

Restaurant Furtbächli

Wehntalerstrasse 202 | 8105 Regensdorf

ab 1. Oktober 2023
oder nach Vereinbarung

Mietdokumentation



Kontakt

Gastroconsult AG
Mirco Held

Unternehmensberater
BSc Betriebsökonomie FH
Dipl. Hotelier-Restaurateur

044 377 54 47
Mirco.held@gastroconsult.ch

Datum

25. Februar 2022

Objekt Nr. intern

4726.81 hemi

Gastroconsult AG

044 377 54 47 • zuerich@gastroconsult.ch • www.gastroconsult.ch

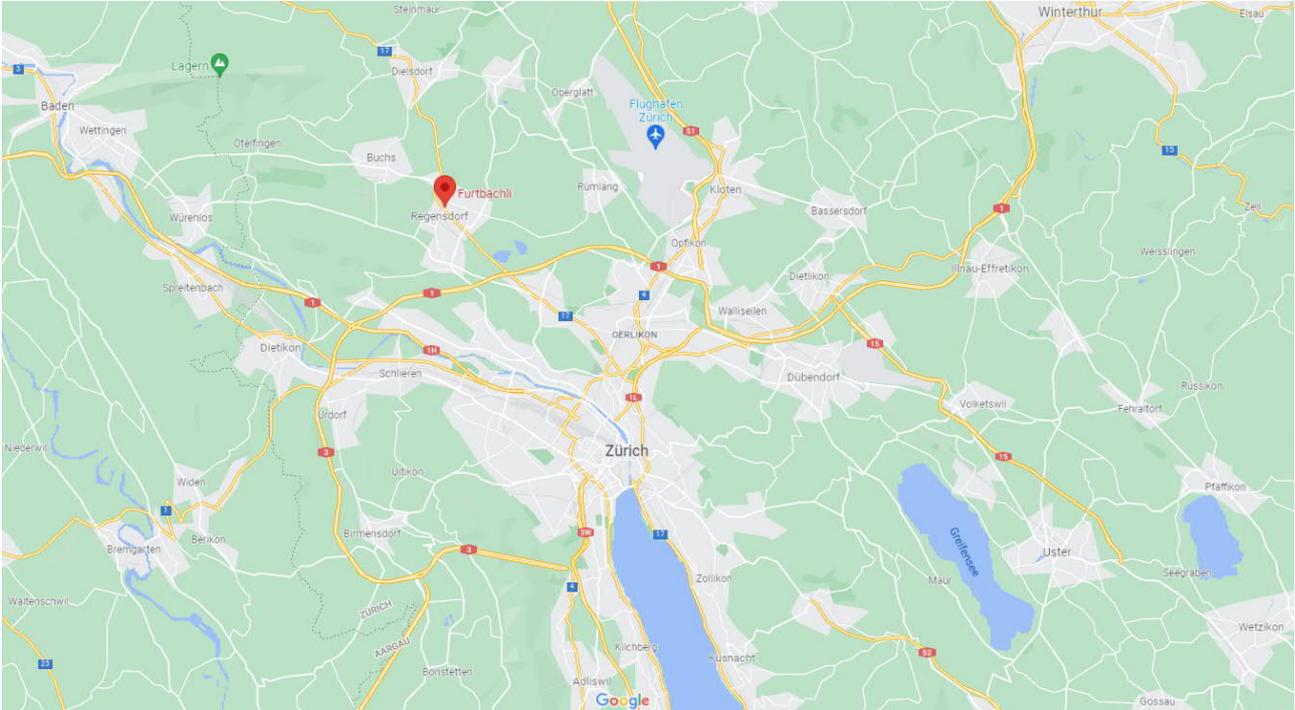
Mitglied TREUHAND | SUISSE

Inhaltsverzeichnis

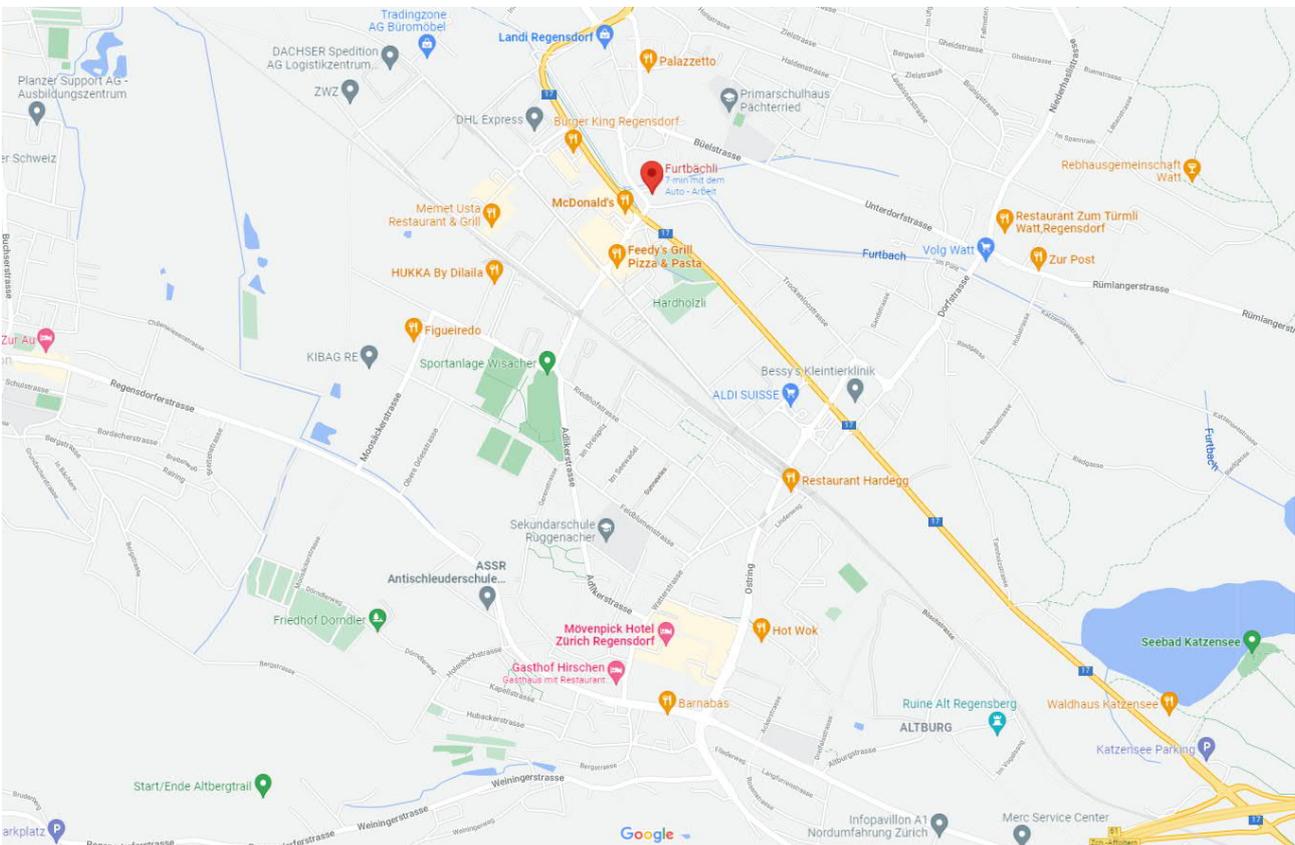
Lage Standort	3
Makrolage	3
Mikrolage	3
Eigentümerin	4
Bisheriges Konzept	4
Raumbeschrieb	7
Zukünftiges Konzept Kundschaft	8
Öffnungszeiten Betriebsferien	8
Zustand der Räumlichkeiten	8
Investitionen	9
Berechnung des wirtschaftlich tragbaren Mietzinses Berechnungsgrundlagen	9
Vertragskonditionen	10
Anforderungsprofil	12
Auswahlkriterien	12
Vorgehen bei Interesse Einsenden folgender Bewerbungsunterlagen	13
Kontaktadresse für Interessenten	13
Rechtliches	13
Objektfotos	14
Grundrisse	17

Lage | Standort

Makrolage



Mikrolage



Eigentümerin

Das Restaurant Furtbächli ist im Privatbesitz von Frau Gabriela Thoma-Knecht. Die Immobilie befindet sich seit langer Zeit im Familienbesitz.

Bisheriges Konzept

Das bisherige Restaurant Konzept muss nicht vollumfänglich übernommen werden, hat aber gut gepasst und wirtschaftlich funktioniert.

Herr und Frau Meier möchten nach 33 Jahren ihren wohlverdienten Ruhestand antreten.

Gaststube

Die neue, helle Gaststube ist Treffpunkt für einen leichten Mittagslunch oder ein gemütliches Abendessen. Die Mittagmenüs sind beliebt, preiswert und von hoher Qualität. In diesem Ambiente begegnet sich ein bunter Gäste-Mix. Von Jung bis Alt, Handwerker und Geschäftsleute, Einheimische und Auswertige, Vereine und Jasser und alle fühlen sich wohl!

Speiserestaurant

Das gepflegte und ruhige Ambiente, gepaart mit kulinarischen Genüssen lädt zum Verweilen ein. Ob Geschäftsessen, private Feier oder romantisches Tête à Tête alles wird zur Gaumenfreude. Das unabhängig davon ob Sie ein Châteaubriand bestellen oder Lust auf eine Bratwurst mit Röstli haben. Alles wird für Sie mit viel Liebe zubereitet.

Furtbach-Stübli

Wünschen Sie es festlich empfehlen wir Ihnen das klimatisierte Furtbach-Stübli, unseren kleinen, aber feinen Bankettsaal für 35 bis 40 Personen. Dieser eignet sich speziell für Geburtstagsfeiern, Tauffesten und Geschäftsessen aller Art.

Terrasse

Was wäre ein lauer Sommerabend ohne Gartenterrasse? Im Furtbächli geniessen Sie die warmen Tage von ihrer schönsten Seite, sprich: angenehm im Schatten – dank grossem Sonnendach. Da bleibt auch bei einem kurzen Regenschauer die gute Laune erhalten.

Rägi-Bar

Die Rägi-Bar ist eine Institution im Furttal! Hier beginnt der Feierabend! Mit einem gemütlichen Apéro lassen Sie den Tag ausklingen bevor es zum Nachtessen übergeht. Oder Sie gönnen sich nach einem gelungenen Abend im Freundeskreis noch ein Glas feinen Wein oder einen erlesenen Whisky. Geöffnet ab 17.00 Uhr

Smokers Lounge

Das Refugium für Genussmenschen. Hier erwarten Sie erlesene, im Humidor bei idealer Luftfeuchtigkeit von 68-74 % gelagerte, Zigarrensorten. In Verbindung mit einer Empfehlung aus unserer «Genusskarte» wird das Rauchen zum Ereignis.

Seminarräumlichkeit (Carnotzet)

Im Furtbächli steht Ihnen ein Seminarraum für ca. 15 Personen mit moderner Infrastruktur zur Verfügung.

Bankette

In unseren Bankettmenüvorschlägen haben wir für Sie eine Auswahl an beliebten Gerichten zusammengestellt. Sie können Ihr Wunschmenü individuell kombinieren und zusammenstellen. Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung gerne behilflich. Wir stellen die Menükarten gerne auch nach Wunsch mit dem individuell-gewählten Menüs zusammen – auch für Kinder. Falls Sie eine passende Tischdekoration wünschen bestellen wir für Sie gerne die passenden Blumen oder Arrangements. Den Richtpreis können Sie selbst bestimmen.

Meetings & Seminare

Im Furtbächli wird Ihr Event, Seminar oder Ihre Vereinsversammlung zum Erfolg. Ihnen steht ein Seminarraum mit moderner Infrastruktur sowie auf Wunsch weitere Räumlichkeiten zur Verfügung. Dank der zentralen Lage – nur wenige Minuten von der Autobahn A1 entfernt – ist das Furtbächli aus allen Richtungen, ohne stressige sowie kostspielige Parkplatzsuche, gut erreichbar. Unser Küchenchef und sein Team sorgen für den kulinarischen Genuss nach Ihren Wünschen.

Angebot «All Inclusive» CHF 90.00 pro Person (mind. 7 max. 15 Teilnehmer):

- Mineralwasser à discrétion
- Znüni mit Kaffee und Gipfeli
- Mittagessen 3-Gang-Menu
- Zvieri Kaffee und frische Früchten
- Infrastruktur (Beamer, OHP, Flipchart)
- Raummiete
- Gratis Parkplätze
- Alkoholische Getränke werden nach Aufwand berechnet

Angebot Miete «Carnozet» (max. 15 Personen)*: ganzer Tag CHF 100.00, halber Tag CHF 60.00

* Inkl. WLAN, Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand und Flipchart; ohne Getränke und Verpflegung. Bei Abendveranstaltungen gelten die Halbtagesansätze.

Quelle: www.furtbaechli.ch

Parkplätze

Es stehen 15 oberirdische Parkplätze beim Haus zur Verfügung, ergänzt von 17 Tiefgaragenplätzen sowie 6, von der Gemeinde zugemietete, Plätze für Mitarbeitende.

Bushaltestelle

Eine Bushaltestelle befindet sich direkt vor dem Restaurant.

Raumbeschrieb

UG	■ Kellerabgang innen		
	■ Mitarbeitergarderoben		2
	■ Mitarbeitertoilette Dusche	je	1
	■ Reinigungsmittelraum		
	■ Lingerie		
	■ Carnotzet mit Gästetoilette mit separatem Eingang	Plätze	8
	■ Heizungsraum Boiler Gebäudetechnik		2
	■ Diverse Lagerräume		
	■ Tiefkühl- und Kühlraum		
	■ Warenlift		1
	■ Tiefgarage	Plätze	17
	■ interner Zugang von Tiefgarage zum Restaurant		
	■ Lagerraum für Mobiliar im Haus 200 mit Lift erreichbar		1
<hr/>			
EG	■ Eingang Windfang		
	■ Fumoir	Plätze	8
	■ Gaststube	Plätze	45
	■ Speiserestaurant	Plätze	45
	■ Furtbach-Stübli	Plätze	40
	■ Bar	Plätze	18
	■ Buffet		
	■ Küche Kühlzellen		
	■ Büro		
	■ Warenlift		
	■ Lieferanteneingang Entsorgung		1
■ Gästetoiletten inkl. 1 IV Toilette	Einheiten	7	
■ Abgang Tiefgarage			
<hr/>			
Obergeschoss	■ Mietwohnungen gehören nicht zum Mietobjekt		
<hr/>			
Dachgeschoss	■ Estrich gehört nicht zum Mietobjekt		
<hr/>			
Aussen	■ Terrasse Beschattung	Plätze	44
	■ Parkplätze beim Haus	Plätze	15
Bemerkungen	■ Die Bar sowie die Küche werden auf die Neuvermietung neu gestaltet.		

Zukünftiges Konzept | Kundschaft

Ein Ort des Verweilens – die Quelle für Genuss im Zürcher Furttal.

Seitens Vermieterin ist ein zeitgemässes gutbürgerliches Konzept mit saisonal frischen Produkten gewünscht, bei dem viel Herzblut dahintersteht. Aus dem Restaurant Furtbächli soll weder eine Pizzeria noch ein asiatisches Restaurant werden. Es soll weiter währschafte Gerichte geben und für Einheimische sowie auch für Tagesbesucher eine Gaststube sein. Die Preise sollen vernünftig sein.

Öffnungszeiten | Betriebsferien

Die Öffnungstage können von dem neuen Mieter selbst bestimmt werden.

Der Betrieb war stets 364 Tage im Jahr geöffnet. Lediglich ein Tag war das Restaurant geschlossen.

Zustand der Räumlichkeiten

In den letzten Jahren wurde der Unterhalt stetig ausgeführt. Die Gästeräume sind in einem 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. **Die Küche und die Bar werden bis zur Neuvermietung allerdings komplett erneuert.**

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

- Küche und Buffeteinbauten
- Heizung, Lüftung, Kälteanlagen, Elektroverteilung
- Gästetoiletten
- Miet- resp. Grossinventar (detaillierte Auflistung ausstehend)
 - Innenmobiliar
 - Herd | Ofen | Steamer | Salamander
 - Leuchten
 - Geschirr- und Gläserpülmaschine

Für die Mietpartei fallen folgende Investitionen an:

- Konzeptspezifische Geräte, Dekoration und Einrichtungen
- Kauf- Kleininventar (detaillierte Auflistung ausstehend)
 - Aussenmobiliar
 - Stecker fertige Küchengeräte
 - Table Top
 - Wäsche | Vorhänge
 - Dekorative Elemente
 - Kaffeemaschine | Kasse
 - etc.

Berechnung des wirtschaftlich tragbaren Mietzinses | Berechnungsgrundlagen

- Wir rechnen mit rund 260 Betriebstagen für die Restauration
- Wir rechnen mit einer à-la-carte Sitzplatzkapazität von rund 148 Innensitzplätzen und rund 44 Aussensitzplätze (Terrasse)
- Um nachhaltig erfolgreich zu sein ist die Kostenstruktur (Waren- und Personalkosten) des Branchenspiegels GastroSuisse sind zu unterschreiten

Vertragskonditionen

Namensgebung	Der Name des Hauses wird grundsätzlich 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. Oktober 2023 vorgesehen.
Mietvertragsdauer	Ausgeschrieben wird ein befristeter Mietvertrag für 5 Jahre mit 2 Optionen à 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 12 Monate.</p>
Mietzins	<p>Der Mietzins für das Restaurant beträgt pro Monat CHF 16'000 exkl. Nebenkosten aber inkl. Restaurant mit Terrasse, Parkplätze und Mietinventar.</p> <p>Falls gewünscht kann die Wirtewohnung dazu gemietet werden.</p> <p>Miete und allfällige Akontozahlungen der Nebenkosten sind auf den Monatsersten fällig und monatlich im Voraus zahlbar.</p> <p>Die Festmiete wird indexiert.</p>
Heiz- und Nebenkosten	<p>Die im Mietvertrag vereinbarten Nebenkosten gehen zu Lasten des Mieters, inkl. der Gärtner- und Winterdienstarbeiten.</p> <p>Die Nebenkosten beinhalten: Heizkosten, Allgemeinstrom, Wasser- und Abwassergebühren, Serviceabonnemente, Gewerbe Kehrichtgrundgebühren, Verwaltungshonorar.</p> <p>Die Kehrichtabfuhr/Containerwägung ist direkt beim Kehrichtentsorgungsunternehmer anzumelden</p>

Die Heizkosten beinhalten: Heizmaterial, Bedienung Heizung, Pumpen- und Brennerstrom, Kaminfeger, Service Heizung, Warmwasseraufbereitung, Boilerentkalkung.

Kauf- Kleininventar

Käufliche Übernahme des Kleininventars obligatorisch. Die Schätzung ist noch ausstehend.

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.

Kleiner Unterhalt | laufende Kosten

Der Mieter ist verpflichtet, Reparatur- und Unterhaltsarbeiten der den Vertrag umfassenden Fläche sowie des mit dem Mietobjekt verbundenen Miet- und Grossinventars zu leisten.

Die Vermieterin übernimmt die Kosten, welche den Betrag von CHF 500 (exkl. MwSt. und Anfahrtsgebühren) pro Fall übersteigen.

Lieferverträge

Es besteht kein Liefervertrag. Die Rückvergütung geht zu Gunsten des Mieters.

Serviceverträge

Apparate und Maschinen wie Kühlanlagen, Lüftungsanlagen, Speise- und Warenlifts sowie Feuerlöschgeräte und Alarmanlagen usw. sind periodisch von den Lieferfirmen oder anderen anerkannten Fachleuten auf Kosten des Mieters revidieren zu lassen.

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.

Bei Betriebsübergabe werden Übergabeservice auf den Maschinen, Apparaten und Einbauten gemacht.

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 der Mehrwertsteuer unterstellt.
Untermiete	Das Objekt darf weder untervermietet noch an einen Dritten übertragen werden.

Anforderungsprofil

- Gastronomiefachleute mit entsprechendem Leistungsausweis
- Gut-bürgerliches Schweizer Konzept
- Erfahrung mit Betrieben ähnlicher Grösse
- präsender Gastgeber, Identifikationsfigur
- überdurchschnittliches Qualitätsbewusstsein
- Innovationsgeist, Kenntnis von Branchentrends
- kommunikativ, gastfreundlich
- stabile finanzielle Verhältnisse

Auswahlkriterien

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

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

Vorgehen bei Interesse | Einsenden folgender Bewerbungsunterlagen

1. Phase	Lesen der Mietdokumentation . Einreichung der Bewerbung bestehend aus <ul style="list-style-type: none">• Lebenslauf• Grobkonzept für die Weiterführung mit Angebot, Preise, Öffnungszeiten, Mitarbeiter, Chef vor Ort
2. Phase	Vorstellungstermin beim Berater der Gastroconsult AG in Zürich.
3. Phase	Objektbesichtigung mit einem Vertreter der Vermieterschaft.
4. Phase	Nachreichen folgender Unterlagen <ul style="list-style-type: none">• Finanznachweis CHF 80'000.-• Betreibungsregisterauszug• Strafregisterauszug
5. Phase	Vorstellungstermin bei der Vermieterschaft
6. Phase	Entscheid der Vermieterschaft

Kontaktadresse für Interessenten

Gastroconsult AG | Mirco Held

044 377 54 47 | mirco.held@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 anderem 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



Carnotzet | Sitzungszimmer



Carnotzet | Sitzungszimmer



Fumoir



Terrasse



Gaststube



Gaststube



Speiserestaurant



Speiserestaurant



Stübli



Stübli



Gästetoiletten



Aussenansicht | Parkplätze



Tiefgarage



Weinkeller



Getränkeller



Küche | wird noch komplett erneuert



Buffet | wird teilweise noch erneuert

Grundrisse



Untergeschoss

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.

