



Stadt Illnau-Effretikon

JUGEND UND SPORT

# SPORTZENTRUM EFFRETIKON

## AUSSCHREIBUNGS-DOKUMENTATION

### VERMIETUNG GASTRONOMIE

#### **Kontaktperson**

Roman Imhof  
Direkt 052 354 24 10  
roman.imhof@ilef.ch

#### **Stadthaus**

Märtplatz 29  
Postfach  
8307 Effretikon

#### **Öffnungszeiten**

Mo	08.00 - 11.45	13.30 - 19.00
Di - Do	08.00 - 11.45	13.30 - 16.30
Fr	07.00 - 11.00	

Telefon 052 354 25 99  
Fax 052 354 23 23  
jugend\_sport@ilef.ch  
www.ilef.ch

## **IMPRESSUM**

Stadt Illnau-Effretikon  
Jugend und Sport  
Märtplatz 29  
Postfach  
8307 Effretikon

Telefon 052 354 25 99  
Fax 052 354 23 23  
[jugend\\_sport@ilef.ch](mailto:jugend_sport@ilef.ch)  
[www.ilef.ch](http://www.ilef.ch)

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1.</b>	<b>SPORTZENTRUM, EFFRETIKON</b> .....	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>RAHMENKONZEPT GASTRONOMIE</b> .....	<b>4</b>
2.1	SOMMERBETRIEB (MAI BIS MITTE SEPTEMBER) .....	4
2.2	WINTERBETRIEB (ENDE SEPTEMBER BIS MÄRZ) .....	5
2.3	ZWISCHENSAISON (SCHWIMMBAD UND EISLAUF GESCHLOSSEN) .....	5
2.4	CLUB-RAUM .....	5
2.5	EISHALLE .....	5
2.6	EVENTS, BANKETTE UND SITZUNGEN .....	5
2.7	TAGUNGEN UND SEMINARE .....	5
<b>3.</b>	<b>STÄRKENPROFIL</b> .....	<b>6</b>
3.1	STANDORT UND MARKT .....	6
3.2	GEBÄUDE UND INFRASTRUKTUR .....	6
3.3	WIRTSCHAFTLICHKEIT .....	6
<b>4.</b>	<b>INFRASTRUKTUR</b> .....	<b>6</b>
4.1	LIEGENSCHAFT .....	6
4.2	KLEININVENTAR .....	7
4.3	GROSSINVENTAR .....	7
4.4	CORPORATE IDENTITY .....	7
<b>5.</b>	<b>WIRTSCHAFTLICHKEIT</b> .....	<b>7</b>
5.1	FREQUENZEN SPORTZENTRUM .....	7
5.1.1	WINTER .....	7
5.1.2	SOMMER .....	8
5.1.3	KAPAZITÄTEN .....	8
5.1.4	PLANERFOLGSRECHNUNG .....	8
<b>6.</b>	<b>ECKPFEILER MIETVERTRAG</b> .....	<b>8</b>
6.1	ECKPFEILER MIETVERTRAG .....	8
6.2	MIETZINSMODELL .....	9
<b>7.</b>	<b>MIETERPROFIL</b> .....	<b>9</b>
<b>8.</b>	<b>AUSSCHREIBUNG</b> .....	<b>9</b>
8.1	VORGEHEN .....	9
<b>9.</b>	<b>EINZUREICHENDE UNTERLAGEN</b> .....	<b>9</b>
9.1	BEWERBUNG .....	9
9.2	PRÄSENTATIONEN .....	10
<b>10.</b>	<b>BEILAGEN</b> .....	<b>10</b>

## 1. SPORTZENTRUM, EFFRETIKON

Das gastronomische Angebot besteht aus einem Self-Service Restaurant mit 60 Plätzen, einem grosszügigen Aussenraum mit zirka 150 Plätzen, einer separaten Sommerbar und Kiosk sowie einem polyvalent nutzbaren Raum für Events, Sitzungen und Vereinsanlässe. Das attraktiv gestaltete Selbstbedienungsrestaurant trägt den hohen Frequenzspitzen an Sommerwochenenden Rechnung, schafft mit der Sommerbar eine entspannte Ferienatmosphäre und lässt einen reduzierten Winterbetrieb mit tiefer Kostenstruktur zu. Während den Zwischensaisonzeiten ist denkbar, den Betrieb zu schliessen.

Wichtigste Gästegruppen sind die Besucher von Schwimmbad und Eishalle (individuelle Gäste und Vereinsmitglieder). Potential besteht auch durch externe Mittagsgäste, durch Anlässe und Events sowie jüngere Besucher der Sommer-Bar an Wochenenden.

Die Vermieterin sucht per 28. April 2018 (Saisonstart 12. Mai 2018) einen qualifizierten, professionellen Gastro-Betreiber mit Erfahrung, welcher den Betrieb mit Engagement und Gespür für die unterschiedlichen Nutzer längerfristig führt. Dafür stellt sie eine gute und komplett ausgerüstete Infrastruktur zu fairen Rahmenbedingungen bereit. Denkbar wäre ebenfalls eine Führung nebst einem bereits bestehenden Betrieb mit Spitzen in den Wintermonaten respektive an Wochentagen.

Seitens Vermieterin werden folgende Kriterien als Grundlage für einen nachhaltigen Betrieb und eine erfolgreiche Führung als wichtig erachtet:

- Professioneller Gastronom im Idealfall mit Erfahrung auf Sportanlagen, Saisonbetrieb und Events
- Erfolgsausweis in der Führung eines Gastro-Betriebes
- Unternehmerisches und wirtschaftliches Knowhow
- Eventuell Nutzung Synergien mit Zweitbetrieb
- Identifikation mit dem Standort
- Sensibilität im Umgang mit den verschiedenen Sportvereinen
- Offenheit für eine gute Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung
- Solide finanzielle Grundlage

## 2. RAHMENKONZEPT GASTRONOMIE

Das Detail-Konzept Sportzentrum Effretikon wird vom Mieter bestimmt. Seitens der Vermieterin bestehen zum Rahmenkonzept folgende Vorstellungen:

### 2.1 SOMMERBETRIEB (MAI BIS MITTE SEPTEMBER)

- Auf den Schwimmbad-Betrieb abgestimmte Öffnungszeiten, ganztägig während 7 Tagen pro Woche
- Gepflegter Self-Service mit Front Cooking
- Angebote wie Wok-Gerichte, Grill, Pizza, Salatbuffet, Snack und Kioskangebot etc.
- Attraktive Sommer-Bar auf Terrasse mit interessantem Getränkeangebot
- Sommerbar während Hochsommer als abendlicher Treffpunkt
- Zielgruppen: Badegäste, Lunchgäste, abends jüngeres Publikum in der Sommer-Bar

## 2.2 WINTERBETRIEB (ENDE SEPTEMBER BIS MÄRZ)

- Ganztägige Öffnungszeiten an Wochenenden, eingeschränkte Öffnungszeiten werktags möglich
- Betrieb Self-Service an Wochenenden, resp. limitierter Betrieb an Wochentagen möglich (Option für Vollbetrieb bei guter Nachfrage)
- Gewährleistung Minimalbetrieb mit Automaten
- Zielgruppen: Gäste Eislauf, Sportler, Zuschauer Eishockeyspiele
- Betrieb Satelliten bei Eishockeyspielen

## 2.3 ZWISCHENSAISON (SCHWIMMBAD UND EISLAUF GESCHLOSSEN)

- Gastronomie-Betrieb in Kompetenz Mieter
- Option für Anlässe (Bankette und Events) auf Reservation in Kompetenz Mieter

## 2.4 CLUB-RAUM

- Nicht Bestandteil Raumprogramm Mieter
- Nutzung für Sitzungen, Seminare, Bankette etc.
- Vermietung durch Stadtverwaltung Illnau-Effretikon (über ein Reservationssystem)
- Mietgebühr gemäss Gebührenordnung (Fr. 200.- / Tag; Fr. 100.- / 1/2Tag)
- Exklusivrecht für Catering/Bewirtung zugunsten Gastronomen/Mieter
- Möglichkeit der Sportvereine für 1 Benefiz-Anlass pro Verein und Jahr auf eigene Rechnung (ohne Nutzung Raumprogramm Mieter). Dazu berechtigt sind folgende 5 Vereine: Eishockey-Club, Eiskunstlauf-Verein, Fussball-Club und Minigolf-Club

## 2.5 EISHALLE

- Im Sommer (April bis Mitte September) besteht die Möglichkeit, die Halle für Anlässe zu mieten
- Es ist keine spezielle Event-Infrastruktur vorhanden
- Im Winter steht die Halle ausschliesslich dem Eissport zu. Für einzelne Anlässe kann die Halle gemietet werden

## 2.6 EVENTS, BANKETTE UND SITZUNGEN

- Catering kleiner bis mittlere Anlässe durch Mieter Gastronomie
- Catering von grösseren Anlässen (Eishalle und Aussenraum) durch externen Caterer oder Mieter Gastronomie

## 2.7 TAGUNGEN UND SEMINARE

- Bereitstellung von Tagungs- und Seminarräumlichkeiten durch Sportzentrum (Politische Veranstaltungen, Sitzungen Vereine, Seminare etc.)
- Selbstbedienung oder Bedienung Tagungsgetränke und Kaffee
- Enge Zusammenarbeit mit Stadt Illnau-Effretikon

Die Ausschreibung für die Gastronomie Sportzentrum Effretikon geht von einem Sommerbetrieb sowie einem reduziertem Winterbetrieb aus. Die Definition des Konzeptes ist jedoch dem Mieter überlassen und muss im Rahmen der Mieterpräsentation im Detail erläutert und schriftlich abgegeben werden. Zusätzliches Umsatz- und Ergebnispotential bietet des Event- und Bankettgeschäft.

### 3. STÄRKENPROFIL

#### 3.1 STANDORT UND MARKT

- Attraktiver Sommerbetrieb mit hohen Frequenzen
- Ideale Parkplatzsituation
- Wenig lärmempfindliche Umgebung
- Goodwill Stadt und Bevölkerung
- Positiv geprägtes Image durch Sportbetrieb
- Potential für Anlässe und Events

#### 3.2 GEBÄUDE UND INFRASTRUKTUR

- Prägnantes neues Gebäude mit guter Infrastruktur Gastronomie
- Vielfältiges grosszügiges Raumangebot
- neu eingerichteter Betrieb

#### 3.3 WIRTSCHAFTLICHKEIT

- Schlanker, effizienter Betrieb
- Faire Mietkonditionen

### 4. INFRASTRUKTUR

#### 4.1 LIEGENSCHAFT

Das Sportzentrum liegt am Stadtrand zwischen Illnau und Effretikon. Es vereint vielerlei Sport- und Freizeitanlagen und genügt gehobenen sportlichen wie auch architektonischen Ansprüchen. Der Neubau im zentralen Gebäude markiert den Zugang zur Anlage und beherbergt auf der vom Terrain abgehobenen Besucherebene Restaurant, Terrasse mit Bar und polyvalenter Raum.

RAUMPROGRAMM GASTRONOMIE	M <sup>2</sup>
Self-Restaurant mit Ausgabe 60 Sitzplätze	125
Terrasse Freibad mit Barausgabe 140 - 180 Sitzplätze plus Stehplätze	292
Ausgabe Freibad / Barbetrieb	36
Küche Gastronomie inkl. Kühlräume	117
Economat	4.5
Kühlraum	4
Kühlraum Getränke	7
Tiefkühlraum	7
Anlieferung	12
Büro Gastronomie	8
Mitarbeiter Toiletten	3
Lager Gastronomie EG	68

Entsorgung Gastronomie EG	11
Abfallkühlraum EG	4
Garderoben Personal EG	11
<hr/>	
RAUMPROGRAMM CLUBRAUM (NICHT IM MIETPERIMETER)	M <sup>2</sup>
Club-Raum 55 Sitzplätze	78
Gemeinsame Gästetoiletten (Reinigung und Unterhalt durch Stadt)	42
Stuhllager Club-Raum	10
Mitarbeiter-Aufenthaltsraum (gemeinsam mit Sportzentrum)	26

#### 4.2 KLEININVENTAR

Das Kleininventar des Restaurants (Geschirr, Gesteck, und Glaswaren) wird von der Vermieterin im Rahmen der Vermietung zur Verfügung gestellt. Basis dazu bietet ein Verzeichnis über das Kleininventar. Küchen-Kleininventar, Kasse und EDV werden durch den Mieter gestellt.

#### 4.3 GROSSINVENTAR

Das Grossinventar ist im Eigentum der Vermieterin und wird dem Mieter im Rahmen des Mietvertrages zur Nutzung überlassen. Basis dazu bietet ein Verzeichnis über das Grossinventar.

#### 4.4 CORPORATE IDENTITY

Der Name der Gastronomie ‚Restaurant Sportzentrum‘, die Raumbezeichnungen, Erscheinungsbild, Corporate Identity und Corporate Design werden von der Vermieterin bestimmt und dürfen nicht verändert werden. Die Rechte für die Website sind bei der Vermieterin.

### 5. WIRTSCHAFTLICHKEIT

Die vorliegende Planerfolgsrechnung wurde nach dem Kontenrahmen für das Gastgewerbe erstellt. Die Umsätze sind exklusive Mehrwertsteuer berechnet. Die budgetierten Zahlen zeigen einen Rahmen auf und enthalten je nach definitivem Detail-Konzept und Event-Ausrichtung noch zusätzliches Umsatz- und Ergebnispotential.

Die Öffnungszeiten richten sich nach dem Betrieb des Sportzentrums und werden wie folgt festgelegt:

- 120 Tage Sommerbetrieb (Mitte Mai bis Mitte September)      ganztägig, 7 Tage pro Woche
- 140 Tage Winterbetrieb (Ende September bis Anfang März)      ganztägiger Weekendbetrieb, resp. reduzierter Wochenbetrieb
- 100 Tage Zwischensaison      kein Betrieb, Option Anlässe und Events

#### 5.1 FREQUENZEN SPORTZENTRUM

##### 5.1.1 WINTER

- Eintritte Eislauf      25'000
- Zuschauer (Matches, Begleitpersonen)      10'000
- Schulen (inkl. Eishockey-Training)      5'000
- Spitzentage      500 – 800

5.1.2 SOMMER

– Eintritte Schwimmbad	45'000
– Spitzentage	2'500

5.1.3 KAPAZITÄTEN

– Plätze innen / aussen	60 / 140 – 180	plus Stehplätze
– Öffnungstage	260	plus Option Anlässe

5.1.4 PLANERFOLGSRECHNUNG

Umsatz Sommer	120 Tage	240'000	45 000 Personen à 5.40
Umsatz Winter	140 Tage	200'000	40 000 Personen à 5.00
Umsatz Lunch Sommer Schönwetter	80 Tage	40'000	25 Personen à 20
Umsatz Treffpunkt Sommerbar	40 Tage	60'000	40 Tage à 1500
Umsatz Apéro, Bankette, Sitzungen pauschal		60'000	
Umsatz Catering Events pauschal		50'000	
Umsatz total netto		650'000	100 %
./. Warenaufwand		202'000	31 %
./. Personalaufwand inkl. Leitung		305'000	47 %
./. übriger Betriebsaufwand		45'000	7 %
Betriebsergebnis II		98'000	15 %
./. Unterhalt und Ersatz		20'000	3 %
GOP		78'000	12 %
./. Unternehmenskosten und Risikobeitrag		33'000	5 %
<b>Ergebnis vor Miete</b>		<b>45'000</b>	<b>7 %</b>

**6. ECKPFEILER MIETVERTRAG**

6.1 ECKPFEILER MIETVERTRAG

Vermieterin	Stadt Illnau-Effretikon
Mietbeginn	28. April 2018 oder nach Vereinbarung
Vertragsdauer	3- 5 Jahre mit Option für Verlängerung um weitere 3-5 Jahre
Konzept	Rahmenkonzept Mieter als integrierender Bestandteil Vertrag
Reglement Raumnutzung	integrierter Bestandteil Mietvertrag
Kleininventar	durch Vermieterin (exklusive Kücheninventar)
Investitionen Mieter	Kücheninventar Mieter zirka Fr. 30'000.- Projektkosten zirka Fr. 20'000.-
Vertrag	Standard-Mietvertrag



Die Schnittstellen zum Betrieb des Sportzentrums müssen mit dem Betriebsleiter geregelt werden.

Ansprechperson Roman Imhof, Abteilung Jugend und Sport

Snack- und Getränkeautomat

Kann vom Mieter aufgestellt werden.

## 6.2 MIETZINSMODELL

Mietkosten

Umsatzmiete 7 % mit Mindestmiete.

## 7. MIETERPROFIL

Von Seiten Vermieterin werden folgende Kriterien als Grundlage für einen nachhaltigen Betrieb und eine erfolgreiche Führung als wichtig erachtet:

- Professioneller Gastronom im Idealfall mit Erfahrung auf Sportanlage, Saisonbetrieb und Events
- Erfolgsausweis in der Führung eines Gastro-Betriebes
- Unternehmerisches und wirtschaftliches Knowhow
- Eventuell Nutzung Synergien mit Zweitbetrieb (Winterbetrieb)
- Identifikation mit dem Standort
- Sensibilität im Umgang mit den verschiedenen Sportvereinen
- Offenheit für eine gute Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung
- Solide finanzielle Grundlage

## 8. AUSSCHREIBUNG

### 8.1 VORGEHEN

Ausschreibung und Versand Dokumentation	September 2017
Besichtigung	auf Anfrage
Eingabe Offerten	30. November 2017
Vorstellung Offertsteller	13. Dezember 2017
Vorentscheid und Vertragsverhandlungen	Januar 2018
Abschluss Mietvertrag	Januar 2018
Mietbeginn	28. April 2018
Betriebsbeginn	12. Mai 2018

## 9. EINZUREICHENDE UNTERLAGEN

### 9.1 BEWERBUNG

- Angaben Trägerschaft und Führung
  - Besitzverhältnisse
  - Leitung Restaurant
  - Stellvertretung
  - Personalbestand
  - Lehrlingswesen

- Konzept Betrieb
  - Allgemeines Konzept (Self-service Restaurant, Kiosk, Bar, Bankette, Events, Catering)
  - Sommerkonzept
  - Winterkonzept
  - Öffnungszeiten
  - Angebot
  - Preisniveau
  - Umgang mit Spitzenfrequenzen
  - Umgang mit besucherschwachen Tagen
- Marketing
- Wirtschaftlichkeit
  - Budget Betrieb
  - Stellungnahme zu Mietvertrag und Mietzins
- Nachweis Finanzierung
  - Ausgefüllte Selbstdeklaration
  - Liquiditätsnachweis

Die Unterlagen sind bis am 30. November 2017 (Eingang Poststempel nicht massgebend) in einem verschlossenen Kuvert mit dem Vermerk „Gastronomie Sportzentrum“ einzureichen an Stadtverwaltung Illnau-Effretikon, Jugend und Sport, Postfach, 8307 Effretikon.

## 9.2 PRÄSENTATIONEN

Bewerber, welche zu einer Präsentation eingeladen werden, müssen dabei nachfolgende Punkte aufzeigen:

- Vorstellung Firma und Schlüsselpersonen des Teams
- Vorstellung Betriebskonzept
- Darlegung Wirtschaftlichkeitsrechnungen
- Aktueller Auszug aus dem Strafregister und Betreibungsregister
- Handlungsfähigkeitszeugnis

Die Bewerbungsgespräche finden am 13. Dezember 2017 im Stadthaus in Effretikon statt. Das Gespräch dauert maximal 45 Minuten.

## 10. BEILAGEN

- Selbstdeklaration
- Grundriss Restaurant
- Inventar (Stand September 2013)
- Gebührenreglement

Effretikon, 12. September 2017