

Ausschreibung Gastronomie Strandbad Zug

Die Stadt Zug sucht per 1. April 2026 eine innovative und erfahrene Betreiberin oder einen Betreiber für die Gastronomie des erweiterten und erneuerten Strandbads Zug.

Eingabetermin der Bewerbung bis Montag, 5. Mai 2025.



Inhaltsverzeichnis

1. Ausgangslage	3
1.1 Lage	4
2. Ausschreibung	6
2.1 Betriebszeiten Strandbad Zug	6
2.2 Betriebszeiten Gastronomie	6
2.3 Umsatzentwicklung	7
2.4 Grundriss bestehender Kiosk	8
2.5 Grundriss Gastrobereich Erweiterung Strandbad	9, 10
2.6 Betriebskonzept	11
2.7 Abfallkonzept / Abfallvermeidung	12
2.8 Entsorgungskonzept	12
3. Rahmenbedingungen	13
3.1 Serviceverträge	13
3.2 Kleiner Unterhalt	13
4. Eingabe	14
4.1 Bewertungskriterien / Gewichtung	14
4.2 Beilage	14

Rechtliche Hinweise

- Bei dieser Ausschreibung handelt es sich nicht um ein Verfahren im Rahmen des Submissionsrechtes mit standardisierten Formalitäten und entsprechenden Rechtsmitteln.
- Die Stadt Zug (Finanzdepartement, Abteilung Immobilien) behält sich das Recht vor, ohne Angabe von Gründen das Ausschreibungsverfahren oder den Zeitplan jederzeit zu ergänzen, zu beenden oder eine ergänzende Ausschreibung zu veröffentlichen.
- Es wird aus den eingegangenen Angeboten das nach Ermessen geeignetste berücksichtigt. Über die Gründe für den Zuschlag wird keine Korrespondenz geführt. Die definitive Vertragsgestaltung sowie die entsprechende Zustimmung der städtischen Genehmigungsinstanzen bleiben vorbehalten.
- Die in der Ausschreibung gemachten Angaben dienen der allgemeinen Information und erfolgen ohne Gewähr. Es ist Sache der Bewerbenden, die Informationen zu prüfen.
- Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten und Angaben in dieser Dokumentation wird keine Gewährleistung übernommen.
- Die Bewerbenden tragen die Kosten im Zusammenhang mit ihrer Bewerbung selbst.
- Als Gerichtsstand gilt Zug.

1. Ausgangslage

Die Erweiterung des Strandbades Zug wird mit der Eröffnung der Badesaison 2026 fertiggestellt. Die komplette Anlage weist danach eine Verdopplung der momentanen Rasenfläche aus. Von einer entsprechend erhöhten Zahl von Badegästen ist auszugehen.

Die Gastronomie besteht einerseits aus einem Selbstbedienungsrestaurant im Erweiterungsbau und andererseits aus dem bestehenden Kiosk, welcher im Zuge der Strandbaderweiterung sanft saniert wird. Beide Gastronomiestandorte verfügen über angrenzende, zum See ausgerichtete Terrassen.

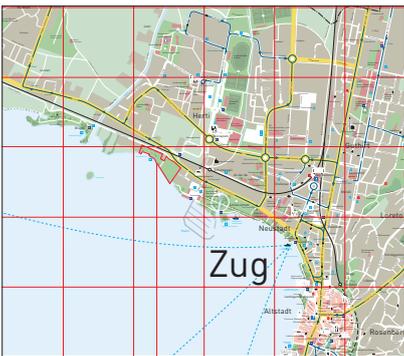
Der Betreiberin/dem Betreiber werden vollständig ausgebaute Gastronomiegebäude zur Verfügung gestellt. Die Möblierung wie Tische, Stühle, Sonnenschutz etc. werden von der Stadt Zug zur Verfügung gestellt.

Der Unterhalt der Grünflächen (Grasschnitt etc.) inklusive dem Grünschnitt von Bäumen und Hecken auf dem Gesamtgrundstück erfolgt im Winter durch den Werkhof der Stadt Zug, im Sommer durch das Bademeisterteam.

1.1 Lage

Das Strandbad Zug befindet sich am Chamer Fussweg 13 auf den Grundstücks-Nummern 185, 190, 191 und 2243. Es liegt westlich der Seepromenade und ist zu Fuss in gut zehn Minuten vom Zentrum aus zu erreichen. Auch an die öffentlichen Verkehrsmittel ist das Strandbad Zug bestens angebunden. Sei es mit der Stadtbahn (Station «Schutzengel») oder mit dem Bus (Stationen «Schutzengel» und «Letzi»). Bei einer Anreise mit dem Auto stehen das Parkhaus «Bossard Arena» und die öffentlichen Parkplätze entlang der Allmendstrasse zum Parkieren zur Verfügung. Für Fahrräder werden ausreichend Stellplätze direkt vor dem Strandbad Zug zur Verfügung gestellt.

Die Erweiterung erhält einen neuen halbrunden Holzbau, der die Liegeflächen zur Strasse und zum Fussweg hin begrenzt. Der Gastronomiebetrieb erstreckt sich bis nahe ans Seeufer und bietet dank seiner Krümmung einen weiten Panoramablick über das gesamte Strandbad Zug.



STRANDBAD



2. Ausschreibung

Eine neue Betreiberin/ein neuer Betreiber wird mittels einer öffentlichen Ausschreibung für die Badesaison 2026 evaluiert. Diese erfolgt ohne betriebliche Vorgaben. Die formulierten Anforderungen geben jedoch Hinweise auf die gewünschte Positionierung. Ein «Tag der offenen Tür» für die Zuger Bevölkerung wird voraussichtlich am Samstag, 2. Mai 2026 durch die Stadt Zug durchgeführt. Der Saisonstart erfolgt dann am Samstag vor Muttertag, 9. Mai 2026.

Gesucht wird eine erfahrene, kreative Persönlichkeit, die mit viel Herzblut und Freundlichkeit das Strandbad Zug umsichtig und innovativ zugunsten eines vielfältigen Zielpublikums betreibt. Die Gastronomie soll regionale und saisonale Produkte von lokalen Produzenten berücksichtigen, in der Preisgestaltung jedoch die Bedürfnisse von Familien im Auge behalten. Ein kulinarischer Bezug zum Standort und zur Region werden positiv bewertet. Das Strandbad Zug soll sowohl als lebendiger Treffpunkt für Jung und Alt sowie für verschiedene soziale Schichten attraktiv sein. Dies ist in der Bewerbung entsprechend zu dokumentieren.

Das Strandbad Zug ist eine beaufsichtigte Badeanlage. Somit hat die Betreiberin/der Betreiber des Gastronomiebetriebes keine Aufsichtspflichten betreffend des Badebetriebes im Sinne eines Badmeisters zu übernehmen. Eine enge Zusammenarbeit zwischen der Gastronomie und dem Badbetrieb wird jedoch in den betrieblichen und organisatorischen Schnittstellen erwartet.

2.1 Betriebszeiten Strandbad Zug

Das Strandbad Zug ist ein saisonales Bad, das während den Sommermonaten für die Einwohnerinnen und Einwohner der Stadt Zug und der näheren Umgebung zur Verfügung steht. Die Badesaison dauert jeweils vom Muttertags-Wochenende (Anfang Mai) bis zum eidg. Bettag (Mitte September).

Während der Badesaison (bei schönem Wetter) ist das Strandbad Zug sieben Tage die Woche ab 09:00 Uhr geöffnet. Die Badeaufsicht ist von 09:00 Uhr bis 19:30 Uhr gewährleistet. Die Garderobengebäude werden um 20:00 Uhr geschlossen. Ab 19:30 Uhr bis Ende Gastronomiebetrieb kann auf eigene Gefahr gebadet werden.

2.2 Betriebszeiten Gastronomie

Der Gastronomiebetrieb hat in der Regel von 09:00 Uhr bis maximal 21:30 Uhr geöffnet. Die gesamte Anlage wird 30 Minuten nach Gastromieschluss geschlossen. Die Anlieferung darf nicht vor 07:30 Uhr morgens, an Sonn- und Feiertagen frühestens eine halbe Stunde vor der Öffnung des Strandbad Zug erfolgen.

Aufgrund der längeren Öffnungszeiten des Gastronomiebetriebes gegenüber des beaufsichtigten Badebetriebes ist das Personal des Gastronomiebetriebes für die Schliessung der Anlage verantwortlich. Das Personal der Gastronomie muss somit auch kontrollieren, ob sich keine Gäste mehr auf dem gesamten Areal befinden.

Aufgrund einer nachbarschaftlichen Vereinbarung ist die Nutzung der Anlage ausserhalb der Badesaison maximal zwischen 09:00 Uhr und 19:00 Uhr möglich. Die Gastronomie des Erweiterungsbaus kann zu diesen Zeiten, abhängig vom Wetter und den Besucherfrequenzen geöffnet werden. Ideen und Vorschläge zur «Wintersaison» werden positiv bewertet.

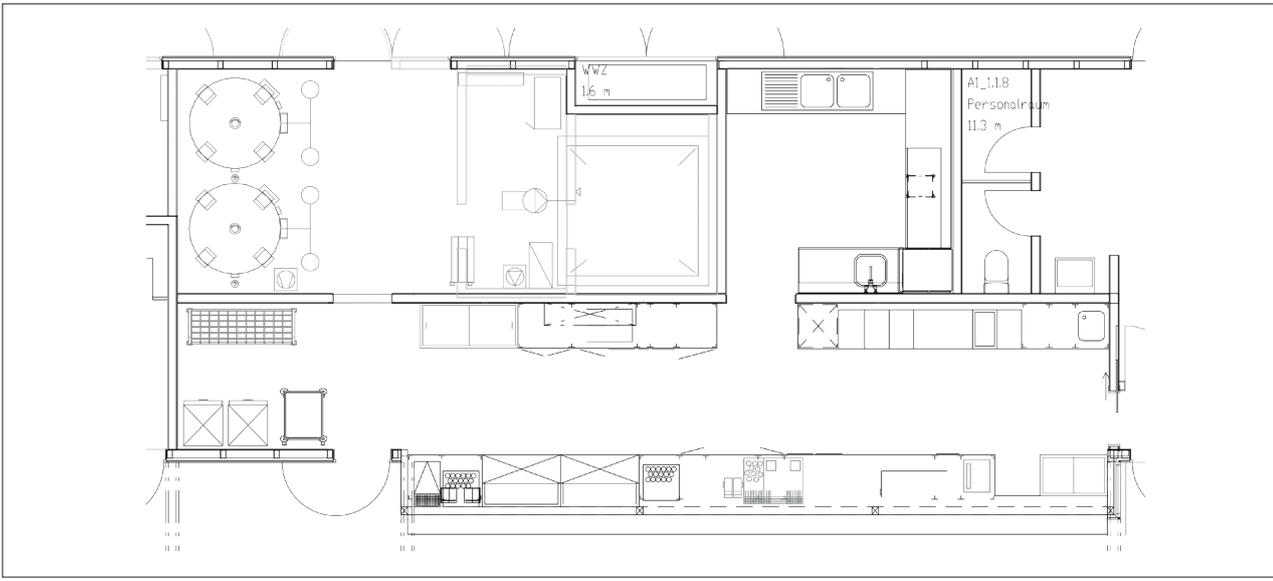
2.3 Umsatzentwicklung

Für das Strandbad Zug bestehen aufgrund des freien Eintrittes keine genauen Besucherstatistiken. Zudem bestehen in den Umsatzwerten wetterbedingte Schwankungen, die sich von Saison zu Saison ergeben.

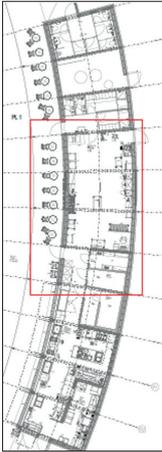
Der durchschnittliche Umsatz der letzten drei Saisons liegt bei ca. CHF 720'000 exkl. MWST bei ca. 90 Werktagen à ca. CHF 4000 und 36 Wochenendtagen à ca. CHF 10'000. Das heisst, werktags ca. 400 Konsumationen und an Wochenendtagen ca. 1000 Konsumationen von jeweils CHF 10. Daraus abgeleitet nutzen werktags zwischen 800 – 1200 Personen und an den Wochenenden zwischen 1600 – 2400 Personen das Strandbad.

Ausgehend von einer Verdopplung der Liegewiesenfläche könnte das Strandbad Zug demnach an Spitzentagen zwischen 3000 – 5000 Personen über den Tag verteilt aufnehmen. Für die Gastronomie respektive Konsumation könnte man vorsichtig geschätzt eine Steigerung zwischen 25 % – 50 % veranschlagen. Das heisst an Werktagen ca. CHF 5000 – CHF 6000 und an Wochenendtagen ca. CHF 12'500 – CHF 15'000 Umsatz. Eine Steigerung des Pro-Kopf-Umsatzes wird nicht berücksichtigt, obwohl dies aufgrund der optimierten Infrastruktur und des breiteren Angebotes zu erwarten ist. Aus diesen Werten ergibt sich für das erweiterte Strandbad Zug eine Umsatzschätzung von gut 1 Mio. Franken pro Saison.

2.4 Grundriss bestehender Kiosk

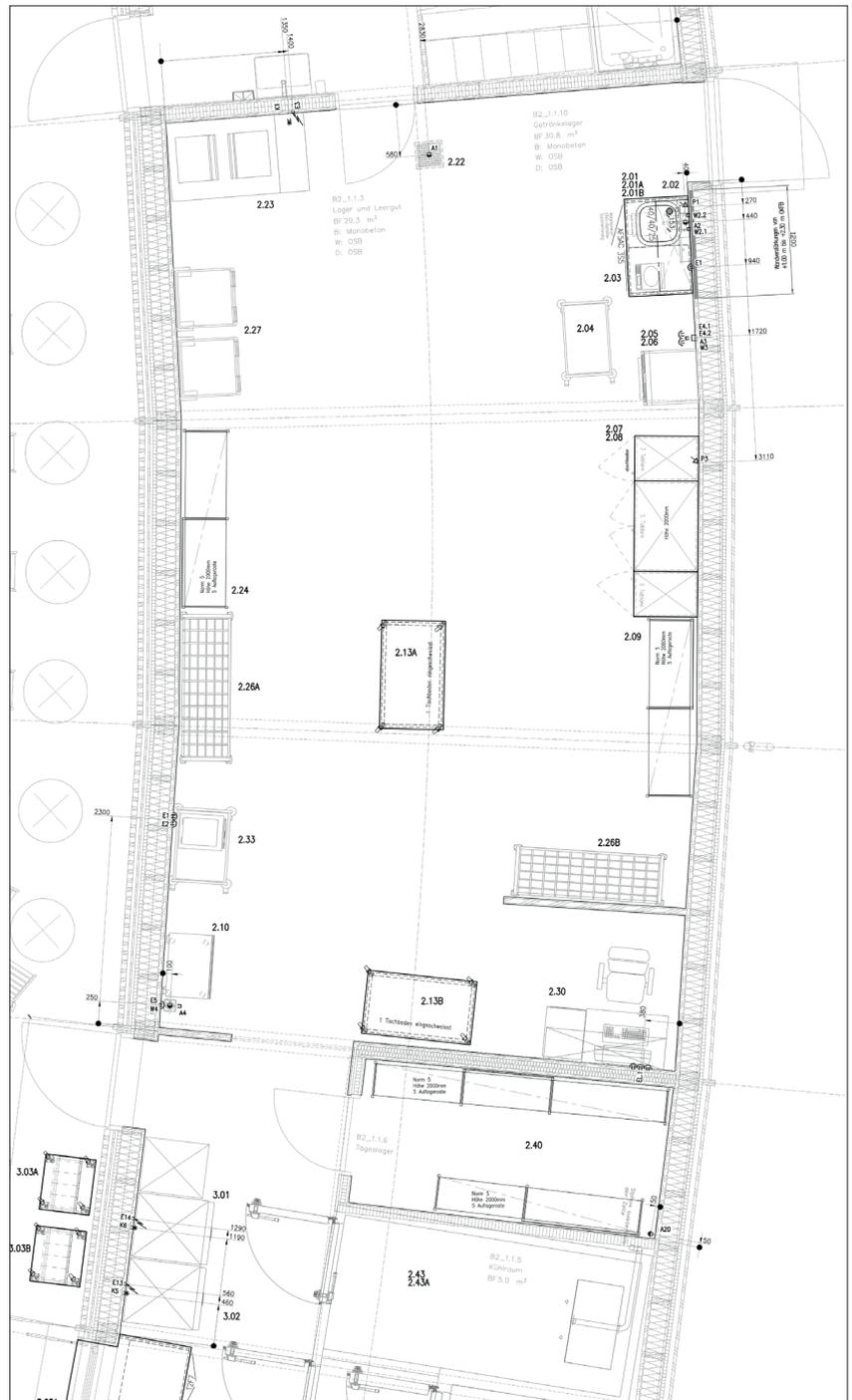


2.5 Grundriss Gastrobereich Erweiterung Strandbad

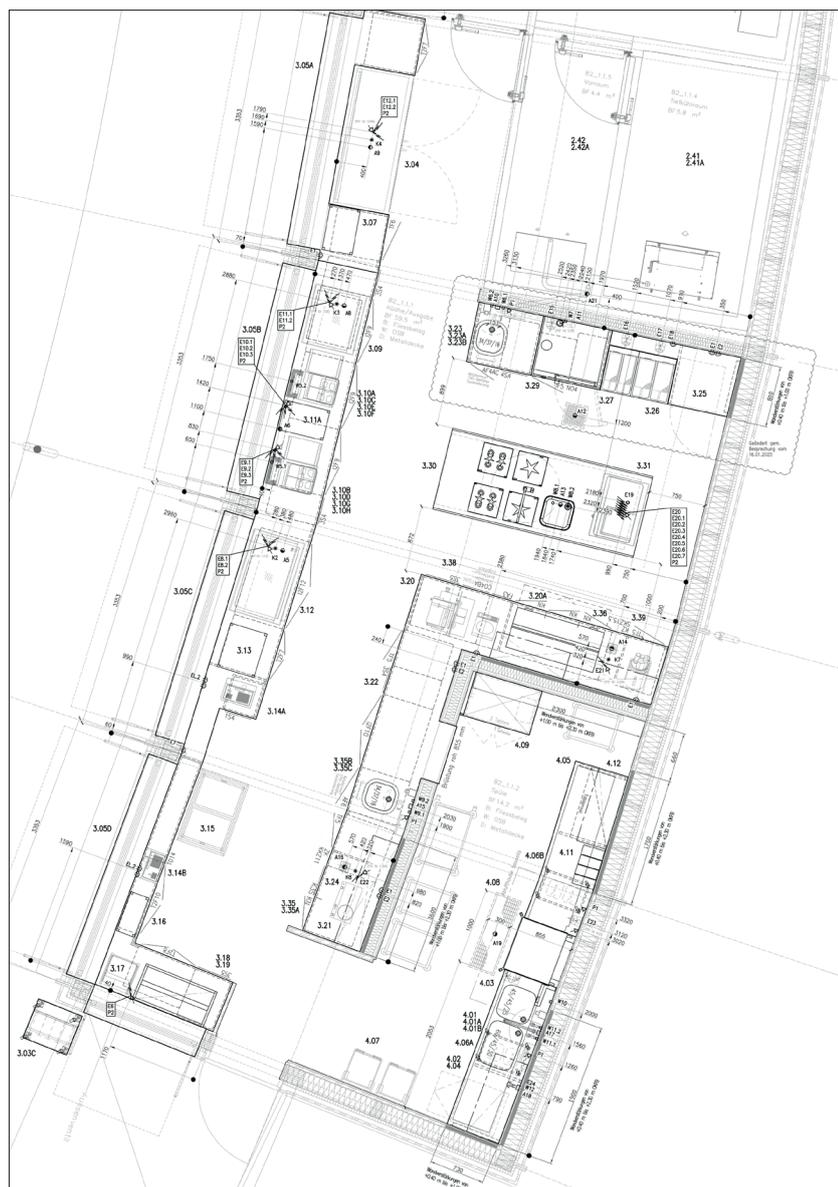


Chromag Kücheneinrichtungen_Legende

Pos.	Bezeichnung	Lieferung
2.01	Arbeitskorpus	Chromag
2.01A	Standmischbatterie	bauseits
2.01B	Seifen- und Papierspender	bauseits
2.02	Hängeschrank	Chromag
2.03	Tischwaage	bestehend
2.04	Servierwagen	bestehend
2.05	Waschmaschine / V-Zug Andora Unimatic S	bestehend
2.06	Wäschetumbler / V-Zug Andora TS WP	bestehend
2.07	Putzschrank	Chromag
2.08	Hochschrankanlage	Chromag
2.09	Lagergestell	Chromag
2.10	Eismaschine EK / Hoshizaki IM-100NE-HC	bestehend
2.13A/B	2 Arbeitstische fahrbar	Chromag
2.20	Wandmischbatterie	entfallen
2.21	Schlauchhaspel	entfallen
2.22	Bodenablauf	bauseits
2.23	Speiseabfalkühler ZK	bauseits
2.24	Lagergestell	Chromag
2.26A/B	2 Lagergestelle	Chromag
2.27	Container	bauseits
2.30	Büro Arbeitsplatz	bauseits
2.33	Vakuummaschine	bestehend
2.40	Lagergestell	Chromag
2.41	Tiefkühlzelle	bauseits
2.41A	Lagergestelle	bauseits
2.42	Kühlzelle Vorräum	bauseits
2.42A	Lagergestelle	bauseits
2.43	Kühlzelle	bauseits
2.43A	Lagergestelle	bauseits
3.01	Kühlschrank GN2/1 ZK	bauseits
3.02	Kühlschrank GN2/1 ZK	bauseits
3.03A/B	2 Tablett-Besteck-Serviettenwagen	Chromag
3.05A	Ausgabekorpus	Chromag



2.5 Grundriss Gastrobereich Erweiterung Strandbad



Chromag Kücheneinrichtungen, Legende

Pos.	Bezeichnung	Lieferung
2.41	Tiefkühlzelle	bauseits
2.41A	Lagergestelle	bauseits
2.42	Kühlzelle Vorräum	bauseits
2.42A	Lagergestelle	bauseits
2.43	Kühlzelle	bauseits
2.43A	Lagergestelle	bauseits
3.03C	1 Tablett-Besteck-Serviettenwagen	Chromag
3.04	Getränkekühlvitrine ZK	Chromag
3.05A	Ausgabekorpus	Chromag
3.05B	Ausgabekorpus	Chromag
3.05C	Ausgabekorpus	Chromag
3.05D	Ausgabekorpus	Chromag
3.07	Gläsergestell	Chromag
3.08	Gläserkorbstapler	entfallen
3.09	Kühlvitrine ZK	Chromag
3.10A/B	2 Kaffeemaschinen	bauseits
3.10C/D	2 Tassenwärmer	bauseits
3.10E/G	2 Milcheinheit Unterbau	bauseits
3.10F/H	2 Britafiliter	bauseits
3.11A	Aufbaugestell Zutaten	Chromag
3.12	Kühlvitrine ZK	Chromag
3.13	Aufbaugestell	Chromag
3.14A/B	2 Kassen	bauseits
3.15	Glacetrühe EK	bestehend
3.16	Aufbaugestell	Chromag
3.17	Platz für Ballagen	bauseits
3.18	Arbeitskorpus	Chromag
3.19	Hygieneaufbau mit LED	Chromag
3.20	Arbeitskorpus	Chromag
3.20A	Sandwichinheit ZK	Chromag
3.21	Hängeschrank	Chromag
3.22	Arbeitskorpus	Chromag
3.23	Arbeitskorpus	Chromag
3.24	HotDog Maschine	bestehend
3.25	Tiefkühlschrank EK	Chromag
3.26	Doppelfritteuse 2 x 9-10lt.	Chromag
3.27	Doppelfritteuse 2 x 7-8lt.	bestehend
3.29	Combidämpfer 10 x GN1/1 / Rational iCombi	Chromag
3.30	Herdanlage / Menu System	Chromag
3.31	Grill/Bräter	bestehend
3.32A-D	Wärmelampen	entfallen
3.35	Arbeitskorpus	Chromag
3.35A	Kühlkorpus 2 x GN1/1 ZK	Chromag
3.35B	Standmischbatterie	bauseits
3.35C	Seifen- und Papierspender	bauseits
3.36	Hängeschrank	Chromag
3.37	Tischwaage	bestehend
3.38	Aufschneidmaschine	bestehend
3.39	Gemüseschneidmaschine	bestehend
4.01	Sortier- und Einlaufschisch	Chromag
4.01A	Wandkombi-Brause	bauseits
4.01B	Seifen- und Papierspender	bauseits
4.02	Korbschrägtablar	Chromag
4.03	Geschirrspülmaschine	Chromag
4.04	Gläserspülmaschine	Chromag
4.05	Auslaufschisch	Chromag
4.06A/B	2 Bidonrolli	Chromag
4.07	Abfalltonnen	bauseits
4.08	Bodenwanne	bauseits
4.09	Putzschrank	Chromag
4.10	Sortiertisch	bauseits
4.11	Wandschiene für Hunkelerbox	Chromag
4.12	Wandtablar	Chromag

2.6 Betriebskonzept

Für das Betriebskonzept der Gastronomie relevante Räume und Flächen:

- Neubau mit Küche, Ausgabestellen, Lagerräume
- Aussenbereich: Teilweise gedeckte Terrasse mit 80 Plätzen
- Bestehender Kiosk: Terrasse mit Pergola und ca. 40 Plätzen
- ca. 8900 m² Liegewiese
- Personalräume, geschlechtergetrennt
- Ein Parkplatz für den Gastronomiebetrieb

Der Gastronomiebereich ist nicht an ein spezifisches Konzept eines bestimmten Betreibers gebunden, sondern so ausgestattet, dass ein zweckmässiger und effizienter Betrieb möglich ist. Angestrebt wird ein frisches, abwechslungsreiches Angebot mit einer familiengerechten Preisgestaltung, das die Bedürfnisse aller Gäste von klein bis gross abdeckt. Hierüber findet im Anschluss an die Badesaison ein jährlicher Austausch mit der Stadt Zug statt. Die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten sowie die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten wird positiv bewertet.

Für den Bestells- und Bereitstellungsprozess bestehen verschiedene Möglichkeiten, die Wartezeiten respektive eine Staubildung vor der Ausgabestelle in den Griff zu bekommen. Die Gestaltung des Ablaufes obliegt dem künftigen Betreiber, beispielsweise über:

- Direkte Bestellung: Der Gast kommt an die Ausgabestelle und bestellt/bezahlt das Gewünschte. Er bekommt einen Pieper, sucht sich seinen Platz auf der Terrasse und holt sich das Bestellte an der Ausgabestelle, sobald er dazu aufgefordert wird.
- Digitale Bestellung: Mit Hilfe einer «Strandbad App» kann das Angebot eingesehen werden. Der Gast bestellt vom Liegeplatz aus direkt in der Küche und bezahlt bargeldlos. Sobald das Bestellte bereitgestellt ist, kommt eine Meldung über das Smartphone. Der Gast konsumiert auf der Terrasse oder auf dem Liegeplatz (Teller- oder Picknickvariante wählbar).

Lautsprecheranlagen sind nicht erlaubt, weder für Musik noch für Durchsagen.

An der Ausgabestelle, welche sich zur Terrasse orientiert, kann das Angebot an die tageszeitlichen Bedürfnisse angepasst werden. Sei dies von Kaffeespezialitäten am Morgen über eine Getränkeausgabe am Mittag hin zu einem kühlen Bier am Feierabend oder Cocktails zum Sonnenuntergang. Auf der teilweise gedeckten Terrasse sind ca. 80 Sitzplätze vorhanden. Neben dem neuen Selbstbedienungsrestaurant befindet sich im bestehenden Teil des Strandbades ein zusätzlicher Kiosk mit der Möglichkeit für ein ergänzendes Angebot.

Hohe Frequenzen an schönen Sonn- und Feiertagen oder während den Sommerferien können mit mobilen Ausgabestationen oder einem zirkulierenden «Glace Mobil» aufgefangen werden.

An einem schönen Sommertag werden über den ganzen Tag verteilt zwischen 800 und 1200 Besuchende erwartet, an den Wochenenden können diese Zahlen auf das Doppelte ansteigen. Diese Besucherzahlen sollen im Konzept berücksichtigt werden.

Eine Winternutzung des Gastronomiebetriebes kann vom Betreiber selbst bestimmt werden. Entsprechende Ideen sollen, wenn geplant, im Konzept aufgezeigt werden.

Für die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften eines Gastronomiebetriebes der Lebensmittelverordnung, die Reinigung der Küche, der Nebenräume, der sanitären Einrichtungen, des Umluftsystemes und den Terrassen ist der Betreiber verantwortlich.

2.7 Abfallkonzept/Abfallvermeidung

Um übermässigen Abfall zu vermeiden, sind folgende Punkte im Konzept zu berücksichtigen:

- Wegwerfprodukte wie kompostierbares Einweggeschirr, Aludosen, Tetrapacks etc. sind zu vermeiden
- Ausschliesslich Mehrweggeschirr verwenden (ev. mit Depotzahlungen) – Mitarbeitende, Besucherinnen und Besucher sind entsprechend zu informieren
- Saucen und Würzmittel (z. B. Kaffeeahm, Zucker, Ketchup, Mayonnaise, Senf oder ähnliches aus Grossbehältern anbieten
- Food Waste ist allgemein auf ein Minimum zu reduzieren
- Betrieb eines Abfalltrennsystems (PET/Alu/Karton/Glas etc.)

2.8 Entsorgungskonzept

Die ordnungsgemässe Entsorgung aller Abfälle des gastronomischen Betriebes ist Sache des Betreibers. Der Restmüll kann über Gebührensäcke in die Unterflurcontainer im westlichen Teil der Strandbaderweiterung entsorgt werden. Im Containerraum befindet sich die Zwischenlagerung der Entsorgung.

Die Entsorgung der Abfallkübel obliegt dem Badbetrieb. Eine Abstimmung respektive Optimierung der gesamten Entsorgung zwischen der Gastronomie und dem Badbetrieb wird erwartet.

3. Rahmenbedingungen

Der Mietvertrag kann über fünf Jahre abgeschlossen werden. Eine Verlängerung um fünf Jahre kann im gegenseitigen Einvernehmen erfolgen. Die fixe Miete wird mit CHF 60'000 pro Saison veranschlagt und mit einer Umsatzkomponente ergänzt. Der Umsatz ist transparent auszuweisen und gilt als Bezugsgrösse für die Berechnung der definitiven Miete.

Der Mietvertrag beginnt am 1. April 2026. Der Mietvertrag umfasst die zwei Gastronomiegebäude und die Terrassen. Für die Berechnung der Umsatzmiete wird nur das Sommerhalbjahr berücksichtigt. Das heisst die Umsatzzahlen auf Basis des Halbjahresabschlusses sind durch eine Treuhänderin oder einen Treuhänder bestätigt bis Ende Jahr einzureichen. Die definitive Abrechnung der Miete erfolgt im 1. Quartal des Folgejahres.

Jahrespacht (fix)	CHF 60'000	per 30.09. des Betriebsjahres
Umsatzanteil (variabel)	6%	ab Umsatz > CHF 1'000'000
Nebenkosten pro Jahr	~ CHF 12'000	gemäss Mietvertrag
Kaution	CHF 30'000	

3.1 Serviceverträge

Die Betreiberin/der Betreiber verpflichtet sich die Apparate und Geräte des Gastronomiebetriebes sorgfältig zu behandeln und unterhalten. Zu diesem Zweck sind die notwendigen Kontrollen und Servicearbeiten turnusgemäss durchzuführen und die entsprechenden Serviceverträge durch den Betreiber selbst abzuschliessen. Die Verträge sind der Vermieterin in Kopie vorzulegen.

3.2 Kleiner Unterhalt

Die Betreiberin/der Betreiber verpflichtet sich die Mietsache und das Inventar/Mobiliar sorgfältig zu behandeln und kleinere Reparatur- und Unterhaltsarbeiten selber zu leisten. Die Unterhaltskosten sind auf CHF 2000 pro Jahr limitiert. Grössere Massnahmen sind vorausschauend mit der Abteilung Immobilien abzustimmen und im Winterhalbjahr auszuführen.

4. Eingabe

Die Bewerbung ist zweifach gedruckt im Format A4 sowie als PDF-Datei per E-Mail einzureichen. Das Konzept sollte vier Seiten nicht übersteigen. Die Unterlagen sind bis **Montag, 5. Mai 2025** einzureichen an:

Stadt Zug
Immobilien
Marco Bendotti
Gubelstrasse 22
Postfach
6301 Zug
marco.bendotti@stadtzug.ch

Für Rückfragen steht Ihnen Marco Bendotti telefonisch zur Verfügung unter 058 728 92 52.

Eine Besichtigung der im Bau befindlichen Anlage ist nicht vorgesehen. Das Betreten der Baustelle ist untersagt.

Die Bewerbung muss folgende Informationen umfassen:

- Konzept mit kulinarischer Grundidee und Angaben zur Umsetzung
- Mögliches Angebot mit Preisen (Muster einer Speisekarte)
- Tabelle «Modellbudget» ausgefüllt
- Akzeptanz der Rahmenbedingungen und Konditionen
- Auszug Betreibungsregister
- Angaben zur Bewerberin/zum Bewerber sowie zur Erfahrung, Motivation und Referenzen
- Betriebsorganisation und Präsenz der Schlüsselpersonen

4.1 Bewertungskriterien / Gewichtung

Konzept (Kulinarik, Umsetzung, Bezug zum Standort)	30 %
Wirtschaftlichkeit (Modellbudget, Preisgestaltung)	30 %
Nachhaltigkeit (Kreislaufwirtschaft, Produkte, Regionalität)	20 %
Erfahrung (Lebenslauf, Referenzen)	20 %

Eine Auswahl an Bewerbenden erhält die Gelegenheit am 4. Juni 2025 vormittags ihr Konzept einem Gremium zu präsentieren (Save the Date, Einladung erfolgt kurzfristig). Die Auswahl findet im Juni 2025 statt und wird vom Stadtrat bestätigt. Die Teilnehmenden werden schriftlich orientiert.

4.2 Beilage

- Modellbudget

Stadt Zug
Finanzdepartement
Immobilien

Stadthaus, Gubelstrasse 22
6301 Zug
immobilien@stadtzug.ch

Stadt
Zug