



SPORT SISSACH AG

c/o Gemeindeverwaltung
Bahnhofstrasse 1
4450 Sissach

Informationen zur Pacht

Kunsteisbahn-Restaurant/Schlittschuhvermietung

Rahmenbedingungen

Öffnungszeiten	Das Restaurant muss während der Saison resp. den Öffnungszeiten der Kunsteisbahn und der Curlinghalle täglich geöffnet sein.
Saison	ab ca. Mitte September bis ca. Mitte März
Zeit	12.00 bis 23.00 Uhr
Nebensaison	Das Kunsteisbahn-Restaurant kann zusätzlich unabhängig von der Kunsteisbahn betrieben werden.
Alkohol	Der Alkoholausschank ist erlaubt.
Pachtbereich	- Ganzer Restaurantbereich mit ca. 72 Sitzplätzen (Das Restaurant ist als Selbstbedienungsrestaurant ausgelegt) - Haupt- und Lagerraum - 1 WC - Schlittschuhvermietung
Vereine	Bestehende Regelungen mit den Vereinen, dass diese Getränke und Esswaren während Meisterschaftsspielen und Turnieren auf eigene Rechnung verkaufen können, sind zu übernehmen.

Aufgaben

Betrieb Restaurant	Verkauf von Esswaren, Getränken, Snacks, Glacé etc.
Facility Management	- Reinigen und unterhalten des gesamten Pachtbereichs - Leeren der Abfalleimer im gesamten Pachtbereich
Schlittschuhvermietung	Vermietung von Schlittschuhen – Die Schlittschuhe müssen für CHF 25'000.- übernommen werden. Der Mietertrag in der Saison 2022/2023 betrug ca. CHF 48'000.-
Eintrittskasse	Bedienen der Eintrittskasse während des öffentlichen Eislaufes im Auftrag der Sport Sissach AG
Belegsplanung	Planung der Belegung Eisfläche durch Schulen
Telefon	Entgegennahmen von Anrufen auf die öffentliche Kunsti-Telefonnummer
Anlässe	Von der Sport Sissach AG bewilligte Anlässe dürfen auf dem Areal der Kunsteisbahn 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 Eishallenbetriebes. Eine allfällige, gegenseitig freistehende Kündigung hat jeweils per 30. April zu erfolgen, ansonsten erneuert sich der Vertrag stillschweigend für eine weitere Saison.

Miete Der Pachtzins beträgt: CHF 6 x Fr 5'000.-
(3 Raten im 4. Quartal und 3 Raten im 1. Quartal des Folgejahres)

In der Miete enthalten sind:

- Inventar-Nutzung
- Sommernutzung: ausserhalb der oben aufgeführten Perioden ist ein umsatzabhängiger Pachtzins von 8% der erwirtschafteten Bruttoeinnahmen zu entrichten.

Inventar Das vorhandene Inventar wird durch den Eigentümer zur Verfügung gestellt und ist im Pachtzins enthalten:

- *Geschirrspülmaschinen*
- *Teilentsalzungspatrone*
- *Fritteuse*
- *Rollen*
- *Ölpumpe*
- *Maxfry – System 2*
- *Kühlschrank Gastro*
- *Hot Dog Maschine*
- *Britafilter*
-

siehe auch Anhang 2

Abrechnung Für den Betrieb des Restaurants ist eine Buchhaltung/Kasse zu führen. Die Abrechnung ist auf Verlangen Ende der Saison der Sport Sissach AG. einzureichen.

Nebenkosten Folgende Nebenkosten trägt der Pächter selbst:

- Strom- und Wasserkosten
- Telefon, TV, Internet
- Abfallgebühren
- Verbrauchsmaterial
- Auffüllung und Service (Teilentsalzungspatronen, Britafilter)
- Entsorgung Frittieröl, Pet, Alu, Kehrrecht etc.
- Gebühren WLAN

Lieferanten	<p>Es sollen nach Möglichkeit lokale Lieferanten berücksichtigt werden.</p> <p>Es besteht eine Vereinbarung mit der Mineralquelle Eptingen zum Ausschank der Eptinger und Pepita Produkte.</p>
Versicherung	<p>Der Pächter hat mindestens folgende Risiken auf eigene Rechnung zu versichern:</p> <ul style="list-style-type: none">- Haftpflicht als Mieter gegenüber dem Verpächter- Betriebshaftpflicht als Unternehmer gegenüber Drittpersonen und dem Personal- Feuer- und Wasserschäden am Pachtgut, an den Warenvorräten, eigenem Mobiliar, eigenen Wertgegenständen- Betriebsunfälle des Personals, mind. im Rahmen des UVG- BVG und Krankentaggeldversicherung des eigenen Personals- Ev. Einbruch, Diebstahl, Ertragsausfall

Der Bewerbung sind beizulegen:

- Lebenslauf des Pächters
- Motivationsschreiben
- Betriebskonzept
- Referenzen
- 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 folgenden Inhalt aufweisen:

Vision / Beweggründe:

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

Produkte, Dienstleistung und geplante Preispolitik

- Womit möchten Sie die verschiedenen Gästegruppen (Sportler, Besucher, Vereine und Firmen)?
- 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:

- Wie stellen Sie die Öffnungszeiten inkl. Kunsti-Kasse und Schlittschuhvermietung sicher?
- 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 sollen regionale Lieferanten berücksichtigt werden).

Nachhaltigkeit

- Welche Materialien werden verwendet und wie entsorgt (Becher, Teller, Gebinde, Speiseresten etc.)?

Rechtsform

- Rechtsform Ihrer Unternehmung?

Allgemeines

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

Allgemeine Informationen

Die Kunsteisbahn liegt an der Gemeindegrenze zu Zunzgen und am Rande der Wohn-/Gewerbezone. Sie ist gut erreichbar, verfügt über Fahrrad- und PW-Parkplätze sowie einen ÖV-Busanschluss. Die Kunsti Sissach, welche 1968 überdacht erbaut wurde, erhielt im Jahr 2018 eine Sanierung. Die nun geschlossene Halle wird seither von der Sport Sissach AG im Auftrag der Gemeinde Sissach betrieben. Die Eishalle Sissach umfasst ein grosses Eisfeld sowie eine separate Curlinghalle mit 3 Rinks.

Die Halle wird unter der Woche vormittags von den Schulen aus der Region genutzt. Am Nachmittag ist jeweils öffentlicher Eislauf und am Abend nutzen Vereine die Halle. Am Wochenende ist am Vormittag der Eis an Vereine oder Organisationen verkauft, am Nachmittag der öffentliche Eislauf und am Abend sind Eishockey Meisterschaftsspiele.

Der Curling-Club Sissach betreibt die Curlinghalle, bietet Trainings an und organisiert Turniere.

Das Restaurant ist innerhalb der Kunsteisbahn und kann nur während den Öffnungszeiten durch den Haupteingang erreicht werden. Nur Restaurantbesucher bezahlen keinen Kunsti-Eintritt! Es besteht die Möglichkeit neben der Bewirtung vieler Sportler und Besucher auch ein Angebot für die Verpflegung der regionalen Gewerbeschüler (Bsp. Znüni, Mittagessen, etc.) sowie am Abend für Vereins- und Firmenanlässe anzubieten. Die ansässigen Curling- und Hockey-Vereine dürfen, während ihren offiziellen Spielen selbständig Zuschauererträge erheben und eigene Konsumationsangebote anbieten. Eine Absprache im Bereich der Zuschauerbewirtung ist daher anfangs Saison sinnvoll.

Weitere Infos unter:

www.kunsti-sissach.ch

www.kunsti-beiz.ch

Adresse der Kunsteisbahn

Renggenweg 12, 4450 Sissach

Infos/Statistik Eishallen-Betrieb

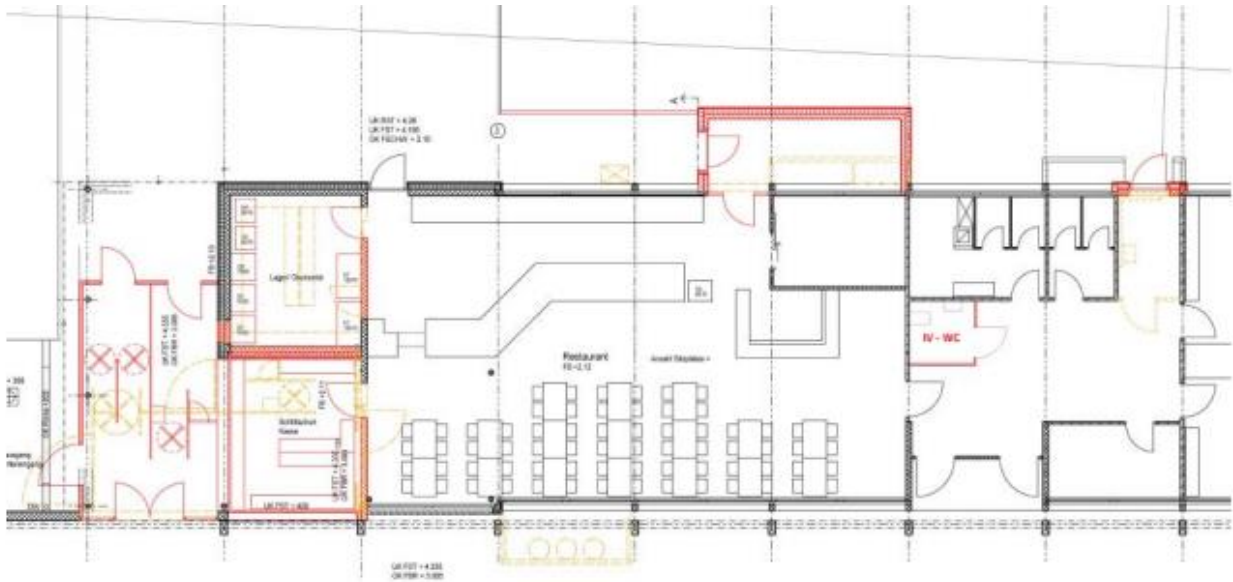
Öffentliche Nutzung 2022/23

Einzeleintritte	15'247
Abos inkl. Vereinsmitglieder	291
Eisfeldbuchungen	65/104 (63%)
Eisfeld Schulnutzung	481/760 (63%)

Vereinsnutzung

EHC Zunzgen-Sissach	11 Teams + Hockeyschule
EHC Lausen	3 Teams
Curling-Club Sissach	9 Teams
Eiskunstlauf Zunzgen Sissach	
Auswärtige Vereine / Gruppen	

Grundrisspläne und Beschrieb Restaurant



Fotos

