der Vogelperspektive beobachten zu können und ein entscheidendes Stück näher an die Kuppelarchitektur zu rücken, gewann an Wert, wenn gleich (noch) keine konkreten Schritte unternommen werden konnten, um dieses Vorhaben umzusetzen.

Die Materiallager der Foodstände waren 2017 in den Keller verlagert worden. Auf Teilen der daraus gewonnenen Fläche wurde 2018 ein Werkstatt errichtet. Die neuen Lager der Stände im Untergeschoss wurden gleichzeitig mit einer neuen Strominstallation versehen.

Zu Gunsten einer höheren Aufenthaltsqualität und einer effizienteren Beispielbarkeit mit unterschiedlichen Nutzungen wurden Einrichtung und Infrastruktur in den Veranstaltungs- und Gästeräumen "Wohnzimmer" und "Salon" erneuert. Der Bereich in der Kuppelmitte wurde mit einer neuen Lichtgestaltung aufgewertet.

Die Gästeflächen wurden im Berichtsjahr durch Mitarbeitende der Markthallen AG gereinigt. Da einige dieser Flächen auch von anderen Mietern im Markthallengebäude mitbenutzt werden, hatte auch die Hausverwaltung der Eigentümerin ein Reinigungsteam im Einsatz, wobei die Schnittstellen in einander über gingen. Im Rahmen einer gemeinsamen Planung ist es gelungen, per 1.1.2019 die gesamte Reinigung künftig aus einer Hand zu organisieren und dafür einen neuen Partner zu finden, der unsere Werte teilt. Das Bürgerspital Basel ist als soziale Institution für die Begleitung und berufliche Integration von Menschen mit einer IV-Rente weit über Basel bekannt.

Hübsch in die Kulisse passen acht selbst gebaute Abfallwagen, die den Gästen das Trennen der Abfallarten und dem Reinigungsteam die Leerung vereinfachen.



ÖFFENTLICHE ANLÄSSE

Auch 2018 bereicherte ein vielseitiges Veranstaltungsprogramm für eine breite Öffentlichkeit das bunte Markttreiben unter der Kuppel. Viele bereits etablierte Formate konnten fortgeführt werden, neue wurden lanciert. Das Programm wurde gestrafft und geschärft.

Der Entwicklungsschwerpunkt lag auf neuen Formaten rund um „Essen, Trinken und Geniessen“ - die Kernthemen der Markthalle. Märkte wie die Bier Basel, die Pflanzmarkthalle, der Chirsi- und der Öpfel-Tag oder der Slow Food Markt entstanden und werden künftig ihren festen Platz im Programm der Markthalle einnehmen. Viele neue Märkte wurden gemeinsam mit Partnern durchgeführt, so zum Beispiel mit Urban Agriculture Basel, ProSpecieRara, Forum für zeitgemässe Ernährung, Slow Food Basel, KernGrün, Frisch & Regional.

Mit Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung setzten sich zudem 30 Kochkurse und Workshops in der Kochnische sowie Vorträge, Podien und das Stadtdinner auseinander. Damit wurde das Bildungsangebot weiter ausgebaut und die Markthalle als Ort der vielseitigen Auseinandersetzung mit „Lebensmittel - Mittel zum Leben“ und Wissensvermittlung weiter gestärkt.

Mittlerweile kann die Markthalle auch bei der Wissensvermittlung auf feste Partnerschaften zählen, was ein Resultat ist der 2017 geleisteten Aufbauarbeit. Nach wie vor stellen aber hohe Mindestteilnehmerzahlen oder hohe Teilnahmegebühren eine grosse Herausforderung dar.



Als Mitglied der Initiativgruppe „Lebensmittelnetzwerk Basel“ war die Markthalle beteiligt bei der Gründungsveranstaltung des Netzwerks im Januar 2018 und engagierte sich danach mit der Durchführung von zwei Netzwerkanlässen (Speed Dating „Produktion trifft Gastronomie“, Produzentenmarkt und Aktion „Feld zu Tisch“). Damit konnte die Markthalle auch ausserhalb der eigenen Wände Akzente im Bereich Lebensmittel setzen und das Netzwerk ausbauen.

Neben Veranstaltungen zum Themenkomplex „Lebensmittel - Mittel zum Leben“ fanden wie bereits in den Vorjahren vielseitige Kulturformate statt. Konzerte, Lesungen, Podien und Informationsveranstaltungen gehören ebenso dazu, wie Flohmärkte.

Die Erhöhung der Frequenz des Hallenflohmärktes auf zweimal monatlich (ausserhalb der Sommermonate) erwies sich als richtig - das belegt die grosse Nachfrage eindrücklich. Weiterhin sind die Hallen- und Nachtflohmärkte ausgebucht - oft schon 4 Wochen im Voraus - und auch die Nachfrage bei den Themen-Specials entwickelt sich erfreulich positiv. Ein Nachtflohmärkt-Special (Brocante, Nerd Yard, Vinyl, Kleider) ergänzt jeweils den Nachtflohmärkt mit ausgesuchten Ständen im Wohnzimmer. Zwei neue Flohmi-Formate wurden im Herbst 2018 getestet: Ein Kinderflohmärkt ohne Standgebühr, der sich grosser Beliebtheit erfreute. Und ein Halloween-Flohmärkt, zeitgleich mit dem Zombie Walk, der zum wiederholten Male die Markthalle durchlief.

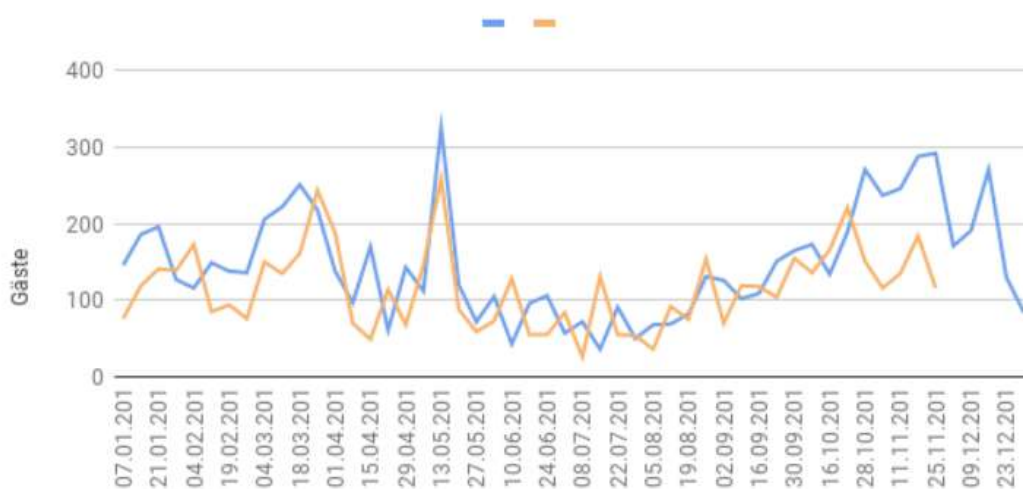
Ein besonderes Highlight war die zweite Durchführung des Flâneur zusammen mit Pro Innerstadt Basel. Wie bereits im Vorjahr verwandelte und verzauberte dieser aufwändige Anlass die Markthalle für einen Abend.

ZMORGELAND

Das Zmorgeland, der sonntägliche vielfältige und fantasievolle Brunch mit vielen Bioprodukten, ist zu einem Flaggschiff der Markthalle geworden. Unkompliziert, gesund, reichhaltig, gemeinsam mit Freunden und Familie ausgedehnt frühstücken: das Zmorgeland bedient den Brunch-Trend. In der Kochnische schaut man Küchenchef Arvid Weck über die Schulter, wie er Eier und Speck brät oder Veganes frisch zubereitet. Das Zmorgeland erlebte einen weiteren Anstieg der Nachfrage: im 2018 kamen 7666 reguläre Gäste und 970 Gäste mit Prozentbuch in Genuss des reichhaltigen Buffets. Die Statistik zeigt, dass die Gästezahlen im 2018 über jenen im Vorjahr liegen.

BESUCHERZAHLEN ZMORGELAND 2018

2018: 7666 Gäste + 970 Gäste mit Prozentbuch (gratis)



Daten: 2018 (blau) im Vergleich zu 2017(gelb)



PRIVATE ANLÄSSE UND CATERINGS

Das Geschäftsjahr 2018 sprengte alle Rekorde. Sowohl bei der Anzahl der Events als auch beim Umsatz war eine Steigerung von über 100% zu verzeichnen. Unterstützend hierfür diente die Zwischennutzung der grossen Fläche auf der Säulenebene. Im Gegensatz zum Vorjahr war die Markthalle wieder mehrfach Gastgeberin sehr grosser Gruppen. Hervorzuheben sind hierbei zwei grosse Kongressessen, zwei grosse Bankenansätze, die GV von Basel Tourismus und die Diplomfeier des Eidgenössischen Hochschulinstituts für Berufsbildung (EHB) in der ersten Jahreshälfte. In der zweiten Jahreshälfte waren es die vielen grossen Weihnachtessen, welche bereits Mitte November starteten und den Geschäftsverlauf prägten.

Im Bereich des externen Catering stach wiederum das Engagement für die Swiss Art Awards und die Swiss Design Awards des Bundesamts für Kultur in der Halle 3 der Messe Basel hervor. Auch der Catering-Auftritt der Markthalle im Rahmen des Open Air-Kinos auf dem Münsterplatz war ein externes Gastspiel: Blockbusters, Filmklassiker und exklusive Vorpremieren trafen auf Empanadas, Köstlichkeiten aus der Thai-Küche, exquisite Tapas, frischen Kabeljau im Bierteig, Sushi, Ramen und Yakitori. Die Stände Acento Argentino, La Taparia, I love Sushi, Aruni's Thai Food und The Codfather (Fish & Chips) beglückten im August die Filmfans an gemütlichen Tischen unter den Kastanien. Die Zusammenarbeit wird fortgeführt.

Im Frühling wurde in der Mitte der Halle auf der "Insel" ein neues Angebot geschaffen. Auf Reservation geniessen kleinere Gruppen jeweils Do - Sa abends an bedienten Tischen ein Tellermeer von allen Ständen, das sie gemeinsam teilen. «Un po' di tutto» (ein bisschen von allem) lautet das kulinarische Erlebnis.

AUSSEN- AUFTRITT

Die Angebotsvielfalt der Markthalle richtet sich an ein ebenso vielfältiges Publikum. Die Markthalle heisst alle willkommen und spricht viele Menschen auf vielen Wegen an. Sie will ein Abbild der Vielfalt der Stadt sein und einsteht für ein gleichwertiges Miteinander, für eine weltoffene Stadt und für Vernetzung. Das spiegelt sich in der Vielseitigkeit des Gastronomieangebotes und im Veranstaltungsprogramm.

Die Markthalle gestaltet ihr Programm partizipativ. Sie bietet vielerlei Möglichkeiten, sich einzubringen. Die Markthalle Basel lebt aktive Inklusion über das Essen und den Begegnungsort mit Kulturangebot: Inklusion von Menschen aus verschiedenen Kulturen, Inklusion von Menschen mit Behinderung, Inklusion von Stadt und Land.

Mit vielen Beiträgen in Print- und Online-Medien (Liste siehe Anhang), einem monatlichen Newsletter, vielen Veranstaltungsplakaten in der Stadt, Präsenz auf Facebook, Instagram, Pinterest, Tripadvisor, in Veranstaltungskalendern und auf viele anderen Online-Portalen machte die Markthalle regelmässig und vielseitig auf ihre Angebote aufmerksam. Eine Postkartenserie, Holzbleistifte, Streichhölzer und Stickers als Marketinggadgets kamen 2018 ebenfalls ins Spiel, um den Gästen in Erinnerung zu bleiben. Die Onlinecommunitys und Reichweiten wurden weiter erfolgreich ausgebaut.



PERSONELLES

Die Markthallen AG ist Mieterin der Kuppel mitsamt ihrer Einbauten sowie der Salatbar Escasano eine Etage tiefer. Sie koordiniert das Gesamtgeschehen, erteilt Bewilligungen zur Teilnahme am Markt, vermietet Räume und wäscht die Teller ab. Die Idee für die Bespielung der Markthalle als Markt war 2013 von einer Projektgruppe ausgearbeitet worden, bestehend aus Barbara Buser, Alexandra Dill, Gregor Dill, Eric Honegger, Valentin Ismail und Christoph Schön. Die sechs Personen gründeten anschliessend die Markthallen AG, die heute rund 50 Personen in Teilzeitpensen beschäftigt. Direkt bewirtschaftet die Markthallen AG das Marktbüro, das Kultur- und Spezialmarktprogramm, Kulisse und Möblierung der Halle, Firmen- und Privatanlässe, die HausBAR, die Geschirrwashstrasse sowie die Reinigung und Entsorgung. Stände, Foodtrucks, Läden, Produktionsräume und die übrigen Bars werden von Partnern der Markthallen AG betrieben, die über eigenes Personal verfügen und nicht durch die Markthallen AG angestellt werden.

Im 2018 beschäftigte die Markthallen AG 52 Personen in unterschiedlichen Teilzeitpensen. Das Gesamttotal der gearbeiteten Stunden entspricht 24.55 Vollzeitstellen. Rund 4.5 davon sind Praktikumsstellen. Die meisten Arbeitsstunden entfallen auf die Abwaschküche, Reinigung und Auf- und Abbauten des Mobiliars für die sehr vielfältigen Veranstaltungen und für den Grundbetrieb. Weitere Arbeitsbereiche sind die Betreuung der Mieterschaft sowie der Kundschaft, die Organisation der Märkte und Veranstaltungen, Technik, Kommunikation, Personal, Finanzen und Administration. Ein Mitarbeiterpool für Service-Einsätze an privaten Veranstaltungen und Caterings mit rund 45 Mitarbeitenden wirkt zusätzlich an sporadischen Einsätzen mit (nicht enthalten in den oben genannten Zahlen).

Den Mitarbeitenden steht eine vierköpfige Geschäftsleitung vor, vgl. Organigramm. Die Geschäftsleitungsmitglieder sind alle auch für einzelne Bereichsleitungen zuständig und operativ im Betrieb tätig. Der Verwaltungsrat, bestehend aus Barbara Buser, Patrick Honauer und Eric Honneger (Präsidium), wirkt strategisch.





DIE KÜCHENKARA- WANEROLLT BALD LOS

Mit dem Ziel, in Basel ein attraktives Food-Truck-Angebot zu lancieren, hatte der Kanton Basel-Stadt die Bewilligung für sechs Standorte öffentlich ausgeschrieben. Die Standorte Allschwilerplatz, Ciba (Ecke Mauerstrasse/Gärtnerstrasse), Hebelschanze, Im Triangel (Erlenmattquartier), Novartis-Campus und Voltaplatz sollen ab Frühling 2019 wechselnd mit autarken und selbstfahrenden Food-Trucks bespielt werden.

Die Markthalle bewarb sich im Rahmen des Ausschreibungsverfahrens mit dem Projekt "Küchenkarawane - Streetfood in Bewegung". Dessen Betriebskonzept vermochte das Beurteilungsgremium am besten zu überzeugen, worauf die Markthalle im Dezember den Zuschlag für das auf fünf Jahre angelegte Abenteuer erhielt. Mit der Umsetzungsplanung wurde sofort begonnen.

Die Küchenkarawane will ein Abbild einer lebendigen und vielseitigen Stadt sein. Food-Trucks beleben Orte und schaffen Begegnungszonen, - offen für alle. Eine Bereicherung für Menschen, die in der Nähe arbeiten oder wohnen. Und für Geniessende, Schlemmende, Foodies und Gourmets aus der ganzen Stadt. Internationale Küche zubereitet aus lokalen Produkten für eine bunte Kundschaft.

Die sechs Standorte sollen schrittweise erschlossen werden, beginnend mit dem Mittagsbetrieb. Das Vorgehen soll Raum lassen für schnelle Anpassungen, Innovation und das Aufgreifen neuer Trends. Die Umsetzung ist als Prozess zu verstehen, der sich im engen Austausch mit allen Beteiligten weiterentwickeln soll.

Die Markthallen AG wird vorgeben, welcher Food Truck an welchem Wochentag zu welchen der bewilligten Betriebszeiten an welchem Standort präsent sein wird und beabsichtigt nicht, Food-Trucks selber zu betreiben. Sie kuratiert und

organisiert das Angebot, wobei die Markthalle auf einen beträchtlichen Erfahrungsschatz, bestehende Betriebsstrukturen und ein dichtes Netzwerk von Akteuren aus Gastronomie und Lebensmittelproduktion zurückgreifen kann. Know-How und Know-Do sollen helfen, Stolpersteine zu umgehen und konstruktiv auf neue Herausforderungen zu reagieren.

Als Organisatorin der Küchenkarawane steht die Markthalle ein für Nachhaltigkeit, Verwendung und Verwertung hochwertiger Produkte sowie regionales Angebot und Vielfalt. Unterschiedliche Hintergründe, Angebote, Motivationen, Ebenen der Professionalität und Erfahrungen der Food-Truck-Betreibenden gilt es zu kanalisieren und gleichzeitig deren Individualität zu fördern, um die angestrebte Vielfalt zu erhalten. Als Instanz im Hintergrund kann sich die Markthalle darauf konzentrieren, gute und für alle gleiche Rahmenbedingungen für den Betrieb der Food-Trucks zu schaffen.

Die Markthalle wird Anfang 2019 eine Ausschreibung für Food-Trucks lancieren und aus den Bewerbungen jene auswählen, welche den angestrebten Angebotsmix repräsentieren und den Anforderungen entsprechen. Was dabei eine entscheidende Vorgabe des Kantons ist: die Food Trucks müssen autark betrieben werden können, d.h. ohne externe Wasser- und Stromversorgung auskommen.

Die Markthalle wird dem Kanton Basel-Stadt für die Nutzung der Food-Truck-Standorte dieselben Gebühren entrichten müssen, wie sie auch für Boulevardgastronomie gelten. Nach den ersten zwei Betriebsjahren gehen darüber hinaus 1,5 Prozent des Food Truck-Umsatzes an den Kanton, der diese Mittel in den öffentlichen Raum reinvestieren will.





ANHANG

ÖFFENTLICHE ANLÄSSE 2018

07.01.2018

Hallenflohmi Januar

09.01.2018

Tuesday Session: Johannes Haage

11.01.2018

International Comedy Club

16.01.2018

Think Earth

20.01.2018

CD-Taufe Rough Ends Down

21.01.2018

Klangfuchse

23.01.2018

Tuesday Session

25.01.2018

Winter Session: Older Now (BS)

27.01.2018

Cheese Festival

28.01.2018

Stubete

01.02.2018

Winter Session: Xipenda

02.02.2018

Vortrag frühkindliche Bildung

02.02.2018

Brand #1

03.02.2018

Nachtflohmi Februar

03.02.2018

Brocante

04.02.2018

Hallenflohmi Februar

06.02.18

Tuesday Session

08.02.2018

Comedy

08.02.2018

Swiss Market Place #3

09.02.2018

The Several Says I've Died In My Imagination

10.02.2018

The Vagina Monologues

16.02.2018

Hackathlon

18.02.2018

Figurentheater "La Gran Chicornia"

25.02.2018

Hallenflohmi Februar

28.02.18

B-motion

28.02.2018

Indian Concert

02.03.2018

Spring Session: The Bernhard

03.03.2018

Meine Musik - Deine Musik

03.03.2018

Vinyl-Flohmarkt

03.03.2018

Nachtflohmi März

04.03.18

Hallenflohmi März

08.03.18

Comedy

08.03.2018

Swiss Market Place #4

10.03.2018

Bier Basel

11.03.2018

Spiele- und Spielzeugbörse

14.03.2018

Rosalinda Imm

15.03.2018

Spring Session: Pat Hargreaves

21.03.2018

Basler Woche gegen Rassismus

22.03.2018

Pelati Delicati

23.03.2018

Bildungsclub Disco

25.03.2018

La Gran Chicornia 2018

25.03.2018

Hallenflohmi März

01.04.18

La Gran Chicornia 2018

01.04.2018

Osterflohmi April

04.04.18

Permaveggies

07.04.2018

Kleinkinderbedarf Börse

07.04.2018

Basler Wymärt Spring Edition

12.04.2018

FameLab Halbfinal

15.04.2018

IWI Bake off 2018

15.04.2018

Kreativmarkt und Materialbörse

19.04.2018

Spring Session: Dew

19.04.2018

International Comedy Club

20.04.2018

Bildungsclub Disco 2018

20.04.2018

Koch sucht Bauer

23.04.2018

Lottomatch

26.04.2018

Spring Session: Hier spricht Paul

29.04.2018

Klangfuchse Nr. 5 2018

29.04.2018

Markthall - Offenes Singen 2018

29.04.2018

Hallenflohmi April

03.05.18

Tanzvideo

05.05.2018

Pflanzmarkthalle

05.05.2018

Nachtflohmi Mai

06.05.18

Hallenflohmi Mai

07.05.18

Speed Dating

09.05.2018

Crowd Container

12.05.2018

Spring Session: Arbajo Jairus &

Them Lovers

17.05.2018

Basel gegen Hunger

18.05.2018

Spring Session: Beauty & the Beats

18.05.2018

Notwendige Geschichten 1

18.05.2018

Comedy Special

24.05.2018

Pelati Delicati (Serata 2)

24.05.2018

Schweizer Weintage

25.05.2018

TEDx

26.05.2018

Moonshiner Plattentaufe

26.05.2018

Repariertag

27.05.2018

Markthall - Offenes Singen

27.05.2018

Kinderkleiderbörse

28.05.2018

Glory Sale

30.05.2018

Irish Session

02.06.2018

Nerd Yard

02.06.2018

Nachtflohmi Juni

03.06.18

Hallenflohmi Juni

16.06.2018

Re-Destill - Bringe deinen alten

Schnaps

20.06.2018

Podiumsdiskussion Amnesty

International

21.06.2018

Pelati Delicati

22.06.2018

Wildwuchs

23.06.2018

Chirsi-Tag

23.06.2018

Be The Change

24.06.2018

Markthall - Offenes Singen

24.06.2018

Hallenflohmi Juni

18.07.18

Irish Session

19-21.07.2018

Buszjan & The Awara Lady

08.08.2018

Irish Session

22.08.2018

Irish Session

26.08.2018

Klangfuchse Nr. 1

01.09.2018

Brocante

01.09.2018

Nachtflohmi

01.09.2018

Nachtflohmi September

02.09.18

Hallenflohmi September

03.09.18

Yoga Lunch - laufend, immer
montags

06.09.2018

International Comedy Club w/
Dave Fulton & Maff Brown

09.09.2018

Fundraising Bali

09.09.2018

Prabina Brunchkonzert

11.09.2018

MSF präsentiert: Ausstellung "Die Stimme meiner Verletzungen"

12.09.2018

Irish Session

15.09.2018

Feld zu Tisch

15.09.2018

Kinderflohmi

16.09.2018

Concordia Promostand

16.09.2018

Spiele- und Spielzeugbörse

19.09.2018

Irish Session

19.09.2018

MSF präsentiert: Kala Jula

21.09.2018

Indian Fusion: Punnu

23.09.2018

3. Basler Kunstmarkt

24.09.2018

Die Kunst des Einmachens

25.09.2018

Ecstatic Dance Dinner

26.09.2018

Marktplatz 55+ Podium

27.09.2018

Stadtdinner

28.09.2018

Autumn Session

28.09.2018

Notwendige Geschichten

29.09.2018

Marktplatz 55+

30.09.2018

Markthall

30.09.2018

Hallenflohmi September

02.10.18

VisuLab Filmzyklus

05.10.2018

Autumn Session

06.10.2018

Vinyl Flohmi

06.10.2018

Drachenbau Workshop

06.10.2018

Nachtflohmi Oktober

07.10.18

Dr Märli chunnt!

07.10.2018

Hallenflohmi Oktober

09.10.18

VisuLab Filmzyklus

10.10.2018

Irish Session

11.10.2018

International Comedy Club w/
Jamali Maddix

12.10.2018

Gran Fiesta de Confraternidad
Latina

13.10.2018

Pflanzmarkthalle im Herbst -
Suppenessen

16.10.2018

VisuLab Filmzyklus

24.10.2018

Irish Session

19.10.2018

Bildungsclub Disco Oktober

19.10.2018

Notwendige Geschichten

19.10.2018

Autumn Session

20.10.2018

Glory Days

20.10.2018

Slow Food Markt

21.10.2018

Kreativmarkt & Materialbörse

21.10.2018

IWI Bake Off

23.10.2018

VisuLab Filmzyklus

23.10.2018

Spendenparlament

25.10.2018

Süßes Salz - Plattentaufe

27.10.2018

Halloween Nachtflohmi

27.10.2018

Lions Club Flohmi

28.10.2018

Markthall

28.10.2018

Hallenflohmi Oktober

30.10.18

VisuLab Filmzyklus

02.11.2018

Flâneur 2.0

03.11.2018

Nerd Yard

03.11.2018

Drachenbau Workshop

03.11.2018

Nachtflohmi November

04.11.2018

Dr Märli chunnt!

04.11.2018

Hallenflohmi November

06.11.18

VisuLab Filmzyklus

07.11.2018

Irish Session

08.11.2018

International Comedy Club w/ TBA

08.11.2018

Autumn Session

09.11.2018

Bildungsclub Disco November 2018

10.11.2018

Öpfel-Tag

10.11.2018

Drachenbau Workshop

11.11.2018

Kinderkleiderbörse

13.11.2018

VisuLab Filmzyklus

14.11.2018

N64 Mariokart Turnier

16.11.2018

Notwendige Geschichten

16.11.2018

Autumn Session

18.11.2018

Klangfuchse Nr. 2

22.11.2018

Clair Obscur Filmfestival

22.11.2018

Basler Wymärt

25.11.2018

Markthall

25.11.2018

Hallenflohmi November

27.11.18

Podiumsdiskussion Avenir Suisse

28.11.2018

Podium Prime News

28.11.2018

Irish Session

30.11.2018

Crescenda

01.12.2018

Nachtflohmi Dezember

02.12.18

Hallenflohmi Dezember

05.12.18

Irish Session

06.12.2018

International Comedy Club w/
George Egg

08.12.2018

Boxeo 2.0

09.12.2018

Klangfuchse Nr. 3

15.12.2018

1Fach-Weihnachtsmarkt

16.12.2018

Gitarrenduo schön à deux

19.12.2018

Irish Session

21.12.2018

Winter Session: Sofie Ellenbroek

21.12.2019

Notwendige Geschichten

23.12.2018

Markthall

23.12.2018

Last Minute Weihnachtsmarkt

KURSE 2018

17.01.2018

Chinese New Year Dumpling
Workshop

24.01.2018

Heilkräfte der Natur -
Arzneipflanzenkunde

03.02.2018

Jurawürste selber machen

07.02.2018

Olivenöl Extra Vergine

24.02.2018

Foodstyling

28.02.2018

Interkulturelle Winterküche – was
kochen andere Länder mit Kohl
und Co?

21.03.2018

Dragon Girl Dumpling Workshop

22.03.2018

Alte und neue Gerichte mit Zutaten
aus der Region Basel

04.04.2018

Vom Abfallprodukt zum
Gourmetmenü

11.04.2018

Das sind die Basler Stadtpilze!

05.05.2018

Merguez selber machen - scharfe
Sache!

16.05.2018

Indisch II- Reise durch Kerala

29.05.2018

Dragon Girl Dumpling Workshop

01.06.2018

Essento Academy: Der Kochkurs

13.06.2018

Natürliche Kosmetika selber
herstellen

10.07.2018

Essig selber herstellen

08.08.2018

Erfrischende Sommergetränke

16.08.2018

Sizilianische Küche

23.08.2018

Pilzkübel selber mischen

29.08.2018

Dessertträume

05.09.2018

Fermentiert

24.09.2018

Die Kunst des Einmachens

01.10.2018

Jacky's Kitchen

06.10.2018

Pilzkübel selber mischen

10.10.2018

Fermentiert

22.10.2018

Vom Blatt bis zur Wurzel

24.10.2018

Spice Up!

03.11.2018

Saucisson & Choucroute

14.11.2018

Kochen mit Eingemachtem

MEDIENARCHIV 2018

20.12.2018

Telebasel
Food Trucks mit eigener
Stromversorgung gesucht

3.12.2018

Eine Kuppel aus Stahlbeton

14.12.2018

Anyway Magazin
Inside the Kuppel: Markthalle-
Adventure

05.12.2018

Basellandschaftliche Zeitung
"El proyecto Mexico" und
Frauenpower Total beim Boxclub
Basel

29.11.2018

ronorp.ch
Stunden in Basel

25.11.2018

basellive.ch
Second-Hand Freuden

19.11.2018

ronorp.ch
Clair-Obscur Filmfestival

06.11.2018

www.baselunterwegs.ch
Die Familienkutsche

29.10.2018

ronorp.ch
Pilzkübel selber mischen

16.10.2018

ronorp.ch
Werkstatt: Saucisson &
Choucroute.

26.09.2018

20minuten.ch
Das Gestrüpp kann man auch
essen

24.09.2018

ronorp.ch
Juramarkt

19.09.2018

basellive.ch
Stadtdinner #1

19.09.2018

tageswoche.ch
Für seine ultralokale Küche, muss
der "Stadtdinner"-Koch auch mal in
den Zoo

17.09.2018

ronorp.ch
Yoga Lunch

17.09.2018

ronorp.ch
Radio X Stammtisch: Welcome to
the club

17.09.2018

ronorp.ch
Wie schmeckt Basel?

18.09.2018

ronorp.ch
Ernährungsstrategie für Basel?

10.09.2018

ronorp.ch
Die Stimme meiner Verletzung

24.08.2018

Basel Live
Ceviche, Baby!

27.08.2018

ronorp.ch
Drachenbau Workshop - Für Gross
und Klein

27.08.2018

ronorp.ch
Radio X Stammtisch

28.08.2018

20min
Nachtfolhmarkt

28.07.2018

20min.ch
Internationale Comedy macht die
Schweiz lustiger

11.08.2018

barfi.ch

Hoch hinaus mit Felix Rudolf von
Rohr: heute vom Dach der grössten
Kuppel weit und breit

08.08.2018

Ron Orp

Erfrischende Sommergetränke
leicht gemacht

02.08.2018

BZ Basel

Filme aus den USA, Partner aus der
Region

25.05.2018

Ron Orp

Rep-Statt Event

19.05.2018

BZ Basel

Diese Kriegsbilder von
Ausgehungerten werden
ausgerechnet neben Foodstände
gestellt

15.05.2018

BaZ

Man darf das Publikum nie für
dumm verkaufen

09.05.2018

Schweizer Bauer

Gesucht ist eine Langzeitbeziehung

09.05.2018

Basler Zeitung

sucht Beizer

03.05.2018

TagesWoche

Die Fleischbeiz ist auf Eis gelegt

05.04.2018

Bz Basel

Volta zieht aufs Lysbüchel- und
zwei neue Messen buhlen in der
Art-Woche ums Publikum

26.03.2018

Ron Orp

Osterflohmarkt

10.03.2018

SRF

Auf der Jagd nach dem
überraschenden Bier

08.03.2018

BaZ

Bierkult in der Markthalle

27.02.2018

BZ Basel

Neue Basler Fleischbeiz: Im "Mark
und Bein" sollen sogar Vegetarier
auf den Geschmack kommen

26.02.2018

Badische Zeitung

"Mark +Bein" in der Basler
Markthalle will das ganze Tier
verwerten