

Philip C. Brunner Mitglied der SVP-Fraktion Chollerstr. 1a 6300 Zug Parlamentarischer Vorstoss GGR

Eingang: 21, FEBRWAR 2017

Bekanntgabe im GGR: 28.2.2012

Hintragen

An den Präsidenten des GGR Herrn Jürg Messmer Stadtkanzlei Stadthaus am Kolinplatz 6300 Zug

Zug, 20. Februar 2012/phcb

Interpellation

Die Bewirtschaftung der Wirtschaften - städtische Gastronomie für alle – hat die Stadt Zug ihre vielfältigen Beizen eigentlich im Griff?

Sehr geehrter Herr Präsident

In der SonntagsZeitung vom 19.2.2012 erschien unter dem Titel "Der Geldsegen mit dem Prunkstück" ein Artikel über den EVZ und sein rasches Wachstum im "Cateringbereich". Dabei wurde auch darauf hingewiesen, dass der EVZ zukünftig noch "ein paar hochstehende Anlässe" durchführen möchte – mit dem Segen der Stadt soll dies möglich werden. Es ist sehr erfreulich, wenn ein städtischer Mieter kommerziellen Erfolg hat, vor allem weil auch unser Haushalt bzw. die Stadt als Investor des Stadions mitprofitieren könnte. Weniger erfreulich ist, wenn ein anderer wichtiger Mieter der Stadt Aenderungen an den vereinbarten Oeffnungszeiten und damit an einem Konzept macht, welche der GGR und später das Stimmvolk als Entscheidungsgrundlage von ebenfalls hohen Investitionen in Küche und Restaurant dienten. Dies gilt auch dann, wenn das Umsatzbudget des Beraters von allem Anfang für Zuger Verhältnisse sehr optimistisch war um nicht von Phantasiezahlen zahlen zu reden. Der Interpellant hat rechtzeitig im Rat darauf hingewiesen.

Die Stadt Zug besitzt richtigerweise und aus historischen Gründen einige strategische Objekte im Gastronomie- und Restaurationsbereich. Mit einem allfälligen Kauf des Restaurants Rötelberg könnte noch ein zusätzlicher Betrieb dazu kommen. Die verschiedenen Betriebe sind bekanntlich in jeder Beziehung (Grösse, Lage Bedeutung usw.) sehr heterogen und dienen auch ganz unterschiedlichen Zielgruppen. Neben den Grossbetrieben Casino-Restaurant mit Sälen (durch die Hotelbusiness AG gepachtet) und den Gastro-Räumlichkeiten in der Bossard - Arena (EVZ Gastro AG) oder dem Hafenrestaurant (Einzelunternehmer), handelt es sich meist um zahlreiche kleinere Betriebe, welche z.T. direkt an Vereine vermietet werden, welche das Vereinslokal dann wiederum oft untervermieten und so als Finanzierungsquelle nutzen. Zudem betreibt die Stadt in Eigenregie einige Lokalitäten (Burgbachsaal, Siebachsaal usw.), welche eine temporäre Restauration erlauben. Hier werden Benützungsgebühren erhoben. Zusätzlich haben wir dann noch eine Vielzahl an massivst subventionierten Betrieben, welche mit sogenannten Kulturbeiträgen unterstützt werden (wie Galvanik, Podium41, Industrie45 usw.) und die wenigen noch freien Gastronomiebetriebe direkt konkurrenzieren.

In diesem Zusammenhang stellen sich doch einige Fragen an den Stadtrat:

- 1. Welche **Gesamtstrategie** hat die Stadt Zug als Besitzerin einer derartigen Vielzahl von verschiedenartigen Betrieben? Welches sind die Eckpunkte zwischen Steigerung der Attraktivität unserer Stadt, der Stärkung des sozialen Zusammenhaltes für Jung und Alt (Vereine, Soziokultur) und der Profitabilität der Mieterschaft?
- 2. Um wie viele Betriebe handelt es sich eigentlich (Anzahl, Grösse, Sitzplätze innen und aussen, Parkplätze, Besonderheiten usw.) und wie hoch sind die bestehenden entsprechenden bestehenden Investitionen? Wie hoch ist der entsprechende jährliche **Gebäudeunterhalt** für diese Gastronomie- und Unterhaltungslokale inkl. Kulturräumlichkeiten aller Art?
- 3. Welche objektiven Kriterien werden bei der **Vergabe** von solchen Lokalen heute angewandt. Gibt es Unterschiede zu früher? Wer entscheidet über die generellen Bedingungen, Mietzinshöhe, Mietdauer, Verlängerungsoptionen usw.? Werden Vergleiche zu privaten Gastrovermietungen in Zug angestellt?
- 4. Welche fixen Gastro- Mietzinserträge werden für die Stadt gesamthaft generiert und welche Beiträge wurden in den letzten 5 Jahren umsatzabhängig erwirtschaftet? Was ist also der **Gesamtertrag** der Gastronomie für die Stadt?
- 5. Wie haben sich die Mieten aus der Gastronomie entwickelt gibt es bestimmte (negative) **Tendenzen**, gerade bei den umsatzrelevanten Grossbetrieben? Faktoren die möglicherweise einen Einfluss haben sind das eingeführte Rauchverbot, strengere Kontrollen von Automobilisten, die Veränderung der Konsumgewohnheiten usw.
- 6. Wie wird sichergestellt, dass nicht nur finanziell potente Grossbetreiber, wie im Falle des Casinobetriebes oder in der Bossard Arena, zum Zuge kommen, sondern auch kleiner strukturierte Einzelunternehmungen, KMU-Familienbetriebe, gewerbliche Gastronomen und Restaurateure auch in Zukunft eine faire Chance erhalten? Ist die Stadt Zug bereit, für qualifizierte, einheimische und unternehmerische Jungunternehmer attraktive Einstiegsmöglichkeiten zu ermöglichen und ein gewisses Risiko einzugehen, allenfalls mitzuhelfen Kleininventare zu übernehmen?
- 7. Neuerdings engagiert sich die Stadt auch im Bereich Hotellerie und Bed- and-Breakfast an der Grabenstrasse 6. Worin der Nutzen für die breite Oeffentlichkeit bei der höchst bescheidenen Miete bestehen soll, bleibt weiterhin schleierhaft. Ein Einzelner profitiert somit von der finanziellen Grosszügigkeit der Steuerzahler, welche diesen Betrieb nur beschränkt nutzen können! Warum erhalten nicht auch andere Gastrolokale derartige eklatante Vorzugsbedingungen/Mietzinsen wie dieser Pseudo-Kulturbetrieb? Was unterscheidet den Betreiber eines traditionellen Restaurantbetriebes im Besitze der Stadt von einem selbsternannten Kulturbotschafter? Sind weitere solche drittklassige Kulturprojekte geplant?

Es ist dem Interpellanten klar, dass es sich um eine äusserst komplexe Materie mit einigem Zündstoff handelt. Genau deshalb braucht es in diesem Immobilienbereich neue strategische Leitlinien, die offenbar zur Zeit gänzlich fehlen bzw. noch nicht erkennbar sind.

Für weitere öffentlich relevante Informationen bin ich dankbar. Es wird um schriftliche Beantwortung gebeten.

Mit freundlichen Grüssen

gez. Philip C. Brunner

P.S. Interessenbindung: Der Interpellant betreibt mit seiner Gattin zusammen seit 12 Jahren in der Stadt Zug einen KMU-Hotelbetrieb mit Gastronomie und hat sich in dieser Zeit nie für einen städtischen Betrieb beworben.