

Schwimmbad Eichholz | Gerlafingen

Analyse und Konzeption Gastronomie



5. Juli 2022

HPMISTELI & PARTNER AG

Höheweg 17 | 3006 Bern

info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

Inhaltsverzeichnis

1.	Grundlagen & Ziele	3
2.	IST-Analyse	4
2.1	Grundlagen	4
2.2	Analyse	4
2.3	Fazit	11
3.	Food-Trends	12
4.	Konzept Gastronomie	14
5.	Wirtschaftlichkeit	16
5.1	Planerfolgsrechnung	16
6.	Infrastruktur	17
6.1	Raumprogramm	17
6.2	Varianten-Skizze Gastronomie	18
6.3	Materialisierung Einrichtungen	20
6.4	Haustechnik	20
6.5	Kostenschätzung	20
7.	Chancen & Gefahren	22
7.1	Chancen	22
7.2	Gefahren	22
7.3	Kommentare & Fragen	23
8.	Weitere Schritte	24
8.1	Vorgehen	24
8.2	Anhänge	24

1. Grundlagen & Ziele

Die Basis für die Erstellung der vorliegenden Analyse bilden die folgenden Punkte:

- 25. Mai 2022: Begehung und Besprechung mit dem Ausschuss des Zweckverbandes
- Diverse zur Verfügung gestellte Unterlagen, Pläne, Statistiken, Betriebsrechnungen etc.

Das Ziel der Arbeiten ist:

- Das Erstellen eines Grobkonzeptes mit Angaben zu Flächenbedarf, Kostenschätzung der Einbauten und Richtwerte für die Haustechnik.
- Die Überprüfung der Wirtschaftlichkeit zur Führung eines ganzjährigen Restaurantbetriebes.
- Schaffung der Grundlagen zur Entscheidungsfindung/Genehmigung der am Zweckverband beteiligten 6 Gemeinden.

2. IST-Analyse

2.1 Grundlagen

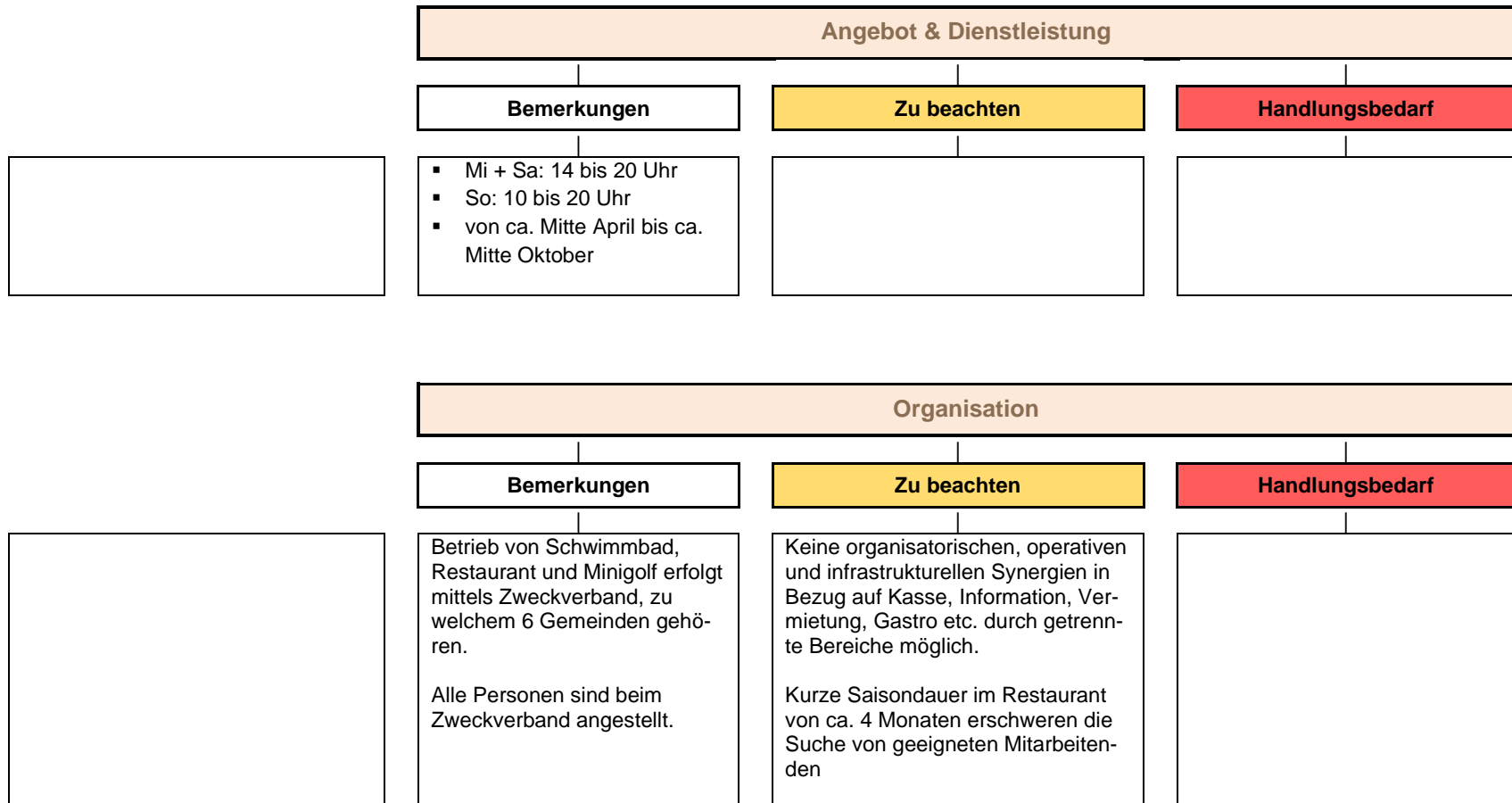
Die Erstellung der Analyse basiert auf der Besichtigung vom 25. Mai 2022. Im Anhang liegt ein detailliertes Fotoprotokoll der Bestandesaufnahme bei.

2.2 Analyse

Infrastruktur Gastronomie			
	Bemerkungen	Zu beachten	Handlungsbedarf
Restaurant: Erdgeschoss	<p>Auf einen Sommerbetrieb ausgerichtete Gebäudeinfrastruktur.</p> <p>Genügend Platz in der rückwärtigen Infrastruktur.</p> <p>Grosser separater Verkaufsbereich für Süssigkeiten und Glace (erfordert 2 Kassenbereich)</p> <p>Zentrale Lage inmitten des Schwimmbadareals</p> <p>Folgende Apparate können in eine neue Gastronomie übernommen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 Kaffeemaschine (Schaefer), mit Frischmilch (ist in Leasing) ▪ 2 Fritteusen, Marke RoRo 2000 	<p>Keine organisatorische Kombination mit Schwimmbad- und Golfkasse möglich.</p> <p>Kein Zutritt für «nur» Restaurant-Gäste möglich.</p> <p>Diverse Apparate/Maschinen müssen voraussichtlich in nächster Zeit aufgrund Betriebsdauer ersetzt werden (z.B. Kombiteamer, Spülmaschine)</p> <p>Tiefkühlkapazitäten sind für die Hochsaison eher knapp bemessen (z.B. werden Glaces in diversen Tiefkühltruhen gelagert)</p> <p>Zweckmässiges, aber wenig einladendes, Mobiliar im Innen- und Aussenbereich</p> <p>Herdplatten sind nicht mehr zeitgemäss, Ersatz mit Induktionsherd zu</p>	<p>Drehkreuze sollten für den Besuch eines Restaurants nicht mehr verwendet werden.</p>

Infrastruktur Gastronomie			
	Bemerkungen	Zu beachten	Handlungsbedarf
	<ul style="list-style-type: none"> Diverse Kleingeräte (Hot-dog-Maschine, Toaster etc.) 	empfehlen (evtl. sind Fördergelder erhältlich)	
Restaurant: Untergeschoss	<p>Standort der Technik für die gewerbliche Kälte</p> <p>Grosszügige Lagersituation</p>	Durchmischung von Lebensmittellager, Technik und Mitarbeiter-Garderoben ist zu beachten und bestmöglich räumlich getrennt zu halten.	
Minigolf: Erdgeschoss	<p>20 Schliessfächer für Minigolf-Besucher vorhanden.</p> <p>Folgender Apparat kann in eine neue Gastronomie übernommen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Kaffeemaschine (Schaefer, klein), mit Frischmilch 	<p>Keine organisatorische Kombination mit Schwimmbad- und Restaurantkasse möglich.</p> <p>Diverse Kühlschränke (Getränke) und Tiefkühltruhen (Glace)</p> <p>Zweckmässiges, aber wenig einladendes, Mobiliar im Aussenbereich (gedeckte Terrasse jedoch stimmig)</p> <p>Die Nutzung des Gebäudes bei einer Zentralisierung von Eingang/Kasse ist zu bestimmen (z.B. Büro, Lager Gastronomie)</p>	

Angebot & Dienstleistung			
	Bemerkungen	Zu beachten	Handlungsbedarf
Essen & Getränke	<p>Grosses Angebot mit Süssigkeiten, Chips und Glace</p> <p>Hot-Dog, Toasts, Sandwichs, Salate, Müesli etc.</p> <p>Warme Gerichte wie Burgers, Chicken Nuggets, Pommes Frites</p> <p>Kaffee, diverse Getränke (mit/ohne Alkohol)</p> <p>Minigolf: Getränke, Glace, Süssigkeiten, warme Snacks (zum Aufbacken), Kaffee</p>	<p>Kein/wenig gesundes Angebot (Gerichte werden mehrheitlich in der Fritteuse gefertigt)</p>	
Dienstleistung	<p>Diverse Sommerevents, wie Open-Air Disco, Zelten im Bad, Weihnachtsmarkt</p>		
Öffnungszeiten	<p>Schwimmbad:</p> <ul style="list-style-type: none"> täglich: 9 bis 20 Uhr von ca. Mitte Mai bis ca. Mitte September <p>Restaurant:</p> <ul style="list-style-type: none"> täglich: 9 bis 20 Uhr von ca. Mitte Mai bis ca. Mitte September <p>Minigolf:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mo – Fr: 17 bis 20 Uhr 		



Auftritt			
	Bemerkungen	Zu beachten	Handlungsbedarf
Offline		Kein einheitliches/sauberes Beschriftungskonzept in der Gastronomie	
Online			Website in veraltetem Design und mit z.T. nicht aktuellen/fehlenden Inhalten/ (z.B. Saisonzeiten Minigolf, Team Restaurant) Keine Informationen zur Gastronomie auffindbar

Mitbewerber Gastronomie			
	Bemerkungen	Zu beachten	Handlungsbedarf
	Es gibt keine relevanten Mitbewerber in der Umgebung, welche in der Angebotsgestaltung und Ausrichtung der Gastronomie zu beachten sind. Das direkt neben der Minigolfanlage gelegene «Centro Italiano» ist als eine Ergänzung des gastronomischen Angebotes im Eichholz zu betrachten.	In Bezug auf eine Öffnung der Schwimmbad-Gastronomie kann das «Centro Italiano» als ein (kleiner) Mitbewerber betrachtet werden.	

Wirtschaftlichkeit			
	Bemerkungen	Zu beachten	Handlungsbedarf
Frequenzen Schwimmbad	<p>Eintritte in den Jahren 2018 bis 2019: identisch mit je 61'350 Eintritten</p> <p>Eintritte der Jahre 2020/2021 aufgrund Pandemie-Situation nicht relevant</p>		
Wirtschaftlichkeit	<p>Restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Umsätze in den Jahren 2015 bis 2019 liegen im Schnitt bei CHF 220'450 Der Jahresgewinn ist im Schnitt bei CHF 23'200 <p>Minigolf</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Umsätze in den Jahren 2015 bis 2019 sind im Schnitt bei CHF 50'200 Der Jahresgewinn ist im Schnitt bei CHF 15'000 <p>Für die Führung des gesamten Betriebes (Schwimmbad, Restaurant, Minigolf) werden durch die 6 involvierten Gemeinden pro Jahr ein Beitrag von CHF 245'000 überwiesen. Dieser resultiert in einem insgesamt kostendeckenden Ergebnis.</p>		

Wirtschaftlichkeit		
Bemerkungen	Zu beachten	Handlungsbedarf
	<p>Der Warenaufwand im Restaurant ist im Durchschnitt der Jahre 2015 bis 2019 rund 44%, der Personalaufwand 38%. Aufgrund des hohen Anteils an Convenience-Produkten ist dieses Ergebnis als positiv einzuschätzen. Als Vergleich: In einem guten, bedienten Restaurant sind die Warenkosten bei ca. 27% und die Personalkosten bei ca. 50%.</p> <p>Investitionen in die gesamte Anlage werden direkt mit den Zweckverbund-Mitgliedern abgerechnet.</p>	

2.3 Fazit

Aus der Analyse ergibt sich die folgende Zusammenfassung:

- Insgesamt attraktive und grosszügige Schwimmbad- und Minigolfanlage
- Wenig Restaurant-Infrastruktur kann in eine neue Gastronomie überführt werden
- Infrastruktur und Anordnung auf dem Areal lässt keine organisatorische Kombination mit anderen Bereichen vom Schwimmbad (Eingang und Minigolf) zu
- Als Freizeitgastronomie ist kein relevanter Marktbegleiter zu beachten
- Schwimmbad wird durch die 6 Zweckverband-Gemeinden, ideell und finanziell, seit 1960 getragen
- Der Auftritt des Schwimmbades «gegen aussen» (Website) ist nicht mehr zeitgemäss
- Erfolgreiche wirtschaftliche Führung des Schwimmbadbetriebes in den vergangenen Jahren

Handlungsbedarf wird primär in den folgenden Punkten ausgemacht:

- Durch eine Zusammenlegung von Kasse, Restaurant und Minigolf können u.A. personelle Ressourcen reduziert und das Betriebsergebnis dadurch verbessert werden (z.B. für Schaffung verfügbarer Mittel für Unterhalt/Investitionen)
- Auftritt der Gastronomie soll attraktiver gestaltet werden

3. Food-Trends

Food-Trends beschreiben Ernährungstrends, längerfristige Veränderungsbewegungen und Wandlungsprozesse. Sie haben eine durchschnittliche Halbwertszeit von 10 Jahren, können aber durchaus auch länger wirksam sein. Food-Trends zeigen Lebensgefühle und Sehnsüchte auf. Sie lassen sich als Lösungsversuche für Problemstellungen verstehen, mit denen wir in unserem Essalltag immer wieder aufs Neue konfrontiert werden. Food-Trends liefern keine Rezepte und keine Handlungsanweisungen. Sie geben Inspiration, unterstützen und erleichtern eine kritische Beurteilung bezüglich des Potenzials von Produkten und Dienstleistungen.

Der nachstehende Auszug zeigt für die Ausflugs- und Freizeitgastronomie relevante Food-Trends auf. Diese gilt es im weiteren Projektverlauf zu überprüfen und allenfalls zu berücksichtigen, ohne auf heute bewährtes und beliebtes zu verzichten.

Food-Trends	Beschreibung
Vegan & Plant Based Food	<p>Die kulinarische Aufwertung von pflanzlichen Nahrungsmitteln. Gesund, ethisch und ökologisch korrekt, aber nicht mit Verzicht verbunden. Flexitarische, vegetarische bis vegane Ernährung. Tierische Produkte wie Shrimps, Geflügel, Rindfleisch und Milchgetränke werden auf pflanzlicher Basis imitiert. Gesundheit und Fitness rücken in den Fokus.</p> <p>Trendprognose: Die Popularität vegetarischer und veganer Ernährung ist gestiegen. Man muss nicht mehr auf Fleisch verzichten, sondern kann aus einer Vielzahl von ebenso wohlschmeckenden pflanzlichen Alternativen wählen. Pflanzliche Gerichte werden immer stärker nachgefragt.</p> <p>Best Practice: www.alain-passard.com, www.tibits.ch, www.hiltl.ch</p>
Von Food Waste zu Zero Waste	<p>Abfall und Resten, auch oder gerade speziell in der Freizeitgastronomie, wiederzuverwerten oder zu recyceln, sondern gar nicht erst anfallen zu lassen. So produzieren und konsumieren, dass möglichst keine Ressourcen verschwendet.</p> <p>Trendprognose: Menschen gehen bewusster und sorgsamer mit Lebensmitteln um. Das Prinzip «Zero Waste» wird alltagstauglich. Die Gastronomie findet innovative Wege, um aus Lebensmittelresten neue Produkte herzustellen.</p> <p>Best Practice: www.etepetete-bio.de, www.toogoodtogo.ch, www.dingsdums.de</p>
Digitalisierung	<p>Kultureller Wandel in der Freizeitgastronomie. Die Digitalisierung als neue, zusätzliche Möglichkeit, vor Ort produzierte Speisen und Spezialitäten über digitale Verkaufskanäle anzubieten. Der Zugang zu Angeboten wird einfacher, Wartezeiten werden verringert.</p>

Food-Trends	Beschreibung
	<p>Die Technik macht es möglich. Kostengünstig eigener digitaler Vertriebskanal (bestellen, bezahlen und on-time abholen).</p> <p>Best Practice: www.just-eat.ch</p>

4. Konzept Gastronomie

Sommersaison	Ergänzung für Ganzjahresbetrieb
Strategie <ul style="list-style-type: none"> Eine auf die Besuchenden von Schwimmbad und Minigolf ausgerichtete Freizeit-Gastronomie: einfach, schnell, unkompliziert, bewährtes und trendiges 	Strategie <ul style="list-style-type: none"> Die Gastronomie weist eine vom Freizeitbetrieb unabhängige, eigenständige Positionierung mit speziellen Dienstleistungen und Angeboten (USP's) auf, z.B. «Schaufenster» mit typischen Produkten lokaler Produzenten.
Zielgruppe <ul style="list-style-type: none"> Prioritär: Besuchende Schwimmbad und Minigolf (Familien, Kinder, Jugendliche, Einzelpersonen, Paare) Sekundär: «Nur»-Restaurant-Besucher wie Firmen, Vereine, Quartierbewohner 	Zielgruppe <ul style="list-style-type: none"> Prioritär: Mitarbeitende umliegender Firmen (mittags), Paare («Genuss-Gäste»), Quartierbewohner Sekundär: Gruppen (Firmen, Vereine etc.)
Angebotsschwerpunkte <ul style="list-style-type: none"> Badi-Klassiker vom Grill, aus der Fritteuse, aus dem Wok. Von Burger bis Bratwurst, von Pommes bis Knusperliis und natürlich auch Hot-Dogs Wraps und Sandwichs: konventionell, vegi und vegan Salatkombinationen und Mezze frei kombinierbar nach Grösse oder Gewicht Flammkuchen, Focaccias und Pizzen Müesli, saisonale Fruchtbecher, Desserts im Becher – von bodenständig bis exotisch 	Angebotsschwerpunkte <ul style="list-style-type: none"> Zu der gewählten Positionierung passende und abwechslungsreiche Menus, auch für kleinere Budget, mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan Saisonale Streifzüge, kulinarisches aus Feriendestinationen und fremden Küchen Für Gruppen und auf Vorbestellung: Menuvorschläge passend zu Anlass, Personenzahl und Zielgruppen
Öffnungszeiten <ul style="list-style-type: none"> ca. Mitte April bis Mitte Oktober täglich von 9.00 bis 22.00 Uhr Die Öffnungszeiten können je nach Wetter/Saison abweichen 	Öffnungszeiten <ul style="list-style-type: none"> ca. Mitte Oktober bis Mitte April Mittwoch bis Sonntag, von 11.00 bis 22.00 Uhr Montag und Dienstag geschlossen
Serviceform <ul style="list-style-type: none"> Selbstbedienung ab Buffets/Ausgaben 	Serviceform <ul style="list-style-type: none"> Bediente Gastronomie

Sommersaison	Ergänzung für Ganzjahresbetrieb
<p>Bezahlung</p>	<p>Bezahlung</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nebst Bargeld werden alle gängigen bargeldlosen Zahlungsmittel angeboten. ▪ Die Bezahlung bei Events & Banketten kann auf Rechnung erfolgen. <p>Bemerkungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ analog Sommersaison <p>Bemerkungen</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planen und durchführen von diversen Open-Air-Veranstaltungen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kleine, attraktive kulturelle Veranstaltungen bereichern und beleben das Angebot und die Frequenzen vom Restaurant

5. Wirtschaftlichkeit

5.1 Planerfolgsrechnung

Für die Überprüfung der Wirtschaftlichkeit der künftigen Gastronomie, einerseits als erweiterter Sommerbetrieb und andererseits als Ganzjahresbetrieb, wurden entsprechende Planerfolgsrechnungen erstellt, welche basierend auf den durchschnittlichen Jahreszahlen 2015 bis 2019 sind. Die Details zu den Berechnungen sind im Anhang beigelegt.

	IST: Jahre 2015 bis 2019 (Durchschnitt)		PLAN: Sommerbetrieb		PLAN: Ganzjahr	
Ertrag Restaurant	220'478	67.6	220'478	60.3	220'478	42.9
Ertrag Minigolf	50'216	15.4	50'216	13.7	50'216	9.8
Ertrag Restaurant (Verlängerung Saison)			25'070	6.9	25'070	4.9
Ertrag Restaurant (Steigerung Attraktivität)			4'457	1.2	4'457	0.9
Ertrag Restaurant Externe Gäste			9'749	2.7	9'749	1.9
Ertrag Restaurant Winter					148'561	28.9
Total Ertrag Direkt	270'694	83.0	309'970	84.8	458'531	89.2
Beitragszahlungen Restaurant	10'831	3.3	10'831	3.0	10'831	2.1
Beitragszahlungen Minigolf	44'768	13.7	44'768	12.2	44'768	8.7
Total Ertrag Indirekt	55'599	17.0	55'599	15.2	55'599	10.8
Total Ertrag	326'293	100.0	365'569	100.0	514'130	100.0
Warenaufwand Restaurant	98'255	30.1	115'761	31.7	160'329	31.2
Warenaufwand Minigolf	26'423	8.1	26'423	7.2	26'423	5.1
Warenaufwand	124'677	38.2	142'184	38.9	186'752	36.3
Bruttoergebnis I	201'616	61.8	223'386	61.1	327'378	63.7
Personalaufwand Restaurant	83'634	25.6	83'634	22.9	83'634	16.3
Personalaufwand Minigolf	41'959	12.9	41'959	11.5	41'959	8.2
Personalaufwand Restaurant (Verlängerung Saison)			18'900	5.2	18'900	3.7
Personalaufwand Minigolf (Kombination Kasse)			-21'000	-5.7	-21'000	-4.1
Personalaufwand Wintermonate					78'750	15.3
Personalaufwand	125'593	38.5	123'493	33.8	202'243	39.3
Bruttoergebnis II	76'023	23.3	99'893	27.3	125'135	24.3
Miete						
Unterhalt & Reparaturen	4'296	1.3	2'796	0.8	3'796	0.7
Fahrzeuge						
Sachversicherungen & Gebühren	2'200	0.7	2'200	0.6	2'700	0.5
Energie & Entsorgung	11'091	3.4	8'091	2.2	12'091	2.4
Verwaltungsaufwand	8'649	2.7	7'149	2.0	9'149	1.8
Informatikaufwand						
Werbeaufwand	2'260	0.7	2'260	0.6	3'760	0.7
Managementfee						
Übriger Aufwand	811	0.2	811	0.2	1'111	0.2
Übriger betrieblicher Aufwand	29'308	9.0	23'308	6.4	32'608	6.3
Betriebsergebnis I	46'715	14.3	76'585	20.9	92'527	18.0
Abschreibungen						
Finanzaufwand/Ertrag						
Aufwand divers						
Steuern						
Übriger Aufwand						
Jahresergebnis (ohne Miete/Investition)	46'715	14.3	76'585	20.9	92'527	18.0

Fazit

Die Planerfolgsrechnungen zeigen im Sommer- wie auch in einem Ganzjahresbetrieb verbesserte Ergebnisse gegenüber der heutigen Situation auf. Es sind in beiden Varianten realistische Ertragssteigerungen budgetiert worden, welche mit einer initiativen Geschäftsführung und einer passenden Strategie übertroffen werden können.

6. Infrastruktur

6.1 Raumprogramm

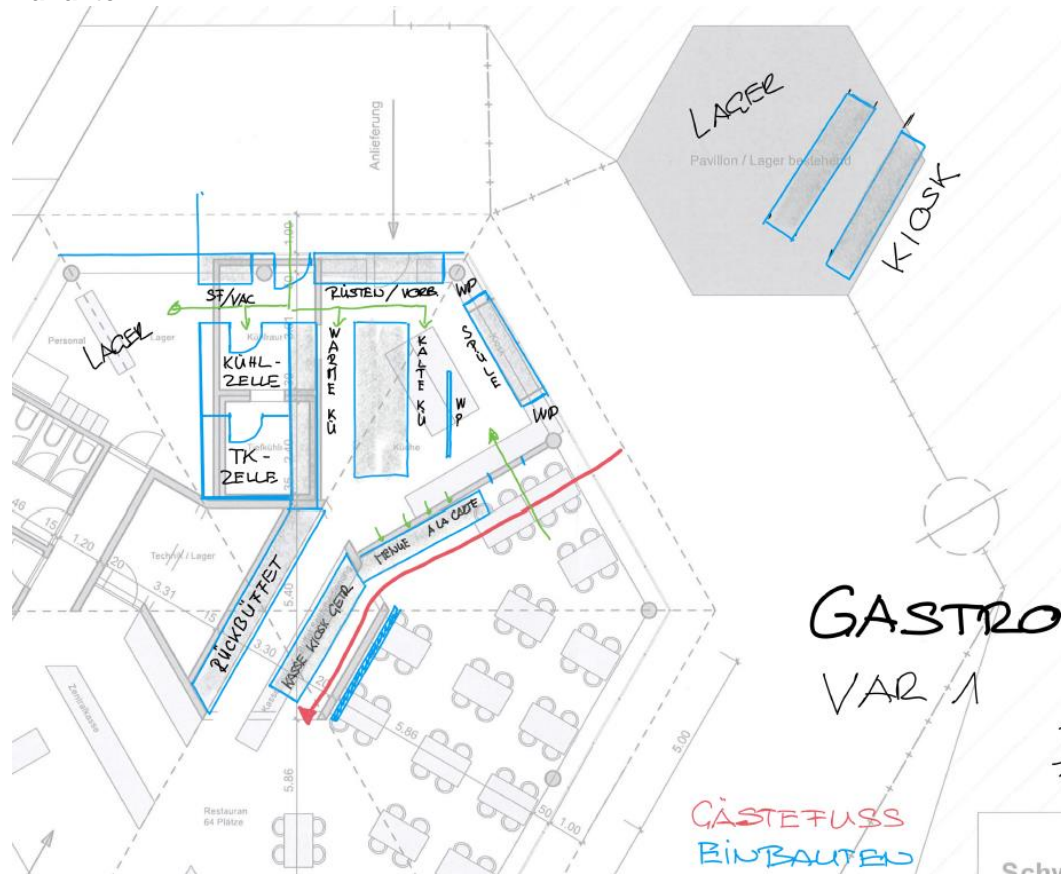
In den nachstehend aufgeführten Flächenangaben nicht enthalten sind die Erschliessung (Windfang, Gäste-Garderobe, Personen-Warenlifte, Treppenhäuser etc.), Haustechnik-Räume und Verkehrsflächen.

Die Angaben beziehen sich auf die Planskizze der Variante A gemäss Punkt 6.2.

Bezeichnung	Hauptnutzungsfläche (HNF)	Nebennutzungsfläche (NNF)	Kommentar
Anlieferung			in Küchenfläche enthalten
Entsorgung		8 m2	in Nebengebäude (mit gedeckter Erschliessung)
Garderoben Gastronomie		12 m2	
Büro Gastronomie			in Kombination mit Kasse
Lager gekühlt/ungekühlt	60 m2		inkl. ca. 15 m2 in Nebengebäude (mit gedeckter Erschliessung)
Küche mit Spüle	35 m2		
Buffet/Ausgabe	36 m2		inkl. ca. 10 m2 Fläche für Kiosk im Nebengebäude
Gastraum innen	73 m2		56 Sitzplätze à 1.3 m2
Gastraum aussen (Terrasse)	195 m2		150 Sitzplätze à 1.3 m2
TOTAL	399 m2	20 m2	

6.2 Varianten-Skizze Gastronomie

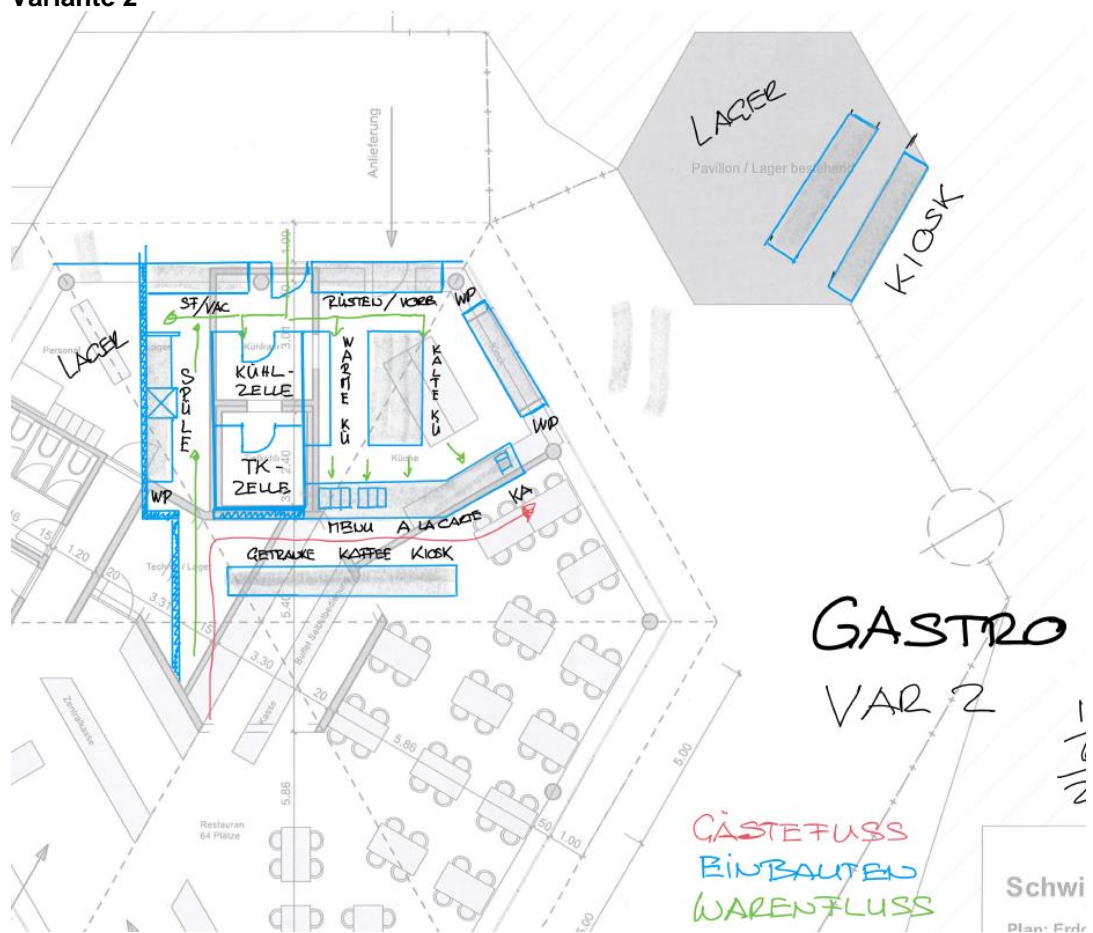
Variante 1



Kommentar:

- Kombinierte Kassensituation
- Lager und Kiosk in Nebengebäude
- Ausgabe Speisen direkt aus Küche (Alternativ: Abtausch mit Getränkestation, damit Essen heiss vor der Kasse ausgegeben wird.)
- Zusätzlicher Eingang in Restaurant

Variante 2



Kommentar:

- Separate Kassenstation (nicht in Kombination mit Schwimmbad/Minigolf)
- Zusätzlicher Ausgang von Restaurant

6.3 Materialisierung Einrichtungen

In den rückwärtigen Räumlichkeiten (wie Küche, Spüle, Office etc.) werden die Einrichtungen in CNS und in Gastronorm ausgeführt, entsprechen somit den gesetzlichen HACCP-Bestimmungen und sind primär auf Funktionalität und Hygiene ausgelegt.

In den Gastbereichen (wie Buffet/Ausgabe etc.) werden den innenarchitektonischen Anforderungen bezüglich Materialisierung Rechnung getragen und sind prioritär auf Ästhetik ausgelegt.

6.4 Haustechnik

	Werte	Option	Kommentar
Elektro-Anschluss (inkl. Gleichzeitigkeit: 70%)	ca. 120 kwh		
Abluft Küche (inkl. Gleichzeitigkeit: 60%)	ca. 4'600 m3		In allen Räumen (Gastraum und rückwärtige Räume) ist eine separate Raumentlüftung erforderlich.
Wasserqualität	enthärtetes Wasser		für Spülmaschinen

6.5 Kostenschätzung

Die geschätzten Kosten beinhalten die aufgeführten Gewerke (ohne Bau, Haustechnik, Monoblock, Kleininventar, Kassen, Kaffeemaschine etc.). Alle Angaben sind mit einer Genauigkeit von +/- 20%. Die nachfolgend aufgeführten Beträge entsprechen durchschnittlichen Richtwerten aus ähnlichen Projekten und beziehen sich auf die Variante A in Punkt 6.2.

	Gastronomieeinrichtung	Option	Kommentar
Neubau			
Anlieferung & Entsorgung	CHF 10'000		
Küche & Spüle	CHF 130'000		ohne bestehende Fritteusen
Lager ungekühlt	CHF 10'000		
Lager gekühlt/tiefgekühlt mit Kältetechnik	CHF 90'000		

Schwimmbad Eichholz Gerlafingen | Analyse und Konzeption Gastronomie

	Gastronomieeinrichtung		Option	Kommentar
Buffet/Kiosk	CHF	70'000		
Lüftungshaube	CHF	10'000		
Nebengebäude				
Einbauten für Lager/Kiosk	CHF	10'000		
Bestandesgebäude				
Restaurant				Neue Nutzung (evtl. als Kiosk an Spizentagen) muss definiert werden
Minigolf				Neue Nutzung muss definiert werden (evtl. als Mitarbeiter-Garderoben und Büro)
TOTAL	CHF	330'000		

Für die Variante 1A (nicht direkt der Küche angegliederte Ausgabe) rechnen wir mit Mehrkosten von ca. CHF 30'000 und für die Variante B (separate Kassenstation und Spüle) mit ca. CHF 20'000.

7. Chancen & Gefahren

Die nachstehende Einschätzung der Chancen & Gefahren bezieht sich auf das Konzept, die Planerfolgsrechnungen wie auf die Infrastruktur.

7.1 Chancen

Sommerbetrieb	Ganzjahr (zusätzlich zu Sommerbetrieb)
Betriebszeiten vom Restaurant können in Kombination mit Minigolf verlängert werden	Nutzung der bestehenden Infrastruktur während dem ganzen Jahr
Minigolf-Öffnungszeiten können analog übrigem Betrieb verlängert werden (Mehrertrag wurde nicht berechnet)	Möglichkeit zur Anstellung von Mitarbeitenden mit einem Jahresvertrag schafft Kontinuität und Stabilität
Generelle Nutzung von Synergien, u.A. durch Zusammenlegung der Kassen Schwimmbad, Restaurant und Minigolf	
Durch verlängerte Öffnungszeiten sind längere Anstellungen der Mitarbeitenden möglich (Steigerung Attraktivität)	

7.2 Gefahren

Sommerbetrieb	Ganzjahr (zusätzlich zu Sommerbetrieb)
Die verlängerten saisonalen Öffnungszeiten generieren zu tiefe Frequenzen (vor allem in der Vor- und Nachsaison)	Der wirtschaftliche Erfolg ist abhängig von einer starken Positionierung, losgelöst von einer Freizeitgastronomie mit Schwimmbad/Minigolf.
Die neue, eher dezentrale Restaurant-Anordnung im Schwimmbad, generiert weniger Frequenzen, da der Weg der Schwimmbadgäste länger ist.	Der Erfolg ist ebenso von einer starken Persönlichkeit abhängig, welche «Kopf & Herz» der Gastronomie ist.
Die starke Nachfrage nach Süßigkeiten erfordert einen separaten Bereich oder generiert viele Frequenzen/Unruhe im Restaurant	Die Frequenzen bleiben unter den Erwartungen und es resultieren negative Betriebsergebnisse (Gewinn vom Sommer wird im Winter eliminiert)
Externe Mittagsgäste (z.B. von umliegenden Firmen) fühlen sich durch Gäste in Badkleidern/Hosen gestört.	Wechsel der Serviceform erfordert neue/andere Kenntnisse der Mitarbeitenden

Sommerbetrieb	Ganzjahr (zusätzlich zu Sommerbetrieb)
	<p>Die eingeschossige Fläche vom neuen zentralen Eingangs- und Gastrogebäude ist auf die Zusammenführung der Eingänge/Kassen ausgerichtet.</p> <p>Die aktuelle Grundrissfläche ermöglicht nicht die komplette Integration der Gastronomie (inkl. aller rückwärtigen Räumlichkeiten) an einem Standort und es muss mit Kompromissen geplant werden (z.B. Unterbringung von Lager, Kiosk, Büro in Annex-Gebäuden).</p>

7.3 Kommentare & Fragen

- Was ist Motivation für die Führung eines Ganzjahresbetriebes vom Restaurant? Welches ist das Ziel?
- Welchen Einfluss hat das verbesserte Betriebsergebnis (sowohl Sommer- wie auch Ganzjahresbetrieb)? Besteht die Möglichkeit, dass Beitragszahlen der Gemeinden reduziert werden?
- Besteht die Möglichkeit durch die verbesserte Wirtschaftlichkeit, diese für die Investitionen/Amortisation des Neubaus zu nutzen?

8. Weitere Schritte

8.1 Vorgehen

Für die Weiterentwicklung des Konzeptes und der Planung stehen die folgenden Schritte an:

- Präsentation Konzept-Entwurf am 5. Juli 2022
- Anpassungen & Ergänzungen im Konzept bis 8. Juli 2022
- Vorstellung Konzept den Gemeinden am 17. August 2022
- Weiteres Vorgehen je nach Entscheiden der Gemeinden

8.2 Anhänge

- Planerfolgsrechnungen mit Details
- Bestandesaufnahme Fotoprotokoll vom 25. Mai 2022