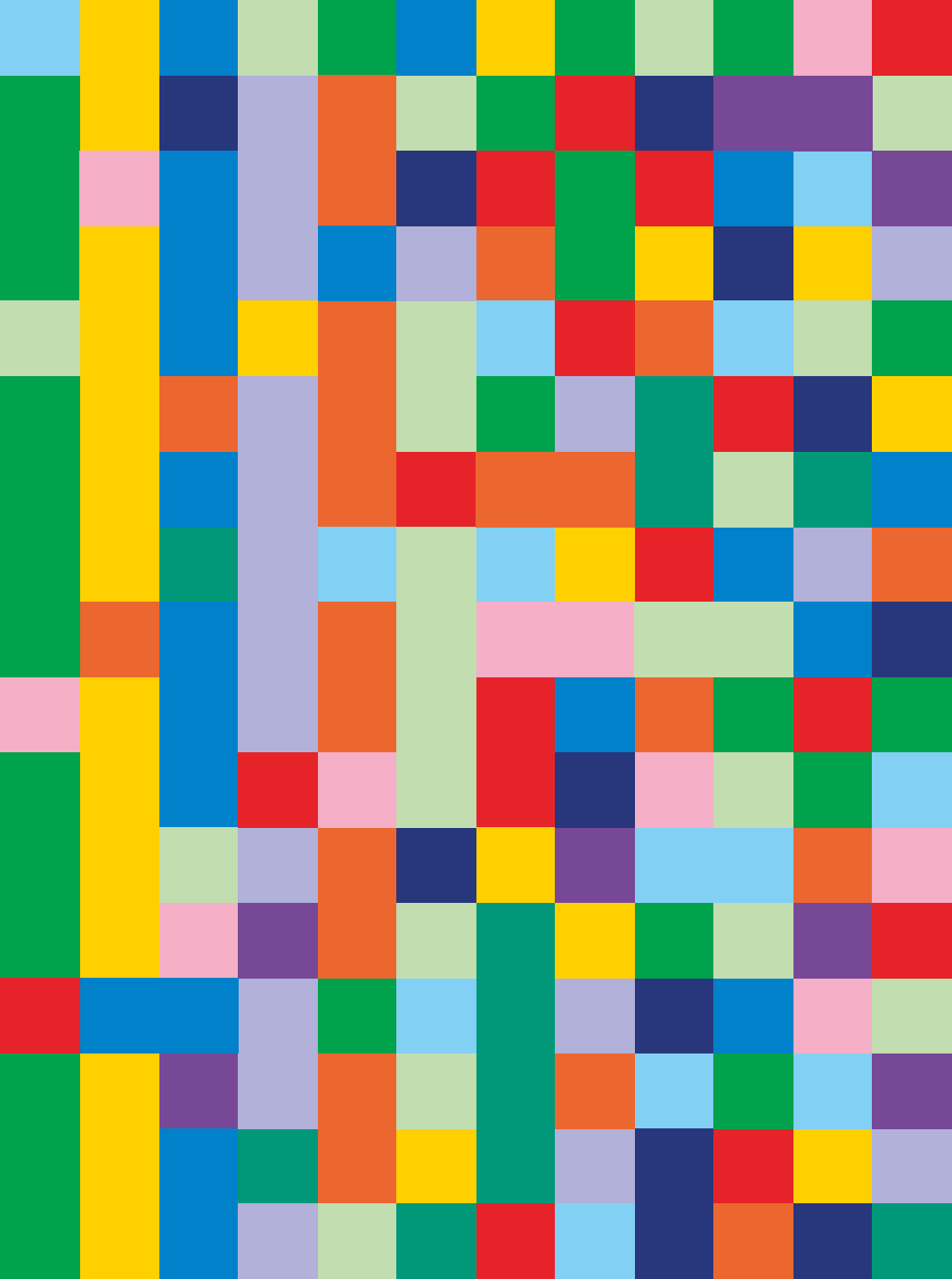




MARKTHALLE BASEL
JAHRESBERICHT
2025



INHALT

VORWORT	3
ORGANISATION	4
ESSEN, TRINKEN, EINKAUFEN	10
VERANSTALTUNGEN	18
TECHNIK, ABWASCHSERVICE UND REINIGUNG	23
ZAHLEN & FAKTEN	24
ENGAGEMENT & NACHHALTIGKEIT	26
FINANZEN	30
AUSBLICK & DANK	34



VORWORT

2025 war ein Eventjahr der Superlative: Der Eurovision Song Contest und die Women's Euro brachten viel Betrieb und neue Gesichter nach Basel – der Mai wurde zu unserem bestbesuchten Monat und auch im Juli herrschte kein Sommerloch. Den grossen Andrang erlebten wir mit Freude und nutzten ihn als Anlass, das Thema verantwortungsvollen Tourismus weiterzudenken. Im Rahmen des Nachhaltigkeitsprogramms «Swisstainable» haben wir dank unserer Mitgliedschaft bei der Initiative OK:GO «Level I – committed» und dank der Partnerschaft mit Wasser für Wasser (WfW) «Level II – engaged» erreicht. Im Bereich Food Save gehen wir zudem gemeinsam mit GastroFutura neue Wege.

Diese Energie begleitete uns durch das ganze Jahr: Mit «Total Lokal» boten wir im September und Oktober eine Plattform für die Themen Regionalität, Nachhaltigkeit und Vernetzung. Nachhaltigkeit liegt uns auch im Bereich Food Save am Herzen: Mit dem Projekt «NoCrumbs» hatten unsere Gäste die Möglichkeit, ihre Teller nach dem Essen zu fotografieren und uns damit Daten darüber zu übermitteln, was und wie viel übrig bleibt. Gemeinsam mit GastroFutura vertiefen wir dieses Engagement weiter.

Wir wünschen eine spannende Lektüre – und hoffen, dass dieser Jahresbericht einen lebendigen Einblick in unsere Tätigkeiten, Begegnungen und Entwicklungen des vergangenen Jahres gibt.

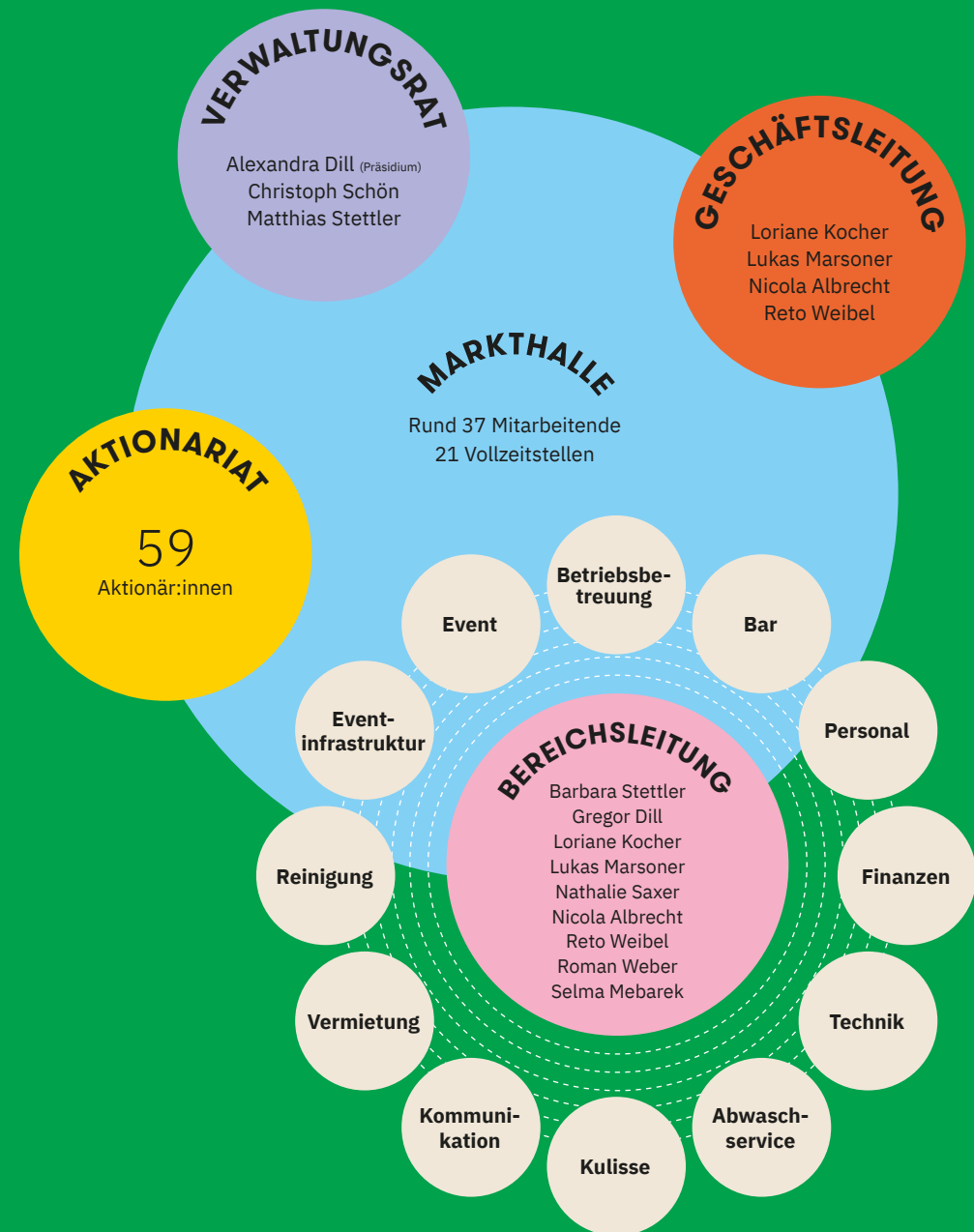
ORGANISATION

Aufbauend auf der Erneuerung von Verwaltungsrat, Geschäftsleitung und Organisationsstruktur im Vorjahr lag der Fokus 2025 auf der Weiterentwicklung der Führungskultur. In einem gemeinsamen Workshop überarbeiteten alle Bereichsleitenden die Führungsgrundsätze der Markthalle – ein Fundament für eine einheitliche und verbindliche Praxis im Alltag. Seit Mai 2025 verstärkt Barbara Stettler, die seit der Gründung in der Markthalle tätig ist, als Co-Bereichsleiterin die Personalentwicklung und fungiert als Anlaufstelle für Personelles.

MITARBEITENDE

Das Team der Markthalle Basel bestand im Berichtsjahr aus rund 37 Mitarbeitenden, was 21.4 Vollzeitstellen entspricht (davon 0.8 im Praktikum). Zusätzlich standen rund 30 Personen im Event-Pool zur Verfügung. Mitte Jahr erfolgten personelle Anpassungen auf Geschäfts- und Bereichsleitungsebene: Selma Mebarek, bisher tätig im Bereich Events, übernahm die Leitung der Bereiche Betriebsbetreuung, Reinigung und Abwaschservice. Roman Weber wechselte in die Projektentwicklung und trat zugunsten der neuen Aufgabe aus der Geschäftsleitung aus. Das aktuelle Organigramm gibt einen Überblick über die Struktur.

Der Wirkungskreis der Markthalle Basel reicht weit über das eigene Team hinaus: Insgesamt arbeiten rund 170 Menschen an den Ständen, in den Läden sowie bei unseren Partnerfirmen – darunter Equans (Hauswartung), Rhysecurity GmbH (Security), das Bürgerspital Basel (Reinigung) und Recovex (Abwaschküche). Die Markthalle Basel ist damit eine bedeutende Arbeitgeberin in der Stadt Basel. Zusammen generieren wir hier Wertschöpfung, schaffen Arbeitsplätze und setzen Waren und Dienstleistungen um.



KOMMUNIKATION

Im Jahr 2025 fiel der Entscheid für einen neuen Webauftritt. Der Bedarf nach einer zeitgemässen, nutzungsfreundlichen Website bot gleichzeitig die Gelegenheit, auch die Domain anzupassen: von altmarkthalle.ch zu markthallebasel.ch. Der neue Name ist klarer, internationaler und spiegelt wider, was die Markthalle heute ist: ein lebendiges Zentrum für Gastronomie, Kultur und Begegnung mitten in Basel. Nach der Konzeptionsphase mit der Agentur Knopp+Kniel ging die neue Website kurz vor Versand dieses Jahresberichts online.



Das im 2025 finalisierte neue Corporate Design, das die Grundlage für die digitale Identität der Markthalle Basel bildet, wurde im Berichtsjahr erstmals auch im physischen Raum sichtbar: Im Eingangsbereich und am Haupteingang zeigten sich erste Umsetzungen des neuen Erscheinungsbilds. Darüber hinaus konnte der Eingangsbereich sowie das Treppenhaus dank einer Kooperation mit Kulturbox zusätzlich aufgewertet werden.

Als weiteres Highlight im Bereich Kommunikation entstand in Zusammenarbeit mit der Videografin Anna Koller eine Videokampagne, die den Anbietenden der Markthalle eine Bühne gibt. Insgesamt wurden 26 Reels produziert und auf Instagram sowie neu auch auf TikTok ausgespielt.

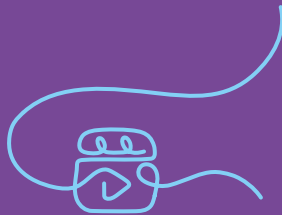




18k

Follower:innen auf
Instagram

—
+4'000 Personen
sind im Jahr 2025 unserem
Instagram beigetreten.



26

Reels einer
Videokampagne

—
Das Reel über Eisuru wurde
auf TikTok 58'000-mal aufgerufen.



1'100

Follower:innen auf
TikTok

—
Der TikTok-Kanal startete bei
null im Jahr 2025.



280

Follower:innen auf
LinkedIn

—
+150 Personen
sind im Jahr 2025 unserem
LinkedIn beigetreten.

Der TikTok-Kanal startete bei null und wuchs bis Ende 2025 auf 1'100 Follower:innen. Einzelne Beiträge erzielten ausserordentliche Reichweite.

Das Reel über Eisuru wurde 58'000-mal aufgerufen und erhielt rund 8'300 Likes sowie 80 Kommentare.

Auch auf Instagram verzeichnete die Markthalle ein starkes Wachstum von knapp 4'000 neuen Follower:innen, auf LinkedIn kamen 150 neue Kontakte hinzu. Auf Facebook hingegen war ein Rückgang von 470 Follower:innen zu verzeichnen – eine Entwicklung, die dem allgemeinen Trend auf dieser Plattform entspricht.

Dank der Zusammenarbeit mit Basel Tourismus gewann die Markthalle auch überregional an Sichtbarkeit:

Sie wurde unter anderem in der Financial Times und im Spiegel erwähnt.

Zudem freuten wir uns über die Präsenz in der SWR-Produktion «Expedition in die Heimat» in der Folge «Mit dem Zug nach Basel», sowie über einen Auftritt in der Telebasel-Sendung «Geld & Co», die Wirtschaftsthemen behandelt.



ESSEN, TRINKEN, EINKAUFEN

Das Herzstück der Markthalle bildet ihr festes Angebot, das von vielfältigen Foodständen und Bars bis hin zu Cafés, Manufakturen und Einkaufsmöglichkeiten reicht. Das Team der Markthalle kuratiert diesen Mix sorgfältig, um Qualität und Abwechslung zu garantieren.

Im Berichtsjahr verzeichnete die Markthalle Basel sowohl Zu- als auch Abgänge: Bei den Foodständen verabschiedete sich «La Nueva» Ende September, während «Alati» ab November als Neuzugang das Angebot erweiterte. Nachdem die Cocktailbar «Hinz&Kunz» Ende 2024 schliessen musste, konnten wir im September «Porrum» als Nachfolgerin begrüßen. Mit spannenden Cocktailkreationen, kreativ neu gedachten Klassikern und einer feinen Auswahl an Bieren und Weinen bereichert das «Porrum»-Team das Portfolio der Markthalle; wir freuen uns sehr über diese neue Partnerschaft. Wie bereits im Vorjahr konnte auch 2025 eine Vollbelegung der Foodstände erreicht werden – ein Beleg für das grosse Interesse an der Markthalle Basel, das sich auch in den 42 eingegangenen Standbewerbungen sowie 76 Bewerbungen für Pop-ups widerspiegelt. Weiter hat sich das Zmorgeland als festes Angebot der Markthalle Basel etabliert: Im Jahr 2025 zählte der beliebte Sonntagsbrunch über 9'000 Gäste – durchschnittlich 180 Personen pro Sonntag.



24 FOODSTÄNDE

Abyssinia	Kervansaray
Acatacos	Kozak Buvette
Acento Argentino	La Arepera
Alati (ab Nov 2025)	La Magdalena
Anatolya Food	La Nueva (bis Ende Sept 2025)
Amanis Afghan Food	Istanbul Nane Sele Pide
Bowl Maker Society	Nón Lá – Vietnamese Streetfood
Dabbawalas Indian Food	Persian Gulf
Flavors of Jerusalem	Si Chef
Goi's Thai Kitchen	South Africa Grill
Il Gourmet Nostrano	Thipp's Thai Cuisine
I love Sushi – Teriyaki	Zmorgeland
Ladakh Momo	ZOE – Food of Sri Lanka

POP-UP BOX

Alunir	Lai Cha
Atelier f & Kreativwerkstatt	La Crèmerie de la Vache
Atelier Sélène	Meret Makes
Brooklyn Bakery	New Roots
Eloa Creations	Not.ka notebooks & Ornamental Studio
Goodgrind Coffee	Heisse Hütte
Cc.cookiesandcakes	Sweet Potatoes!
HEERliche Kuchen	

Zusätzlich zur Pop-up Box haben wir Anfang 2025 auch die aktuell freistehende Gewerbefläche des Pop-ups im Stereo vermietet, mit grossem Erfolg. 19 Konzepte, von hochwertigen «Hundeguetzli» bis zu einer Ausstellung über junge, unbegleitete Asylsuchende fanden hier ihren Raum.

11 LADENLOKALE

Berg's Hofladen
 Bierrevier
 ChokolArte
 Eisuru
 Escasano
 Finkmüller
 Fish & More
 Oelist
 Porrum
 Repstatt
 vino e / y vino

POP-UPS IM STEREO

Acatacos Mescal Degu	Pumi Bakery
Alunir	Sesame
A Secondhand Store Called CHARLIE	Schritt für Schritt
Art Ausstellung	Shiatsu
Cream Cakery	The Bubbly Crumpet Co.
Esali Cheesecake	Petit Marche
La Nueva	PUMA Ausstellung
Lumas Kitchen	UFO Sandwiches
Nice Things	YASOMI Concept Store
Omom Earth	XDART

UNSERE HAUSBAR

*Im vergangenen Jahr wurden über
1'000 Fässli Bier gezapft und mehr als
15'000 Spritzes zubereitet.*

Bemerkbar machte sich zudem die wachsende Nachfrage nach alkoholfreien Alternativen: Der Verkauf alkoholfreier Biere stieg um 22 %. Zu den persönlichen Highlights des Jahres zählten für viele Mitarbeitende die «Salsa in the City»-Nächte.

Bei der Auswahl der Bezugspartner:innen wurde auch 2025 konsequent auf Regionalität gesetzt. Zum festen Netzwerk zählen: Art of Table, BierBudeBasel, Birtel, Brunner Paradieshof, Brut Nature, Cava Hispania, Diistee, Gebrüder Marksteiner, Getränkekollektiv, Hopsassa, Kitchen Brew, Klus 177, Manufaktur Malian, Oelist, S.P.A., Unser Bier, Safruits sowie Zoller.





ENGAGEMENT UNSERER ANBIETENDEN

Wie viel Essen bleibt in der Markthalle auf den Tellern zurück – und warum? Im Oktober 2025 gingen wir dieser Frage gemeinsam mit «NoCrumbs» auf den Grund. Einen Monat lang konnten Besucher:innen per QR-Code Fotos ihrer nicht ganz leeren Teller hochladen und Feedback geben. Mithilfe intelligenter Bildanalyse wurden Portionsgrößen ausgewertet mit dem Ziel, Food Waste gezielt zu reduzieren. Kennengelernt haben wir Nolwenn Deparpe und Adrien Langou von «NoCrumbs» über das Netzwerk GastroFutura – eine Begegnung, die zu diesem spannenden Pilotprojekt geführt hat.

*Ebenfalls über GastroFutura verbunden:
Seit Anfang 2025 ist die «Kozak Buvette»
Mitglied bei GastroFutura. Der von
ukrainischen Köchinnen geführte Foodstand
bereitet traditionelle osteuropäische
Gerichte ausschliesslich mit zertifizierten
Bio-Produkten und Schweizer Zutaten zu.*

Die Mitgliedschaft bei GastroFutura ist die konsequente Fortsetzung einer Haltung, die unser Team von Anfang an lebt – zuletzt eindrücklich bewiesen mit der Teilnahme im Programm «Food Save Basel 2.0» und der Mitwirkung beim «Food Save Bankett».

Dank des grosszügigen Engagements unserer Gastrobetriebe konnten zudem rund 115 Menüs an armutsbetroffene Menschen gespendet werden – in Zusammenarbeit mit der Winterhilfe Basel-Stadt. Mit dabei waren: Acatacos, Dabbawalas, Escasano, Kozak Buvette, La Arepera, La Magdalena, Goi's Thai Kitchen, ZOE – Food of Sri Lanka und das Zmorgeland.



VERANSTALTUNGEN

Die Markthalle Basel war 2025 Gastgeberin mehrerer internationaler Kongresse: Die «BaselOne25» – die unabhängige Softwareentwicklungskonferenz – fand in der Markthalle statt. Ebenfalls zu Gast war der «Swiss Biotech Day» mit einem Eröffnungsapéro, einer der führenden Biotechnologie-Kongresse Europas. Und das «Global Coffee Platform Member Assembly» wählte die Markthalle Basel als Veranstaltungsort – ein schöner Beleg dafür, dass die Markthalle auch für namhafte Kongresse als Veranstaltungsort angefragt wird. Nachfolgend berichten wir etwas genauer über einige Eventhighlights aus dem Jahr 2025.

EUROVISION

Der «Eurovision Song Contest 2025» verwandelte die Markthalle Basel in einen pulsierenden Treffpunkt. In Zusammenarbeit mit Bajour und dem Leihlager lud ein Karaoke-Event zum Mitsingen ein, während Station Circus im Rahmen des Tanzfests für artistisches Flair sorgte. Die Live-Übertragungen der Halbfinale und des Finales sowie ein eigens kreiertes «ESC Special Menü» zogen ein breites, vielfältiges Publikum an.



WOMEN'S EURO 2025

Auch im Sommer blieb die Markthalle ein lebendiger Begegnungsort: Das Public Viewing der «Women's Euro 2025» brachte sportbegeisterte Gäste aus unterschiedlichsten Milieus zusammen, belebte den Barbetrieb und unterstrich einmal mehr die Rolle der Markthalle als offener, inklusiver Ort für alle.

EXPO FRUITS BASEL

Im Oktober 2025 verwandelte sich die Markthalle an einem Wochenende in einen Ort der Apfelvielfalt. An der «Expo Fruits Basel» mit dem «Öpfeltag» drehte sich alles rund um den Apfel – mit Infoständen, Mitmachaktionen und rund 700 alten Obstsorten, präsentiert von FRUCTUS anlässlich seines 40-jährigen Jubiläums. Zudem zeigten zum ersten Mal Schweizer Produzenten beim «CIDER FESTIVAL» ihre Produkte – von traditionellem Most bis zu modernen Varianten. Das Wochenende war Teil von «Total Lokal – Genuss aus Stadt und Land», dem Engagement der Markthalle Basel für Regionalität und Nachhaltigkeit.

FLOHMI

Im Berichtsjahr fanden insgesamt 19 Flohmärkte statt: 7 Nachtflohmärkte und 12 Hallenflohmärkte – mit je 51 Ständen pro Flohmarkt, was insgesamt rund 970 Standplätzen im Jahr 2025 entspricht. Ergänzt durch 6 Spezialmärkte – zwei «Vinyl Markets», ein «Nerd Yard», das neu lancierte Format «NerdYartist» sowie einen «Musikflohmarkt» – wurden 2025 insgesamt über 1'090 Standplätze vergeben.

AUSSER HAUS

Nebst allen Anlässen in unseren Räumlichkeiten waren wir auch an zahlreichen externen Standorten mit unserem Catering-Angebot präsent. Zu den langjährigen Partnerschaften zählen das Allianz Cinema, die Maturfeier am Gymnasium Münsterplatz, die Bundesfeier und die Kulturterre in Riehen, diverse Anlässe im Sudhaus sowie der Eröffnungsapéro von «CULTURESCAPES». Neu hinzugekommen ist das Sommernachtsfest in Arlesheim. Darüber hinaus bereicherte das Markthallen-Catering diverse weitere Anlässe bei Firmen und Privatpersonen, an der Universität Basel sowie im Gare du Nord.

Im Berichtsjahr haben wir begonnen, die Vermietung und Bewirtung des Auditoriums im Geschäftshaus «VIA», das sich direkt am Bahnhof Basel SBB befindet, zu übernehmen – eine tolle Gelegenheit, unser räumliches Angebot zu erweitern und neue Zielgruppen anzusprechen. Bereits konnten dort sechs Veranstaltungen erfolgreich durchgeführt werden. Die gewonnenen Erfahrungen stimmen uns positiv und wir arbeiten aktiv daran, unser Engagement am Standort weiterzuentwickeln.



Allianz Cinema	Kitchen Talk
Ausstellung CULTURESCAPES	Kochkurs Kozak Buvette
Basler Wymärt	Kochkurs Sauerteigbrot
Beizemusig	Lebensmittelnetzwerk
Bier Basel	Speed Dating
Bildungsclub Disco	Marktplatz 55+
Kochen mit Claudio del Principe	music meet up
Cider Festival	Nachtflohmarkt
Comicfest	Nerd Yard
DEAW Weihnachtsmarkt	Nerdyartist
Disti Suisse	Öpfel Tag
E-Sports Turnier (Swiss Dome)	Olivenöl Degu
Embassy of Finland (ESC Event)	Pasta Kochkurs Zitzer
ESC Public Viewing	Pflanzmarkthalle
Expo Fruits Basel	Que Rica
Fasnachtsbörse	Salsa in the City
FCB Public Viewing	Samstagsflohmarkt
Fermentations Workshop	Schweizer Weintage
Feministischer Sessionsrückblick	Swiss Market Place Konzertreihe
Foodsave Bankett	STUBETE
Frühling Kreativmarkt	Sushi Kurs (I Love Sushi)
GGG Benevol Podium	Tatort
Hallenflohmarkt	Veganer Kochkurs
Insieme Kochkurs	Vinyl Markt
Irish Session	Wein Degu Ukrainische Weine
Jazz for Peace	Women's Euro Public Viewing
Keramikmarkt	

TECHNIK, ABWASCH- SERVICE UND REINIGUNG



Ein zentrales Infrastrukturprojekt des Jahres war die Modernisierung sämtlicher Standreihen: Alle Einheiten wurden mit neuen Wasserleitungen und Waschbecken ausgestattet. Im Bereich Reinigung und Sicherheit wurden die Abläufe optimiert – und das bei einem Betrieb, der angesichts des grossen Gästeandrangs täglich auf Hochtouren läuft. Umso bemerkenswerter ist, was die zuständigen Teams tagtäglich leisten. Die Abendreinigung wird durch eigenes Markthallen-Personal durchgeführt; Partnerschaften mit Recovex, Rhy Security GmbH, Bürgerspital Basel sowie Meiko Services wurden weiterentwickelt und gefestigt. Wir sind immer wieder erstaunt und dankbar, was diese Teams in einem so lebendigen und vollen Haus möglich machen.

ZAHLEN & FAKTEN

RUND 1 MIO.
BESUCHER:INNEN



RUND 170

Arbeitsplätze im Wirkungskreis



765
EVENTS



1'059

*Reservationen mit insgesamt
rund 15'000 Personen*



RUND 1'300

*Exemplare vom eigenen Kochbuch
in den Umlauf gebracht*



ENGAGEMENT & NACHHALTIGKEIT

Die Markthalle Basel versteht sich als Ort der Begegnung – und dieser Anspruch spiegelte sich 2025 in einer Reihe von Projekten und Partnerschaften wider, die über das gastronomische Angebot hinausgehen.

In Kooperation mit der «Kozak Buvette» organisierte die Markthalle drei Jazzkonzerte zugunsten von Hilfsprojekten für die Ukraine. Das Programm wurde von jungen Musiker:innen des Jazzcampus Basel gestaltet – mit Musiker:innen aus der Ukraine und weiteren Herkunftsländern. Mit demselben Geist der Offenheit und Vernetzung engagierte sich die Markthalle im September und Oktober im Rahmen von Total Lokal – Genuss aus Stadt und Land:

Tastings, Kochkurse und Diskussionsforen rückten Regionalität, Nachhaltigkeit und regionale Wertschöpfung in den Mittelpunkt.

So bereicherten beispielsweise ein Sauerteigworkshop, ein Speed Dating zwischen Gastronom:innen und Produzent:innen des Lebensmittel Netzwerks Basel oder ein Filmabend zu «The Pickers» das Programm. Möglich war dies aufgrund der Mitgliedschaft beim Verein «Genuss aus Stadt und Land», der von den Kantonen Basel-Landschaft und Basel-Stadt sowie dem Bund unterstützt wird.

Dieser Fokus auf Regionalität floss auch in die konkrete Produkt- und Formatentwicklung ein. Gemeinsam mit dem Basler Umland entstanden mehrere Pilotprojekte: Chips aus regional angebauten Kartoffeln des Bauern Stephan Schmidlin aus Wahlen bei Laufen, ein Regio-Apéro in Zusammenarbeit mit Finkmüller für die nachhaltige Veranstaltungsverpflegung sowie ein Eistee aus regionalen Kräutern als künftige Alternative an der HausBAR. Parallel dazu wurde im Rahmen des von Innosuisse unterstützten Projekts «Shared Kitchen» eine neue Form der gemeinschaftlichen Küchennutzung erprobt – mit dem Ziel, Food-Startups, Produzent:innen sowie Gastronom:innen Zugang zu professioneller Infrastruktur zu ermöglichen, ohne selbst in teure Anlagen investieren zu müssen.

Diese Initiativen verstehen sich als praktische Pilotprojekte: Sie zeigen, wie die Markthalle als Plattform für Innovation, Zusammenarbeit und Experimentieren im regionalen Ernährungssystem wirken kann – von der Produktentwicklung über neue Vermarktungsformate bis hin zu gemeinsam genutzter Produktionsinfrastruktur.

Das Thema Nachhaltigkeit zog sich als roter Faden durch das gesamte Jahr. Seit September 2025 führt die Markthalle als offizieller Wasser für Wasser (WfW)-Partnerbetrieb an der HausBAR ausschliesslich Leitungswasser und unterstützt damit konkrete Wasser-, Hygiene- und Bildungsprogramme in Mosambik, Sambia und der Schweiz. Diese Partnerschaft trug massgeblich dazu bei, dass die Markthalle im Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable von «Level I – committed» auf «Level II – engaged» aufsteigen konnte – ein messbarer Beleg für die konsequente Weiterentwicklung hin zu einem verantwortungsvollen und zukunftsfähigen Betrieb.



FINANZEN

UMSATZENTWICKLUNG

2025 war auf finanzieller Ebene ein erfolgreiches Jahr. Der Gesamtumsatz erreichte das höchste je verzeichnete Niveau in der Firmengeschichte.

Besonders stark gewachsen sind unsere eigenen gastronomischen Angebote – unsere HausBAR hat den besten je erzielten Jahresumsatz erwirtschaftet und das Veranstaltungsgeschäft hat wieder zur alten Grösse zurück gefunden.

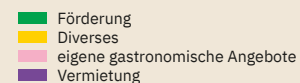
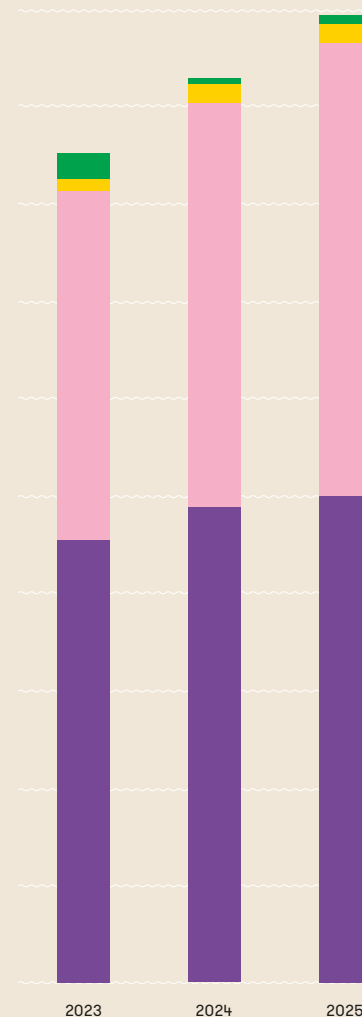
Der Eurovision Song Contest und die Women's Euro brachten nicht nur während der Veranstaltungen selbst viele Gäste nach Basel, sondern auch darüber hinaus – zahlreiche davon fanden ihren Weg in die Markthalle und an unsere Bar. Zudem fehlte in den ersten neun Monaten eine spezialisierte Cocktailbar in der Markthalle, bis Porrum in den alten Räumlichkeiten von Hinz & Kunz eröffnete.

Auch bei unseren Events konnten wir zulegen, mitverantwortlich dafür die zumietbaren Räumlichkeiten vis-à-vis der Markthalle im VIA-Gebäude. Die Vermietungen blieben eine stabile Einnahmequelle.

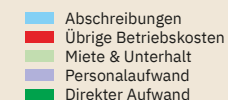
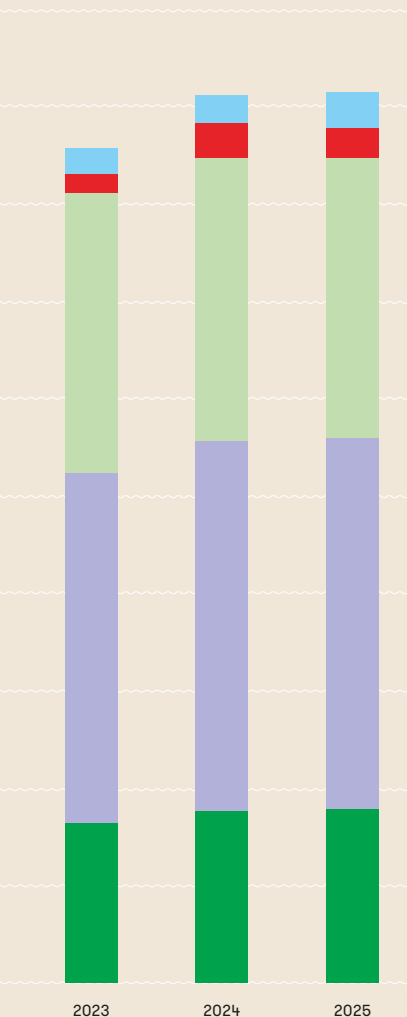
KOSTENENTWICKLUNG

Trotz höherer Besucher:innenfrequenzen und des allgemeinen Preisdrucks auf Neben- und Warenkosten ist es uns gelungen, die wesentlichen Kostenblöcke stabil zu halten. Personalaufwand sowie Miete und Unterhalt bewegten sich auf Vorjahresniveau, die übrigen Betriebskosten konnten wir sogar leicht senken. Der Druck auf die Nebenkosten bleibt spürbar – hier müssen wir auch in Zukunft am Ball bleiben.

ENTWICKLUNG UMSATZ



ENTWICKLUNG KOSTEN



ERGEBNIS

Nach vielen investitionsintensiven Aufbaujahren und den Verlagerungseffekten der Pandemie sind wir 2025 nachhaltig in der Gewinnzone angekommen. Die Markthalle ist finanziell erwachsen geworden.

Das eröffnet Spielraum für wichtige, lange geplante Investitionen – allen voran den Ersatz und die dringend nötige Vergrößerung der Abwaschküche – und für die Überführung von Finanzierung und Mietvertrag auf eine dauerhaft tragbare Basis.

Einen Teil des Jahresergebnisses haben wir an den Verein überwiesen, der die Programmvietfalt und Zugänglichkeit der Markthalle mitträgt – im Sinn unseres Leitbilds und des darin verankerten Werts der Teilhabe.



AUSBLICK & DANK

Die Markthalle lebt seit über 12 Jahren davon, dass wir uns zusammen tun. Gemeinsam stellen wir vieles auf die Beine – und das spürt man.

*Unsere Community aus Stand- und
Ladenbetreibenden, Partner:innen, Gästen,
Mitarbeitenden, Gönner:innen und
Aktionär:innen weiss:
Wenn wir uns verbinden, sind wir
am stärksten.*

Unsere Vermieterin, die Edith Maryon AG, und unsere Nachbar:innen im Markthallengebäude bieten uns ein unterstützendes und wertschätzendes Umfeld – dafür sind wir sehr dankbar.

Wer sich bei uns engagieren möchte, wird mit offenen Armen empfangen. Die Markthalle ist und bleibt ein Mitmachort. Wir freuen uns auf viele weitere Kooperationen und laden die Öffentlichkeit ein, den Ort aktiv mitzugestalten oder als Aktionär:in oder Gönner:innen mitzutragen.

Im letzten Jahresbericht berichteten wir von einem schwierigen Start: Eine Jahrhundertmissernte bei Kartoffelbauer Stefan Schmidlin durchkreuzte unser gemeinsames Beschaffungsprojekt mit sechs Foodständen, dem Lebensmittel Netzwerk Basel und dem Verein Genuss aus Stadt und Land. 2025 folgte die Wende – und was für eine: Rund 500 Tonnen Kartoffeln konnte Schmidlin ernten. Einen Teil der schwer lagerbaren Überschüsse retteten wir und machten daraus die bereits weiter vorne in diesem Bericht erwähnten Markthallenchips, erhältlich an der HausBAR.

Vor allem aber kam das Beschaffungsprojekt endlich in die Umsetzung: Jeden Dienstag wird die Ware angeliefert und an die verschiedenen Stände verteilt. Der geglückte Start ermutigt uns, das Modell auf weitere Produkte und Stände auszuweiten.

Zusammen mit Basel2037 haben wir mit einer Erstberatung begonnen, uns genauer mit unserem CO2-Fussabdruck zu beschäftigen. Ein erster konkreter Schritt: Im März 2026 haben wir uns beim KMU-Förderprogramm von Basel2037 beworben – und wurden aufgenommen. Die Geschichte geht weiter – mehr dazu im nächsten Jahresbericht.



Auf viele weitere Jahre!

IMPRESSUM

HERAUSGEBERIN
Markthallen AG Basel

REDAKTION, LEKTORAT UND KORREKTORAT
Team Markthalle Basel

GESTALTUNG UND LAYOUT
Knopp+Kniel

FOTOS
Charlie Hui, Florence Dreier, Hans-Jörg Walter,
Pati Grabowicz, Samuel Bramley

DRUCK
Druckerei Dietrich AG, Basel

PAPIER
Peragraphica® Classic Rough weiss matt
FSC 120g/m²

SCHRIFTEN
GT Walsheim
IBM Plex Sans

KONTAKT
Markthallen AG Basel
Steinentorberg 20
4051 Basel
info@markthallebasel.ch

