

# Ausschreibung «Gastronomie»





**Gemasy GmbH**

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

Obermatten 24, CH-8735 Rüeterswil / SG

[gemasy.ch](http://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 - Schiffländer .....	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 .....	31
12. Einzureichende Unterlagen .....	32
13. Wertung der Angebote .....	33
14. Art und Form .....	34
15. Impressum .....	35



Restaurant & Bar «*Eisengasse*»

HANDMADE IN RÜETERSWIL

Einleitung & Vision  
Standort

## 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.

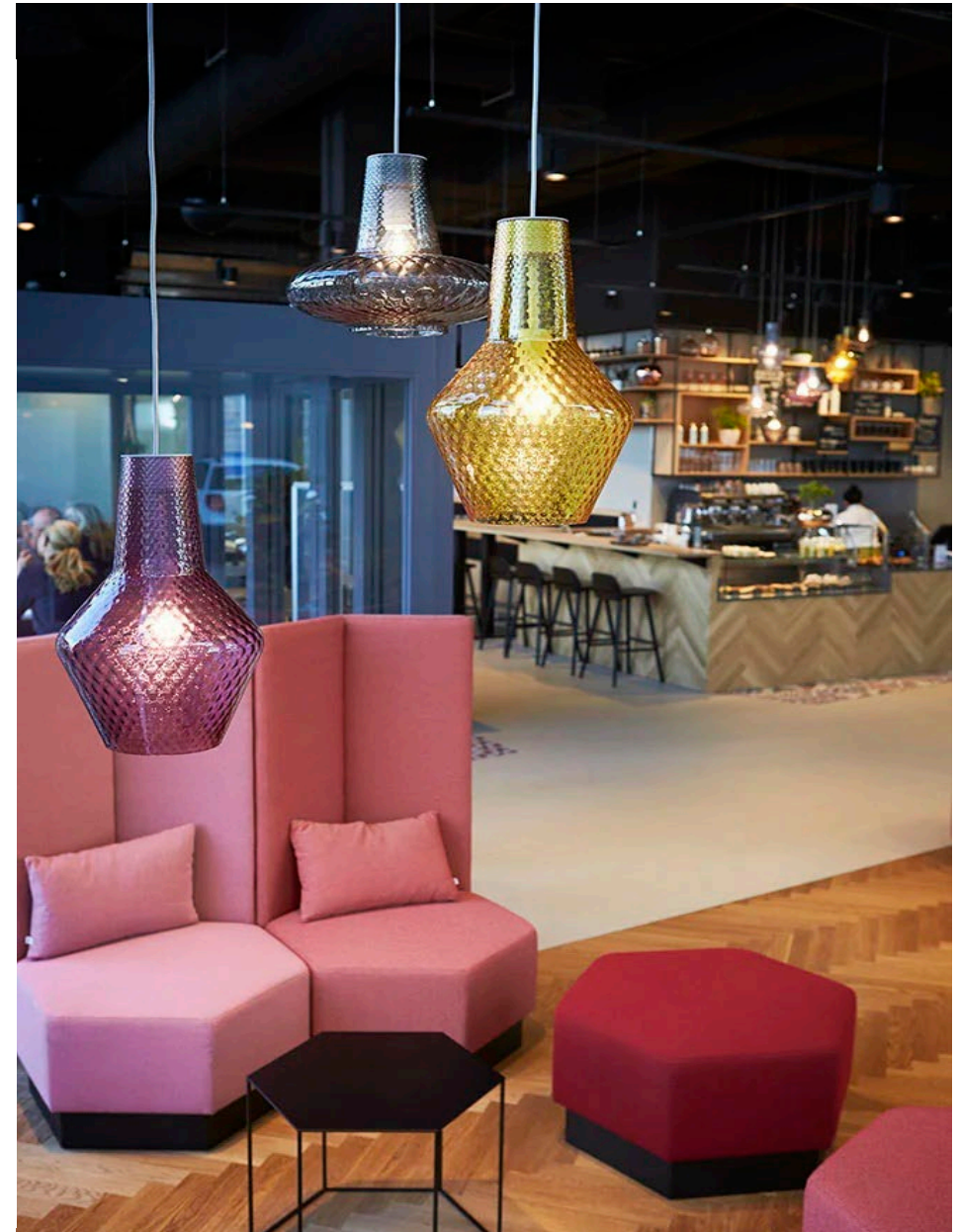
Ein klar positionierter, wirtschaftlich tragfähiger Betrieb wirkt über die Verpflegung hinaus und wird zum aktiven Treiber für Belebung und Attraktivität.

### 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.

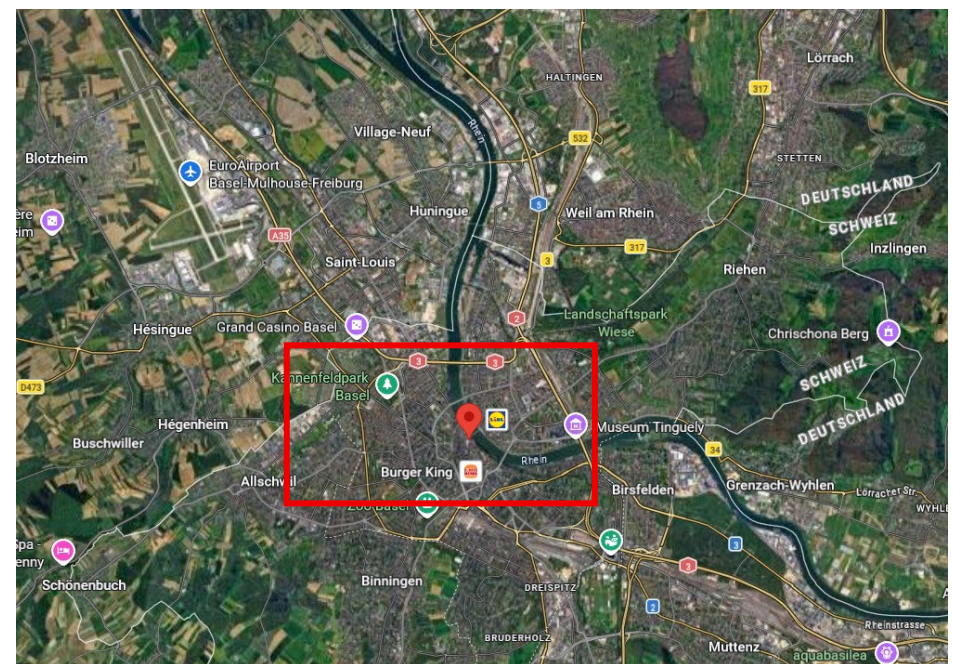
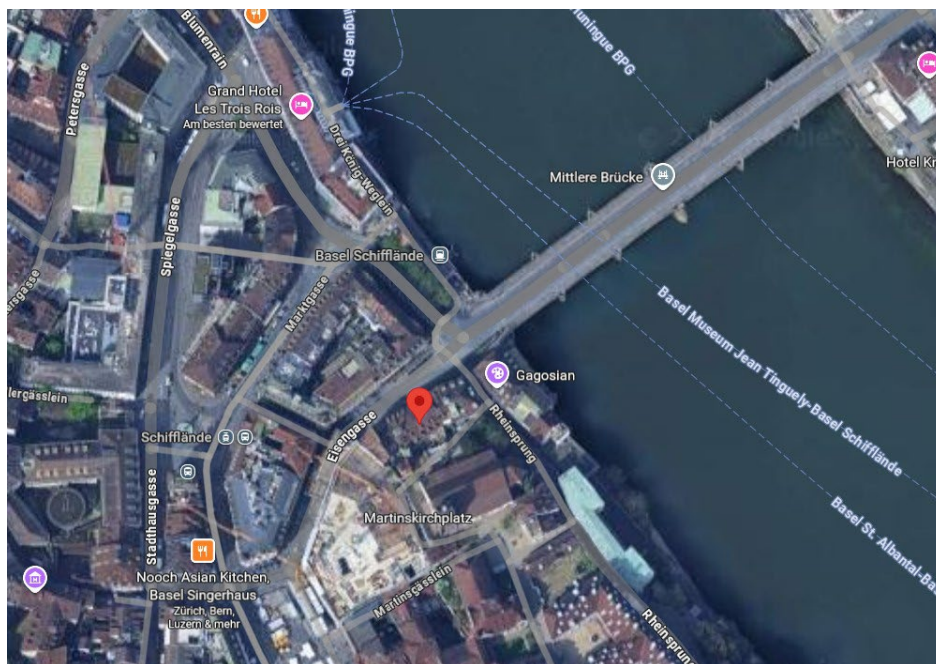
Die **Anbindung** ist ausgezeichnet: **Die Schiffflände** ist ein wichtiger Verkehrsknotenpunkt mit Tramlinien und Busverbindungen in alle Stadtteile. Der **Bahnhof Basel SBB** sowie der **Badische Bahnhof** sind in kurzer Zeit erreichbar. Zudem ist die Innenstadt für Fussgänger:innen und Velofahrende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

	<b>Erdgeschoss</b>	<b>Sitzplätze</b>	<b>m<sup>2</sup></b>
	Küche und Bar	<b>xx</b>	<b>75</b>
	Restaurant	<b>40</b>	<b>100</b>
	Aussenbereich	<b>14</b>	<b>xx</b>

	<b>Obergeschoss</b>	<b>Sitzplätze</b>	<b>m<sup>2</sup></b>
	Restaurant	<b>76</b>	<b>140</b>
	WC Gäste	<b>xx</b>	<b>20</b>
	Büro und Office	<b>02</b>	<b>20</b>

	<b>Untergeschoss</b>	<b>m<sup>2</sup></b>
	WC Mitarbeitende	<b>7</b>
	Garderoben	<b>18</b>
	Nebenräume und Lager	<b>95</b>

<b>Total Sitzplätze</b>	<b>Innen</b>	<b>ca. 116</b>
<b>Total Sitzplätze</b>	<b>Aussen</b>	<b>ca. 14</b>
<b>Total Mietfläche</b>	<b>Innen m<sup>2</sup></b>	<b>ca. 475</b>
<b>Total Gastro (EG &amp; OG)</b>	<b>*</b>	<b>355 m<sup>2</sup></b>

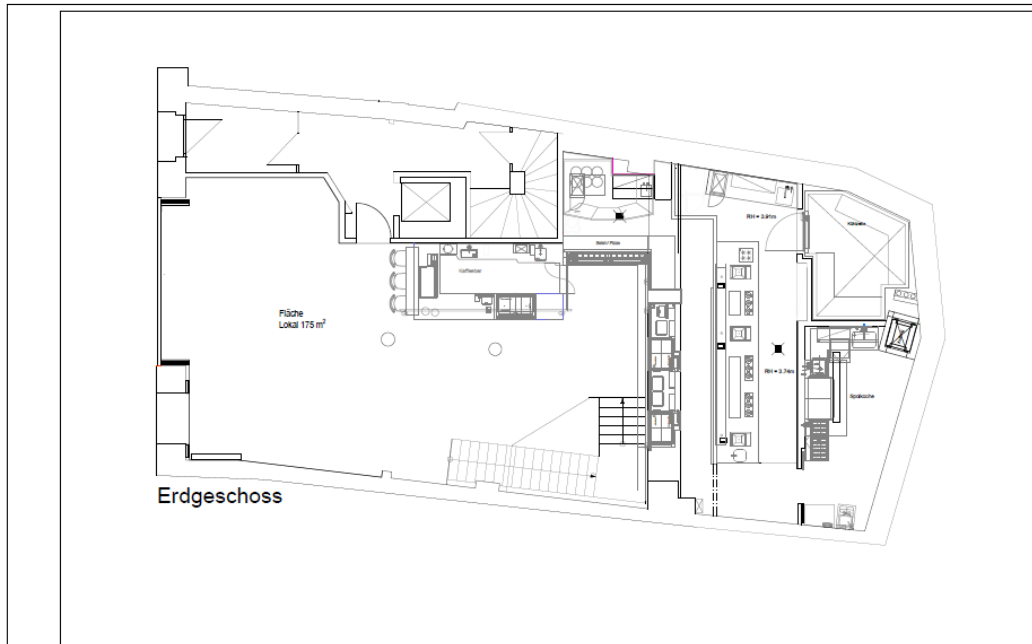


**\* Ohne Aussenfläche**

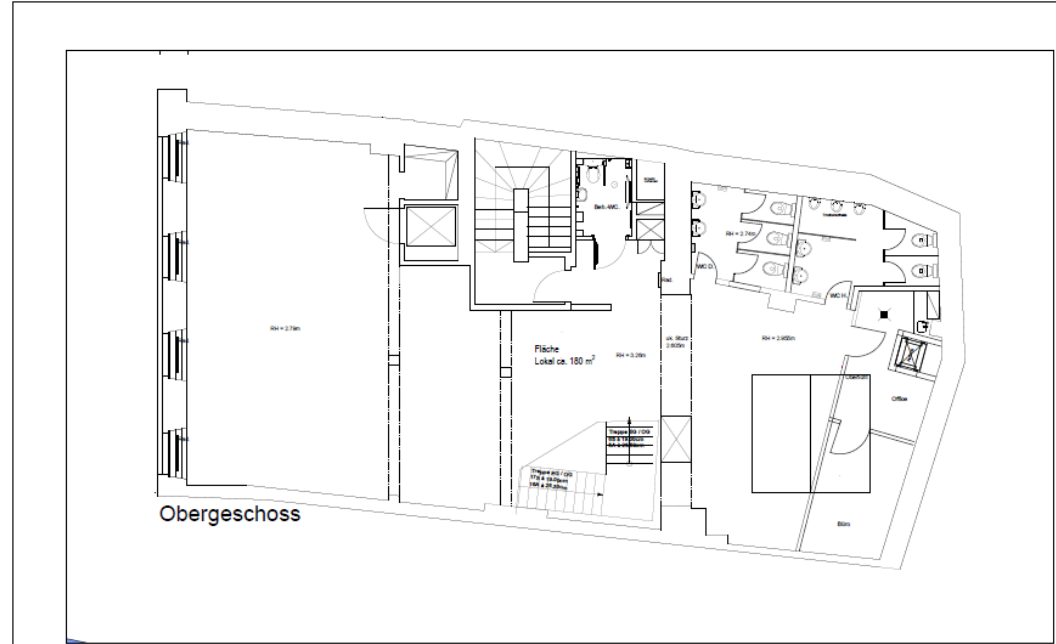
### Bemerkung

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

# «Eisengasse 9» / CH-4051 Basel - Schiffplände / «Ausschreibung GASTRONOMIE»



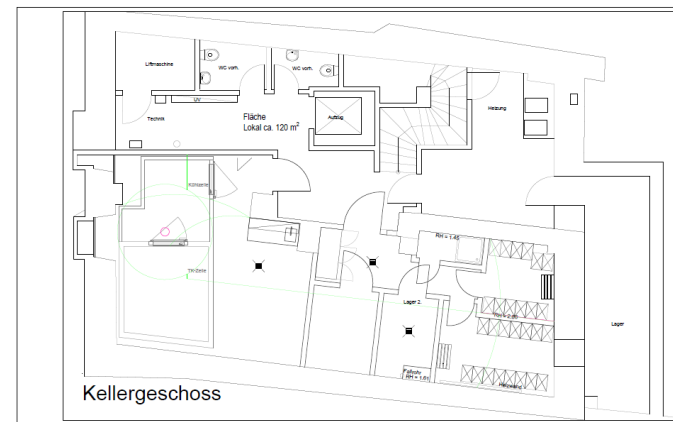
Erdgeschoss



Obergeschoss

<b>GEMASY GmbH</b> <b>GASTRO</b> Beratung - Experten - Gebäudetechnik	Obermatten 24 8735 Rüeterswil	Bereich : Grundriss EG.: GASTRO Eisengasse			
	Telefon 044-831 33 55	Massstab 1:75	Datum 27.06.2013	gezeichnet Marbet	geprüft Marbet
	Fax 044-831 33 56	Alle Masse sind an Ort und Stelle zu prüfen. Unstimmigkeiten sind mit der Bauleitung abzustimmen.			
	Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Sie darf weder zugänglich noch ververvielfältigt werden! Elektronisch übermittelte Plandokumente dürfen nicht skaliert werden.				

<b>GEMASY GmbH</b> <b>GASTRO</b> Beratung - Experten - Gebäudetechnik	Obermatten 24 8735 Rüeterswil	Bereich : Grundriss OG.: GASTRO Basel Eisengasse			
	Telefon 044-831 33 55	Massstab 1:75	Datum 27.06.2013	gezeichnet Marbet	geprüft Marbet
	Fax 044-831 33 56	Alle Masse sind an Ort und Stelle zu prüfen. Unstimmigkeiten sind mit der Bauleitung abzustimmen.			
	Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Sie darf weder zugänglich noch ververvielfältigt werden! Elektronisch übermittelte Plandokumente dürfen nicht skaliert werden.				



Kellergeschoss

<b>GEMASY GmbH</b> <b>GASTRO</b> Beratung - Experten - Gebäudetechnik	Obermatten 24 8735 Rüeterswil	Bereich : Grundriss US.: GASTRO Eisengasse			
	Telefon 044-831 33 55	Massstab 1:75	Datum 27.06.2013	gezeichnet Marbet	geprüft Marbet
	Fax 044-831 33 56	Alle Masse sind an Ort und Stelle zu prüfen. Unstimmigkeiten sind mit der Bauleitung abzustimmen.			
	Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Sie darf weder zugänglich noch ververvielfältigt werden! Elektronisch übermittelte Plandokumente dürfen nicht skaliert werden.				



## 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

**355 m<sup>2</sup>** Gastronomiefläche (EG und OG) mit Gasträumen, Küche und Nebenräumen. Moderne Infrastruktur und hohe Aufenthaltsqualität.

### Öffnungstage und -zeiten

Frei wählbar je nach Konzept und Ausrichtung.

### Sitzplätze

**ca. 116 Innenplätze** und weitere **14 Aussenplätze.**

Flexible Zonierung, Notausgänge im EG und OG 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 Schifflande 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

WC-Anlagen sowie attraktive Gasträume mit hoher Aufenthaltsqualität und flexiblen Zonen im Erd- und Obergeschoss. Die räumliche Struktur erlaubt unterschiedliche Nutzungskonzepte und eine klare Trennung von Bereichen je nach Tageszeit und Betrieb.

### **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.

Liftnlage sowie moderne WC-Anlagen für Gäste sind vorhanden. Das Küchen-Grossinventar ist grösstenteils vorhanden und kann übernommen werden – ideale Voraussetzungen für einen effizienten und schnellen Betriebsstart.

### **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.**





Restaurant & Bar «EISENGASSE»

Ausschreibung  
Bewerbung

## 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: **April 2026**

Fragen können bis **Ende April 2026** schriftlich eingereicht werden. Die gesammelten Antworten werden bis **Anfang Mai 2026** allen Interessierten zur Verfügung gestellt.

### Schritt 2 / Besichtigung vor Ort

Geführte Begehungen nach individueller Terminabsprache.

### Schritt 3 / Einreichung der Angebote

Abgabe der vollständigen Bewerbungsunterlagen bis **12. Mai 2026** (digital und in Papierform).

### Schritt 4 / Prüfung & Vorauswahl

Bewertung der Angebote durch Eigentümerschaft und Fachplaner bis **Mitte Mai 2026**.

Versand der Einladungen an Bietende, die in die engere Wahl kommen: **Mitte Mai 2026**.

### Schritt 5 / Präsentation der Konzepte (save the date)

Persönliche Vorstellung der Konzepte vor der Jury und Eigentümerschaft nach Absprache.

### Schritt 6 / Entscheid und Vergabegespräche

Bekanntgabe des Entscheids **Ende Mai 2026**, anschliessend Vertragsverhandlungen und Finalisierung.

### Schritt 7 / Übergabe und Betriebsstätte

Übergabe und Start des Betriebs erfolgen in enger Abstimmung mit der Eigentümerschaft im **Juni 2026 oder nach Vereinbarung**.

## 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/OG/UG mit ca. **475 m<sup>2</sup>** 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 Juni 2026** (früher 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

Der jährliche Basismietzins beträgt gemäss Vereinbarung **CHF 315'000.-** und wird monatlich im Voraus bis zum ersten Werktag des Monats fällig.

Allfällige mietzinsfreie Monate oder Ausbauevergütungen werden separat vereinbart.

Die Beträge sind EDV-bedingt gerundet; allfällige Bareinzahlungsgebühren gehen zu Lasten des Mieters.

### 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 570.-** (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 Kautionsleistung als Sicherheit für alle vertraglichen Verpflichtungen.

Die Kautionsleistung 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.





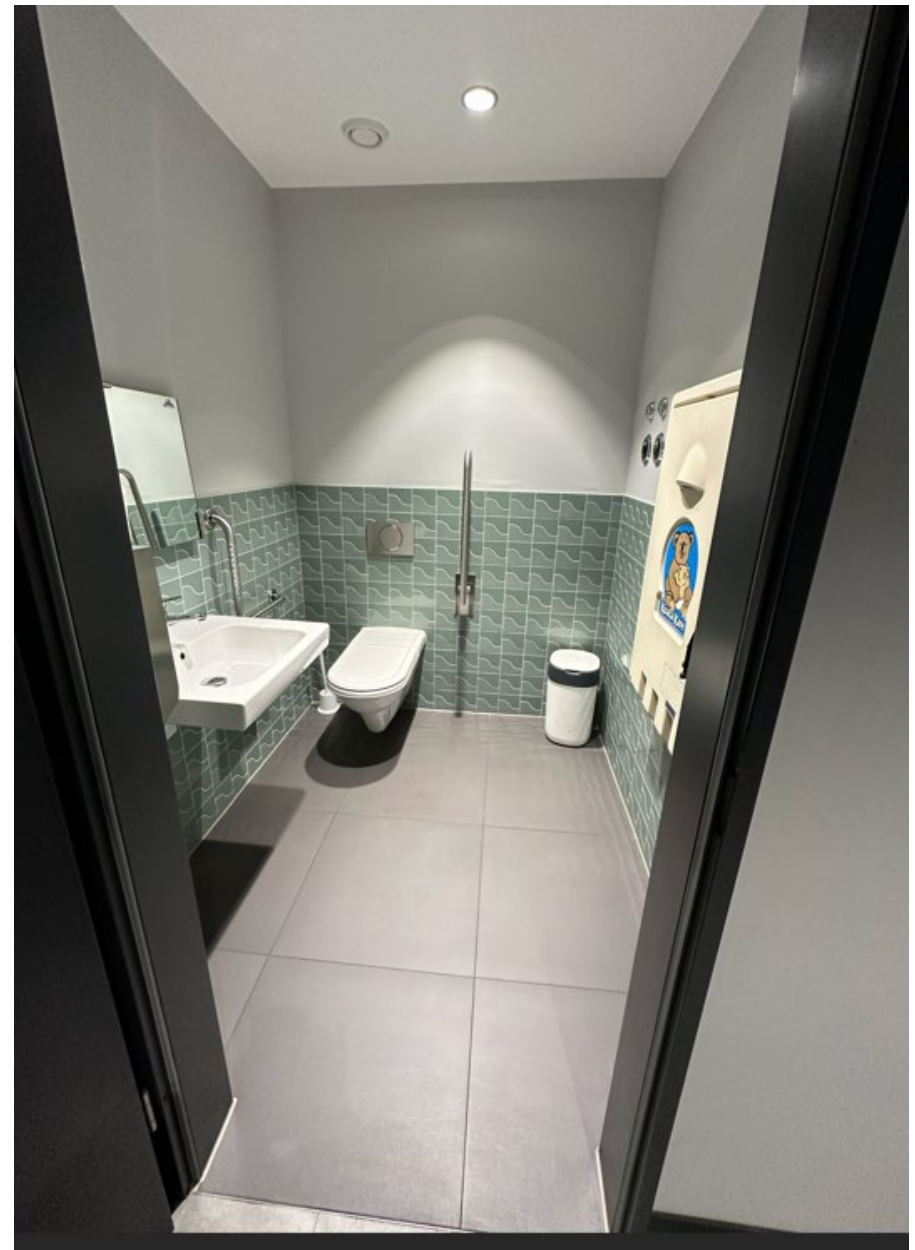
GEMASY – Planung, die funktioniert. Zukunft, die bleibt.





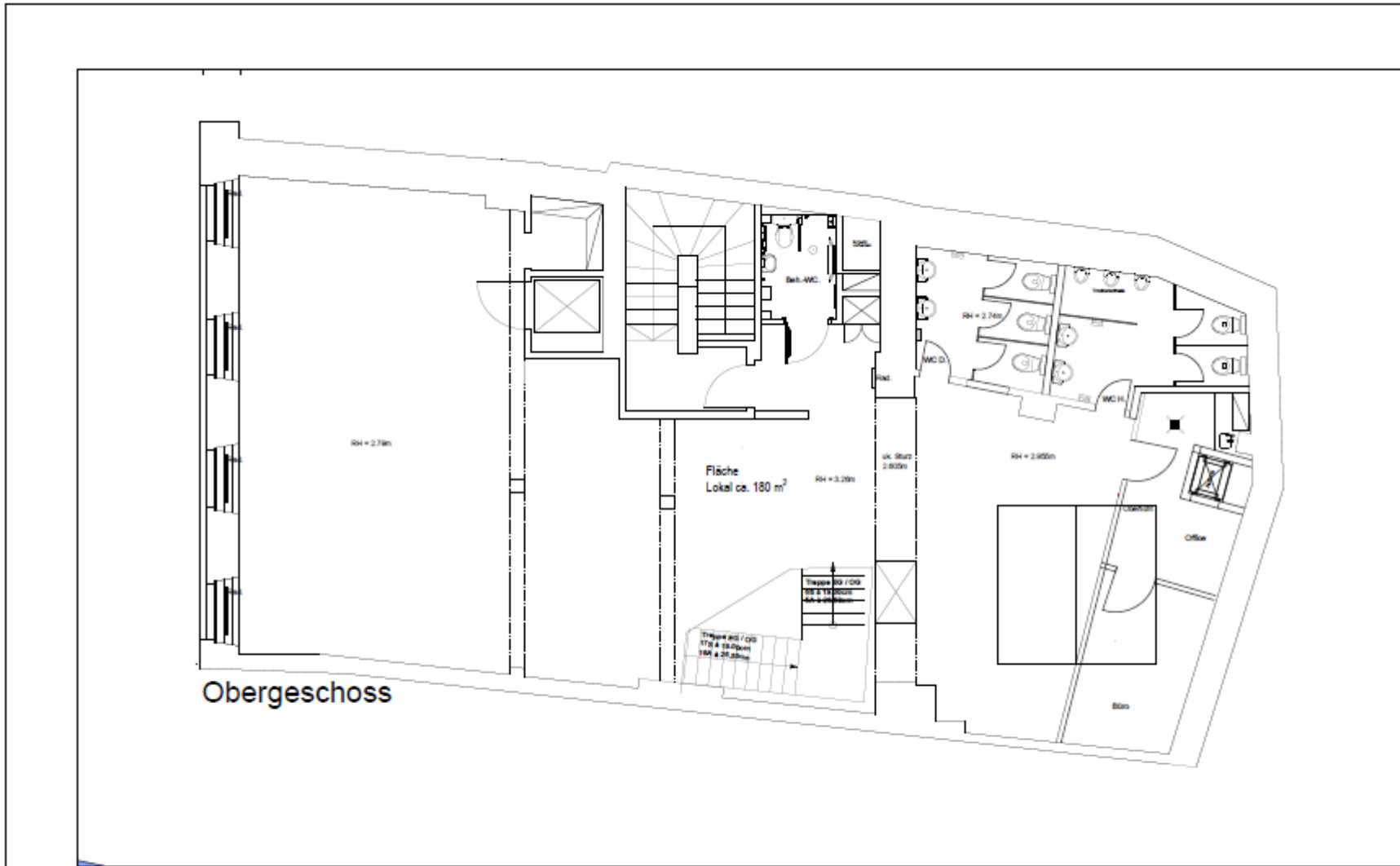


GEMASY – Planung, die funktioniert. Zukunft, die bleibt.







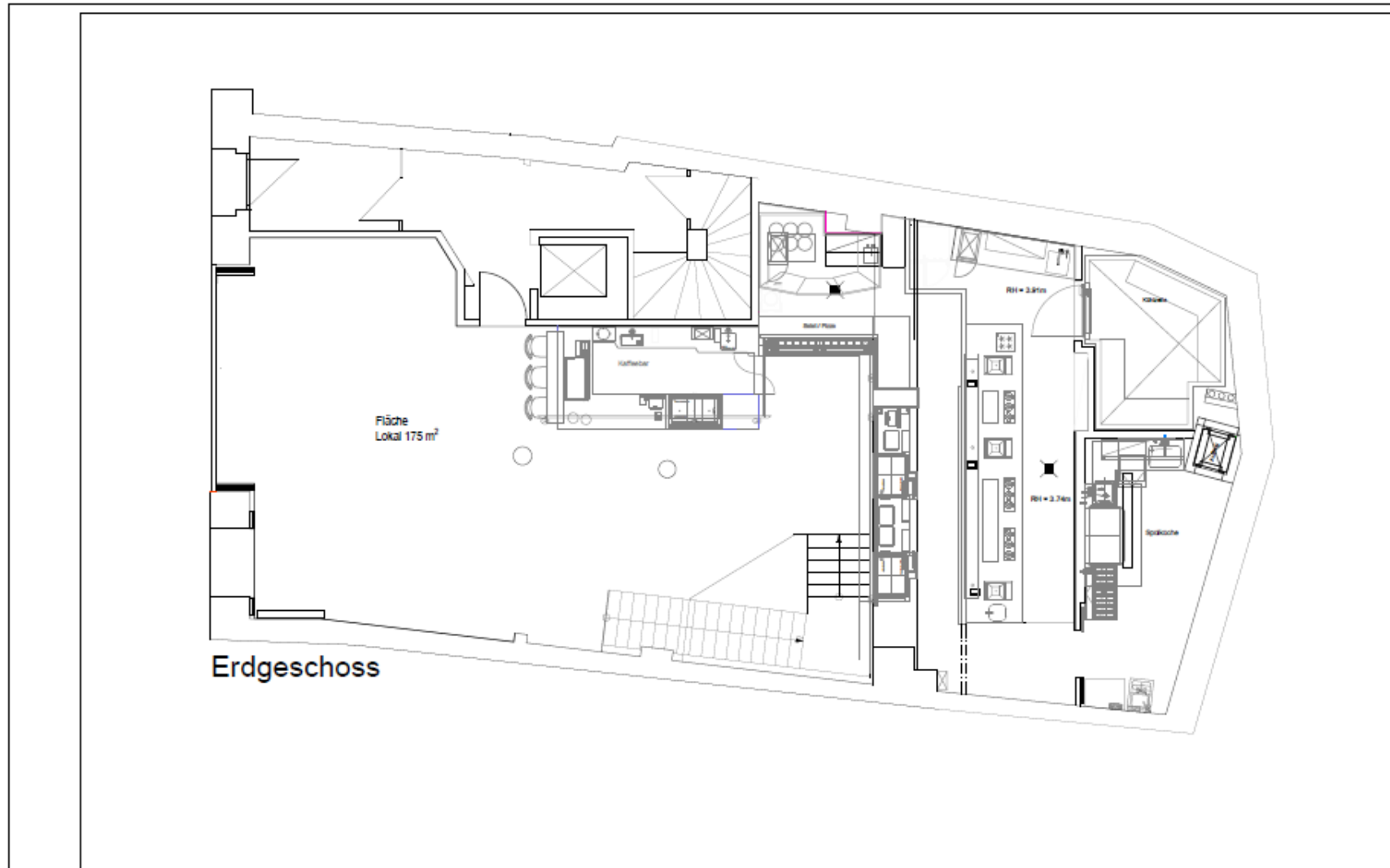


Obergeschoss

**GEMASY GmbH**  
**GASTRO**  
 Beratung - Experten - Gebäudetechnik

Obermetten 24  
 8735 Rüterswil  
 Telefon  
 044-831 33 55  
 Fax  
 044-831 33 58

Bereich : Grundriss OG: GASTRO Basel Eisengasse				
Masstab	Datum	gezeichnet	Planer	geprüft
1:75	27.06.2013		Marbot	
Alle Masse sind an Ort und Stelle zu prüfen. Unstimmigkeiten sind mit der Bauleitung abzustimmen				
Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Sie darf weder zugänglich noch vervielfältigt werden! Elektronisch übermittelte Plandokumente dürfen nicht skaliert werden.				



Erdgeschoss

**GEMASY GmbH**  
**GASTRO**

Beratung - Expertisen - Gebäudetechnik

Obermatten 24  
8735 Rüeterswil

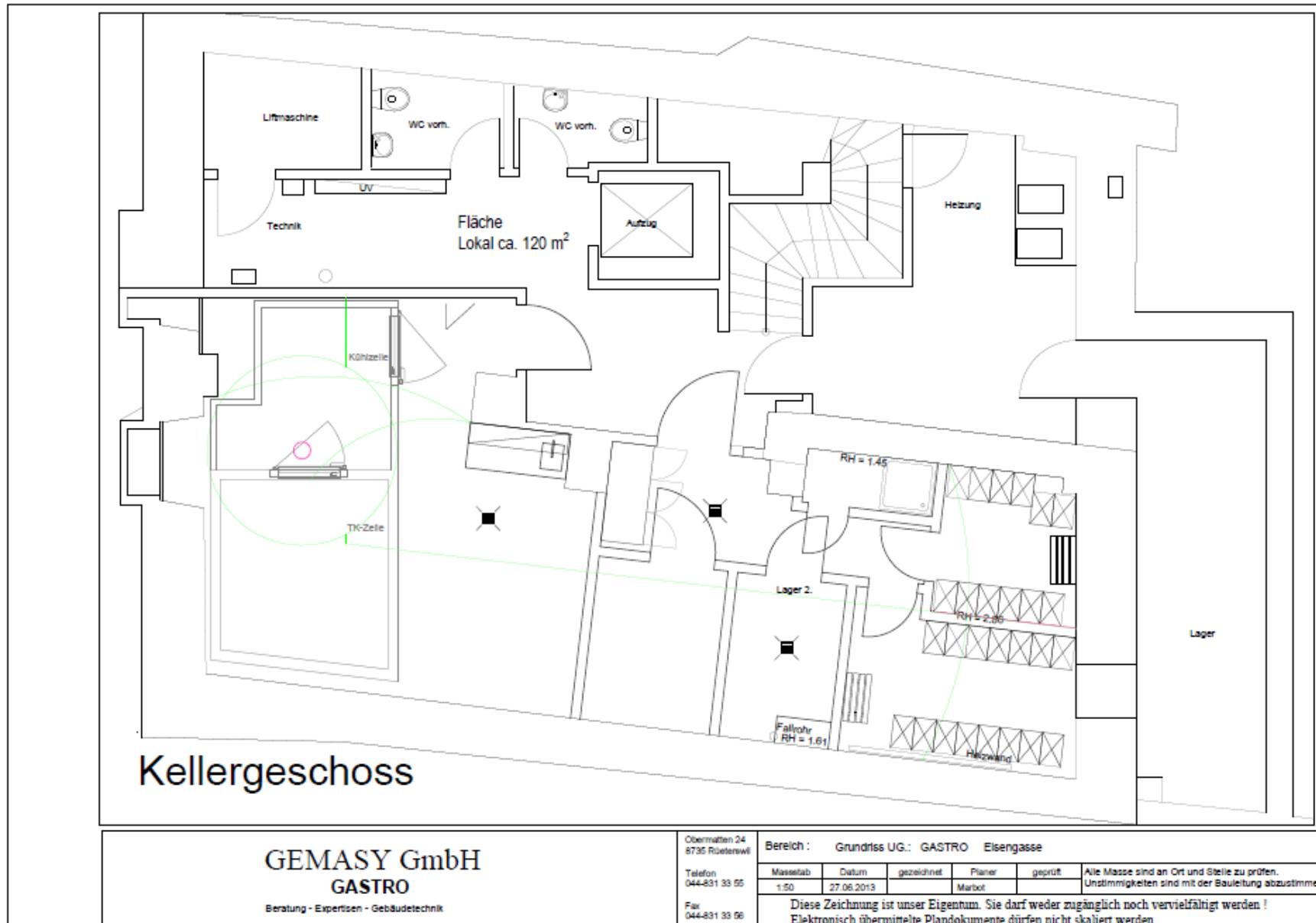
Telefon  
044-831 33 55

Fax  
044-831 33 56

Bereich : Grundriss EG.: GASTRO Eisengasse

Maßstab	Datum	gezeichnet	Planer	geprüft	Alle Maße sind an Ort und Stelle zu prüfen. Unstimmigkeiten sind mit der Bauleitung abzustimmen
1:75	27.06.2013		Marbot		

Diese Zeichnung ist unser Eigentum. Sie darf weder zugänglich noch vervielfältigt werden !  
Elektronisch übermittelte Plandokumente dürfen nicht skaliert werden.





## 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 (475 m<sup>2</sup>) ca. chf 650 pro m<sup>2</sup>
- Nebenkosten ca. chf 15.00 pro m<sup>2</sup> 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 **Juni 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 Umsetzungs idee 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 Betriebsregisterauszüge
- 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 bis zum **(12. Mai 2026)** in digitaler Form (versandtauglich komprimiert) **mit allen Unterlagen einzureichen an:**

Gemasy GmbH  
[daniel.marbot@gemasy.ch](mailto: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](mailto: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](http://gemasy.ch)

[info@gemasy.ch](mailto: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 März 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.