

Neubau Hallenbad Oberdorf, Dübendorf

Vergleich Gastrokonzepte

Zürich, 15. Oktober 2020

Nr.	Titel	Kosten	Einsparungen	
			netto exkl. MwSt.	brutto inkl. MwSt., Honorare und NK
V0	Restaurant Hallenbad (Wettbewerb)		1'500'000	0
	Gemäss Anforderung Wettbewerbsprogramm wurde ein eigenständiges Restaurant geplant. Hierbei ist neben der Fläche für den Besucher eine vollwertige Produktionsküche inklusive Rüsten und Abwasch, sowie der nötigen Infrastruktur vorgesehen.	Gastroeinrichtung Hallenbad Abbruch Dübi-Beach Fläche Gastronomie Hallenbad (320m2)	600'000 100'000 800'000	
V1	Drehscheibe Hallenbad und Erhalt Dübi-Beach		1'090'000	-410'000
	Die Dübi-Beach bleibt bestehen und wird saniert. Im Neubau Hallenbad entsteht eine Drehscheibe "als Kiosk-Café". Wie der Name andeutet, ist es ein Kiosk mit Kaffeebar, in welchem nebst den bekannten Kioskartikeln, feine Kaffeespezialitäten, Fruchtsäfte, süsse und salzige Backwaren sowie warme und kalte Snacks angeboten werden. Betrieblich werden zwei Standorte aufgebaut, welche je nach Betreiberform miteinander konkurrenzieren. Das Kios-Café deckt die Bedürfnisse Hallenbad ab, das Dübi-Beach wird als Standort für die Sommermonate Freibadbetrieb aktiviert.	Gastroeinrichtung Hallenbad Gastroeinrichtung Dübi-Beach Sanierung Dübi-Beach Fläche Gastronomie Hallenbad (150m2)	200'000 215'000 300'000 375'000	
V2	Bistro Hallenbad und Abbruch Dübi-Beach		1'030'000	-470'000
	Die Dübi-Beach wird rückgebaut. Im Neubau entsteht eine neue, ganzjährig zur Verfügung stehende Gastronomie. Die Drehscheibe wird als Gastronomietyp um den Umfang Dübi-Beach erweitert zusammengeführt. Das heisst, die Selfbuffets mit Bar und Kiosk werden kombiniert und das Angebot an warmen und kalten Speisen bis zum Kioskartikel können je nach Saison und Gästebedürfnisse flexibel angepasst werden. Bei dieser Variante kann auf die saisonale Schwankung eingegangen werden und ein entsprechender Winterbetrieb als Drehscheibe und ein erweiterter Sommerbetrieb aufgebaut werden.	Gastroeinrichtung Hallenbad Rückbau Dübi-Beach Fläche Gastronomie Hallenbad (200m2)	430'000 100'000 500'000	

Empfehlung GP

Auf Grund der Analyse der beiden Varianten empfiehlt der GP die Planung der Variante 2.

Die minimale Flächenerhöhung im Vergleich zur Variante 1 führen zu einer kompakteren und flexibleren Anordnung auf dem gesamten Gelände.

In Abhängigkeit der Betreiberform (Eigenregie oder Vermietet) können die Synergien mit dem Hallenbadbetrieb und die Flexibilität bezüglich Personal zusätzlich erhöht werden.