

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. Alte Winterthurerstrasse 45 in CH-8309 Nürensdorf – direkt beim Kreisel	6
3.2. Überblick Kataster und Karte	7
4. Gastronomische Trends, Konzept und Idee für den «Gasthof zum Bären»	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	27
12. Einzureichende Unterlagen	28
13. Wertung der Angebote	29
14. Art und Form	30
15. Impressum	31



Einleitung

1. Strategische Einordnung

Der «**Gasthof zum Bären**» befindet sich im **Zentrum von Nürensdorf an gut sichtbarer Lage** mit direkter Anbindung an das lokale Leben der Gemeinde. Das traditionsreiche Haus verfügt über eine starke Identität und ist seit vielen Jahren ein bekannter gastronomischer Treffpunkt in der Region.

Gastronomie ist an diesem Standort weit mehr als reine Verpflegung. Der Betrieb prägt das Ortsbild, schafft Begegnungen und trägt wesentlich zur Attraktivität sowie zur Belebung des Dorfkerns bei.

Ein **wirtschaftlich tragfähiges und qualitativ überzeugendes Gastronomiekonzept** kann den Standort nachhaltig stärken und neue Impulse für Gäste, Bewohner sowie das regionale Umfeld schaffen.

2. Vision

Gesucht wird ein Gastronomiekonzept mit klarer Identität, gelebter Gastfreundschaft und Respekt vor der Tradition des Hauses.

Der «Gasthof zum Bären» soll ein lebendiger Treffpunkt für Nürensdorf und die Region bleiben und gleichzeitig Raum für neue gastronomische Ideen bieten.

Entscheidend ist ein Betreiber oder ein Team, das den Charakter des Hauses versteht und daraus ein überzeugendes Gesamterlebnis entwickelt.



3. Kurzbeschreibung der Standorte und Grundlagen zu den Betrieben

3.1. Alte Winterthurerstrasse 45 in CH-8309 Nürensdorf – direkt beim Kreisel

Nürensdorf zählt mit rund 5'800 Einwohnerinnen und Einwohnern zu den attraktiven Wohngemeinden im Zürcher Unterland und verbindet dörfliche Lebensqualität mit guter Erreichbarkeit nach Zürich, Winterthur, Kloten und zum Flughafen Zürich.

Der «**Gasthof zum Bären**» liegt an zentraler Lage direkt beim Kreisel an der Alten Winterthurerstrasse 45 im Zentrum von Nürensdorf. Das Haus Bären wird in den Unterlagen zum Zentrum Bären als im Jahr 1474 erbaut bezeichnet und gehört damit zu den prägenden historischen Gebäuden der Gemeinde.

Mit dem Zentrum Bären wurde der Standort 2011 in einen erweiterten Nutzungskontext eingebunden. Neben dem Restaurant gehören dazu unter anderem Seniorenwohnungen, Pflegewohnungen, Arztpraxis, Réception, Cafébar, Gemeinschaftsräume sowie Wellness und Therapieangebote.

Der Gasthof verbindet damit historische Identität, Dorfleben und heutige Infrastruktur in besonderer Weise. Er ist nicht nur ein Restaurantstandort, sondern Teil eines lebendigen Zentrums mit lokaler und regionaler Bedeutung.

Die Lage eignet sich für ein Gastronomiekonzept, das Bewohnerinnen und Bewohner, Gäste aus Nürensdorf, Vereine, Unternehmen sowie Besucherinnen und Besucher aus dem Umfeld anspricht. Durch die Lage im regionalen Umfeld ergeben sich Chancen für Mittagsangebote, Business Lunches, Sitzungen und Geschäftsessen. Der Standort ist sowohl mit dem öffentlichen Verkehr als auch mit dem Individualverkehr hervorragend erschlossen. Direkt beim Betrieb stehen rund 26 Parkplätze sowie zwei Ladestationen für Elektrofahrzeuge zur Verfügung.

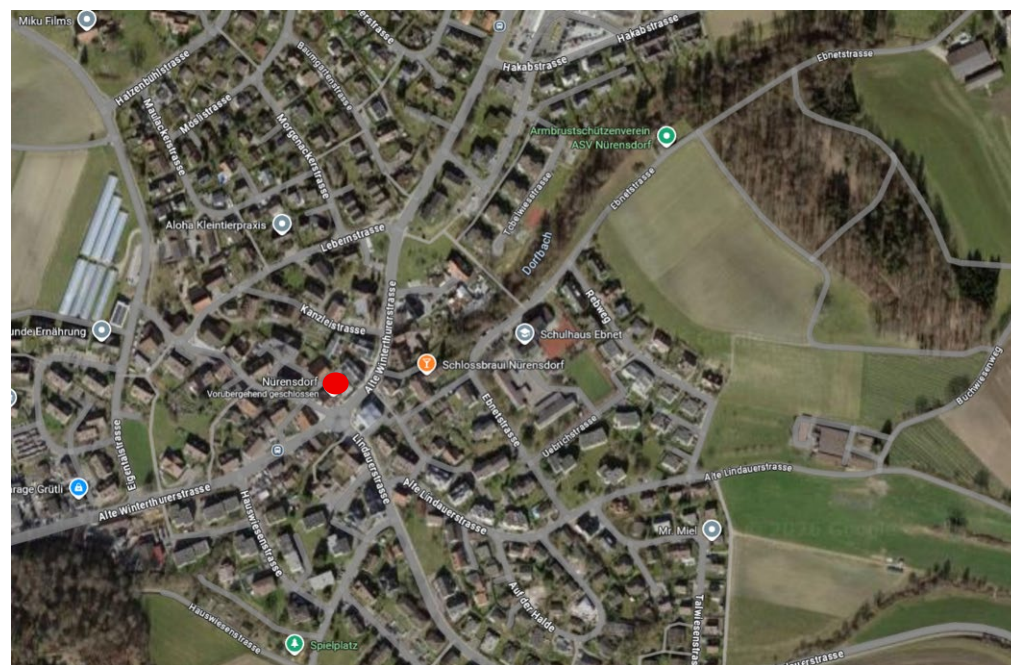
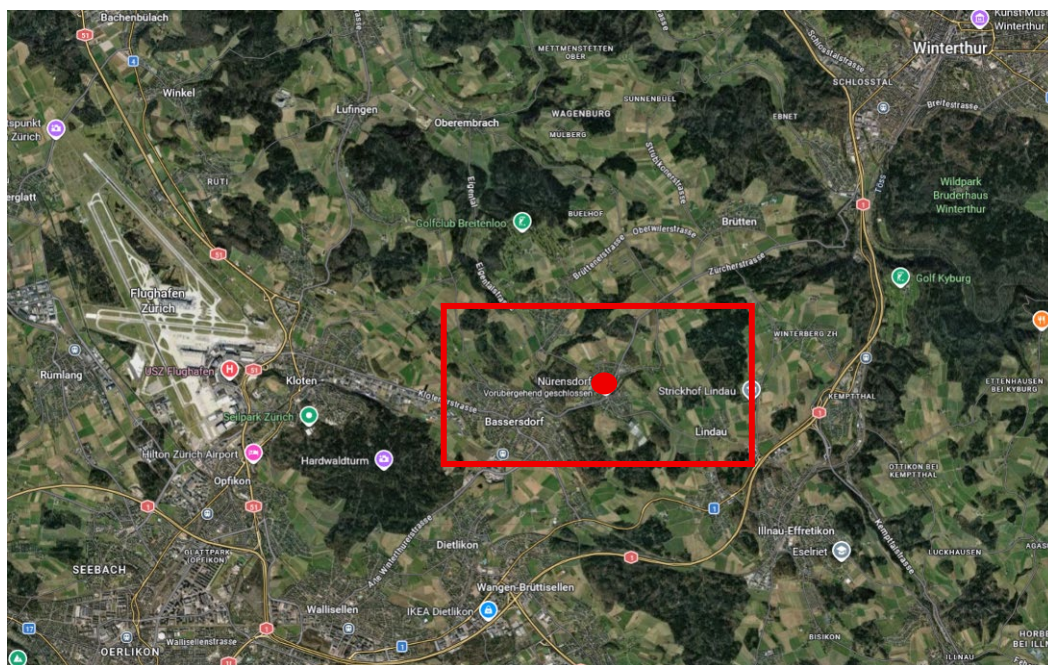
Die Nähe zu Bassersdorf, Kloten, Zürich Flughafen und dem Glatttal erweitert das Einzugsgebiet zusätzlich und schafft Potenzial für unterschiedliche Tageszeiten, Anlässe und gastronomische Formate.

Die Kombination aus Geschichte, Sichtbarkeit, regionaler Verankerung und vorhandener Infrastruktur bietet gute Voraussetzungen für einen langfristig tragfähigen Gastronomiebetrieb.

Stärken des Standorts auf einen Blick:

- **Zentrale Lage** im Dorfzentrum von Nürensdorf direkt beim Kreisel mit hoher Sichtbarkeit
- **Gute Erreichbarkeit** mit öffentlichem Verkehr und Individualverkehr (26 Parkplätze für Gäste)
- **Hohes Potenzial an Tages und Abendgästen** durch Unternehmen, Vereine und regionales Einzugsgebiet
- **Attraktives regionales Umfeld** mit Nähe zu Zürich Flughafen, Kloten und Bassersdorf
- **Ideale Voraussetzungen** für ein Gastronomiekonzept mit Tradition und Zukunft

3.2. Überblick Kataster und Karte





4. Gastronomische Trends, Konzept und Idee für den «Gasthof zum Bären»

Der «**Gasthof zum Bären**» bietet die Chance, im Zentrum von Nürensdorf ein eigenständiges und klar positioniertes Gastronomiekonzept zu realisieren. Der Standort eignet sich für einen Treffpunkt, der Qualität, Gastfreundschaft und eine präzise betriebliche Ausrichtung verbindet.

Die Gastronomie verändert sich spürbar:

Flexible Arbeitsmodelle, neue Ernährungsgewohnheiten und digitale Angebote prägen die Erwartungen der Gäste. Gefragt sind Konzepte, die einfach funktionieren, verständlich sind und gleichzeitig Atmosphäre sowie Identifikation schaffen.

Der Standort bietet ideale Voraussetzungen:

Die Kombination aus Dorfzentrum, regionaler Verankerung, guter Erreichbarkeit und Nähe zum Flughafen Zürich schafft Potenzial für unterschiedliche Tageszeiten und Zielgruppen. Berufstätige, Vereine, Bewohnerinnen und Bewohner sowie Gäste aus dem Umfeld bieten eine breite Basis.

Für Betreiber:innen bedeutet dies:

Der «**Gasthof zum Bären**» bietet eine Plattform für ein Konzept mit klarer Handschrift, gelebter Gastfreundschaft und langfristigem Entwicklungspotenzial.

Gesucht sind Ideen, die den Charakter des Hauses respektieren, wirtschaftlich funktionieren und gleichzeitig neue Impulse für Nürensdorf und die Region schaffen. Im Fokus steht eine seriöse und langfristig denkende Betreiberschaft mit Qualität, Gastfreundschaft und klarer Identität.



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 verbindet Dorfleben, Qualität und Erreichbarkeit. Unterschiedliche Tageszeiten ermöglichen vielfältige Nutzungen vom Mittagstisch bis zum Abendgeschäft.

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, mit klarer Handschrift, unternehmerischem Denken und Freude an hoher Gastfreundschaft.



6. Raumprogramm

Erdgeschoss	Sitzplätze	m²
Küche und Office	xx	85
Restaurant / Stübli	95	157
Aussenbereich	70	150

Obergeschoss	Sitzplätze	m²
Restaurant Säali	35	60
WC Gäste	xx	17
Büro und Office	02	26
Hotelzimmer	xx	16

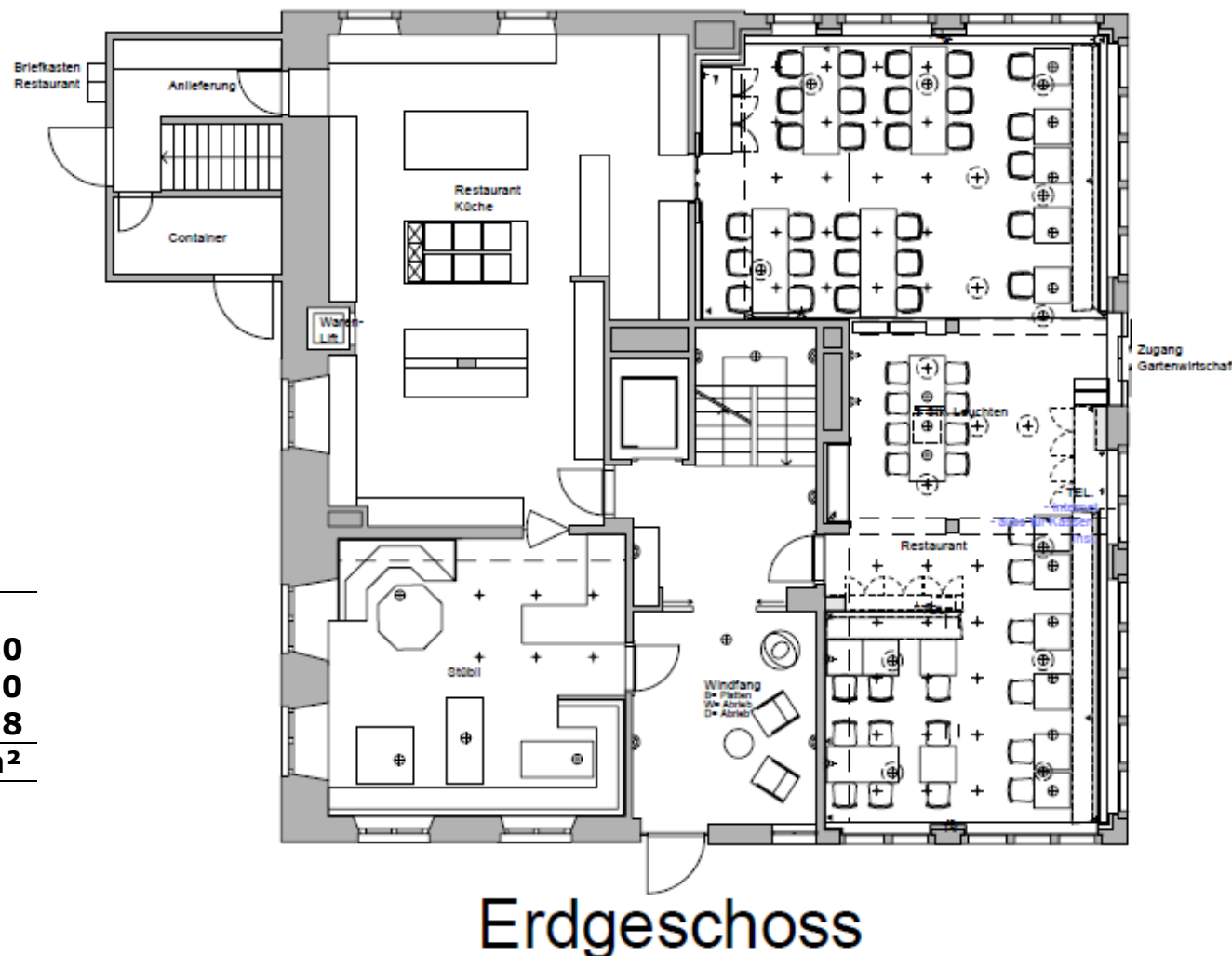
Untergeschoss	m²
WC Anlagen M/W	14
Garderoben /WC / Dusche	20
Nebenräume und Lager	70

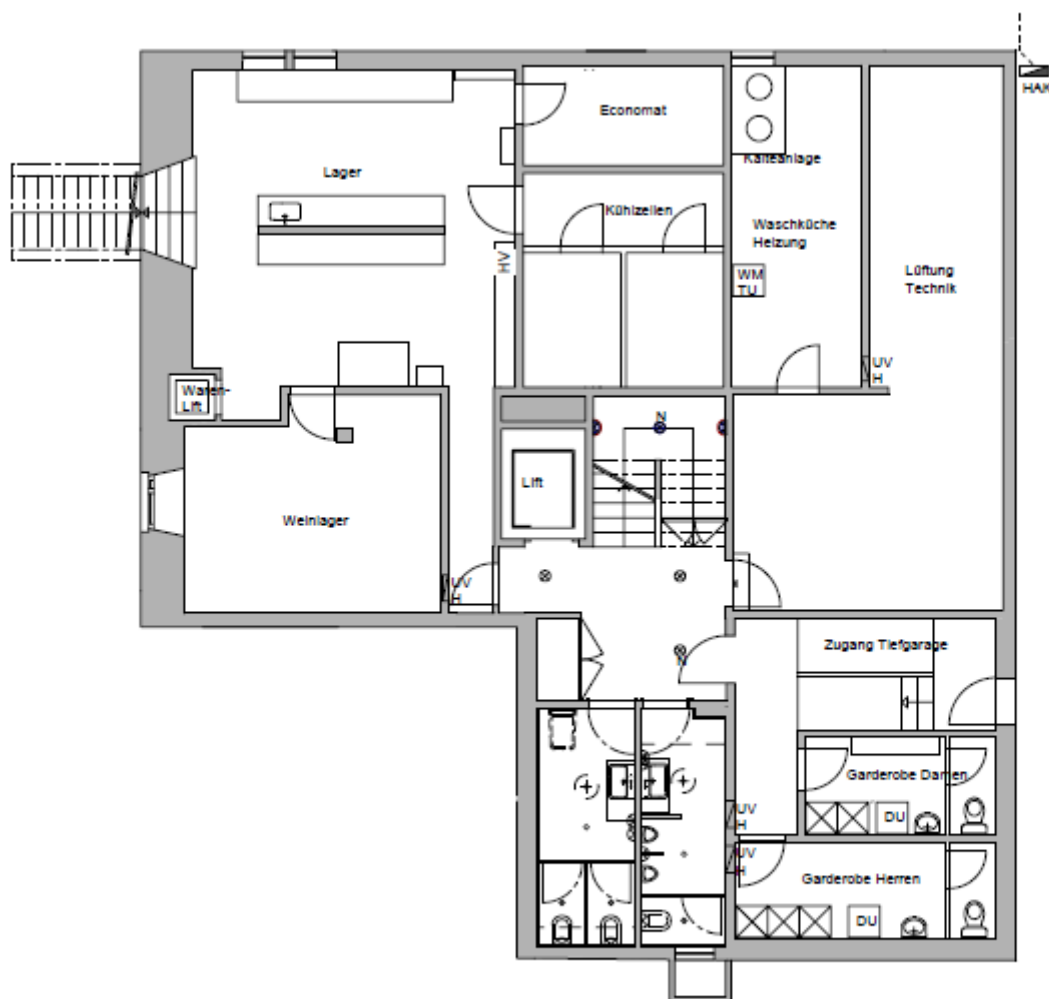
Total Sitzplätze	Innen	ca. 130
Total Sitzplätze	Aussen	ca. 70
Total Mietfläche	Innen m²	ca. 418
Total Gastro (EG & 1. OG)	*	217 m²

*** Ohne Aussenfläche**

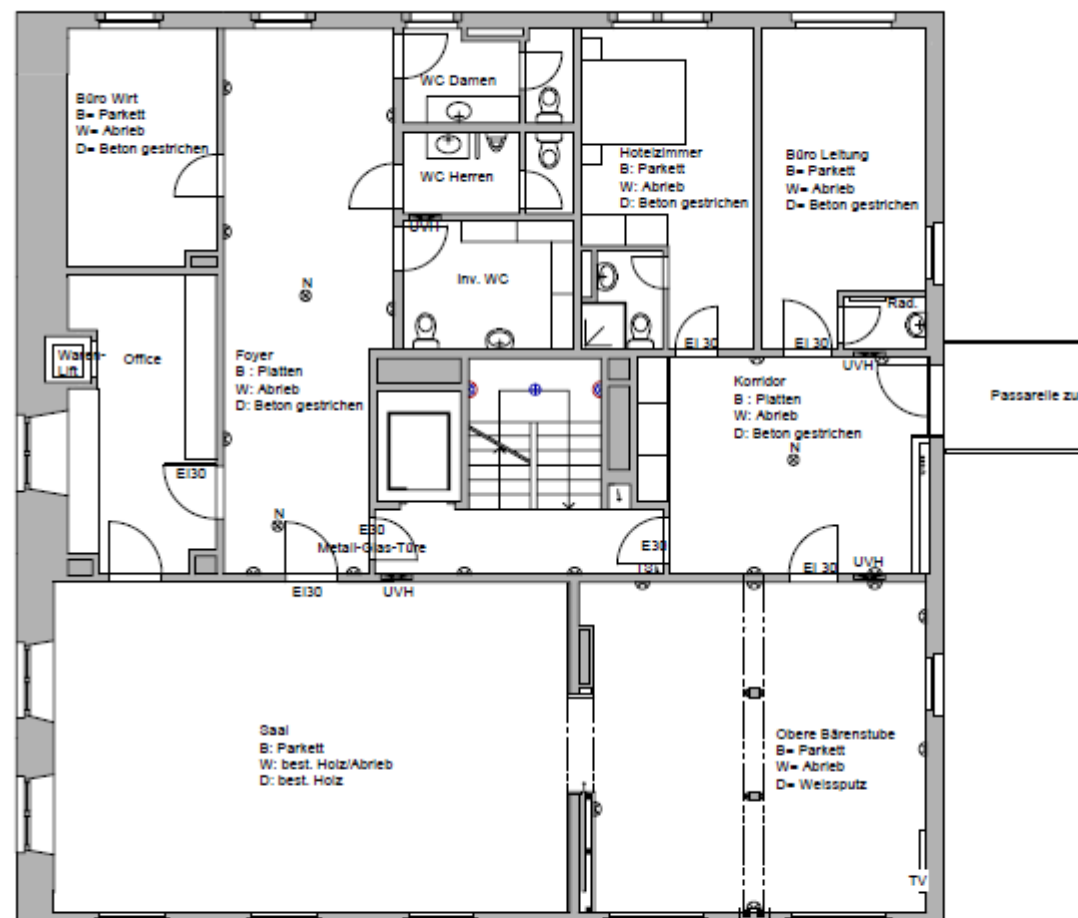
Bemerkung

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





Untergeschoss



1. Obergeschoss

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 Bewerbung 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 traditionellem Charakter.

Kurzbeschreibung

217 m² Gastronomiefläche (EG / OG) mit Gasträumen, Küche und Nebenräumen. Moderne Infrastruktur und hohe Aufenthaltsqualität.

Öffnungstage und -zeiten

Frei wählbar, je nach Konzept und Ausrichtung.

Sitzplätze

ca. 130 Innenplätze und weitere **70 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

Zentrale Lage im Dorfkern von Nürensdorf mit hoher Sichtbarkeit und Frequenz auch aus dem nahen Umfeld.

Marktumfeld

Attraktiver Standort mit regionaler Ausstrahlung und Entwicklungsmöglichkeiten.

Ideale Voraussetzungen für Konzepte mit klarer Positionierung und eigenständigem Profil.

Zielgruppen

Der Standort eignet sich für Business Lunches, Vereinsanlässe, Familienessen sowie eine regionale und generationenübergreifende Gästestruktur.

Stammgäste, Vereine und Gäste aus Nürensdorf sowie der Region sorgen für eine kontinuierliche Frequenz über den ganzen Tag.

Die Mischung aus Mittags, Nachmittags und Abendnutzung ermöglicht unterschiedliche Angebotsformen und eine stabile Auslastung.

Nürensdorf und das regionale Umfeld entwickeln sich kontinuierlich weiter.

Gäste Infrastruktur

WC-Anlagen sowie attraktive Gasträume mit hoher Aufenthaltsqualität und flexiblen Zonen im Erd- und Obergeschoss.

Besondere Chancen

Der Standort bietet die Möglichkeit, ein eigenständiges Gastronomiekonzept im Zentrum von Nürensdorf zu etablieren. Sichtbarkeit, regionale Verankerung und ein vielseitiges Gästespektrum schaffen gute Voraussetzungen für einen langfristig erfolgreichen Betrieb.

Die Infrastruktur ist modern ausgebaut und vollständig vorhanden. Küche, Kühlräume, Lager und Nebenräume bieten optimale Voraussetzungen für einen effizienten und sofort nutzbaren Betrieb.

Zukunft und Wachstum

Nürensdorf sowie das regionale Umfeld entwickeln sich kontinuierlich weiter und stärken die Nachfrage langfristig.

Event- / Zusatzmöglichkeiten

Vereinsanlässe, Familienfeiern, Business Lunches und kleinere Veranstaltungen lassen sich gut integrieren.

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 misst der Gastronomie am Standort eine hohe Bedeutung bei.

Gesucht werden wirtschaftlich tragfähige Konzepte mit klarer Positionierung und langfristiger Perspektive.

Nachhaltigkeit und Profilierung

Hier entsteht Raum für Konzepte mit Haltung.

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

Realistisches Gästevolumen

Je nach Konzept bestehen Chancen für unterschiedliche Nutzungsschwerpunkte über Mittag, am Nachmittag und am Abend.

Ein Standort mit Potenzial für Business Lunches, Vereinsleben, Familienessen und regionale Gastronomie.

Architektur und Atmosphäre

Attraktive und sichtbare Gasträume mit hoher Aufenthaltsqualität schaffen ideale Voraussetzungen für unterschiedliche Gastronomiekonzepte.

Lifтанlage, moderne WC-Anlagen sowie ein grosser Teil des Kücheninventars sind vorhanden und ermöglichen einen effizienten Betriebsstart.

Bestehendes Stammpublikum

Stammgäste, Vereine, BewohnerInnen aus Nürensdorf sowie Gäste aus der Region sorgen für eine stabile Frequenz.

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. Ziel ist eine langfristige und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

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.





«Gasthof zum Bären»

Ausschreibung
Bewerbung

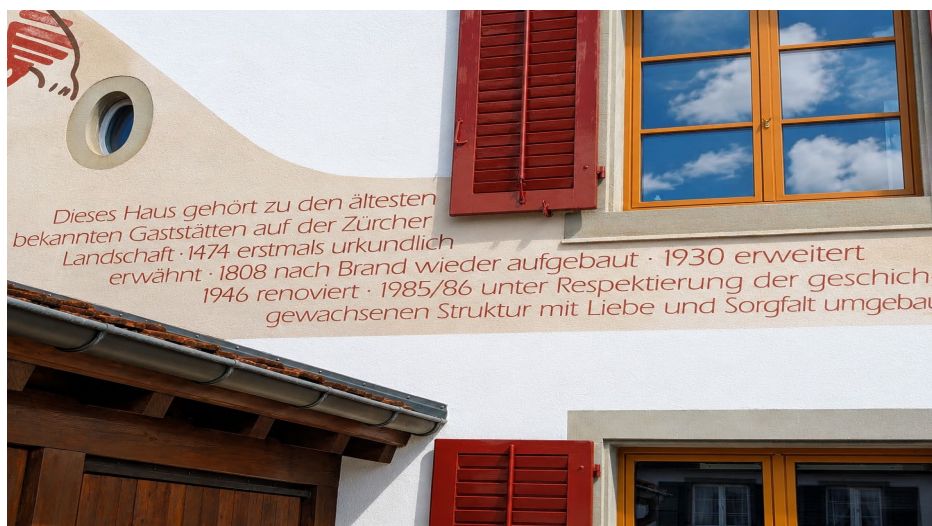
9. Bewerbungsablauf

Mit dieser Ausschreibung suchen wir eine Betreiberin oder einen Betreiber, für die Gastronomie im «Gasthof zum Bären» Nürensdorf mit unternehmerischem Denken, Professionalität und eigener Handschrift neu positioniert.

Der Standort steht für eine neue Betreiberlösung offen. Infrastruktur und Lage bilden die Grundlage für unterschiedliche wirtschaftlich tragfähige Konzepte.

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 besteht die Möglichkeit,
diesen Standort langfristig weiterzuentwickeln.**



Schritt 1 / Ausschreibung & Informationen

Versand der Unterlagen: **Juli 2026**

Fragen können bis **Ende Juli 2026** schriftlich eingereicht werden. Die gesammelten Antworten werden bis **Anfang August 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 **31. August 2026** (digital und in Papierform).

Schritt 4 / Prüfung & Vorauswahl

Bewertung der Angebote durch Eigentümerschaft und Fachplaner bis **10. September 2026**.

Schritt 5 / Präsentation der Konzepte

Persönliche Vorstellung der Konzepte vor der Eigentümerschaft und dem Auswahlgremium der Genossenschaft nach Absprache.

Schritt 6 / Entscheid und Vergabegespräche

Bekanntgabe des Entscheids **Ende September, Anfang Oktober 2026**, anschliessend Vertragsverhandlungen und Finalisierung.

Schritt 7 / Übergabe und Betriebsart

Übergabe und Start des Betriebs erfolgen in enger Abstimmung mit der Eigentümerschaft im **Oktober 2026 oder nach Vereinbarung**. Der «Gasthof zum Bären» ist ab sofort Übergabebereit, alle Anlagen sind revidiert und gewartet, das Gross- und Kleininventar kann ganz oder teilweise übernommen werden.

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 Nürensdorf.

Mietobjekt

Gastronomiefläche im **EG/OG/UG** mit ca. **418 m²** Nutzfläche. Mitbenutzung von Nebenräumen, Treppenhaus, Lift, sowie Aussenfläche. Das Mietobjekt wird im betriebsbereitem Zustand (Ist-Zustand 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 im Oktober 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 **5 Jahre** abgeschlossen, mit einer Option auf Verlängerung um weitere 5 Jahre. Nach Ablauf der verlängerten Dauer steht der Pächterin eine weitere einmalige Option auf Verlängerung der Vertragsdauer um weitere 5 Jahre zu. Der monatliche Pachtzins während der 2. Verlängerung ist vor der Ausübung der Option gegenseitig zu vereinbaren

Mietzins

Der angestrebte jährliche Basismietzins liegt im ortsüblichen und marktgerechten Rahmen. Die definitive Ausgestaltung erfolgt abhängig von Konzept, Nutzung, Investitionen und übernommenem Inventar und wird monatlich im Voraus bis zum ersten Werktag des Monats fällig.

Allfällige mietzinsfreie Monate oder Ausbauvergütungen 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.

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, soweit diese nicht bereits bestehen, 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.



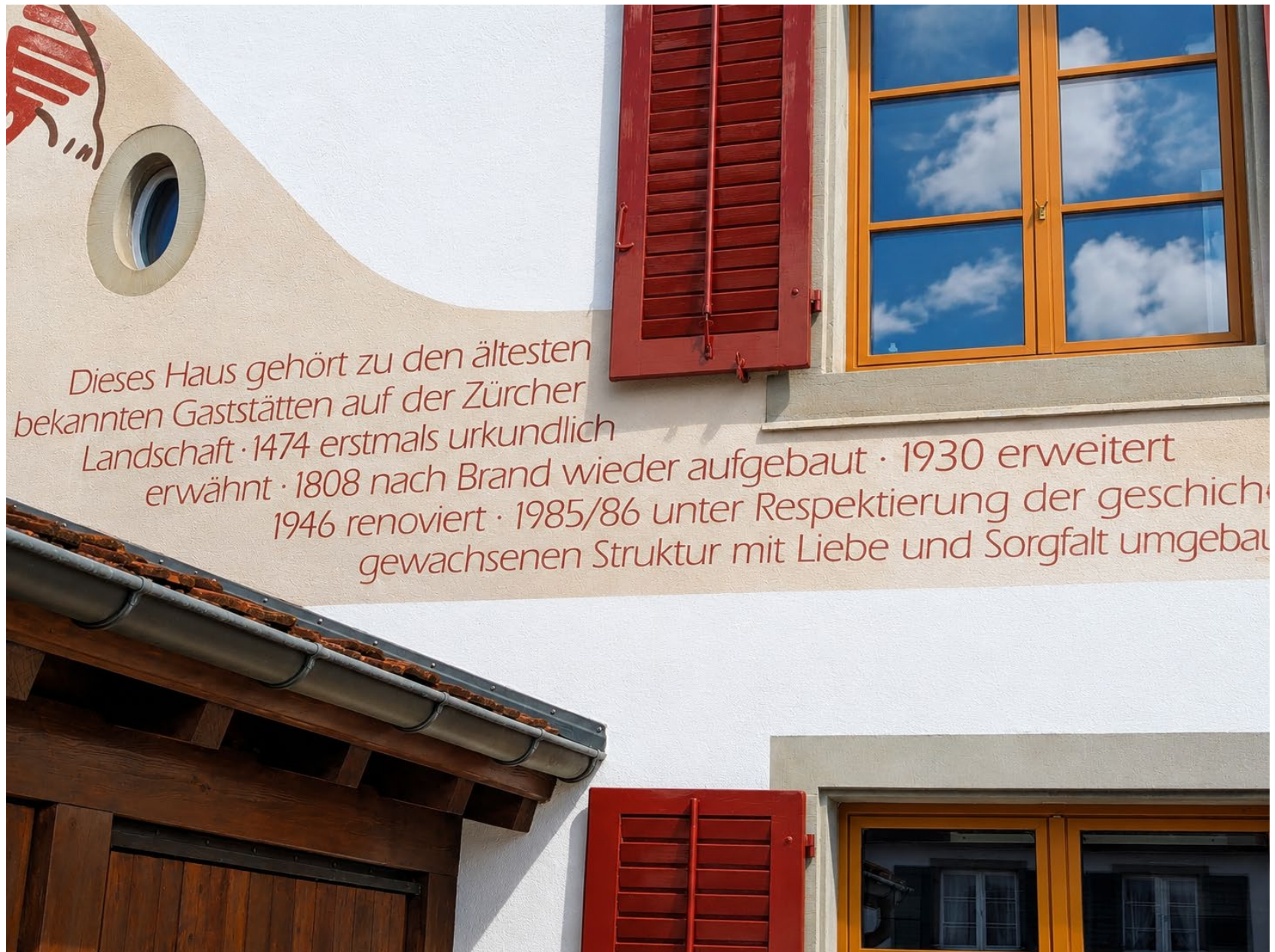


GEMASY – Planung, die funktioniert. Zukunft, die bleibt.



«Gasthof zum Bären» / CH-8309 Nürensdorf / «Ausschreibung GASTRONOMIE»









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)
- Mindestmiete ist zu offerieren (ca. chf 7'500.00-10'000.00 pro Monat)
- Nebenkosten ca. chf 2'000.00 im Monat
- 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 **Oktober 2026**.

Mietdauer

Das Mietverhältnis wird auf **5 Jahre** abgeschlossen, mit einer **Option** auf Verlängerung um weitere **5 plus 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 bis zum **(31. August 2026)** 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 Mai 2026

Beilagen und Formulare

- 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 sind funktionstüchtig und wurden laufend gewartet und Instand gestellt. Das ergänzende 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.

Die Evaluation erfolgt anhand fachlicher, betrieblicher und wirtschaftlicher Kriterien. Der Vergabeentscheid liegt ausschliesslich bei der Eigentümerschaft.