



MARKTHALLE BASEL
JAHRESBERICHT
2024



INHALT

VORWORT	5
JUBILÄUMSJAH	6
ORGANISATION	12
ZAHLEN UND FAKTEN	16
ESSEN, TRINKEN, EINKAUFEN	20
VERANSTALTUNGEN	26
ENGAGEMENT UND INITIATIVEN	30
FINANZEN	34
AUSBLICK UND DANK	38



VORWORT

Das Jahr 2024 wird als besonderes Jubiläumsjahr in die Geschichte der Markthalle eingehen. Nach den Eröffnungsfeierlichkeiten im Oktober 2023 feierten wir ein ganzes Jahr lang «10 Jahre Markthalle Basel» – mit vielen speziellen Programmpunkten, auf die wir im ersten Kapitel näher eingehen werden.

Wir haben das Jahr aber auch genutzt, um uns nach der ersten Dekade neu aufzustellen – im Verwaltungsrat, mit einer neuen Geschäftsleitung, angepassten Organisationsstrukturen und digitalisierten Prozessen. Dabei sind wir unserem Anspruch treu geblieben: Die Markthalle soll ein lebendiger Ort der Begegnung sein, der sich ständig weiterentwickelt und auf veränderte Bedingungen reagiert.

Nun wünschen wir eine spannende und inspirierende Lektüre des vorliegenden Jahresberichts. Er gibt einen Einblick in die vielfältigen Aktivitäten, die unser Jubiläumsjahr geprägt haben, und zeigt, wie wir uns für die Zukunft aufstellen.

Hier den Newsletter abonnieren:



JUBILÄUMS- JAHR

Den Auftakt zu unserem Jubiläum haben wir am 15. Oktober 2023 gemacht: Auf den Tag genau zehn Jahre zuvor hatten wir unseren allerersten Markttag – mit fünf Foodständen, einer Bäckerei und einem Gemüsestand. Und genau 94 Jahre zuvor, am 15. Oktober 1929, hat die damals nigelnagelneue Markthalle zum ersten Mal ihre Tore geöffnet. Den historischen Tag feierten wir mit einer grossen Geburtstagstorte. Und wir verteilten Äpfel mit Dankesworten an unsere Gäste, in Anlehnung an unsere erste Marketingaktion vor zehn Jahren, als wir Passant:innen mit beflyerten Äpfeln zum Eröffnungstag einluden.

Es folgte ein ganzes Jahr voller Feierlichkeiten. Ein Höhepunkt war unser traditioneller Neujahrsapéro im Januar 2024 mit illustren Gästen: Ständeratspräsidentin Eva Herzog, Wirtschaftsdirektor Kaspar Sutter und Kabarettist Benedikt Meyer sorgten für beste Unterhaltung mit reichhaltigen Geschichten zur Markthalle. Unter dem Motto «10 Jahre Markthalle Basel» haben wir mit all jenen angestossen, die diesen Ort seit Jahren prägen und mitgestalten: unsere Partner:innen, Mitarbeitenden und Unterstützer:innen. Wir blickten gemeinsam zurück auf ein Jahrzehnt voller Begegnungen, kulinarischen Entdeckungen und kulturellen Highlights.

« ES FOLGTE EIN GANZES
JAHR VOLLER FEIERLICHKEI-
TEN. EIN HÖHEPUNKT WAR
UNSER TRADITIONELLER
NEUJAHRSAPÉRO IM JANUAR
2024 MIT ILLUSTREN GÄSTEN:
STÄNDERATSPRÄSIDENTIN
EVA HERZOG, WIRTSCHAFTS-
DIREKTOR KASPAR SUTTER
UND KABARETTIST
BENEDIKT MEYER SORGTE
FÜR BESTE UNTERHALTUNG
MIT REICHHALTIGEN
GESCHICHTEN
ZUR MARKTHALLE. »





Im Jubiläumsjahr öffneten wir exklusiv die Türen für sechs besondere Jubiläumsführungen. Diese boten nicht nur spannende Einblicke in die Geschichte und Entwicklung der Markthalle, sondern auch Zugang zu sonst verborgenen Bereichen des historischen Gebäudes. Die Teilnehmer:innen erfuhren Anekdoten aus zehn Jahren Markthallen-Geschichte und bekamen einen Blick hinter die Kulissen des täglichen Betriebs.

Um unser Jubiläum auch visuell zu unterstreichen, entwickelten wir gemeinsam mit der Designagentur Knopp+Kniel ein eigenes Jubiläumslogo, das uns das ganze Jahr über begleitete. Auf unseren Social-Media-Kanälen teilten wir regelmässig Rückblicke, überraschende Fun Facts und besondere Highlights aus zehn Jahren Markthalle.

Ein besonderes Geschmackserlebnis zum Jubiläum schufen wir in Zusammenarbeit mit der BrauBudeBasel und Unser Bier: Unsere beiden limitierten Jubiläumsbiere fanden an unserer HausBar begeisterte Abnehmer:innen. Parallel dazu luden wir im Wohnzimmer zu einer Zeitreise ein – ein grossformatiger Foto-Rückblick zeigte eindrücklich die Entwicklung und die vielen besonderen Momente der letzten zehn Jahre.

Zum krönenden Abschluss unseres Jubiläumsjahres – rechtzeitig zum Start in die neue Saison nach den Sommermonaten – präsentierten wir unser mit Spannung erwartetes Kochbuch. Unter dem Titel «Kulinarischer Kosmos – Porträts und Rezepte aus der Markthalle Basel» vereint die Publikation 30 ausgewählte Rezepte und einfühlsame Porträts der Menschen, die den kulinarischen Charakter unserer Markthalle täglich prägen.

Bei der Vorstellung des Kochbuchs beim Flâneur Festival nutzten zahlreiche Besucher:innen die Gelegenheit, einen Blick in dieses besondere Kochbuch zu werfen. Dieses Werk ist nicht nur eine Sammlung köstlicher Rezepte, sondern auch eine Hommage an die Vielfalt und das handwerkliche Können unserer Gastronom:innen.

« DIESES WERK IST NICHT
NUR EINE SAMMLUNG
KÖSTLICHER REZEPTE,
SONDERN AUCH EINE
HOMMAGE AN DIE VIELFALT
UND DAS HANDWERK-
LICHE KÖNNEN UNSERER
GASTRONOM:INNEN. »



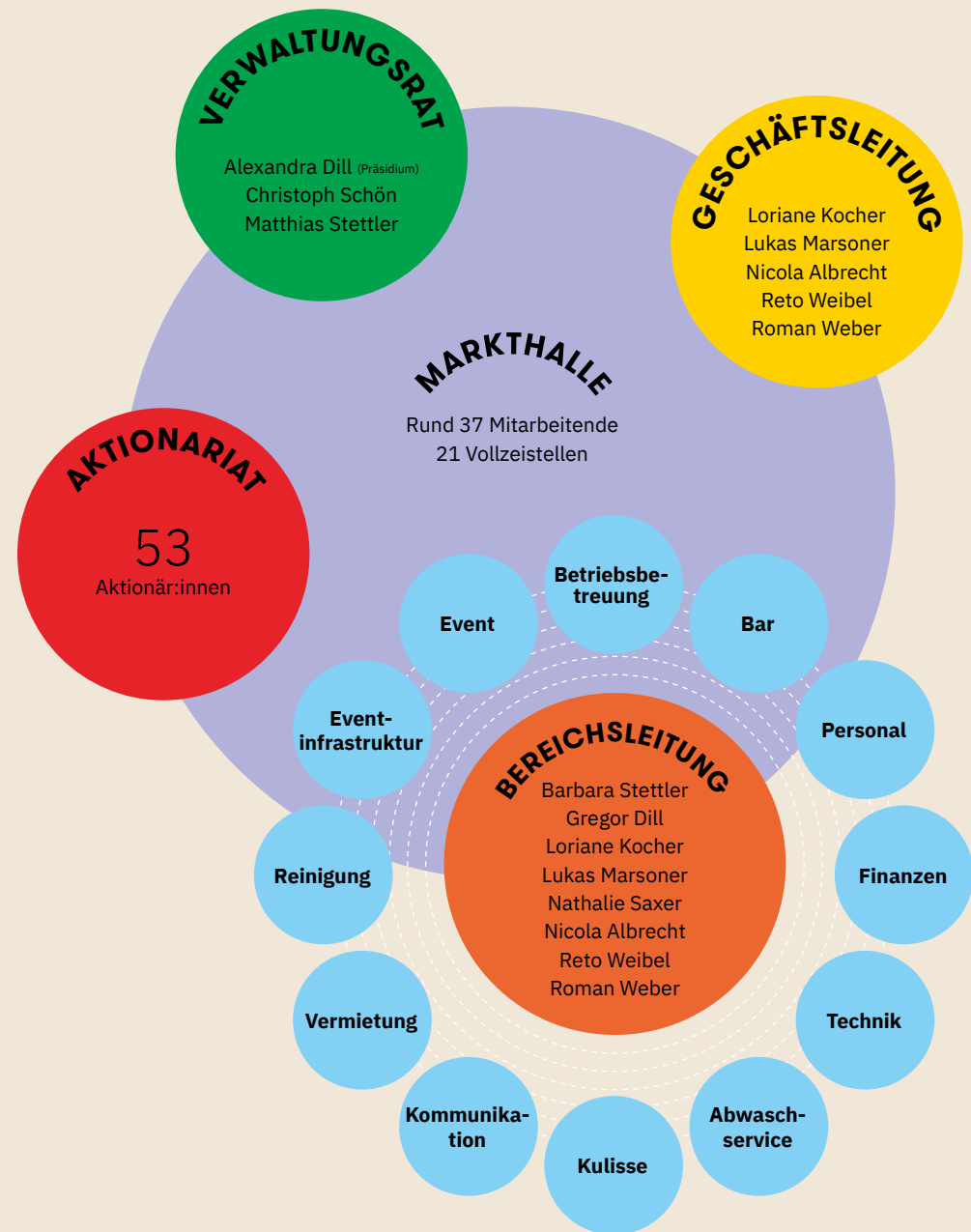
ORGANISATION

Die pandemiegebeutelte Wirtschaftslage im Gastronomie- und Veranstaltungsbereich ging auch an der Markthalle nicht spurlos vorbei. Grossveranstaltungen, die zuvor unsere Halle gefüllt haben, fanden nach der Pandemie nicht so bald wieder statt. Nachwirkungen der Pandemie, aber auch Kaufkraftverlust und Teuerung sowie weltpolitische Unsicherheiten forderten uns heraus, neue Wege zu gehen.

Gleichzeitig hat sich Eric Honegger, der seit Gründung der Markthallen AG Basel den Verwaltungsrat präsidierte, entschieden, nicht mehr als Verwaltungsrat für eine neue Amtsdauer anzutreten und somit auch das Amt als VR-Präsident nach 11 Jahren abzugeben.

So entwickelten der Verwaltungsrat und die Bereichsleitungen in einem mehrstufigen Prozess ein neues Organigramm mit dem Ziel, die Strukturen zu verschlanken, saisonale Schwankungen über Zusammenlegungen von Abteilungen besser aufzufangen, Prozesse zu optimieren und die strategische und operative Ebene stärker zu trennen. An der Generalversammlung vom 21. August 2024 wurde Eric Honegger verabschiedet und ein neuer, verkleinerter Verwaltungsrat gewählt, bestehend aus den bisherigen Mitgliedern Alexandra Dill, Christoph Schön und Matthias Stettler. Die vormaligen Verwaltungsratsmitglieder Gregor Dill, Barbara Stettler und Reto Weibel haben ihren Sitz im Verwaltungsrat zugunsten einer rein operativen Rolle abgegeben.

Der neue Verwaltungsrat wird präsidiert von Alexandra Dill. Im September 2024 setzte er zur Führung und Koordination des operativen Geschäfts neu eine Geschäftsleitung ein. Diese besteht aus Loriane Kocher, Lukas Marsoner, Nicola Albrecht, Reto Weibel und Roman Weber, alle fünf langjährige Mitarbeitende in Führungsrollen. Die Bereiche werden weiterhin von Co-Leitungen geführt. Die Bereichsleitung besteht aus Barbara Stettler, Gregor Dill, Loriane Kocher, Lukas Marsoner, Nathalie Saxer, Nicola Albrecht, Reto Weibel und Roman Weber.





14'950

Follower:innen auf
Instagram

—
+2'130 Personen
sind im Jahr 2024 unserem
Instagram beigetreten.



18'156

Follower:innen auf
Facebook

—
+1'677 Personen
sind im Jahr 2024 unserem
Facebook beigetreten.



8'231

Newsletter-Abonnent:innen

—
-106 Personen
haben im Jahr 2024 unseren
Newsletter abbestellt.



195

Follower:innen auf
LinkedIn

—
+114 Personen
sind im Jahr 2024 unserem
LinkedIn beigetreten.

MITARBEITENDE

Unser Team besteht aus 33 festangestellten Mitarbeitenden mit insgesamt 23,3 Vollzeitstellen (davon 0,8 FTE als Praktikumsstelle). Zusätzlich können wir auf rund 30 Personen in unserem Teampool zurückgreifen.

Die Markthallen AG Basel zählt 53 Aktionär:innen, die automatisch auch Gönner:innen beim Förderverein sind. Darüber hinaus unterstützen 20 weitere Gönner:innen den Förderverein – eine leichte Steigerung gegenüber dem Vorjahr.

KOMMUNIKATION

Auf Social Media verzeichneten wir 2024 deutliche Zuwächse:

Unsere Instagram-Präsenz wuchs von 12'820 im Januar auf 14'950 Follower:innen Ende 2024. Auch bei Facebook stieg die Anzahl der Follower:innen von 16'479 im Januar auf 18'156 im Dezember.

Unser monatlicher Newsletter erreichte Ende des Jahres 8'231 Abonnent:innen – hier verzeichneten wir einen leichten Rückgang von 8'337 zu Jahresbeginn. Neu aufgebaut haben wir unsere Präsenz auf LinkedIn, wo wir von 81 Follower:innen im Januar (auf 195 im Dezember) wachsen konnten.

ZAHLEN & FAKTEN

Die Zahlen aus unserer Abwaschküche sprechen für sich: Rund 8'000 Arbeitsstunden wurden aufgewendet, um unter anderem über 800'000 Teller zu waschen – eine beeindruckende Leistung. Diese Zahl verdeutlicht nicht nur die hohe Besucher:innenfrequenz, sondern auch den enormen logistischen Aufwand, der tagtäglich hinter den Kulissen der Markthalle stattfindet.

Eine wichtige Veränderung war die Übernahme der Abendreinigung durch das eigene Team. Diese Massnahme ermöglichte eine flexiblere Steuerung der Abläufe und eine noch bessere Qualitätskontrolle. Für den Tagesbetrieb arbeiten wir weiterhin erfolgreich mit dem Bürgerspital Basel zusammen.

*Unser Besucher:innenzählsystem registrierte
im Jahr 2024 einen neuen Rekord:
1,1 Millionen Besucher:innen fanden den
Weg in die Markthalle.*

Diese eindruckliche Zahl unterstreicht die anhaltende Attraktivität unseres Konzepts und die Strahlkraft der Markthalle als Begegnungsort in Basel. In unserem Tischreservationssystem verzeichneten wir 883 Reservationen mit insgesamt 12'191 Personen.

800'000

*Teller gewaschen
8'000 Arbeitsstunden*

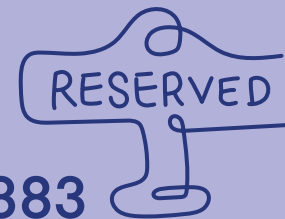


**1,1 MILLIONEN
BESUCHER:INNEN**

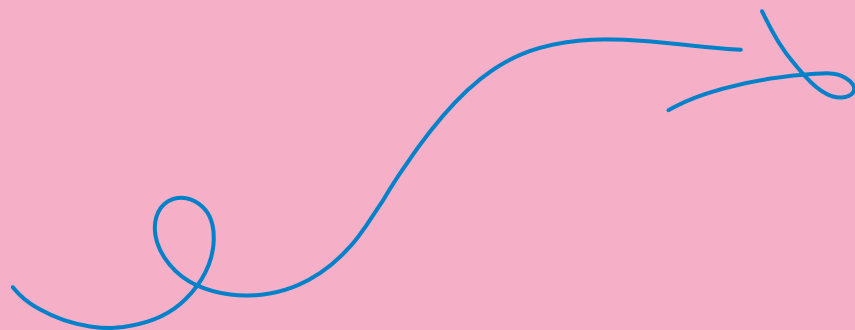


883

*Reservationen mit insgesamt
12'191 Personen*



« EIN SCHRITT IN RICHTUNG INKLUSION WAR UNSER BEITRITT ZUR INITIATIVE OK:GO. DIESE INITIATIVE HAT ZUM ZIEL, DASS ALLE TOURISMUSANBIETER:INNEN IN DER SCHWEIZ INFORMATIONEN ÜBER DIE ZUGÄNGLICHKEIT IHRES ANGEBOTS ÖFFENTLICH ZUR VERFÜGUNG STELLEN. »



Das Erscheinungsbild der Markthalle wurde 2024 weiterentwickelt: Zusammen mit der Grafikagentur RioBasel erarbeiteten wir ein neues Signaletikkonzept für die Laden- und Eventflächen. Parallel dazu entstand in Zusammenarbeit mit der Grafikagentur Knopp+Kniel ein Konzept für einen Teil des Eingangsbereichs sowie ein neuer, übersichtlicher Lageplan. In unserer Kochnische konnten wir zwei besondere Kooperationen mit lokalen Unternehmen realisieren: yblig und JACOBY. Mit dieser Zusammenarbeit setzen wir ein Zeichen für die Förderung des regionalen Handwerks und ermöglichen unseren Besucher:innen, qualitativ hochwertige, lokal gefertigte Produkte zu entdecken. Das Mobiliar dieser Partner findet sich in der Kochnische wieder, die für verschiedene Zwecke gemietet werden kann – von Kochevents und Workshops bis hin zu privaten Feiern oder geschäftlichen Anlässen.

Ein Schritt in Richtung Inklusion war unser Beitritt zur Initiative OK:GO. Diese Initiative hat zum Ziel, dass alle Tourismusanbieter:innen in der Schweiz Informationen über die Zugänglichkeit ihres Angebots öffentlich zur Verfügung stellen. Die Markthalle Basel ist nun mit einem Eintrag in der Ginto-App vertreten, so dass auf einen Blick ersichtlich ist, mit welchen Barrieren und Zugänglichkeiten zu rechnen ist. Für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen sind solche Informationen ebenso wichtig wie die Öffnungszeiten.

ESSEN TRINKEN EINKAUFEN



Kulinarische Vielfalt, besondere Geschmackserlebnisse und sorgfältig kuratierte Einkaufsmöglichkeiten stehen seit jeher im Zentrum der Markthalle. Auch 2024 ist dieser Bereich in Bewegung und hat sich weiterentwickelt.

STÄNDE UND LÄDEN

Das Jahr war geprägt von zwei Neuzugängen und einem Abgang bei den Ständen und Läden. Im Januar eröffnete die Manufaktur von Oelist ihre Türen. Nebst Musen, Pestos und Produkten aus dem Holzbackofen wie herzhafte Sandwiches und Sauerteigpizzen, werden auch die hochwertigen Bio-Öle von Oelist neu in der Markthalle hergestellt. Im Oktober bereicherte La Nueva mit Tapas unsere kulinarische Vielfalt. Zum Ende des Jahres mussten wir uns leider von unseren langjährigen Partnern Hinz&Kunz verabschieden, die nach einer Insolvenz Mitte Dezember schliessen mussten.

Die Nachfrage nach Standplätzen in der Markthalle war ungebrochen hoch: 52 Bewerbungen gingen im Jahr 2024 ein – durchschnittlich eine pro Woche. Mit 24 Foodständen erreichten wir zum Jahresende eine Vollbelegung. Das war zuletzt 2019 der Fall.

<i>Abyssinia</i>	<i>Kozak Buvette</i>
<i>Acatacos</i>	<i>La Arepera</i>
<i>Acento Argentino</i>	<i>La Magdalena</i>
<i>Anatolya Food</i>	<i>La Nueva</i>
<i>Amanis Afghan Food</i>	<i>Istanbul Nane Sele Pide</i>
<i>Bowl Maker Society</i>	<i>Nón Lá – Vietnamese Streetfood</i>
<i>Dabbawalas Indian Food</i>	<i>Persian Gulf</i>
<i>Flavors of Jerusalem</i>	<i>Si Chef</i>
<i>Goi's Thai Kitchen</i>	<i>South Africa Grill</i>
<i>Il Gourmet Nostrano</i>	<i>Tenzin Yummy!</i>
<i>I love Sushi – Teriyaki</i>	<i>Thipp's Thai Cuisine</i>
<i>Kervansaray</i>	<i>ZOE – Food of Sri Lanka</i>

Vervollständigt wurde das Angebot durch 12 Ladenlokale:

<i>Berg's Hofladen</i>	<i>Fish & More</i>
<i>Bierrevier</i>	<i>Hinz & Kunz</i>
<i>ChocolArte</i>	<i>Oelist</i>
<i>Eisuru</i>	<i>Offspace Spot</i>
<i>Escasano</i>	<i>Repstatt</i>
<i>Finkmüller</i>	<i>vino e / y vino</i>

Ein besonderer Dreh- und Angelpunkt blieb die HausBar – ein gastronomisches Angebot, das von der Markthalle selbst betrieben wird. Sie dient nicht nur als Bar, sondern auch als Anlaufstelle, Infopoint und Fundbüro.

Das meistverkaufte Getränk war auch 2024 wieder das Kitchen Brew Lager Bier – insgesamt 21'960 Liter oder 1'098 Fässer fanden ihren Weg zu den durstigen Gästen.

Besonders stolz sind wir auf unsere eigenen Biere: das Hausbier «Standgas» – nach eigenem Rezept mit regionalen Zutaten von Unser Bier in Liestal gebraut – sowie das «Baarbier» aus der Zusammenarbeit mit der BrauBudeBasel. Im Zuge eines Umbaus präsentierte sich die HausBar im Laufe des Berichtsjahres in neuem Gewand und neue Aufbewahrungssysteme sorgen bis heute für optimierte Abläufe.



POP-UPS

Die Pop-Up-Box in der Markthalle erfreute sich im Jahr 2024 grosser Beliebtheit: 63 Bewerbungen gingen ein. Die Vielfalt reichte von Food-Konzepten über Getränkeangebote bis hin zu Designkonzepten. Über das Jahr verteilt konnten wir 21 temporäre Gäste begrüßen, die unser Angebot bereicherten:

*All about cake bakehouse
atelier f
Äthiopischer Kaffee
BOA
Buchmann Weine
Bünzligwürz
Charismagica
Cinnamon Basel
Comfort Food Shack
El Pastelazo
Gingr Guru*

*Happy Olive
Intensify Me
Lai Cha
Le Croissant
Magical Café
Naturpur Manufaktur
Paula Bach
Pluska
Quimachi
Swirls and Slices*



VERANSTALTUNGEN

Die Markthalle Basel war auch im Jahr 2024 ein pulsierender Ort: Es fanden 783 Veranstaltungen unter der Markthallenkuppel und ausserhalb statt – das sind durchschnittlich mehr als zwei Anlässe pro Tag.

Diese beeindruckende Zahl umfasst öffentliche und private Anlässe, geschäftliche und festliche Zusammenkünfte, kurze und mehrtägige Veranstaltungen. Insgesamt durften wir 110'545 Veranstaltungsgäste begrüßen – eine Zahl, die die Strahlkraft der Markthalle als Veranstaltungsort eindrucksvoll belegt.

Bei den öffentlichen Veranstaltungen gab es zahlreiche Highlights, die besonders in Erinnerung bleiben: Die Pflanzmarkthalle lockte Gartenliebhaber:innen an, der Öpfeltag feierte die Vielfalt regionaler Äpfel, und das Public Viewing zur Fussball-Europameisterschaft brachte Sportbegeisterte zusammen. Ein besonderes Ereignis war die Nordstern-Party auf der Plattform vor der Markthalle, die den öffentlichen Raum in eine Open-Air-Tanzfläche verwandelte.

Weitere Höhepunkte waren der erste Kitchen Talk im Rahmen der Aktionswoche gegen Rassismus mit ihrem wichtigen gesellschaftlichen Anliegen, die beliebten Flohmärkte mit ihrem Angebot an Schätzen und Raritäten, der traditionelle «Tatort am Sonntag» und unsere Beteiligung am Allianz Cinema auf dem Münsterplatz und an der Bundesfeier in Riehen.



« UNSER ZIEL BLEIBT UNVERÄNDERT: DIE MARKTHALLE SOLL FÜR ALLE INTERESSIERTEN EIN ZUGÄNLICHER, VIELSEITIGER UND UNKOMPLIZIERTER VERANSTALTUNGSSORT SEIN – OB FÜR GROSSE ODER KLEINE ANLÄSSE, MIT GROSSEM ODER KLEINEM BUDGET, ZENTRAL ABGERECHNET ODER EIGENVERANTWORTLICH ORGANISIERT. »



Ein kulinarisches und gleichzeitig nachhaltiges Highlight war das Mitwirken am «Foodsave-Bankett», bei dem überschüssige Lebensmittel zu köstlichen Gerichten verarbeitet wurden.

Auch im Bereich der privaten Anlässe gab es bemerkenswerte Momente: Wir durften das Richtfest für den Neubau des Naturhistorischen Museums Basel und des Staatsarchivs Basel-Stadt ausrichten, die Maturafeier des traditionsreichen Gymnasiums am Münsterplatz arrangieren und das Catering für die Basler Kulturpreisträgerin Barbara Buser im Rathaus organisieren.

Die im Vorjahr eingeleitete Zusammenlegung der Veranstaltungsabteilungen hat sich bewährt. Durch die gemeinsame Betreuung aller Veranstaltungen konnten Synergien genutzt, Abläufe optimiert und der Erfahrungsaustausch im Team verbessert werden. Unser Ziel bleibt unverändert: Die Markthalle soll für alle Interessierten ein zugänglicher, vielseitiger und unkomplizierter Veranstaltungsort sein – ob für grosse oder kleine Anlässe, mit grossem oder kleinem Budget, zentral abgerechnet oder eigenverantwortlich organisiert.

ENGAGEMENT & INITIATIVEN

In unserem täglichen Handeln sind wir bestrebt, unsere Kernwerte Vielfalt, Regionalität, Teilhabe, Einbindung und Nachhaltigkeit zu leben. Auch 2024 haben wir daran gearbeitet, diese Werte durch konkrete Initiativen in den Markthallen-Alltag zu integrieren.

Die Markthalle Basel beteiligte sich 2023 und 2024 aktiv an der Gründung von GastroFutura Basel und unterstützte zusammen mit Foodways die Lancierung des HUB Nordwestschweiz in Basel. GastroFutura verbindet als schweizweites Praxisnetzwerk Gastronom:innen und Gastronomiebetriebe, die gemeinsam an einer sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltigeren Gastronomie arbeiten möchten. Wir haben das von unserem ehemaligen Verwaltungsratsmitglied Patrick Honauer mitgegründete Netzwerk 2024 im Sounding Board begleitet und werden GastroFutura auch in Zukunft als Partner zur Seite stehen, um gemeinsam die Zukunft der Gastronomie nachhaltig zu gestalten.



Ein besonderes Anliegen war uns 2024 ein Pilotprojekt zur regionalen Beschaffung, das wir zusammen mit dem Lebensmittel Netzwerk Basel und dem Verein Genuss aus Stadt und Land lancierten. Im Mai war alles bereit: Ab August sollten sechs Stände ihre Kartoffelbestellungen bündeln und gemeinsam bei Bauer Stephan Schmidlin aus dem Laufental einkaufen. Doch der verregnete Sommer brachte eine Missernte, wie sie der Landwirt seit Jahren nicht mehr erlebt hatte. Woche für Woche mussten Lieferungen abgesagt werden, bis Ende Oktober feststand, dass das Projekt vorerst nicht wie geplant realisiert werden kann. Trotz dieses Rückschlags bleiben wir an dem Thema dran. Im Jahr 2025 werden wir einen neuen Versuch starten – sowohl mit Kartoffeln als auch mit anderen Produkten. Möglich macht dies das Regionalförderprojekt «PRE Genuss aus Stadt und Land», an dem die Markthalle mit einem Teilprojekt beteiligt ist. Die gesammelten Erfahrungen liefern uns wertvolle Erkenntnisse für zukünftige Projekte und helfen, uns besser auf Unvorhergesehenes vorzubereiten.

Als Teilprojekt des genannten PREs engagierten wir uns auch 2024 im Vorstand des Trägervereins. Wir wirkten ausserdem bei Entwicklungsprojekten des Lebensmittel Netzwerk Basel mit und unterstützten die Entwicklung und Durchführung der ersten Netzwerkstatt des Ernährungsforums Basel. Gemeinsam mit der FHNW führten wir eine mehrtägige Innovationswerkstatt durch, in der Studierende aus der Schweiz, Deutschland und Frankreich neue Ideen für die Zukunft der Markthalle entwickelten.

Zum dritten Mal ermöglichte die Markthalle in Zusammenarbeit mit der Winterhilfe Basel-Stadt armutsbetroffenen Menschen ein Weihnachtssessen.

Unsere Gastronomiebetriebe Acatacos, Escasano, Il Gourmet Nostrano, Kozak Buvette und Zmorgeland spendeten Gutscheine für 70 Menüs, die von der Winterhilfe direkt an Armutsbetroffene verteilt wurden und von Dezember bis Januar eingelöst werden konnten.

Es ist uns ein Herzensanliegen, einen Beitrag dazu leisten zu können, dass sich armutsbetroffene Menschen bei uns zugehörig fühlen. Nach wie vor gibt es ausserdem Café Surprise an unserer HausBar.

Im Jahr 2024 fand bereits zum dritten Mal unsere Apfelernte für den hauseigenen «Markthallenmost» statt. Am 28. September 2024 besuchten wir trotz regnerischem Wetter mit einer Gruppe von Freiwilligen die Obstbäume in Rothenfluh (BL). Es war ein hervorragendes Apfeljahr und gemeinsam konnten wir fast 1,5 Tonnen Äpfel ernten – was fast 1'000 Liter Most ergab. Vor allem die vielen Kinder bereicherten den Tag mit ihrer Mithilfe und ihrem wetterunabhängigem Optimismus. Der Most wurde von Lukas Brunner vom Kürbisegge in Muttenz verarbeitet und ersetzt den Orangensaft bei Anlässen in der Markthalle und an der HausBar. Ein spezieller Dank geht an die Besitzerinnen der Apfelplantage und an Toni vom Wolfloch Oltingen für die zusätzlichen Äpfel.

Last but not least beteiligen wir uns weiterhin an der Kampagne «Luisa ist hier» und setzen damit ein klares Zeichen, dass sexualisierte Gewalt in der Markthalle keinen Platz hat.



FINANZEN

UMSATZENTWICKLUNG

Das Jahr 2024 markierte für die Markthalle Basel einen finanziellen Meilenstein. Nach den Herausforderungen der vergangenen Jahre erreichte unser Gesamtumsatz das höchste Niveau in der bisherigen Firmengeschichte. Diese positive Entwicklung bestätigt, dass unsere strategischen Anpassungen Früchte tragen. Besonders erfreulich ist die Entwicklung in allen Geschäftsbereichen: Die Vermietungen blieben eine stabile Einnahmequelle, während der Veranstaltungsbereich nach schwierigen Jahren während und nach Covid wieder an Dynamik gewann. Auch das eigene Angebot an unserer HausBar konnte sich gut etablieren. Zusätzliche Fördergelder für Kultur- und Veranstaltungsprojekte rundeten die positive Bilanz ab.

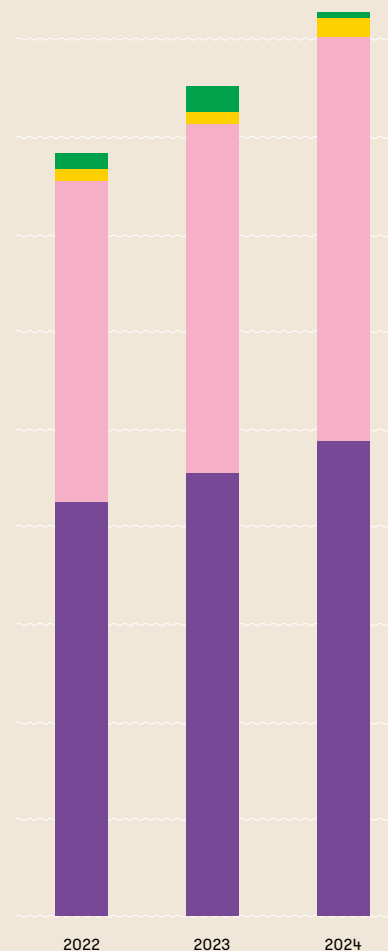
Diese Umsatzsteigerung ist umso bemerkenswerter vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Herausforderungen im Gastronomie- und Veranstaltungssektor. Sie zeigt, dass unser Konzept auch in anspruchsvollen Zeiten überzeugt und die Markthalle Basel als vielseitiger Begegnungsort geschätzt wird.

KOSTENENTWICKLUNG

Mit der Rückkehr zu vollem Betrieb und den strukturellen Veränderungen stiegen auch unsere Betriebskosten im Jahr 2024. Die Personalkosten blieben auf dem Niveau der Vorjahre. Bei Miete und Unterhalt verzeichneten wir einen moderaten Anstieg, bedingt durch den gesteigerten Umsatz und der damit verbundenen höheren Besucher:innenfrequenz und notwendige Investitionen in unsere Infrastruktur.

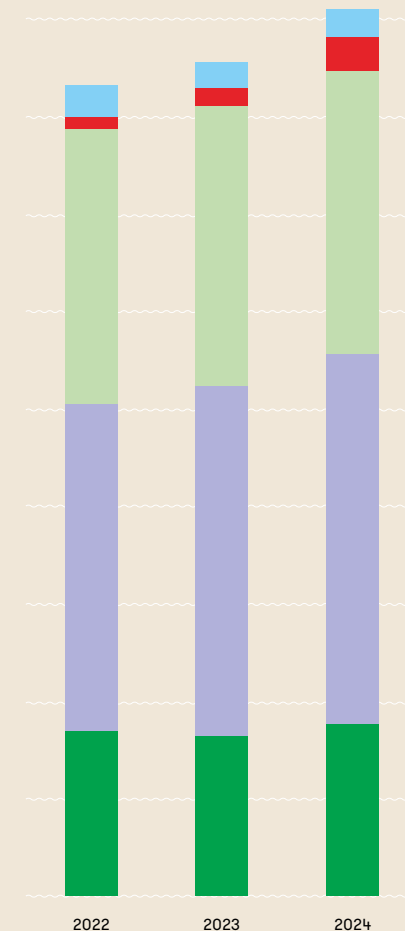
Die direkten Aufwendungen und Betriebskosten entwickelten sich weitgehend stabil, mit leichten Erhöhungen aufgrund gestiegener Materialkosten und erhöhter Anforderungen an Veranstaltungen. Dank dieser kontinuierlichen Optimierungsanstrengungen konnten wir erstmals seit langem wieder mit einem leicht positiven Gewinnergebnis abschliessen.

ENTWICKLUNG UMSATZ



■ Förderung
■ Diverses
■ eigene gastronomische Angebote + Events
■ Vermietung

ENTWICKLUNG KOSTEN



■ Abschreibungen
■ weitere Betriebskosten
■ Miete & Unterhalt
■ Personalaufwand
■ Direkter Aufwand



AUSBLICK & DANK

In diesem Jahresbericht sind bereits erste Anzeichen unseres neuen Corporate Design ersichtlich. Dies beispielsweise in Form der Schriften und Farben. Wir freuen uns darauf, alle Facetten in der zweiten Jahreshälfte im digitalen Raum zeigen zu können.

Auch unsere Organisation werden wir im kommenden Jahr kontinuierlich weiterentwickeln und optimieren. Nach den strukturellen Veränderungen im Jahr 2024 gilt es nun, die neuen Prozesse zu festigen und weiter zu verfeinern, um uns noch stärker für die Zukunft aufzustellen.

Ein besonderer Fokus liegt dabei auf dem Thema Nachhaltigkeit. Mit Stolz verraten wir bereits in diesem Jahresbericht, dass wir Teil des Nachhaltigkeitsprogramms «Swisstainable» sind – eingestuft auf «Level I - committed». Dieses Schweizer Programm fördert die nachhaltige Entwicklung des Tourismuslandes Schweiz und schafft Orientierung und Transparenz für Gäste, die nachhaltige Angebote suchen. Mit der Teilnahme verpflichten wir uns zu einer kontinuierlichen nachhaltigen Unternehmensentwicklung, verfolgen konkrete Massnahmen im Bereich Nachhaltigkeit und leisten so einen Beitrag zu einem nachhaltigen Schweizer Tourismus und einer nachhaltigen Gastronomie. Nach der erfolgreichen Zertifizierung auf der ersten Stufe arbeiten wir bereits intensiv an der Erreichung der «Stufe II». Über unsere Fortschritte werden wir laufend informieren, es lohnt sich, unseren Newsletter zu abonnieren.



« DIE MARKTHALLE IST UND BLEIBT EIN ORT ZUM MITMACHEN – EIN LEBENDIGER RAUM, DER VON DER VIELFALT DER MENSCHEN LEBT, DIE IHN GESTALTEN UND NUTZEN.

AUCH IN ZUKUNFT MÖCHTEN WIR DIE ÖFFENTLICHKEIT MOTIVIEREN, DEN PLATZ MITZUGESTALTEN UND MIT LEBEN ZU FÜLLEN. »



Für die Zukunft haben wir uns viel vorgenommen: Nach unserem herausfordernden Pilotprojekt mit regionalen Kartoffeln im vergangenen Jahr wollen wir unser Engagement für regionale Produkte weiter ausbauen. Im Rahmen des Projekts «PRE Genuss aus Stadt und Land» arbeiten wir gemeinsam mit dem Lebensmittel Netzwerk Basel daran, die regionale Wertschöpfung zu stärken und mehr Produkte aus der Region in die Markthalle zu bringen.

Die Markthalle ist und bleibt ein Ort zum Mitmachen – ein lebendiger Raum, der von der Vielfalt der Menschen lebt, die ihn gestalten und nutzen. Wir freuen uns auf viele weitere Kooperationen mit Partnerinnen und Partnern, Standbetreibenden, Kulturschaffenden und allen, die unsere Vision eines vielfältigen Begegnungsortes teilen. Auch in Zukunft möchten wir die Öffentlichkeit motivieren, den Platz mitzugestalten und mit Leben zu füllen.

Unser besonderer Dank gilt der Edith Maryon AG, unserer Vermieterin, die unsere Arbeit kontinuierlich unterstützt und uns Raum zur Entwicklung gibt. Wir danken für die finanzielle Unterstützung zweier wichtiger Projekte in diesem Jahr: das Kochbuch «Kulinarischer Kosmos – Porträts und Rezepte aus der Markthalle Basel» und das Foodsave-Bankett 2024.

Wir danken auch dem Swisslos-Fonds Basel-Stadt für die Unterstützung des Kochbuchprojekts. Das Foodsave-Bankett wurde neben der Edith Maryon AG von folgenden Institutionen unterstützt: Stiftung Freie Gemeinschaftsbank, Freie Gemeinschaftsbank, Amt für Umwelt und Energie Basel und IWB.

Enorm dankbar sind wir auch allen Mitarbeitenden, Stand- und Ladenbetreibenden, Partnerinnen und Partnern und natürlich unseren zahlreichen Gästen, die die Markthalle jeden Tag mit Leben füllen und zu dem machen, was sie ist: ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Vielfalt.

Auf viele weitere Jahre!



IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN

Markthallen AG Basel

REDAKTION, LEKTORAT UND KORREKTORAT

Team Markthalle Basel

GESTALTUNG UND LAYOUT

Knopp+Kniel

DRUCK

Druckerei Dietrich AG, Basel

PAPIER

Peragraphics® Classic Rough weiss matt
FSC 120g/m²

SCHRIFTEN

GT Walsheim
IBM Plex Sans

KONTAKT

Markthallen AG Basel
Steinentorberg 20
4051 Basel
info@altemarkthalle.ch



