

LIEGENSCHAFTS- und GASTROKONZEPT

Manger & Boire, Gerbergasse 81, Basel

INHALTSVERZEICHNIS

1. Genossenschaft Manger und deren Organisationsstruktur
2. Nutzungskonzept der Liegenschaft
3. Gastronomiekonzept Manger & Boire
 - 3-stufiges Öffnungskonzept
 - Stufe 1 - Barbetrieb im EG
 - Stufe 2 - Mittagsmenu im EG
 - Stufe 3 - 1.Stock Beizli mit à la carte
 - Öffnungszeiten
 - Barangebot
 - Personalorganisation
 - Angebot Manger
 - Angebot Boire
 - Netzwerk und Produzent*innen
 - Wettbewerbsanalyse
 - SWOT Analyse
4. 2.Stock
5. Wohnung

1 Genossenschaft Manger

In der Genossenschaft Manger verbinden sich Menschen aus dem Gemüsebau, dem Gartenbau, der Pilzzucht, der Landwirtschaft und der Gastronomie. Wir wollen gemeinsam die Verarbeitung und den Verkauf ökologisch produzierter Lebensmittel aus der Region über Marktstände und Restaurants organisieren.

Weitere Information zur Genossenschaftsidee findet sich auf der Webseite www.mangeretboire.ch.

Selbstorganisiertes Netzwerk für agile Zusammenarbeit als Organisationsstruktur der Genossenschaft

Unsere Organisation folgt einem selbstorganisierten Netzwerkmodell, vergleichbar mit einem effizienten Myzel. Jeder Bereich agiert autonom und eigenverantwortlich, wodurch wir flexibel und reaktionsschnell arbeiten können. Diese Netzwerkstruktur fördert klare Kommunikation, Fokussierung auf Aufgaben und ermöglicht dynamische Anpassungen an sich verändernde Anforderungen. Mit einem innovativen Ansatz bieten wir eine agile Arbeitsumgebung, die sich kontinuierlich verbessert und auf klaren Zielen basiert.

Die Genossenschaft Manger wurde anfangs Dezember gegründet und ist unterdessen im Handelsregister eingetragen.

Kauf der Liegenschaft Manger & Boire, Gerbergasse 81, Basel

Im Vorfeld der Genossenschaftsgründung konnte unerwartet die Liegenschaft Manger & Boire an der Gerbergasse 81 in Basel von dem Genossenschaftsmitglied Kevin Buser an der Gant ersteigert werden.

Wir sehen dies als Chance, einen Teil der Genossenschaftsidee damit zu verwicklichen.

Nun strebt die Genossenschaft Manger den Kauf dieser Liegenschaft per Mitte Januar 2024 an.

Diese Dokumentation dient interessierten Kapitalgeber:innen.

2 Nutzungskonzept der Liegenschaft

Unsere Räumlichkeiten dienen nicht nur der Gastronomie, sondern auch als Plattform für verschiedene Events. Die Räumlichkeiten werden auch für thematische Workshops und Food Events genutzt. Zudem ist angedacht, die Räumlichkeiten auch für private Anlässe wie Geburtstage und Firmenevents zu vermieten.

Gastrobetrieb

Im Erdgeschoss und 1. Stock ist der Gastrobetrieb angesiedelt.

2. Stock

Das Zwischengeschoss im 2. Stock mit vielseitig nutzbaren Möglichkeiten bietet Raum.

Maisonettenwohnung im 3. + 4 Stock

Bei der Vermietung der Wohnung kann auf die ehemalige Miete sowie vergleichbare Marktmieten ausgegangen werden. Ein allenfalls flexibles Vermietungskonzept könnte die Mieterträge noch steigern.

Mietzinseinnahmen

Bei den zu erwirtschaftenden Mietzinseinnahmen gehen wir vom Konzept der internen Kostenmiete aus, wobei neben den laufenden Kosten auch Rücklagen für grosszyklischen Unterhalt und Sanierungen eingerechnet werden.

Maisonette-Wohnung 3. + 4. Stock	CHF	20'400	pro Jahr
Zwischengeschosses im 2. Stock	CHF	5'760	pro Jahr
Gastro-Betrieb	CHF	80'400	pro Jahr
TOTAL (netto ohne HK/NK)	CHF	106'560	pro Jahr

Gastronomiekonzept Manger & Boire

Willkommen in unserem kleinen Stadtlokal, wo Nachbarschaft, Nachhaltigkeit und Freude am Essen Hand in Hand gehen.

Das "Manger & Boire" ist ein nachbarschaftliches Lokal, das sich auf lokale, saisonale und nachhaltige Speisen und Getränke konzentriert. Der Fokus liegt auf einer Fusion aus traditionellen und modernen Küchen, die die Vielfalt von Esskultur widerspiegeln. Dabei legen wir Wert auf soziale Nachhaltigkeit und setzen uns für eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten und Lebensmittelnetzwerken ein. Unser Ziel ist es, unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das nicht nur den Gaumen, sondern auch das Bewusstsein anspricht.

Die Hauptzutaten des kulinarischen Angebots stammen aus den Betrieben unserer GenossenschaftlerInnen. Ergänzt wird es durch Produkte von lokalen Netzwerken und Produzent*innen die möglichst ökologisch arbeiten. Wir setzen auf Frische, hohe Qualität und Transparenz bei der Herkunft unserer Produkte. Unsere Speisekarte umfasst vegetarische, vegane und Fleischgerichte, wobei auch Wildpflanzen und Kräuter eine Rolle spielen. Unsere Food Scouts sind stets auf der Suche nach neuen Produkten, um unsere Angebote kontinuierlich zu erweitern.

3-stufiges Öffnungskonzept

Um die notwendigen personellen Ressourcen sowie die notwendige Infrastruktur aufzubauen ist ein 3-stufiges Eröffnungskonzept angedacht. Dies erlaubt uns mit finanziell wachsenden Kostenstrukturen dosiert umzugehen und trotzdem erste Einnahmen zu generieren.

- Stufe 1 - Barbetrieb im EG
- Stufe 2 - Mittagsmenu im EG
- Stufe 3 - 1.Stock Beizli mit à la carte

Die Vorteile dieses Ansatzes lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Der Betrieb der Bar kann schneller umgesetzt werden und somit können bereits Einnahmen generiert werden.
- Die Bar erzielt guten Umsatz mit wenig Personal und Aufwand.

- Mit der Bar werden die zukünftigen Konsumenten für den Restaurationsbetrieb aufgebaut.
- Für die Planung und Umsetzung des Restaurants besteht mehr Zeit.
- Für die eigenen Zulieferbetriebe der Genossenschaft Manger kann die Produktion und der Transport organisiert werden.

Stufe 1: Barbetrieb im EG

Wir bieten eine Bar mit 25 - 50 Sitz- und Stehplätzen im Innen- und Aussenbereich. Der Raum ist einladend gestaltet und mit pflanzlichen Elementen ausgestattet. Der Herzschlag unserer Bar sind sorgfältig ausgewählte Produkte aus regionalen Quellen. Unsere Barkeeper haben ein Gespür für innovative Mischungen und ein Auge für Ästhetik.

Bei allen Getränken, die wir anbieten, legen wir grossen Wert auf die Nachhaltigkeit und Lokalität. Dies geschieht durch enge Zusammenarbeit mit Brauereien, Brennereien und Getränkekollektiven aus der Umgebung. Einige Tees und Gins werden mit Zutaten aus der Genossenschaft Manger kreiert. So entsteht ein einzigartiges Angebot von Drinks und Bieren mit und ohne Alkohol. Unsere Auswahl an Getränken spiegelt nicht nur höchste Qualität wider, sondern auch das Engagement für verantwortungsbewussten Konsum. Wir pflegen enge Beziehungen zu lokalen Produzenten und Getränke Netzwerken.

Der Donnerstagabend gilt als Plattform für verschiedene Veranstaltungen wie Lesungen, Spielabende, politische Diskurse oder musikalische Events. Anschliessend folgt jeweils ein gemütliches Ausklingen mit Livemusik oder DJ. So unterstützen wir den politischen und gesellschaftlichen Austausch und schaffen eine kulturelle Begegnungszone.

Öffnungszeiten der Bar

Donnerstag bis Samstag 18:00 - 1:00 Uhr

Barangebot

Das Angebot für die erste Stufe ist eine kleinere Variante und Vorstufe. Es enthält Softgetränke, Kaffeespezialitäten, eine Auswahl an Bier und Wein. Ergänzt wird dieses kompakte Getränkeangebot durch hauseigene Cocktails und Longdrinks.

Die Drinks

Swiss Vodka Maté - Blüemli Vodka, Loris Maté	14.00 Fr.
Smoked Mountain Sour - Pine, Lemon, Angostura	16.00 Fr.
Thyme-Anis Smash - Thyme Gin, Pastis, Lemon, Angostura	16.00 Fr.
Manger Negroni Classic o. Sbagliato	17.00 Fr.

Ohne Hangover - 0%

Fruity Shit - Bitter Orange, Rhubarb, Salty Grapefruit Soda	16.00 Fr.
Smokey Caramel - Sugar Cane, Oak, Smoke, Ginger Beer	16.00 Fr.

Snacks

Jurassisches Paté mit Brot und salziger Butter	7.50 Fr.
Schweizer Popcorn mit Wildkräutersalz oder Caramel	6.00 Fr.
Hausgemachte Pommes mit Hagebuttenketchup und MeerrettichMayo	8.00 Fr.

Stufe 2: Mittagsmenu im EG

Ein Bistro mit Café und Terrasse, mit 25-30 Sitzplätzen im Innen-, sowie 20 Sitzplätzen im Aussenbereich, wo wir Wert darauflegen, dass unser kulinarisches Angebot einfach präsentiert und unkompliziert genießbar ist, ohne an Qualität zu sparen.

Der Mittagstisch wird, um Inklusion zu fördern, auch mit einem Konzept des Menu-Surprise ergänzt: Das Konzept basiert auf dem Stadtbekanntem Café Surprise und ermöglicht, durch den finanziellen Beitrag anderer Personen mit weniger finanziellen Mitteln bei uns zu konsumieren und am gesellschaftlichen Leben teilzunehmen.

Das Erdgeschoss wird somit als Raum von diversen Zielgruppen genutzt und bricht konventionelle Strukturen. Im Verlauf des Abends verwandelt sich das Restaurant im Erdgeschoss in eine Bar, die eine breite Auswahl an kuratierten Getränken sowie warmen und kalten Snacks bietet.

Stufe 3: 1.Stock Beizli mit à la carte

Im einladenden und lebhaften Ambiente unseres charmanten Beizlis im ersten Stock mit rund 30 Sitzplätzen, präsentieren wir stolz eine Speisekarte, die lokale Produkte als kreative Inspirationsquelle nutzt und somit ausschließlich auf landwirtschaftlich ökologischen Prinzipien basiert. Jedes Gericht wird in hoher Qualität und kulinarischer Finesse serviert und das Menü wird monatlich den saisonalen Gegebenheiten angepasst.

Öffnungszeiten des Restaurants

Wir richten uns gemäss unserem Standort aus und bieten Bummler*Innen und Familien, hungrigen Geschäftsleuten über Mittag und Abend sowie auch Nachteulen einen Ort zum Verweilen und Geniessen.

Mittagstisch im Parterre

Montag bis Freitag 12:00 - 14:00 Uhr

Abendservice im Parterre und 1. Stock

Mittwoch bis Sonntag 17:30 - 22:30 Uhr

Personalorganisation

Voraussichtliche Pensen

Küche und Abwasch	3	x	100%
Service und Buffet	3.5	x	100%
Bar	2	x	60%

Mittagservice

- 1 Person Bar / Abwasch / Buffet
- 2 Personen Service (je nach Wetter und Reservationen)
- 2 Personen Pizzaofen

Abendservice

- 2 - 3 Personen Küche
- Parterre, 2 Personen, Bar und Service
- 1. Stock, 1 Person, Service und Springer*in

Barschichten

- 2 Personen

Personalkosten

Als Genossenschaft streben wir eine faire, aber zahlbare Entlohnung an. Dabei setzen wir ergänzend auch auf freiwilliges Engagement aus der Genossenschaft für besondere Anlässe und einzelne Einsätze.

Als Bruttolohn setzen wir CHF 25.00 pro Stunde ein für alle Mitarbeitenden ein.

Angebot Manger

Mittag

Suppe oder Salat als Vorspeise

Flying-Pizza Solistyle	22.00 Fr.
(Abend-Pizza nur für geschlossene Gesellschaften)	

Snacks - Bar

Jurassisches Paté mit Hausgemachtem Brot und salziger Butter	7.50 Fr.
Schweizer Popcorn mit Wildkräutersalz oder Caramel	6.00 Fr.
Hausgemachte Pommes mit Hagebuttenketchup und MeerrettichMayo	8.00 Fr.

Abend - Menü

Vorspeisen

Paté mit Hausgemachtem Brot und salziger Butter	7.50 Fr.
Wildkräutersalat aus Wullis Garten mit Hausgemachtem Gierschziger	16.00 Fr.
Kohlrabensuppe mit frischem Sauerklee und seinem Öl	11.00 Fr.
Gartensalat mit geräuchten Karotten, gebratenem Chicoree, Hanfnüssli	12.50 Fr.

Hauptgänge

Randenrisotto mit Fichtensprossenöl und Haselnusscrunch	25.50 Fr.
Pastinaken-Kartoffel Mash mit geröstetem Baumnuss-Sauerampfer Pesto	23.50 Fr.
Kartoffel-Selleriegratin, Buttermilchschaum, grilliertem Lämmli Kotelett	35.50 Fr.
Basler Flusskrebs Ravioli an einer Wildkräuterconsomme	33.50 Fr.

Süßes

Hofglace - Rhabarber, Apfel, Kriesi, Joghurt	5.00 Fr.
--	----------

Aus unserer Backstube

Apfel-Estragon-Stadthonig Wähe	6.00 Fr.
Holunderblüten-Meringue mit Basler Doppelrahm	7.50 Fr.

Angebot Boire

Warmes

Espresso	4.00 Fr.
Americano	4.00 Fr.
Cappuccino / Schale	5.00 Fr.
Latte Macchiato / Freddo	5.50 Fr.
Doppio	5.50 Fr.
Latte Doppio	6.00 Fr.
Ovomaltine heiss/kalt	5.00 Fr.
Schoggi heiss/kalt	5.00 Fr.
Diverse Tees, offen	5.00 Fr.

*Auf Wunsch auch mit Hafer- oder Mandelmilch. (Zuschlag von 0.50 Fr.)

Softgetränke, Offenausschank

	3dl	5dl
Citro	4.50 Fr.	6.50 Fr.
Diverse Fruchtsäfte	4.50 Fr.	6.50 Fr.
als Schorle	4.50 Fr.	6.50 Fr.
Haus Ice Tea	4.50 Fr.	6.50 Fr.
Die Baselbieter Sirupbar mit oder ohne Gas	4.00 Fr.	6.00 Fr.
Blüemli, Tannentrieb, Himbeere, Zwetschge,...		
Lola Cola, 33cl	5.50 Fr.	
Loris Mate,	6.00 Fr.	
Mountain Spring, Rosemary Tonic, 22cl	5.00 Fr.	
Mountain Spring Salty Grapefruit , 22cl	5.00 Fr.	
Mountain Spring, Ginger Beer, 22cl	5.00 Fr.	

Bier, Offenausschank

	3dl	5dl
Kitchen Brew Everyday Blonde, 5.2	5.50 Fr.	7.50 Fr.
Kitchen Brew American Pale Ale, 5.5	6.00 Fr.	8.00 Fr.

Flaschenbier und Cider

Unser Bier, Amber 33cl, 5.0	6.00 Fr.
Unser Bier, Weizen 50cl, 5.0%	7.50 Fr.
Kitchen Brew, NEIPA 33cl, 5.6%	7.50 Fr.
Kitchen Brew, Classic IPA 33cl, 6.5%	8.00 Fr.

Hardcider 50cl, 5.6% 8.50 Fr.

Alkoholfrei

Kitchen Brew, Windstill, Hell 0.33cl 6.50 Fr.

Wein, Schaumwein und alkoholische Mischgetränke

	1dl	Flasche
Weiss - Siebe Dupf Kellerei, BL		
Cuvee d`Or blanche Riesling 13.0	6.00 Fr.	39.00 Fr.
Rosé - Quergut, Arlesheim, BL		
Blanc de Noir & Blanc, 13.2%,	6.50 Fr.	41.00 Fr.
Rot - Quergut, Arlesheim, BL		
Cabernet Jura Quergut, 13.2%	7.00 Fr.	43.00 Fr.
Schaumwein - Quergut, Arlesheim, BL		
Schaumwein, 12%,	8.50 Fr.	49.00 Fr.

Spritziges

	2dl
Gespritzter Weisswein (Süss/Sauer	7.00 Fr.
Waggis - Weisswein -	7.50 Fr.
Prosecco mit Salty Grapefruit	9.50 Fr.
Prosecco mit Rosemary Tonic	9.50 Fr.

Lokales

Birnen Likör mit Ginger	8.50 Fr.
Birnen Likör mit Prosecco	9.50 Fr.
Chriesi Likör mit	9.50 Fr.
Tannentrieb-Likör mit	9.50 Fr.
Baselbieter Buttemoscht mit	10.00 Fr.

Netzwerk und Produzent*innen

Teil der Genossenschaftsidee ist es, ökologisch produzierte Lebensmittel aus der Region in der Gastronomie anzubieten. In diesem Sinne beziehen wir im Rahmen der Liefermöglichkeiten Getränke und Zutaten für die Küche zur Hauptsache von den eigenen Gärten der Genossenschaft Manger sowie regionalen Lieferanten, welche im Sinn der Genossenschaft Manger ähnliche Ziele verfolgen.

Gärten der Genossenschaft Manger aus Region Basel und dem Jura

Demeter Gärtnerei Berg, Binzen

Agrico Genossenschaft, Therwil

Domaine du Geissberg, Biederthal

Stadtpilze Gmbh, Basel

Getränk Kollektiv, Basel

Kitchen Brew, Allschwil

Unser Bier, Basel

Feld zu Tisch, Basel

Urban Agriculture, Basel

Stadtimkerei, Basel

Wettbewerbsanalyse

Der Ort

Der Barfüsserplatz ist nicht nur einer der zentralsten Orte der Stadt, sondern auch ein wahrer Magnet für eine beeindruckende Laufkundschaft. An diesem geschäftigen Ort können wir mit einem ständigen Strom von Besuchern rechnen.

Die Nachbarschaft

In unmittelbarer Nachbarschaft des Manger & Boire tummeln sich traditionelle, gutbürgerliche Betriebe wie Der Braune Mutz, Stöckli, Die Hasenburg und Die Safranzunft. Hier erlebt man die Geschichte der Stadt und ihre kulinarischen Wurzeln. Die Verbindung von Tradition und Qualität macht diese Orte zu Anlaufpunkten für Touristen und Liebhaber der bodenständigen Küche.

Für diejenigen, die es eilig haben oder eine schnelle, aber dennoch schmackhafte Mahlzeit suchen, bieten sich Optionen wie Mr. Wong, Die Brötlibar, Piadina, Burgermeister und Mc Donalds an. Diese Fast-Food-Ketten und Imbisse ergänzen das kulinarische Angebot der Gegend.

Unsere Referenzbetriebe

Die gastronomischen Basler Betriebe UN Mitte, Lauch, Das goldene Fass und Vito dienen uns als wichtige Bezugspunkte für unsere Marktanalyse. Durch die Identifikation mit diesen etablierten Einrichtungen gewinnen wir wertvolle Einblicke in die Branchenstandards, Kundenpräferenzen und Erfolgsstrategien.

Durch eine Analyse dieser Betriebe können wir Trends erkennen, die Bedürfnisse unserer Zielgruppe besser verstehen und eine differenzierte Positionierung für unser eigenes gastronomisches Unternehmen entwickeln.

Unsere Zielgruppen

- Laufkundschaft
- Geschäftsleute und Arbeiter*innen
- Menschen die das Manger & Boire von früher kennen
- Tourist*innen und Reisende
- Kulturschaffende
- Kulturgeniesser*innen

Um innerhalb unserer Zielgruppe erfolgreich zu sein, legen wir besonderen Wert auf zwei entscheidende Aspekte. Erstens streben wir danach, eine schnelle und hochwertige Mittagsverpflegung anzubieten. Dies bedeutet, dass wir unseren Gästen eine zügige Bedienung ohne Kompromisse bei der Qualität der Speisen gewährleisten möchten. Darüber hinaus erkennen wir die Notwendigkeit an, ein vielfältiges kulinarisches Angebot bereitzustellen.

Die Vielfalt in unserem Speiseangebot ermöglicht es uns, unterschiedliche Geschmackspräferenzen innerhalb unserer Zielgruppe zu bedienen und sicherzustellen, dass für jeden Gast etwas Ansprechendes dabei ist.

SWOT Analyse

Unsere Stärken

- Saisonale und regionale Produkte: Nutzung von frischen, lokal produzierten Zutaten aus unserem Netzwerk.
- Partnerschaften mit lokalen Produzent*innen: Zusammenarbeit Produzent*innen aus der Region, um die lokale Wirtschaft zu unterstützen und eine authentische kulinarische Erfahrung zu bieten.
- Transparente Kommunikation: Offene Kommunikation über die Herkunft der Zutaten und die nachhaltigen Praktiken des Restaurants, um das Vertrauen der Gäste zu stärken.
- Gemeinschaftsengagement: Beteiligung an lokalen Gemeinschaftsprojekten und Veranstaltungen, um die Verbindung zur Gemeinschaft zu stärken und das soziale Engagement zu zeigen.
- Zentrale Lage: Günstige Lage am Barfüsserplatz mit einem ständigen Strom von Besuchern und dadurch hohe Sichtbarkeit und Erreichbarkeit für potenzielle Kunden.
- Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit:
- Manger & Boire: Das Manger & Boire als Brand, ist weit über die Stadtgrenze hinaus bekannt und ist tief verwurzelt in der lokalen Gastronomie.

Unsere Schwächen

- Höhere Kosten für ökologische Produkte: Der Einsatz nachhaltiger und regionaler Produkte kann zu höheren Kosten führen, was sich auf die Preise und die Rentabilität auswirken könnte.
- Abhängigkeit von lokalen Erzeugern: Die Abhängigkeit von lokalen Erzeugern kann zu Lieferengpässen führen, insbesondere bei unvorhersehbaren klimatischen Bedingungen.
- Anzahl Sitzplätze: Mögliche Herausforderungen in Bezug auf den Aufwand-Ertrag-Ausgleich und die Umsatzgenerierung aufgrund einer begrenzten Anzahl von Sitzplätzen.

Unsere Chancen

- Verstärkte Marketingbemühungen: Betonung der nachhaltigen und regionalen Aspekte in Marketingkampagnen, um eine breite Zielgruppe anzusprechen und eine loyale Kundenbasis aufzubauen.
- Events und Thematische Workshops: Nutzung der Räumlichkeiten für verschiedene Events, Workshops und Food Events zur Steigerung der Attraktivität.
- Auf Zielgruppe abgestimmtes kulinarisches Angebot: Betonung einer schnellen und hochwertigen Mittagsverpflegung, um den Bedürfnissen von Geschäftsleuten und Stadtbummler*innen gerecht zu werden.
- 3-Phasen-Öffnung: Eröffnung des Hauses als Bar mit längerfristigem Ausbau zum Restaurationsbetrieb ermöglicht eine sorgfältige Struktur und Organisation der nötigen Ressourcen.
- Saisonalität der Nahrungsmittel vom Feld: Die enge Zusammenarbeit mit den Produzent*innen ermöglicht eine spannende Vielfaltigkeit der angebotenen Produkte.

Unsere Risiken

- Wirtschaftliche Situation: Steigende Kosten auf verschiedenen Ebenen, welche den Betrieb beeinflussen können. Wird die Beschaffung teurer, so werden die Produkte auch für die Konsument*innen teurer.
- Personalmanagement: Risiken im Zusammenhang mit Personalmangel oder fehlender Qualifikation könnten den reibungslosen Betrieb beeinträchtigen.
- Höhere Gewalt: Das gewünschte Angebot an Lebensmitteln von den Feldern könnte wetterbedingt nicht immer verfügbar sein.
- allgemeine gastronomische Situation: Schwankungen in den behördlichen Vorschriften und mögliche erneute Einschränkungen und Veränderungen im Kundenverhalten könnten die Rentabilität und den Betrieb beeinträchtigen. Es wäre wichtig, entsprechende Maßnahmen und flexiblen Geschäftspläne zu entwickeln, um auf diese Herausforderungen reagieren zu können.

2.Stock

In der zweiten Etage des Hauses befindet sich unsere Backstube, sowie ein Hofladen mit Produkten aus unseren Genossenschaftsgärten aus dem Jura und der Basler Umgebung. Es werden Tees, Fermentiertes, Sirups und Brot angeboten - vieles aus hauseigener Produktion und aus den Kooperativen der Genossenschaft Manger. Des Weiteren wird auf diesem Stockwerk unser Büro eingerichtet.

Wichtig ist hier ein flexibles Nutzungskonzept zu gestalten, dass den Zeitgeist und das Bedürfnis für den Standort aufnimmt und auch finanziell den Kostenanteil der Fläche mitträgt.

Maisonettewohnung 3 + 4. Stock

Neben der klassischen Wohnungsvermietung sind auch weitere flexiblere Vermietungsmodelle denkbar. Im Gespräch ist bereits eine Künstlerresidenz der gesamten Wohnung als Dauermieter des Theater Basel, wobei in besonderen Zeiten wie zum Beispiel während der Art Basel die Wohnung auch anderwärtig vermietet werden könnte.