

Stadtrat

An das Parlament

Luzi Schmid, CVP

Interpellation vom 23. September 2014 betreffend „Städtische Gastronomiebetriebe“

Sehr geehrte Frau Präsidentin

Sehr geehrte Parlamentarierinnen und Parlamentarier

An der Parlamentssitzung vom 23. September 2014 reichten Luzi Schmid sowie 12 Mitunterzeichnende eine Interpellation mit folgendem Wortlaut ein:

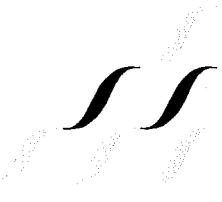
Der Stadt Arbon gehören mehrere Gastronomiebetriebe, die verschiedenen Betreibern verpachtet sind.

Der Umgang des Stadtrates mit diesen Besitzern der Gastgewerbestätten hat in letzter Zeit immer wieder zu reden gegeben und gar harsche Kritik provoziert. Es wurde unnötig viel Geschirr zerschlagen, das nun teuer weggeräumt und ersetzt werden muss. An der Parlamentssitzung von Mitte Juni 2014 hat der Stadtammann nur sehr ausweichend auf Fragen bezüglich Panorama-Restaurant im Seeparksaal geantwortet. Dann hat der Stadtrat Ende August 2014 eine Medienmitteilung unter dem Titel „Gedanken zur Zukunft / Ideen gesucht / Perlen am See“ veröffentlicht. In einer Arbeitsgruppe sollen eine Leistungsüberprüfung vorgenommen und die künftige Betreibung dieser Gastronomiestätten vorgegeben worden sein. Für das Restaurant im Schloss müssen neue Pächter gesucht werden. Die Aussagen des Stadtrates punkto Vertragskündigung und -verlängerung für das Restaurant im Seeparksaal widersprechen diametral denen des betroffenen Pächters. Zudem wurden ihm schon seit Jahren bauliche Anpassungen zugesichert, die jedoch bis heute nie umgesetzt worden sind! Der Stadtammann hat bei seiner Parlamentsbeantwortung von "defizitären Betrieben und Liegenschaften" gesprochen. Bei diesen, der Stadt Arbon gehörenden Gastronomiebetrieben stehen nicht nur Image- und Tourismuswerte, sondern auch eigene wirtschaftliche Interessen auf dem Spiel, die effektiv und effizient gelöst sein wollen - und auch gelöst werden können. In der Gastronomie sind bekanntlich kurzfristige Pachtverträge, Unsicherheiten bezüglich Ansprechpartnern und unzuverlässige Nutzungs vorgaben höchst betriebsschädlich, da die verantwortlichen Betreiber ihre Personal-, insbesondere aber die Betriebsplanung und -führung nur sehr eingeschränkt und zu kurzfristig vornehmen können.

Es interessiert deshalb schon lange, wie der Stadtrat die konzeptionellen Nutzungs- und Ausführungsvorgaben gestalten will.

Meine speziellen Fragen an den Stadtrat:

1. *Wie sind diese erheblichen Vorwürfe und das grosse Unbehagen der Pächter zu erklären und wie wird der Lösungsprozess angegangen?*
2. *Wieso wurde so lange mit den Pachtverhandlungen zugewartet, die Pächter im Ungewissen gelassen und dann nur sehr kurze Vertragsfristen zugestanden?*
3. *Wie ist oder war besagte Arbeitsgruppe personell zusammengesetzt und was ist herausgekommen?*

- 
4. Wieso wird eine externe Firma mit der Ausschreibung und anderen Aufgaben beauftragt und was kostet das?
 5. Wie ist die Aussage „defizitäre Betriebe und Liegenschaften“ des Stadtammanns anlässlich seiner Beantwortung im Parlament zu verstehen?
 6. Welche Erfahrungen wurden mit diesen Pachtbetrieben und den Vertragspartnern bisher gesammelt, was ist fortzuführen, was zu korrigieren?
 7. Welche Forderungen oder Vorstellungen haben die einzelnen Pächter bisher vorgebracht oder werden von ihnen erwartet und wie wird mit ihnen kommuniziert?
 8. Sind die baulichen Strukturen der einzelnen Betriebsgebäude und die dazugehörenden Infrastrukturen zweckmäßig, was soll wann und wo geändert und investiert werden?

Beantwortung

Die oben erwähnte Interpellation beantwortet der Stadtrat wie folgt:

1. Wie sind diese erheblichen Vorwürfe und das grosse Unbehagen der Pächter zu erklären und wie wird der Lösungsprozess angegangen?

Das Unbehagen der Pächter ist mit der neuen, gestiegenen Erwartungshaltung der Stadt zu erklären. Veränderungen und die gewünschte Weiterentwicklung und Rentabilisierung der städtischen Gastronomiebetriebe am See gehören zu den Massnahmen der Aufgaben- und Leistungsüberprüfung 2014. Letztlich geht es für die Betroffenen auch um die Frage der beruflichen Zukunft.

Der Lösungsprozess erfolgt durch die persönliche Information und Sensibilisierung der aktuellen Pächter. Neben den regelmässigen Kontakten und Gesprächen durch den Bereichsleiter Freizeit, Sport, Liegenschaften (mind. 2 bis 5 Kontakte/Jahr) hat mindestens ein persönliches Gespräch mit dem Stadtammann stattgefunden.

Aufgrund der Vorbereitung und Durchführung des Gastro-Konzepts Arbon wurden die betroffenen Pächter zusätzlich durch den beauftragten Dienstleister kontaktiert und ausführlich informiert.

2. Wieso wurde so lange mit den Pachtverhandlungen zugewartet, die Pächter im Ungewissen gelassen und dann nur sehr kurze Vertragsfristen zugestanden?

Die Pächter wurden laufend informiert. Als Vorbereitung für das geplante Gastro-Konzept wurden alle Verträge auf ein Datum (31. Dezember 2015) vereinbart. Dadurch ergaben sich Vertragsfristen mit einer Laufzeit von deutlich mehr als einem Jahr.

3. Wie ist oder war besagte Arbeitsgruppe personell zusammengesetzt und was ist herausgekommen?

Die Arbeitsgruppe besteht aus Stadtammann (Leitung), Stadtrat (Ressort Bau / Freizeit / Sport), Abteilungsleiter Bau, Bereichsleiter Freizeit, Sport, Liegenschaften (FSL) und einem Gastro-Spezialisten. Für das Gastro-Konzept und dessen Umsetzung wurde ein spezialisiertes Dienstleistungsunternehmen beigezogen.



Stand Gastro-Konzept Dezember 2014:

- Am 25. November 2014 durfte festgestellt werden, dass über 40 Kontakte mit potenziellen Interessenten geknüpft wurden.
- Zusätzlich zu den bestehenden Pächtern konnten bis zum 25. November 2014 acht weitere Interessenten gefunden werden.
- Bis Ende März 2015 werden vertiefende Gespräche geführt und Details erörtert. Dann erfolgt auch die nächste Standortbestimmung.

4. Wieso wird eine externe Firma mit der Ausschreibung und anderen Aufgaben beauftragt und was kostet das?

Für die Bereiche Gastronomie, Ausschreibung, Gewinnung von Interessenten, betriebswirtschaftliche Berechnungen und für die anschliessende Erstellung der Verträge wurden/werden externe Spezialisten beigezogen, weil die Kapazität und das Fachwissen innerhalb der Stadtverwaltung nicht im nötigen Umfang vorhanden ist.

Die Kosten für die Analyse, das Vorprojekt, die Entwicklung des Gastro-Konzepts und die Ausschreibung betragen rund Fr. 30'000.--. Eine erfolgreiche Vermittlung wird zusätzlich mit einem investitionsabhängigen Erfolgshonorar von maximal Fr. 100'000.-- abgegolten.

5. Wie ist die Aussage „defizitäre Betriebe und Liegenschaften“ des Stadtammanns anlässlich seiner Beantwortung im Parlament zu verstehen?

Klar defizitär sind die Liegenschaften Schädler Nord (Kunsthalle), die Rondelle und das Stadthaus Hinterhaus („Altes EW“). Mit der Kunsthalle und dem Stadthaus Hinterhaus werden keine Einnahmen generiert, die Liegenschaft Rondelle wirft einen Mietertrag von Fr. 5'000.--/Jahr ab.

Die Bruttorendite der städtischen Gastronomiebetriebe ist eindeutig zu niedrig. Diese sollte üblicherweise 6 bis 7 % (Richtwert gemäss Revisionsstelle) betragen. Im Fall des Panorama-Restaurants im Seeparksaal beträgt diese jedoch lediglich 3 % (Wert Liegenschaft: rund 1 Mio. Franken / Jahresmiete Fr. 30'000.--). Die Rendite für die Betriebe im Schloss, Hafengebäude, Schwimmbad und Camping kann nicht eindeutig bestimmt werden, da die buchhalterische Bewertung jeweils für die Gesamtliegenschaft vorliegt, nicht aber für die einzelnen Gastronomiebetriebe. Abgesehen vom Strandbadrestaurant dürften die Bruttorenditen auch hier in einem eher bescheidenen Rahmen liegen.

6. Welche Erfahrungen wurden mit diesen Pachtbetrieben und den Vertragspartnern bisher gesammelt, was ist fortzuführen, was zu korrigieren?

Die Erfahrungen, welche der Abteilungsleiter Bau sowie der Bereichsleiter FSL in den letzten fünf Jahren gemacht haben, sind grundsätzlich positiv. Fortzuführen sind sicher die regelmässigen Gespräche und das Einholen der Meinung der Pächter betreffend Zustand der Geräte- und Einrichtungsinfrastruktur. Ebenfalls wichtig sind die Stimmen von Beobachtern und Spezialisten - d.h. der Input, welchen die im Gastronomiebereich spezialisierte Firma sowie der Gastro-Spezialist abgegeben haben. Externe Rückmeldungen bezogen sich immer auf das Leistungsangebot der Restaurateure, welches teilweise als durchschnittlich beurteilt wird respektive wurde.

ss

7. Welche Forderungen oder Vorstellungen haben die einzelnen Pächter bisher vorgebracht oder werden von ihnen erwartet und wie wird mit ihnen kommuniziert?

Die Forderungen beziehen sich vor allem auf die Geräte- und Einrichtungsinfrastruktur. Die Kommunikation erfolgt grossmehrheitlich durch persönliche Gespräche vor Ort oder telefonisch. Teils bemängeln die Pächter die Umsatzzahlen. Zudem besteht teilweise die Forderung, das Platzangebot der Betriebe auszuweiten. Eine grössere zu bewirtschaftende Fläche führt aber nicht automatisch zu höherem Umsatz bzw. zu einer besseren Rendite. Durch die räumliche Ausdehnung bestehen jedoch umfangreichere Gestaltungsmöglichkeiten, was zu einer Qualitätssteigerung führen könnte.

8. Sind die baulichen Strukturen der einzelnen Betriebsgebäude und die dazugehörenden Infrastrukturen zweckmässig, was soll wann und wo geändert und investiert werden?

Hafenkiosk

Der Getränkekühler sowie einzelne Kleingeräte müssen ersetzt werden. Optional wären die Erweiterung des Aussenraumes sowie die Überdachung des Aussenbereichs resp. der Aussensitzplätze wünschenswert.

Kosten erforderliche Investitionen: ca. Fr. 10'000.--

Optionale Investitionen: Fr. 230'000.-- bis Fr. 260'000.--

Schwimmbad-Kiosk

Umgestaltung, Modernisierung und Erweiterung sowie Überdachung des Gästebereichs.

Optionale Investitionen: ca. Fr. 50'000.-- bis Fr. 80'000.--

Camping-Kiosk

Die Veränderung und Umgestaltung der Infrastruktur zur Optimierung der Arbeitsabläufe wären denkbar. Zwingend ist die Beschaffung einer neuen Kühltruhe.

Kosten erforderliche Investitionen: ca. Fr. 1'000.--

Restaurant Panorama, Seeparksaal

Hier ist die Erneuerung des gesamten Gastronomiebetriebes notwendig. Dazu gehören der Gästebereich inkl. dessen Erweiterung, die Kücheneinrichtung, die Kühlanlagen sowie das Lager. Ausserdem sind die Abluftanlage und die WC-Anlage im Untergeschoss zu erneuern. Die Erweiterung und Überdachung des Aussenbereichs wären denkbar, jedoch nicht zwingend notwendig.

Kosten erforderliche Investitionen: Ausbauvariante 1: ca. Fr. 1.5 Mio.

Ausbauvariante 2: ca. Fr. 2.5 Mio. bis 3.0 Mio.

Optionale Investitionen (Überdachung Aussenbereich): ca. Fr. 350'000.--

Restaurant Strandbad

Die Kühlanlagen sowie die Sanitäranlagen sind zu ersetzen. Die Erweiterung des Selbstbedienungs- und Aussenbereichs (inkl. Überdachung und Sonnenschutz), die Renovierung der Gebäudehülle, der Teilersatz der Küche sowie der Ausbau und die Modernisierung des inneren Gästebereichs wären wünschenswert.

Eine Kostenschätzung für die notwendigen oder wünschenswerten Investitionen für das Restaurant Strandbad ist noch keine vorhanden.



Wirtschaft zum Schloss

Die Erneuerung der Kühlzellen für die Küche ist unumgänglich. Eine Klimatisierung für den Gastraum sowie der Um- und Ausbau der Küche sind nicht zwingend nötig, würden jedoch eine grössere Kapazität ermöglichen und die Effizienz im Betrieb steigern.

Kosten erforderliche Investitionen: ca. Fr. 25'000.--

FÜR DEN STADTRAT ARBON

Andreas Balg
Stadtammann

Claudia Hertach
1. Stv.-Stadtschreiberin

Arbon, 15. Dezember 2014