

Einwohnergemeinde Olten - Direktion Bau

Stadthaus, Dornacherstrasse 1, Postfach, 4601 Olten
Telefon 062 206 13 01
baudirektin@olten.ch, www.olten.ch



Direktion
Bau



ÖFFENTLICHE AUSSCHREIBUNG

VERPACHTUNG STRANDBADRESTAURANT OLTEN

Schützenmattweg 3 | 4600 Olten

Alle Angaben in dieser Ausschreibung erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit

1. AUSGANGSLAGE

Das Strandbad Olten ist ein lokal wie auch regional beliebtes, stark frequentiertes Freibad mit ca. 140'000 bis 165'000 Besuchern pro Badesaison respektive bis zu rund 5'000 Eintritten an Spitzentagen.

In den vergangenen Jahren sind die Schwimmbecken und die technischen Einrichtungen erneuert worden. Ausserdem wurde – neben der Ertüchtigung des Garderoben- und Personaltrakts – auf den Beginn der Sommersaison 2026 auch das Strandbadrestaurant auf einen zeitgemässen Stand gebracht.

Das Vertragsverhältnis mit dem aktuellen Pächter läuft am Ende der Sommersaison 2026 aus.

Die Stadt Olten sucht deshalb auf den Beginn der Sommersaison 2027 im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung einen Pächter / eine Pächterin für die Gastronomie im Strandbad Olten.

2. PACHTOBJEKT / SITZPLATZANGEBOT

Die mit dem Pachtverhältnis dem Gastrobetrieb zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten bzw. Bewirtungsflächen können auf dem am Ende (Ziffer 11.) dieses Ausschreibungsdossiers angefügten Grundrissplan im Detail ersehen werden.

Im Weiteren werden dem Pächter / der Pächterin für den Betrieb zur Verfügung gestellt:

- Festmontierte Kücheneinrichtungen.
- IT-Einrichtungen (Telefonie, WLAN, Netzwerk, Videoüberwachung).
- (Angebots-) Bildschirme.
- Beschallungs-/ Musikanlage.
- Mobiliar (Tische/Stühle) für das bestehende Sitzplatzangebot:

- Aussensitzplätze Vordach:
24 Stühle - 6 Tische / 80x80 cm

- Aussensitzplätze Restaurant:
Lamellenpergola (Regen- und Sonnenschutz)
56 Stühle - 14 Tische / 80x140 cm

- Aussenplätze Holzterrasse:
Sonnenschirme (primär Sonnenschutz)
64 Stühle - 6 Tische / 80x80 cm; 13 Tische / 80x140 cm

Total: 144 Sitzplätze (plus 100 weitere Sitzplätze zwischen Gebäude und Schwimmbecken)

Alle weiteren für den Gastronomiebetrieb zusätzlich erforderlichen Gegenstände wie Geräte, Dekorationen und Einrichtungen sowie Kleininventar, Kaffeemaschine, steckerfertige Küchengeräte, Utensilien, Geschirr, Kassensystem PC usw. sind vom Pächter / von der Pächterin zu stellen.

3. ANGEBOTSKONZEPT

Mitentscheidend für die Aufenthaltsqualität der Gäste des Strandbads Olten ist die Gastronomie. Die Stadt Olten legt deshalb besonderen Wert auf Gastfreundschaft, konstante Qualität sowie ein angemessenes Preis-Leistungsverhältnis.

Der künftige Pächter / die künftige Pächterin soll – in Verbindung mit einer unternehmerischen und wirtschaftlichen Betriebsführung – eine attraktive, zeitgemässe Gastronomiedienstleistung für die verschiedenen Zielgruppen unter den Badegästen erbringen:

Am Morgen ab 06.30 Uhr sind die regelmässigen Schwimmer/-innen im Strandbad, die im Anschluss häufig zu bewirten sind.

Danach kommen Badegäste, die auch gerne einen Kaffee trinken und die Atmosphäre des Strandbades geniessen.

Über Mittag / am Nachmittag sind die Anforderungen und Wünsche vielfältig: Gäste mit kurzen Mittagspausen, Schüler/-innen mit kleinem Budget sowie auch Ganztages-Besucher/-innen sind zu erwarten.

Das Konzept des Abendbetriebes ist eher frei. Gemäss dem «[Boulevardplan](#)» der Stadt Olten vom 1. August 2004 sind die Öffnungszeiten für die Aussenbewirtungen (Zone B) wie folgt beschränkt: Sonntag bis Donnerstag bis 22.00 Uhr und Freitag bis Samstag bis 23.00 Uhr (Sommerzeit) bzw. Sonntag bis Samstag bis 22.00 Uhr (Winterzeit).

Im Weiteren bestehen folgende Rahmenbedingungen bzw. Vorgaben:

- Bevorzugt werden Gastro-Konzepte, die für abwechslungsreiche und ausgeglichene Ernährung mit frischen, natürlichen, weitgehend regionalen Produkten stehen. Das Angebot soll sich zudem an Regionalität und Saisonalität orientieren. Es sind kalte und warme Speisen, mindestens ein wechselndes Mittagmenü sowie ein Anteil vegetarischer Speisen anzubieten.
- Der Betrieb erfolgt im Selbstbedienungsservice mit Inkasso bei der zentralen Kasse.

- Die Verkaufspreise sollen transparent sein und auf fundierten Rezepten und Kalkulationen basieren sowie denjenigen gleichgelagerter Betriebe in der Region entsprechen.
- Der Ausschank von alkoholischen Getränken ist nur im Restaurantbereich erlaubt. Alkoholische Getränke dürfen nicht in das Strandbadareal mitgenommen werden.
- Der Verkauf von Kaugummis ist untersagt.
- Abfall ist zu vermeiden (Einsatz von Mehrweggeschirr / keine Mehrfachverpackung). Ausserhalb des Restaurantbereichs sind keine Glasbehältnisse erlaubt.
- Grössere Anlässe / Events (mit über 50 Gästen) sind im Vorfeld durch die Direktion Bau, Abteilung Tiefbau, freizugeben (Einreichung der wichtigsten Angaben). Dabei gilt es insbesondere die Sicherheitsanforderungen und den vorsorgliche Immissionsschutz zu beachten.
- Der Terrassenbetrieb ist beschränkt möglich. Unterhaltungen mit Live-Musik dürfen nur ohne Verstärker-Anlagen und max. einmal wöchentlich bis längstens 22.00 Uhr durchgeführt werden. Das Abspielen von Musik im üblichen Rahmen ist erlaubt.
- Die Einhaltung der Hygienevorgaben sowie ein jederzeit sorgsamer Umgang mit dem Pachtobjekt, sämtlichen Einrichtungen und dem Inventar werden vorausgesetzt.
- Es gilt jederzeit ein Vorrang für den ordentlichen Badebetrieb respektive die uneingeschränkte Sicherstellung der Bedürfnisse der Badegäste. Geschlossene Gastro-Veranstaltungen dürfen den Badebetrieb in keiner Weise einschränken.
- Den Anweisungen des Bademeister-Teams ist stets Folge zu leisten.

4. ÖFFNUNGSZEITEN

Das Strandbadrestaurant ist verbindlich mindestens während den hiernach dargestellten Betriebszeiten des Freibadbetriebes (durchschnittlich 125 Tage bis max. 134 Tage pro Saison) offen zu halten:

- Mai und September 07.00 Uhr - 19.00 Uhr
- Juni bis August 07.00 Uhr - 20.30 Uhr

An Samstagen, Sonntagen und Allgemeinen Feiertagen:

- Mai und September 08.00 Uhr - 19.00 Uhr
- Juni bis August 08.00 Uhr - 20.00 Uhr

Die Öffnungszeiten können sich während der Saison nach den Bedürfnissen der Gäste ändern. Ein Wintergebrauch in den Monaten Oktober bis April ist möglich.

5. PACTHBEGINN UND VERTRAGSDAUER

Die Verpachtung der Gastronomie im Strandbad Olten erfolgt auf den Beginn der Sommersaison 2027 (per 1. Mai 2027). Ausgeschrieben wird eine befristete Verpachtung für 5 Jahre. Der Pachtvertrag endet stillschweigend ohne vorherige Kündigung am 30. September 2031. Soll das Pachtverhältnis über den 30. September 2031 fortgesetzt werden, haben die Parteien bis 31. Mai 2031 einen neuen Pachtvertrag abzuschliessen. Diesfalls sind die Vertragsbedingungen neu festzulegen.

6. PACTHZINS

Der Pachtzins für den Restaurationsbetrieb ist umsatzabhängig – unter Angabe einer garantierten Mindestpacht, welche in keinem Fall unterschritten werden kann – zu offerieren. Die entsprechenden Umsatzerwartungen sind im Angebot zu plausibilisieren.

7. BETRIEBS- UND NEBENKOSTEN / UNTERHALT

Im Pachtzins nicht inbegriffen und vom Pächter / von der Pächterin separat zu begleichen sind sämtliche Betriebs- und Nebenkosten, die in Zusammenhang mit der Nutzung des Pachtobjektes sowie dessen Umgebung stehen.

Zu Lasten des Pächters fallen im Weiteren:

- Die Sauberhaltung und regelmässige Reinigung der gepachteten Lokalitäten, Einrichtungen und Gegenstände.
- Die Behebung von Schäden an festen Einrichtungen, die durch die Schuld des Pächters / der Pächterin oder seines / ihres Personals entstehen und nicht auf normale Abnutzung durch sorgfältigen Gebrauch oder auf höhere Gewalt zurückzuführen sind.
- Kleinere Reparaturen und Unterhaltsarbeiten.

8. BEWERBUNGSUNTERLAGEN

Interessenten / Interessentinnen reichen ein rechtsgültig unterzeichnetes Angebotsdossier in deutscher Sprache per E-Mail (im PDF-Format) an baudirektion@olten.ch / Betreffzeile: «PACHTVERTRAG STRANDBAD» mit folgenden Inhalten ein:

- Beschreibung des vorgesehenen Betriebskonzepts sowie der kulinarischen Ausrichtung, Werte, Zielgruppenausrichtung, Positionierung (vgl. Ziffer 3) inkl. grober Angebots- und Preisgestaltung (Preisspannen).
- Motivation mit Bezug auf Standort und Projekt.
- Beschrieb der Inszenierung und Vermarktung.
- Beschreibung und Umfang der eigenen Investitionen sowie deren Finanzierung.
- Angebot Umsatzmietzins in Prozent des Bruttoumsatzes und davon garantierter Mindestmietzins in Franken pro Jahr inkl. Umsatzerwartungsrechnung über 5 Betriebsjahre sowie Angabe der vorgesehenen Revisionsstelle (Treuhandbüro).
- Beschrieb der Firmengeschichte/-struktur/-organisation bzw. des beruflichen Werdeganges, der Erfahrung / Kompetenzen und Angabe von Referenzen.

Als Beilagen sind ferner dem Angebotsdossier anzufügen:

- Aktueller Handelsregisterauszug.
- Aktueller Betreibungsregisterauszug. Bei Firmen-/Wohnsitz von weniger als drei Jahren auch Betreibungsregisterauszüge von vormaligem Wohnort bzw. Firmensitz.
- Lebensläufe Schlüsselpersonen.

9. AUSWAHLKRITERIEN

Eine Fachgruppe der Direktion Bau wird die neue Pachtpartei auswählen. In der Beurteilung der Angebote werden im Wesentlichen die folgenden Kriterien berücksichtigt :

- Eignung von Gastro-Konzept, Angebot, Regionalität, Saisonalität, Anteil vegetarische / vegane Produkte, Abfallvermeidung und Verpackung
- Finanzielle Pachtofferte, Einschätzung des Umsatzpotenzials, Bonität und eigene Investitionen
- Erfahrung mit ähnlichen Konzepten, Vertrautheit mit dem lokalen Gastronomiemarkt
- Organisationsstruktur, Betriebsführung, Qualität der Bewerbungsunterlagen, Einschätzung der Zusammenarbeit, Branchenruf.
- Vollständigkeit und Plausibilität der eingereichten Unterlagen.

10. VERGABEPROZESS

- Start Ausschreibung: **Donnerstag, 19. März 2026**
- Besichtigungen: **Donnerstag, 9. April 2026, 14.00 Uhr**
Donnerstag, 16. April 2026, 14.00 Uhr
vorgängige Anmeldung an baudirektion@olten.ch
- Fragen bis **Donnerstag, 23. April 2026**
an baudirektion@olten.ch
- Versand der Antworten bis **Donnerstag, 30. April 2026**
- Eingabe Bewerbungen bis **Donnerstag, 7. Mai 2026**
an baudirektion@olten.ch
- Es werden nur vollständige, rechtsgültig unterzeichnete Offerten berücksichtigt.
- Die Bewerbenden tragen alle Kosten im Zusammenhang mit ihrem Angebot selbst. Es besteht keinerlei Anspruch auf Entschädigung gegenüber der Direktion Bau der Einwohnergemeinde Olten als ausschreibende Stelle.

- Die Fachgruppe der Direktion Bau wird die – nach Sichtung, Vollständigkeitsprüfung und erster Bewertung – grundsätzlich in Betracht kommenden Bewerbenden zu einem Präsentationstermin einladen. Die Termine geben den Bewerbenden die Möglichkeit, ihr Konzept persönlich vorzustellen. Es besteht kein Anspruch auf ein Gespräch. Der nachgenannte Präsentationstermin ist bei einer Bewerbungseingabe freizuhalten:

Freitag, 12. Juni 2026, 08.00 – 11.30 Uhr.

- **Vertragsabschluss bis Freitag, 3. Juli 2026.**
- Der abzuschliessende Pachtvertrag wird privatrechtlicher Natur sein. Die definitive Vertragsgestaltung sowie die entsprechende Zustimmung der städtischen Genehmigungsinstanzen bleiben vorbehalten.
- Nach Abschluss des Verfahrens wird allen Bewerbenden der Entscheid schriftlich mitgeteilt.

