

Zweite Sommerwirtschaft Aareraum West

Pflichtenheft (revidiert)

vom Stadtrat verabschiedet am 17. August 2020

Kontakt

Abteilung Liegenschaften und Betriebe
Rathausgasse 1
5000 Aarau
liegenschaften@aarau.ch

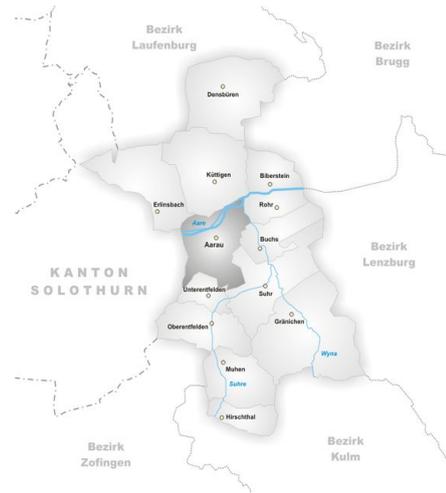


Situation / Ausgangslage

Geografie

Die Stadt Aarau ist die Hauptstadt des Kantons Aargau.

Aarau mit seinen rund 21'000 Einwohner liegt an der Aare am Südrand des Juras, die westliche Stadtgrenze ist gleichzeitig die Grenze zum Kanton Solothurn. Die Stadt bildet das Zentrum der Agglomeration Aarau mit gesamthaft rund 80'000 Einwohnern.



Das Aareufer

Das südliche Aareufer zwischen dem Rombachweg und dem Schwimmbad Schachen hat sich mit der realisierten Aufwertung des Aareraum West im Jahre 2007 und den sommerlichen Restaurationsbetrieben "Summertime" und "Schwanbar" in den vergangenen Jahren zu einer Flaniermeile und zu einem Erholungsgebiet entwickelt.

Entlang dieser Flaniermeile soll bis im Frühjahr 2021 eine neue befestigte Fläche direkt am Uferweg entstehen, welche für eine Sommerwirtschaft mit Blick auf den Aareraum zur Verfügung gestellt werden soll.



Absicht / Ziel

Die Stadt Aarau möchte ergänzend zum bestehenden Angebot im Aareraum West eine weitere möglichst attraktive und qualitätvolle Sommerwirtschaft an der Aare erhalten, welche möglichst breite Bevölkerungskreise anspricht.

Die Stadt Aarau sucht deshalb per **April 2022 (optional 2021)** eine innovative Gastronomiepartnerin resp. einen innovativen Gastronomiepartner, die/der mit viel Interesse, Geschmack und Engagement das Flussuferareal mitgestaltet und -prägt.

Auf den folgenden Seiten werden die Anforderungen an die künftige Sommerwirtschaft am Aareufer beschrieben

1. Generelles

1.1 Flächenzuteilung

Das für die Errichtung einer Sommerwirtschaft zur Verfügung stehende befestigte Areal von total ca. 1'225 m² liegt zwischen den bestehenden Wegen von der Schiffländenstrasse zum Albert-Einstein-Weg und dem "Summertime". Rund die Hälfte des zur Verfügung stehenden Areals soll mit einem Mergelbelag verfestigt werden, die Restfläche muss dabei von Bauten und Anlagen frei bleiben.



Dem Grundsatz nach ist die Gesamtfläche von total ca. 1'225 m² gemäss den nachfolgenden Richtlinien aufzuteilen:

- ca. 1/4 - Für Bauten und Zirkulationsflächen (z.B. Container, Pavillons, Zelte, Toiletten, etc.).
- Davon sollte max. 1/2 mit Witterungs- und Sonnenschutz überdacht sein.
- ca. 1/4 - Für Gästebereiche (z.B. Sitzplätze, Bar, Stehtische, etc.).
- Davon sollte max. 1/2 mit Witterungs- und Sonnenschutz überdacht sein.
- ca. 1/2 - Muss frei von jeglichen Bauten und Anlagen bleiben.

Das Areal wird je nach Standort durch einen begrünten Wald von der Schifflande- oder Schwimmbadstrasse abgetrennt. Zusätzliche "Einfriedungen" der Betriebsfläche auf dem Areal sind nicht erlaubt.

Seitens der Stadt Aarau wird der mit Mergel gefestigte Untergrund und die Medienanschlusspunkte für Strom, Frisch- und Abwasser auf des Gastroprojekt abgestimmt erstellt.

Der Gastrobetreiber hat eine für den Betrieb den Vorschriften entsprechende behindertengerechte WC-Anlage zu erstellen und zu betreiben. Diese WC-Anlage hat er der Stadt, respektive der Öffentlichkeit als "nette Toilette" gegen eine jährliche Entschädigung von 2'000 Franken zur Verfügung zu stellen.

1.2 Anlieferung

Die Anlieferung für den Betrieb ist ab der Schwimmbadstrasse zwischen der Baute und der Schwimmbadstrasse über den mit Mergelschotter befestigten Bereich zu planen.

Halte- und Abstellmöglichkeiten für Lieferantenfahrzeuge sind hinter der Baute zwischen der Schwimmbadstrasse und der Baute vorzusehen.

1.3 Bodenbeläge

Folgende Bodenbeläge werden von der Arealgeberin und Verpächterin gestellt:

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| - Anlieferungs- und Abstellbereich | Mergelschotter |
| - Betriebsfläche und Freifläche | Mergelschotter |

Sämtliche weiteren Bodenbeläge werden von der Betreiberin resp. dem Betreiber gestellt. Dabei ist diese resp. dieser bei der Wahl grundsätzlich frei; für den Bodenbelag im Gästebereich sind jedoch folgende Anforderungen zu beachten:

- Zweckmässig (z.B. Kiesbelag, Holzroste, etc.)
- Im Einklang mit der Situation
- Passend zum Gesamtkonzept des Betriebs

Das Betonieren und Asphaltieren jeglicher Flächen ist nicht gestattet.



1.4 Anzahl Gästeplätze

Die Anzahl der Sitzplätze für die Gäste darf 250 nicht übersteigen.

1.5 Saison

Die Betriebsfläche muss jährlich mind. vom 1. Mai bis und mit 30. September und darf grundsätzlich max. vom 1. April bis und mit 30. Oktober als Sommerwirtschaft genutzt werden.

Die Fläche wird der Betreiberin oder dem Betreiber 14 Tage vor Saisonbeginn bzw. nach Saisonschluss für Auf- bzw. Abbau zur Verfügung gestellt.

Vom 1. November bis zum 31. März (ausser für Auf- bzw. Abbau) muss die Gesamtfläche bis auf die Kernbaute komplett frei bleiben.

1.6 Betriebstage bzw. Öffnungszeiten

Betriebszeit Sommer vom 1. April bis und mit 30. Oktober

Betriebstage mind. fünf Tage/Woche in den Monaten Mai bis September

Öffnungszeiten	mind. 12 Stunden/Tag	
	max. Sonntag - Donnerstag	07.00 - 24.00 Uhr
	max. Freitag - Samstag	07.00 - 02.00 Uhr

Betriebszeit Winter Betriebszeiten im Winter kann der Stadtrat gemäss §19 BNO Abs.2 für kleinere unbeheizte Betriebe bewilligen. Der Pächter kann einen unbeheizten Betrieb der Wirtschaft für die Wintermonate beim Stadtrat separat beantragen.

1.7 Eintritt für Gäste

Monetäre "Eintrittsregelungen" jeglicher Art für Gäste sind nicht gestattet.

1.8 Food und Beverages

Verlangt ist minimal ein Food-Angebot für die Mittags- und Abendverpflegung.

Folgende Anforderungen an das einzureichende Konzept sollen bestmöglich berücksichtigt werden:

- Passend zur Situation und dem Zielpublikum
- Angebotsstruktur und Preise sollen dem Zielpublikum angepasst sein
- Verarbeitung von frischen, regionalen und saisonalen Produkten
- Verarbeitung von qualitativ hochstehenden Rohprodukten mit einem tiefen Convenience-Grad

Die Food- und Beverages-Angebote sind quantitativ (Angebotsbreite und -tiefe) offen.

Die Wahl der Food- und Beverages-Angebote ist länderthematisch offen (z.B. schweizerisch, italienisch, karibisch, etc.), muss jedoch zum Gesamtkonzept des Betriebs passen.



1.9 Abverkauf von Food und Beverages zum Mitnehmen/Take Away

Der Abverkauf von Waren zum Mitnehmen (Take Away) ist unter Einhaltung der Flächenzu- teilung grundsätzlich an jedem Ort auf der gesamten Betriebsfläche gestattet.

Die Abgabe von Waren zum Mitnehmen hat mit Mehrweggeschirr zu erfolgen, welche nach Gebrauch wieder abzugeben ist.

1.10 Recht / Bewilligungen

Das Gastronomie-Konzept hat allen behördlichen Anforderungen zu entsprechen.

Für den Evaluations-, Projekt- und Bauprozess sind stets alle geltenden gesetzlichen Anfor- derungen, Regelungen sowie Richtlinien von Bund, Kanton und Stadt einzuhalten.

Allen Bauten und Ausstattungen auf der Betriebsfläche muss die Arealgeberin zustimmen.

Ein allfälliges Take Away-Konzept muss vorgängig der Stadtpolizei, Dienststelle Gewerbe, vorgelegt und von dieser ausdrücklich bewilligt werden.

Für das fristgerechte Einholen sämtlicher behördlicher Bewilligungen ist die Betreiberin o- der der Betreiber verantwortlich.

2. Bauten und Mobiliar

2.1 Allgemeine Anforderungen

Bauten, Mobiliar und Ausstattungselemente inkl. Pflanzen haben soweit als sinnvoll bzw. möglich dem Charakter der gegebenen Situation am Flussufer zu entsprechen.

Bauten, Mobiliar und Ausstattungselemente sowie Pflanzen, Tabletop und Dekorationen haben einen abgestimmten und gepflegten Gesamteindruck abzugeben.

Bauten dürfen keine Werbeaufdrucke tragen, Mobiliar und Ausstattungselemente nur eher zurückhaltende des eigenen Konzepts resp. Outlets.

Die Höhe von Bauten und Ausstattungselementen darf 400 cm nicht überschreiten.

Die Materialisierungen sind grundsätzlich frei (z.B. Holz, Metall, Stoff, etc.).

Ausdrücklich nicht zulässig sind:

- Monoblock-Kunststoffmöbel und Hartschalenplastiktische
- Grossflächige, durchgehende Einfriedungen resp. Bepflanzungen

Sämtliche Bauten, insbesondere jene, die zur Lagerung oder zum Verkauf von Food und Beverages dienen, müssen hermetisch verriegelt werden können (Schutz vor Vandalen, Ein- brechern, Schädlingen, Nagetieren, etc.).

Die Ausführungsplanung und die Realisierung erfolgen unter Begleitung einer städtischen Projektdelegation aus Mitgliedern der Stadtverwaltung.



2.2 Toiletten / Garderoben

Toiletten und sanitäre Anlagen (sowohl für Gäste wie für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter) müssen in genügender Anzahl vorhanden sein.

Für z.B. 200 Gäste-Sitzplätze bedeutet dies gemäss kantonalem Lebensmittelinspektorat sowie der Stadtpolizei, Dienststelle Gewerbe:

Herren	1 WC und 3 Pissairs
Damen	3 WC, davon 1 behindertengerecht

abschliessbare Garderobe in eigenem Raum für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

2.3 Anordnung des Mobiliars

Sämtliches Mobiliar der Betreiberin oder des Betreibers muss auf resp. innerhalb der Betriebsfläche stehen.

Veloabstellplätze sind in genügendem Umfang zur Verfügung zu stellen und auf der Betriebsfläche unterzubringen.

2.4 Mobile Buffet- und Barelemente / Kochstationen

Folgende mobile Buffet- und Barelemente sowie Kochstationen sind erlaubt:

- Buffets und Vitrinen (evtl. mit "Bain Maries")
- Bars (inkl. Kühlung)
- Mobile Kochstationen zum Grillieren, etc.

Sämtliche Buffet- und Barelemente haben abschliessbar zu sein.

2.5 Pflanzen

Sämtliche Pflanzen sind in Töpfen zu halten, die verschoben werden können.

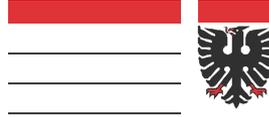
Töpfe und Pflanzen haben ein gepflegtes Erscheinungsbild abzugeben.

Nicht erlaubt sind künstliche und giftige Pflanzen sowie Neophyten.

2.6 Witterungs- und Sonnenschutz

Sämtliches Witterungs- und Sonnenschutzmobiliar wie Sonnenschirme, Zelte, Sonnensegel, Blachen Pergolas, etc. dürfen den max. Durchmesser resp. eine Seitenlänge von 400 cm nicht überschreiten und haben der Grösse und dem Gewicht entsprechend sicher befestigt zu sein.

Die Materialisierung hat der Ziffer 2.1 zu entsprechen.



2.7 Sitzgelegenheiten und Tische

Grundsätzlich sind alle Sitzgelegenheiten und Tische erlaubt, welche den allgemeinen Anforderungen gemäss Ziffer 2.1 entsprechen.

Sämtliche Sitzgelegenheiten und Tische müssen stets in einwandfreiem und gepflegtem Zustand sein (Unterhalt, Sauberkeit, etc.).

2.8 Tabletop und Dekorationen

Drittwerbung ist nur auf Tabletop (z.B. Gläser, Teller, Tassen, Speisekarten etc.) erlaubt, nicht hingegen auf Tischtüchern, Folien und Servietten.

Abgesehen von den unter Ziffer 2.1 bis 2.7 erwähnten Ausstattungselementen sind weitere (wie z.B. Dekorationselemente) nur im Einklang mit dem gastronomischen Gesamtkonzept, ohne Werbung von Dritten und mit ausdrücklicher Genehmigung der Arealgeberin zulässig.

Ausnahmen für Spezialveranstaltungen der Betreiberin resp. des Betreibers können durch die Arealgeberin resp. die Stadtpolizei, Dienststelle Gewerbe, bewilligt werden (max. 10 Tage pro Saison).

3. Sauberkeit und Reinigung

3.1 Generelles

Die Fläche des Betriebes muss zu jeder Tages- und Nachtzeit sauber, aufgeräumt und gepflegt sein und wirken.

Unmittelbar nach dem Service bzw. nach der Schliessung am Abend muss die gesamte Betriebsfläche gereinigt werden und sauber und aufgeräumt hinterlassen werden.

Allfällige mobile Buffet- und Barelemente müssen auch während des "Service" sauber sein und dürfen nicht als "Abfallsammelstellen" benützt werden.

Nachweislich aus dem Betrieb stammender Abfall muss täglich von der Betreiberin resp. vom Betreiber bis zu folgenden Perimetern eingesammelt und entsorgt werden:

- Zwischen Höhe Süffelsteg und Verbindungsweg zur Schiffländestrasse
- Zwischen Aareufer und Schiffländestrasse

Der Betreiber muss mobile Abfalleimer (ohne Werbeaufdrucke Dritter) zur Verfügung stellen; deren Leerung hat regelmässig, mindestens täglich zu erfolgen (kein Überquellen, Geruchsemissionen, Schädlinge, Insekten, etc.).

3.2 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Aufgrund der Situation in der Nähe des Uferbereichs ist mit Schädlingen sowie Nagetieren zu rechnen. Dementsprechende Vorsichtsmassnahmen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen (Lebensmittelhygieneverordnung) sind von der Betreiberin resp. dem Betreiber zu treffen.



4. Emissionen

4.1 Gerüche

In der Umgebung des Betriebes dürfen keine übermässigen Einwirkungen durch Rauch, Russ, Gerüche, Gase oder Dämpfe auftreten.

Das Betreiben von Friteusen und ähnlichen Geräten welche unangenehme Gerüche verursachen, nicht aber z.B. diejenige von Grills, sind ohne entsprechende Abzugs- und Filteranlagen nicht erlaubt. Alle allfällig notwendigen und wirksamen Massnahmen zur Vermeidung von Geruchsemissionen (Aktivkohleluftungsfilter über einer allfälligen Friteuse, etc.) wären von der Betreiberin resp. dem Betreiber konsequent zu treffen und zu finanzieren.

4.2 Lärm

Die Sommerwirtschaft darf ausschliesslich zur Bewirtung der Gäste benutzt werden. Auf musikalische Darbietungen jeglicher Art ist grundsätzlich zu verzichten.

Ausnahmen für Spezialveranstaltungen der Betreiberin resp. des Betreibers können durch die Polizei, Dienststelle Gewerbe, bewilligt werden.

Auf die umliegenden Wohnliegenschaften auf beiden Flussseiten ist angemessen Rücksicht zu nehmen.

5. Sicherheit

Sämtliches Mobiliar (Tische, Stühle, Witterungs- und Sonnenschutz, Pflanzen, etc.) muss stand- und windfest sein und darf bei landesüblichen Wetterbedingungen die Sicherheit der Gäste, Passantinnen und Passanten sowie der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nie gefährden.

Nach Geschäftsschluss muss sämtliches Mobiliar gesichert werden (Diebstahl, Vandalismus, Zweckentfremdung, Schädlinge, etc.).

Sonnenschirme müssen unmittelbar nach dem täglichen Geschäftsschluss ebenfalls geschlossen und gesichert werden.

Grundsätzlich ist die Betreiberin resp. der Betreiber vollumfänglich für die Sicherheit im Zusammenhang mit der Benutzung ihrer/seiner Fläche und ihres/seines Mobiliars sowie aller anderen Ausstattungselemente verantwortlich.

6. Leistungen der Arealgeberin

Die Arealgeberin stellt die Anschlüsse für Strom, Zu- und Abwasser an einem dem Ufer abgewandten, noch zu definierenden Punkt auf der Betriebsfläche zur Verfügung.

Sämtliche allfälligen Feinverteilungen ab diesem Punkt sind von der Betreiberin resp. dem Betreiber zu stellen und zu tragen.

Die Gebühren für Strom- und Wasserverbrauch sind ebenfalls vollumfänglich von der Betreiberin resp. dem Betreiber zu tragen.



7. Ausnahmegewilligungen

Für Ausnahmegewilligungen und Gesuche jeglicher Art ist ein schriftlicher Antrag spätestens 30 Tage vor dem gewünschten Termin an die Arealgeberin resp. die Stadtpolizei, Dienststelle Gewerbe, zu richten.

Die Arealgeberin resp. die Stadtpolizei, Dienststelle Gewerbe, entscheidet in der Folge spätestens 14 Tage vor dem Termin des gewünschten Anlasses über den Antrag.