



Beschluss des Stadtrats

vom 18. Januar 2023

GR Nr. 2022/501

Nr. 124/2023

Schriftliche Anfrage von Flurin Capaul und Dominique Zygmont betreffend städtische Restaurants- und Restaurationsbetriebe, Hintergründe zu den Ausschreibungen und Vergaben, Ausführungen zum verlangten Kriterium Innovation, Umgang mit Härtefällen und Sicherstellung der eigenen Branchenkenntnisse zur Bestimmung der Konzepte sowie mögliche Verkäufe von Restaurationsbetrieben

Am 5. Oktober 2022 reichten die Mitglieder des Gemeinderats Flurin Capaul und Dominique Zygmont (beide FDP) folgende Schriftliche Anfrage, GR Nr. 2022/501, ein:

Die Stadt Zürich besitzt rund 50 Restaurants und Restaurationsbetriebe, sowie weitere Gastrobetriebe in Sport- und Badeanlagen.

In diesem Zusammenhang bitten wir den Stadtrat um die Beantwortung der folgenden Fragen:

1. Wie werden die Restaurationsbetriebe ausgeschrieben?
2. Gibt es Unterschiede in der Vergabe zwischen den von dem FD und vom SSD verwalteten Restaurationsbetrieben?
3. In einigen Unterlagen wird nach einem «innovativem Mieter» gesucht, gleichzeitig aber enge Vorgaben zu Preis- und Menüstruktur gemacht. Wie passt das zusammen? Was ist ein «innovativer Mieter»?
4. Wieso besitzt die Stadt Zürich Restaurationsbetriebe? Welche städtischen Aufgaben werden damit abgedeckt?
5. Welches politische Ziel verfolgt die Stadt Zürich mit der Auswahl der Pächterinnen und Pächter?
6. Wie vermeidet die Stadt Härtefälle, wenn Gastronominnen und Gastronomen ihren Betrieb wegen eines Pachtwechsels verlieren könnten? Wie reagiert die Stadt auf Härtefälle?
7. Wie stellt die Stadt sicher, dass sie über das gastronomische Hintergrund- und Marktwissen sowie die nötigen Kompetenzen verfügt, um das Konzept von verpachteten Gastrobetrieben bis ins Detail mitbestimmen zu können?
8. Wieviele Restaurationsbetriebe wechselten den Betreiber vor Ablauf der ursprünglichen geplanten Mietdauer? Wie hoch waren die damit verbundenen Mietausfälle? (bitte Auflistung pro Betrieb, Anzahl Monate und Gesamtbetrag über die letzten 10 Jahre)
9. Wie könnten die Restaurationsbetriebe verkauft werden?

Der Stadtrat beantwortet die Anfrage wie folgt:

Frage 1

Wie werden die Restaurationsbetriebe ausgeschrieben?

Liegenschaften Stadt Zürich (LSZ) schreibt Neuvermietungen von Gastronomiebetrieben immer öffentlich aus mit entsprechenden Ausschreibungsdokumentationen. Die Bewertungskriterien werden darin vollständig aufgeführt. LSZ bewertet die eingegangenen Bewerbungen nach einem nachvollziehbaren Punktesystem auf Basis der publizierten Kriterien. Zur Klärung



2/7

der Bewerbungsangebote finden mit einer Auswahl von Bewerbenden (in der Regel die drei bis fünf bestplatzierten Bewerbungen) Vertiefungsgespräche zu den Konzepten statt.

Die Publikation der Ausschreibung erfolgt über die Internetseite von LSZ, homegate.ch und das Tagblatt der Stadt Zürich (Städtisches Amtsblatt). Die Bewerbenden werden über den Ausgang des Verfahrens informiert, die Entscheide werden jeweils mit Medienmitteilungen bekanntgemacht.

Das Ausschreibungsverfahren des Sportamts (SPA) für Gastronomiebetriebe in Sport- und Badeanlagen entspricht grundsätzlich jenem von LSZ. Die Bewertungskriterien sind in den Ausschreibungsdokumentationen aufgeführt und es finden mit den zwei bis vier bestplatzierten Bewerbungen Vertiefungsgespräche statt.

Die Publikation der Ausschreibung erfolgt auf der Webseite des SPA, im Tagblatt der Stadt Zürich sowie im GastroJournal (Gastrozeitung als Branchenmedium). Die Entscheide werden den Bewerbenden schriftlich mitgeteilt. Auf eine Medienmitteilung wird in der Regel verzichtet.

Frage 2

Gibt es Unterschiede in der Vergabe zwischen den von dem FD und vom SSD verwalteten Restaurationsbetriebe?

Die im Zuständigkeitsbereich des Finanzdepartements (FD) durch LSZ vermieteten Restaurationsbetriebe unterscheiden sich in der Regel nicht von Restaurationsbetrieben, wie sie von privaten Liegenschafteneigentümerinnen und -eigentümern vermietet werden. Dies gilt sowohl in Bezug auf die Räumlichkeiten an sich als auch mit Blick auf die Ausrichtung der Betriebe auf ein offenes Publikum, das die Lokalität allein wegen des gastronomischen Angebots besucht.

Bei den im Zuständigkeitsbereich des Schul- und Sportdepartements (SSD) durch das SPA vermieteten Restaurationsbetrieben bestehen demgegenüber gewisse Besonderheiten. Sie befinden sich in Sport- und Badeanlagen und richten sich primär an Gäste, die die Anlage in erster Linie zu Sport- und Erholungszwecken nutzen. Diese Betriebe profitieren damit von Alleinstellungsmerkmalen, die sich aus der Lage in einer öffentlichen Sporteinrichtung und der Anbindung an deren Publikum ergeben.

Aufgrund dieser Unterschiede bestehen auch Abweichungen in Bezug auf den formellen rechtlichen Rahmen des Verfahrens. Aufgrund laufender Rechtsverfahren sind an dieser Stelle keine weiterführenden Angaben möglich.

Im Zuge der Bearbeitung der am 5. Oktober 2022 eingereichten Motion GR Nr. 2022/488 betreffend Erlass einer Verordnung für die Vergabe und Vermietung von städtischen Restaurationsbetrieben und Restaurationsflächen wird das Thema wiederaufgenommen werden.

Frage 3

In einigen Unterlagen wird nach einem «innovativem Mieter» gesucht, gleichzeitig aber enge Vorgaben zu Preis- und Menustruktur gemacht. Wie passt das zusammen? Was ist ein «innovativer Mieter»?

LSZ sucht nach zukunfts- und marktfähigen Gastronomiekonzepten für die angestrebte Mietvertragslaufzeit. Dazu gehören je nach Lage, städtebaulicher Situation, Konkurrenzsituation, Gebäudestruktur usw. auch innovative Gastronomiekonzepte. Daneben sind auch traditionelle



3/7

Konzeptausrichtungen erwünscht, sofern diese zukunftsfähig sind und mit den örtlichen Gegebenheiten und der lokalen Nachfrage in Einklang gebracht werden können. Die Mietendcharakteristik sollte aufgrund des Zusammenhangs von Konzept und Betriebsführung mit der eingereichten Konzeptidee übereinstimmen. Die Vorgaben bei Gastronomievermietungen von LSZ sind deshalb zurückhaltend. Sie beziehen sich unter anderem auf Umschreibungen zu Ausrichtung (z. B. bedientes Speiselokal), Preissegment (z. B. günstige Mittagsmenus) und Öffnungszeiten (z. B. ganztägig) sowie die Verwendung von regionalen, saisongerechten und biologischen Produkten.

Die für die Sport- und Badeanlagen gewünschte Innovation in den Gastronomiebetrieben besteht gemäss SPA darin, die definierten Vorgaben (z. B. Betriebszeiten, gastronomisches Grundangebot, Platzverhältnisse usw.) und die Gästebedürfnisse (Verpflegungswünsche, Bedienung usw.) mit gastronomischen Ideen und Angeboten zu verbinden. Damit sind u. a. gastronomische Leistungen wie Essen, Trinken, Aufenthaltsqualität oder Bestellmöglichkeiten, die Verwendung von regionalen, saisongerechten und biologischen Produkten, Angebote in Zeiten mit weniger Gästen sowie eine mögliche Nutzung der Anlage ausserhalb von deren Öffnungszeiten gemeint.

Frage 4

Wieso besitzt die Stadt Zürich Restaurationsbetriebe? Welche städtischen Aufgaben werden damit abgedeckt?

Zur Beantwortung dieser Frage kann auf die Antwort des Stadtrats im Zusammenhang mit der Schriftlichen Anfrage, GR Nr. 2017/85, verwiesen werden. Darin sind die Gründe aufgeführt, die für den Zugang von Restaurantlokalitäten zum Portfolio von LSZ ausschlaggebend waren. Es sind dies im Wesentlichen:

- kommerzielle Nutzung von Erdgeschoss-Flächen von Amtshäusern;
- Randnutzungen im Erdgeschoss von städtischen Einzelwohnliegenschaften und Geschäftshäusern;
- Erhalt von Restaurantbetrieben, die eine wichtige Quartierfunktion erfüllen (z. B. durch ihr Saalangebot);
- Sicherstellung des Betriebs als Ausflugsrestaurant;
- Belegung von Wohnüberbauungen, Quartieren und Plätzen;
- attraktive Gestaltung und Diversifizierung von Ladenpassagen;
- Liegenschaftenerwerb aus planerischen Gründen.

Beispiele für die einzelnen Kategorien finden sich ebenfalls in der Beantwortung der erwähnten Schriftlichen Anfrage. Dort sind auch Betriebe aufgeführt, die sich in den Portfolios anderer Dienstabteilungen befinden.

Ende 2021 umfasste das Portfolio von LSZ 57 Restaurants und 18 Verpflegungskioske. Die Betriebe werden im Buchungskreis 2035 geführt. Dabei handelt es sich um einen Eigenwirtschaftsbetrieb, der selbsttragend ist und die Stadtkasse nicht belastet. Der bisher letzte Zugang (2019) betrifft das Restaurant «Campo» im Zusammenhang mit der Instandsetzung des Amtshauses Helvetiaplatz. In der Vergangenheit kam es auch zu Abgängen (Schliessungen



4/7

oder Umnutzungen), wenn der Weiterbetrieb eines Restaurants nicht mehr sinnvoll erschien; jüngstes Beispiel ist das «Bistro Werdwies» (2021).

In den Freibädern im Portfolio des SPA entsprechen die fünfzehn Gastronomiebetriebe traditionell einem Kundenbedürfnis und tragen zur Aufenthaltsqualität bei. Sie stehen sodann häufig in einer direkten baulichen Verbindung mit den Räumen und Angeboten für den Badebetrieb. In den anderen Sportanlagen verfügen in der Regel nur grössere Anlagen über einen Gastronomiebetrieb. Auch in diesen Fällen entsprechen die Gastronomiebetriebe einem Kundenbedürfnis, indem sie beispielsweise als Vereinslokal für Sportvereine sowie der Bewirtung von Besuchenden bei Trainings und Wettkämpfen dienen.

Frage 5

Welches politische Ziel verfolgt die Stadt Zürich mit der Auswahl der Pächterinnen und Pächter?

Mit der Auswahl verfolgt die Stadt Zürich in erster Linie das Ziel, kompetente unternehmerisch sowie kundschafts- und arbeitnehmerschaftsorientiert denkende und handelnde Mietparteien für ihre Restaurationsbetriebe zu finden. Wie den jeweiligen Ausschreibungsunterlagen von LSZ zu entnehmen ist, bevorzugt die Stadt u. a. Betriebskonzepte, «*die für abwechslungsreiche und ausgeglichene Ernährung mit frischen Produkten stehen*». Bewerbende sollen aufzeigen, «*inwiefern nachhaltig produzierte Produkte im Angebot berücksichtigt werden (...). Das Angebot sich zudem an Regionalität und Saisonalität – Herstellung, Lagerung Transport sollen ökologisch sinnvoll organisiert sein*» (Zitate aus der Ausschreibung für das Restaurant «Certo»).

In den Sport- und Badeanlagen des SPA soll das Angebot der Gastronomiebetriebe auf die Gästestruktur und die Bedürfnisse der Besuchenden der Anlagen angepasst sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass weite Kreise der Bevölkerung die Sport- und Badeanlagen nutzen. Unter anderem soll ein erschwingliches Grundangebot an Getränken und Speisen vorhanden sein. Davon sollen auch finanziell weniger gut Gestellte wie Schülerinnen und Schüler, Lernende und Familien profitieren. Bezüglich Anforderungen an die zu verwendenden Produkte und das Angebot an Speisen und Getränken wird das Gleiche wie bei LSZ angestrebt. Schliesslich sollen die Gastronomiebetreibenden bezüglich Angebotsgestaltung und Betriebsführung einen angemessenen Leistungsausweis mitbringen.

Frage 6

Wie vermeidet die Stadt Härtefälle, wenn Gastronominnen und Gastronomen ihren Betrieb wegen eines Pachtwechsels verlieren könnten? Wie reagiert die Stadt auf Härtefälle?

Die Mietparteien unterzeichnen verpflichtende, befristete Mietverträge. Die Bewerbenden bei LSZ machen mit ihrer Ausschreibungsteilnahme (Bewerbung) selbst ein verbindliches Mietzinsangebot, das die Eigeninvestitionen und Abschreibungen gemäss der Vertragsdauer sowie den übrigen Rahmenbedingungen aus der Ausschreibungsbroschüre berücksichtigt. Damit tragen sie das unternehmerische Risiko bewusst selbst. In besonderen Fällen kann die Vertragslaufzeit angepasst werden.

Aufgrund der in der Antwort auf Frage 2 erwähnten Besonderheiten von Restaurationsbetrieben in Sport- und Badeanlagen werden die betreffenden Mietverhältnisse beim SPA gemäss geltender Praxis grundsätzlich nur noch befristet ausgeschrieben (in der Regel mit zweijähriger



5/7

Laufdauer und mehrjährigen zusätzlichen Verlängerungsoptionen), so dass es zu periodischen Neuausschreibungen kommt. Müssen ausnahmsweise bisherige unbefristete Mietverträge mit Blick auf eine Neuausschreibung aufgelöst werden, wird dies mindestens sechs Monate im Voraus angekündigt. Es ist möglich, dass Neuausschreibungen zu einem Mieterwechsel führen.

Da es sich bei den Gastronomiebetrieben um selbstständige Unternehmende handelt, denen keine Zusicherung auf unkündbare Verträge gegeben wurde, tragen sie das unternehmerische Risiko grundsätzlich selber. Bei besonderen Umständen, wie dies etwa während der Corona-Pandemie der Fall war, wurden indes befristete oder bereits gekündigte Mietverhältnisse angemessen verlängert.

Frage 7

Wie stellt die Stadt sicher, dass sie über das gastronomische Hintergrund- und Marktwissen sowie die nötigen Kompetenzen verfügt, um das Konzept von verpachteten Gastrobetrieben bis ins Detail mitbestimmen zu können?

LSZ verfügt über ausreichende gastronomische und immobilienpezifische Kompetenz, um Ausschreibungen im Teilportfolio Gastronomie durchführen und bewerten zu können. Teamleitung und Bewirtschaftende haben langjährige operative Erfahrung im Bereich Gastronomie und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss. Bei ihren Ausschreibungen bestimmt LSZ das gastronomische Konzept nicht selbst, sondern fordert Bewerbende zur Einreichung ihrer Konzeptidee gemäss den Ausschreibungsbedingungen auf. Die betriebliche Verantwortung während der Vertragslaufzeit liegt allein bei den Mietparteien.

Das SPA verfügt über eine langjährige Erfahrung und eine solide Kompetenz im Bereich von Gastronomiebetrieben in Sport- und Badeanlagen. Bei der Ausschreibung von Verträgen für Gastronomiebetriebe in Freibädern wird aufgrund von deren Bedeutung jeweils zusätzlich ein externer Gastronomieexperte für die Beurteilung der Bewertungskriterien sowie der eingereichten Unterlagen beigezogen. Ausserdem ist neben der Abteilungsleitung Badeanlagen des SPA auch die für die Anlage operativ zuständige Bereichsleitung in den Prozess involviert, die über die nötigen betrieblichen und örtlichen Kenntnisse des Bads verfügt. Damit wird im Prozess auch die Kundensicht berücksichtigt. Es sind mit diesem Vorgehen also sowohl gastronomische als auch betriebliche Kompetenzen für eine fundierte Bewertung der Konzepte vorhanden.

Frage 8

Wieviele Restaurationsbetriebe wechselten den Betreiber vor Ablauf der ursprünglichen geplanten Mietdauer? Wie hoch waren die damit verbunden Mietausfälle? (bitte Auflistung pro Betrieb, Anzahl Monate und Gesamtbetrag über die letzten 10 Jahre)

Im Portfolio von LSZ kam es in den letzten zehn Jahren zu folgenden Wechseln vor Ablauf der ursprünglichen Mietdauer:

Betrieb	Vertragsbeginn	Entlassung per	Monate vorzeitig	Monate Leerstand	Bemerkungen
Chorgasse 20 Rechberg	01.07.2009	15.06.2016	36,5	1,5	Wunsch Mietpartei vorzeitige Entlassung, Neuvermietung
Gemeindestrasse 60 Rosengarten	01.01.1995	30.06.2017	9	0	Wunsch Mietpartei vorzeitige Entlassung, Neuvermietung



6/7

Rindermarkt 24 Bauernschänke	16.04.1998	28.02.2018	6,5	0,5	Wunsch Mietpartei vorzeitige Entlassung, Neuvermietung
Am Wasser 55 Turbinenhaus	01.04.2007	15.01.2018	35,5	1,5	Wunsch Mietpartei vorzeitige Entlassung, Neuvermietung
Stüssihofstatt 16 Zum Grobe Ernst	01.03.2017	31.12.2019	2	*	MV Zwischennutzung befristet auf 3 Jahre, Wunsch Mietpartei vorzeitige Entlassung, Umnutzung zu Gewerbelokal, *Baueingabe/Rückbau
Niederdorfstrasse 29/31 Mohrenkopf	01.09.2010	30.06.2020	2	2	Wunsch Mietpartei vorzeitige Entlassung (keine Wiedereröffnung nach coronabedingtem Lockdown), Neuvermietung
Mühlegasse 22 Chez Marion	01.04.2013	31.04.2021	23	10	Coronabedingte Aufgabe, Neuvermietung
Bändlistrasse 34 Bistro Werdwies	01.04.2012	28.02.2021	13	*	Coronabedingte Aufgabe, Umnutzung zu Gewerbelokal, *Baueingabe/Rückbau
Neumarkt 5/7 Wirtschaft Neumarkt	01.05.1996	31.01.2022	35	8	Vergleich, Neuvermietung
Seefeldstrasse 201 Restaurant Hornegg	01.10.1988	31.03.2022	3	5	Terminabstimmung/Verzögerung Gesamtinstandsetzung, nicht gastronomische Zwischennutzung für 10 Monate bis Baubeginn

LSZ schreibt solche Neuvermietungen so rasch wie möglich aus, um Leerstände möglichst kurz zu halten. Allenfalls werden Instandhaltungsmassnahmen vorgezogen, die später ohnehin notwendig geworden wären. Vorzeitige Beendigungen von Mietverhältnissen haben unterschiedliche Gründe und gehen in aller Regel auf den Wunsch einer Mietpartei zurück; LSZ sucht mit dieser gemeinsam eine für beide Seiten tragbare Lösung.

Bei den in der Tabelle aufgeführten Betrieben beträgt die Differenz zum regulär vereinbarten Ende des Mietvertrags zwischen 2 und 36,5 Monaten. Aussagekräftiger ist jedoch die Leerstandsdauer, weshalb diese ausgewiesen wird. Die Mietausfälle können nicht aufgeführt werden, da sie angesichts der geringen Zahl Rückschlüsse auf die Mietzinse der einzelnen Betriebe ermöglichen würden.

Wie in Antwort auf Frage 6 dargelegt, wurden im Zuständigkeitsbereich des SPA infolge geplanter Neuausschreibungen verschiedene früher unbefristet abgeschlossene Mietverträge aufgelöst. In allen Fällen wurde ein neues Mietverhältnis auf die folgende Saison abgeschlossen, wodurch es zu keinen Mietausfällen gekommen ist. Bei den durch das SPA vermieteten Gastrobetrieben kam es in den letzten zehn Jahren zu folgenden vorzeitigen Vertragsauflösungen:

Betrieb	Vertragsbeginn	Vertragsende	Bemerkungen
Badeanlagen			
Strandbad Tiefenbrunnen Bellerivestrasse 200, 8008 Zürich	Vor 2000 (Vertrag durch AGU*)	28.02.2023	Kündigung seitens Mietpartei
Freibad Seebach Glattalstr. 43, 8052 Zürich	01.04.2008	31.03.2021	Kündigung seitens Mietpartei infolge Pensionierung
Hallenbad Oerlikon Wallisellenstrasse 100, 8050 Zürich	01.05.2017	30.04.2021	Auflösung in gegenseitigem Einvernehmen



7/7

Freibad Zwischen den Hölzern Zwischen den Hölzern 8102 Oberengstringen	01.04.2017	30.09.2019 (Kündigung per Ende Ba- desaison)	Kündigung seitens Mietpartei
Strandbad Mythenquai Mythenquai 95, 8002 Zürich	01.01.2003	29.02.2012	Kündigung seitens Vermieterin aufgrund Umbau Restaurant
Sportanlagen			
Rasensportanlage Neudorf Siewerdstrasse 84, 8050 Zürich	02.2002	09.2023	Kündigung infolge Zusammenlegung mit Gastrobetrieb Kunsteisbahn Oerlikon ab Oktober 2023
Kunsteisbahn Oerlikon Siewerdstrasse 80, 8050 Zürich	01.2011	03.2022	Kündigung seitens Mietpartei
Sportzentrum Buchlern Friedhofstrasse 89, 8048 Zürich	12.1996	09.2017	Auflösung im gegenseitigen Einverneh- men
Sportzentrum Heuried Wasserschöpfli 71, 8055 Zürich	09.2011	03.2015	Kündigung aufgrund Neubau, Neu- vergabe nach Fertigstellung Neubau

* AGU «Amt für Gesundheit und Umwelt» = ehemaliges Amt für Gesundheit und Umwelt

Frage 9

Wie könnten die Restaurationsbetriebe verkauft werden?

Aus Sicht des Stadtrats besteht kein Grund für einen Verkauf der städtischen Restaurationsbetriebe. Diese erfüllen vielfältige Funktionen (vgl. Antwort auf Frage 4) und tragen zur gastronomischen Vielfalt in der Stadt Zürich bei. Es ist wohl kein Zufall, dass in den Medien die Leistungen der Mieterinnen und Mieter städtischer Restaurants immer wieder positiv gewürdigt werden.

Für den Verkauf von Liegenschaften mit einem Verkehrswert von mehr als einer Million Franken ist der Gemeinderat zuständig (Art. 60 lit. a GO). Bei Gastronomiebetrieben, die nicht in «normalen» Einzelliegenschaften untergebracht, sondern Teil von Amtshäusern oder Verwaltungsbauten sind, dürfte allerdings § 31 Abs. 1 Gemeindeverordnung (LS 131.11) einer Entwidmung und dem Verkauf entgegenstehen.

Bei Sport- und Badeanlagen fällt ein Verkauf der Gastronomiebetriebe ausser Betracht, weil sie in die Anlage integriert sind.

Im Namen des Stadtrats
Die Stadtschreiberin
Dr. Claudia Cucho-Curti