

Zulassungskriterien

Regensburger Christkindlmarkt

Der Regensburger Christkindlmarkt ist ein traditioneller bayerischer Weihnachtsmarkt. Daher müssen einige grundsätzliche Dinge beachtet werden.

1. Grundsätzliches

Der Regensburger Christkindlmarkt ist ein traditioneller bayerischer Weihnachtsmarkt. Seit seinen Ursprüngen handelt es sich um einen Markt mit einem gemischten Warenangebot. Bis zum heutigen Tag setzt sich dieses aus Angebotsgruppen zusammen, die in etwa zu folgenden Anteilen vertreten sind

- 40 % handwerkliche / kunsthandwerkliche Produkte (z.B. Christbaumschmuck, Krippen- oder Geschenkartikel)
- 20 % alltagstypische Marktwaren (z.B. Kleidung, Wollprodukte, Handtaschen, Gebrauchsgegenstände)
- 10 % Süßwaren (z.B. gebrannte Mandeln, Weihnachtsgebäck, Schokoerzeugnisse, Maroni)
- 15 % Imbissbetriebe (z.B. Wurstbraterei, Fischspezialitäten, Backwaren, Dampfnudeln, Pfannkuchen)
- 15 % Glühwein
- 2 Kinderkarusselle traditioneller nostalgischer Art ergänzen das Marktangebot.

Sowohl die Angebotsgruppen als auch deren prozentuale Anteile sowie die Teilnahme der nostalgischen Kinderkarusselle sollen in Fortführung bestehender Traditionen aufrechterhalten werden.

2. Vorgaben

Für die einzelnen Angebotsgruppen sollen folgende Regeln gelten:

- Das Angebot beim Warenverkauf soll möglichst vielfältig und individuell sein. Bevorzugt werden Waren, die im übrigen Verkaufsleben atypisch sind und in Folge ihrer Singularität etwas Besonderes darstellen, z.B. Klöppelware, Produkte aus Schafsmilch, Konditorware, Glasbläserarbeiten usw. Die Zulassung von fabrikmäßig erzeugten Massenprodukten soll vermieden werden.
- Das Imbissangebot hat sich an traditionellen regensburg-typischen Produkten zu orientieren, also z.B. Regensburger Knacker, Regensburger Bratwürste sowie in Bayern verbreiteten Spezialitäten wie Dampfnudeln, regionaltypischen Wurstsorten, Fischprodukten und Ähnlichem.

- Die Kombination zwischen Imbiss und Glühwein ist für die Beliebtheit des Regensburger Christkindlmarktes besonders prägend. Das alkoholische Getränkeangebot muss sich deshalb auf heiße Glühweingetränke in möglichst verschiedenen Variationen beschränken. Biologisch erzeugte Glühweinprodukte sollen bevorzugt werden. Spirituosen, Bier oder Cocktails sind deshalb nicht erwünscht.

3. Erscheinungsbild

Das Erscheinungsbild des Marktes soll einheitlich sein. Zum Einsatz sollen deshalb nur die traditionellen Regensburger Christkindlmarktstände kommen. Private Stände können zugelassen werden, dürfen aber nicht wesentlich von der Erscheinungsform der Regensburger Christkindlmarktstunde abweichen. Imbiss- und Glühweinbetriebe müssen aus hygienischen Gründen private Stände verwenden. Die Dächer aller Stände müssen mit einer in den Stadtfarben Rot und Weiß gestalteten Plane bespannt sein. Warenverkaufsstände dürfen nicht mehr als 6 Meter Frontlänge bei 2 Meter Tiefe haben. Imbiss und Glühweinbetriebe dürfen wegen des nötigen Arbeitsraumes max. 10 Meter Frontlänge bis zu einer Tiefe von 3 Meter haben. Idealerweise sollte der Warenverkauf grundsätzlich 4 Meter und der Imbiss und Glühweinverkauf 8 Meter Frontlänge haben. Imbiss- und Glühweinbetriebe dürfen städtische Marktstände der Höhe nach nur bis circa 1 Meter überragen. Ausnahmen hiervon können nur aus zwingenden technischen Gründen und unter der Voraussetzung, dass das einheitliche Erscheinungsbild des Marktes nicht gestört wird, zugelassen werden.

4. Auswahlverfahren

Die Teilnahme am Christkindlmarkt wird zu Jahresbeginn im Internet, in Fachzeitschriften, (derzeitig „Komet“, „Kirmes Revue“) sowie der örtlichen Presse ausgeschrieben. Die Teilnahme steht allen Gewerbetreibenden, die den in Punkt 1 bis 3 vorgegebenen Grundsätzen entsprechen, in gleicher Weise offen. Die Vergabe erfolgt in einem Auswahlverfahren getrennt nach den unter Nr. 1 erläuterten Warengruppen unter dem Gesichtspunkt der Attraktivität des Geschäftes und der Ware. Um dem gewünschten gemischten Warenangebot und den zur Verfügung stehenden Plätzen Rechnung zu tragen, können innerhalb der Angebotsgruppen Untergruppen mit vergleichbaren Waren (z.B. Schafwollprodukte, Christbaumschmuck o.ä.) gebildet werden. Gehen mehr Bewerbungen ein als Plätze zur Verfügung stehen, wird wie folgt verfahren:

5. Kriterien der Attraktivität

Die Bewerbungen werden nach der Attraktivität des Geschäftes und der Ware ausgewählt. Kriterien der Attraktivität sind:

- Erscheinungsbild des Geschäftes (z. B. Gestaltung, Ausstattung, Dekoration, Präsentation, Beleuchtung)
- Familiengerechte und faire Preisgestaltung
- Qualität und Attraktivität des Warenangebots (z. B. Neuheit, Seltenheit, Exklusivität sowie Beliebtheit und Vielfalt des Warenangebotes, Produkt passend zur Veranstaltung)

- Bio-Angebot bei Glühwein- und Imbissbetrieben (z. B. Prozentsatz Bio vom Gesamtangebot, Zertifizierung einer Öko-Kontrollstelle, Anteil an Fair-Trade gehandelten Produkten, Verzicht auf Geschmacksverstärker, Berücksichtigung von veganer und glutenfreier Ernährungsweise)
- Umweltgerechter Betrieb des Geschäfts (z.B. stromsparende Beleuchtung, Abfallvermeidung)
- Engagement bei der Geschäftsführung (z. B. Bereitschaft zu kundenfreundlichem Service, etwa durch Qualitätsmanagement, Reparatur- und Umtauschservice, Vorführungen, Beratungsangebot, persönliche Betriebsführung des Bewerbers)
- Erkenntnisse über faire und mangelfreie Zusammenarbeit im Marktgeschehen sowohl untereinander als auch mit der Stadt als Veranstalter
- Keine Gebühren- sowie Steuerrückstände gegenüber der Stadt
- Gewerberechtliche Zuverlässigkeit ist Voraussetzung jedes attraktiven Geschäftes. Die Attraktivität kann aber auch durch negative Erfahrung des Veranstalters mit dem Bewerber, zurückliegende Störungen des Marktfriedens, bekanntgewordene Kundenbeschwerden und ähnliches entfallen oder gemindert werden.

6. Zusatzkriterien

Ergibt sich im Auswahlverfahren gleiche Attraktivität mehrerer Bewerber, so folgt die Entscheidung nach weiteren folgenden Zusatzkriterien:

- Vorrang des regional näheren Bewerbers
- Chance für Neubewerber
- Förderung von Familienbetrieben

7. Transparenz

Die Vorgaben des Auswahlverfahrens enthalten zwangsläufig subjektive Einschätzungen der Stadt als Veranstalterin. Die Stadt leistet mit der detaillierten Auflistung aller einschlägigen Auswahlaspekte einen größtmöglichen Beitrag zur Transparenz des Verfahrens. Die einzelnen Auswahlkriterien können je nach Art des Geschäftes, des Bewerbers und Angebotes unterschiedliche Bedeutung haben. Sie werden nach pflichtgemäßer Sachverhaltserforschung zielorientiert gewichtet und gegeneinander abgewogen. Der Bewerber hat einen Anspruch darauf, dass ihm die Stadt die für seine Bewerbung maßgeblichen Entscheidungsgesichtspunkte erläutert.