

Restaurant Löwen

Dorfstrasse 22 | 8630 Rüti

Mietdokumentation

ab 1. April 2020



Kontakt

Gastroconsult AG
Reto M. Grohmann

Vizedirektor | Unternehmensberater
Dipl. Hotelier-Restaurateur HF / SHL

044 377 54 47
reto.grohmann@gastroconsult.ch

Datum

15. November 2019

Objekt Nr. intern

4591.81 grre

Gastroconsult AG

Tel. +41 44 377 54 47 · Fax +41 44 377 55 40 · zuerich@gastroconsult.ch · www.gastroconsult.ch

Mitglied TREUHAND | SUISSE

Inhaltsverzeichnis

Lage Standort	3
Makrolage	3
Mikrolage	3
Eigentümerin	4
Bisheriges Konzept	4
Zukünftiges Konzept Kundschaft	4
Öffnungszeiten Betriebsferien	4
Anforderungsprofil	4
Raumbeschrieb	5
Verbindungswege	5
Zustand der Räumlichkeiten	6
Investitionen	6
Berechnung des wirtschaftlich tragbaren Mietzinses Berechnungsgrundlagen	6
Vertragskonditionen	7
Vorgehen bei Interesse Einsenden folgender Bewerbungsunterlagen	9
Auswahlkriterien	9
Kontaktadresse für Interessenten	10
Rechtliches	10
Objektfotos	11

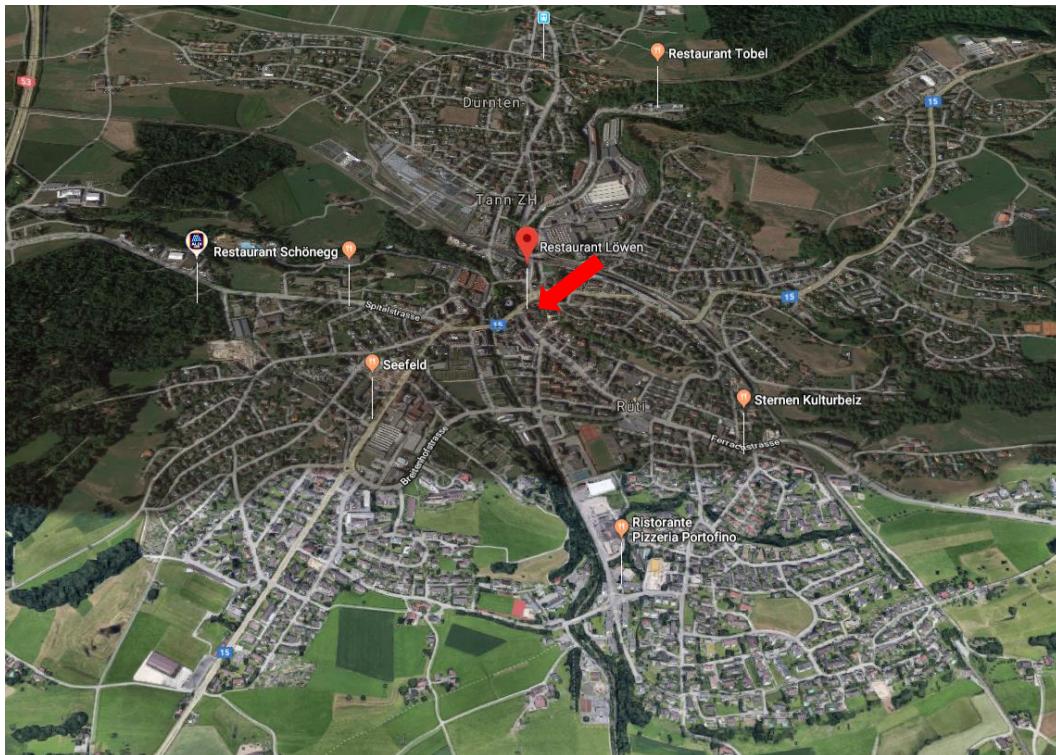
Lage | Standort

Makrolage



Quelle: www.google.ch/maps

Mikrolage



Quelle: www.google.ch/maps

Eigentümerin

Die Räumlichkeiten des Restaurants Löwen, sowie der im Haus befindliche Gemeindesaal ist im Besitz der politischen Gemeinde Rüti ZH.

Bisheriges Konzept

Das bisherige Konzept der jetzigen Mieter muss nicht übernommen werden. Die Vormieter waren, bis und mit März 2020, 8 Jahre Mieter vom Restaurant Löwen.

Zukünftiges Konzept | Kundenschaft

Seitens Vermieterin ist ein zeitgemäßes gut-bürgerliches Konzept mit frischen Produkten gewünscht, bei dem viel Herzblut dahinter steht. Da es bereits genügend Pizzerien in Rüti gibt will die Vermieterin keine zusätzliche Konkurrenz schaffen. Der Löwen soll ein Treffpunkt für die Dorfbevölkerung sowie Einwohner der umliegenden Gemeinden sein.

Die Verwaltung des Gemeindesaals wird durch die Gemeinde organisiert. Der Löwen wird jeweils als möglicher Caterer erwähnt. Natürlich hat der Mieter des Löwens auch die Möglichkeit den Gemeindesaal für Veranstaltungen zuzumieten.

Öffnungszeiten | Betriebsferien

Die Öffnungszeiten können von dem neuen Mieter selbst, auf wirtschaftlicher Basis und je nach Konzept, in Absprache mit der Eigentümerin bestimmt werden. Möglichst regelmässige Öffnungszeiten sind von der Eigentümerschaft erwünscht. Es wäre schön, wenn an den Montagen der Gemeindeversammlungen der Betrieb geöffnet wäre.

Anforderungsprofil

- Gastronomiefachleute mit entsprechendem Leistungsausweis
- Erfahrung mit Betrieben ähnlicher Grösse
- präsenter Gastgeber, Identifikationsfigur
- überdurchschnittliches Qualitätsbewusstsein
- Innovationsgeist, Kenntnis von Branchentrends
- kommunikativ, gastfreundlich
- stabile finanzielle Verhältnisse

Raumbeschrieb

UG	Gästetoiletten Treppenhaus Getränkekeller Diverse Lager Economat Weinkeller Kühlzelle Tiefkühlzelle Technik Heizung Osmoseanlage Waschmaschine Tumbler Anlieferung Treppe direkt in die Küche Personenlift Warenlift	
EG	Haupteingang Treppenhaus Restaurant Buffet mit Kühlschubladen Gläserspülmaschine Grosse Küche Tagesfrigor Geschirrspülmaschine Personenlift Warenlift	ca. 60-80 Sitzplätze
1. OG	Gemeindesaal mit separatem Eingang welcher nicht zum Mietobjekt dazu gehört. Kleine Terrasse	ca. 220 Sitzplätze
2. OG	Caspar Honegger Stube Sitzungszimmer Kleines Office Personenlift Warenlift Mitarbeitertoilette Mitarbeitergarderobe	16 Sitzplätze ca. 8 Sitzplätze
3. OG	Diverse Mietwohnungen welche nicht zum Restaurant Mietobjekt dazu gehören.	
Umschwung	Terrasse möglich mit oder Gästeparkplätze Garagenbox	ca. 20 Sitzplätzen 3 1

Verbindungswege

Die Verbindungswege können für eine gastronomische Nutzung als gut betrachtet werden.

Zustand der Räumlichkeiten

In den letzten Jahren wurden etliche Renovationsarbeiten vorgenommen und die Eigentümerin investiert regelmässig in dieses historische Gebäude. Die Gästeräume sind in einem sehr guten Zustand, sauber und gepflegt.

Die maschinellen Einrichtungen und Einbauten entsprechen den heutigen betrieblichen und behördlichen Anforderungen.

Investitionen

Seitens Eigentümerin sind auf die Übergabe hin keine grossen Instandsetzungs- und Auffrischungsarbeiten geplant.

Das Objekt wird ausgebaut vermietet. Folgende Infrastruktur ist vorhanden und wird der Mietpartei zur Verfügung gestellt:

- Küche und Buffeteinbauten
- Heizung, Lüftung, Kälteanlagen, Elektroverteilung
- Gäste und Personaltoiletten
- Miet- Grossinventar (detaillierte Auflistung ausstehend)
 - Innenmobiliar | Tische | Stühle
 - Herd | Ofen | Steamer | Holdomat | Mikrowelle | Lips
 - Geschirr- und Gläserspülmaschine
 - Küchengeschirr | GN's | Küchenutensilien
 - Kaffeemaschine | Kasse
 - Leuchten

Für die Mietpartei fallen folgende Investitionen an:

- Konzeptspezifische Geräte, Dekoration und Einrichtungen
- Kauf- Kleininventar (detaillierte Auflistung ausstehend)
 - Mobiliar Gartenterrasse
 - Steckerfertige Küchengeräte
 - Table Top
 - Wäsche | Vorhänge
 - Dekorative Elemente
 - etc.

Berechnung des wirtschaftlich tragbaren Mietzinses | Berechnungsgrundlagen

- Wir rechnen mit rund 240 Betriebstagen für die Restauration
- Wir rechnen mit einer à-la-carte Sitzplatzkapazität von rund 70 Innensitzplätzen und rund 25 Aussensitzplätze (Gartenwirtschaft)
- Die Kostenstruktur (Waren- und Personalkosten) des Branchenspiegels GastroSuisse sind zu unterschreiten

Vertragskonditionen

Namensgebung	Der Name des Restaurants wird durch die Vermieterin vorgegeben.
Betriebsführung	Die Vermieterin legt Wert auf eine persönliche Betriebsführung.
Mietvertrag	Offizielle Mietvertragsvorlage Version 2019 von GastroSuisse.
Mietbeginn	Die Betriebsübergabe ist auf den 1. April 2020 vorgesehen.
Mietvertragsdauer	Ausgeschrieben wird ein befristeter Mietvertrag für 5 Jahre mit 2 echten Optionen à je 5 Jahre. (5 + 5 + 5)
Kündigungsfrist	<p>Der Mietvertrag endet nach der Mietvertragsdauer automatisch, d.h. ohne schriftliche Kündigung.</p> <p>Setzen die Parteien nach diesem Zeitpunkt das anfänglich befristete Mietverhältnis stillschweigend fort, so gilt es als unbefristet und kann unter Einhaltung der Kündigungsmodalitäten (inkl. Kündigungsfristen und -termine) gekündigt werden. Die Kündigungsfrist beträgt 6 Monate.</p>
Mietzins	<p>Der Mietzins beträgt CHF 3'250, exkl. Nebenkosten, pro Monat, inkl. Mietinventar.</p> <p>Miete und allfällige Akontozahlungen der Betriebskosten sind auf den Monatsersten fällig und monatlich im Voraus zahlbar.</p> <p>Die garantierte Mindestmiete wird indexiert und kann nicht unterschritten werden.</p>
Heiz- und Nebenkosten	<p>Die vereinbarten Nebenkosten gehen vollumfänglich zu Lasten des Mieters. Akonto pro Monat CHF 500.</p> <p>Die Nebenkosten beinhalten: Heizkosten, Allgemeinstrom, Wasser-/Abwassergebühren, Gewerbe Kehrichtgebühren, Verwaltungshonorar.</p> <p>Die Heizkosten beinhalten: Bedienung Heizung, Pumpen-/Brennerstrom, Kaminfeger, Service Heizung, Boilerentkalkung (Anteil)</p>

Kauf- Kleininventar	<p>Käufliche Übernahme des Kleininventars obligatorisch. Offizielle Schätzung liegt noch nicht vor.</p> <p>Das so genannte Klein- Kaufinventar sowie die mieterseitigen Investitionen ins Grossinventar sind nicht Eigentum der Vermieterin. Beschaffung, Ersatz und Unterhalt sind Sache der Mietpartei. Die von der Mietpartei getätigten Investitionen sind innerhalb der vereinbarten bzw. effektiven Vertragsdauer zu amortisieren. Es erfolgt auch bei vorzeitiger Vertragsbeendigung keine Auszahlung eines allfälligen Restwerts seitens Vermieterin. Die Vermieterin kann bei Vertragsende den kompletten Rückbau allen Grossinventars, das sich im Eigentum der Mietpartei befindet oder sachenrechtlich der Vermieterin anfiel, auf deren Kosten anweisen.</p>
Kleiner Unterhalt laufende Kosten	<p>Der Mieter ist verpflichtet, Reparatur- und Unterhaltsarbeiten der den Vertrag umfassenden Fläche sowie des mit dem Mietobjekt verbundenen Miet- und Grossinventars zu leisten.</p> <p>Die Vermieterin übernimmt die Kosten, welche den Betrag von CHF 1'000.00 (exkl. MwSt.) pro Fall übersteigen.</p>
Lieferverträge	Keine bestehenden Lieferverträge seitens Vermieterin.
Serviceverträge	Für die Revisionen der Lift-, Wasseraufbereitungs-, Lüftungs-, Küchen- und Kälteanlagen schliesst die Vermieterin Revisionsabonnemente bzw. Unterhaltsverträge mit den Lieferfirmen ab, für deren Kosten der Mieter aufzukommen hat. Sollten sich dabei grössere Reparaturarbeiten als notwendig erweisen, erteilt die Vermieterin den Auftrag und kommt in diesem Fall auch für die Kosten im Rahmen der Unterhaltsregelung auf.
Sicherheiten	Als Sicherstellung für die Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen hinterlegt die Mietpartei drei Monatsmieten auf ein verzinsliches Mieterkautionssparkonto bei der Hausbank der Vermieterin, gemäss den Bestimmungen von Art. 257e OR.
MwSt.	Das Mietverhältnis ist zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht der Mehrwertsteuer unterstellt.
Untermiete	Das Objekt darf weder untervermietet noch an einen Dritten übertragen werden.

Vorgehen bei Interesse | Einsenden folgender Bewerbungsunterlagen

- 1. Phase: Termin bei Gastroconsult, Interview mit Unternehmensberater
 - Lebenslauf
 - Konzept für die Weiterführung
 - Angebot, Preise, Öffnungszeiten, Mitarbeiter, Chef vor Ort
- 2. Phase: Termin im Restaurant, Besichtigung, evtl. Interview mit der Eigentümerin
 - Finanznachweis (Bankgarantie) CHF 80'000.-
 - Auszug Betreibungsregister
 - Auszug Strafregister

Auswahlkriterien

Die Vermieterin wird die neue Mietpartei gemäss den folgenden Kriterien auswählen (in ungefährer Reigenfolge der Gewichtung)

- Eignung von Konzept, Gestaltung und Angebot
- Persönliche Betriebsführung
- Vollständigkeit der Bewerbungsunterlagen
- Erfahrung mit ähnlichen Betrieben
- Realistische Einschätzung des Umsatzpotenzials
- Bonität
- Einschätzung der Zusammenarbeit
- Ruf als Arbeitgeber und Branchenruf

Kontaktadresse für Interessenten

Gastroconsult AG
Reto M. Grohmann

Vizedirektor | Unternehmensberater

044 377 54 47 | reto.grohmann@gastroconsult.ch

Nachdem wir alle eingegangenen Bewerbungen geprüft haben, werden wir Sie gerne kontaktieren. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Rechtliches

- Die Vermieterin ist nicht verpflichtet, ein erhaltenes Angebot zu akzeptieren und behält sich im Rahmen der geltenden Rechte vor, gleiche, vergleichbare oder ähnliche Konzepte von anderen Bewerber/innen umzusetzen
- Die Vermieterin ist nicht verpflichtet, die Ablehnung eines Angebotes zu begründen
- Die Vermieterin behält sich vor, ohne Angabe von Gründen das Evaluationsverfahren oder den Zeitplan jederzeit zu ergänzen, zu ändern oder zu beenden
- Jede/r Bewerber/in übernimmt alle anfallenden Kosten, Aufwendungen und Verbindlichkeiten, die für die Erstellung seiner/ihrer Bewerbung entstehen
- Provisions- oder Goodwillzahlungen sind ausgeschlossen.
- Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten und Angaben in dieser Dokumentation wird keine Gewährleistung übernommen

Objektfotos



Gaststube links



Gaststube rechts



Honegger Stube



Buffet



Gästetoiletten





Kalte Küche



Warmer Küche



Abwaschoffice



Gemeindesaal



Gemeindesaal bestuhlt

Wir erleichtern Ihren Alltag.

Dank Nähe und Kompetenz erleichtern wir
Ihren Alltag. Mit unserer langjährigen Erfahrung
in Treuhand, Steuern, Prüfung und Beratung
unterstützen wir Ihren Erfolg. **Das macht uns**
seit 1921 zur Nummer 1 in der Schweiz für
Restauration und Hotellerie.