



**LICHTENSTEIG**  
MINI-STADT IM TOGGENBURG

# Ausschreibung zur Vermietung



**Restaurant**

**«Taverne zur Krone»**

**Hauptgasse 2**

**9620 Lichtensteig**

## AUSGANGSLAGE

### Taverne zur Krone

Die «Taverne zur Krone» ist eine Gaststätte mit Tradition an bester Lage im wackerpreisgekrönten Städtli Lichtensteig, dem historischen Zentrum des Toggenburgs. Die Liegenschaft befindet sich im Eigentum der Politischen Gemeinde Lichtensteig.



### Grundlagen der Ausschreibung

Die Ausschreibung erfolgt nicht nach öffentlichem Submissionsrecht. Es kann gegen Entscheide in diesem Prozess kein Rechtsmittelverfahren eröffnet werden. Die Einladung zur Einreichung eines Angebots führt zu keiner vertraglichen Bindung. Es werden keine Kosten übernommen, die im Zusammenhang mit der Erstellung der Bewerbungsunterlagen entstehen.

Der Gemeinderat behandelt die Dokumente und Konzepte vertraulich. Der Bewerber oder die Bewerberin verpflichtet sich, die im Zuge dieser Ausschreibung erhaltenen Dokumente Informationen vertraulich zu behandeln. Nach Abschluss des Verfahrens sind die Unterlagen zu vernichten und sie dürfen weder für eigene noch für fremde Zwecke verwendet werden.

### Ziele der Ausschreibung

Die Gemeinde Lichtensteig strebt für die «Taverne zur Krone» einen Gastronomiebetrieb mit wenigstens fünf Öffnungstagen pro Woche an. Das Restaurant soll sich sowohl an die ortsansässige Bevölkerung wie auch an Gäste wenden. Ein Speiseangebot wird gewünscht, d.h. ein reiner Betrieb als Schankstätte oder Bar steht nicht im primären Fokus.

Von diesen Erwartungen abweichende Konzepte, welche über eine solide wirtschaftliche Grundlage verfügen und eine erhöhte Publikumswirkung versprechen, sind explizit willkommen. Das Restaurant steht ab sofort zur Verfügung. In jedem Fall aber sucht die Gemeinde eine langfristige Lösung und geht deshalb nur einen Mietvertrag mit einer festen Laufzeit von mindestens einem Jahr ein.

### Geschichtliches

Lichtensteig liegt im Toggenburg und war bis 1798 das Zentrum der gleichnamigen Grafschaft und fürststädtischen Landvogtei. Die «Taverne zur Krone» wurde im 16. Jahrhundert erbaut und bildete ein Teil des Obertors. Bei dessen Abbruch 1828 erfolgte ein weitgehender Neubau der Liegenschaft. Der damals noch «Sonne» genannte Gasthof wurde 1845 in «Krone» umgetauft und umfasste bis zum grossen Brand von 1973 einen Hotel- und Restaurant-betrieb: In diesem Jahr brannte die Liegenschaft komplett nieder und wurde im ursprünglichen klassizistischen Stil wieder aufgebaut. Allerdings war damit der Hotelbetrieb Geschichte, denn neu zog die Migros Klubschule in der «Krone» ein. Die Klubschule zog letztes Jahr weg. Diverse Räume werden nun von Gewerbetreibenden genutzt, u.a. von der ChääsWelt Toggenburg.

### Strategische Positionierung Lichtensteigs

Lichtensteig hat sich in den letzten Jahren Schweiz weit einen Namen gemacht als innovative, kreative urbane Kleinstadt im ländlichen Raum, wo engagierte Macher:innen eine ideale Plattform erhalten, um ihre Vorhaben umzusetzen. Die gesamte Entwicklung läuft unter der Marke „Mini.Stadt“. Die Entwicklung wurde mit dem renommierten Wackerpreis ausgezeichnet. Das Ziel ist es, dass die Krone zu einem Treffpunkt wird für Einheimische und Gäste. Im Umfeld bestehen Initiativen von Gewerbe und Gemeinde Genussmanufakturen anzusiedeln. Dem Thema Nachhaltigkeit wird eine grosse Bedeutung zugemessen.

### Partnerschaft mit der ChääsWelt Toggenburg

Die ChääsWelt hat sich zum Ziel gesetzt, die kulinarische Vielfalt der Region Gästen und Einheimischen näherzubringen. Es wurden diverse Projekte initiiert und umgesetzt. Wünschenswert ist eine Partnerschaft zwischen der Pächterschaft und der ChääsWelt. Ein/e Pächter/in kann profitieren vom Netzwerk und von Gästen, welche mehr über die Regionalkulinarik im Toggenburg und die Käsevielfalt erfahren wollen. Gleich neben dem Restaurant wird ein 7x24h Laden betrieben und es sind Kulinarikurse im selben Gebäude angedacht. Zudem ist der Laden ein Stopp auf dem Foodtrail, welcher jährlich rund 1'000 Gäste anlockt. Ferner gibt es Bemühungen weitere Genuss-Manufakturen anzulocken.

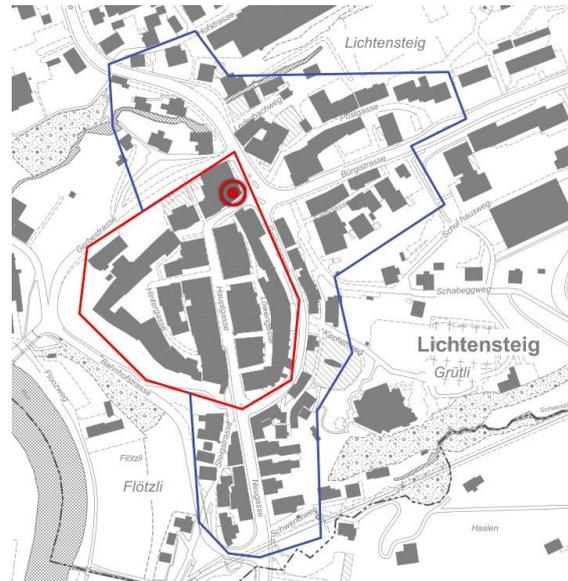
## Fakten zum Standort

Lichtensteig weist eine Bevölkerung von über 2'000 Personen auf und bildet zusammen mit den Gemeinden Bütschwil, Wattwil und Ebnat-Kappel im mittleren Toggenburg ein Einzugsgebiet von über 20'000 Einwohnenden und 10'000 Beschäftigten.

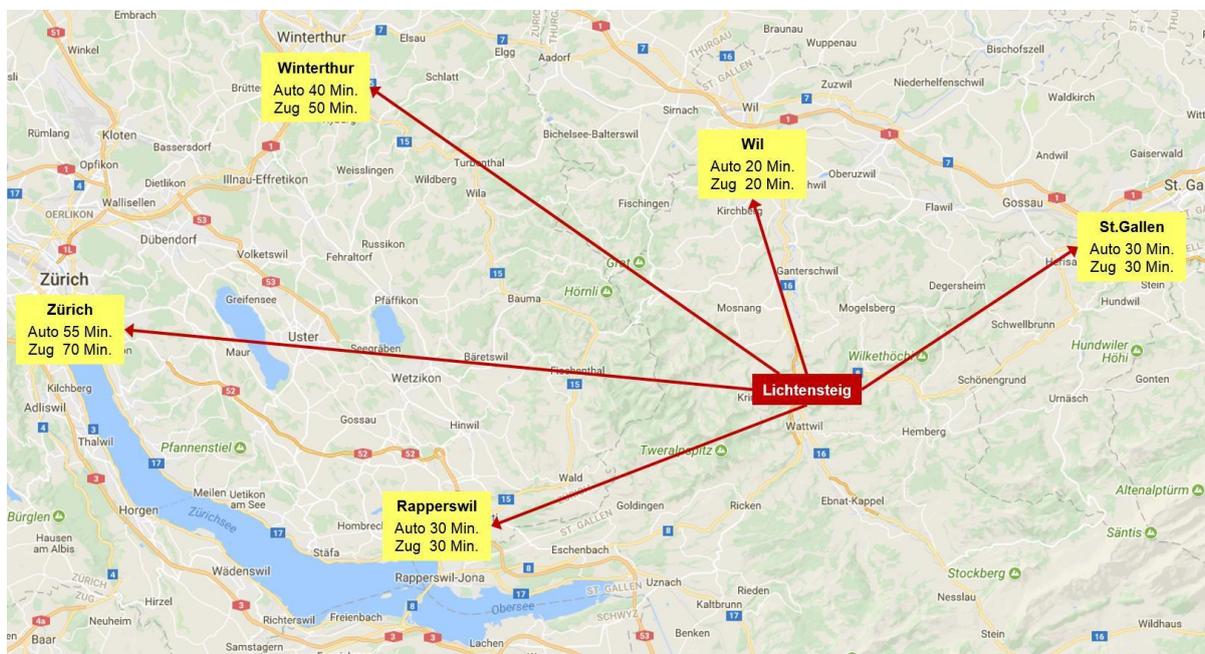
Der Ort ist sehr gut an die städtischen Zentren angebunden: St. Gallen ist mit dem öffentlichen oder privaten Verkehr in einer halben Stunde zu erreichen, Zürich in einer Stunde. Vor der «Taverne zur Krone» befindet sich eine Bushaltestelle und in unmittelbarer Nähe stehen über fünfzig öffentliche Parkplätze zur Verfügung, welche insgesamt nur mässig ausgelastet sind.

Das Obertor ist nicht nur der Eingangspunkt zur Altstadt, sondern gleichzeitig der belebteste Platz in Lichtensteig. Hier kreuzt sich die Hauptstrasse von St. Gallen nach Rapperswil mit der von Wil in die Tourismusregion Obertoggenburg. Dies alles verschafft der «Taverne zur Krone» einen guten Standort und garantiert eine maximale Sichtbarkeit für alle Durchreisenden. Die Nachbarschaft zu Läden des täglichen Konsums sowie weiteren spannenden, kreativen Akteuren runden die Vorteile dieser Lage noch zusätzlich ab.

## Situationsplan



Rot umrandet: Altstadt | blau umrandet: historische Vorstädte | roter Punkt: Taverne zur Krone



## Mietobjekt

### Allgemeiner Zustand

Die «Taverne zur Krone» erfuhr in den letzten Jahren verschiedene Erneuerungen. Vor einigen Jahren erfolgte in der Küche der Einbau eines neuen Herdes und im Gastraum der Ersatz der Buffetkombination sowie der gesamten Beleuchtung. Die Räume sind neu gestrichen und das Mobiliar ist erneuert. Aufgrund dieser Renovationen darf heute der Zustand des Restaurants als sehr gut bezeichnet werden.

### Bewirtung

Der helle Gastraum verfügt über einen pflegeleichten Klinkerboden und bietet auf einer Fläche von 90 m<sup>2</sup> Platz für die Bewirtung von bis zu 50 Gästen. Im gleichen Raum befinden sich auf der Eingangsseite eine Garderobe sowie ein Buffetbereich. Der Gastraum ist mit Tischen und Stühlen sowie mit Geschirr und Besteck in ausreichender Anzahl für eine volle Belegung ausgerüstet.

Bei guter Witterung können 16 Gäste im Aussenbereich bedient werden, der sich im südeuropäischen Stil entlang der imposanten Hausmauer zum Obertorplatz hinzieht und quasi beste Sicht auf den Boulevard bietet.

Die Restauranttoiletten liegen im Untergeschoss und sind über eine Treppe erreichbar. Für Gäste mit eingeschränkter Mobilität steht die rollstuhlgerechte Anlage im 1. OG zur Verfügung. Sie kann dank des Personenlifts auch ohne fremde Hilfe aufgesucht werden.

### Saalbetrieb

Je nach Konzept steht neben dem Gastraum und Aussenbereich der grosse Saal im ersten Obergeschoss für Bankette zur Verfügung. Er ist mit einem Lift mit der Küche verbunden und bietet auf einer quadratischen Fläche von 150m<sup>2</sup> rund 180 Gästen Platz. Durch die Bestuhlung der Bühne von über 60m<sup>2</sup> können weitere 36 Gäste bewirtet werden. Der Saal ist ebenfalls mit Tischen und Stühlen sowie mit Geschirr und Besteck in genügender Anzahl ausgerüstet. Insbesondere gehören auch zwei grosse fahrbare doppelte Bain-Maries zum Inventar des Saales.

Daneben könnten je nach Bedarf auch weitere Räume dazu gemietet werden, wie Sitzungsräume, Kursräume oder eine Schulküche.

### Produktion

Die Küche ist mit 47m<sup>2</sup> sehr grosszügig bemessen, zweckdienlich eingerichtet und erlaubt die Produktion grosser Mengen an Speisen, z.B. zur Ausbringung von Banketten, Caterings oder dem Aufbau einer Manufaktur. Sie bietet neben einem 2016 neu eingebauten leistungsfähigen Herd fast 10 Laufmeter Rüst- und Anrichtfläche.

Neben der Küche befindet sich ein Vorratsraum von 9m<sup>2</sup> mit Gestellen, ein Kühlraum von 5m<sup>2</sup> mit rund 20 Laufmetern Tablaren sowie ein Gefrierraum von weiteren 5m<sup>2</sup> Fläche - ebenfalls ausgerüstet mit Gestellen. Diese Infrastruktur ermöglicht die Lagerung grösserer Vorproduktionen und eine effiziente Arbeitsgestaltung.

### Nebenräume

Für die zum Saal gehörenden Umkleieräume und Duschen gilt ein Mitbenützungsrecht für das Personal der «Taverne zur Krone». Insbesondere umfasst dies auch die Toiletten, welche in diesem Sinne als Personal-WC gelten.

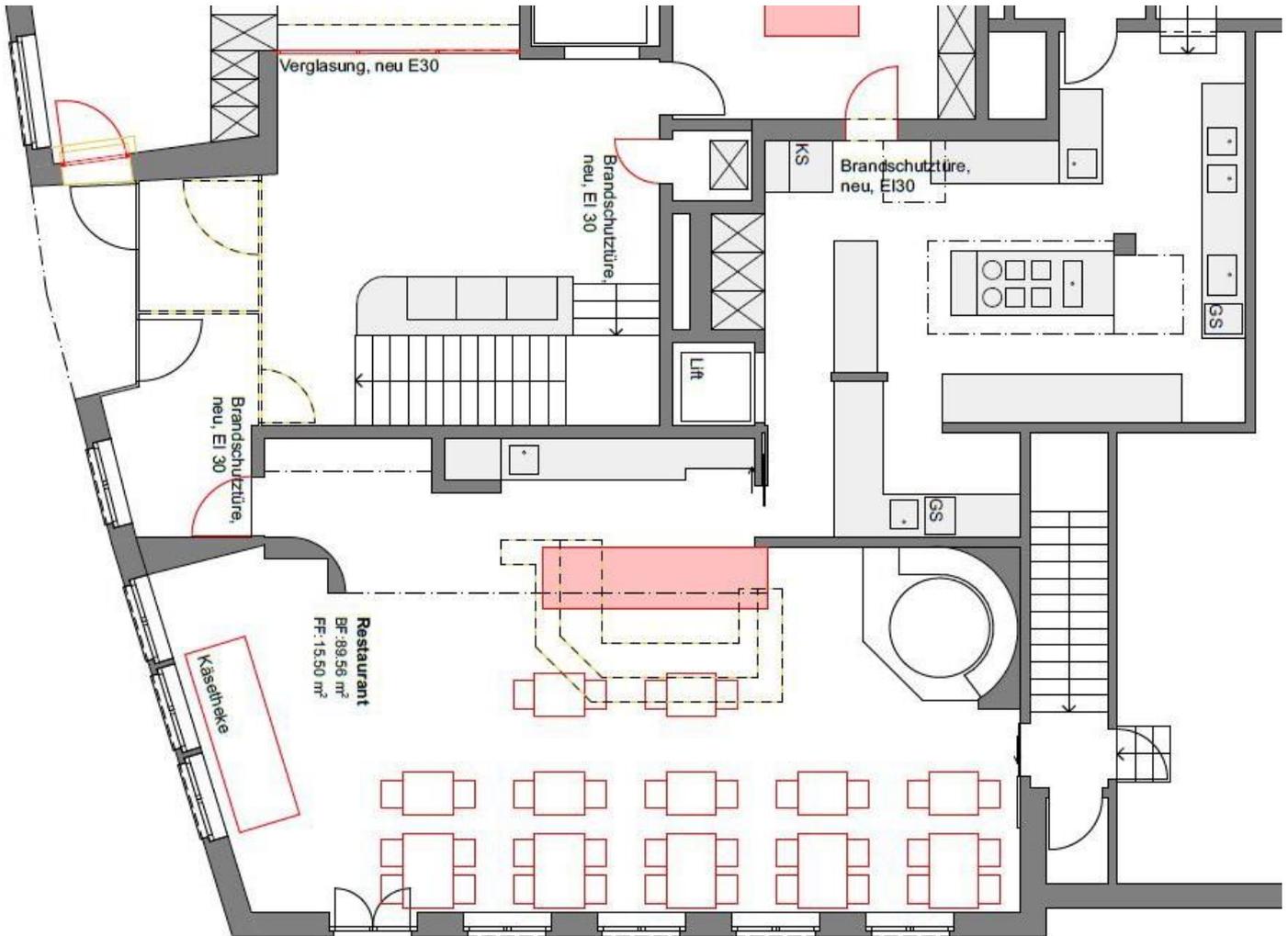
Umziehen kann sich das Personal aber auch im 12m<sup>2</sup> messenden Büroraum, der nur über die Küche zugänglich und separat verschliessbar ist.

Von innerhalb des Gebäudes sind auch die beiden Untergeschosse nur über die Küche resp. den Warenlift in derselben zu erreichen. Im ersten UG befindet sich ein Kellerabteil von 15m<sup>2</sup>, das sich zum Lagern von Getränken oder Leergut eignet. Der 37m<sup>2</sup> grosse Keller im zweiten UG dient neben der Einlagerung des Kleininventars für den Saalbetrieb keinem spezifischen Zweck. Dank seiner konstanten Temperatur wäre er aber auch als Weinkeller nutzbar.

Der letzte zum Mietobjekt gehörende Raum ist die 35m<sup>2</sup> grosse Garage. Sie dient primär der Warenanlieferung und Entsorgung, erlaubt daneben aber problemlos das Parkieren eines Personenwagens. Sie ist von aussen über ein verschliessbares Garagentor zugänglich und führt über eine weitere verschliessbare Türe ins erste Untergeschoss. Dieser Raum steht für Entsorgung und Anlieferung auch den Angestellten der Klubschule zur Verfügung.



## Plan



## Ausschreibung

### Grundsatz

Es handelt sich um eine Übernahme im ausgebauten und ausgerüsteten Zustand. Seitens Vermieterin sind keine Investitionen oder grösseren Zukäufe geplant.

### Vertragsgegenstand

Gegenstand des Vertrages ist die Miete und Bewirtschaftung des öffentlichen Restaurants «Taverne zur Krone» an der Hauptgasse 2 in Lichtensteig, und zwar im Sinne der in der Ausgangslage erwähnten Absichten der Vermieterin sowie im Umfang der unter „Mietobjekt“ beschriebenen Räumlichkeiten.

Der Vertrag umfasst insbesondere auch das gesamte sich zum Zeitpunkt des Mietantritts in den gemieteten Räumlichkeiten befindliche Gross- und Kleininventar, sofern es in der Inventarliste aufgeführt ist, welche Bestandteil des Mietvertrages bildet.

### Mietbeginn und Vertragsdauer

Die Betriebsübergabe erfolgt sobald wie möglich. Der Vertrag wird auf eine feste Dauer von mindestens einem Jahr befristet.

### Mietzins und Nebenkosten

Die Umsatzerwartungen sind darzulegen und zu plausibilisieren. Eine Umsatzmiete in Prozent und davon eine garantierte Mindestnettomiete in Franken sind zu offerieren. Die Mindestnettomiete wird indexiert und jährlich angepasst. Sie darf auch bei einer jeweiligen Verlängerung des Vertrages nicht unterschritten werden.

Die Neben- und Gemeinschaftskosten werden jährlich abgerechnet. Aufgrund der effektiven Kosten des Vorjahres wird jeweils die monatliche Akontozahlung des Folgejahres festgelegt.

Der Mieter hat zuzüglich zum Nettomietzins sowie den Neben- und Gemeinschaftskosten die jeweils gesetzlich geltende Mehrwertsteuer zu bezahlen.

Die definitive Festsetzung des Mietzinses wie auch die Methode zur Bestimmung desselben erfolgt erst in den konkreten Vertragsverhandlungen.

### Grossinventar

Das bei Betriebsbeginn vorhandene Grossinventar wie Mobiliar, festverbaute Gastronomiegeräte oder schwere Küchenmaschinen und dergleichen befindet sich im Eigentum der Vermieterin, die auf eigene Kosten für dessen Unterhalt und Ersatz

verantwortlich ist, sofern diese nicht Folge unsachgemässer Benützung oder mutwilliger Beschädigung sind.

Das im Eigentum der Vermieterin befindliche Grossinventar wird in der Inventarliste abschliessend gekennzeichnet und kann nur mittels Vertragsänderung angepasst werden.

Der Mieter ist frei, jederzeit selber Investitionen in zusätzliches Grossinventar zu tätigen. Dieses wird aber nicht in die Inventarliste aufgenommen und verbleibt in seinem Eigentum.

### Kleininventar

Sämtliches Inventar, das in der Inventarliste aufgeführt, aber nicht als Grossinventar gekennzeichnet ist, gilt als Kleininventar. Seine Benutzung ist im Mietzins zwar enthalten, aber Unterhalt und Ersatz gehen voll zu Lasten des Mieters. Bei Vertragsende ist das Kleininventar im ursprünglichen Umfang und Zustand der Vermieterin ohne Kostenfolge für diese wieder zu übergeben.

### Kaufinventar

Alle nicht in der Inventarliste aufgeführten Utensilien, wie etwa Dekorationsmaterial, steckerfertige Kleingeräte, Küchenmesser und dergleichen mehr gelten als Kaufinventar, welches beim Neukauf voll zu Lasten des Mieters geht. Das bei Betriebsübergabe vorhandene Kaufinventar kann vom Mieter kostenlos benutzt werden. Es besteht keine Pflicht, dieses zu ersetzen, und es muss bei Vertragsende nicht der Vermieterin übergeben werden.

### Entschädigung bei Vertragsende

Die vom Mieter getätigten Investitionen sind innerhalb der effektiven Vertragsdauer zu amortisieren. Es erfolgt auch bei vorzeitiger Vertragsbeendigung seitens Vermieterin keine Auszahlung des allfälligen Restwerts.

Hat der Mieter auf eigene Kosten und in eigener Kompetenz bauliche Anpassungen vorgenommen, so kann die Vermieterin den kompletten Rückbau auf Kosten des Mieters veranlassen, auch wenn diese sachenrechtlich in ihr Eigentum übergegangen sind.

### **Personal und Versicherungen**

Der Mieter ist alleine für die personelle Organisation des Betriebes verantwortlich. Er verpflichtet sich, die Vorgaben des Landes-Gesamtarbeitsvertrages für das Gastgewerbe einzuhalten und für die notwendigen Versicherungen des Personals zu sorgen. Zudem muss er auf eigene Kosten das Unternehmen und sich persönlich gegen alle Haftpflichtrisiken absichern, welche die Weiterführung des Betriebes gefährden könnten.

Die Sachversicherung liegt in der Verantwortung der jeweiligen Eigentümerin, d.h. die Vermieterin versichert Gebäude und Inventar gemäss Inventarliste und der Mieter allfällig eingebrachtes Kaufinventar sowie seine getätigten Investitionen.

### **Bewilligungen und Behörden**

Alle im Zusammenhang mit dem Betrieb stehenden behördlichen Bewilligungen muss der Mieter selber einholen. Ebenso ist er verantwortlich für die nachhaltige Umsetzung aller Verfügungen des kantonalen Lebensmittelkontrolleurs.

Zudem bearbeitet und erledigt er alle behördlichen Auflagen, welche baupolizeilicher Natur sind oder den Feuerschutz betreffen.



## Bewerbung

### Bewerbungsgrundlagen

Als Grundlage der Bewerbung gelten diese Ausschreibungsdokumentation sowie das Bewerbungsformular.

### Bewerbungsdossier

Umfang und Gestaltung der Bewerbung stehen den Interessenten frei. Die Unterlagen sind aber mindestens so einzureichen, dass sie eine Beurteilung der nachstehenden Kriterien erlauben.

#### *Geschäftsidee*

- Worin besteht das Angebot? [Dienstleistung]
- Welchen Nutzen zieht der Kunde aus diesem Angebot? [Value Proposition]
- An wen richtet sich das Angebot? [Zielpublikum]
- Was macht das Angebot speziell / einzigartig? [Positionierung]

#### *Betriebskonzept*

- Wie wird das Angebot bereitgestellt [z.B. spezielle Zubereitungsarten]
- Welche gastronomischen Produkte werden konkret angeboten? [z.B. spezielle Speisen]
- Wie sieht die Preisgestaltung aus? [grundsätzliche preisliche Positionierung]
- Welche Öffnungszeiten gelten? [Wochentage und Zeiten]
- Wie können genügend Einnahmen generiert werden?

#### *Marktbearbeitung*

- Welches Einzugsgebiet soll das Angebot bedienen? [Marktgebiet]
- Welche Art von Kunden spricht das Angebot an? [Kundensegmente]
- Wie gross ist die Anzahl potentieller Kunden im Marktgebiet? [z.B. Prozentangabe]
- Welches sind die wichtigsten Konkurrenten im Marktgebiet [z.B. Restaurant-Liste]
- Wie sollen Kunden gewonnen werden? [Werbung und Marketingaktivitäten]

#### *Organisation*

- Wie ist der Betrieb personell organisiert?
- Welche Personen sind im Betrieb tätig?
- Welche Erfahrungen bringen diese mit?

#### *Kooperation mit der ChääsWelt*

- Welche Ideen gibt's für eine Zusammenarbeit in verschiedenen Bereichen?
- Wie können die regionalen Produkte Gästen zugänglich gemacht werden?
- Wie zahlt sich die Kooperation finanziell aus?

#### *Planrechnung*

Die Planrechnung für die ersten zwei Jahre muss ausgewiesen werden.

#### *Investitionen*

Sofern das Konzept Investitionen in Mobiliar, Gastronomiegeräte oder gar Umbauten bedingt, müssen diese aufgelistet werden. Sollte dafür eine Fremdfinanzierung vorgesehen sein, so sind die entsprechenden Zinskosten und Amortisationen in die Betriebsrechnung aufzunehmen. Die Finanzierungsstruktur ist in der Bewerbung zu dokumentieren.

#### **Mietzinsofferte**

Aufgrund der Umsatzerwartungen gemäss Betriebsrechnung ist eine Umsatzmiete in Prozent und davon eine garantierte Mindestnettomiete in Franken zu offerieren.

#### **Art und Form**

Das Bewerbungsdossier ist vollständig zusammen mit einem aktuellen Auszug aus dem Betriebsregister bis Freitag, 20. Oktober 2024, schriftlich per Post und elektronisch per Mail an folgende Adresse zu senden:

Gemeinde  
Lichtensteig  
Hauptgasse 8  
9620 Lichtensteig  
[info@lichtensteig.sg.ch](mailto:info@lichtensteig.sg.ch)

## Ablauf Bewerbungsprozess

### Prüfung

Die Stadtverwaltung prüft die Bewerbungen und trifft eine Vorauswahl. Die ausgewählten Bewerber/innen werden anschliessend zur einer Präsentation eingeladen im Gemeinderat.

### Entscheid

Im Anschluss wählt der Gemeinderat das beste Konzept aus und die Stadtverwaltung Lichtensteig lädt den Gewinner zur Vertragsausfertigung ein.

### Auswahlkriterien

Die Kriterien sind nicht in der Reihenfolge der Gewichtung aufgeführt.

- Vollständigkeit der Unterlagen
- Glaubwürdigkeit der Präsentation
- Generelle Eignung des Konzeptes
- Publikumswirksamkeit des Konzeptes
- Realistische Annahmen in der Betriebsrechnung
- Erfahrung im Gastronomiemarkt
- Resultat der Referenzauskünfte
- Strategiekonformität Gemeinde
- Zusammenarbeit mit ChääsWelt
- Keine Konkurrenz für bestehende Angebote
- Eröffnungszeitraum
- Öffnungszeiten

### Kontaktperson

Als Kontaktperson für alle Auskünfte und weiterführenden Informationen sowie zur Vereinbarung eines allfälligen Besichtigungstermins steht den Bewerbern der Stadtpräsident, Mathias Müller zur Verfügung.

[mathias.mueller@lichtensteig.sg.ch](mailto:mathias.mueller@lichtensteig.sg.ch)

058 228 23 99



Gastraum «Taverne zur Krone»



Lichtensteig, Blick in die Hauptgasse



## Bewerbungsformular

### «Taverne zur Krone» | Hauptgasse 2 | 9620 Lichtensteig

Handschriftlich und vollständig ausfüllen, auch wenn sich Teile davon im Bewerbungsdokument wiederholen

Einreichadresse per Mail: [info@lichtensteig.sg.ch](mailto:info@lichtensteig.sg.ch)

#### Angaben zum Bewerber

Vorname  Name   
Adresse   
Telefon  eMail

**Juristische Person**  ja  nein

Firma   
Adresse   
Telefon  WebSite

#### Konzept

Art der Gastronomie  Gutbürgerlich  Regional / Bio  Vegetarisch/vegan  Länderspezifisch  anderes  
Angebotsweise  Bedient  Take away  anderes  
Betriebsführung  Selbstständig  Betriebsleiter  Gastronomiekette

#### Öffnungszeiten

Montag	<input type="checkbox"/> Vormittag	<input type="checkbox"/> Mittag	<input type="checkbox"/> Nachmittag	<input type="checkbox"/> Abend
Dienstag	<input type="checkbox"/> Vormittag	<input type="checkbox"/> Mittag	<input type="checkbox"/> Nachmittag	<input type="checkbox"/> Abend
Mittwoch	<input type="checkbox"/> Vormittag	<input type="checkbox"/> Mittag	<input type="checkbox"/> Nachmittag	<input type="checkbox"/> Abend
Donnerstag	<input type="checkbox"/> Vormittag	<input type="checkbox"/> Mittag	<input type="checkbox"/> Nachmittag	<input type="checkbox"/> Abend
Freitag	<input type="checkbox"/> Vormittag	<input type="checkbox"/> Mittag	<input type="checkbox"/> Nachmittag	<input type="checkbox"/> Abend
Samstag	<input type="checkbox"/> Vormittag	<input type="checkbox"/> Mittag	<input type="checkbox"/> Nachmittag	<input type="checkbox"/> Abend
Sonntag	<input type="checkbox"/> Vormittag	<input type="checkbox"/> Mittag	<input type="checkbox"/> Nachmittag	<input type="checkbox"/> Abend

#### Finanzielles

Investitionsbedarf in CHF  Eigene Mittel in CHF   
Miete in % Nettoumsatz  Mindestmiete/Jahr in CHF

#### Unterschrift

Ort, Datum  Unterschrift   
Beilagen  Bewerbungsdokument  Betriebsrechnung  
 Lebenslauf  Aktueller Auszug aus Betreibungsregister