

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. Mellingerstrasse 1 in CH-5400 Baden	6
3.2. Überblick Kataster und Karte	7
4. Gastronomische Trends, Konzept und Idee für das «BONES»	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 «BONES»

Einleitung & Vision
Standort

Einleitung

1. Strategische Einordnung

Das **BONES** stärkt die Aufenthaltsqualität und Attraktivität der Liegenschaft Mellingerstrasse 1. Mitten in Baden, in einem belebten urbanen Umfeld mit hoher Besucherfrequenz, wird Gastronomie zum strategischen Hebel für Vermietbarkeit, Image und Standortmarketing.

Ein wirtschaftlich tragfähiger, modern ausgerichteter und erlebnisorientierter Betrieb entfaltet seine Wirkung weit über die reine Verpflegung hinaus. Er prägt das Quartier, zieht neue Gäste an, bindet Mieter:innen und steigert den Wert der Immobilie.

2. Vision

Das **BONES** in Baden ist ein hochwertiges, öffentlich zugängliches Steakhouse mit urbanem Flair. Rund 50 Sitzplätze, eine stilvolle Bar und ein modernes Interieur schaffen eine Atmosphäre, in der Fleischkompetenz, Grillkultur und Genuss im Mittelpunkt stehen.

Mit Take-away-Angeboten, attraktiven Aussenplätzen und digitalem Servicekomfort ist das **BONES** weit mehr als ein Restaurant: Es ist ein Ort für Begegnung, Kulinarik und Austausch – mitten in einem dynamischen Umfeld mit anspruchsvoller Kundschaft. Der Standort bietet grosses Potenzial für Gastronom:innen mit kreativen Konzepten und zukunftsorientierten Ideen.



3. Kurzbeschreibung der Standorte und Grundlagen zu den Betrieben

3.1. Mellingerstrasse 1 in CH-5400 Baden

Baden, eine traditionsreiche Stadt im Kanton Aargau, ist ein bedeutendes Zentrum für Kultur, Wirtschaft und Bildung in der Region. Die Stadt profitiert von einer hervorragenden Lage im Limmattal mit direktem Anschluss an die wichtigsten Verkehrsachsen sowie an das Bahnnetz Richtung Zürich, Bern und Basel. Mit überdurchschnittlicher Kaufkraft, international tätigen Unternehmen und einer lebendigen Innenstadt ist Baden ein attraktiver Standort für Gastronomie, Handel und Dienstleistungen.

Die **Mellingerstrasse 1** liegt am Eingang zur Badener Altstadt und zählt zu den am stärksten frequentierten Lagen der Innenstadt. Tagsüber sorgen Berufstätige, Studierende, Einkäufer:innen und Tourist:innen für eine hohe Laufkundschaft. Abends und an den Wochenenden zieht das vielfältige Kultur- und Freizeitangebot Badens ein breites Publikum in die Stadt. So entsteht eine aussergewöhnlich konstante Frequenz über den ganzen Tag hinweg – eine ideale Ausgangslage für erfolgreiche Gastronomie mit hoher Sichtbarkeit.

Das Gebäude an der **Mellingerstrasse 1** bietet moderne und flexibel nutzbare Flächen. Das öffentlich zugängliche Restaurant **BONES** im Erdgeschoss ist direkt in das Gebäude integriert und richtet sich sowohl an interne Mieter:innen als auch an externe Gäste aus der Umgebung. Die unmittelbare Nähe zur Altstadt mit ihren zahlreichen Geschäften, Kinos und Kulturangeboten verstärkt zusätzlich die Attraktivität des Standorts.

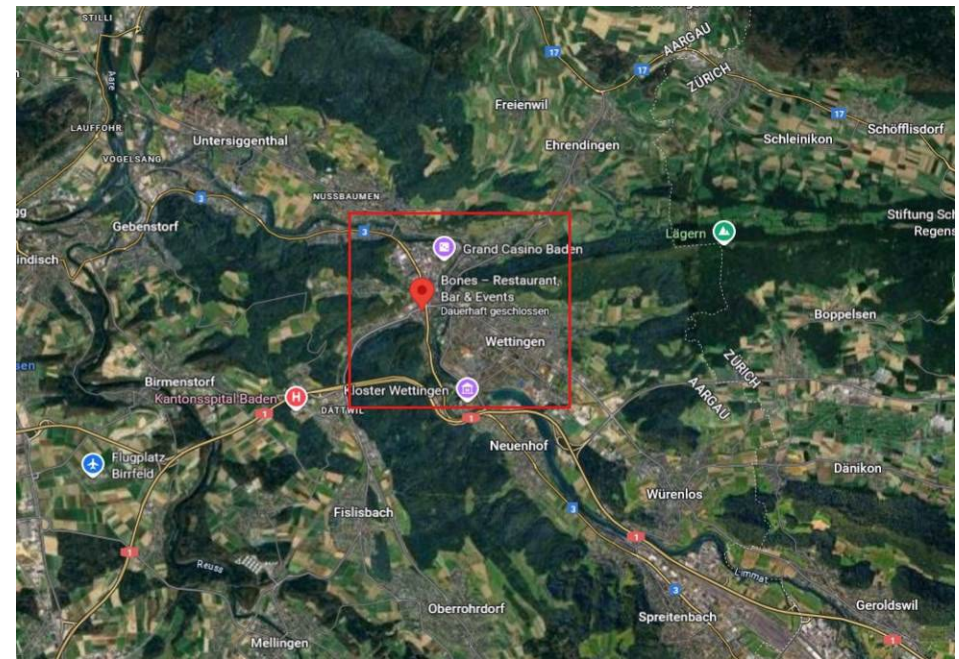
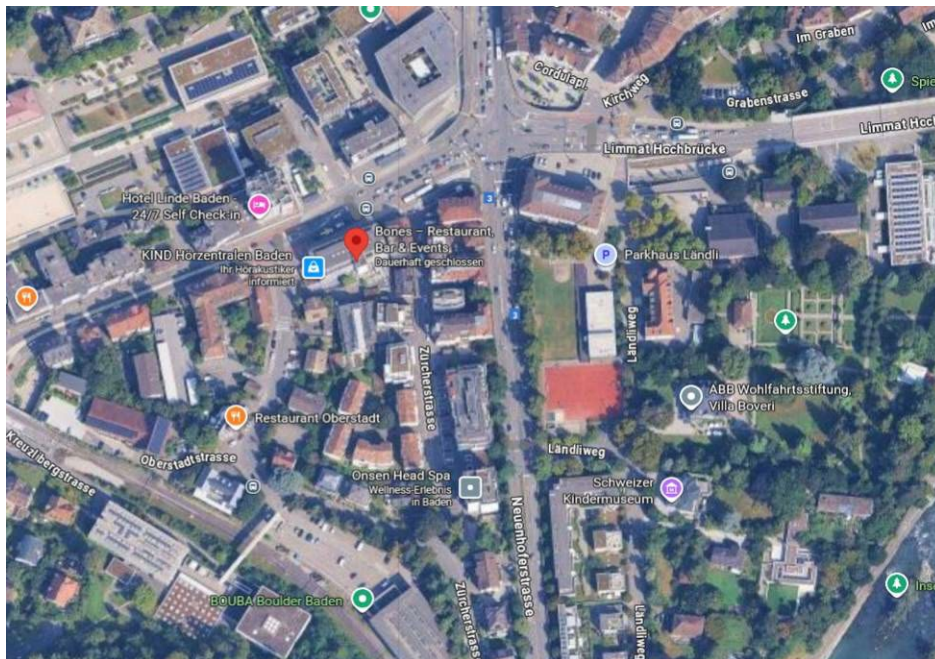
Die **Anbindung** ist ein weiterer Vorteil: Der **Bahnhof Baden** mit nationalen und internationalen Zugverbindungen sowie den **S-Bahn-Linien** nach Zürich, Aarau und Basel liegt nur wenige Gehminuten entfernt. Über die nahe gelegenen Autobahnanschlüsse ist Baden zudem in kurzer Zeit mit dem Auto aus der gesamten Region erreichbar – ein Standort, der sowohl für Pendler:innen wie auch für Auswärtige optimal zugänglich ist.

Rund um das Lokal liegen **mehrere öffentliche Parkhäuser**, die in wenigen Gehminuten erreichbar sind. Auch eine **Bushaltestation** befindet sich unmittelbar direkt vor dem Lokal. Damit ist das Restaurant **BONES** für Gäste aus allen Richtungen bequem und flexibel erreichbar. Baden entwickelt sich seit Jahren zu einer aufstrebenden Stadt mit grosser Anziehungskraft. Zahlreiche Neubauprojekte, Investitionen in Infrastruktur und Kultur sowie ein wachsendes Dienstleistungsangebot machen die Stadt zu einem dynamischen und zukunftsorientierten Standort.

Stärken des Standorts auf einen Blick:

- **Zentrale Lage** im Herzen von Baden, direkt am Eingang zur Altstadt mit hoher Sichtbarkeit und Frequenz
- **Gute Erreichbarkeit** zu Fuss sowie mit dem Auto über nahegelegene Autobahnanschlüsse
- **Hohes Potenzial an Tages- und Abendgästen** durch starkes Kultur-, Berufs- und Freizeitangebot
- **Vielfältiges Umfeld** mit Büros, Geschäften, Hotels, Kinos und Kulturinstitutionen, wachsende Wohnnutzung
- **Attraktive Rahmenbedingungen** für Gastro mit moderner Infrastruktur und starker Passanten Lage

3.2. Überblick Kataster und Karte





Restaurant & Bar «BONES»

Gastronomische Trends
Konzept & Idee

4. Gastronomische Trends, Konzept und Idee für das «**BONES**»

Das **BONES** Steakhouse & Café in Baden versteht sich als urbaner Treffpunkt für Fleischliebhaber:innen, Geniesser:innen und Gäste aus der Region. Architektur, Interieur und die authentische Grillküche schaffen ein Ambiente, das Qualität, Handwerk und Aufenthaltswert vermittelt.

Die Gastronomie steht heute vor spannenden Entwicklungen:

Flexiblere Arbeitsmodelle, neue Ernährungsgewohnheiten und digitale Lösungen eröffnen Raum für innovative Angebote. Gäste wünschen sich Vielfalt, gesunde Optionen, unkomplizierte Prozesse und Orte, die mehr sind als reine Verpflegung. Sie suchen Begegnung, Erlebnis und Identifikation.

Der **Standort Baden** bietet dafür ideale Voraussetzungen: Eine **hohe Frequenz** an Passant:innen tagsüber durch Berufstätige, Studierende und Einkäufer:innen sowie ein starkes Abend- und Wochenendpublikum dank Kultur, Freizeit und Hotellerie. Das **vielfältige Umfeld** bringt unterschiedliche Zielgruppen zusammen und schafft ein breites Potenzial für Gastronomie mit Profil.

Für Betreiber:innen bedeutet dies:

Das **BONES** ist eine attraktive Plattform, um u.a. ein markantes Steakhouse mit Zukunftsperspektive zu gestalten, mit Raum für kreative Ideen, Erlebnisgastronomie und einer klaren Positionierung in einem dynamischen Umfeld.



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.

Gerade in einem Steakhouse spielt das Thema **Handwerk und Qualität** eine zentrale Rolle. Die Herkunft des Fleisches, die Zubereitung am Grill und das kulinarische Erlebnis am Tisch werden zu Faktoren, die Identifikation und Bindung schaffen. Ein modernes Restaurant ist heute nicht nur Ort der Pause, sondern Raum für Begegnung, Genuss und Kultur.

Der **Standort Baden** bietet dafür ideale Voraussetzungen: Eine hohe Passantenfrequenz durch Berufstätige, Studierende und Tourist:innen tagsüber sowie ein starkes Abend- und Wochenendpublikum dank Kultur, Casino, Hotellerie und Freizeitangebot. So entsteht ein vielfältiges Gästeprofil, das sich für unterschiedliche Formate eignet, vom schnellen Business-Lunch über den Afterwork-Drink bis zum Dinner-Erlebnis.

Restaurants wie das **BONES** sind heute mehr als reine Verpflegungsorte, sie sind **identitätsstiftende Treffpunkte**. Innovation und Vielfalt werden zum Erfolgsfaktor: Ob klassische Steakhouse-Spezialitäten, saisonale Ergänzungen, Pop-ups oder Eventabende, das Angebot spricht verschiedene Zielgruppen an und schafft immer wieder neue Anreize.

Diese Ausschreibung bietet engagierten Gastronom:innen die Chance, ihre Ideen einzubringen und das **BONES** als starken, zukunftsorientierten Treffpunkt in Baden zu positionieren.



6. Raumprogramm

	Erdgeschoss	Sitzplätze	m ²
	Restaurant	40	145
	Bar & Lounge	10	25
	Aussenbereich	00	000

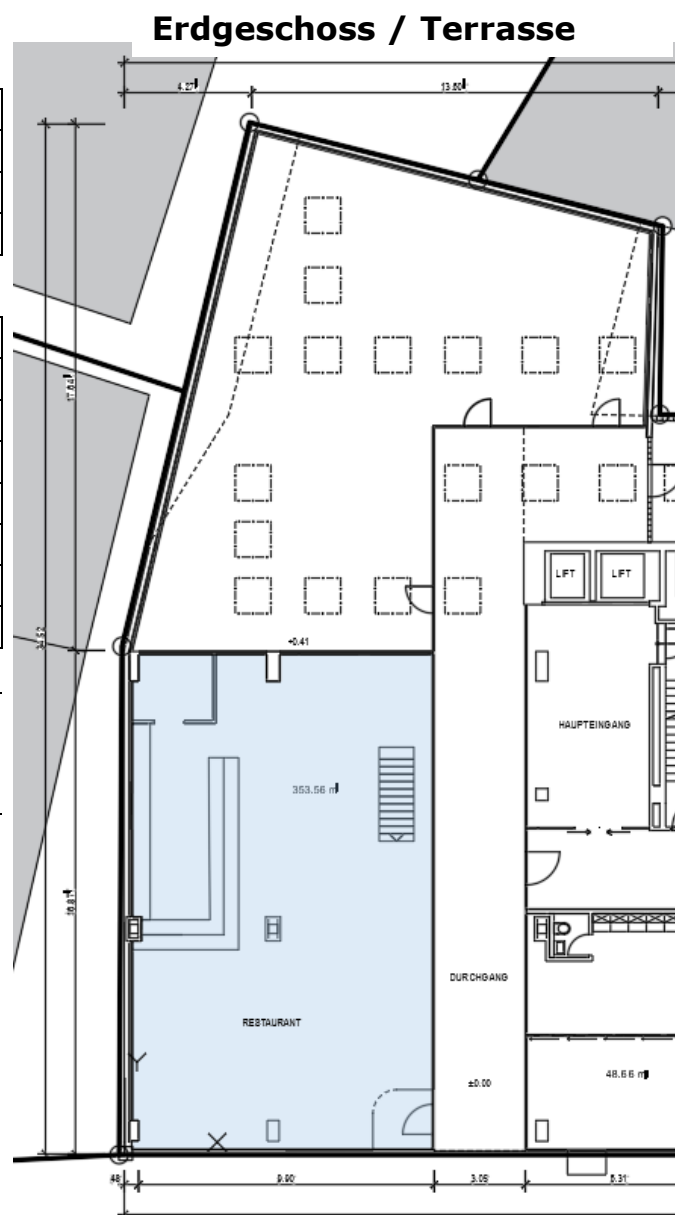
	Untergeschoss	m ²
	Küche	30
	WC Gäste	16
	WC Mitarbeitende	5
	Garderoben	10
	Nebenräume	15
	Vorräte	20
	Büro	14

Total Sitzplätze	Innen	50
Total Sitzplätze	Aussen	00
Total Gastrofläche	*	280 m²

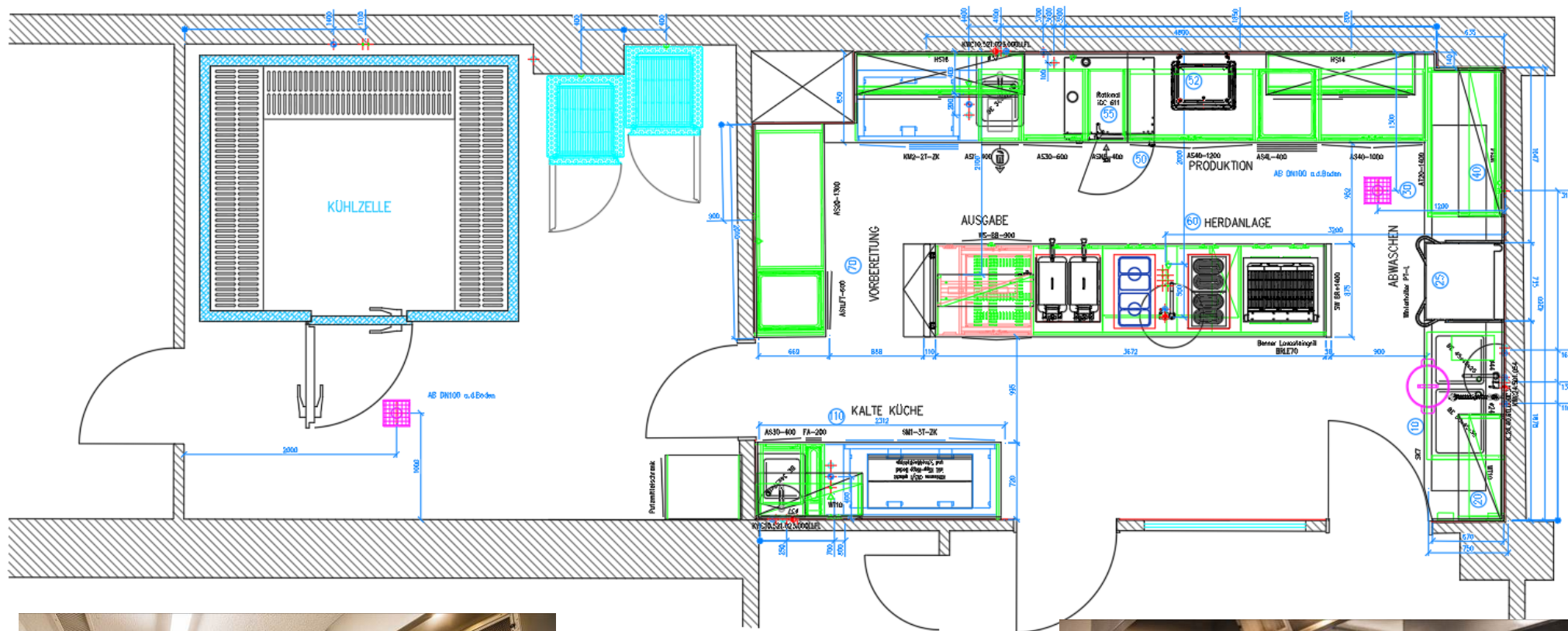
*** Ohne Aussenfläche**

Bemerkung

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



Restaurant «BONES» / CH-5400 Baden / «Ausschreibung GASTRONOMIE»



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 nicht verpflichtet, ein eingereichtes Angebot zu akzeptieren. Sie behält sich im Rahmen der geltenden Rechte ausdrücklich vor, gleiche oder ähnliche Konzept-Elemente von anderen Bewerbenden umzusetzen.

Ebenso ist sie nicht verpflichtet, eine Ablehnung zu begründen.

Die Bewerbenden tragen sämtliche Kosten für die Erstellung und Einreichung ihrer Unterlagen sowie für Besichtigungen und Präsentationen selbst. 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.

Verbindlich sind ausschliesslich die Bestimmungen des abgeschlossenen Mietvertrags.



8. Eckdaten und Fakten zum Standort

Konzepttyp (konzeptoffen)

Modernes Steakhouse mit Café- und Bar. Flexible Nutzung von Mittag bis Afterwork und Abend.

Betriebskategorie

Öffentliches Restaurant mit urbanem Flair, Steak-Kompetenz und inspirierender Küche.

Kurzbeschreibung

280 m² Gesamtfläche mit Küche im UG, stilvollem Gastraum und Nebenräume. Moderne Infrastruktur, gute Erreichbarkeit und hohe Aufenthaltsqualität.

Öffnungstage und -zeiten

Montag bis Sonntag geöffnet. Schwerpunkt auf Mittags- und Abendservice, ergänzt durch Bar- und Afterwork-Angebote.

Sitzplätze

ca. 50 Innenplätze, zur Zeit keine Aussenplätze. Flexible Raumaufteilung mit Lunch- und Meetingzonen.

Preisgestaltung

Steak- und Grillgerichte im marktgerechten Preis-Leistungs-Segment. Ergänzt durch modulare Bar-, Wein- und Take-away-Angebote.

Potential Liegenschaft

Avadis Vorsorge AG

Die Gastronomiefläche steigert die Attraktivität der Liegenschaft, fördert die Mieterbindung und wirkt als sichtbares Aushängeschild im Quartier.

Potential und Umgebung

Über **10'000** potenzielle Gäste im 15-Minuten-Radius (Büros, Hotels, Anwohnende, Pendler). Direkte Anbindung an S-Bahn, Tram und Flughafen.

Konkurrenzsituation

Vielfältiges Gastro-Angebot in Baden, jedoch klare Lücken bei Steakhouse- und Fleischspezialitäten sowie Chancen für ein unverwechselbares Profil.

Zielgruppen

Der Standort bietet eine breite und stabile Gästestruktur: Berufstätige und Geschäftsleute für verlässliche Mittagsfrequenz, Kultur- und Casinobesucher für Abendgeschäft, sowie Anwohner:innen für Kaffee, Drinks und Begegnung.

Stammkunden, Geschäftskunden über Mittag und Ausgehkundschaft am Abend sowie Flaniergäste in der Zwischenzeit prägen das Profil.

Auch Anwohner nutzen das Lokal für Kaffee, Snacks und Begegnung.

Das Quartier wird laufend ausgebaut, **neue Wohnungen entstehen** – damit sind langfristig steigende Frequenzen und zusätzliche Chancen garantiert.

Gäste Infrastruktur

WC-Anlagen im Untergeschoss, attraktive Gasträume mit hohem Komfort und verschiedenen Zonen für Gäste im Erdgeschoss.

Besondere Chancen

Der Standort Baden bietet mehr als nur Gastronomie. **BONES** wird zum Treffpunkt in der Stadt, zur Visitenkarte der Liegenschaft und zu einem lebendigen Ort für Begegnung mit Stammgästen, Geschäftskundschaft sowie Ausgehpublikum und Anwohner:innen. Damit eröffnet sich Betreiber:innen die Chance, ein starkes Profil zu entwickeln und sichtbare Spuren in Baden zu hinterlassen.

Zukunft und Wachstum

Baden befindet sich in dynamischer Entwicklung. Das Quartier rund um die Mellingerstrasse wächst, es entstehen neue Wohnungen, Büros und Dienstleistungsflächen. Damit steigen die Frequenzen kontinuierlich.

Event- / Zusatzmöglichkeiten

Firmenapéros, Seminare, Pop-up-Formate, Abendveranstaltungen sind problemlos umsetzbar und schaffen wertvolle Zusatzumsätze.

Digitale Infrastruktur

Der Betrieb ist bestens geeignet für moderne Bestell- und Zahlungssysteme. Digitale Menüboards, Vorbestellungen via App oder kontaktlose Zahlungsmethoden bieten sowohl Gästen als auch Betreiber:innen klare Effizienz- und Komfortgewinne.

Unterstützung Eigentümer

Die Eigentümerschaft sieht den Gastronomiebetrieb als wichtigen Bestandteil der Liegenschaft. Sichtbarkeit, Kommunikation im Haus und faire Rahmenbedingungen tragen dazu bei, dass die Gastronomie optimal wirken kann. So entsteht Partnerschaft auf Augenhöhe.

Nachhaltigkeit und Profilierung

Regionalität, ökologische Verantwortung und ein bewusster Umgang mit Ressourcen sind ausdrücklich erwünscht. Zugleich bietet der Standort Raum für innovative Formate und eine klare kulinarische Handschrift.

Realistisches Gästevolumen

Die Analyse zeigt ein Potenzial von **250-350** Gästen täglich zur Mittagszeit, ergänzt durch **80-150** Gäste in Randzeiten wie Znüni, Kaffee oder Afterwork. Hinzu kommt das breite Abend- und Wochenendpublikum durch Casino, Kultur und Hotellerie, sodass eine stabile und vielseitige Gästestruktur entsteht.

Architektur und Atmosphäre

Der Gastraum ist hochwertig ausgestattet, mit grosser Fensterfront, modernen Materialien und stilvoller Möblierung. Die offene Bartheke schafft Transparenz und Erlebnisqualität – ein starkes Verkaufsargument für Gäste, die Authentizität und Qualität suchen.

Bestehendes Stammpublikum

Baden verfügt über ein treues, ausgehfreudiges Publikum. Dieses sorgt für sichere Frequenz und eröffnet die Chance, das Potenzial des Standorts kontinuierlich zu entfalten.

Effizienz in der Mittagspause

Viele Gäste im Umfeld haben nur kurze Pausen. Klare Abläufe, schnelle Essensausgabe und digitale Bestellmöglichkeiten sichern einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil.

Events und Catering

Die Infrastruktur eignet sich auch für Firmenapéros, Seminare oder externe Cateringaufträge. Damit lassen sich zusätzliche Gästegruppen erschliessen.

Sichtbarkeit und Branding

Die zentrale Lage mit direkter Strassenanbindung bietet hohe Sichtbarkeit. Betreiber:innen können hier ihr Konzept und ihr Branding klar positionieren – das BONES wird zum markanten Aushängeschild in Baden.

Einfache Übergabe

Die bestehende Infrastruktur reduziert den Investitionsbedarf. Neue Betreiber können rasch starten und müssen nicht bei null beginnen.

Langfristige Perspektive

Die Eigentümerschaft strebt eine stabile und partnerschaftliche Zusammenarbeit an. Das gibt Betreiber:innen eine grosse Planungssicherheit und stärkt die Zukunftsperspektiven.

Attraktive Arbeitsplätze

Die moderne Infrastruktur und die Tages- wie Abendbetriebe schaffen gute Bedingungen für Mitarbeitende. Das erleichtert die Rekrutierung und fördert die Zufriedenheit im Team.

Zusätzliches Umsatzpotenzial

Baden ist eine lebendige Ausgeh- und Kulturstadt. Durch die Nähe zu Casino, Theatern, Kinos und Veranstaltungen ergeben sich attraktive Synergien für das **BONES**. Gäste kombinieren ihr Kulturerlebnis mit einem Dinner oder Ausklang im Steakhouse, ein ideales Umfeld, um Zusatzumsätze am Abend zu generieren.

Besondere Anlässe

Grosses Potenzial vorhanden.





Restaurant & Bar «BONES»

Ausschreibung
Bewerbung

9. Bewerbungsablauf

Mit dieser Ausschreibung suchen wir eine Betreiberin oder einen Betreiber, die das **BONES** Steakhouse in Baden mit Leidenschaft, Professionalität und eigenen Ideen neu beleben. Der Standort ist aktuell geschlossen und bietet die besondere Chance für einen **Neustart** unter neuen Vorzeichen.

Die Rahmenbedingungen sind klar, die **Möglichkeiten vielfältig**, vom gesicherten Mittagsgeschäft bis hin zu Abendservice, Catering oder Events. Der Bewerbungsprozess ist transparent und fair gestaltet. In mehreren Schritten erhalten Sie die Gelegenheit, den Betrieb kennenzulernen, Fragen zu stellen und Ihr Konzept persönlich zu präsentieren. Ziel ist es, eine langfristige Partnerschaft aufzubauen, die Gästen ein starkes Erlebnis bietet und der Eigentümerschaft nachhaltigen Mehrwert schafft.



Schritt 1 / Ausschreibung & Informationen

Versand der Unterlagen: **4. November 2025**

Fragen können bis **18. November 2025** schriftlich eingereicht werden.

Die gesammelten Antworten werden bis **21. November 2025** 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

13. Dezember 2025 (digital und in Papierform).

Schritt 4 / Prüfung & Vorauswahl

Bewertung der Angebote durch Eigentümerschaft und Fachplaner bis

30. Januar 2026.

Versand der Einladungen an Bietende, die in die engere Wahl kommen:

im Januar 2026.

Schritt 5 / Präsentation der Konzepte (save the date)

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

Schritt 6 / Entscheidung und Vergabegespräche

Bekanntgabe des Entscheids **Anfangs 2026**, anschliessend Vertragsverhandlungen und Finalisierung.

Schritt 7 / Übergabe und Betriebsstätte

Übergabe und Start des Betriebs erfolgen in enger Abstimmung mit der Eigentümerschaft.

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 Gastronomiebetrieb im Zentrum von Baden.

Mietobjekt

Gastronomiefläche im EG/UG mit ca. **280 m²** Nutzfläche. Mitbenutzung von Nebenräumen, Treppenhaus, Liften, sowie Aussenflächen und Parkplatz bei Rampe. Das Mietobjekt wird im bestehenden, betriebsbereiten Zustand 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 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 58'800.-** und wird monatlich im Voraus bis zum ersten Werktag des Monats fällig. Der Mietzins versteht sich netto, exklusive Nebenkosten und Mehrwertsteuer.

Allfällige mietzinsfreie Monate oder Ausbaugewütungen werden separat vereinbart.

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

Nebenkosten

Die Nebenkosten werden zusätzlich zum Nettomietzins erhoben. Sie umfassen sämtliche Betriebs- und Verbrauchskosten gemäss Art. 257a OR, insbesondere Heiz-, Warmwasser-, Lüftungs-, Strom-, Abwasser-, Kehrrecht-, Lift-, Hauswart-, Versicherungs- und Verwaltungskosten.

Die Nebenkosten werden **akontiert** und jährlich anhand der effektiven Kosten abgerechnet. Das monatliche Akonto beträgt voraussichtlich **CHF 570.-**

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 von **sechs Nettomieten** 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.

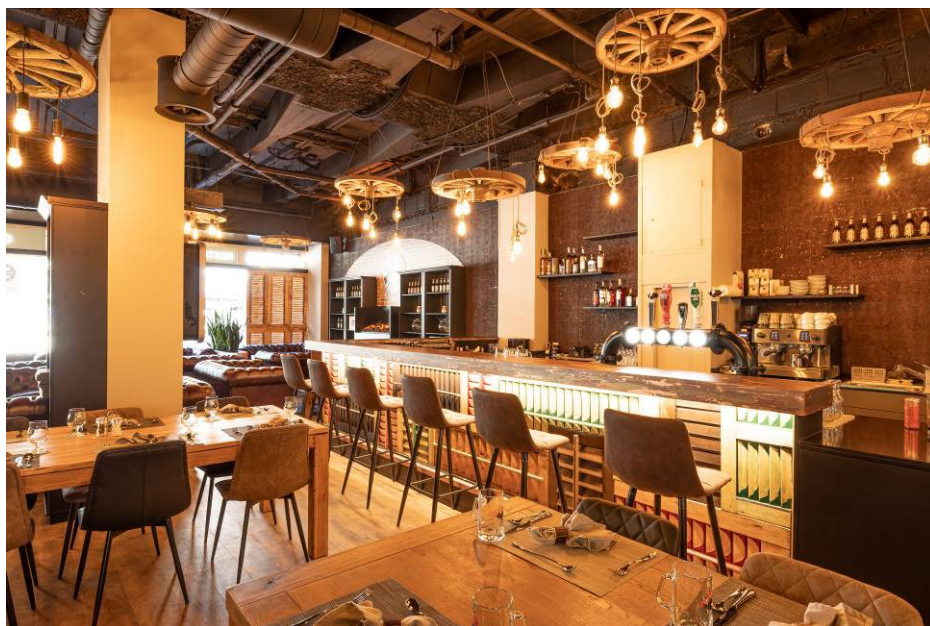
Bewilligungen

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

Rückgabe

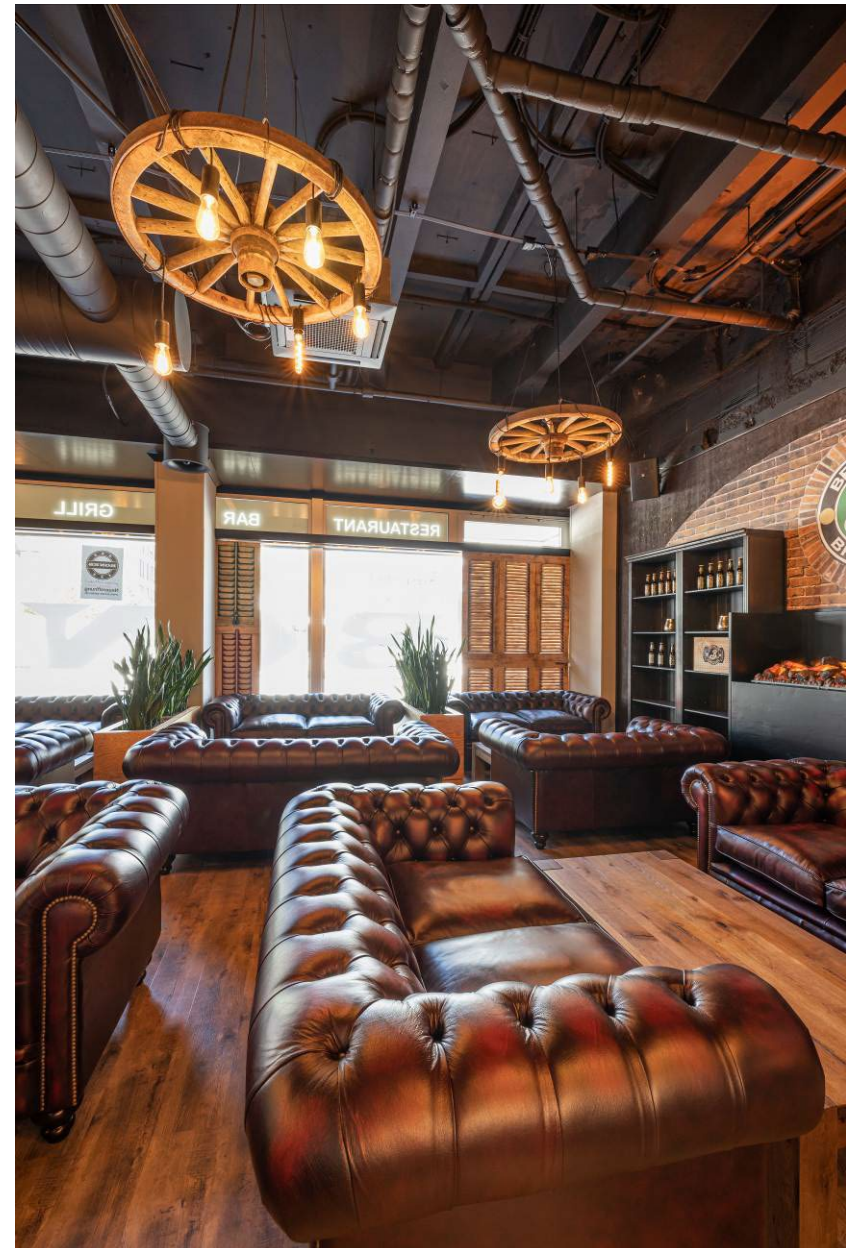
Nach Beendigung des Mietverhältnisses ist das Mietobjekt in sauberem und ordentlichem Zustand zurückzugeben; allfällige Schäden oder bauliche Änderungen sind auf Verlangen der Eigentümerschaft zu beheben.

Restaurant «BONES» / CH-5400 Baden / «Ausschreibung GASTRONOMIE»

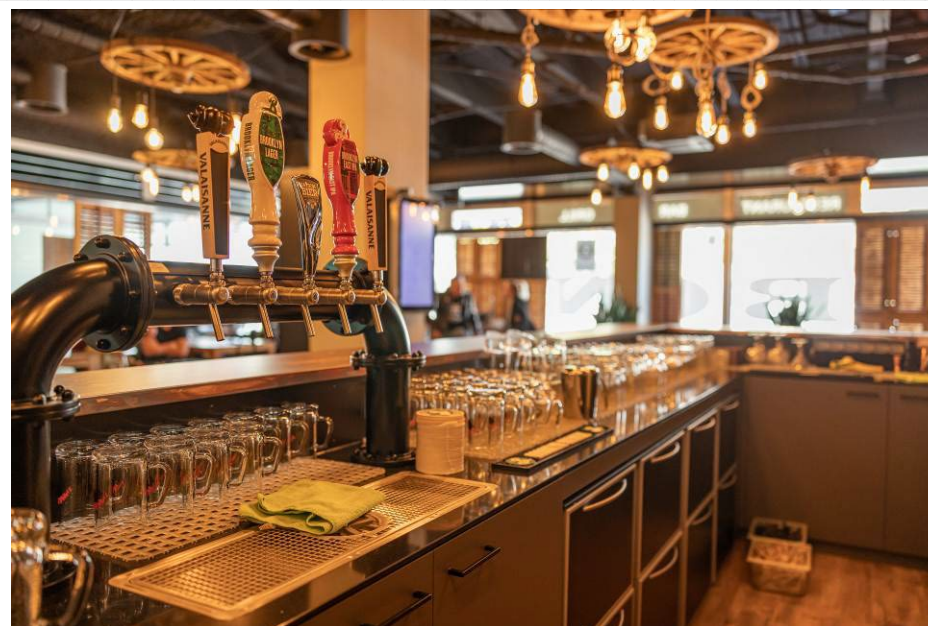




GEMASY – Planung, die funktioniert. Zukunft, die bleibt.



Restaurant «BONES» / CH-5400 Baden / «Ausschreibung GASTRONOMIE»





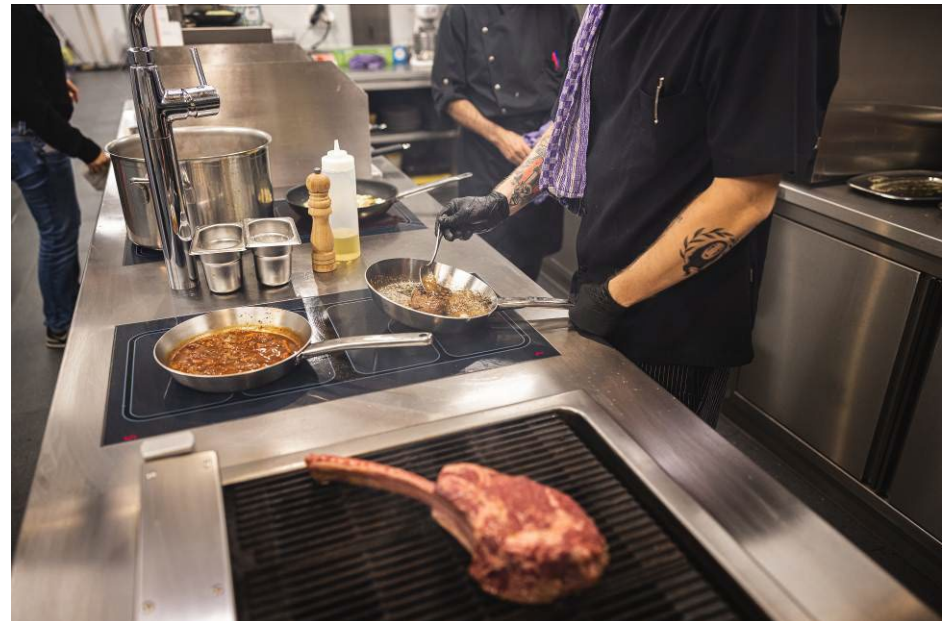
GEMASY – Planung, die funktioniert. Zukunft, die bleibt.





Restaurant «BONES» / CH-5400 Baden / «Ausschreibung GASTRONOMIE»







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 (280 m²) chf 210 pro m²
- Nebenkosten chf 25.00 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 ab **Januar 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:

• Businessplan, der Aussagen macht zu:

- Geschäftsidee, Ausrichtung
- Beschreibung des vorgesehenen Betriebskonzeptes sowie des gastronomischen Angebotes inkl. grober Preisgestaltung (Preisspannen) mit einem möglichen Wochenplan 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 Betriebsregistrauszüge
- Bonitätsnachweis
- Finanzierungsnachweis für Investitionen (falls der Wunsch einer Teil-Beteiligung der Vermieterin an den Ausbaurkosten im Sinne einer Vorfinanzierung besteht: Angebot für dieses Darlehen mit Amortisation und Verzinsung)



13. Wertung der Angebote

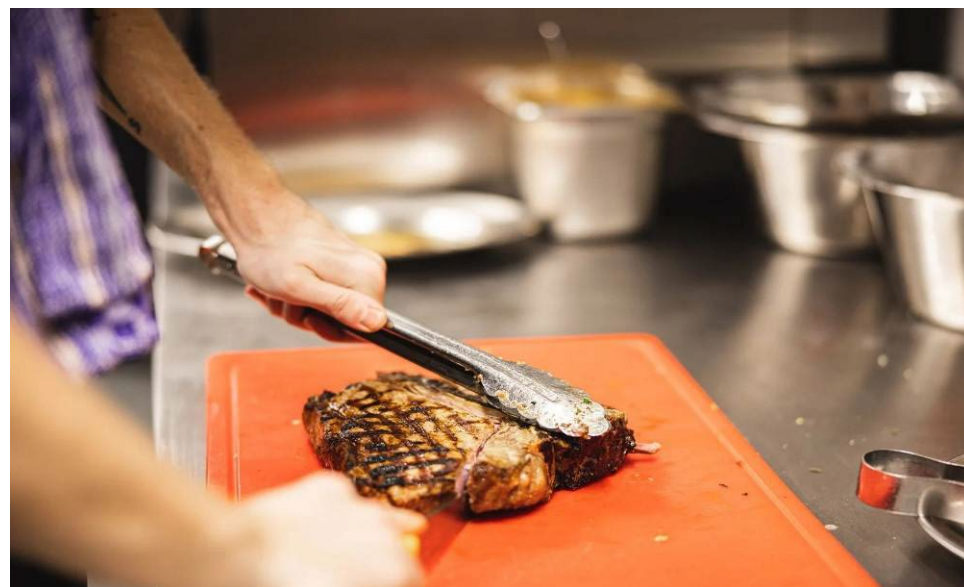
Die Vermieterin bzw. die zuständige Instanz wird die neue Mietpartei nach den folgenden Kriterien auswählen.(Reihenfolge nicht hierarchisch).

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 am (ist zu definieren)



14. Art und Form

Das vollständige Bewerbungsdossier gemäss Punkt 11 ist bis zum **(13. Dezember 2025)** 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

(Fotos von «**vollbild fotografie**» michael kunz www.vollbild.ch)

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 dem Namen **BONES** betrieben. Der Betrieb ist eingestellt; der Name wird in dieser Ausschreibung lediglich als Referenz zur Standortidentifikation verwendet.

Erstellt durch

GEMASY GmbH, Generalplanung & Gastrofachplanung, Rüeterswil

Beilagen und Anlagen

- Muster Mietvertrag, Beilage 004
- Schnittstellen Liste Unterhalt, Beilage 005
- Umsatzerwartung (leer), Beilage 001
- Planerfolgsrechnung, Beilage 002 (leer)
- Bewerbungsformular Firma, Beilage 003

Anmerkung

Die bestehende Ausstattung (Küche, exkl. Möblierung, Technik) ist betriebsbereit und kann gemäss Inventarliste übernommen werden.

Lediglich Kleininventar, ein Kassensystem sowie allfällige Investitionen in digitale Erweiterungen (etwa für ein automatisiertes Bestell- und Abrechnungssystem) wären von der künftigen Betreiberschaft neu zu beschaffen.

Das Mobiliar ist neu zu kalkulieren und soll von der neuen Betreiberschaft angeschafft werden.