

Savognin / Sport-Arena La Nars

Gesucht: Pächter:in für das neue Restaurant La Nars

per 1. Dezember 2023



Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermassen für alle Geschlechter.

Inhaltsverzeichnis

1. Ausgangslage	3
1.1 Einbettung	3
1.2 Lage und Erreichbarkeit.....	4
2. Gastronomiekonzept	5
2.1 Das Restaurant	5
2.2 Betriebs- und Öffnungszeiten	5
3. Schnittstelle Sportstätten / Skischule.....	6
3.1 Sommer	6
3.2 Winter.....	6
3.2.1 Eispflege & Belegungspläne.....	6
3.2.2 Schneeräumung	6
3.2.3 Tee für Skischulkinder	6
3.2.4 Vermietung & Tickets	6
4. Mietobjekt.....	7
4.1 Restaurant	7
4.2 Infrastruktur.....	7
4.3 Garderobe / Nasszellen	7
4.4 Detailplanung Küche	7
5. Vertragsbedingungen	8
5.1 Mietbeginn	8
5.2 Vertragsdauer.....	8
5.3 Pachtzins	8
5.4 Versicherungen	8
5.5 Nebenkosten	8
5.6 Kautiun.....	9
5.7 Vorhandenes Inventar	9
5.8 Pflichten Pächter	9
5.8.1 Gerätschaften	9
5.8.2 Serviceabonnemente.....	9
5.8.3 Unterhalt	9
5.8.4 Reinigung.....	10
5.8.5 Diverses	10
6. Bewerbungsprozess	11
6.1 Unterlagen	11
6.2 Eingabefrist.....	11
6.3 Prozessablauf	11
6.4 Auswahlgremium.....	11
6.5 Terminplan.....	11
6.6 Auskunft.....	11

1. Ausgangslage

In Savognin / La Nars entsteht die neue «Sport-Arena La Nars». Diese besteht einerseits aus einem Restaurant- und Betriebsgebäude inkl. Garderoben und sanitären Anlagen und andererseits aus drei Tennisplätzen, die im Winter zu einem Kunsteisfeld für Eislauf, Curling, Eishockey und Eisstock schiessen umfunktioniert wird. Nicht zuletzt dank dem modernen Restaurant mit seinem attraktiven Angebot soll La Nars in Zukunft ganzjährig ein Treffpunkt für Ein- und Zweitheimische sowie für Gäste werden.

Die Anlage befindet sich im Bau. Das gesamte Investitionsvolumen beträgt CHF 4.95 Mio. Bauherrin ist die Gemeinde Surses.

Das Restaurant- und Betriebsgebäude ist Anfangs Dezember 2023 bezugs- und ab Mitte Dezember 2023 betriebsbereit.

Die Gemeinde Surses sucht einen Pächter für den Ganz- oder Saisonbetrieb des Restaurants ab Wintersaison 2023/2024.

1.1 Einbettung

Die Schweizer Skischule Savognin betreibt in La Nars das Kinderskiparadies. Jährlich werden dort rund 25'000 Unterrichtslektionen erteilt, von welchen ca. 2'000 Kinder und Erwachsene profitieren. Zusätzlich nutzen jährlich fast 8'000 weitere Gäste ohne Schneesportunterricht das Kinderskiparadies La Nars.

In Zukunft wird das Angebot durch ein Kunsteisfeld, auf welchem Eishockey, Curling, Eisstock und Eislaufen praktiziert werden kann, ergänzt.

In der schnee- und eisfreien Zeit stehen am gleichen Ort drei Tennisplätze neuester Generation, die vom lokalen Tennisclub, Einheimischen und Gästen genutzt werden können.

Als zentrales Element entsteht zwischen dem Skihang und dem Eisfeld / Tennisplätzen ein modernes, multifunktionales Restaurant, für welches hiermit ein innovativer Pächter gesucht wird.



Abbildung 1: So ähnlich wird sich die neue Sport-Arena La Nars im Winter präsentieren.

1.2 Lage und Erreichbarkeit

Die Sport-Arena La Nars befindet sich etwas ausserhalb von Savognin – eingebettet inmitten einer wunderschönen Bergkulisse. La Nars ist daher autofrei. Für die Betreiber des Restaurants und der Sportanlage stehen insgesamt 5 Parkplätze zur Verfügung. Die Anlieferung per LKW ist sowohl im Sommer als auch im Winter sichergestellt.

Gäste erreichen La Nars von den nahegelegenen öffentlichen Parkplätzen zu Fuss in 5 Minuten.

Ein Highlight für die Skischulkinder ist im Winter der Pinocchio-Express (Bummelzug), welcher sie bequem nach La Nars bringt.



Abbildung 2: Pinocchio-Express der Schneesportschule Savognin

2. Gastronomiekonzept

La Nars soll zum Treffpunkt für Einheimische, Zweitheimische und Gäste – Familien, Sportbegeisterte, Biker und Wanderer – werden und sich als attraktives Ausflugs- und Sportrestaurant für alle Bevölkerungsschichten positionieren. Die Gemeinde legt Wert auf ein ansprechendes gastronomisches Angebot, ein solides Preis-Leistungsverhältnis und herzliche Gastfreundschaft.

2.1 Das Restaurant

Die Gemeinde als Verpächterin wünscht sich ein bodenständiges Angebot. Das Restaurant wird so konzipiert, dass es sowohl als Selbstbedienungsrestaurant als auch als bedientes Restaurant funktioniert. Am Mittag soll eine einfache, kinderfreundliche Küche angeboten werden. Die Gegebenheiten ermöglichen das Angebot so zu gestalten, dass am Abend in gemütlicher Atmosphäre diniert werden kann. Ausserdem soll das Restaurant den lokalen Sportclubs als Clublokal dienen und als Eventlokalität genutzt werden können.

2.2 Betriebs- und Öffnungszeiten

Ob das Restaurant als Ganzjahres- oder Saisonbetrieb geführt wird, lässt die Gemeinde offen.

Während der Winter-Hochsaison (genaue Daten zu definieren) muss ein 7-Tage-Betrieb gewährleistet sein, der sich mindestens nach den Betriebszeiten der Skischule richtet.

Dank des Kunsteisfeldes sollen neue Kundensegmente in der Zwischensaison (insbesondere November bis Weihnachten) angesprochen werden. Die drei modernen Tennisplätze sollen in den schneefreien Monaten potenzielle Gäste anlocken.

Das Restaurant soll den lokalen Sportclubs als Clublokal dienen. Wenn das Restaurant geschlossen ist, steht den Clubs eine Kochnische und ein Teil der Gastrolokals zur Verfügung.

La Nars bietet künftig verschiedenste Möglichkeiten, um Events zu veranstalten (z.B. Nachtskifahren, Eisdisco, Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenanlässe, etc.). Vom künftigen Pächter wird erwartet, dass er sich aktiv daran beteiligt und diesbezüglich selbst eine aktive Rolle einnimmt.

3. Schnittstelle Sportstätten / Skischule

Die Sport-Arena La Nars wird von Grund auf neu konzipiert. Es müssen erste Erfahrungen gesammelt, Erkenntnisse gewonnen und Rückschlüsse gezogen werden. Eine gute und offene Zusammenarbeit zwischen dem künftigen Pächter / Pächterin des Restaurants und dem resp. den Betreibern der Sportstätten, ist der Gemeinde ein grosses Anliegen. Nur ein einvernehmliches Miteinander ermöglicht es die Sport-Arena La Nars erfolgreich zu betreiben und als attraktives Ausflugsziel und Treffpunkt zu positionieren.

3.1 Sommer

Der Betrieb der Tennisplätze inkl. Platzreservierungen und Pflege der Umgebung wird vollumfänglich durch den club da tennis Savognin sichergestellt. Folglich fallen für den Pächter des Restaurants keine direkt im Zusammenhang stehenden Aufgaben an.

3.2 Winter

3.2.1 Eispflege & Belegungspläne

Um alle technischen Angelegenheiten rund um das Eis sowie die Aufbereitung und die Pflege des Eises kümmert sich die Werkgruppe der Gemeinde. Auch kümmert sich diese in Zusammenarbeit mit der IG La Nars (Zusammenschluss des club da curling Savognin, club da tennis Savognin und den Ela Eagles (Hockeymannschaft) um die Belegungspläne des Kunsteisfeldes.

3.2.2 Schneeräumung

Die Schneeräumung zum und um das Gebäude übernimmt die Gemeinde. Die Schneeräumung auf der Terrasse ist Sache des Pächters / Pächterin.

3.2.3 Tee für Skischulkinder

Für die Skischulkinder stellt der Pächter / Pächterin Pausentee zur Verfügung. Die Konsumation erfolgt nicht im Restaurant, sondern im Freien resp. im Tipi-Zelt. Bei extrem kalten Temperaturen ist vorgesehen, dass die Verpflegung in den Garderoben erfolgt.

3.2.4 Vermietung & Tickets

In Bezug auf den Betrieb des Kunsteisfelds strebt die Gemeinde an, dass der Pächter:

- Tickets für das Eisfeld verkauft. (Grundsätzlich werden diese online erworben.)
- Nach Möglichkeit die Schlittschuhvermietung betreut. (In enger Zusammenarbeit mit einem lokalen Sportgeschäft, das hierfür bereits Offenheit signalisiert hat.).

Wie die Entschädigung für diesen Service zu Gunsten der Verpächterin ausfällt, wird gemeinsam definiert. Vorstellbar sind:

- Entschädigung wird im Rahmen des zu leistenden Pachtzinses regeln.
- Definition einer aufwandbasierten Entschädigung.
- Provision auf Vermietung und Ticketverkauf.

4. Mietobjekt

Der Pächter übernimmt das gesamte Gebäude, welches sich grob in drei Bereiche teilen lässt (siehe Grundrissplan und separates Dokument unter surses.ch/lanars-pacht).

4.1 Restaurant

Im knapp 100 m² grossen **Innenbereich** sind rund 50 Sitzplätze geplant. Der **Aussenbereich** teilt sich in eine rund 100 m² **grosse Terrasse** mit rund 50 teils gedeckten Aussensitzplätzen mit Ausrichtung Kinderskiparadies sowie einer **kleineren Terrasse** auf der Seite der Sportplätze. Dazu kommt ein 65 m² grosser **Loungebereich**.

4.2 Infrastruktur

Die knapp 50 m² grosse **Küche** ermöglicht einen vollwertigen Restaurationsbetrieb. Die dazugehörige 11 m² grosse **Lagerfläche** und gut 4 m² grosse Raum für die **Entsorgung** fordert vom Pächter ein gutes Beschaffungsmanagement. Die **Personalgarderobe** weist eine Fläche von 5 m² auf.

4.3 Garderobe / Nasszellen

Die beiden geräumigen **Garderoben inkl. Duschen und WC** weisen Grössen von knapp 40 m² auf. Die **Toiletten-Anlage** (inkl. Korridor), welche auch zu Nicht-Betriebszeiten zugänglich ist, ist ebenfalls rund 40 m² gross.

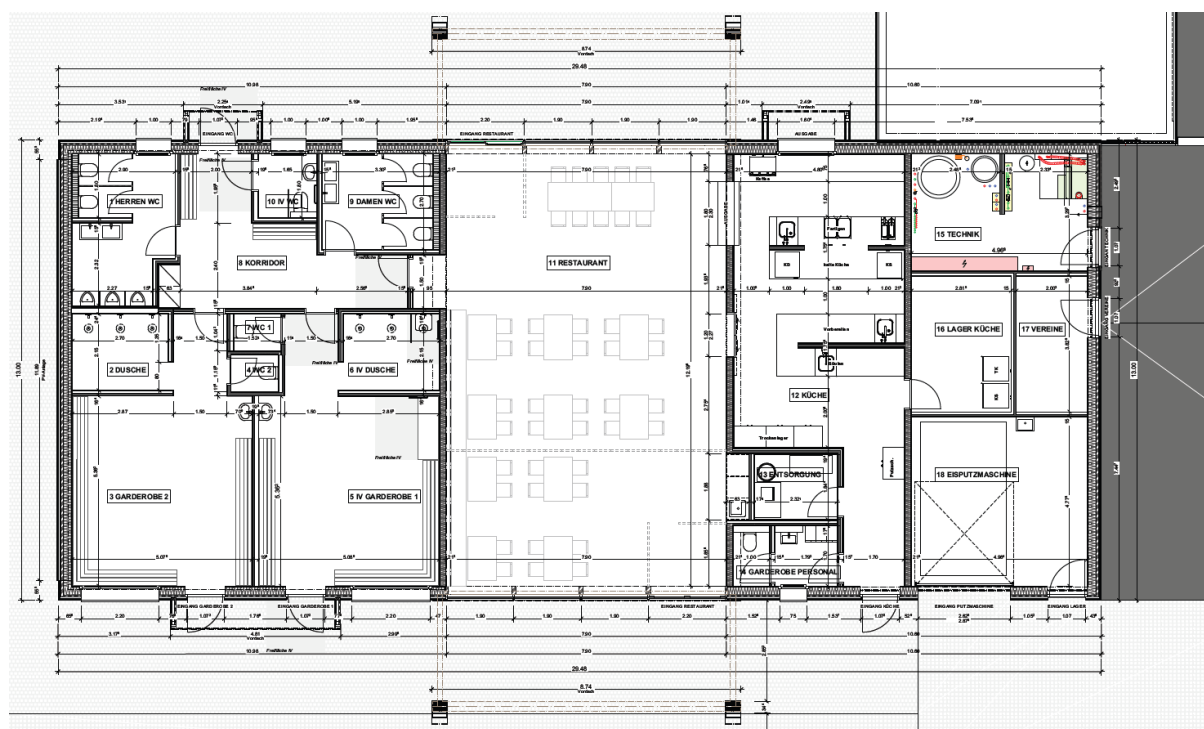


Abbildung 3: Grundriss Restaurant- und Betriebsgebäude

4.4 Detailplanung Küche

Das Grundkonzept für die Küche wird zwischen Bauherrschaft, Architekten und Planer erarbeitet. Der Pächter wird im Rahmen der Möglichkeiten in die Detailplanung miteinbezogen. Die Küchenkonzeption soll möglichst flexibel aufgebaut sein: mit eingeschobenen Gerätschaften, die man jederzeit ohne Aufwand austauschen kann. Dies erlaubt die thermischen Geräte je nach Gastrokonzept weitgehend einfach anzupassen. Auch bietet dies die Option, dass der Pächter die Gerätschaften selbst mitbringen kann.

5. Vertragsbedingungen

5.1 Mietbeginn

Vorgesehen ist, dass der Bau der Sport-Arena La Nars Anfang November 2023 abgeschlossen ist. Die Übergabe des Restaurants an den neuen Pächter ist für anfangs Dezember geplant. Die Eröffnung soll Mitte Dezember stattfinden.

5.2 Vertragsdauer

Der Vertrag hat eine 3-jährige Laufzeit ab Vertragsbeginn, mit Optionsverlängerung um weitere mindestens 3 Jahre.

5.3 Pachtzins

Da mit der neuen Sport-Arena La Nars erstmals Erfahrungen gesammelt werden müssen, wird der Pachtzins für die ersten beiden Betriebsjahre (23/24 & 24/25) fixiert. Der Pächter wird gebeten, eine entsprechende Offerte zu unterbreiten (siehe auch Pt. 6.1).

Nach den ersten beiden Betriebsjahren wird für die restliche Vertragsdauer basierend auf den erwirtschafteten Jahresumsätzen gemeinsam ein neuer Pachtzins festgelegt.

5.4 Versicherungen

Die Verpächterin versichert folgende Risiken auf eigene Rechnung:

- Haftpflicht als Liegenschaftsbesitzerin gegenüber Drittpersonen
- Wasser- und Feuersbrunst für das Gebäude, Mobilien, Maschinen und Inventar
- Glasbruch für sämtlich zum Pachtobjekt gehörenden Scheiben, Spiegel, etc.

Der Pächter seinerseits ist verpflichtet, die gültigen Mitarbeiterverträge, AHV, etc. einzuhalten. Zudem schliesst der Pächter die üblichen Versicherungen ab und übernimmt die Kosten dafür. Dazu gehören:

- Unfall
- Verdienstausfall bei Elementarschäden, Pandemie und Epidemie
- Haftpflicht gegenüber Personal und Drittpersonen
- Wasser- und Feuerschaden für ihm gehörendes Inventar und Mobiliar, Warenvorräte, Gäste- und Personaleffekte, Wertgegenstände
- Elementarschäden für Gross- und Kleininventar sowie die Warenvorräte, Gäste- und Personaleffekten, deponierte Wertgegenstände der Gäste, etc.

5.5 Nebenkosten

Heiz-, Betriebs- und Nebenkosten gehen zu Lasten des Pächters. Dazu gehören unter anderem:

- Heiz- und Warmwasserkosten
- Stromkosten
- Wasser- und Abwassergebühren
- Kehrichtgebühren
- TV & Radiogebühren / Internet
- Unterhalt und Reinigung Abluftkanäle
- Ersatz von Filtern im Küchenmonoblock

Die Abgrenzung für den Verbrauch durch die Sportstätten resp. der durch die Sportstätten verursachten Aufwand, wird im gegenseitigen Einvernehmen geregelt.

5.6 Kautiun

Der Pächter hinterlegt zur Sicherheit einen Viertel des min. jährlichen Pachtzinses auf ein Konto einer noch zu definierenden Bank.

5.7 Vorhandenes Inventar

Die Gemeinde Surses als Verpächterin stellt folgende Infrastruktur zur Verfügung:

Grossinfrastruktur

- Funktionsfähige Küche
- Mobiliar im Innen- und Aussenbereich inkl. Beschattung Terrasse
- Lüftung
- Anschlüsse Energie
- Anschlüsse Wasser / Abwasser
- Schliesssystem
- Schneeschleuder für die Schneeräumung auf der Terrasse

Das Kleininventar wird in Abstimmung mit dem Pächter durch die Verpächterin beschafft. Dazu gehört:

- Geschirr, Besteck, Gläser, etc.
- Tablett
- Rollmaterial
- Wäsche
- etc.

Nachträgliche Aufstockungen und zusätzliche Beschaffungen müssen mit der Gemeinde besprochen und von dieser bewilligt werden.

5.8 Pflichten Pächter

5.8.1 Gerätschaften

Folgende Gerätschaften sind durch den Pächter zu stellen:

- Kaffeemaschine
- Kassensystem

5.8.2 Serviceabonnemente

Der Pächter schliesst für die vom Vermieter übernommenen Geräte einen Servicevertrag ab und übernehmen die Kosten dafür. Der Service ist jährlich durchzuführen und dem Vermieter ist ein entsprechender Zustandsbericht zuzustellen. Die Küche wird so konzipiert, dass der Pächter seine eigenen Gerätschaften mitbringen kann.

5.8.3 Unterhalt

Der Pächter ist für folgenden Unterhalt auf eigene Kosten verantwortlich:

- kleinere Reparatur- und Unterhaltsarbeiten
- Unterhalt und Ersatz von Kleininventar

Die Unterhaltskosten sind auf 10% des effektiven Jahrespachtzinses limitiert. Unterhaltsarbeiten, welche diese Summe übersteigen, werden nach Absprache und Notwendigkeit durch die Gemeinde übernommen.

5.8.4 Reinigung

Der Pächter / die Pächterin ist für die Reinigung des gesamten Gebäudes verantwortlich. Die Entschädigung für die Reinigung der allgemeinen Räumlichkeiten wie z.B. Garderoben wird im gegenseitigen Einvernehmen geregelt.

5.8.5 Diverses

Die Pächter sind auf eigene Kosten verantwortlich für:

- Bürogeräte wie PC, Drucker, etc.
- Entsorgung
- Abgaben und Gebühren
- Werbung



Abbildung 4: Visualisierung des neuen Restaurant- und Betriebsgebäude (Blick vom Kinderland La Nars talauswärts).

6. Bewerbungsprozess

6.1 Unterlagen

Die Gemeinde Surses erwartet von den Interessenten eine schriftliche Auskunft über:

- Angaben zum Bewerber
- Betriebskonzept / Geschäftsidee
- Vorgesehenes Gastronomieangebot
- Anzahl vorgesehene Mitarbeiter
- Saisonzeiten & Öffnungszeiten
- Finanzplan
- Pachtzins-Offerte

6.2 Eingabefrist

Die Unterlagen sind vollständig und eingeschrieben bis spätestens Freitag, 7. Juli 2023 (Poststempel) an folgende Adresse zu senden:

Linda Netzer
Leiterin Standortentwicklung
Veia Cantunala 57
7453 Tinizong

6.3 Prozessablauf

Nach Sichtung der Unterlagen werden die vielversprechendsten Interessenten/Bewerber zu einer Präsentation eingeladen.

6.4 Auswahlgremium

Wer das überzeugendste Konzept für den Betrieb des Restaurants La Nars hat und somit Pächter / Pächterin der neuen Anlage wird, wird durch den Gemeindevorstand entscheiden.

6.5 Terminplan

- | | |
|------------------|--|
| • 07. Juli | Eingabefrist Bewerbungsunterlagen |
| • bis Mitte Juli | Evaluation Bewerbungsunterlagen & Einladung Präsentation |
| • bis Ende Juli | Präsentation / Bewerbungsgespräche |
| • Anfang August | Vergabe Pacht |
| • Anfang Dez. | Übernahme Gebäude |
| • Mitte Dez. | Start Betrieb / Eröffnung |

6.6 Auskunft

Fragen können bei Patric Collet, externe Projektbegleitung La Nars, platziert werden:
patric.collet@projekt-box.ch / 078 676 21 42