

Informationen zur Pacht

Badi-Beizli des Schwimmbads Büren an der Aare

Schwimmbad Restaurant/Kiosk

Zum Restaurant mit Küche gehört ein Sitzplatz für
ca. 70 Gäste.



Rahmenbedingungen

- ▶ **Öffnungszeiten:** Das Restaurant muss während der Saison resp. den Öffnungszeiten des Schwimmbads täglich geöffnet sein.
- ▶ **Saison:** ab Mitte Mai bis Mitte September
- ▶ **Zeit: Nebensaison**
Mai und September: 10.00 bis 18.00 Uhr (kann noch angepasst werden)

Hauptsaison

Juni bis August: 09.00 bis 19.00 Uhr (kann noch angepasst werden)

- ▶ **Nebensaison:** Das Schwimmbad-Restaurant kann zusätzlich unabhängig vom Schwimmbad betrieben werden. Auf dem Verbundsteinplatz, welcher sich auf der Südseite des Schwimmbads befindet, darf die Pächterin/der Pächter einen mobilen Verkaufsstand oder Tische mit den nötigen Stühlen für Konsumation aufstellen. Speziell geeignet ist dies für Radfahrer, Wanderer und Spaziergänger.

Rahmenbedingungen

- ▶ **Alkohol:** Der Alkoholausschank ist erlaubt.
- ▶ **Pachtbereich:**
 - Ganzer Restaurantbereich (Terrasse, Sitzplatzbereich)
 - Haupt- und Lagerraum im Verwaltungs- und Filtergebäude
 - 1 WC
 - Vorplatz ausserhalb des Schwimmbadareals (s. Punkt „Nebensaison“)

Aufgaben



Betrieb Restaurant/Kiosk: Verkauf von Esswaren, Getränken, Snacks, Glacé, etc.



Facility Management:



-Reinigen und unterhalten des gesamten Pachtbereichs



-Leeren der Abfalleimer im gesamten Pachtbereich



Weiteres

- ▶ **Anlässe:** Vom Gemeinderat bewilligte Anlässe dürfen auf dem Areal des Schwimmbades durchgeführt werden. Im Rahmen dieser Anlässe ist es gestattet entsprechende Verpflegungsstände zu betreiben, welche Essen und Getränke verkaufen. Solche Fälle sind mit der Pächterin/dem Pächter abzusprechen.

Pacht- Grundlagen

- ▶ **Dauer:** Die Pacht wird für eine Saison abgeschlossen und dauert fest bis zur jeweiligen Schliessung des Badebetriebs. Eine allfällige, gegenseitig freistehende Kündigung hat jeweils per 30. September zu erfolgen, ansonsten erneuert sich der Vertrag stillschweigend für eine weitere Badesaison.
- ▶ **Miete:** Der Pachtzins wird in einem persönlichen Gespräch besprochen und definiert.
- ▶ **Inventar:** Es besteht die Möglichkeit gewisses Inventar zu einer pauschalen Abgeltung zu nutzen.
- ▶ **Abrechnung:** Für den Betrieb des Kiosks ist eine Registraturkasse zu führen. Die Abrechnung ist auf Verlangen Ende der Saison der Einwohnergemeinde Büren a.A. einzureichen.

Pacht- Grundlagen 2

- ▶ Lieferanten: Es müssen nach Möglichkeit lokale Lieferanten berücksichtigt werden.
- ▶ Versicherung: Der Pächter hat mindestens folgende Risiken auf eigene Rechnung zu versichern:
 - Haftpflicht als Mieter
 - Betriebshaftpflicht als Unternehmer gegenüber Drittpersonen und dem Personal
 - Feuer- und Wasserschäden an den Warenvorräten, eigenem Mobiliar, eigenen Wertgegenständen
 - Betriebsunfälle des Personals, mind. im Rahmen des UVG
 - BVG und Krankentaggeldversicherung
 - Ev. Einbruch, Diebstahl, Ertragsausfall

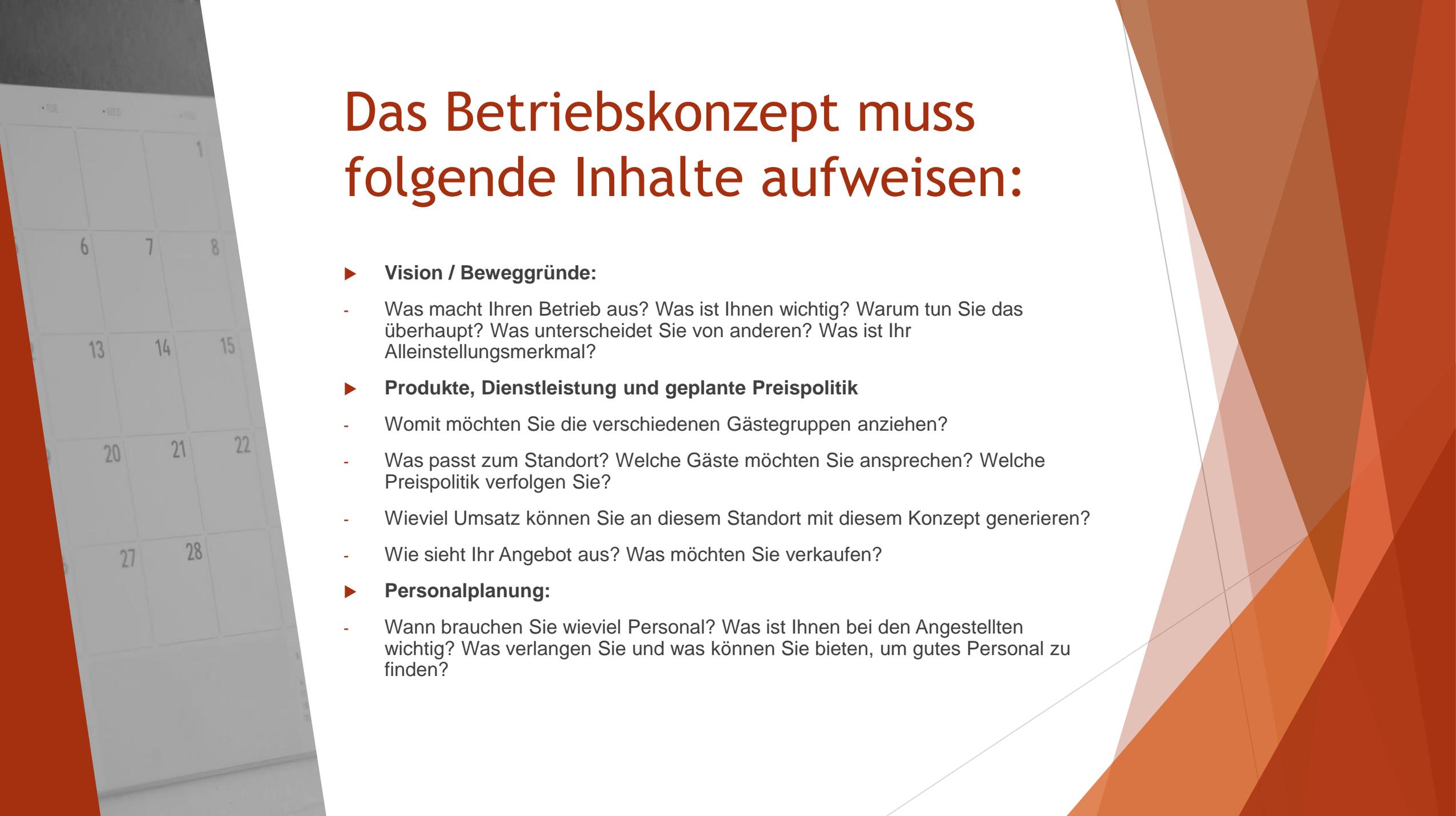
Der Bewerbung sind beizulegen...

- Lebenslauf
- Motivationsschreiben
- Betriebskonzept
- Referenzen (nach Möglichkeit)
- Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis
- Handelsregisterauszug für juristische Personen
- Betreibungs- und Strafregisterauszug

Betriebskonzept

- ▶ Das Betriebskonzept ist in der Gastronomie die Grundlage für einen neuen Betrieb. Es ist ein dynamisches Dokument, in dem Sie Ihre Überlegungen zur Vision, Konzept, Budgetierung, Produktsortiment und Marketing festhalten.





Das Betriebskonzept muss folgende Inhalte aufweisen:

▶ **Vision / Beweggründe:**

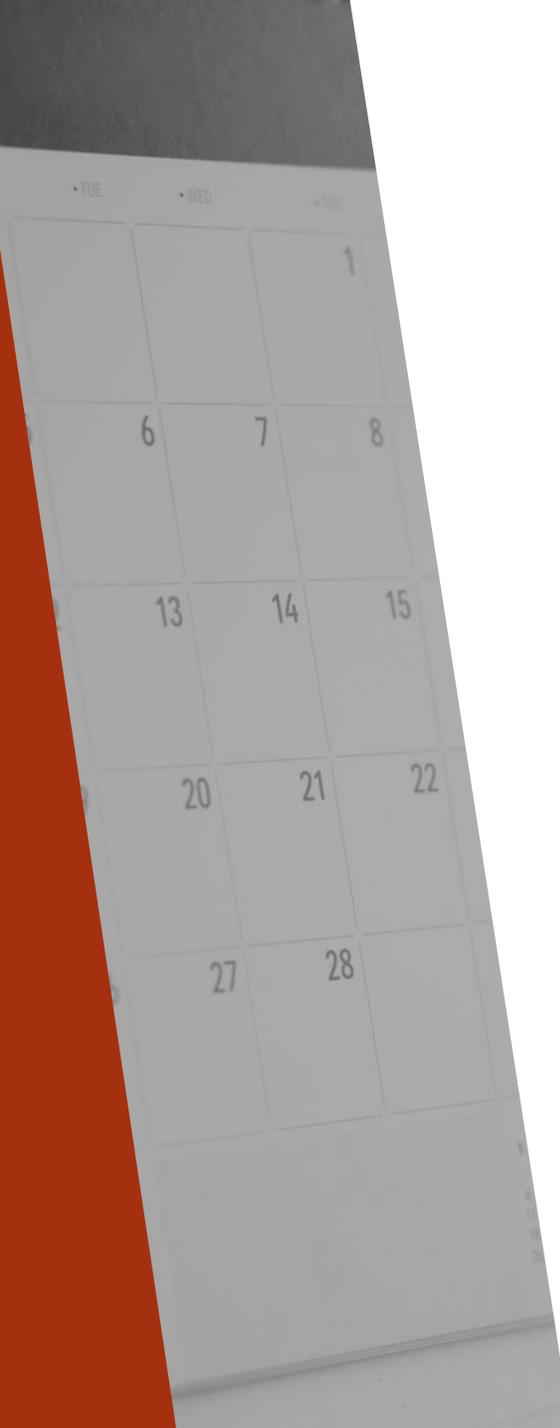
- Was macht Ihren Betrieb aus? Was ist Ihnen wichtig? Warum tun Sie das überhaupt? Was unterscheidet Sie von anderen? Was ist Ihr Alleinstellungsmerkmal?

▶ **Produkte, Dienstleistung und geplante Preispolitik**

- Womit möchten Sie die verschiedenen Gästegruppen anziehen?
- Was passt zum Standort? Welche Gäste möchten Sie ansprechen? Welche Preispolitik verfolgen Sie?
- Wieviel Umsatz können Sie an diesem Standort mit diesem Konzept generieren?
- Wie sieht Ihr Angebot aus? Was möchten Sie verkaufen?

▶ **Personalplanung:**

- Wann brauchen Sie wieviel Personal? Was ist Ihnen bei den Angestellten wichtig? Was verlangen Sie und was können Sie bieten, um gutes Personal zu finden?



▶ **Kommunikation und Werbung:**

- Wie machen Sie auf sich aufmerksam? Welche Werbekanäle nutzen Sie?

▶ **Erscheinungsbild:**

- Ambiente / Eingesetzte Materialien / Produktepräsentation?

▶ **Lieferanten**

- Mit welchen Lieferanten möchten Sie zusammenarbeiten? (nach Möglichkeit müssen regionale Lieferanten berücksichtigt werden).

▶ **Nachhaltigkeit**

- Welche Materialien verwenden Sie (Becher, Teller, Gebinde)?

▶ **Rechtsform**

- Rechtsform Ihrer Unternehmung?

▶ **Allgemeines**

- Etwas über sich selbst (CV, Ausbildungen, Diplome, Erfahrungen)
- Referenzen
- Bestehende Betriebe / Aufträge / Erfahrungen



Informationen zum Schwimmbad

► Allgemein

Auf rund 16'500 m² an schönster Lage angrenzend an die alte Aare nicht weit von der malerischen Altstadt entfernt bieten wir Kindern, Jugendlichen, Familien und Sportlerinnen und Sportlern, Seniorinnen und Senioren alles für Freizeit, Erholung, Sport und Spass.

► Angebot

Das Schwimmbad Büren a.A. bietet eine 1 und 3m Sprunganlage, ein 50m Schwimmbecken, eine Wasserrutschbahn, ein Kinderplanschbecken sowie ein Beachvolleyballfeld. Der Liege- und Spielbereich bietet Platz für alle.

► Lage

Das Schwimmbad befindet sich unweit der Altstadt, in Gehdistanz zur Bushaltestelle und an einer beliebten Fahrradrouten. Parkplätze für Fahrräder und Autos sind vorhanden.

Statistik Badebetrieb

Besucherzahlen der vergangenen Jahre:

Jahr	Eintritte
2018	57065
2019	49892
2020	Nicht repräsentativ (Corona)
2021	Nicht repräsentativ (Corona)
2022	58'000
2023	58'900