Bar-Bistro Frohsinn, Bern

Ausschreibung Neuvermietung auf Herbst 2025

Kramgasse 59 / Münstergasse 54, 3011 Bern

Bern, 26. Mai 2025

Inhalt

1.	**Einleitung**	**Seite**	**3**
2.	**Grundlagen zur Ausschreibung**	**Seite**	**3**
2.1.	Art des Verfahrens	Seite	3
2.2.	Organisation	Seite	3
2.3.	Allgemeine Bedingungen	Seite	4
3.	**Ablauf Ausschreibung mit Meilensteinen und Termine**	**Seite**	**5**
3.1.	Ablauf der Ausschreibung	Seite	5
3.2.	Beurteilungsgremium	Seite	6
3.3.	Terminplan	Seite	6
4.	**Vertragsmodell und Rahmenkonzept**	**Seite**	**6**
4.1.	Bar-Bistro Frohsinn	Seite	7
4.2.	Ladenlokal	Seite	7
4.3.	Corporate Identity	Seite	7
5.	**Raumprogramm und Investitionssplit**	**Seite**	**7**
5.1.	Grundlagen	Seite	7
5.2.	Raumprogramm	Seite	7
5.3.	Investitionssplit	Seite	8
5.4.	Revisions- und Unterhaltsabonnemente	Seite	8
5.5.	Ausbau	Seite	9
5.6.	Toilette der Mitarbeitenden	Seite	9
6.	**Wirtschaftlichkeit**	**Seite**	**9**
6.1.	Planerfolgsrechnung	Seite	9
7.	**Mietvertrag und Mietzins**	**Seite**	**10**
7.1.	Eckpfeiler Mietvertrag	Seite	10
7.2.	Mietzinsangebot	Seite	10
8.	**Pflichtenheft und Bewertungskriterien**	**Seite**	**11**
9.	**Anhang – Fotogalerie**	**Seite**	**13**

1. Einleitung

An zentraler Lage, im Herzen der UNESCO geschützten Berner Altstadt befindet sich der traditionsreiche Frohsinn – ein gastronomisches Bijou mit über hundertjähriger Geschichte. Das denkmalgeschützte Gebäude stammt aus dem 17. Jahrhundert und war seit jeher ein Ort des Austauschs, der Geselligkeit und der Kultur. Unter dem Namen 'Frohsinn' entwickelte sich die Liegenschaft im Laufe des 20. Jahrhunderts zu einem festen Bestandteil des gastronomischen Lebens in Bern – von der bodenständigen Quartierbeiz bis hin zum urbanen Treffpunkt für Kulturinteressierte und Genussmenschen.

In den Jahren 2019 bis 2021 wurde das Haus durch die Burgergemeinde Bern als Eigentümerin und in enger Zusammenarbeit mit dem Generalplaner 3B Architekten umfassend restauriert und architektonisch neu entwickelt. Mit viel Feingefühl und Respekt vor der historischen Substanz entstand eine stilvolle Verbindung von Alt und Neu: lichtdurchflutete Räume, ein glasüberdachter Innenhof und moderne gastronomische Infrastrukturen bieten seither den idealen Rahmen für vielfältige, schlanke Nutzungskonzepte.

Unter der Leitung des Casino Bern wurde ein innovatives Gastronomie- und Retail-Konzept realisierte. Dabei entstand auf Seite Münstergasse eine Weinbar mit Kleinküche, auf der Seite Kramgasse ein Laden mit sorgfältig kuratierten kulinarischen Produkten – verbunden durch einen atmosphärischen Innenhof. Der Frohsinn wurde zu einem Ort des Genusses, der Begegnung und des kreativen Schaffens – jedoch mit sehr eingeschränkten Öffnungszeiten.

Die Betreiberin Casino Bern möchte ihren Fokus vermehrt auf das Hauptgeschäft im Casino legen und hat sich daher entschieden, den Betrieb im Frohsinn per Ende Juni abzugeben und nicht mehr weiterzuführen.

Die Burgergemeinde Bern, als Eigentümerin der Liegenschaft, sucht für den Frohsinn eine innovative Betreiberin und Mieterin bzw. einen innovativen Betreiber und Mieter, damit der Betrieb mit einem überzeugenden und längerfristig erfolgreichen Konzept nachhaltig und in Abstimmung mit den bestehenden Gegebenheiten in eine neue Zukunft geführt werden kann. Das Mietobjekt kann mit, oder auch ohne die Flächen des Ladenlokales übernommen werden. Das vorliegende Dokument beschreibt das Ausschreibungs- und Vergabeverfahren sowie die baulichen und betrieblichen Rahmenbedingungen.

2. Grundlagen zur Ausschreibung

2.1. Art des Verfahrens

Die Burgergemeinde Bern ermittelt in der Anwendung eines Angebotsverfahrens eine geeignete Betreiberorganisation für die Führung des künftigen Gastronomiebetriebes im Frohsinn. Dieses Verfahren untersteht nicht dem Beschaffungs- und Submissionsrecht. Es besteht kein Anspruch auf die Erteilung eines Zuschlags.

2.2. Organisation

2.2.1. Vermieterin

Die Vermieterin ist:

Burgergemeinde Bern, Immobilien
Vertreten durch Domänenverwaltung
Bahnhofplatz 2
3001 Bern

2.2.2. Eingabeort und Korrespondenzadresse

Burgergemeinde Bern, Domänenverwaltung
Nicole Amati, Leiterin Immobilienbewirtschaftung
Bahnhofplatz 2, Postfach
3001 Bern
E-Mail: nicole.amati@bgbern.ch

2.2.3. Verfahrensbegleitung

Das Auswahlverfahren wird von volkartundrichard ag begleitet.

volkartundrichard ag, Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn
Tel: 079 635 90 30, Mail: richard@volkartundrichard.ch

2.2.4. Die Ausschreibungsunterlagen beinhalten folgende Beilagen:

- Investitionssplit und Instandhaltungsregelung (Beilage 1)
- Anmeldung zur Angebotsphase und Besichtigung (Beilage 2)
- Projektpläne und Grundrisse (Beilage 3)
- Detailpläne Küchen- und Gastroinfrastruktur (Beilage 4)
- Geräte- und Apparateliste (Beilage 5)
- Detailplan Arbeits- und Rückkorpus (Beilage 6)
- Detailplan Buffet- und Frontkorpus (Beilage 7)
- Terrassenplan mit bewilligten Aussenflächen (Beilage 8)

2.3. Allgemeine Bedingungen

2.3.1. Korrespondenzsprache

In dieser Ausschreibung wird auf eine geschlechtergerechte Sprache geachtet. Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter. Wo möglich, werden geschlechtsneutrale Begriffe verwendet. Das Angebot ist in deutscher Sprache einzureichen.

2.3.2. Gültigkeit des Angebotes

Die eingereichten Angebote behalten ihre Gültigkeit während sechs Monaten ab Eingabedatum.

2.3.3. Entschädigung

Die Ausarbeitung des Angebotes einschliesslich der Erbringung der notwendigen Nachweise wird nicht vergütet.

2.3.4. Vertraulichkeit, Schweigepflicht

Die Anbieterin bzw. der Anbieter verpflichtet sich, die für die Angebotsanfrage erhaltenen Informationen und Unterlagen vertraulich zu behandeln.

Die Vermieterin behandelt die von der Anbieterin bzw. dem Anbieter gemachten Angaben und abgegebenen Unterlagen vertraulich. Die Verwendung beschränkt sich auf das aktuelle Auswahlverfahren.

2.3.5. Ermächtigung zur Überprüfung, Mitteilung des Entscheids

Die Anbieterin bzw. der Anbieter ermächtigt die Vermieterin, die in dieser Bewerbung gemachten Angaben, basierend auf den Vergabekriterien, zu überprüfen.

Der Entscheid des Beurteilungsgremiums wird ausschliesslich durch die Vermieterin kommuniziert.

2.3.6. Vertragliche Basis

Ziel des Auswahlverfahrens ist der Abschluss eines Mietvertrags für die Gastronomie Frohsinn mit Vertragsbeginn im Herbst 2025. Die Vermieterin behält sich vor, das Verfahren jederzeit abzubrechen und den Mietvertrag nicht abzuschliessen.

3. Ablauf Ausschreibung mit Meilensteinen und Terminen

3.1. Ablauf der Ausschreibung

Das Auswahlverfahren beinhaltet folgende Schritte:

3.1.1. Publikation und Anforderung der Ausschreibungsunterlagen

In einem ersten Schritt können Interessierte die gesamten Ausschreibungsunterlagen gemäss der unter Punkt 2.2.2. angegebenen Kontaktadresse (Verfahrensbegleitung) anfordern resp. diese unter https://www.bgbern.ch/themen/immobilien downloaden.

3.1.2. Anmeldung Besichtigung

Interessierte melden sich mit dem unterschriebenen Formular ‘Anmeldung zur Besichtigung’ inklusive der geforderten Informationen (Beilage 2) an. Das Anmeldeformular ist bis spätestens am 27. Juni 2025 per Mail, an die unter Punkt 2.2.2. angegebenen Eingabeadresse einzureichen.

3.1.3. Begehung vor Ort

Es finden zwei Besichtigungstermine statt, wobei jede Interessentin bzw. jeder Interessent nur an einem der beiden Termine zugelassen ist. Die Anzahl der Teilnehmenden pro Eingabe ist auf vier Personen begrenzt. Die Teilnahme an einem der Besichtigungstermine ist obligatorisch.

Die Besichtigungstermine finden am Montag, 30. Juni und 2. Juli 2025 jeweils um 15.30h statt.

3.1.4. Fragen zu Verfahren und Ausschreibungsunterlagen

Fragen zu Verfahren, Ausschreibungsunterlagen und Projekt sind bis am 4. Juli 2025 schriftlich und per Mail mit dem Vermerk ‘Fragen Ausschreibung Gastronomie Frohsinn’ an die unter Punkt 2.2.2 angegebenen Korrespondenzadresse zu richten. Die Antworten zu allen Fragen werden in anonymisierter Form bis am 9. Juli 2025 per Mail an alle zur Besichtigung Eingeladenen verschickt.

3.1.5. Eingabe Konzept und Angebot

Die vollständigen Angebote müssen inklusive der rechtlich relevanten Unterschriften und aller geforderten Beilagen bis spätestens 8. August 2025 um 17h bei der unter Punkt 2.2.2. genannten Eingabeadresse eingegangen sein. Die Angebote sind sowohl in schriftlicher Form (1 Exemplar) wie auch per Mail einzureichen. Massgebend ist nicht der Poststempel, sondern der Eingang der Unterlagen an die obengenannte Adresse.

3.1.6. Prüfung und Bewertung der Angebote

Das Beurteilungsgremium (Punkt 3.2) prüft und bewertet die eingereichten Angebote mittels einer Punktebewertung gemäss Kriterien des Pflichtenheftes (Punkt 8) in quantitativer und qualitativer Weise. Anschliessend werden maximal vier Anbietende mit der höchsten Punktezahl eingeladen, ihr Angebot vor dem Beurteilungsgremium vorzustellen. Der Entscheid wird auf Basis der eingereichten Angebote und der Ergebnisse dieser Präsentationen gefällt. Der Entscheid wird allen Anbieterinnen bzw. Anbietern schriftlich mitgeteilt.

Das Beurteilungsgremium behält sich vor, in der Folge mit den beiden Anbietenden mit der höchsten Punktezahl Verhandlungen über den Mietvertrag und das Betriebskonzept zu führen und den definitiven Entscheid auf Basis der Ergebnisse dieser Verhandlungen zu fällen.

3.2. Das Beurteilungsgremium

Das Beurteilungsgremium setzt sich aus Fachpersonen aus der Domänenverwaltung der Burgergemeinde Bern sowie einer externen Fachvertretung zusammen.

- Nicole Amati, Leiterin Immobilienbewirtschaftung Burgergemeinde Bern
- Janina Kamer, Immobilienbewirtschafterin, Burgergemeinde Bern
- Andreas Stähli, Projektleiter Bauherr, Burgergemeinde Bern
- Andreas Richard, volkartundrichard ag, Fachvertretung Gastronomie (ohne Stimmrecht)

3.3. Terminplan

Es sind folgende Meilensteine in der Ausschreibung vorgesehen:

Tätigkeit	Termin
• Publikation: Website Burgergemeinde	ab 29. Mai 2025
Print: Inserat in Gastrojournal, Tamedia	ab 29. Mai 2025
Phase 1 'Anmeldung zur Angebotsphase'	
• Versand Ausschreibungsunterlagen und Pflichtenheft	ab 29. Mai 2025
• Anmeldung Besichtigung (Beilage 2)	bis 27. Juni 2025
Phase 2 'Eingabe Angebot'	
• Besichtigungen Frohsinn	30. Juni / 2. Juli 2025,15.30h
• Einreichung von schriftlichen Fragen	bis 4. Juli 2025
• Schriftliche Beantwortung der Fragen	bis 9. Juli 2025
• Eingabe der Angebote und Konzepte (Basis Kriterien Punkt 8)	bis 8. August 2025
• Vorprüfung der eingeg. Offerten / Vorentscheid Beurteilungsgremium	bis 14. August 2025
• Versand Einladung für Präsentation	15. August 2025
• Präsentation Konzept und Offerten der Anbietenden	25. August 2025
• Verhandlung des Mietvertrages mit (ausgewählten) Anbietenden	August 2025
• Definitiver Entscheid, Unterzeichnung Mietvertrag	Anfang September 2025
• Start Vertragsverhältnis Frohsinn	Angestrebt Herbst 2015

4. Vertragsmodell und Rahmenkonzept

Ausgeschrieben wird der Gastronomiebetrieb Frohsinn bestehend aus Bar-Bistro inklusive Aussenraum und Gastraum im Obergeschoss mit angegliederten Betriebsräumen. Optional können die Flächen vom Ladenlokal mit Kellerraum dazu gemietet werden.

4.1. Bar-Bistro Frohsinn

Der Frohsinn verfügt über rund 40 Sitzplätze im Erdgeschoss, rund 28 Aussensitzplätze sowie rund 30 Sitzplätze im Obergeschoss.

Der Betrieb profitiert tagsüber von den Frequenzen der Altstadt und kann sowohl als Thekenkonzept oder aber auch mit bedientem Konzept betrieben werden. Als zentrales Konzeptelement dient eine attraktive Bar-Theke mit kleiner Frontküche und einem Gasofen. Die Kücheninfrastruktur und die Lüftungskapazitäten sind beschränkt und verlangen, abhängig vom künftigen Konzept, eine externe Produktion. Der Einsatz von Fritteusen und eine extensive Produktion sind wegen Geruchsemissionen nicht möglich.

Raumangebot und Infrastruktur im Obergeschoss ermöglichen neben dem eigentlichen Betrieb auch die Durchführung von kleineren Anlässen und Events und insbesondere die Vermietung als Ort für Sitzungen und Workshops. Angrenzend zum Säli im 1. Obergeschoss befindet sich ein Backoffice mit kleiner Regeneration und Abwasch.

Das Detailkonzept wird von der Mieterin bzw. dem Mieter bestimmt. Vonseiten der Vermieterin bestehen zum Rahmenkonzept folgende Vorgaben:

- Positionierung als Bar-Bistro, lediglich mit klein-feinem Food-Angebot – abgestimmt auf Infrastruktur und limitierte Lüftungsleistung (externe Produktion)
- Marktübliches Preisniveau
- Ungezwungene, sympathische Atmosphäre und Bezug zu Ort und Liegenschaft
- Öffnungszeiten mindestens 5 Tage pro Woche

4.2. Ladenlokal

Das Ladenlokal befindet sich an der Kramgasse 59 und umfasst 36m2 Ladenfläche. Die Flächen können einerseits von der Gastronomie als ergänzender Gastraum und als Adresse an der hoch frequentiert Kramgasse genutzt werden. Andererseits ist auch eine Nutzung als autonomes oder halbautonomes Ladenlokal denkbar.

Die Ausstattung des Ladenlokales mit Regalen, Sideboards und Kühlvitrinen kann übernommen werden.

4.3. Corporate Identity

Für die Gastronomie Frohsinn ist ein eigenständiger Auftritt vorgesehen. Markenführung und Entwicklung von CI/CD werden durch die Mieterin bzw. den Mieter bestimmt. Eine Namensänderung für den Frohsinn ist nicht vorgesehen.

5. Raumprogramm und Investitionssplit

5.1. Grundlagen

Die angegebenen Flächen basieren auf den Planunterlagen und können in der Realität geringfügig davon abweichen.

5.2. Raumprogramm

5.2.1. Erdgeschoss	m2	Bemerkungen
- Gastraum Bar-Bistro		
- Gastraum	34	16 Sitzplätze
- Bar/Theke	52	5 Sitzplätze
- Innenhof überdacht	33	20 Sitzplätze
- Aussenraum	35	26 Sitzplätze
- IV-Toilette inkl. Erschliessung	6	

5.2.2. Obergeschoss	m2	
- Säli	45	zirka 30 Sitzplätze
- Garderobe / Korridor	8	
- Toilettenanlage Gäste	8	
- Backoffice inkl. Abwasch	11	
- Toilette Mitarbeitende	4	

5.2.3. Untergeschoss	m2	Bemerkungen
- Wein- und Getränkelager	10	
- Kühllager	10	
- Economat	9	
- Vorbereitung	18	
- Garderobe Mitarbeitende	3	
- Lagerraum mit Nasskühler	6	
- Medienraum	4	
- Lagerraum, Haustechnik	8	
- Haustechnik Lüftung	10	

5.2.4. Ladenlokal (nicht im Mietperimeter Gastronomie enthalten)

- Ladenlokal	29	MA-Toilette zur Mitbenutzung
- Lager Laden	33	

5.3. Investitionssplit

Die Vermieterin überlässt der Mieterin bzw. dem Mieter die Räumlichkeiten voll ausgebaut (wie gesehen) inkl. aller fixen Installationen und Einrichtungen und exklusiv Möblierung des Obergeschosses zur Bewirtschaftung. Der kleine Unterhalt obliegt der Mieterin bzw. dem Mieter.

5.3.1. Investitionen Vermieterin

- Betriebsräume inklusive Gastroausstattung, Grossapparate, Buffetanlagen und Lager und Weinkühlschränke
- Mittelgrosse Apparate und Maschinen (Kaffeemaschine, Geschirr- und Abwaschmaschine etc.)
- Gesamte Haustechnik, Audioanlage
- Oberflächen und Innenausbau
- Interior Design inkl. Möblierung (Bar-Möblierung EG, Bistro-Möblierung OG), Beleuchtung und Signaletik
- Möblierung und Beschattung Terrasse

5.3.2. Investitionen Mieterin bzw. Mieter

- Kleininventar, Table Top, Tischwäsche
- Kleininventar Küche und Kleinapparate
- ICT, Telefonanlage, Kassen
- CI/CD, Marketing und Preopening
- Löhne Preopening
- Projektkosten

5.4. Revisions- und Unterhaltsabonnemente

Für die Revision und den Unterhalt von technischen Anlagen wie Lüftung, Kälteanlage etc. sowie Grossapparaten wie Combi-Steamer, Abwaschmaschinen etc. schliesst die Vermieterin Revisionsabonnemente

bzw. Unterhaltsverträge mit den Lieferfirmen ab, für deren Kosten die Mieterin bzw. 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.

5.5. Ausbau

Das Gebäude wurde nach den einschlägigen aktuellen SIA-Normen und -Empfehlungen, den geltenden Bauvorschriften und nach den Regeln der Baukunst ausgebaut.

Der Leitfaden 'Investitionssplit' (Beilage 1) ist nach dem Baukostenplan (BKP) geordnet. Er beschreibt die Abgrenzung zwischen den Leistungen der Vermieterin und den Leistungen der Mieterin bzw. des Mieters.

5.6. Toilette der Mitarbeitenden

Die Toilette der Mitarbeitenden liegt im Schnittstellenperimeter zwischen Gastronomie und Laden und wird von beiden Mietparteien genutzt. Sollte das Ladenlokal separat vermietet werden, so ist eine Mitbenutzung durch den Laden vorgesehen. Für diese Leistung inkl. Reinigung wird die Mieterin bzw. der Mieter Gastronomie von der Mieterin bzw. vom Mieter Laden in angemessener Höhe entschädigt.

6. Wirtschaftlichkeit

6.1. Planerfolgsrechnung

Die vorliegende, grobe Planerfolgsrechnung gilt als Hilfestellung und enthält geschätzte Netto-Umsätze exklusive Mehrwertsteuer. Die budgetierten Referenzangaben (gerundet) zeigen einen Rahmen auf und enthalten je nach definitivem Konzept zusätzliches Umsatz- und Ergebnispotenzial. Dabei wird von 280 Öffnungstagen ausgegangen. Betreffend Mietzinsangebot ist Ziff. 7.2. zu konsultieren.

	CHF	**%**
Ertrag aus Tages- und Abendgastronomie	800'000	
Ertrag aus Anlässen und Raumvermietung	100'000	
Total Ertrag Gastronomie Frohsinn	**900'000**	**100.0**
Warenaufwand	250'000	28.0
Personalaufwand inkl. Leitung	425'000	47.0
Übriger Betriebsaufwand	75'000	8.0
Unterhalt und Ersatz	30'000	3.5
GOP (Gros Operating Profit)	**120 000**	**13.5**
Management Fee, Risikobeitrag / Gewinn Mieter	35 000	4.0
Abschreibungen Investitionen Mieter CHF 100 000 / 7.5 Jahre	13 000	1.3
Verzinsung Investitionen 4% von ø CHF 50 000	2 000	0.2
Wirtschaftlich tragbarer Mietzins	**70 000**	**8.0**

7. Mietvertrag und Mietzins

7.1. Eckpfeiler Mietvertrag

Für den Mietvertrag gelten folgende Eckpfeiler:

- Vermieterin: Burgergemeinde Bern
- Vertragsbeginn: Ziel Herbst 2025
- Vertragsdauer: 5 Jahre und echte Option für weitere 5 und 5 Jahre
- Konzept: Konzept Mietpartei als integrierter Bestandteil des Vertrags (wichtige Änderungen nur in Absprache mit der Vermieterin)
- Investitionen Mietpartei: Gemäss Investitionssplit Punkt 5.3. und Beilage 1
- Unterhalt Mietinventar: Serviceverträge zu Lasten Mieterschaft
  Einzelfälle bis maximal CHF 1 000 durch Mietpartei
- Sicherheitsleistung: Bankgarantie oder Mietkaution in der Grössenordnung von 4 Monatsmietzinsen
- Vertrag: Individualisierter Standard-Mietvertrag Gastrosuisse

7.2. Mietzinsangebot

Die Vermieterin stellt sich einen angemessenen Mietzins in der Grössenordnung der aufgezeigten Planerfolgsrechnung (siehe Punkt 6.1.) vor.

Das Mietzinsangebot ist als Prozentabgabe vom Netto-Umsatz und mit einer Mindestmiete in Franken zu formulieren. Die wirtschaftlichen Erwartungen sind darzulegen und zu plausibilisieren. Akontozahlungen für Miete und allfällige Betriebs- und Nebenkosten sind auf den Monatsersten fällig und monatlich im Voraus zu bezahlen. Die garantierte Mindestmiete wird indexiert und kann nicht unterschritten werden.

Im Sinne einer Starthilfe ist die Vermieterin offen für Vorschläge für eine reduzierte Mindestmiete während den ersten 12 Monaten.

Sofern ein Interesse an den Flächen des Ladenlokales besteht, ist dafür ein Pauschal-Mietangebot sowie ein Übernahmeangebot für den Ausbau zu formulieren.

8. Pflichtenheft und Bewertungskriterien

Nachweis	Form des Nachweises	Gewichtung
N1 Name der anbietenden Organisation, Kontaktperson, Adresse, Telefonnummer(n), E-Mail	Begleitbrief Dossier (max. 2 A4 Seiten)	erfüllt ja / nein
Firmendossier mit Firmenportrait, Aussagen zu Rechtsform, Firmenstruktur, Organisation und involvierten Partnern.	Fotokopie	erfüllt ja / nein
Aktueller Betreibungsregisterauszug (nicht älter als 3 Monate ab Eingabedatum).	Fotokopie	erfüllt ja / nein
Aktueller Handelsregisterauszug (sofern vorhanden)		erfüllte ja / nein

Kriterien	Form des Nachweises	Gewichtung
B1 Konzept Bar-Bistro, Angebot und Preispolitik	Aufzeigen des eigenen Konzeptes für Bar-Bistro Frohsinn. Aussage über die vorgesehenen Öffnungszeiten und Preispolitik. Aufzeigen des Umgangs mit der beschränkten Küchen- und Lüftungsleistung inkl. externer Produktionsmöglichkeiten. Aussage zur Nutzung der Räumlichkeiten im Obergeschoss (Option Anlässe etc) (max. 1-2 A4 Seiten; inkl. Bilder)	max. 250 Punkte
B2 Konzept Ladenlokal, Angebot und Preispolitik	Aufzeigen des eigenen Konzeptes für das Ladenlokal inkl. allfälliger Synergien mit der Gastronomie.	(max. 100 Punkte)
B3 Erfahrung und Nachweis in der Führung von Betrieben (von möglichst vergleichbarer Art)	Nennen und Beschreiben von 1-2 Projekten / Betrieben unter Angabe von überprüfbaren Referenzen. Die Referenzen werden eventuell stichprobenweise überprüft. (max. 1/2 A4 Seiten; inkl. Bilder)	max. 200 Punkte

Kriterien	Form des Nachweises	Gewichtung
B4 Kompetenz Führung	Aufzeigen von Organisation und Führungsmodell. Nennung von Schlüsselpersonen mit Qualifikationen im Unternehmen. Aussage über Zusammensetzung des künftigen Betreiberteams und dessen Ressourcen. (max. 1/2 A4 Seiten)	max. 150 Punkte
B5 Raumprogramm und Infrastruktur	Stellungnahme zur vorliegenden Projekt Infrastruktur inkl. Kleinküche, beschränkter Lüftungsleistung und Raumprogramm. Detaillierte Stellungnahme zur Gastroinfrastruktur. (max. 1/2 A4 Seite)	max. 150 Punkte
B6 Wirtschaftlichkeit, Mietvertrag	Präsentation der eigenen Wirtschaftlichkeitsrechnung (5 Jahre). Abschliessende Stellungnahme zu den Eckpfeilern des Mietvertrages. Aufzeigen des eigenen, plausibilisierten Mietzinsangebotes (Mietzins in Prozent und Sockelmiete in Franken). (max. 2 A4 Seiten)	max. 250 Punkte
B7 Vorhandensein der für die Investitionen und die Führung des Betriebes notwendigen finanziellen Rahmenbedingungen	Angaben zu Kennzahlen des Unternehmens oder Bankbestätigung.	Max. 100 Punkte
B8 Präsentation	Güte von Präsentation und Fragebeantwortung.	max. 200 Punkte
Total Punkte		max. 1‘300 Punkte

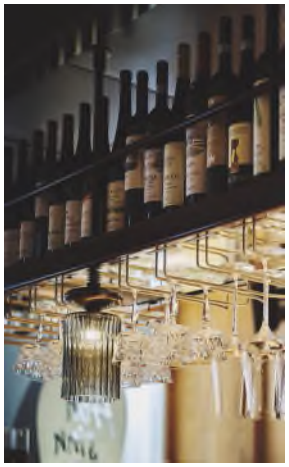
Das Copyright liegt bei volkartundrichard ag, Solothurn

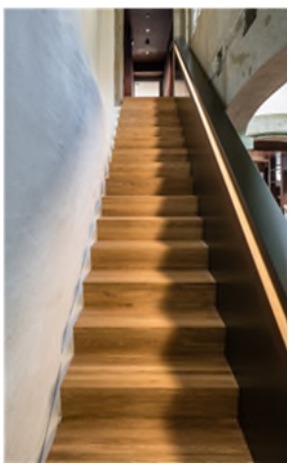
9. Anhang - Fotogalerie

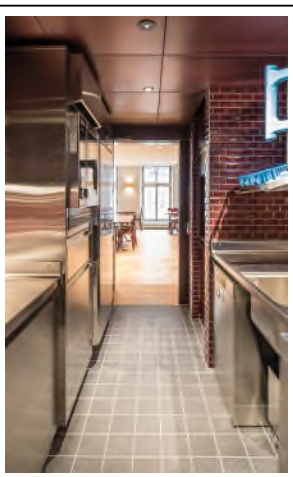
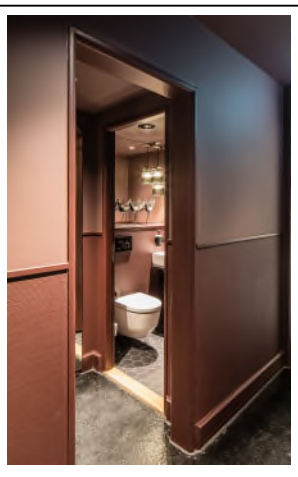
Ansicht Frohsinn inkl. Aussenraum

Ansicht Bar-Theke EG mit Front-Cooking und Gasofen

Gast- und Anlassraum Säli 1. Obergeschoss





Ladenlokalität Kramgasse 59