



Gastronomiebetriebe in Intensiverholungsgebieten

Checkliste für das BAB-Verfahren

10. November 2015

Bei BAB-Gesuchen für Gastrobetriebe in Intensiverholungsgebieten ist es wichtig, die Standortgebundenheit im Sinne von Art. 24 des eidg. Raumplanungsgesetzes (RPG) aufzuzeigen. Das bedeutet, dass der Gesuchsteller oder die Gesuchstellerin in ihrem BAB-Gesuch den Bedarf für das geplante Angebot nachweisen muss. Die üblichen, zwingenden Gesuchsunterlagen, wie sie auf Seite 2 des BAB-Hauptformulars aufgelistet sind, helfen bei dieser Thematik in der Regel nicht weiter. Sicherlich gibt es Vorhaben, die offensichtlich standortgebunden sind. Dies sind z.B. Restaurants in unmittelbarer Nähe von Bergstationen einer Haupterschliessungsbahn; wobei in den meisten Fällen gerade dort ein genügend grosses Angebot besteht oder eine Zone für touristische Einrichtungen ausgeschieden ist.

In den vergangenen Jahren hat sich aber die Nachfrage vom grossen Massenrestaurant zum kleinen, urchigen Beizli hin ver-

schohen. Oft werden hierzu nicht mehr benötigte Landwirtschaftsbauten, sprich Ställe, Maiensäss- und Alphütten umgenutzt. Sofern die Umnutzung nur für die jeweilige Wintersaison und ohne dauernde Umbauten erfolgt, ist dazu kein BAB-Verfahren nötig. Die Gemeinden haben die Möglichkeit, solche temporären Schneebars im Meldeverfahren zu bewilligen (vgl. Art. 40 Abs. 1 Ziffer 6 und Art. 51 Abs. 3 KRVO).

Sind dauernde Umbauten nötig, muss ein ordentliches BAB-Verfahren durchgeführt werden (selbstverständlich gilt das auch für Neubauten). Damit das Verfahren möglichst unproblematisch durchgeführt werden kann, ist die eingangs erwähnte Standortgebundenheit von der Bauherrschaft zu belegen. Je nach Grösse und damit auch Auswirkungen des Projektes sind mehr oder weniger umfassende Abklärungen nötig. Die Checkliste auf der nächsten Seite zeigt Punkte, die für den Nachweis der Standortgebundenheit helfen können.

Checkliste*

*Die Kriterien der Checkliste wurden in Zusammenarbeit mit dem Amt für Wirtschaft und Tourismus (AWT) und der Trimea AG (trimea.ch), Chur, erarbeitet.

Kontakt

Amt für Raumentwicklung (ARE)
Grabenstrasse 1, 7000 Chur
www.are.gr.ch | info@are.gr.ch

Infos zur Analyse der bestehenden Gesamtsituation

- Übersichtskarte: Pisten (beschneit/unbeschneit), Seilbahnen, Wander-/Bikewege, Strassen, Gastrobetrieben etc.
- Ersteintritte (falls nötig nach Teilräumen).
- Plan der Gästeströme: Ergänzend oder alternativ zu den Ersteintritten können Pläne der Gästeströme im Gebiet Auskunft über den Bedarf geben.
- Gäste-Umfragen: Wie beurteilen die Gäste das bestehende Angebot, wo sehen sie Bedürfnisse und Schwächen?
- Bestehendes Gastronomie-Angebot (Was gibt es wo? Bestand Sitzplätze?).
- Zukünftige geplante Entwicklungen im Gebiet (bzgl. Pisten, Bahnen, Gastronomie).

Einzelbetriebliches Konzept für das konkrete Vorhaben

- Standortevaluation: Die Projektanten prüfen und vergleichen mehrere Alternativstandorte und zeigen anhand objektiver Gründe auf, welcher Standort am besten geeignet ist.
- Eigentümer und Geschäftsführer: kurze Vorstellung, Organisation.
- Welche Zielgruppen und Bedürfnisse werden mit dem Angebot abgedeckt?
- Positionierung: Wie positioniert und differenziert sich der Betrieb im Gefüge der bestehenden Gastronomie-Angebote?
- Betriebsart und -grösse (Restaurant, Bar? Wie viele Sitzplätze sind vorgesehen?).
- Dienstleistungsstandards und Servicedesign: Bedient oder Selbstbedienung? Öffnungszeiten?
- Angebotskonzept: Wann wird was angeboten (nur Getränke, auch Essen, Frühstück und Abendessen)? Finden Abendveranstaltungen statt, wenn ja, wie oft?
- Erschliessung, Ver- und Entsorgung: Zugänge der Kunden, Anlieferung, Entsorgung Abfall und Wasser?
- Verkehrssicherungs-Konzept: In Absprache mit den betroffenen Bergbahnen muss ein Konzept hinsichtlich der Zu- und Wegfahrten erstellt werden (vgl. Schweizerische Kommission für Rechtsfragen auf Schneesportabfahrten: *Die Verkehrssicherungspflicht auf Schneesportabfahrten*).
- Wirtschaftlichkeit (inkl. Rückbauszenario): Planerfolgsrechnung über die kommenden 5 Jahre. Bei bestehenden Betrieben kann eine Erfolgsrechnung der letzten 5 Jahre helfen. Ein Worst-Case-Szenario zeigt auf, was passiert, sollte der Betrieb widererwartend Konkurs gehen.