

Konzept: „Thai-Streetfoodmarkt“

Das Bezirksamt entwickelt die sog. „Thai-Wiese“ im Preußenpark im Rahmen eines partizipativen Gesamtprozesses zu einem interkulturellen Treffpunkt mit „Thai-Streetfoodmarkt“ weiter. Von zentraler Bedeutung ist dabei die Information und Einbeziehung der Thai-Community.

Ziele

- (1) Es wird ein neuartiger „Thai-Streetfoodmarkt“ im Preußenpark institutionalisiert. In Anknüpfung an die bisherige Tradition bleibt der informelle, selbstorganisatorische Charakter des bestehenden „Thai-Marktes“ bestmöglich erhalten.
- (2) Es wird Rechtssicherheit für alle am „Thai-Streetfoodmarkt“ beteiligten Akteur*innen und die Nutzer*innen der Grünfläche geschaffen.
- (3) Der „Thai-Streetfoodmarkt“ soll die Akzeptanz bei breiten Teilen der Anwohnerschaft und der Bevölkerung erhöhen.
- (4) Die Attraktivität und Nachhaltigkeit des „Thai-Streetfoodmarktes“ als Aushängeschild des vielfältigen Bezirkes Charlottenburg-Wilmersdorf wird gesteigert.
- (5) Die Thai-Community wird strukturiert in den weiteren Prozess und Betrieb eingebunden und dadurch als handelnder, selbständiger und konstruktiver Akteur anerkannt.

1. Rahmendaten

Was?	<ul style="list-style-type: none"> • „Thai-Streetfoodmarkt“, auf dem vorrangig nach original thailändischen Rezepten, bzw. mit original thailändischen Zutaten bereitete Speisen und Getränke verkauft werden • Kein Alkoholausschank • Keine sonstigen Dienstleistungen und Angebote
Wo?	<ul style="list-style-type: none"> • Innerhalb der dafür ausgewiesenen Fläche an der Nordwestseite des Preußenparks in Wilmersdorf • 60 Stände und ein Mehrzweckgebäude
Wann?	<ul style="list-style-type: none"> • März – Oktober (8 Monate) • Am Wochenende (Freitag bis Sonntag) • Jeweils 9 bis 21 Uhr (Verkauf: 10 – 20 Uhr)
Wie?	<ul style="list-style-type: none"> • Unter Beachtung aller lebensmittel- und veterinärrechtlichen Vorgaben • In Anlehnung an thailändische Garküchen • Mit Sondernutzungserlaubnis (Auflagen) durch die Abt. Stadt (Grünflächenamt) • Nach dem Zero-Waste-Prinzip
Für wen?	<ul style="list-style-type: none"> • Anwohner*innen • Thai-Community und thai-deutsche Familien • Tourist*innen / Besucher*innen des Bezirkes
Durch wen?	<ul style="list-style-type: none"> • Bezirksamt konzipiert und stellt die zu nutzende Infrastruktur • Betreiber organisiert das Event • Anbieter*innen aus der Thai-Community geben Speisen und Getränke ab

2. Beschreibung

Primäres **Ziel** des „Thai-Streetfoodmarktes“ ist die Erhaltung und rechtskonforme Fortführung eines etablierten Treffpunktes der thailändischen Community Berlins im Herzen Wilmsersdorfs. Auf dem Event findet interkulturelle Begegnung zwischen Deutschen mit und ohne Migrationshintergrund sowie Menschen ausländischer Staatsangehörigkeit, zwischen Neu- und Altberliner*innen, zwischen Jung und Alt und zwischen Menschen aus unterschiedlichen sozialen Schichten statt: Kennenlernen, Austausch, gemeinsames Verbringen der Freizeit und vor allem gemeinsames Essen, dem nicht nur in der thailändischen Kultur ein besonderer Stellenwert zukommt.

Der „Thai-Streetfoodmarkt“ im Preußenpark findet unter deutlich verbesserten **Rahmenbedingungen** statt. Unter Einbeziehung der zukünftigen Akteur*innen wird das Event organisiert. Dazu wird eine Infrastruktur vor Ort geschaffen, die ein rechtskonformes Eventgeschehen ermöglicht.

Der „Thai-Streetfoodmarkt“ ist eine **Innovation**: Es handelt sich um eine Mischung aus interkulturellem Picknick und traditionellem Imbissbetrieb (Abgabe und Verzehr kleiner Speisen). Es handelt sich nicht um einen Wochenmarkt gemäß Gewerbeordnung, sondern um eine gastronomische Veranstaltung gemäß Gaststättenrecht. Bei den Ständen handelt es sich um Kleinstverkaufseinrichtungen in modularer Bauweise, die die geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften¹ erfüllen müssen.

Es werden den lebensmittel- und veterinärrechtlichen Mindeststandards entsprechende mobile **Marktstände** vor Ort gegen ein noch festzulegendes Entgelt zur Ausleihe angeboten. Die Größe eines Standes bemisst sich aus der zur Verfügung gestellten Fläche. Dabei sind drei Standgrößen – mini, medium, maxi – vorgesehen. Damit wird berücksichtigt, dass die Anbieter*innen auch zukünftig je nach Angebot und Zahl der Mitwirkenden verschiedene Platzbedürfnisse haben. Aufbau und Reinigung obliegen den Anbieter*innen. Die Einlagerung der Marktutensilien erfolgt im Multifunktionsgebäude.²

Durch die Konzentration des „Thai-Streetfoodmarkts“ auf eine ausgewiesene und entsprechend hergerichtete Verkaufsfläche wird die durchgehende, reguläre Nutzung der verbleibenden Grünfläche gewährleistet. Der „Thai-Streetfoodmarkt“ findet saisonal von März bis Oktober statt, und zwar jeweils von Freitag bis Sonntag. Der Betreiber beantragt hierzu eine Sondernutzungserlaubnis beim zuständigen Grünflächenamt, in dessen Fachvermögen sich der Preußenpark befindet. Über die damit verbundenen Auflagen und Kosten für Betreiber und Anbieter*innen entscheidet das Grünflächenamt. Die grünanlagenrechtliche Genehmigung ist an konkrete Bedingungen geknüpft und wird zeitlich befristet erteilt (mindestens für drei Jahre).

Als **Anbieter*innen** kommen ausschließlich solche in Betracht, die im Sinne des Veranstaltungszwecks vorrangig authentisches Thai-Food anbieten. Über die Aufnahme von Bewerber*innen in den Pool von Anbieter*innen entscheidet ein Marktbeirat. Außerdem werden nur Anbieter*innen thailändischer Speisen und Getränke zugelassen, die über eine gültige „Rote Karte“ des Gesundheitsamtes sowie eine Reisegewerbekarte verfügen. Die Teilnahme an Verkaufstagen wird per Voranmeldung beim Betreiber realisiert. Nur angemeldete Anbieter*innen erhalten einen Standplatz.

¹ insb. die Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004.

² Während der Umbauphase wird es den Anbieter*innen weiterhin ermöglicht, Marktstände und entsprechende Utensilien selbst mitzubringen.

Die Anbieter*innen gelten als „**Lebensmittelunternehmer*innen**“.³ An den Ständen werden kleine Speisen und Getränke angeboten, die in der Regel nach original thailändischen Rezepten hergestellt wurden. Es ist bei entsprechender technischer Ausstattung möglich, unter Beachtung aller Auflagen am Stand selbst zu kochen.

Es gilt das „**Zero-Waste-Prinzip**“. Koch-, Aufbewahrungs- und Servierutensilien werden von den Anbieter*innen beschafft und mitgebracht. In Umsetzung der Bezirksstrategie, wonach bei Festen und auf Märkten in Charlottenburg-Wilmersdorf kein Einweggeschirr mehr verwendet werden darf, werden beim „Thai-Streetfoodmarkt“ Speisen und Getränke mit Mehrweggeschirr angeboten.

Es wird ein **zirkuläres Pfandsystem** eingeführt. Das Mehrweggeschirr erhalten die Anbieter*innen gegen ein Pfand pro Becher, Schüssel Teller und Besteck im Multifunktionsgebäude. Die Anbieter*innen erheben das Pfand bei der Ausgabe der Speisen selbst. Die Rückgabe erfolgt entweder bei den Anbieter*innen oder direkt beim Multifunktionsgebäude. Der Bedarf an Besteck sollte durch ein möglichst großes Angebot an Fingerfood oder Suppen reduziert werden. Die Reinigung des Mehrweggeschirrs erfolgt durch den Betreiber. Es ist darauf zu achten, die Menge an **Speiseresten** so gering wie möglich zu halten. Unvermeidbare organische Abfälle werden kostenpflichtig in zentral bereitgestellten Tonnen entsorgt.

Das „Thai-Streetfoodmarkt“ wird zentral organisiert. Der **Betreiber** arbeitet eng mit dem Bezirksamt, dem Marktbeirat und den Anbieter*innen thailändischer Gerichte zusammen.

Der zu gründende **Marktbeirat** setzt sich aus je einem Mitglied der Abteilung Stadt, des Integrationsbüros und des Betreibers sowie sechs Community-Vertreter*innen zusammen. Der Marktbeirat hat bei allen organisatorischen Fragen ein Mitspracherecht und entscheidet über Bewerbungen um die Aufnahme in den Kreis der Verkäufer*innen. Die sechs Community-Vertreter*innen müssen bei der Thai-Community betreffenden Belangen angehört werden. Die Geschäftsführung des Marktbeirates liegt beim Betreiber. Näheres regelt eine Geschäftsordnung, die vom Integrationsbüro in Kooperation mit der Thai-Community erarbeitet und durch das Bezirksamt beschlossen wird.

³ i.S.v. Art. 3, Nr. 3, Verordnung (EG) Nr. 178/2002 [EG-Lebensmittel-Basis-VO].

3. Aufgaben der einzelnen Akteure

Bezirksamt	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Umsetzung des Umbau-, bzw. Neugestaltungsprozesses des Parks inkl. des (Aus-)Baus einer Infrastruktur vor Ort, die eine rechtskonforme Durchführung ermöglicht (Abt. Stadt) • Vorabprüfung Wirtschaftlichkeit des Betriebes • Betreiberauswahl (keine Ausschreibung, Interessenbekundungsverfahren nicht zwingend) (Integrationsbüro) • Erarbeitung Geschäftsordnung Marktbeirat (Integrationsbüro) • Kontrolle der Einhaltung der Auflagen durch die jeweils zuständige Abteilung. • Instandhaltung Mehrzweckgebäude (Abt. Stadt)
Betreiber	<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung eines Verfahrens zur Auswahl der Anbieter*innen durch den Marktbeirat • Entwicklung eines Verfahrens zur Belegungsplanung / Vermietung Standplatz / Voranmeldung • Begleitung der Anbieter*innen bei der Klärung der Frage, ob es sich um Novel Food⁴ handelt • Beantragung Sondernutzungserlaubnis beim Grünflächenamt • Anschaffung Mehrweggeschirr • Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt und Gegenprobensachverständigen • Enge Kooperation mit dem Bezirksamt und dem Marktbeirat zur Gewährleistung des rechtmäßigen Betriebes • Mitarbeiterführung (u.a. Schulungen) • Buchführung / Erstellung von Jahreswirtschaftsplänen • Ausgabe / Reinigung Mehrweggeschirr • Abfallmanagement • Marketing / Corporate Design • Öffentlichkeitsarbeit / Presseanfragen • Durchführung einer jährlichen Hygieneschulung nach § 4 Lebensmittelhygiene VO für alle Anbieter*innen
Anbieter*innen	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellung, Auf-, Abbau und Reinigung der Marktstände • Anschaffung und Reinigung der Koch-, Aufbewahrungs- und Servierutensilien • Teilnahme an Schulungen (u.a. „Rote Karte“) • Einhaltung der einschlägigen lebensmittel- und veterinärrechtlichen Vorschriften
Markt-Beirat	<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl der Anbieter*innen • Vermittlung im Kontakt der verschiedenen Akteur*innen (auch Sprachmittlung) • Mediation / Vermittlung bei communitybezogenen Konfliktfällen • Mitspracherecht bei allen die Thai-Community betreffenden Fragen

⁴ i.S.v. Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission.

4. Ablauf des Thai-Streetfoodmarkts

Vortag	<ul style="list-style-type: none"> • Einkauf / Vorbereitungen / Kochen in Privathaushalten
9 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Anlieferung • Aufbau • Ausgabe Mehrweggeschirr • ggf. Umkleiden
10 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufsbeginn • laufend Rückgabe von Mehrweggeschirr • laufend Reinigung und erneute Ausgabe von Mehrweggeschirr
20 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Ende des Verkaufs • Aufräumen • Reinigung Arbeitsgeräte etc. im Multifunktionsgebäude • Reinigung Mehrweggeschirr im Multifunktionsgebäude • Zusammenpacken • Abfallentsorgung
21 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Ende

5. Kosten

Bezirksamt	<ul style="list-style-type: none"> • Neugestaltung des Parkareals inkl. Verkaufsfläche • Instandhaltung / Pflege der Grünfläche • Bau, Ausstattung, Betrieb und Instandhaltung des Multifunktionsgebäudes • Stand-Design und -bau
Betreiber	<ul style="list-style-type: none"> • Anschaffung des Mehrweggeschirrs • Reinigungskosten Multifunktionsgebäude (lfd. Kosten für Personal und Putzmittel) • Personalkosten • Kosten für Fortbildungen, Dolmetscher*innen u.a. • Kosten zur Durchführung einer jährlichen Hygieneschulung nach § 4 Lebensmittelhygiene VO für alle Anbieter*innen
Anbieter*innen	<ul style="list-style-type: none"> • Gebühr Belehrung⁵ gem. § 43 IfSG (einmalig 20 €) • Gebühr Reisegewerbekarte gem. § 55 GewO (einmalig 120 €) • Standgebühr (pro Verkaufstag, noch zu ermitteln) • Kosten für Koch-, Aufbewahrungs- und Servierutensilien • Kosten für Stand-Ausstattung (außer Grundausstattung / Marktstand) • Anlieferung • Zutaten • Speiseresteentsorgung • Reinigungskosten Mehrweggeschirr

⁵ Gem. § 43 IfSG: 20 € (einmalig).

6. Zeitplan

Sommer bis Herbst 2020	<ul style="list-style-type: none"> • Konzepterstellung „Thai-Streetfoodmarkt“ • Konzepterstellung „Betreibersuche“ und Vorbereitung Ausschreibung • ganzjährig kein Thai-Streetfoodmarkt • Teilfläche des Rondells gesperrt – Bau einer befestigten Fläche zur zukünftigen vielfältigen Nutzung (u.a. Thai-Streetfoodmarkt)
Herbst 2020	<ul style="list-style-type: none"> • Neuausschreibung Parkmanager*in • Abschluss der Planungen zu den Marktständen (Erstellung von 3 Entwürfen)
Winter 2020/21	<ul style="list-style-type: none"> • Auswahl des Betreibers per freihändiger Vergabe
Frühjahr 2021	<ul style="list-style-type: none"> • Start des provisorischen Betriebes während der Bauarbeiten im Preußenpark • Betreiber nutzt Büroraum im Pangea-Haus • Parkmanager*in nimmt Arbeit auf
Frühjahr 2022	<ul style="list-style-type: none"> • Start Normalbetrieb
Herbst / Winter 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Erste Evaluierung nach 3 Jahren