



Ausschreibung Betreiberin / Betreiber Bistrobetrieb Wartehäuschen Schifflände

Die Gemeinde Erlenbach sucht per Herbst 2026 eine Betreiberin oder einen Betreiber für den Bistrobetrieb im denkmalgeschützten, historischen Schiffwartehäuschen an der Schifflände. Der attraktive Standort direkt am See, mit Schiffsanlegestelle der Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft (ZSG) und einem ansprechenden Aufenthaltsbereich in der Umgebung, bietet ideale Voraussetzungen für ein gastronomisches Angebot und ist bereits heute ein beliebter Treffpunkt zum Verweilen.

Ausstattung

(unverbindliche Auflistung; keine Produktionsküche)

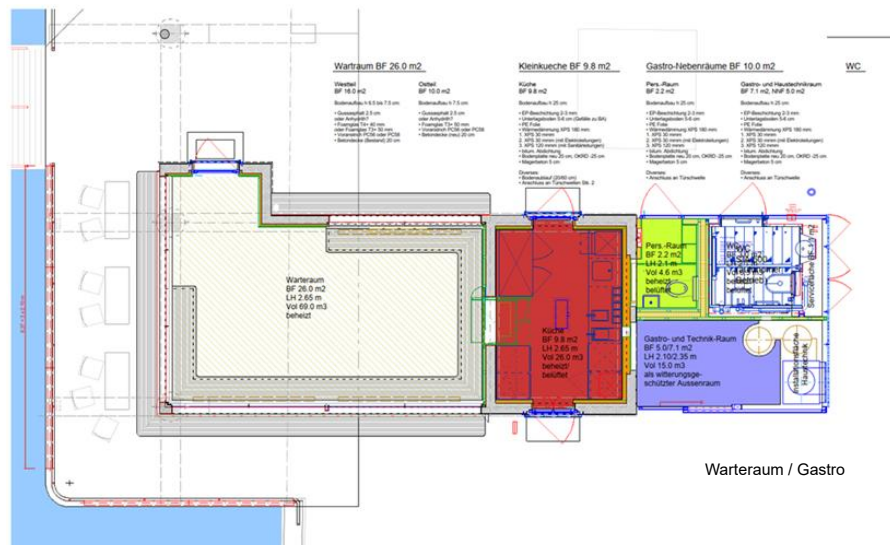
Die Kleinküche ist als einfache Zubereitungsküche konzipiert.

Vorgesehen sind unter anderem (kann aufgrund der Planung noch Änderungen erfahren):

- Arbeitsflächen und Abdeckungen mit integriertem Waschtrog und Armatur.
- Einfaches Rechaud mit zwei Platten sowie ein kleiner Ofen zum Erwärmen von Speisen.
- Mikrowelle.
- Kühlschrank und Tiefkühler.
- Kleine Kühlvitrine oder Salatbar.
- Geschirrspülmaschine.
- Toaster oder Panini Presse.
- Wandregalsysteme und Lagermöglichkeiten.

Nutzungszonen gemäss Situationsplan

- Bistroküche (rot) für Verkauf und Zubereitung.
- Personalraum mit Toilette, Garderobe und Lagerfläche (violett und grün).
- Öffentliches WC: separat zugänglich, jederzeit offen.
- Aussenbereich / Warteraum: Sitzgelegenheiten ohne Konsumzwang.
- Warteraum mit der Möglichkeit, zusätzliche Sitzgelegenheiten und kleine Tische aufzustellen, ohne Konsumzwang



Öffnungszeiten

Die maximal zulässigen Betriebszeiten orientieren sich an der Polizeiverordnung der Gemeinde Erlenbach sowie an den örtlichen Gegebenheiten des öffentlichen Verkehrs.

Der Wartebereich (innen und aussen) sowie das öffentliche WC stehen der Öffentlichkeit während der Betriebs- und Öffnungszeiten durchgehend zur Verfügung.

Bewerbende können im Rahmen ihres Betriebskonzepts Lösungen für einen Winterbetrieb vorschlagen. Diese Vorschläge fließen in die qualitative Beurteilung der Bewerbung ein.

Die Öffnungszeiten müssen sich innerhalb eines zeitlichen Rahmens von täglich 07.00 bis 22.00 Uhr bewegen.

Weitere betriebliche Vorgaben

- Eigenverantwortlicher Betrieb unter Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften (Hygiene, Bau, Gewerbe usw.).
- Musik ist im Rahmen der Polizeiverordnung erlaubt; Veranstaltungen sind nur nach Genehmigung zulässig.
- Die Gemeinde behält das Hoheitsrecht über das Areal und kann bei gewissen, von der Gemeinde bewilligten Anlässen die Umgebungsflächen ganz oder teilweise Dritten zur Verfügung stellen oder vorübergehend einschränken oder sperren. Der Bistrobetrieb selbst wird dabei nicht an Dritte überlassen.
- Der Bistrobetreiber darf im Wartesaal kleinere Tische und Stühle aufstellen. Es besteht kein Konsumzwang.
- Der Wartesaal ist bei geschlossenem Bistro abzuschliessen. Die Verantwortung dafür liegt beim Bistrobetreiber.
- Der Wartesaal ist durch den Bistrobetreiber täglich zu reinigen (Boden, Einbauten, Sitzbänke etc.).
- Das Betriebskonzept hat Aussagen zum Abfallkonzept (Littering Prävention, Entsorgung) zu enthalten.
- Lokale Lebensmittellieferanten sind zu berücksichtigen.
- Dem Littering sind wirksame Massnahmen entgegenzustellen (Schutz des Areals sowie des Ufer- und Seebereichs)

Anforderungen an die Bewerbenden

- Erfahrung im Bereich Gastronomie, Takeaway oder Kioskbetrieb.
- Engagement und Freude am Umgang mit Gästen.
- Zuverlässiger und eigenverantwortlicher Betrieb.
- Flexibilität im Umgang mit saisonalen Schwankungen und Wetterbedingungen.
- Einfaches, frisches und qualitativ hochwertiges Angebot im Bereich Tagesgastronomie. Die konkrete Ausgestaltung des Angebots ist Bestandteil des Betriebskonzepts der Bewerbenden.
- Einhaltung aller Hygienestandards und rechtlicher Vorgaben.
- Betriebliche Rahmenbedingungen gemäss Mietvertrag (u. a. kein Betrieb mit Produktionsküche, Denkmalschutzauflagen, Hygiene- und Reinigungspflichten, Abfallkonzept, Anlieferung nur mit leichten Fahrzeugen).
- Darlegung der vorgesehenen Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten oder Lieferanten

Vertragsart und -dauer

- Der Vertragsbeginn erfolgt voraussichtlich ab Herbst 2026, nach Abschluss der Bauarbeiten und Herstellung der Betriebsbereitschaft.
- Befristeter Gewerbemietvertrag (rund 5 Jahre) bis 31. Oktober 2031; das Mietverhältnis endet automatisch, ohne Kündigung.
- Die konkreten Öffnungszeiten ergeben sich aus dem genehmigten Betriebskonzept.
- Der Mietzins beträgt 5 Prozent des Bruttoumsatzes exkl. MwSt., mindestens jedoch CHF 6'000 pro Jahr, unabhängig vom erzielten Umsatz.
- Der Vertrag untersteht den Bestimmungen über die Miete von Geschäftsräumen gemäss Art. 253 ff. OR (kein Pachtverhältnis).

Bewertungskriterien mit Gewichtung

- Gastronomisches Konzept und Angebot (40%)
- Attraktive Öffnungszeiten (15%)
- Erfahrung und Referenzen (20%)
- Bonität (10%)
- Abfallkonzept (15%)

Einzureichende Bewerbungsunterlagen

- Porträt der Bewerberin / des Bewerbers oder des Unternehmens.
- Betriebskonzept inkl. Speiseangebot, Preisgestaltung und Serviceform.
- Referenzen aus ähnlichen Tätigkeiten
- Aktueller Betreibungsauszug.
- Bewerbungsformat: PDF.

Bewerbungsfrist

Bitte reichen Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen spätestens bis zum 20. März 2026 per E-Mail an liegenschaften@erlenbach.ch ein.

Besichtigungstermine und Kontakt für Rückfragen

Politische Gemeinde Erlenbach, Abteilung Liegenschaften

E-Mail: liegenschaften@erlenbach.ch

Telefon: 044 913 88 33

Nutzen Sie die Gelegenheit, diesen charmanten Standort in einzigartiger Seelage mit Leben zu füllen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!