

Projekt **Neubau Hallenbad, Dübendorf**

Dokument **Kurzbericht: Analyse und Ideen zukünftige Gastronomie**



Auftraggeber **Markus Schietsch Architekten GmbH**

Phase **Vorstudie**

Inhalt **Analyse und Empfehlung zukünftige Gastronomie in Freizeitanlage**

Dateiname **Kurzbericht Gastro HBD - 201016.docm**

Autor
HPMISTELI
WIR SCHAFFEN GASTRO-WELTEN

Ersteller **Peter Zemp, Hans Peter Misteli, Adrian Zaugg**

Erstellungsdatum **24.09.2020**

Index Datum **28.09.2020 | 16.10.2020**

Inhaltsverzeichnis

Seite 2

1.	Einleitung	3
1.1	Ausgangslage	3
1.2	Auftrag	3
1.3	Dokumente	3
1.4	Ablauf Projekt - Termine	3
2.	Analyse Infrastruktur «Dübi-Beach»	4
2.1	Generelles	4
2.2	Infrastruktur IST	4
2.3	Sanierung	4
2.4	Kosten (+/- 10%)	5
3.	Konzeptidee und Infrastruktur im Hallenbad	6
3.1	Generelles	6
3.2	Szenarien	6
3.3	Infrastruktur im Hallenbad	6
3.4	Kosten (+/- 20%)	7
4.	Schlussfolgerung	9
4.1	Umfeld, Markt	9
4.2	«Bistro und Beach-Bar»	9
4.3	Betreiberform	9
4.4	Investitionen	9
4.5	Empfehlung	10
5.	Weitere Schritte	11

1. Einleitung

1.1 Ausgangslage

Auf dem Areal des Freibades soll künftig ein Hallenbad mit entsprechender Infrastruktur realisiert werden. Die bestehenden alten Gebäude werden ersetzt. Das Gebäude in welchem sich die Gastronomie «Dübi-Beach» befindet, bleibt bestehen.

1.2 Auftrag

Die Firma HPMISTELI & PARTNER AG wurde beauftragt eine Entscheidungsgrundlage zu erarbeiten, welche die nachfolgend aufgeführten Fragen beantwortet:

- Welche Investitionen stehen in der «Dübi-Beach» mittelfristig an und was kosten diese?
- Welche Gastronomie ist als Minimalanforderung im neuen Hallenbad notwendig, welche Infrastruktur benötigt es dazu und mit welchen Investitionen ist dies verbunden?
- Welche Gastronomie-Varianten sind im Zusammenhang mit der gesamten Freizeitanlage (Hallen- und Freibad) denkbar, um die Bedürfnisse der Badegäste abzudecken und den Betrieb wirtschaftlich führen zu können?
- Fazit / Empfehlung:
 - Welcher Gastronomietyp hat an diesem Standort die besten Chancen?
 - Welche Betreiberform eignet sich am besten für diese Betriebstypen?
 - Welches Szenario ist mit welchen Kosten verbunden?

1.3 Dokumente

- «Mizu» Erläuterungsbericht
- «Mizu» Panels
- Plangrundlagen «Dübi-Beach»

1.4 Ablauf Projekt - Termine

- Initialisierung Videokonferenz mit Architekten und Baumanagement 15.09.20
- Besichtigung und Bestandesaufnahme 17.09.20
- Besprechen Aufgabenstellung mit Peter Diggelmann 17.09.20
- Feedback erste Kenntnisse Wo 39
- Abgabe Kurzbericht Wo 39/40
- Weitere Schritte pendent

2. Analyse Infrastruktur «Dübi-Beach»

2.1 Generelles

2.1.1 Verortung

Für Badegäste ist der Standort des heutigen Gastrobetriebes neben der Kinderanlage am Bach optimal. Für Spontankäufe beim Betreten oder Verlassen der Anlage ist die Lage abseits vom Eingang hingegen eher ungünstig. Externe Restaurationsgäste können nur bedingt angesprochen werden.

2.2 Infrastruktur IST

2.2.1 Gasträume

Die Gasträume machen soweit einen guten Eindruck. Anordnung der beiden Räume ist im Zusammenhang mit der Selbstbedienungsanlage nicht logisch. Aussagen zum Mobiliar können keine gemacht werden, da die Gastronomie bei der Bestandsaufnahme nicht in Betrieb war.

2.2.2 Ausgabe

Die Selbstbedienungsanlage ist unübersichtlich, versperrt den Zugang in den 2. Gastraum und ist mittelfristig so nicht ideal nutzbar (Gästefluss, Warenpräsentation).

2.2.3 Küche, Spüle

Die Küche macht einen sehr gepflegten Eindruck. Sie ist funktional eingerichtet aber eher zu klein. Der Übergang zur Ausgabe kann optimiert werden. Der Boden ist an verschiedenen Stellen defekt (Risse) und muss saniert werden. Die Haubenmaschine in der Spüle muss kurzfristig (altershalber) ersetzt werden.

2.2.4 Lager

Lager im UG sind trotz sehr niedriger Raumhöhe in Ordnung. Die gewerbliche Kälte ist soweit in Ordnung. Mittelfristig ist mit keinen grösseren Investitionen zu rechnen

2.2.5 Hygieneanforderungen

Ausser der defekte Boden macht die gesamte Anlage einen sehr sauberen und gepflegten Eindruck. Die Hygieneanforderungen an «unrein und rein» können eingehalten werden.

2.3 Sanierung

Küche, Spüle und Lager sind soweit in Ordnung. Es ist mittelfristig jedoch mit Ersatzinvestitionen zu rechnen. Die gesamte Selbstbedienungsanlage muss neu konzipiert und ersetzt werden.

Der Zustand der Bausubstanz und der Haustechnik wird durch das Baumanagement beurteilt.

2.4 Kosten (+/- 10%)

Bei den Investitionen «neue Selbstbedienung» ist alles neuwertig geschätzt. Je nach Planung können unter Umständen Teile der bestehenden Infrastruktur übernommen werden.

Kurz-, mittelfristig muss mit folgenden Investitionen gerechnet werden:

▪ Sanierung Küchenboden, Gebäude, Haustechnik		anderes Gewerk
▪ Neue Selbstbedienungsanlage	CHF	150'000
▪ Ersatz Haubenspülmaschine, kurzfristig	CHF	15'000
▪ Ersatz Kochherd, mittelfristig	CHF	50'000
▪ Mobiliar		anderes Gewerk
▪ Gewerbliche Kälte	CHF	0
TOTAL Investitionen	CHF	215'000

2.4.1 Nicht gerechnete Positionen

- Kleininventar:
Kaffeemaschinen, Automaten, Kasse, Küchenuntensilien, Table top usw.
werden durch den Betreiber angeschafft
- Haustechnik, Bau:
HLKSE, Boden

3. Konzeptidee und Infrastruktur im Hallenbad

3.1 Generelles

3.1.1 Verortung

Die neue Hallenbad-Gastronomie wird idealerweise direkt angrenzend an den Ein- und Ausgangsbereich des Hallenbades platziert. Potenzielle Gäste, welche nur das Restaurant besuchen wollen, sollten dies mit möglichst wenig Hindernissen tun können (Zusatzgeschäft).

3.1.2 Anforderung an die Gastronomie

Die Gastronomie sollte ganzjährig, an allen Öffnungstagen der Freizeitanlage geöffnet haben und mindestens heisse und kalte Getränke, Backwaren, Kioskartikel sowie warme und kalte Snacks anbieten.

3.1.3 Synergien

Der Betrieb zwischen der Freizeitanlage und der Gastronomie sollte möglichst zahlreiche nutzbare Synergien generieren.

3.2 Szenarien

Unter Berücksichtigung der aktuellen Situation mit der «Dübi-Beach» sind für uns die beiden folgenden Szenarien vorstellbar:

- Szenario 1:
Die Dübi-Beach bleibt bestehen und wird gemäss Abs. 2.3. und 2.4. saniert. Im Neubau Hallenbad entsteht ein «Kiosk-Café»
- Szenario 2:
Im Neubau Hallenbad entsteht ein Restaurant.
Das Gebäude mit der Dübi-Beach wird zurückgebaut

3.2.1 Szenario 1: zwei Gastronomiebetriebe

- «Dübi-Beach»
Beibehalten der bisherigen Betriebsform inklusive Gastronomiebetreiber. Sanieren der Infrastruktur
- «Kiosk-Café» im Hallenbad
Wie der Name andeutet, ist es ein Kiosk mit Kaffeebar, in welchem nebst den bekannten Kioskartikeln, feine Kaffeespezialitäten, Fruchtsäfte, süsse und salzige Backwaren sowie warme und kalte Snacks angeboten werden.

3.2.2 Szenario 2: «Bistro»

Im Neubau entsteht eine neue, ganzjährig zur Verfügung stehende Gastronomie. Die beiden, im Szenario 1 beschriebenen Gastronomietypen werden zusammengeführt. Das heisst, die Selfbuffets mit Bar und Kiosk werden kombiniert und das Angebot an warmen und kalten Speisen bis zum Kioskartikel können je nach Saison und Gästebedürfnisse flexibel angepasst werden.

3.2.3 Fazit

Mit Ausnahme der ca. 30 Hochfrequenztage in der Saison, ist der Markt in der Freizeitanlage für zwei Gastronomiebetriebe zu klein. Entsprechend gering sind mögliche Erfolgsaussichten für potenzielle Betreiber. Synergien im persönlichen wie auch im infrastrukturellen können nicht genutzt werden.

3.3 Infrastruktur im Hallenbad

3.3.1 Szenario 1: «Kiosk-Café»

Folgende Infrastruktur wird benötigt:

- Gastraum: mit 60 Lounge und Bistro-Sitzplätzen sowie Stehtischen
- Ausgabe: Kaffeebar mit Kioskartikel und Vitrinen für süsse und salzige, wie auch warme und kalte Snacks, Getränke zur Selbstbedienung aus Kühlschränken und Automaten
- Rückbuffet für Snackvorbereitung
- Rückwärtiges: Snackküche, Tageslager gekühlt und ungekühlt, Spüle
- Lager: Hauptlager gekühlt und ungekühlt
- Garderoben: WC und Garderobenschränke
- Flächenbedarf: ca. 150 bis 180 m²

3.3.2 Szenario 2: «Bistro»

Folgende Infrastruktur wird benötigt:

«Bistro»:

- Gastraum: mit mindestens 60 Lounge, Resto-Sitzplätzen und Hochtischen
- Ausgabe: kleiner Freeflow kombiniert mit Kaffeebar für Kioskartikel und Vitrinen für Süsses und Salziges, wie auch warme und kalte Speisen
- Rückbuffet mit Kaffeemaschine und Fresh-Finishing
- Rückwärtiges: Küche, Tageslager gekühlt und ungekühlt, Spüle
- Lager: Hauptlager gekühlt und ungekühlt
- Garderoben: WC, Dusche und Garderobenschränke
- Flächenbedarf: ca. 200 bis 230 m²

3.4 Kosten (+/- 20%)

3.4.1 Szenario 1: «Kiosk-Café»

▪ Gastraum, Terrasse: Möbiliar, Garderoben		anderes Gewerk
▪ Ausgabe: Selbstbedienungsbuffet mit Bar, Vitrinen, Unterbauten (Schränke, Schubladen)	CHF	70'000
▪ Rückbuffet: Kühlunterbauten, Tablarschränke, Schubladen, Oberbauten	CHF	50'000
▪ Office: Vorbereitung, Kühl-, Tiefkühlschränke, Spüle	CHF	45'000
▪ Lager: Kühl-/Tiefkühlzelle, Lagerregale	CHF	35'000
▪ Garderoben: WC, Garderobenschränke (Geschlechter getrennt)		anderes Gewerk
TOTAL Investitionen	CHF	200'000
▪ Dübi-Beach sanieren	CHF	215'000
TOTAL Investitionen	CHF	415'000

3.4.2 Szenario 2: «Bistro»

▪ Gastraum & Terrasse: Möbiliar, Garderoben	CHF	anderes Gewerk
--	-----	----------------

Seite 8

▪ Ausgabe: „Freeflow“ mit Bar, Vitrinen	CHF	100'000
▪ Rückbuffet Bar: Kühlunterbauten, Tablarschränke, Schubladen, Oberbauten, Fresh-Finishing	CHF	60'000
▪ Office: Kühl-, Tiefkühlschränke, Spüle	CHF	35'000
▪ Küche Kalte und warme Küche, Rüsten, Vorbereiten	CHF	150'000
▪ Lager Kühl- Tiefkühlzelle, Lagerregale, Technik	CHF	85'000
▪ Garderoben: WC, Garderobenschränke (geschlechtergetrennt)		anderes Gewerk
TOTAL Investitionen	CHF	430'000
▪ Dübi-Beach		Rückbau
TOTAL Investitionen	CHF	430'000

3.4.3 Nicht gerechnete Positionen

- Kleininventar:
Kaffeemaschinen, Automaten, Kasse, Küchenutensilien, Table top usw.
wird grundsätzlich durch den Betreiber angeschafft
- Haustechnik, Bau:
HLKSE, Boden

4. Schlussfolgerung

4.1 Umfeld, Markt

Die Freizeitanlage liegt in einem Wohnquartier mit wenig Gewerbe. In der unmittelbaren Umgebung befinden sich nur wenige Gastronomiebetriebe (Fine Thai Food, Café Ernst, Kulturzentrum). Hingegen ist die Anzahl an Gastronomiebetrieben im Umfeld Dübendorf und Agglomeration relativ gross.

4.2 «Bistro»

Wie bereits im Fazit Abs. 3.2.4 festgehalten, machen 2 parallel geführte Gastronomiebetrieb aus wirtschaftlichen Gründen keinen Sinn. Das «Bistro» ist an 365 Tagen im Jahr geöffnet.

4.3 Betreiberform

Bezüglich der Betriebsform ist zu überlegen, ob die Gastronomie vermietet oder in Eigenregie (Angestellte der Sport- und Freizeitanlagen Dübendorf AG) betrieben werden soll. Nachfolgend eine kurze Auflistung der Vor- und Nachteile.

	Vorteil	Nachteil
Vermietung:		
▪ Unternehmerrisiko	+	
▪ Einfluss, Flexibilität		-
▪ Synergien mit Hallenbad		-
▪ Investitionen	+	
Eigenregie:		
▪ Unternehmerrisiko		-
▪ Einfluss, Flexibilität	+	
▪ Synergien mit Hallenbad	+	
▪ Investitionen		-

Wenn man die Synergien mit der Sport- und Freizeitanlagen nutzen und somit die Betriebskosten senken will, kommt nur die Variante «Eigenregie» in Frage.

Zudem kann in dieser Variante auch bestmöglich auf die saisonalen Schwankungen eingegangen werden. So können z.B. in den Monaten mit tiefen Frequenzen Arbeitsdienste von der Kasse/Eingang mit Aufgaben der Gastronomie kombiniert werden (wie Vorbereitungen am Morgen; Schliessung am Abend; Verkauf von Gastro-Artikeln in Randstunden).

Der Gastronomiebetrieb sollte in den frequenz tiefen Monaten mit 1 bis 2 Personen betrieben werden können (primär abhängig von den Frequenzen am Mittag durch externe Gäste). In den starken Monaten und an Spitzentagen wird die Stammbesetzung mit «Mitarbeitenden auf Abruf» ergänzt.

4.4 Investitionen

Zu den betrieblichen Überlegungen stellen wir auch die gebündelten Kosten nach Szenarien gegenüber:

	Szenario 1:	Szenario 2:
Dübi-Beach (Abs. 2.4 / 3.4.1)	215'000	Rückbau

Seite 10

Hallenbad (Abs. 2.4 / 3.4.2)	200'000	430'000
TOTAL CHF	415'000	430'000

4.5 Empfehlung

Aus den vorgängig aufgeführten Überlegungen empfehlen wir, trotz leicht höheren Investitionskosten, das Szenario 2 «Bistro» weiter zu verfolgen. Das Szenario beinhaltet eine hohe, ganzjährige Attraktivität für Besucher der Freizeitanlage und für weitere externe Besucher (Wintermonate genügend Parkplätze). Das Szenario beinhaltet wirtschaftliche Perspektiven, erlaubt eine aktive Nutzung vorhandener Synergien bei gleichzeitiger Einsparung von Betriebskosten.

5. Weitere Schritte

- Eruiere Richtkosten Haustechnik, Boden, Gebäude
- Wirtschaftlichkeitsberechnung nach Szenarien
- Entscheid Szenario 1 oder 2
- Entscheid Betreiberform
- Planung Gastronomie mit Gastrokonzept und Kostenschätzung Phase 31 Vorprojekt
- Kostenschätzung Haustechnik und Bau