

# Gemeinderat Murten

*Sitzung des Generalrates vom 5. Oktober 2016*

## **Botschaft des Gemeinderates zu einem Nachtragskredit für den Betrieb und Sanierung des Restaurants im Hallen-, Schwimm- und Strandbad Murten (HSSB)**

### **Ausgangslage**

Das Hallen-, Schwimm- und Strandbad Murten (HSSB) erfreut sich grosser Beliebtheit, es wird von Schulen und privaten Badegästen aus der ganzen Region intensiv genutzt. Für die Pflege der Infrastruktur ist ein fünfköpfiger Verwaltungsrat, für den Betrieb eine dreiköpfige Betriebsleitung zuständig.

Der allgemeine Zustand der gesamten Anlage ist sehr gut. Dringender Handlungsbedarf ist aber beim Hallenbadrestaurant angesagt. Im Dezember 2014 und im März 2016 hat der Verwaltungsrat bei der Beratungsfirma Gastroconsult ein Gutachten erstellen lassen, das das Potenzial des Hallenbadrestaurants und den Handlungsbedarf aufzeigt. Darauf hat der Verwaltungsrat in einem Delegationsgespräch dem Gemeinderat die Pläne und die Kosten für die dringend nötige Sanierung von Küche und Buffet unterbreitet. Nach intensiven Verhandlungen wurde schliesslich im Budget 2016 auf diese Sanierung vorerst verzichtet. Der Verwaltungsrat wurde beauftragt, eine verfeinerte Studie erstellen zu lassen und folgende Punkte zu klären:

- Notwendigkeit eines Restaurationsbetriebes?
- Wie sieht es mittel- und langfristig mit der Rentabilität des Restaurants aus?
- Gibt es kostengünstigere Varianten?

Aus einer ersten Beurteilung wurde dem Gemeinderat schliesslich im Juni 2016 eine Studie mit mehreren Varianten vorgelegt. Nach Sichtung der Vorschläge legt der Gemeinderat dem Generalrat folgende zwei Varianten in Bezug auf die Zukunft des Hallenbadrestaurants vor. Im Rahmen einer Konsultativabstimmung wünscht der Gemeinderat zu wissen, welche Variante weiter bearbeitet werden soll.

Zur Situation des Hallenbadrestaurants sei eingangs festgehalten:

- Ein sich selbständig finanzierendes Ganzjahresrestaurant in einem Schwimmbad ist gemäss der Einschätzung von Experten nicht realistisch. Die nötige Kundenfrequenz kann in Murten nicht generiert werden. Die langen Öffnungszeiten sind sehr personalkostenintensiv.
- Ein Restaurant in einem Schwimmbad sollte als Dienstleistung an der Kundschaft angesehen und dementsprechend quersubventioniert werden.
- Die Sanierung der Küche ist unumgänglich, ein Herauszögern nicht verantwortbar. Zudem ist diese Sanierung als aufgestaunter Unterhalt und nicht als Luxusinvestition zu werten.
- Beim bisherigen Betriebskonzept (Getränke- und Speiseangebot) bestehen keine sinnvollen Anpassungsmöglichkeiten.
- Der Verwaltungs- bzw. Gemeinderat muss den konsumtiven Nutzen eines Restaurants bestimmen.

Wie vom Gemeinderat verlangt hat der Verwaltungsrat zwei Varianten erarbeitet, welche zum Entscheid stehen. Nachstehend werden die einzelnen Varianten vor- und einander gegenübergestellt.

### Variante 1: Automatenrestaurant, reine Selbstbedienung

In der Variante 1 wird zukünftig kein bedientes Restaurant mehr betrieben. Im Bereich der Sitzplätze stehen zwei bis drei Automaten mit langhaltbarer Ware und ein Kaffee- und ein Softdrinkautomat. Die Gäste können sich selbstständig mit einer Auswahl von Getränken und Snacks versorgen.

#### SWOT-Analyse für die Variante 1

Stärken	Schwächen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosteneinsparungen</li> <li>• Minimale Lohnkosten und personell unabhängig</li> <li>• Weniger Abfälle für nicht konsumierte Nahrungsmittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serviceleistungsabbau für die Gäste</li> <li>• Wegfall einer Produktionsküche</li> <li>• Unpersönlich</li> <li>• Zusätzlicher Reinigungsaufwand durch Picknick</li> </ul>
Chancen	Risiken
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stärkung der Buvette als Produktionseinheit</li> <li>• Grosse Flexibilität im Angebot (Verkauft wird das, was konsumiert wird)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imageverlust</li> <li>• Weniger Personen, die sich im Bad verpflegen</li> <li>• Automaten mit Frischprodukten müssen vom Personal des Hallenbades betriebe werden</li> <li>• Weniger Besucher des Bades</li> </ul>

#### Kostenzusammenstellung der Variante 1:

	Investitionskosten	wiederkehrende Kosten
Rückbau der bestehenden Küche	CHF 30'000.00	
Ersatz Mobiliar (CHF 23'000.00)		
Kosten Automaten (inkl. Anschlüsse)	CHF 50'000.00	
Unterhalt- und Servicekosten		CHF 2'000.00
Personalkosten *)		0.00
Kosten Anpassungen Buvette **)	CHF 30'000.00	
<b>Total</b>	<b>CHF 110'000.00</b>	<b>CHF 2'000.00</b>

\*) Abhängig vom konkreten Angebot: Es gibt Sandwichautomaten, welche ein breites Angebot liefern und zusätzlich mit Süssgebäck bestückt werden könnten. Die Warenbewirtschaftung und das Auffüllen des Automaten muss in diesem Fall von den Mitarbeitern des Hallen-, Schwimm- und Strandbades Murten erfüllt werden. Die Personalkosten (10 – 20%) werden mit dem Verkaufserlös gedeckt. Im besten Fall ist diese Lösung kostenneutral. Mit einem Gewinn kann nicht gerechnet werden.

\*\*\*) Bei dieser Variante kann die Buvette während den Sommermonaten verpachtet werden. Die jährlichen Pachtzinseinnahmen sind nicht berücksichtigt.

## Variante 2: Restaurationskonzept wie bisher weiterführen

Bei der Variante B bleibt alles wie bisher, und es wird ein ausgewogenes, auf das Zielpublikum ausgerichtetes Essensangebot weitergeführt. Küche und Buffetbereich werden schnellstmöglich saniert.

SWOT-Analyse für die Variante 2

Stärken	Schwächen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Höhere Attraktivität und Terrassenbewirtschaftung</li> <li>• Geringerer Aufwand für Reinigung</li> <li>• Keine Abgrenzung Buvette zu Restaurant</li> <li>• Beim Betrieb mit Pächter gibt es keine personellen Belastungen beim Hallenbad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoher Investitionsbedarf</li> <li>• hohe Präsenzzeit für den Pächter mit geringen finanziellen Gewinnaussichten</li> <li>• Hohe Betriebskosten</li> </ul>
Chancen	Risiken
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attraktives und abwechslungsreiches Angebot möglich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neue Küche mit Infrastruktur aber kein Pächter / Mieter</li> <li>• Wird kein Pächter gefunden, müsste eine Betriebsleitung eingestellt werden</li> </ul>

### Kostenzusammenstellung der Variante 2:

	Investitionskosten	wiederkehrende Kosten
Umbau Küche:	CHF 200'000.00	
Ersatz Mobiliar (CHF 23'000.00)		
Buffet: Kredit bereits genehmigt aber noch nicht realisiert	CHF 35'000.00	
Personalkosten (jährlich)*):		CHF 30'000.00
Betriebskosten		CHF 10'000.00
<b>Total</b>	<b>CHF 235'000.00</b>	<b>CHF 40'000.00</b>

\*) In ähnlichen Fällen wird gemäss Bericht *Gastroconsult* einem Mieter ein Minimaleinkommen von CHF 24'000.- bis 36'000.- jährlich garantiert. Damit sind die Grundkosten gedeckt und das Risiko ist minimiert. Wenn für einen Pächter diese Voraussetzungen gegeben sind, kann davon ausgegangen werden, dass jemand Interesse hat, diesen Betrieb zu führen. Mit der Abgeltung der Grundkosten von ca. CHF 30'000.00 wird das Risiko, dass sich nach der Sanierung der Küche kein Pächter finden lässt, reduziert.

Die vom Verwaltungsrat durchgeführte Umfrage der Hallen-, und Freibadegäste bezüglich Restaurantbetriebs hat ergeben, dass praktisch 100 % ein Erhalt des heutigen Betriebs wünscht. Viele Gäste haben auch auf die dringende Notwendigkeit einer Sanierung hingewiesen.

### Antrag des Gemeinderates

**Der Gemeinderat beantragt dem Generalrat die Variante 1 und somit einen Nachtragskredit von CHF 110'000.00 für ein Automatenrestaurant im Hallen-, Schwimm- und Strandbad Murten (HSSB) zu genehmigen.**