

Gemeindeversammlung vom Dienstag, 11. Juni 2019.

Beleuchtender Bericht.

Traktandum Nr. 2 **Frei- und Hallenbad Juch. Restaurationsbetrieb. Abschluss dreijährige**
L3.1.2 **Testphase. Definitive Einführung Restaurationsbetrieb in Eigenregie.**
Zustimmung.

Antrag Der Gemeinderat beantragt der Gemeindeversammlung zu beschliessen:

1. *Die dreijährige Testphase der Jahre 2016 bis 2018 für die Führung des Restaurationsbetriebs in Eigenregie im Bad Juch wird per 31. Dezember 2018 beendet.*
2. *Für die Führung des Restaurationsbetriebs im Bad Juch wird der Gemeinde rückwirkend ab 1. Januar 2019 eine unbefristete Bewilligung erteilt.*

Kurzfassung

In den Jahren vor der Erneuerung des Hallenbads wurde der Restaurationsbetrieb immer wieder kritisiert. Dieser wurde von oft wechselnden Pächtern geführt. Unangekündigte Schliessungen während Phasen niedriger Publikumsfrequenzen und ein knappes Angebot an Frischprodukten führten bei den Badegästen zu Unmut. Deshalb sprach sich die damalige Schwimmbadkommission schon früh für die Integration des Badrestaurants aus. Dementsprechend wurde der Eingangsbereich des umgebauten Hallenbads so geplant, dass die Bedienung von Kasse und Restaurant durch eine einzige Person möglich ist. Die offene Eingangshalle, in die das Restaurant ohne räumliche Abgrenzung integriert ist, wurde architektonisch ansprechend als Einheit gestaltet. Das Konzept der Selbstbewirtschaftung erlaubt es dem gemeindeeigenen Badbetrieb, mit eigenem Personal unmittelbaren Einfluss auf die Qualität der Gastronomie zu nehmen und den Restaurantbetrieb ausserhalb der Freibadsaison fast ohne Mehraufwand zu führen.

Um Erfahrungen mit der betrieblichen Umstellung zu gewinnen, bewilligte die Gemeindeversammlung vom 9. Dezember 2014 einen vorerst auf drei Jahre befristeten Testbetrieb. In der Testphase wurde ein durchschnittlicher Kostendeckungsgrad von 99 % erreicht. Dieser kann mit geringfügigen Anpassungen noch verbessert werden, so dass im Mittel eine "schwarze Null" resultiert.

Wegen der betrieblichen Vorteile und der positiven Auswirkungen auf die Zufriedenheit der Badegäste soll der Restaurationsbetrieb im Frei- und Hallenbad unbefristet in Eigenregie weitergeführt werden.

Der Gemeinderat empfiehlt die Annahme der Vorlage.

Weisung Am 25. November 2012 genehmigte der Souverän einen Bruttokredit von
Ausgangslage CHF 15,95 Mio. zur Erneuerung des Hallenbads. Den hohen Investitionen sollte auch ein verbessertes Gesamtangebot gegenüberstehen, um die Besucherfrequenzen und die Einnahmen positiv zu beeinflussen, so die damalige Grundlagenbeurteilung. Zu den Verbesserungsmassnahmen gehörte auch ein Gastronomieangebot, auf dessen regelmässige Öffnungszeiten sich die Badegäste verlassen können. Externe Pächter des Badrestaurants konnten dies in der Vergangenheit oft nicht gewährleisten. Gleichzeitig sollte wieder eine bediente Kasse für das Hallen- und Freibad eingeführt werden. Kasse und Buffet sollten in betriebsschwachen Zeiten von der gleichen Person bedient werden. Deshalb wurde die Theke für Kasse und Restaurant als bauliche Einheit realisiert.

Als Konsequenz dieser planerischen und betrieblichen Vorgaben liegt die Verantwortung für den Betrieb von Bad und Restaurant seit der Wiedereröffnung in derselben Hand und damit in der Zuständigkeit der Gemeinde. Andere öffentliche Bäder in der Region haben diesen Schritt bereits mit Erfolg vollzogen, denn die Kombination der beiden Betriebsteile ergibt personelle und betriebliche Synergien, die zudem helfen, Auslastungsschwankungen in beiden Betriebsteilen aufzufangen.

Ergebnisse der Um eine Zwischenbeurteilung vornehmen zu können, wurde die betriebliche Umstel-
Testphase lung vorerst auf drei Jahre nach der Wiedereröffnung des gesamterneuten Hallenbads befristet. In der Weisung zur Gemeindeversammlung vom 9. Dezember 2014, auf deren Basis der Souverän den Versuchsbetrieb bewilligte, wurde gemäss der nachfolgenden Aufstellung von einem jährlichen Nettoaufwand von geschätzt CHF 30'000.00 ausgegangen.

• Durchschnittlicher Brutttoaufwand pro Betriebsjahr	CHF 230'000.00
• Durchschnittlicher Ertrag pro Betriebsjahr	<u>CHF 200'000.00</u>
• Jährlicher Nettoaufwand	CHF 30'000.00

Da die finanziellen Kompetenzen nach dem Bruttoprinzip zugeordnet werden, war trotz der geringen Nettoaufwand-Summe eine Genehmigung durch die Gemeindeversammlung erforderlich. Aus diesem Grund ist auch das heutige Geschäft wiederum der Gemeindeversammlung zu unterbreiten.

Im Beobachtungszeitraum der Kalenderjahre 2016, 2017 und 2018 sieht der Jahresvergleich im Detail wie folgt aus (alle Beträge in CHF):

Gastronomie	2016	2017	2018
Löhne inkl. Sozialleistungen	84'165.00	97'065.45	112'222.55
Lebensmittel	104'067.15	116'476.50	132'340.80
Unterhalt, Mobiliar, Reinigungs- und Verbrauchsmaterial	11'835.70	7'257.15	7'779.85
Werbung	3'655.00	1'547.65	355.40
Total Aufwand	203'722.85	222'346.75	252'698.60
Ertrag (abzgl. 8 %, bzw. 7,7 % MwSt.)	207'305.49	217'072.16	245'954.50
Deckungsbeitrag	3'582.64	- 5'274.59	- 6'744.10
Kostendeckungsgrad Betrieb	102 %	98 %	97 %

Wie die vorstehende Tabelle zeigt, konnte der prognostizierte Nettoaufwand erfreulicherweise deutlich unterschritten werden. Aufwand und Ertrag unterliegen aber auch starken Schwankungen, die fast ausschliesslich wetterbedingt sind. Während in den Beobachtungsjahren 2016 und 2017 trotz unterschiedlicher Sommersaisons ein Kostendeckungsgrad von durchschnittlich 100 % erreicht werden konnte, sieht das Ergebnis im Jahr 2018 mit 97,3 % Kostendeckungsgrad etwas weniger gut aus, ist aber immer noch deutlich besser als prognostiziert.

Fazit Die Erfahrungswerte des Beobachtungszeitraums erlauben folgende Schlussfolgerungen:

- Die im Jahr 2014 gemachte vorsichtige Schätzung eines Nettoaufwands von CHF 30'000.00 kann korrigiert werden. Mit einem durchschnittlichen Kostendeckungsgrad von knapp 99 % erscheint ein neutrales Betriebsergebnis, bei dem sich Aufwand und Ertrag die Waage halten ("schwarze Null"), möglich. Bruttoaufwand und -Ertrag sind stark wetterabhängig.
- Das Ergebnis des Jahres 2018 mit einem Kostendeckungsgrad von 97,33 % zeigt hingegen, dass ein sehr schöner Sommer kein Garant für einen Ertragsüberschuss ist. Dem höheren Personalaufwand steht kein in gleichem Masse steigender Ertrag gegenüber.
- Die Abweichung des Jahresergebnisses 2018 liegt im Bereich des Korrigierbaren und Verträglichen. Mit Korrekturmassnahmen, die sowohl auf der Einnahmen-seite (leichte Anhebung der Gastronomiepreise um 5 %) als auch der Ausgaben-seite (Begrenzung der Personalkosten) ansetzen, ist mittelfristig auch in wettermässig ausserordentlichen Jahren ein ausgeglichenes Betriebsergebnis möglich.

Nicht in nackten Zahlen messbar, aber vermutlich von unschätzbarem Wert ist der Beitrag des Restaurants zur Gesamtattraktivität des Bads, was sich in den Besucherfrequenzen niederschlägt. Aus der Sicht der Gäste bilden Badbetrieb und Restaurantbetrieb eine ansprechende, attraktive und freundliche Einheit. Der gute Ruf der Badanlage Juch kann mit einem während der Badöffnungszeiten garantiert geöffneten Restaurant gefördert werden.

Empfehlung Die dreijährige Testphase belegt, dass die Vorteile der Führung des Restaurantbetriebs in Eigenregie klar überwiegen, sowohl aus Sicht des Betriebs wie auch der Gäste. Der noch nicht ganz befriedigende, durchschnittliche Kostendeckungsgrad von 99 % kann mit entsprechenden, nicht allzu schwierigen Massnahmen optimiert werden, so dass ein positives Betriebsergebnis, jedoch zumindest eine "schwarze Null", erreicht werden kann.

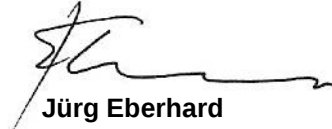
Mit der unbefristeten, definitiv übertragenen Verantwortung auch für das Badrestaurant erhält die Betriebsleitung die Möglichkeit, Bad und Restaurant als Einheit zu führen, Synergien zu nutzen und die Verkaufspreisstruktur betriebswirtschaftlich so festzulegen, dass das Gesamtergebnis optimiert wird. Wie der Vergleich mit benachbarten öffentlichen Badanlagen zeigt, hat die Übertragung von zusätzlicher Verantwortung positive Auswirkungen auf die professionelle Führung des Gesamtbetriebs, was wiederum den Gästen zu Gute kommt.

Der Gemeinderat empfiehlt den Stimmbürgerinnen und Stimmbürgern, der unbefristeten Weiterführung des Badrestaurants in Eigenregie zuzustimmen.

Referent Vorsteher Liegenschaften Thomas Epprecht

Zumikon, 1. April 2019

Gemeinderat Zumikon



Jürg Eberhard

Gemeindepräsident



Thomas Kauflin

Gemeindeschreiber

In der Aktenauflage

- Protokollauszug Gemeindeversammlung vom 9. Dezember 2014.
- Protokollauszug Gemeinderat vom 1. April 2019 (GR 2019-049).