

An den Grossen Gemeinderat

Winterthur

Beantwortung der Schriftlichen Anfrage betreffend Instandstellungsarbeiten Restaurant Bruderhaus im Winter 2018, eingereicht von Gemeinderätin R. Heuberger (FDP)

Am 5. November 2018 reichte Gemeinderätin Romana Heuberger namens der FDP-Fraktion folgende Schriftliche Anfrage ein:

«Im Winter 2017 wurde das Restaurant Bruderhaus während drei Monaten für 1,42 Millionen Franken saniert. Mit dieser Sanierung sollte gemäss der damaligen Medienmitteilung des Stadtrates zu den gebundenen Ausgaben «der Betrieb des Gastronomieunternehmens für die nächsten 15 Jahre sichergestellt werden». Nach weniger als zwei Jahren im Betrieb soll nun das Restaurant wiederum während vier Monate geschlossen bleiben und in dieser Zeit gemäss aktueller Medien-Mitteilung des Stadtrates, datiert vom 26. Oktober 2018, «Instandhaltungsarbeiten» durchgeführt werden.

In diesem Zusammenhang stellen sich folgende Fragen:

- 1) Welche Instandhaltungsarbeiten müssen getätigt werden und wie hoch sind die Kosten dafür?*
- 2) Fällt ein Teil dieser Kosten unter Garantieleistungen im Zusammenhang mit dem Umbau im 2017?*
- 3) Warum muss das Restaurant für die notwendigen Instandhaltungsarbeiten für ganze vier Monate geschlossen werden? Wer trägt die Leerstandkosten und wie hoch sind diese?*
- 4) Besteht im Pachtvertrag eine Pflicht zum Ganzjahresbetrieb? Wenn nein, warum nicht und wie steht der Stadtrat einer saisonalen Schliessung gegenüber (analog 2017)?»*

Der Stadtrat erteilt folgende Antwort:

Die bisherige Pächterschaft des Restaurants Bruderhaus hat das Pachtverhältnis unter Einhaltung der vertraglichen Kündigungsfrist per 30. November 2018 gekündigt. Nach Eingang der Kündigung hat der Bereich Immobilien in Begleitung des städtischen Baufachorgans, Amt für Städtebau, eine Objektvorbesichtigung durchgeführt. Dabei sind alle Räumlichkeiten, die technischen Infrastrukturen und die Umgebung besichtigt und gleichzeitig die notwendigen Instandhaltungsarbeiten erfasst worden. Mit diesem Vorgehen wird sichergestellt, dass das Mietobjekt auf den Beginn des neuen Mietverhältnisses in einen einwandfreien und vertragskonformen Zustand gestellt werden kann. Dies umfasst auch die Erfüllung aller behördlichen Auflagen auf den Zeitpunkt der Betriebsaufnahme.

Da zurzeit viele Gastronomiebetriebe auf dem Markt ausgeschrieben sind, hat der Bereich Immobilien umgehend die Verpachtungsdokumentation ausgearbeitet und die Ausschreibung des Pachtobjekts im Internet und über Inserate in die Wege geleitet. Die eingegangenen Bewerbungen sind laufend geprüft und dokumentiert worden. Eine erste Zwischenbeurteilung zeigte allerdings keine geeigneten Bewerbungen, welche die geforderten Anforderungen (Betriebskonzept, Bonitäts- und Referenznachweis etc.) erfüllten, weshalb die Ausschreibung erneuert wurde. Nach der zweiten Ausschreibungsrunde konnten zielführende Verhandlungen geführt und am 18. Oktober 2018 der Pachtvertrag mit der neuen Pächterschaft mit Mietbeginn per 1. Februar 2019 abgeschlossen werden.

Zu den einzelnen Fragen:

Zur Frage 1:

«Welche Instandhaltungsarbeiten müssen getätigt werden und wie hoch sind die Kosten dafür?»

Bei den Instandhaltungsarbeiten handelt es sich um den normalen Liegenschaftenunterhalt, der bei einem Pächterwechsel in einem Restaurant zu tätigen ist. Vorliegend handelt es sich im Wesentlichen um Maler- und Bodenlegearbeiten, Reparaturarbeiten in der Küche und bei den sanitären Anlagen, Behebung von Schimmel- und Feuchtigkeitsschäden im Kühlraum und im Weinkeller etc. Ebenso wird im gleichen Zeitraum die Wirtewohnung im 1. Obergeschoss in Stand gestellt. Diese Arbeiten werden sinnvollerweise bei einem Pächterwechsel bzw. in den Betriebsferien des Restaurantbetriebs gemacht. Insgesamt hat das Amt für Städtebau für die Instandstellungsarbeiten Kosten von rund 55 000 Franken ermittelt.

Zur Frage 2:

«Fällt ein Teil dieser Kosten unter Garantieleistungen im Zusammenhang mit dem Umbau im 2017?»

Sämtliche in Frage 1 erwähnten Instandhaltungsarbeiten haben keinen Zusammenhang mit den Instandstellungsarbeiten, die im Jahre 2017 ausgeführt worden sind und demzufolge auch nicht um Garantieleistungen.

Die Instandstellungsarbeiten aus dem Jahre 2017 beinhalteten folgende Massnahmen:

- Ersatz der Heiz- und gesamten Lüftungsanlage inkl. Wärmerückgewinnung für die Gaststube und der Küche,
- Ersatz der von Rost befallenen Kalt- und Warmwasserleitungen,
- Revision der Kälteanlage,
- Installation einer Notlichtanlage (behördlichen Anforderung),
- Instandsetzung von Licht-, Schalter- und Steckdoseninstallationen.

Zur Frage 3:

«Warum muss das Restaurant für die notwendigen Instandhaltungsarbeiten für ganze vier Monate geschlossen werden? Wer trägt die Leerstandskosten und wie hoch sind diese?»

Die bisherige Pächterschaft hat das Pachtverhältnis auf den 30. November 2018 ordentlich gekündigt, den Betrieb jedoch bereits Ende Oktober 2018 geschlossen. Sie hat sich vier Wochen Zeit eingeräumt, um das Objekt abgabebereit zu machen (Räumung, Inventaraufnahme vorbereiten, Reinigung etc.). Das Pachtobjekt inkl. Inventar wurde am Freitag, 30. November 2018 einwandfrei abgegeben.

Im Vorfeld wurden die auszuführenden Arbeiten mit den jeweiligen Handwerkern besprochen und terminiert. Ab Montag, 3. Dezember 2018 wurden die Instandhaltungsarbeiten vor Ort aufgenommen und umgesetzt. Aufgrund der voraussichtlichen Dauer von rund vier Wochen für die Instandhaltungsarbeiten und den anstehenden Festtagen musste von einer Verpachtung per 1. Januar abgesehen werden. In den Pachtvertragsverhandlungen gelang es, den Vertragsbeginn auf den 1. Februar 2019 festzulegen. Dabei galt es auch die Argumente der neuen Pächterschaft zu berücksichtigen. Für die Personalrekrutierung und die Erstellung und Umsetzung des definitiven Betriebskonzeptes (Werbung, neue Speisekarten, Anschaffung

von zusätzlichen Einrichtungs- und Betriebsgegenständen etc.) wird ein entsprechender zeitlicher Vorlauf benötigt.

Wie bei allen städtischen Restaurants wurde ein Umsatzpachtzins, verbunden mit einem Mindestpachtzins, vereinbart. Der Zins wird in monatlichen Raten entrichtet und per Jahres- bzw. Vertragsende aufgrund des Jahresumsatzes abgerechnet. In der Zeit vom 1. bis 30. November 2018 wurde somit der vertraglich vereinbarte Pachtzins (ohne Umsatzanteil) entrichtet. Während des Leerstands bis zu Beginn des neuen Pachtverhältnisses (1. Dezember 2018 bis 31. Januar 2019) entfallen die entsprechenden Einnahmen. Mit einem gut aufgelegten Start der neuen Pächterschaft per 1. Februar 2019 in einem gepflegten Betrieb kann der Einnahmenverlust voraussichtlich wieder kompensiert werden. In diesem Zusammenhang zu erwähnen ist, dass die bisherige Pächterschaft jeweils in den Monaten Januar und Februar Betriebsferien machte und somit während dieser beiden Monate kein Umsatz erzielt wurde.

Zur Frage 4:

«Besteht im Pachtvertrag eine Pflicht zum Ganzjahresbetrieb? Wenn nein, warum nicht und wie steht der Stadtrat einer saisonalen Schliessung gegenüber (analog 2017)?»

Der Bereich Immobilien hat im Pachtvertrag folgende Mindestöffnungszeiten festgelegt:

- Von Ostern bis Ende Oktober ist das Restaurant täglich zu Minimalöffnungszeiten (10 bis 23 Uhr, sonntags bis 21 Uhr) offen zu halten. In der übrigen Zeit kann das Restaurant an maximal zwei Tagen pro Woche geschlossen werden, nicht jedoch an Wochenenden oder mittwochs.
- Die Betriebsferien von maximal 5 Wochen pro Jahr sind den Bedürfnissen der Kundschaft anzupassen. Im Zeitfenster von Ostern bis Oktober dürfen keine Betriebsferien gemacht werden.

Soweit ein entsprechendes Kundenbedürfnis besteht und ein kostendeckender Betrieb möglich ist, hat die Pächterschaft in Aussicht gestellt, den Betrieb auch über die Minimalöffnungszeiten hinaus offen zu halten. Letztlich richtet sich die Pächterschaft an den Bedürfnissen der Kundschaft und den zu realisierenden Umsätzen aus.

Der Stadtrat ist überzeugt, dass mit dem neuen Pachtvertrag sowohl den Bedürfnissen der Bevölkerung als auch den wirtschaftlichen Interessen und Risiken der Pächterschaft angemessen Rechnung getragen wird.

Vor dem Stadtrat

Der Stadtpräsident:

M. Künzle

Der Stadtschreiber:

A. Simon