



Gastronomie Chappelehof, Wohlen

Ausschreibung Neuvermietung auf Dezember 2023

Kapellstrasse 4, 5610 Wohlen

Wohlen, Mai 2022

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	3
2.	Grundlagen zur Ausschreibung.....	4
	2.1. Verfahren.....	4
	2.2. Vermieter und Korrespondenzadresse	4
	2.3. Verfahrensbegleitung	4
	2.4. Korrespondenzsprache	4
	2.5. Gültigkeit des Angebotes und Entschädigung.....	4
	2.6. Vertraulichkeit, Schweigepflicht	4
	2.7. Ermächtigung zur Überprüfung, Kommunikation.....	4
3.	Ablauf Ausschreibung mit Meilensteinen und Terminen	5
	3.1. Ablauf der Ausschreibung.....	5
	3.2. Zustellung der Ausschreibungsunterlagen.....	5
	3.3. Begehung vor Ort.....	5
	3.4. Fragen zu Verfahren und Ausschreibungsunterlagen.....	5
	3.5. Eingabe Angebot und Konzepte.....	5
	3.6. Präsentation	5
	3.7. Beurteilungsgremium.....	5
	3.8. Terminplan	6
	3.9. Verfahrensabbruch	6
4.	Miet- resp. Vertragsumfang und Rahmenkonzepte.....	6
	4.1. Miet- und Vertragsumfang.....	6
	4.2. Rahmenkonzepte Café-Bar-Bistro und Innenhof	6
	4.3. Rahmenkonzept Veranstaltungen und Anlässe	7
	4.4. Corporate Identity	7
5.	Raumprogramm und Investitionssplit	8
	5.1. Grundlagen.....	8
	5.2. Raumprogramm Mietobjekt	8
	5.3. Flächen gemeinsame Nutzungen.....	8
	5.4. Parking.....	8
	5.5. Planstand	9
	5.6. Vertragsmodell und Investitionssplit	10
	5.7. Ausstattung Gastroinfrastruktur und Interior Design	10
	5.8. Revisions- und Unterhaltsabonnemente.....	10
6.	Wirtschaftlichkeit	11
	6.1. Planerfolgsrechnung Gastronomie.....	11
7.	Ausbau und Investitionssplit	11
	7.1. Ausbau	11
	7.2. Investitionssplit und Instandhaltungsregelung	12
8.	Mietvertrag.....	15
	8.1. Eckpfeiler Mietvertrag.....	15
	8.2. Mietzinsangebot.....	15
9.	Anhang A – Anmeldung zur Angebotsphase.....	16
10.	Anhang B – Pflichtenheft zur Angebotsphase.....	17
11.	Anhang C – Bildmaterial und Referenzbilder	19

Beilagen:

- I. Grundriss UG inkl. Nutzungsbereiche
- II. Grundriss EG inkl. Nutzungsbereiche
- II. Grundriss OG inkl. Nutzungsbereiche
- IV. Stand Küchenplanung

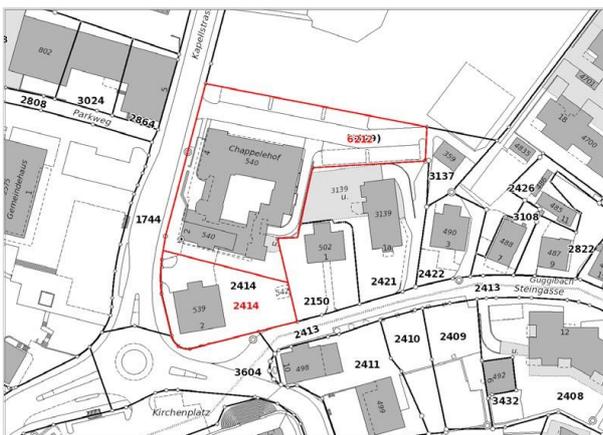
1. Einleitung

Der Chappelehof wurde 1967 von den Wohler Architekten Richard, Christoph und Peter Beringer erbaut und gilt heute zweifellos als einer der wertvollsten Zeitzeugen aus den 60er Jahren in Wohlen. Die sehr sorgfältige Gestaltung strahlt mit seiner hohen Nutzungsqualität bis in die heutige Zeit und erfreut sich hoher Akzeptanz bei Mieterinnen und Mietern sowie allen übrigen Nutzergruppen. Das Gebäude ist jedoch in die Jahre gekommen und wird nun in drei Etappen umfassend saniert und auf der Basis der ursprünglichen Leitidee und in Abstimmung mit den veränderten Nutzerbedürfnissen weiterentwickelt.

Mit dem Nutzungsmix rund um Seniorenwohnungen, sozialen Dienstleistungen, Sitzungszimmer, Retail, Kultur, Gastronomie und Anlässe wird der Chappelehof seiner Zentrumsfunktion gerecht. Das Umbau- und Sanierungsprojekt wird im Rahmen eines Generalplanerauftrages von Hegi Koch Kolb & Partner Architekten umgesetzt. Für die Innenarchitektur der Gastronomie wurde das Büro IN2 aus Solothurn und für die Küchenplanung die Firma Hugentobler, Schönbühl beauftragt. Der Baustart ist für Frühjahr 2022 und die Fertigstellung und Wiedereröffnung für Dezember 2023 resp. Juni 2024 geplant.

Die Gastronomie nimmt auch im sanierten Chappelehof einen zentralen Stellenwert ein. Sie umfasst neben einem autonomen Café-Bar-Bistro auf dem erweiterten Grundriss des Restaurants einen Outdoor-Treffpunkt im Innenhof und die Durchführung von Veranstaltungen und Events. Für den Gesamtbetrieb des Chappelehofs mit seinem vielfältigen Angebot ist die Gastronomie äusserst wichtig und soll auf Grund der heutigen Bedürfnisse weiterentwickelt werden.

Der Verein St. Leonhard als Vermieter sucht für die Gastronomie des Chappelehof eine innovative Mieterin (Person oder Organisation), welche den Betrieb (Café-Bar-Bistro, Innenhof und optional Catering) mit einem attraktiven und längerfristig erfolgreichen Konzept nachhaltig und in Abstimmung mit dem Gesamtprojekt betreibt. Das Investitionsmodell sieht einen Vollausbau durch den Vermieter vor. Er investiert in Haustechnik inkl. Lüftungsanlage, Gastro- und Küchenausbau sowie in die Gestaltung der Innenräume. Die Mieterin investiert in Kleininventar, Marketing und trägt die Kosten für das Preopenning.



2. Grundlagen zur Ausschreibung

2.1. Verfahren

Nachfolgende Ausschreibungsunterlagen bilden, zusammen mit den einzureichenden Dokumenten, die Grundlage zum Abschluss eines Mietvertrages für das skizzierte Mietobjekt. Für den Betrieb des Innenhofs und des Caterings ist eine Leistungsvereinbarung vorgesehen.

Ziel des Auswahlverfahrens ist der Abschluss eines Mietvertrags resp. einer Leistungsvereinbarung für den Betrieb der Gastronomie im Chappelehof. Das Vertragsverhältnis soll spätestens im Januar 2024 starten.

2.2. Vermieter und Korrespondenzadresse

Verein St. Leonhard, Paul Huwiler, Präsident, Kapellstrasse 4, 5610 Wohlen Tel: 079 404 33 13, Mail: paul.huwiler@chappelehof.ch

2.3. Verfahrensbegleitung

volkartundrichard ag, Andreas Richard, St. Niklausstrasse 22, 4500 Solothurn Tel: 032 621 80 36 / Mob: 079 635 90 30, Mail: richard@volkartundrichard.ch

2.4. Korrespondenzsprache

Im Umgang mit dem Vermieter und der Verfahrensbegleitung gilt die deutsche Sprache. Das Angebot ist ebenfalls in deutscher Sprache einzureichen.

2.5. Gültigkeit des Angebotes und Entschädigung

Die eingereichten Angebote behalten ihre Gültigkeit während neun Monaten ab Anmeldung zur Angebotsphase. Die Erarbeitung des Angebotes inklusive der Erbringung der notwendigen Nachweise wird nicht vergütet.

2.6. Vertraulichkeit, Schweigepflicht

Von Seiten der anbietenden Organisation: Die anbietende Organisation verpflichtet sich, die für die Angebotsanfrage erhaltenen Informationen und Unterlagen vertraulich zu behandeln.

Von Seiten des Vermieters und der Verfahrensbegleitung: Die von der anbietenden Organisation gemachten Angaben und abgegebenen Unterlagen dienen ausschliesslich dem vorliegenden Auswahlverfahren und werden vertraulich behandelt.

2.7. Ermächtigung zur Überprüfung, Kommunikation

Die anbietende Organisation ermächtigt den Vermieter und die Verfahrensbegleitung, die in dieser Bewerbung gemachten Angaben zu überprüfen.

Die Ergebnisse des Selektionsprozesses werden ausschliesslich durch den Vermieter kommuniziert.

3. Ablauf Ausschreibung mit Meilensteinen und Terminen

3.1. Ablauf der Ausschreibung

Das Auswahlverfahren beinhaltet folgende Schritte:

3.2. Zustellung der Ausschreibungsunterlagen

In einem ersten Schritt können alle Interessierten die Ausschreibungsunterlagen auf der Website www.chappelehof.ch downloaden.

3.3. Begehung vor Ort

Die Begehungen des Objektes finden am Montag, 20. und Dienstag, 21. Juni 2022 jeweils um 14:00 Uhr statt und dauern rund 1 Stunde. Die Interessierten sind gebeten, sich für eine der Begehungen bis spätestens am Montag, 17. Juni 2022 um 16:00 Uhr anzumelden (Punkt 2.2.).

3.4. Fragen zu Verfahren und Ausschreibungsunterlagen

Fragen zur Ausschreibung können schriftlich per E-Mail bis am 1. Juli 2022 mit dem Vermerk «Fragen Ausschreibung Chappelehof» an die unter Punkt 2.2. angegebenen Korrespondenzadresse eingereicht werden. Die Antworten zu allen Fragen werden bis am 7. Juli 2022 anonymisiert an alle Interessierten per E-Mail verschickt.

3.5. Eingabe Angebot und Konzepte

Die vollständigen Konzepte und Mietangebote sind zusammen mit allen geforderten Beilagen bis am 23. September 2022 bei der unter Punkt 2.2. genannten Eingabeadresse einzugeben. Die Angebote sind sowohl per E-Mail wie auch in schriftlicher Form (1 Exemplar) an die Postadresse einzureichen.

3.6 Präsentation

Die Teilnehmenden der Endrunde werden zur Präsentation eingeladen. Diese findet am 27. Oktober 2022 in Wohlen (genauer Ort wird noch bekannt gegeben) statt. Der Entscheid wird auf der Basis der Eingabe und unter Einbezug der Ergebnisse der Präsentation durch das Beurteilungsgremium gefällt.

Das Beurteilungsgremium behält sich vor, in der Folge mit den zwei Anbieter-Organisationen mit der höchsten Punktzahl Verhandlungen über den Mietvertrag und das Betriebskonzept zu führen und den definitiven Entscheid auf Basis der Ergebnisse dieser Verhandlungen zu fällen.

3.7. Beurteilungsgremium

Das Beurteilungsgremium setzt sich aus den folgenden Mitgliedern zusammen:

- Paul Huwiler, Präsident Verein St. Leonhard
- Dieter Hafen, Vize-Präsident Verein St. Leonhard
- Monika Küng, Vorstandsmitglied, Verantwortliche Gastronomie
- Kurt Notter, Vorstandsmitglied
- Andy Bächer, Verwaltung Chappelehof
- Richard Andreas, volkartundrichard AG, externe Fachberatung Gastronomie (ohne Stimmrecht)

3.8. Terminplan

Es sind folgende Meilensteine in der Ausschreibung vorgesehen:

Tätigkeit	Medium	Termin
Publikation:	Lokale Medien	3. Juni 2022
Online:	GastroJournal	ab 26. Mai 2022
Website	www.chappelehof.ch	ab 26. Mai 2022

Phase I «Eingabe Rahmenkonzept und Zwischenentscheid»

Anmeldung für Begehung		bis 17. Juni 2022
Begehung vor Ort		20. / 21. Juni 2022, jeweils 14 Uhr
Einreichung von schriftlichen Fragen		bis 1. Juli 2022
Schriftliche Beantwortung der Fragen		7. Juli 2022
Eingabe der Konzepte und Angebote		bis 23. September 2022
Zwischenentscheid u. Bestimmung der Endrundenteilnehmer		29. September 2022
Versand Einladung und Detailprogramm für Präsentation		30. September 2022
Präsentation Konzepte und Angebote		27. Oktober 2022

Phase II «Verhandlung Mietvertrag»

Verhandlung des Mietvertrages		November 2022
Unterzeichnung Mietvertrag		Anfang Dezember 2022

3.9. Verfahrensabbruch

Der Verein St. Leonhard behält sich bei nicht zu erwartenden Schwierigkeiten vor, die Selektion abubrechen und auf den Abschluss eines Mietvertrages zu verzichten oder den Vertragsbeginn gegebenenfalls zu verschieben.

4. Miet- resp. Vertragsumfang und Rahmenkonzepte

4.1. Miet- und Vertragsumfang

Ausgeschrieben wird der Gastronomiebetrieb im Chappellehof bestehend aus dem neu gestalteten Gastbetrieb im Erdgeschoss mit vorgelagertem Aussenraum, Kleinküche, Abwasch und Lagerräume im Untergeschoss (Mietverhältnis) sowie die Führung des Innenhofs und Catering bei Anlässen und Events (Leistungsvereinbarung).

4.2. Rahmenkonzepte Café-Bar-Bistro und Innenhof

Für das Café-Bar-Bistro sind knapp 50 Sitzplätze geplant. Mit einer stimmigen Mariage aus moderner Theken-Gastronomie, Café-Bar und «grossem Wohnzimmer» soll ein kommunikatives Zentrum mit hoher Aufenthaltsqualität geschaffen werden. Der Ort definiert sich als ganztägig geöffnetes Café-Bar-Bistro (Third place) für ein gemischtes Publikum. Identitätsstiftend ist primär der Ort und die Atmosphäre mit einem interessanten Personenmix. Entsprechend passend dazu ist das kulinarische Angebot. Mit einem kleinen aber lustvollen und unkomplizierten Speiseangebot wird dem Bedürfnis nach spontanem Essen entsprochen.

Der als «Grüne Oase» bepflanzte und inszenierte Innenhof bietet während den warmen Monaten Potenzial als lebendiger Abendtreffpunkt. Mit einer attraktiven Möblierung, einer flexiblen Beschattung und einer gut gestalteten Aussenbar werden die Voraussetzungen dafür geschaffen. Zusätzlich bietet der Innenhof Potenzial für Apéros bei Versammlungen und kulturellen Events im Saal. Der Innenhof inklusive Infrastruktur steht im Rahmen

einer Leistungsvereinbarung der Mieterin für den öffentlichen Betrieb und die Durchführung von Apéros zur Verfügung. Für grössere, komplexere gastronomische Anlässe gilt die unter Punkt 4.3. umschriebene Regelung.

Das Detailkonzept für Gastronomie und Innenhof wird von der Mieterin bestimmt und ist von der anzubietenden Organisation darzulegen. Seitens Vermieter bestehen zum Rahmenkonzept folgende Vorstellungen:

Positionierung als sympathische, kommunikative und eher niederschwellige Gastronomie – Innenhof «Grüne Oase» als Sommertreffpunkt

- Schlankes Konzept mit Thekenkonzept (Option bedienter Service möglich)
- Öffnungszeiten in geeigneter Abstimmung mit übrigen Nutzungen – mindestens 5 Tage pro Woche
- Klein-feines Essangebot mit regionalem und saisonalem Bezug
- Ausgewähltes Getränkeangebot in schöner Qualität inkl. Kaffee-Kultur
- Flächen Foyer ohne Konsumationszwang (ausserhalb Mietperimeter)
- Marktübliches, mittleres Preisniveau
- Akzeptanz und ggf. Zusammenarbeit mit externem Caterer für Veranstaltungen
- Aktiver Beitrag zur Gastlichkeit und Image des gesamten Hauses

4.3. Rahmenkonzept Veranstaltungen und Anlässe

Einen hohen Stellenwert nimmt das Veranstaltungs- und Anlassgeschäft ein. Mit dem sanierten Veranstaltungssaal mit angegliedertem Foyer, einem grosszügigen Seminarraum im 1. OG, zusätzlichen Sitzungszimmern sowie einem autonomen Catering-Raum steht eine neuzeitliche Infrastruktur für unterschiedliche Bedürfnisse und Anlässe zur Verfügung.

Das Veranstaltungsangebot des Chappelehofs beinhaltet untenstehende Räume, die jedoch nicht Bestandteil des Mietobjektes sind:

Position	Standort	Fläche
▪ Grosser Saal	EG	170 m ²
▪ Bühne	EG	85 m ²
▪ Foyer	EG	90 m ²
▪ Kleiner Saal	1. OG	68 m ²
▪ Galerie	1. OG	65 m ²
▪ Catering-Küche	EG	16 m ²
▪ Office Catering	EG	5 m ²

Vermarktung, Raumvermietung und Raumhoheit obliegen dem Vermieter. Er stellt hierfür geeignete Vermarktungs- und Distributionskanäle zur Verfügung.

Die Durchführung von grösseren und komplexeren gastronomischen Anlässen (Bankette) erfordert eine externe Produktionsküche und eine entsprechende Catering-Infrastruktur. Dafür ist sowohl ein Führungsmodell aus einer Hand (Mieterin = Betreiberin Gastronomie und Catering) wie auch eine autonome Lösung denkbar. Ein Exklusiv-Cateringrecht für die Mieterin ist nicht vorgesehen. Bei einer Führung aus einer Hand (Mieterin=Betreiberin Gastronomie und Catering) kann in begründeten Ausnahmefällen und nur auf ausdrücklichen Wunsch des Endkunden – maximal aber bei 10 Anlässen pro Jahr ein externer Caterer beigezogen werden. Diese Regelung gilt ebenfalls für die Nutzung des Innenhofs.

4.4. Corporate Identity

Für die Gastronomie im Chappelehof ist ein eigenständiger Marktauftritt vorgesehen. Die Entwicklung von CI/CD obliegt der Mieterin und ist im Rahmen der Projektentwicklung mit dem Vermieter abzustimmen. Ihm obliegt die

übergeordnete Markenführung inkl. Anlasswesen – entsprechend ist das Naming und der künftige Auftritt in Abstimmung mit den Bedürfnissen des Vermieters zu entwickeln.

5. Raumprogramm und Investitionssplit

5.1. Grundlagen

Die angegebenen Flächen basieren auf den Planunterlagen und können in der Realität geringfügig davon abweichen. Je nach verfolgtem Konzept können die Flächen im Untergeschoss anderweitig bespielt werden.

5.2. Raumprogramm Mietobjekt

Position	Bezeichnung	Standort	Fläche
▪ Gastraum inkl. Bar-Theke	48 Plätze à 1.90m2	EG	92 m ²
▪ Kleinküche		EG	16 m ²
▪ Abwasch		EG	7 m ²
▪ Lager 1	Lager Getränke und Leergut	UG	35 m ²
▪ Lager 2	Kühlraum und TK	UG	10 m ²
▪ Lager 3	Lager Non-Food, Lager Reinigung	UG	36 m ²
▪ Lager 4	Trockenlager Food	UG	11 m ²
▪ Erschliessung UG		UG	12 m ²
▪ Garderoben Mitarbeitende		UG	13 m ²
▪ Waschküche		UG	15 m ²
▪ Total Fläche Mietobjekt			247 m ²

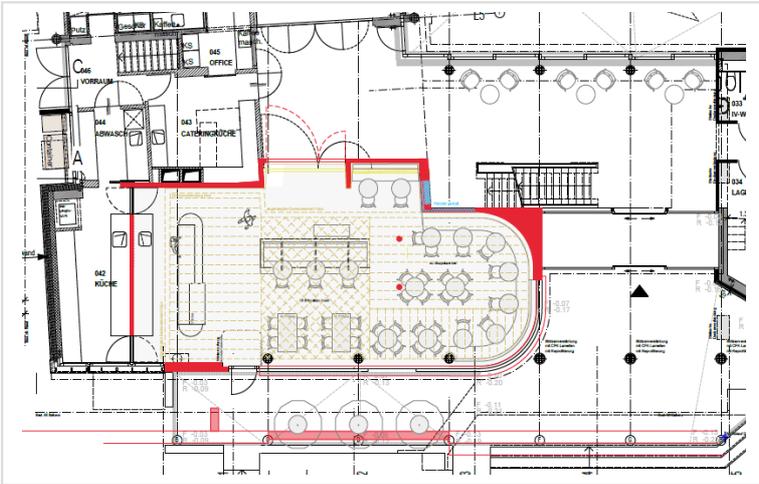
5.3. Flächen gemeinsame Nutzungen

Position	Standort	Fläche
▪ Innenhof «Grüne Oase»	EG	195 m ²
▪ Möbellager Innenhof	EG	9 m ²
▪ Toilettenanlage Damen / Herren	UG	25 m ²
▪ Entsorgung inkl. Nassabfälle	EG	7 m ²
▪ Kegelbahn	UG	137 m ²

5.4. Parking

Den Gästen der Gastronomie Chappelehof stehen die öffentlichen, kostenpflichtigen Parkplätze zur Verfügung. Im Mietumfang sind keine Betriebsparkplätze enthalten.

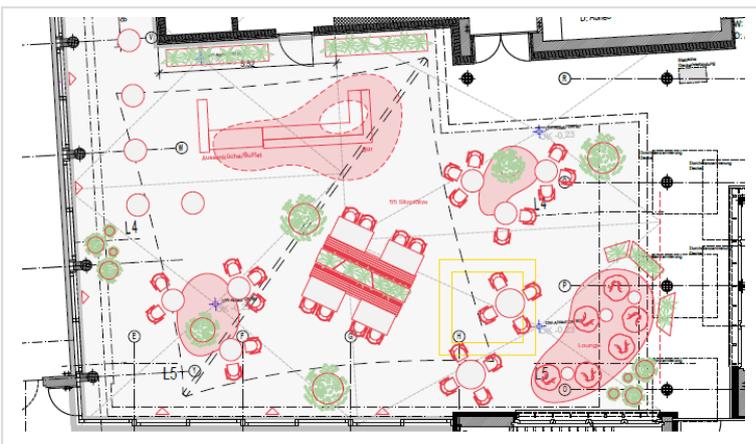
5.5. Planstand



Grundriss Café-Bar-Bistro



Visualisierung Café-Bar-Bistro



Gestaltung Innenhof

5.6. Vertragsmodell und Investitionssplit

Der Vermieter überlässt der Mieterin die Räumlichkeiten voll ausgebaut inkl. aller fixen Installationen und Einrichtungen zur Bewirtschaftung.

5.6.1. Investitionen Vermieter

- Betriebsräume inklusive Kleinküche, Grossapparate, Buffetanlage und Lager
- Gesamte Haustechnik
- Oberflächen und Innenausbau
- Interieur Design inkl. Möblierung, Beleuchtung und Signaletik
- Gestaltung und Möblierung Innenhof inkl. Aussenbar

5.6.2. Investitionen Mieterin

- Kleininventar Gastronomie und Table Top
- Kleininventar Küche und Kleinapparate
- Kaffeemaschine, Kaffeemühlen
- ICT, Telefonanlage und Kassen
- CI/CD, Marketing Preopening
- Löhne Preopening, eigene Projektkosten

5.7. Ausstattung Gastroinfrastruktur und Interior Design

In die Prozesse der Küchen- und Gastroinfrastrukturplanung sowie in die Gestaltung der Innenräume wird die künftige Mieterin in angemessener Masse einbezogen. Dabei wird von einer guten Zusammenarbeit zwischen Bauherrschaft / Vermieter und Mieterin ausgegangen.

5.8. Revisions- und Unterhaltsabonnemente

Für die Revision und den Unterhalt von technischen Anlagen wie Heizung, Lüftung, Kälteanlage sowie Grossapparate wie Combi-Steamer etc. schliesst der Vermieter Revisionsabonnemente bzw. Unterhaltsverträge mit den Lieferfirmen ab, für deren Kosten die Mieterin anteilmässig aufzukommen hat. Sollten sich dabei grössere Reparaturarbeiten als notwendig erweisen, erteilt der Vermieter den Auftrag und kommt in diesem Fall auch für die Kosten im Rahmen der Unterhaltsregelung auf.

6. Wirtschaftlichkeit

6.1. Planerfolgsrechnung Gastronomie

Die vorliegende, grobe Planerfolgsrechnung gilt als Hilfestellung und enthält Netto-Umsätze exklusive Mehrwertsteuer. Die budgetierten Zahlen (gerundet) zeigen einen Rahmen auf und enthalten je nach definitivem Konzept zusätzliches Umsatz-, Ergebnis- und Mietzinspotenzial. Betreffend Mietzinsangebot ist Ziff. 8.2. zu konsultieren. Dabei wird von 280 Öffnungstagen (Innenhof 100 Tage exkl. Anlagentage) ausgegangen.

Budget Gastronomie und Events		CHF	%
Ertrag Vormittag	Ø 45 Pax. à CHF 8	100'000	
Ertrag Mittag	Ø 35 Pax. à CHF 25	245'000	
Ertrag Nachmittag	Ø 45 Pax. à CHF 10	125'000	
Ertrag Apéro/Abend Winter	Ø 30 Pax. à CHF 25	105'000	
Ertrag Sommer Innenhof	Ø 50 Pax. à CHF 25	125'000	
Apéros / Abendanlässe	70 Anl. Ø à 40 Pax. à CHF 35	100'000	
Total Umsatz Gastronomie		800'000	100%
Warenaufwand		215'000	27%
Mitarbeiteraufwand		360'000	45%
Übriger Betriebsaufwand		65'000	8%
Unterhalt und Ersatz		35'000	4%
GOP (Gross Operating Profit)		125'000	16%
Risikobeitrag, Gewinn Betreiber		40'000	5%
Abschreibungen Mieterin (CHF 100'000 / 5 Jahre)		20'000	2.5%
Kapitalkosten Mieterin (Ø CHF 75'000 / 4%)		5'000	0.5%
Wirtschaftlich tragbarer Mietzins		60'000	7.5%

7. Ausbau und Investitionssplit

7.1. Ausbau

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

Der Leitfaden «Investitionssplit» ist nach dem Baukostenplan (BKP) geordnet. Er beschreibt die Abgrenzung zwischen den Leistungen des Vermieters und den Leistungen der Mieterin und regelt die Kostenfolge. Das nachfolgende Übersichtsschema zum Investitionssplit gilt als grundlegende Richtlinie zur Lösungsfindung. Es gilt der Grundsatz, wonach der Verursacher auch Kostenträger ist.

7.2. Investitionssplit und Instandhaltungsregelung

BKP	Kurzbeschreibung	Ausbau	Instandhaltung	Bemerkungen
21	Rohbau 1	V	V	
22	Rohbau 2			
221	Fenster, Aussentüren	V	V	
222	Spenglerarbeiten	V	V	
223	Blitzschutz	V	V	
224	Bedachungsarbeiten	V	V	
225	Spez. Dichtungen und Dämmungen	V	V	
226	Fassadenputze	V	V	
227	Äussere Oberflächenbehandlungen	V	V	
228	Äussere Abschlüsse, Sonnenschutz	V	V	
23	Elektroanlagen			
231	Erschliessung Starkstrom			
0.1	Haupt- und Unterverteilungen	V	V	
232	Starkstrominstallationen			
0.1	Haupt- und Steigleitungen	V	V	
0.2	Feinverteilung Elektro	V	V	
0.3	Steckdosen	V	M	
0.4	Erdungen	V	V	
233	Leuchten- und Lampen			
0.1	Installation für Leuchten und Lampen	V	V	
0.2	Aussenbeleuchtung	V	V	
0.3	Notleuchten / Fluchtwegbeleuchtung	V	M	Servicevertrag z. Lasten Mieterin
236	Apparate und Installationen Schwachstrom			
0.1	Kommunikationsanlagen (Telefonanlage)	M	M	
0.2	EDV-Netzwerk, WLAN	V	M	
0.3	Audio- und Audiovisuelle Anlagen	M	M	
0.4	Infosysteme	M	M	
0.5	Alarmanlage	M	M	
237	Sicherheitsanlagen			
	Brandmeldeanlage			keine
24	Heizungs-, Lüftungs-, Klima- und Kälteanlagen			
242	Wärmeerzeugung	V	M	anteilmässig
243	Wärmeverteilung			
0.1	Unterstationen	V	V	
0.3	Radiatoren	V	V	
0.4	Thermostatventile	V	M	
0.5	Raumfühler	V	M	
244	Lüftungsanlagen			
0.1	Lüftungsanlage Küche	V	M	Servicevertrag z. Lasten Mieterin
245	Klimaanlagen			
0.1	Kleinklimaanlagen (inkl. Technikkühlung)			keine
246	Kälteanlagen			
0.1	Kälteerzeugung inkl. WRG (Zentrale Anlage)	V	M	Servicevertrag z. Lasten Mieterin
0.2	Kühlzellen	V	M	
0.3	Tiefkühlzellen	V	M	

BKP	Kurzbeschreibung	Ausbau	Instandhaltung	Bemerkungen
25	Sanitäranlagen			
251	Allgemeine Sanitärapparate			
0.1	allgemeinen Sanitärapparate WC inkl. IV-WCs	V	M	
0.2	Sanitärapparate Küche	V	M	
0.3	WC-Anlage, Apparate, Armaturen und Garnituren	V	M	
252	Spezielle Sanitärapparate			
0.1	Handfeuerlöscher, Feuerlöschposten	V	M	
253	Sanitäre Ver- und Entsorgungsapparate			
0.1	Wassereinführung	V	V	
0.2	Hauptverteilung Wassermessung	V	V	
0.3	Abwasserpumpenanlagen	V	V	
0.4	Osmoseanlage / Wasserenthärtungsanlage			keine
0.5	Fettabscheider			keine
254	Sanitärleitungen			
0.1	Ver- und Entsorgungsleitungen Fallstränge	V	V	
0.2	Ver- und Entsorgungsl. Feinverteilung Gastro	V	V	
0.3	Ver- und Entsorgungsl. Feinverteilung WC-Anlage	V	V	
255	Dämmungen Sanitärinstallationen			
0.1	Wärmedämmungen Gastro	V	V	
0.2	Wärmedämmungen WC-Anlage	V	V	
0.3	Kälteämmungen	V	V	
0.4	Dämmungen für Brandschutz	V	V	
256	Sanitärinstallationselemente	V	V	
258	Kücheneinrichtungen			
0.1	Küchen- und Gastroanlagen, Buffets, Arbeitsflächen etc.	V	M	
0.2	Ausstattung; Kochherd, Combi-Steamer, Abwaschmaschine, Regale und Arbeitstische, Lagerregale, Ausschankanlagen etc.	V	M	
26	Transportanlagen	V	M	
27	Ausbau 1			
271	Gipserarbeiten			
0.1	innere u. spez. Verputzarbeiten Küche	V	V	
0.2	innere u. spez. Verputzarbeiten übrige	V	V	
272	Metallbauarbeiten			
0.1	Allgemeine Metallbauarbeiten	V	V	
0.2	Automatische Schiebetüren	V	M	
273	Schreinerarbeiten			
0.1	Innentüren aus Holz Gastronomie	V	V	
0.2	Innentüren aus Holz WC-Anlage	V	V	
0.3	Wandschränke, Gestelle, Einbaumöbel	V	V	
0.4	Allgemeine Schreinerarbeiten	V	V	
275	Schliessenanlagen	V	M	
28	Ausbau 2			
281	Bodenbeläge			
0.1	Unterlagsböden	V	V	
0.2	Bodenbeläge/Sockel	V	V	
0.3	Schmutzschleusen	V	M	

BKP	Kurzbeschreibung	Ausbau	Instandhaltung	Bemerkungen
282	Wandbeläge, Wandverkleidungen			
0.1	Wandbeläge, Wandverkleidungen Gastronomie	V	V	
0.2	Wandbeläge, Wandverkleidungen WC-Anlagen	V	V	
283	Deckenverkleidungen			
0.1	Deckenverkleidungen aus Gips etc.	V	V	
0.2	Akustikmassnahmen			keine
285	Innere Malerarbeiten			
0.1	Malerarbeiten Wände/Decken	V	V	
289	Übriges			
0.1	Signaletik	V	M	
4	Umgebung			
400	Aussenraumgestaltung			
0.1	Installationen	V	V	
0.3	Mobiliar, Beschattung, Beleuchtung, Bepflanzung	V	M	
900	Ausstattung			
0.1	Mobiliar (Tische, Stühle, Garderobe, mob. Schränke etc.)	V	M	
910	Beleuchtungskörper			
0.1	Fest eingebaute Lampen und Leuchten	V	M	
0.2	Mobile Leuchten und Ständerlampen	V	M	
920	Textilien			
0.1	Vorhänge, Kissen und Auflagekissen	V	M	
0.2	Auflage Teppiche	V	M	
930	Geräte, Apparate			
0.1	Gastroapparate steckerfertig (Kleinapparate)	M	M	
0.2	Kaffeemaschinen, Buchungskassen	M	M	
0.3	Musikanlage	M	M	
0.4	Büroeinrichtung, EDV, Telefonanlage etc.	M	M	
940	Kleininventar			
0.1	Prinzipiell	M	M	
0.2	Table Top, Geschirr, Gläser, Besteck etc.	M	M	
0.3	Kücheneinrichtungen: Pfannen, Bleche, Rollmaterial, Cateringinfrastruktur etc.	M	M	
0.4	Pflanzen	M	M	
970	Verbrauchsmaterial	M	M	
980	Dekor	M	M	

8. Mietvertrag

8.1. Eckpfeiler Mietvertrag

Für den Mietvertrag gelten folgende Eckpfeiler

Vermieter:	Verein St. Leonhard, Kapellstrasse 4, 5610 Wohlen
Mietbeginn:	voraussichtlich Dezember 2023 (genauer Zeitpunkt wird 6 Monate vor Mietbeginn bekanntgegeben)
Vertragsdauer	5 Jahre mit echter Mieteroption für weitere 5 Jahre
Konzept:	Konzept Mieterin als integrierter Vertragsbestandteil (relevante Änderungen nur in Absprache mit Vermieter)
Investitionen Vermieter	gemäss Investitionssplit Punkt 7.2.
Mieterkaution:	6 Monatsmieten (Bankgarantie oder Versicherungslösung)
Vertrag Gastronomie:	Individualisierter Standard-Mietvertrag Gastrouisse

8.2. Mietzinsangebot

Der Vermieter stellt sich einen angemessenen und dem fertig ausgebauten Betrieb entsprechenden Mietzins in der Grössenordnung der Planerfolgsrechnung (siehe Punkt 6.1.) vor. Die ausgewiesenen Zahlen zeigen einen Rahmen auf und enthalten je nach definitivem Konzept und Positionierung im Catering- und Anlassgeschäft noch zusätzliches Umsatz-, Ergebnis- und Mietzinspotenzial.

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

9. Anhang A – Anmeldung zur Angebotsphase

Gastronomie Chappelehof Wohlen

Ausschreibung Neuvermietung auf Dezember 2023

Name der Interessentin (Person oder Organisation) (Firma, Verein etc.)	
Kontaktperson (Vorname, Name)	
Adresse (Strasse, Nummer, PLZ, Ort)	
Telefonnummer (n)	
Email Adresse	

Ergänzende Kontaktdaten (involvierte Partner, Schlüsselpersonen etc – falls vorhanden)	
---	--

Anmeldung Besichtigung	<input type="checkbox"/> Montag, 20. Juni 2022, 14:00 Uhr <input type="checkbox"/> Dienstag, 21. Juni 2022, 14:00 Uhr Anzahl Personen (max. 4 Pers.)
------------------------	--

Die unterzeichnende Kontaktperson bestätigt mit der Unterschrift die Kenntnisnahme der publizierten Ausschreibungsunterlagen und das Einverständnis zu den darin festgehaltenen Bedingungen.

Ort / Datum, Unterschrift

Das unterschriebene Formular mit allfälligen Beilagen ist bis zum 17. Juni 2022 per Email an die unter Punkt 2.2 angegebene Adresse zu schicken.

10. Anhang B – Pflichtenheft zur Angebotsphase

Gastronomie Chappellehof Wohlen
Ausschreibung Neuvermietung auf Dezember 2023

Nachweis	Form des Nachweises	Gewichtung
Name der Interessentin (Person oder Organisation), Kontaktperson, Adresse, Telefonnummer(n), Email	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 Betriebsregistrauszug (nicht älter als 3 Monate ab Eingabedatum).	Fotokopie	erfüllt ja / nein
Aktueller Handelsregistrauszug (wenn vorhanden)		erfüllte ja / nein

Kriterien	Form des Nachweises	Gewichtung
Z1 Rahmenkonzept Café-Bar-Bistro, Angebot und Preispolitik	Aufzeigen des eigenen Konzeptes und des gastronomischen Angebotes. Aussage über die vorgesehene Preispolitik. (max. 2-3 A4 Seiten; inkl. Bilder)	max. 200 Punkte
Z2 Rahmenkonzept Innenhof, Angebot und Preispolitik	Aufzeigen des eigenen Konzeptes für den Innenhof inkl. Angebot und Preispolitik. (max. 1-2 A4 Seiten; inkl. Bilder)	max. 150 Punkte
Z3 Rahmenkonzept Veranstaltungen und Anlässe, Angebot und Preispolitik	Aufzeigen des eigenen Konzeptes für das Catering inkl. Angebot und Preispolitik. (max. 1 A4 Seite)	Max. 100 Punkte
Z4 Erfahrung und Qualitätsnachweis in der Führung von Betrieben. (von vergleichbarer Art)	Nennen und Beschreiben von 1-2 Projekten / Betrieben unter Angabe von überprüfbaren Referenzen. Die Referenzen werden eventuell stichprobenweise überprüft. (max. 1 A4 Seiten; inkl. Bilder)	max. 100 Punkte

Kriterien	Form des Nachweises	Gewichtung
Z5 Kompetenz Führung	Aufzeigen von Organisation und Führungsmodell. Nennung von Schlüsselpersonen mit Qualifikationen im Unternehmen. Aussage über Zusammensetzung des künftigen Betrieberteams. (max. 1 A4 Seiten)	max. 150 Punkte
Z6 Raumprogramm und Infrastruktur	Stellungnahme vorliegendem Projektstand, zu Infrastruktur und Raumprogramm inkl. Innenhof. (max. 1 A4 Seite)	max. 150 Punkte
Z7 Wirtschaftlichkeit, Mietvertrag / Leistungsvereinbarung	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
Z8 Vorhandensein der für die Investitionen und die Führung des Betriebes notwendigen finanziellen Rahmenbedingungen	Angaben zu Kennzahlen des Unternehmens.	Max. 100 Punkte
Z9 Präsentation	Güte von Präsentation und Fragebeantwortung.	max. 200 Punkte
Total Punkte		max. 1'400 Punkte

Im Sinne einer Jungunternehmerförderung oder besonders innovativen Konzepten akzeptiert der Vermieter auch Teilnahmeanträge, die im Bereich Z4 – Z5 noch nicht in allen Aspekten Nachweise liefern können.

11. Anhang C – Bildmaterial und Referenzbilder



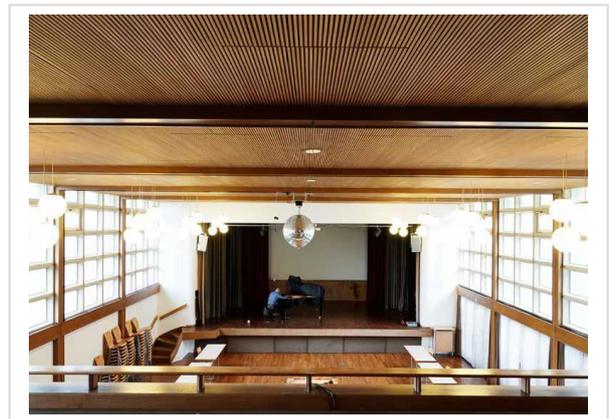
Chappelehof Ansicht



Chappelehof Innenhof



Grosser Saal



Symbolbilder Inszenierung Innenhof