

Ausschreibung «Gastronomie»





Gemasy GmbH

– **Unabhängig gedacht – präzise geplant –
zukunftssicher umgesetzt** –

Obermatten 24, CH-8735 Rüeterswil / SG

gemasy.ch

GEMASY steht für unabhängige Gastrofachplanung und Generalplanung mit klarem Blick für Betrieb, Architektur und Zukunft.

Wir planen Orte, an denen Gastlichkeit, Technik und Wirtschaftlichkeit im Gleichgewicht sind, unabhängig gedacht, präzise geplant, zukunftssicher umgesetzt.

Inhalt

Einleitung	5
1. Strategische Einordnung	5
2. Vision	5
3. Kurzbeschreibung der Standorte und Grundlagen zu den Betrieben	6
3.1. Eisengasse 9 in CH-4051 Basel - Schiffflände	6
3.2. Überblick Kataster und Karte	7
4. Gastronomische Trends, Konzept und Idee für die «EISENGASSE 9»	9
5. Benchmarks	10
6. Raumprogramm	11
7. Rahmenbedingungen	13
8. Eckdaten und Fakten zum Standort	14
9. Bewerbungsablauf	18
10. Mietvertrag (Auszug)	19
11. Bewerbungsdossier	29
12. Einzureichende Unterlagen	30
13. Wertung der Angebote	31
14. Art und Form	32
15. Impressum	33



Einleitung

1. Strategische Einordnung

Die Liegenschaft **Eisengasse 9** an der Schiffflände liegt in einer hochfrequentierten Innenstadtlage von Basel mit ausgeprägtem Nutzungsmix und starker Visibilität.

Gastronomie ist hier kein Zusatz, sondern ein zentraler Faktor für Frequenz, Aufenthaltsqualität und Wahrnehmung. Sie prägt den Standort, stärkt die Vermietbarkeit und beeinflusst die Wertentwicklung der Liegenschaft direkt.

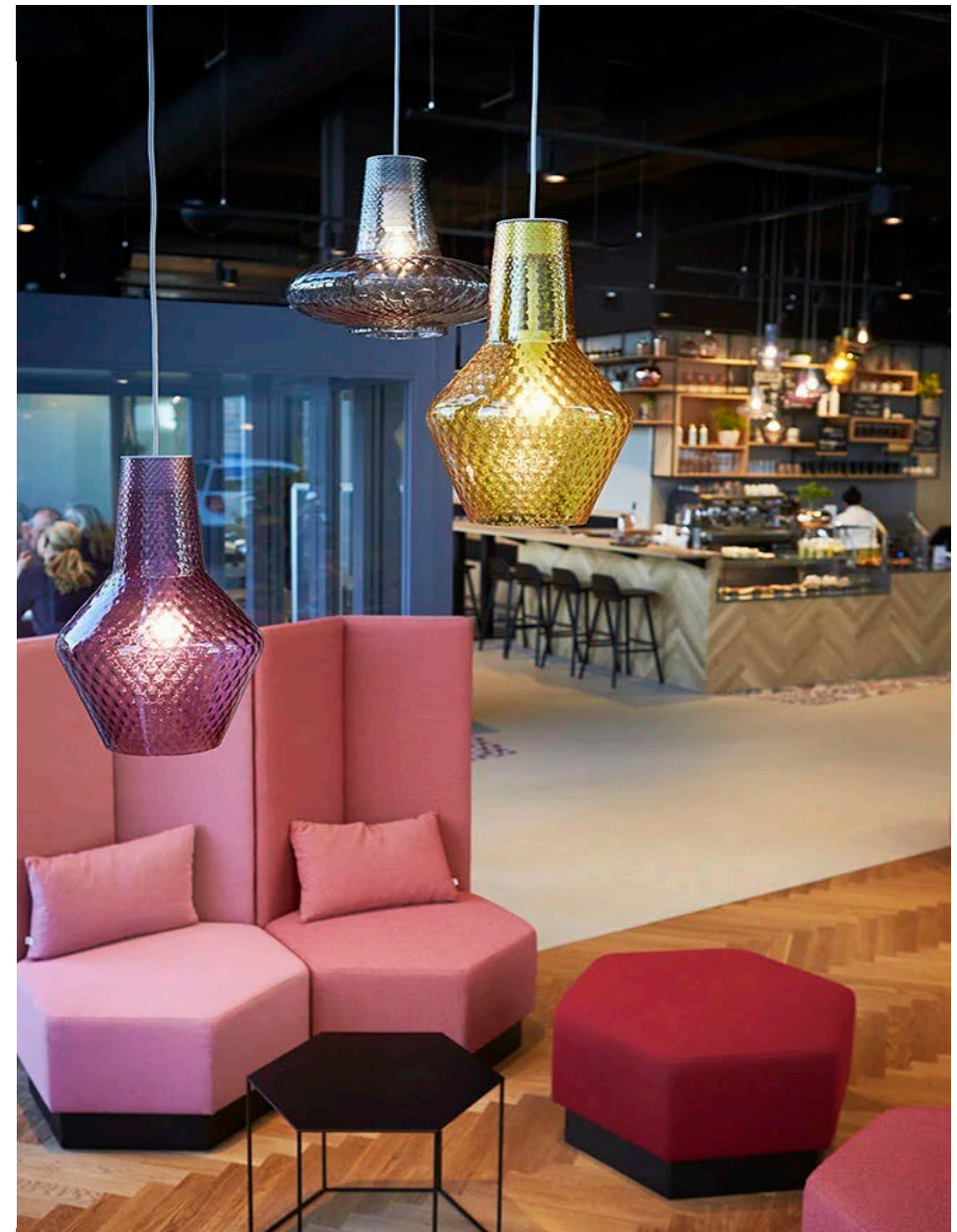
Ein klar positionierter, wirtschaftlich tragfähiger Betrieb wirkt über die Verpflegung hinaus und wird zum aktiven Treiber für Belebung und Attraktivität.

2. Vision

Gesucht wird ein hochwertiges, öffentlich zugängliches Gastronomiekonzept mit klarer Identität und starker Ausstrahlung. Der Betrieb soll tagsüber wie abends funktionieren, Qualität erlebbar machen und sich präzise im urbanen Umfeld positionieren.

Die Lage bietet beste Voraussetzungen für ein Konzept mit Charakter, das lokale Gäste und Besucher gleichermassen anspricht und sich nachhaltig etabliert.

Entscheidend ist ein Betreiber, der diese Lage versteht, nutzt und in ein überzeugendes Gesamtbild übersetzt.



3. Kurzbeschreibung der Standorte und Grundlagen zu den Betrieben

3.1. Eisengasse 9 in CH-4051 Basel - Schiffflände

Basel, als drittgrösste Stadt der Schweiz, ist ein bedeutendes Zentrum für Wirtschaft, Kultur und internationale Vernetzung. Die Stadt liegt im Dreiländereck Schweiz, Deutschland und Frankreich und profitiert von einer hohen Standortattraktivität, international tätigen Unternehmen sowie einer starken touristischen Nachfrage. Die lebendige Innenstadt mit ihrer Mischung aus Detailhandel, Gastronomie und kulturellen Angeboten macht Basel zu einem der dynamischsten urbanen Räume der Schweiz.

Die **Eisengasse 9** befindet sich in unmittelbarer Nähe zur Schiffflände und zählt zu den stark frequentierten Lagen der Basler Innenstadt. Tagsüber prägen Berufstätige, Einkaufspublikum und Tourist:innen das Umfeld, während sich abends eine lebendige Gastronomie und Ausgehkultur entwickelt.

Die **unmittelbare Nähe zum Rheinufer** sowie zur **historischen Altstadt** mit ihren Gassen, Plätzen und Sehenswürdigkeiten verleiht dem Standort eine besondere Aufenthaltsqualität und touristische Anziehungskraft. Gerade in den wärmeren Monaten entsteht hier ein lebendiges Zusammenspiel aus Stadt, Wasser und Gastronomie, das zusätzliche Frequenz und Attraktivität generiert.

Das Gebäude an der **Eisengasse 9** bietet attraktive Erdgeschossflächen mit direkter Anbindung an den öffentlichen Raum. Die Fläche eignet sich für ein publikumsorientiertes Gastronomiekonzept, das sowohl Laufkundschaft als auch gezielt ankommende Gäste anspricht. Die zentrale Lage und die hohe Visibilität schaffen ideale Voraussetzungen für einen Betrieb mit klarer Positionierung und starker Ausstrahlung.

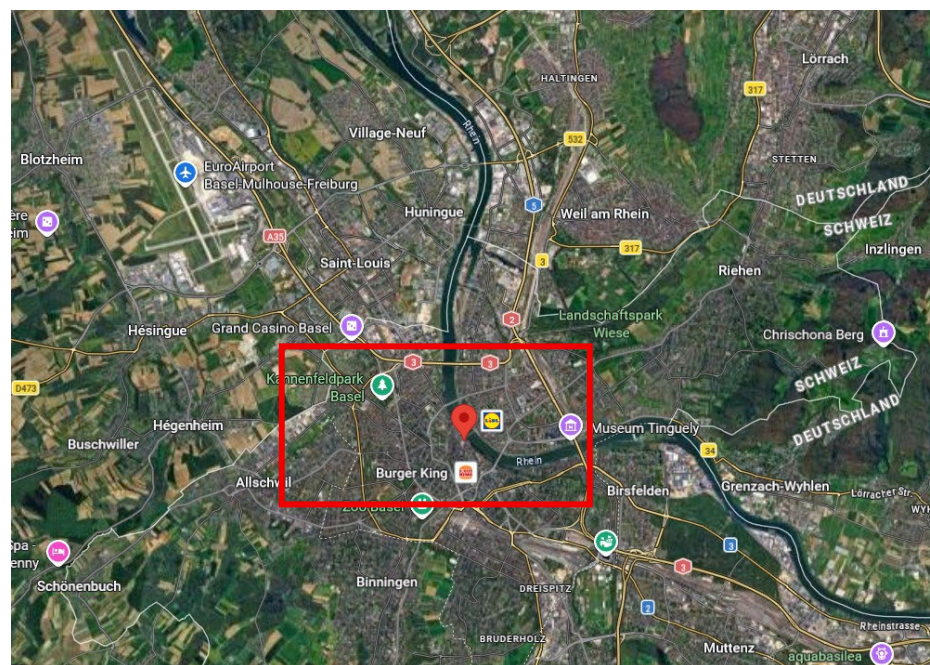
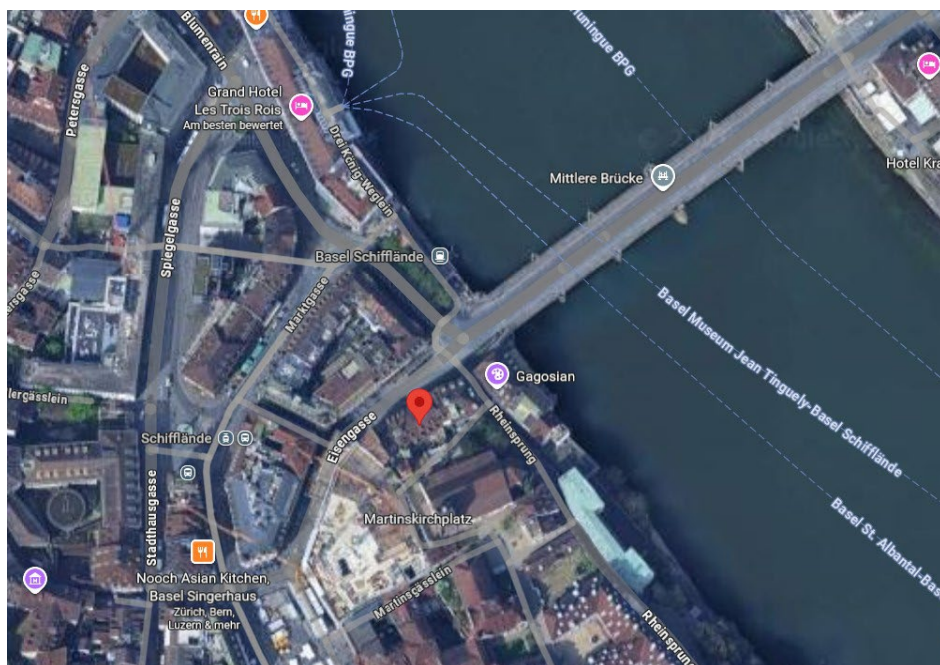
Die **Anbindung** ist ausgezeichnet: **Die Schiffflände** ist ein wichtiger Verkehrsknotenpunkt mit Tramlinien und Busverbindungen in alle Stadtteile. Der **Bahnhof Basel SBB** sowie der **Badische Bahnhof** sind in kurzer Zeit erreichbar. Zudem ist die Innenstadt für Fussgänger:innen und Velofahrende optimal erschlossen.

Im direkten Umfeld befinden sich zahlreiche **öffentliche Parkhäuser**, wodurch auch die Erreichbarkeit für Individualverkehr gewährleistet ist. Die Kombination aus **zentraler Lage, hoher Frequenz, touristischer Attraktivität** und **urbanem Umfeld** macht die **Eisengasse 9** zu einem Standort mit ausgezeichneten Voraussetzungen für eine wirtschaftlich erfolgreiche und klar positionierte Gastronomie.

Stärken des Standorts auf einen Blick:

- **Zentrale Lage** im Herzen von Basel, direkt bei der Schiffflände mit hoher Sichtbarkeit und Laufkundschaft
- **Gute Erreichbarkeit** zu Fuss und mit dem öffentlichen Verkehr, ideal für spontane und geplante Besuche
- **Hohes Potenzial an Tages- und Abendgästen** durch Büros, Einkauf, Tourismus und lebendige Ausgehkultur
- **Vielfältiges Umfeld** mit Gastronomie, Detailhandel und direkter Nähe zum Rhein mit hoher Aufenthaltsqualität
- **Ideale Voraussetzungen** für Gastronomie durch hohe Frequenz, starke Visibilität und breites Gästespektrum

3.2. Überblick Kataster und Karte





Restaurant & Bar «EISENGASSE»

Gastronomische Trends
Konzept & Idee

4. Gastronomische Trends, Konzept und Idee für die «EISENGASSE 9»

Die «**EISENGASSE 9**» bietet die Chance, in einer der attraktivsten Innenstadtlagen von Basel ein eigenständiges und klar positioniertes Gastronomiekonzept zu realisieren. Der Standort eignet sich für einen urbanen Treffpunkt, der Qualität, Atmosphäre und eine präzise betriebliche Ausrichtung verbindet und klar erlebbar macht.

Die Gastronomie steht heute vor spannenden Entwicklungen:

Flexible Arbeitsmodelle, neue Ernährungsgewohnheiten und digitale Angebote verändern die Erwartungen der Gäste. Gefragt sind Konzepte, die einfach funktionieren, schnell verständlich sind und gleichzeitig Erlebnis und Identifikation bieten.

Der Standort Basel schafft ideale Voraussetzungen:

Eine hohe Frequenz durch Berufstätige, Einkaufspublikum und Tourismus trifft auf ein urbanes Umfeld mit ausgeprägter Gastronomie und Aufenthaltsqualität am Rhein. Unterschiedliche Tageszeiten und Zielgruppen ermöglichen vielfältige Nutzungen mit stabilem Umsatzpotenzial.

Für Betreiber:innen bedeutet dies:

Die «**EISENGASSE 9**» ist eine Plattform für ein klar positioniertes Konzept mit klarer Handschrift.

Gesucht sind Ideen, die den Standort verstehen, konsequent umsetzen und wirtschaftlich funktionieren – mit Fokus auf Qualität, Effizienz und klare Umsetzung.



5. Benchmarks

Die **Gastronomie** befindet sich **im Wandel**: Authentische Küche, klare Konzepte und nachhaltige Qualität sind heute Standarderwartung. Gäste suchen nicht nur nach Mahlzeiten, sondern nach Erlebnissen, die Genuss, Verantwortung und Atmosphäre verbinden.

Handwerk und Produktqualität bleiben zentrale Erfolgsfaktoren. Herkunft, Zubereitung und Präsentation müssen stimmen. Gleichzeitig gewinnen Einfachheit, Geschwindigkeit und klare Abläufe an Bedeutung. Erfolgreiche Betriebe schaffen es, Qualität erlebbar zu machen und gleichzeitig effizient zu arbeiten.

Der **Standort Basel** bietet dafür ideale Voraussetzungen: Hohe Frequenz durch Berufstätige, Einkaufspublikum und Tourismus trifft auf ein urbanes Umfeld mit ausgeprägter Gastronomie und hoher Aufenthaltsqualität. Unterschiedliche Tageszeiten ermöglichen vielfältige Nutzungen vom schnellen Lunch bis zum abendlichen Erlebnis.

Erfolgreiche Konzepte sind klar, verständlich und im Alltag umsetzbar. Sie überzeugen durch eine präzise Positionierung, ein fokussiertes Angebot und eine konsequente betriebliche Logik.

Zeitgemässe Gastronomiekonzepte sind mehr als Verpflegung. Sie sind klar positionierte Treffpunkte mit starker Identität. Entscheidend sind ein verständliches Konzept, eine präzise Umsetzung und die Fähigkeit, unterschiedliche Zielgruppen anzusprechen.

Gesucht sind Betreiber:innen, die diesen Anspruch erfüllen und ein eigenständiges, wirtschaftlich tragfähiges Konzept umsetzen.



6. Raumprogramm

	Erdgeschoss	Sitzplätze	m²
	Küche und Bar	xx	75
	Restaurant	50	100
	Aussenbereich	14	xx

	Untergeschoss	m²
	WC Mitarbeitende	7
	Garderoben	18
	Nebenräume und Lager	95

Total Sitzplätze	Innen	ca. 65
Total Sitzplätze	Aussen	ca. 14
Total Mietfläche	Innen m²	ca. 295
Total Gastro (EG & UG)	*	295 m²

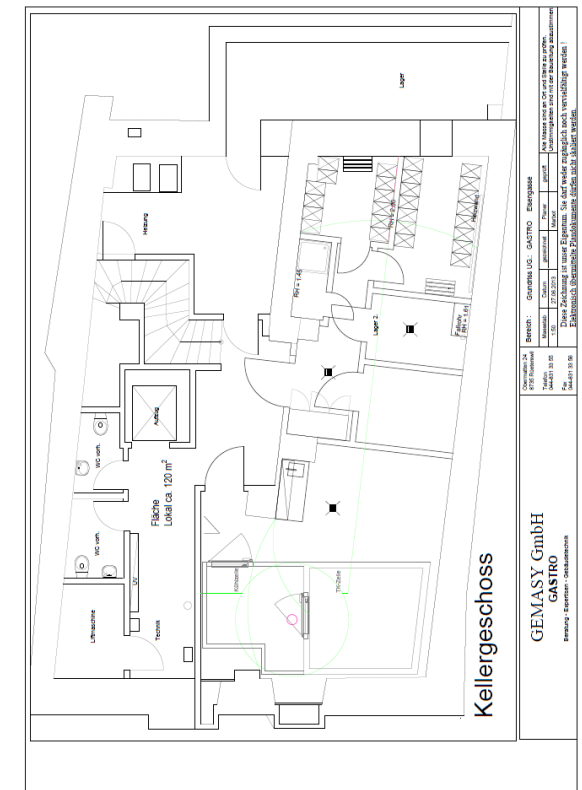
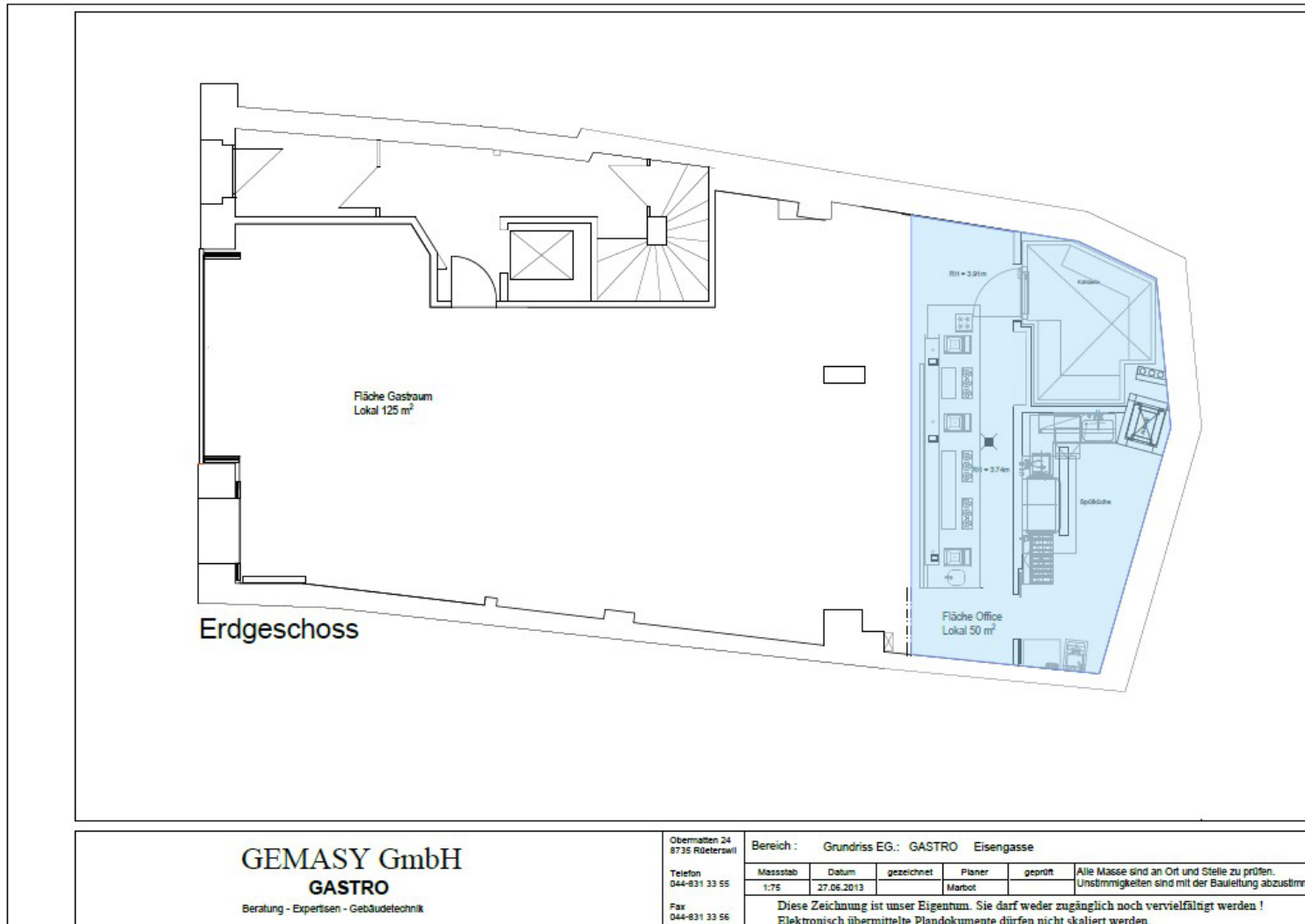
*** Ohne Aussenfläche**

Bemerkung

Detail Grundrisse, Raumprogramm und techn. Anschlusswerte siehe Anhänge bzw. gemäss Besichtigung vor Ort.



Gegenstand dieser Ausschreibung sind ausschliesslich die Gastronomieflächen im Erdgeschoss und Untergeschoss (EG/UG). Die Obergeschosse sind nicht Bestandteil dieser Ausschreibung.



7. Rahmenbedingungen

Dieses Ausschreibungsdossier wurde mit grösster Sorgfalt erstellt. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen, Irrtümer sowie eine Zwischenvermietung bleiben vorbehalten.

Die Ausschreibung ist kein öffentlich-rechtliches Verfahren. Ein Rechtsanspruch auf Vergabe oder Vertragsabschluss besteht nicht. Die Eigentümerin ist frei in der Auswahl der Angebote und nicht verpflichtet, eingereichte Konzepte zu berücksichtigen oder eine Ablehnung zu begründen.

Die Bewerbenden tragen sämtliche Kosten für die Erstellung und Einreichung ihrer Unterlagen sowie für Besichtigungen und Präsentationen. Ein Anspruch auf Entschädigung, Provision oder Goodwill besteht nicht. Eingereichte Unterlagen werden vertraulich behandelt, ausschliesslich für das Auswahlverfahren verwendet und nicht retourniert. Elektronisch übermittelte Daten können nach Abschluss des Prozesses gelöscht werden.

Der Auswahlprozess erfolgt mehrstufig und beinhaltet in der Regel eine Vorprüfung der Unterlagen sowie persönliche Gespräche oder Präsentationen. Die Eigentümerin behält sich vor, einzelne Bewerbende gezielt in den weiteren Prozess einzubeziehen.

Verbindlich sind ausschliesslich die Bestimmungen des abgeschlossenen Mietvertrags.



8. Eckdaten und Fakten zum Standort

Konzepttyp (konzeptoffen)

Freie gastronomische Nutzung mit Raum für eigenständige Konzepte. Klare Positionierungen mit Logik über den gesamten Tagesverlauf.

Betriebskategorie

Öffentliche Gastronomie mit urbanem Charakter.

Kurzbeschreibung

175 m² Gastronomiefläche EG und 120 m² UG mit Gasträumen, Küche und Nebenräumen. Moderne Infrastruktur und hohe Aufenthaltsqualität.

Öffnungstage und -zeiten

Frei wählbar je nach Konzept und Ausrichtung.

Sitzplätze

ca. 65 Innenplätze und weitere **14 Aussenplätze**.

Flexible Zonierung, Notausgänge im EG vorhanden.

Preisgestaltung

Frei wählbar je nach Konzept und Positionierung.

Spielraum für eigenständige Angebots- und Preismodelle.

Standort und Nutzung

Flexible Nutzung der Fläche mit unterschiedlichen Betriebsformen. Geeignet für Konzepte, die im Alltag funktionieren und effizient betrieben werden können.

Potential und Umgebung

Top Innenstadtlage bei der Schiffflände mit hoher Frequenz über den gesamten Tag. Breites Publikum aus Beruf, Einkauf, Tourismus und Freizeit.

Konkurrenzsituation

Attraktiver Standort mit starker Nachfrage. Ideale Voraussetzungen für Konzepte mit klarer Positionierung und eigenständigem Profil.

Zielgruppen

Breite und stabile Gästestruktur: Berufstätige und Geschäftskunden über Mittag, Freizeit- und Ausgehpublikum am Abend sowie Anwohnende.

Stammkunden und Laufkundschaft sorgen für kontinuierliche Frequenz über den ganzen Tag. Die Mischung aus Tages- und Abendnutzung ermöglicht unterschiedliche Angebotsformen und stabile Auslastung.

Das Quartier entwickelt sich weiter. Neue Nutzungen und Wohnangebote stärken die Nachfrage langfristig.

Gäste Infrastruktur

Attraktiver Gastraum mit hoher Aufenthaltsqualität im EG.

WC-Anlage Platz im EG vorgesehen. Küche sowie Abwaschanlage und Infrastruktur wie Lüftung, Fettabscheider, Garderoben, Kühlräume und Lager mit Lift vorhanden.

Besondere Chancen

Der Standort bietet die Möglichkeit, ein eigenständiges Gastronomiekonzept in einer der attraktivsten Lagen von Basel zu etablieren. Hohe Frequenz, Sichtbarkeit und ein vielseitiges Publikum schaffen ideale Voraussetzungen für Erfolg.

Die Infrastruktur ist modern ausgebaut und vollständig. Fettabluft, Kühl- und Tiefkühlzellen sowie Fettabscheider sind vorhanden. Damit bestehen optimale Voraussetzungen für einen effizienten und sofort umsetzbaren Betrieb.

Zukunft und Wachstum

Das Quartier rund um die Schiffflände entwickelt sich dynamisch weiter.

Event- / Zusatzmöglichkeiten

Anlässe, Afterwork-Formate und kleinere Events lassen sich gut integrieren und bieten zusätzliche Umsatzmöglichkeiten.

Digitale Infrastruktur

Der Standort ist bereit für moderne Gastronomiekonzepte.

Digitale Bestell-, Zahlungs- und Kommunikationslösungen lassen sich einfach integrieren und unterstützen einen effizienten, zeitgemässen Betrieb.

Unterstützung Eigentümer

Die Eigentümerschaft versteht Gastronomie als zentralen Erfolgsfaktor.

Gesucht werden starke Konzepte, die sichtbar wirken und den Standort nachhaltig prägen.

Nachhaltigkeit und Profilierung

Hier entsteht Raum für Konzepte mit Haltung.

Qualität, Authentizität und eine klare Handschrift werden sichtbar und schaffen Wiedererkennung.

Realistisches Gästevolumen

Konstante Frequenz über den gesamten Tag mit klaren Peaks im Mittags- und Abendgeschäft.

Ein Standort, der Umsatz ermöglicht – wenn das Konzept stimmt.

Architektur und Atmosphäre

Attraktive, sichtbare Gasträume mit hoher Aufenthaltsqualität. Der Raum wirkt – und unterstützt Konzepte, die Gäste anziehen und binden.

Das Küchen-Grossinventar ist grösstenteils vorhanden und kann übernommen werden. Die WC-Anlagen werden im Mieterausbau entsprechend den Anforderungen des Gastronomiekonzepts realisiert.

Bestehendes Stammpublikum

Breites und lebendiges Publikum aus Beruf, Freizeit und Tourismus sorgt für kontinuierliche Frequenz und Entwicklungspotenzial.

Effizienz in der Mittagspause

Hohe Frequenz zur Mittagszeit.
Klare Abläufe, schnelle Ausgabe
und einfache Prozesse schaffen
einen entscheidenden
Wettbewerbsvorteil.

**Ideal für Konzepte mit hohem
Durchsatz und klarer
Organisation.**

Events und Catering

Die Infrastruktur bietet Potenzial
für Afterwork, kleinere Events und
Zusatzumsätze.

**Neue Gästesegmente lassen
sich gezielt erschliessen.**

Sichtbarkeit und Branding

Zentrale Lage mit hoher Visibilität.
Konzepte werden wahrgenommen
und können sich klar im Markt
positionieren.

Einfache Übergabe

Bestehende Infrastruktur reduziert
Investitionen.

**Ein schneller Start ist möglich –
ohne Aufbau von Grund auf.**

Langfristige Perspektive

Die Eigentümerschaft setzt auf
eine stabile und partnerschaftliche
Zusammenarbeit.
Planungssicherheit für Betreiber ist
gegeben.

Attraktive Arbeitsplätze

Moderne Infrastruktur und klare
Betriebsstruktur erleichtern den
Alltag und unterstützen ein
funktionierendes Team.

Zusätzliches Umsatzpotenzial

Die Lage ermöglicht Frequenz über
den ganzen Tag. Mittag,
Nachmittag und Abend ergänzen
sich zu einem stabilen
Gesamtgeschäft.

**Damit entstehen mehrere
Umsatzfenster statt nur eines
Peak-Geschäfts.**

Besondere Anlässe

Zusätzliche Nutzungsmöglichkeiten
vorhanden. Potenzial für
individuelle Formate und eigene
Handschrift.

**Der Standort bietet Raum, sich
klar vom Markt abzuheben.**





9. Bewerbungsablauf

Mit dieser Ausschreibung suchen wir eine Betreiberin oder einen Betreiber, die oder der die Gastronomie an der Eisengasse 9 mit unternehmerischem Denken, Professionalität und eigener Handschrift neu positioniert.

Der Standort ist bereit für einen Neustart. Infrastruktur, Lage und Frequenz bieten ideale Voraussetzungen für einen wirtschaftlich erfolgreichen Betrieb.

Der Bewerbungsprozess ist transparent und strukturiert. In mehreren Schritten lernen Sie den Standort kennen, stellen Ihr Konzept vor und entwickeln gemeinsam mit der Eigentümerschaft eine langfristige Perspektive.

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, diesen Standort neu zu prägen.



Schritt 1 / Ausschreibung & Informationen

Versand der Unterlagen: **Juli 2026**

Fragen können schriftlich eingereicht werden an daniel.marbot@gemasy.ch

Schritt 2 / Besichtigung vor Ort

Geführte Begehungen nach individueller Terminabsprache.

Schritt 3 / Einreichung der Angebote

Einreichung der vollständigen Bewerbungsunterlagen in digitaler Form an die Gemasy GmbH.

Schritt 4 / Prüfung & Vorauswahl

Sorgfältige Prüfung der eingereichten Konzepte und Auswahl geeigneter Bewerberinnen und Bewerber.

Schritt 5 / Präsentation der Konzepte (save the date)

Persönliche Vorstellung der Konzepte vor der Eigentümerschaft und dem Fachgremium nach Einladung.

Schritt 6 / Entscheid und Vergabegespräche

Bekanntgabe des Entscheids sowie Aufnahme der Vertragsverhandlungen mit der ausgewählten Betreiberschaft.

Schritt 7 / Übergabe und Betriebsstätte

Die Übergabe erfolgt nach gemeinsamer Terminplanung mit der Eigentümerschaft.

Die Mietfläche steht kurzfristig zur Verfügung und ermöglicht einen zeitnahen Betriebsstart.

10. Mietvertrag (Auszug)

Grundsatz

Der Mietvertrag bildet eine klare und faire Grundlage für eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Eigentümerschaft und Betreiber. Er orientiert sich an marktüblichen Standards und schafft zugleich Spielraum für individuelle betriebliche Lösungen. Ziel ist eine langfristige, partnerschaftliche Nutzung der Räumlichkeiten als attraktiver Gastronomiestandort im Zentrum von Basel.

Mietobjekt

Gastronomiefläche im **EG/UG** mit ca. **295 m²** Nutzfläche. Mitbenutzung von Nebenräumen, Treppenhaus, Lift, sowie Aussenfläche.

Das Mietobjekt wird im betriebsbereitem Zustand (Edelrohbau gemäss Bilder) übergeben. Anpassungen oder Ausbauten durch den neuen Betreiber sind in Abstimmung mit der Eigentümerschaft möglich und bedürfen deren vorgängiger schriftlicher Genehmigung.

Mietbeginn

Der Mietbeginn erfolgt nach Vereinbarung, **voraussichtlich ab sofort möglich.**

Die genaue Übergabe und Inbetriebnahme werden zwischen Eigentümerschaft und Betreiber individuell abgestimmt, um einen reibungslosen Start des Gastronomiebetriebs sicherzustellen.

Mietdauer

Das Mietverhältnis wird auf **10 Jahre** abgeschlossen, mit einer Option auf Verlängerung um weitere 5 Jahre. Ein frühzeitiger Ausstieg nach 5 Jahren ist möglich.

Mietzins

Die Eigentümerschaft strebt einen marktgerechten Mietzins an. Als Orientierungsgrösse dient ein jährlicher Nettomietzins von rund CHF 200'000.–.

Die definitive Ausgestaltung erfolgt in Abhängigkeit des Betriebskonzepts sowie der vereinbarten Vertragsbedingungen.

Allfällige mietzinsfreie Monate oder Ausbauvergütungen werden separat vereinbart.

Nebenkosten

Die Nebenkosten werden zusätzlich zum Nettomietzins erhoben und umfassen sämtliche Betriebs- und Verbrauchskosten gemäss Art. 257a OR.

Die Nebenkosten werden **akontiert** und jährlich anhand der effektiven Kosten abgerechnet.

Das monatliche Akonto beträgt voraussichtlich ca. **CHF 500.–** (exkl. MwSt.)

Individuellen Verbrauchskosten

Nebst den allgemeinen Nebenkosten trägt der Mieter sämtliche individuellen Verbrauchskosten, die direkt seinem Betrieb zuzuordnen sind. Dazu zählen insbesondere Strom, Telekommunikation, Internet, Musik- und TV-Abonnemente, wasserintensive Geräte sowie gebäudetechnische Anlagen mit separaten Zählern.

Diese Kosten werden dem Mieter von den jeweiligen Anbietern oder der Eigentümerschaft direkt in Rechnung gestellt und sind nicht Bestandteil der Nebenkostenabrechnung.

Der Mieter verpflichtet sich, den bestimmungsgemässen und energieeffizienten Betrieb aller installierten Geräte sicherzustellen und auf einen ressourcenschonenden Umgang mit Wasser, Strom und Wärme zu achten.

Sicherheitsleistung

Der Mieter leistet eine Kautions als Sicherheit für alle vertraglichen Verpflichtungen.

Die Kautions ist bei Vertragsunterzeichnung zu hinterlegen und wird nach ordnungsgemässer Rückgabe der Mietfläche zurückerstattet.

Ausbau / Anpassungen

Ausbauten oder betriebliche Anpassungen durch den neuen Betreiber sind in Absprache mit der Eigentümerschaft möglich und bedürfen deren schriftlicher Zustimmung.

Unterhalt

Der Mieter übernimmt den laufenden Unterhalt, die Reinigung und den Ersatz von beweglichen Einrichtungen, Geräten und Anlagen, die seinem Betrieb dienen. Grössere Instandsetzungen an der Gebäudehülle, der Haustechnik sowie an den Grundinstallationen liegen in der Verantwortung der Eigentümerschaft.

Der Mieter verpflichtet sich, Mängel und Defekte umgehend zu melden, um Folgeschäden zu vermeiden.

Versicherung

Der Mieter ist verpflichtet, eine Betriebshaftpflichtversicherung mit ausreichender Deckung abzuschliessen und deren Bestehen auf Verlangen der Eigentümerschaft nachzuweisen. Die Versicherung hat Personen-, Sach- und Vermögensschäden aus dem Gastronomiebetrieb abzudecken. Für Mobiliar, Geräte und Waren des Mieters besteht Eigenverantwortung; deren Versicherung ist Sache des Mieters.

Bewilligungen

Alle für Betrieb und Umbau erforderlichen Bewilligungen sind vom Mieter einzuholen.

Rückgabe

Nach Beendigung des Mietverhältnisses ist das Mietobjekt in sauberem und ordentlichem Zustand zurückzugeben; allfällige Schäden oder bauliche Änderungen sind auf Verlangen der Eigentümerschaft zu beheben.





GEMASY – Planung, die funktioniert. Zukunft, die bleibt.



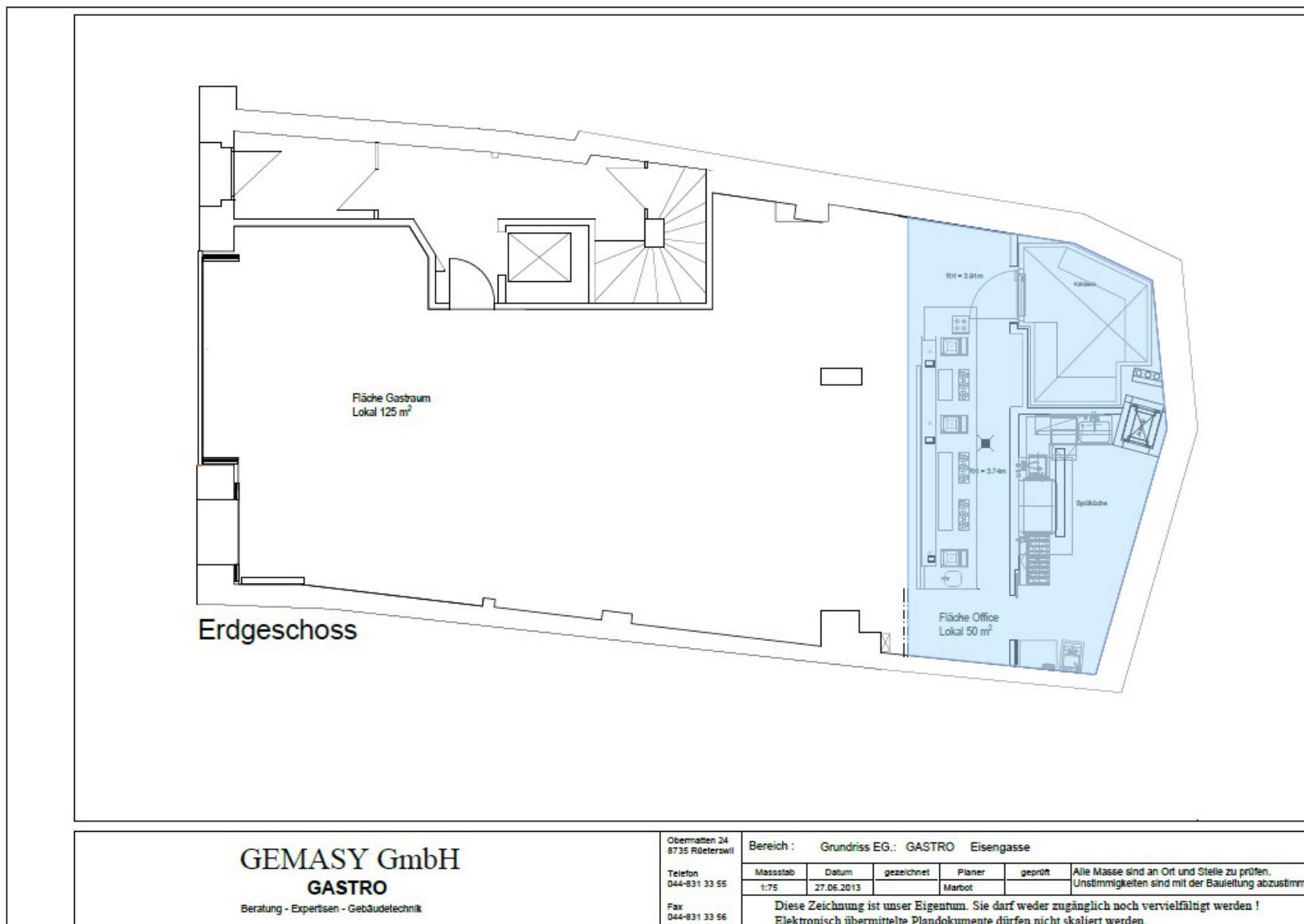


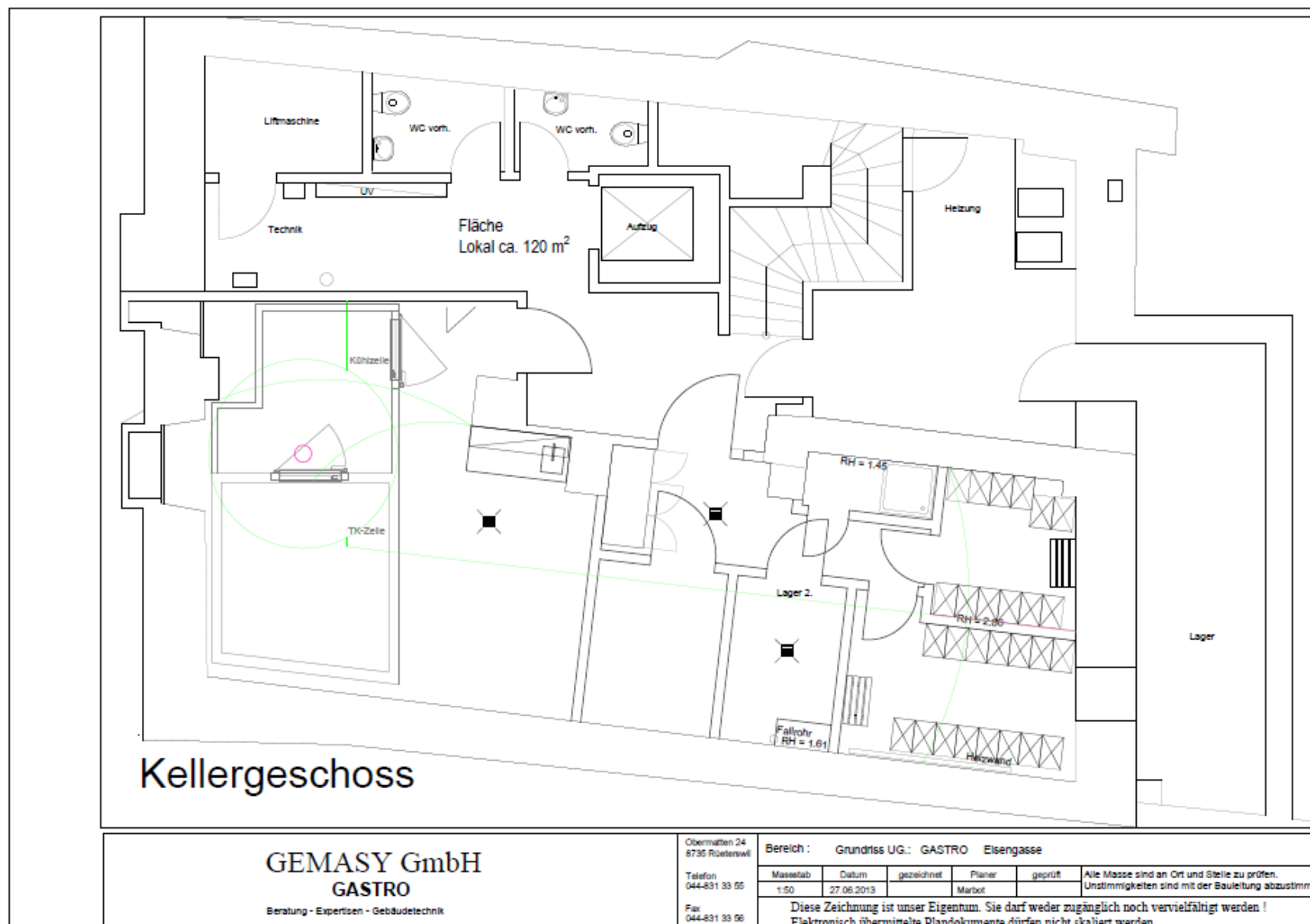


GEMASY – Planung, die funktioniert. Zukunft, die bleibt.











11. Bewerbungsdossier

Allgemein

Die Unterlagen können via Download bei der Firma GEMASY bezogen werden unter:

Link: [Download](#)

Grundlagen und Pläne

- PDF Grundrissplan des Restaurant
- Mietvertrag als Entwurf (Änderungen bleiben vorbehalten)
- Schnittstellen-Raster als Entwurf
- Mindestmiete der Fläche ist zu offerieren
- Nebenkosten ca. chf 15.00 pro m² im Jahr
- Umsatzmiete in % des Umsatzes ist zu offerieren
- Angebot inkl. Preisgestaltung durch Anbieter

Umfang und Inhalt

Das Bewerbungsdossier soll eine vollständige Beurteilung ermöglichen und die nachstehenden Kriterien abdecken. Gestaltung und Form sind frei wählbar, müssen jedoch Klarheit und Nachvollziehbarkeit gewährleisten.

Mietbeginn

Nach Vereinbarung, voraussichtlich **im 2026**.

Mietdauer

Das Mietverhältnis wird auf **10 Jahre** abgeschlossen, mit einer **Option** auf Verlängerung um weitere **5 Jahre**.

Ein frühzeitiger Ausstieg nach 5 Jahren ist möglich.



12. Einzureichende Unterlagen

Bewerbungsunterlagen

Die Interessent*innen reichen eine schriftliche Offerte in deutscher Sprache mit folgenden Inhalten ein. Die nachfolgenden Inhalte dienen als Leitfaden und können je nach Konzept sinnvoll gewichtet werden:

• Businessplan, der Aussagen macht zu:

- Geschäftsidee, Ausrichtung
- Beschreibung des vorgesehenen Betriebskonzeptes sowie des gastronomischen Angebotes inkl. grober Preisgestaltung (Preisspannen) der Angebote
- Zielpublikum und Gästeprofil
- Geplante Umsetzungsidee für den Standort
- Marketingaktivitäten
- Umsatzerwartungen Formular **Beilage 001**
- Planerfolgsrechnung 10 Jahre Formular **Beilage 002**
- Positionierung im Vergleich zu Konkurrenz in Umfeld
- Beschreibung und Umgang der eigenen Investitionen über die ganze Vertragsdauer
- Angebot Umsatzmietzins in % des Nettoumsatzes sowie garantierter Mindestmietzins in chf als Mietzinsofferte
- Mgmt-Summary mit den relevantesten Inhalten
- Beruflicher Werdegang, Erfahrungen, Referenzen
- Bewerbungsformular, **Beilage 003**
- Aktuelle Betreibungsregisterauszüge
- Bonitätsnachweis

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, diesen Standort mit einer starken Idee neu zu beleben.



13. Wertung der Angebote

Die Vermieterin bzw. die zuständige Instanz wird die neue Mietpartei nach den folgenden Kriterien auswählen.(Reihenfolge nicht hierarchisch).

Über die Gewichtung einzelner Beurteilungskriterien wird keine Auskunft erteilt, es wird keine entsprechende Korrespondenz geführt.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wertung / Reihenfolge nicht hierarchisch:

- Konzept des Betriebes (Positionierung, Angebot)
- Umsetzungsidee und Marketing, Digitalisierung
- Betriebswirtschaftliches Angebot (Mindestmiete und Umsatzmiete)
- Firma / Projektteam und Professionalität
- Gästeorientierung und Öffnungszeiten
- Realistische Einschätzung des Umsatzpotenzials, Bonität und Vertragssicherheit
- Qualität der Bewerbungsunterlagen
- Präsentation beim Vermieter



14. Art und Form

Das vollständige Bewerbungsdossier gemäss Punkt 11 ist in digitaler Form (versandtauglich komprimiert) **mit allen**

Unterlagen einzureichen an:

Gemasy GmbH
daniel.marbot@gemasy.ch

Anmerkungen

Für Auskünfte zum Bewerbungsprozess und zur Terminierung allfälliger Begehungen sowie für allgemeine Informationen steht Ihnen Daniel Marbot gerne zur Verfügung.

Daniel Marbot Tel. 079-201 54 58 / 044-831 33 55
daniel.marbot@gemasy.ch

Bitte teilen Sie aus organisatorischen Gründen der Firma Gemasy GmbH, Herr Daniel Marbot nach einem Studium der Unterlagen mit, ob Sie beabsichtigen eine Bewerbung einzureichen.

Die Vermieterin ist nicht verpflichtet, ein eingereichtes Angebot anzunehmen oder eine Ablehnung eines Angebots zu begründen.

Die Vermieterin kann das Evaluationsverfahren oder den Zeitplan jederzeit ergänzen, ändern oder beenden.

Die Bewerbenden tragen sämtliche Kosten, Aufwendungen und Verbindlichkeiten, die im Zusammenhang mit der Bewerbung entstehen.

Es handelt sich nicht um eine öffentliche Ausschreibung; Grundsätze des öffentlichen Vergaberechts finden keine Anwendung.

Provisions- oder Goodwillzahlungen sind ausgeschlossen.

Alle Angaben in den Ausschreibungsunterlagen erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit.

Bewerbungsunterlagen werden nach Abschluss des Verfahrens nicht zurückgesandt und vernichtet.



15. Impressum

Herausgeberin

Gemasy GmbH

Daniel Marbot

gemasy.ch

info@gemasy.ch

Konzept und Gestaltung

Gemasy GmbH

Bildmaterial

Eigentum der Auftraggeberin oder **GEMASY GmbH**

Nutzung nur mit schriftlicher Zustimmung

Planmaterial

Unterlagen und Pläne gemäss Auftraggeberin oder Fachplanern.

Vervielfältigung und Weitergabe nur mit Genehmigung.

Hinweis

Dieses Dossier dient ausschliesslich der Information im Rahmen der Ausschreibung. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr und sind unverbindlich. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Das Objekt wurde bisher unter verschiedenen Gastronomen betrieben. Der Betrieb ist eingestellt; der Name wird in dieser Ausschreibung lediglich als Referenz zur Standortidentifikation verwendet.

Erstellt durch

GEMASY GmbH, Generalplanung & Gastrofachplanung,
CH-8735 Rüeterswil, im Juli 2026

Beilagen und Anlagen

- Muster Mietvertrag, Beilage 004
- Umsatzerwartung (leer), Beilage 001
- Planerfolgsrechnung, Beilage 002 (leer)
- Bewerbungsformular Firma, Beilage 003

Anmerkung

Der Betrieb wird im aktuellen Zustand übernommen, inklusive der vor Ort vorhandenen Installationen und Einrichtungen. Eine detaillierte Inventarliste kann bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden.

Die bestehenden Geräte und Anlagen stammen grossmehrheitlich aus den Jahren 2015 und 2023, sind funktionstüchtig und wurden laufend gewartet.

Das Kleininventar, ein Kassensystem sowie allfällige betriebsindividuelle Ergänzungen sind durch die künftige Betreiberschaft zu stellen.

Das vorhandene Mobiliar kann auf Wunsch übernommen werden, ist jedoch nicht zwingend Bestandteil der Übernahme. Die neue Betreiberschaft hat die Möglichkeit, das Mobiliar individuell anzupassen oder vollständig neu zu gestalten.