

Reg. Nr. 3.4.6.803

Nr. 06-10.218

Sanierung des Landgasthofs, Investitionskredit

Kurzfassung:

Die bauliche Substanz des Landgasthofs ist am Ende der Nutzungsdauer angelangt. Die Gebäudehülle, die Sanitäranlagen sowie die Ausstattung im Gastronomiebereich samt Einrichtungen müssen saniert werden. Zwingend zu ersetzen sind die Haustechnikanlagen und Kücheneinrichtungen. Die betrieblichen Abläufe und das Erscheinungsbild des Gebäudes reichen nicht aus, um wirtschaftlich überleben zu können. Es besteht dringender Erneuerungsbedarf.

Nachdem der Einwohnerrat im April 2008 die Vorlage zum Projektierungskredit gutgeheissen hatte, wurde durch das Architekturbüro Blaser ein Sanierungskonzept bis zum Stand Bauprojekt ausgearbeitet. Im Wesentlichen ging es bei der Planung um die bauliche Erneuerung, insbesondere der Haustechnik, Küche und der neuen Loggia. Des Weiteren galt es, die betrieblichen Abläufe zu verbessern bzw. neu zu organisieren. Durch energetische Massnahmen soll der Energieverbrauch reduziert werden. Die geltenden Brandschutzvorschriften werden durch bauliche Anpassungen und Veränderungen erfüllt.

Für die Sanierung des Landgasthofs beantragt der Gemeinderat dem Einwohnerrat einen Kredit von CHF 5'970'000.

Politikbereich: Finanzen

Auskünfte erteilen: Christoph Bürgenmeier
Gemeinderat
Tel. 079 311 59 20

Reto Hammer
Abteilungsleiter Finanzen
Tel. 061 646 82 27

Patrick Scheffler
Leiter Fachgruppe Hochbau
Tel. 061 646 82 53

März 2010

1. Vorgeschichte

Der Landgasthof wurde in den Jahren 1950/51 nach den Plänen der Architekten Bräuning, Leu und Dürig erstellt und im Sommer 1951 eröffnet. Seither gab es an dieser Liegenschaft immer wieder Bauvorhaben, die sich aufdrängten. So wurden fünf Jahre nach der Eröffnung die Gartenhalle (Loggia) verglast und die Trennwand zwischen den beiden Säli entfernt und durch eine Harmonikawand ersetzt. Ende der 50er-Jahre mussten im Saaloffice und in der Gartenwirtschaft bauliche Anpassungen vorgenommen werden. Im Jahr 1961 bewilligte der Weitere Gemeinderat einen Kredit für den Anbau einer öffentlichen WC-Anlage an den Saaltrakt. Nach zweijährigem Seilziehen in den Räten und in einer Spezialkommission stimmte der Weitere Gemeinderat 1977 dem Kredit für eine umfassende Sanierung des Landgasthofs zu. Saniert wurden insbesondere die Küche, das Saalfoyer, die WC-Anlagen, die Gästezimmer und die Restaurationsräume. Im Frühjahr 1986, anlässlich des letzten Pächterwechsels, wurden die Produktionsküche punktuell umgebaut und an der Liegenschaft verschiedene Instandstellungsarbeiten vorgenommen. Im Jahr 1999 folgte der letzte grössere Umbau. Damals wurden ein Personenlift sowie Nasszellen bei den Hotelzimmern eingebaut und Anpassungen im Buffetbereich vorgenommen.

Mit dem Beschluss des Einwohnerrats im April 2008 wurde der Projektierungskredit für die Sanierung des Landgasthofs gutgeheissen. Die Architekturleistung für die Umbau- und Sanierungsarbeiten wurde im offenen Verfahren nach SIA ausgeschrieben und auf Grund einer Leistungsofferte an das Büro Blaser Architekten AG, Basel, vergeben.

2. Marktanalyse

Die Gemeinde Riehen ist bekanntlich mit Blick auf ihre über 20'000 Einwohnerinnen und Einwohner und als Standort eines der meist besuchten Museen der Schweiz mit gastronomischen Angeboten recht bescheiden ausgestattet. Das Marktpotenzial wäre durchaus vorhanden. Der heutige Landgasthof kann dieses Potenzial trotz seiner zentralen, prominenten Lage nur sehr begrenzt nutzen: Gebäude und Ausstattung sind in die Jahre gekommen, Betriebskonzept und Ausstrahlung reichen nicht aus, um wirtschaftlich überleben zu können. Ohne bauliche Investitionen kann auch ein hervorragender Gastwirt auf die Dauer wirtschaftlich nicht überleben. Und es wird nicht möglich sein, diese Investitionen über den Pachtzins wieder vollumfänglich zu refinanzieren. Mit einem noch breiteren, attraktiven Angebot für die Bevölkerung einerseits und für die nach Riehen kommenden Tagesgäste andererseits soll der erneuerte Landgasthof wieder zu einem allseits beliebten und über das Dorf hinaus bekannten Gasthaus werden. Wie vom Einwohnerrat beschlossen, soll ein Gasthof für alle Schichten der Bevölkerung entstehen, in welchem gehobene Gastronomie, Essen à la carte, eine Gaststube mit Stammtisch angeboten werden aber auch Gäste - z.B. Vereine - willkommen sind, die nur Getränke konsumieren.

3. Ist-Zustand

Wie bereits in der Vorlage zum Projektierungskredit erwähnt, wurde der Landgasthof in den vergangenen 60 Jahren durch verschiedene Eingriffe und Ergänzungen an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst. Die bauliche Substanz ist in Bezug auf die Gebäudehülle (Fassade, Dach, Fenster) / Sanitäranlagen / Erscheinungsbild / Ausstattung Gastronomiebereich und Einrichtung sanierungsbedürftig. Die Brandschutzanforderungen werden nicht erfüllt und die Fluchtwege entsprechen nicht den gesetzlichen Vorschriften. Die Haustechnikanlagen und die Kücheneinrichtung sind am Ende der Nutzungsdauer angelangt und müssen ersetzt werden. Das 1. Obergeschoss mit den Hotelzimmern samt Fenstern wurde vor 11 Jahren renoviert.

4. Geplantes Bauprojekt

Damit ein Konzept entwickelt werden kann, welches einerseits den betriebswirtschaftlichen wie auch den architektonischen Aspekten gerecht wird, ist von Anfang an zusätzlich zum Architekten ein erfahrener Gastronomieberater in die Planung einbezogen worden.

4.1. Betriebskonzept

Der Landgasthof soll auch in Zukunft attraktiv genug sein, um einem/r professionellen Betreiber/in eine langfristige Ertragsbasis sicherzustellen. Dazu sind folgende Eckpunkte zu beachten:

- *Anzahl Sitzplätze und Raumangebot*

Der Betrieb muss ohne den heutigen Saal rentabel bewirtschaftet werden können. Dazu reicht das bestehende Sitzplatzangebot nicht aus. Entscheidend ist unter anderem die Kapazität für Bankette, die eine deutlich bessere Kostenstruktur aufweisen als das À-la-carte-Geschäft. Aufgrund der Marktentwicklung ist davon auszugehen, dass private Bankette und Geschäftsanlässe zwischen 10 und 80 Personen einen wesentlichen Anteil des zukünftigen Umsatzes ausmachen. Dieses Marktbedürfnis kann mit einem neuen Speiserestaurant samt dem optisch aufgewerteten unterteilbaren Sali kompetent bedient werden.

Die „alte“ Gaststube erfüllt auch in Zukunft ihre Rolle als Treffpunkt und Stammlokal mit einem einfachen und günstigen Angebot. Ein neues Speiselokal steht für ein etwas aufwändigeres Angebot in gepflegter Atmosphäre. Das geplante Raumkonzept ermöglicht, in allen Räumen je nach Bedarf auch geschlossene Anlässe (Bankette) durchzuführen. Dazu wird eine möglichst flexible Möblierung angestrebt. Im Sommer steht der Gaststube und dem neuen Speiselokal nach wie vor je eine der beiden bestehenden Terrassen zur Verfügung. Mit geeignetem Terrassenmobiliar kann die Anzahl der Aussenplätze trotz einer verkleinerten hinteren Terrasse leicht gesteigert und wesentlich attraktiver gestaltet werden. Für eine optimale Bewirtschaftung ist ein guter Wetterschutz im Aussenbereich von zentraler Bedeutung.

- *Produktion und Küche*

Der Produktionsbereich muss verkleinert werden, um effiziente Arbeitsabläufe zu ermöglichen. Mit modernen Geräten und Produktionsmethoden soll die Küche mit wenigen Mitarbeitenden voll funktionsfähig sein. Gleichzeitig müssen Tage mit Spitzenumsätzen bewältigt werden können. Dadurch kann die Einsatzplanung der Umsatzentwicklung flexibel angepasst werden, was für die Rentabilität des Betriebs von entscheidender Bedeutung ist. Mit einer kleinen Produktionsküche wird gleichzeitig sichergestellt, dass der grosse Saal für Anlässe weiterhin bedient werden kann. Die Lagerräume werden der kurzfristigen Lieferbereitschaft für die meisten benötigten Produkte angepasst. Die Umgestaltung der Küche bietet die Möglichkeit, die nötige Einrichtung für den Service fast vollständig hinter den Kulissen zu platzieren.

- *Empfang an der Rezeption in der Hotellobby*

Der Empfang ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Die heutige Empfangsecke für die Hotelgäste ist unbefriedigend und reicht für eine minimale Infrastruktur nicht aus. Mit der Neugestaltung des gesamten Eingangsbereichs und der besseren Ausnützung der heutigen Küche ist der Einbau einer eleganten neuen Rezeption möglich, die gleichzeitig den heute fehlenden administrativen Arbeitsplatz für Rezeption und Küchenchef bietet.

4.2. Architektonisches Konzept

Das Gebäudeensemble aus Haupt- und Querflügel wird technisch neu ausgerüstet, energetisch optimiert und nach Abbruch der Ende der 50er-Jahre angebauten Loggia um ein neues, höherwertiges Speiserestaurant erweitert.

Ein neuer Eingangsbereich schafft eine Verbesserung der Erschliessungs- und Fluchtwegssituation. Alle Räume im Erdgeschoss sind nach dem Umbau behindertengerecht, schwellen- und stufenlos, auf einer Ebene angeordnet.

Zur betrieblichen Optimierung wird die Küchenanlieferung ans Frühmesswegli inkl. neuen Warenlift verlegt. Ein besonderer Stellenwert erfährt die Küchenplanung. Diese wird ringförmig um ein zentrales Küchenelement angeordnet.

Direkt an den Landgasthof schliesst der grosse Gemeindesaal an, in dem vereinzelt grössere Veranstaltungen stattfinden. Das Saalgebäude war nicht Bestandteil der Planung. Eine Bewirtschaftung ist aber dank eines Küchenkonzepts mit einer Bankettküche zwischen Saal und neuer Hauptküche auch in Zukunft möglich.

- **Neubau Loggia für ca. 80 Personen (Speiserestaurant)**

Die neue Loggia dockt an den Küchenflügel an, ist aber im Dach von diesem durch ein Oberlichtband getrennt. Wand und Boden wurden in einheitlichen Farben und möglichst unbehandelten Materialien geplant. Die Formensprache ist adäquat zum Bestand.

- **Erschliessung**

Eine neu gestaltete, möglichst grosszügige Erschliessungszone mit vorgelagertem Windfang und einer daran anschliessenden vergrösserten Hotellobby verbindet die vordere mit der hinteren Terrasse. Über die neu gestaltete Erschliessungszone mit dem Einbau einer

neuen Treppe über UG - DG können alle wichtigen Bereiche wie neue Küche, Stube (Stammkundschaft mit Stammtisch), Säli (Bankette und Hotelfrühstück), neues Speiserautaurant für 80 Personen (Bankette, à la carte), Bürgerkeller (Untergeschoss) und Hotelbereich in den Obergeschossen erschlossen werden. Alle Gaststuben gruppieren sich im Erdgeschoss um die neue Küche.

- **Sanierung**

Die bestehende Stube, Säli, Bürgerkeller, Hotelräume und Terrassen werden je nach Zustand renoviert. Das vorgefundene Thema der aufeinander abgestimmten ornamentalen wie materiellen Gestaltungselemente von Boden, Wand und Decke (Vertäfelungen, Festeinbauten) wird aufgegriffen und mit Einrichtungselementen im Geiste der 50er-Jahre ergänzt.

4.3. Zonenrechtliche Randbedingungen

Das Gebäude befindet sich in der Schonzone. Bei der Sanierung und dem geplanten Anbau gilt nach dem BPG § 38, dass der nach aussen sichtbare historische und künstlerische Charakter der bestehenden Bebauung nicht beeinträchtigt werden darf; insbesondere sollen Baukubus und Massstäblichkeit gewahrt bleiben.

5. Bauliche Massnahmen

Untergeschoss

- *Raumstruktur*

Das Untergeschoss wird neu organisiert. Durch den Einbau eines internen Warenlifts wird eine direkte vertikale Erschliessung zur Küche geschaffen. Trockenlagerräume und der Kühlraum sowie die Haustechnikräume sind im UG angeordnet. Die vertikale Treppenerschliessung für die Gäste wird ersetzt, bestehende Wände und Decken neu gestrichen.

- *Toilettenanlagen*

Neue Sanitärzellen für Gäste, Personal und Invalidentoilette werden eingebaut.

- *Gasträume*

Der Bürgerkeller wird aufgefrischt. Zur akustischen Verbesserung des Kellers wird am Rabitzgewölbe ein wirksames Deckenelement eingebaut.

Erdgeschoss

- *Erschliessung*

Das Vordach des Eingangs wird durch einen Balkon über dem Zugang ersetzt. Dieses Element wurde bereits in der damaligen Planung 1951 zu Papier gebracht, aber nicht ausgeführt. Der behindertengerechte Zugang erfolgt über den Saalzugang am Kilchgässli und der neuen Terrasse des Landgasthofs.

Im Innern ist eine neue grosszügige Erschliessungszone mit einer Treppe über alle Geschosse vorgesehen. Sie verbindet alle Gaststuben und die Hotellobby mit der Rezeption und den beiden Terrassen.

- *Raumstruktur*

Das Erdgeschoss wird neu organisiert. Die Anlieferung zur Küche erfolgt durch den Einbau einer Hebebühne und eines internen durchgängigen Warenlifts, der eine direkte Verbindung zu den Lagerräumen ins UG schafft. Alle Lebensmittel bis auf die Getränke werden für den normalen Tagesablauf in Kühlräumen im EG gelagert. Die Küche wird redimensioniert, neu organisiert und den Bedürfnissen entsprechend konzipiert. Die bestehenden Gaststuben werden durch ein neues Speiserestaurant ergänzt und gruppieren sich um den Küchentrakt.

- *Küche*

Geplant ist eine ringförmige Anordnung um ein zentrales Kochelement mit klarer Trennung in die jeweils nötigen Hygienebereiche.

Die Anlieferung seitens Frühmessenwegli ermöglicht dank neuem Warenlift den direkten Zugang zu Kühl- und Tiefkühlräumen in Erdgeschoss und Keller. Einfache und logische Betriebsabläufe in klar definierten Bereichen ermöglichen optimale Hygiene ohne unnötige Kreuzungen.

Die kleine Bankettküche befindet sich zwischen bestehendem Saal und neuer Hauptküche. Dieser Bereich ist darauf ausgerichtet, den Extraanforderungen eines Saalbetriebs gerecht zu werden und deckt auch die Erfordernisse eines regelmässigen Bankettbetriebs ab. Die Organisation der Küche erlaubt ein effizientes Arbeiten für mehrere Köche und Küchenhilfen. Das Kochelement ist ausgelegt für normale Tagesküche mit kleiner Belegung wie auch für Fest-, Saal- oder Bankettbewirtschaftung mit grösserem Küchenpersonalaufwand.

- *Gasträume*

Die bestehende Gaststube und das Säli bleiben in ihrem Ausdruck erhalten. Die Oberflächen werden gereinigt und neu gestrichen. Das bestehende Buffet wird ersetzt, ebenso die Beleuchtung und die mobile Trennwand im Säli.

Der neue Gastraum wird für gehobene Gastronomie konzipiert. Grosse Glasschiebetüren ermöglichen im Sommer einen fließenden Übergang zur Terrasse. Der Gastraum ist in seiner Grösse und Lüftungsanlage für Bankette und für den À-la-carte-Betrieb ausgelegt.

- *Aussenräume*

Die Terrasse zur Baselstrasse bleibt erhalten. Die Terrasse zum Kilchgässli wird zugunsten des neuen Anbaus verkleinert. Dank der gross verglasten Schiebetüren kann in den warmen Jahreszeiten der Aussen- und Innenraum gesamthaft genutzt werden, da Terrasse und Innenraum schwellenfrei auf der gleichen Ebene liegen.

Der rollstuhlgängige Zugang erfolgt via Kilchgässli, Zugang Saalgebäude, Terrasse und Lobby.

1. Obergeschoss

- *Raumstruktur*

Das Obergeschoss bleibt bis auf den Einbau der neuen Erschliessungszone mit Treppe und Vorplatz zum Lift unverändert. Durch diese Massnahme wird ein Hotelzimmer aufgegeben.

Alle Hotelzimmer werden im Zuge des Pächterwechsels aufgefrischt, indem Wände und Decken neu gestrichen werden.

Dachgeschoss

- *Raumstruktur*

Das Dachgeschoss wird neu organisiert. Durch die neue Erschliessung bis ins DG wird die räumliche Situation in den Gangzonen stark verbessert. Treppe, Lift und Vorplatz sind analog zum 1. OG übersichtlich gestaltet. Neben zwei zusätzlichen Hotelzimmern werden das Betriebsbüro, die Garderoben und der Aufenthaltsraum für das Personal neu angeordnet.

- *Toiletten*

Neue Sanitärzellen für das Personal werden eingebaut.

- *Hotelzimmer*

Einbau zweier Doppelzimmer mit Nasszellen gemäss Standard 1. OG.

Haustechnik

Die Haustechnikanlagen der mittlerweile bald 60-jährigen Liegenschaft sind am Ende der Nutzungsdauer angelangt und müssen ersetzt werden. Die veraltete Infrastruktur wurde in verschiedenen Eingriffen und Ergänzungen im Laufe der Jahre immer wieder an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst. Mit dem anstehenden Umbau wird die gesamte Haustechnik modernisiert und in zwei kompakte Technikzentralen eingebaut.

- *Heizung*

Im Sinne einer Vorinvestition wird im Landgasthof eine neue Fernwärmestation eingebaut. Betrieben wird der Landgasthof vorerst aber noch mit der bestehenden Station im Saaltrakt. Mit dieser Investition wird erreicht, dass der Landgasthof autonom vom Saal betrieben werden kann. Das neue Speiserestaurant wird mit Bodenkonvektoren beheizt. Im Erdgeschoss werden punktuell neue Heizwände installiert.

- *Lüftungsanlage*

Die Küche und die Speiserestaurants erhalten jeweils einen separaten Lüftungsmonoblock mit einer hochwirksamen Wärmerückgewinnung (WRG). Der Volumenstrom der Lüftung wird erhöht, um eine bessere Luftqualität in den Speisesälen zu erhalten. Durch den Einsatz der WRG kann die notwendige Heizleistung in der Küche um ca. 22 kW und in den Speisesälen sogar um ca. 30 kW reduziert werden. Neben der Energieeinsparung wird die Behaglichkeit in den Räumen gesteigert.

- *Kälte*

Für alle Kälteverbraucher kommt eine gemeinsame zentrale Kältemaschine zum Einsatz. Die Abwärme wird einem WRG-Boiler zugeführt. Durch den Umbau wird nicht nur ein

energetischer Vorteil erreicht, es kommt auch ein zeitgemässes Kältemittel zum Einsatz, das sich nicht schädlich auf die Ozonschicht auswirkt.

- *Sanitär*

Für die Wasserversorgung der Küche wird eine zentrale Enthärtungsanlage vorgesehen. Es kommt eine neu errichtete Wärmeerzeugung mit Vorwärmer und Nachwärmer zum Einsatz. Die gesamte Sanitärverteilung wird im Untergeschoss neu erschlossen.

- *Elektroinstallationen*

Die Hauptverteilung sowie die gesamten Stark- und Schwachstrominstallationen inklusive Beleuchtung werden bis auf das 1. Obergeschoss (Hotelzimmer) ersetzt. Die Beleuchtungen in den nicht allgemein zugänglichen Bereichen im Untergeschoss werden über Bewegungsmelder und die Aussenbeleuchtung über Dämmerungsschalter und Zeitschaltuhr gesteuert.

6. Energetische Massnahmen

Der Landgasthof steht in der Schonzone und das Erscheinungsbild soll erhalten bleiben. Die bestehende Aussenwand des Landgasthofs besteht aus einer 38 cm starken Backsteinwand und weist einen Wärmedurchgangskoeffizienten (U-Wert) von ca. 1.0 W/m²K auf. Um die Fassade energetisch zu optimieren, wird der bestehende Aussenputz mit einem Wärmedämmputz (ca. 2-3 cm, je nach bestehender Stärke) ersetzt.

Mit dieser Massnahme wird die Wärmedämmwirkung der Fassade nachhaltig verbessert und wirkt sich positiv auf den Energieverbrauch aus. Gleichzeitig wird mit der Anhebung der raumseitigen Oberflächentemperaturen die thermische Behaglichkeit verbessert.

Da das Gebäude in der Schonzone liegt, ergab eine sorgfältige Kosten-/Nutzen-Analyse, dass eine zusätzliche Aussendämmung finanziell und energetisch nicht sinnvoll scheint.

Im Weiteren wird Energie durch folgende Massnahmen eingespart:

- Hochwertige Sanierung des gesamten Dachs.
- Erneuerung und energetische Verbesserung der bestehenden Fenster.
- Erneuerung und Verbesserungen der bestehenden haustechnischen Anlagen. Die Verteilung der Fernwärme und die effizientere Lüftung mit Wärmerückgewinnung steigern die energetische Effizienz des Gebäudes.

7. Kostenvoranschlag (+/- 10%)

Die Architekten haben für die beschriebenen Massnahmen folgenden Kostenrahmen geschätzt:

Kostenvoranschlag +/-10%, inkl. Mwst.			CHF
1	Vorbereitungsarbeiten		268'300
10	Bestandesaufnahmen	31'500	
11	Räumungen, Terrainvorbereitungen	98'800	
13	Gemeinsame Baustelleneinrichtung	77'500	
15	Anpassung an bestehende Leitungen	60'500	
2	Gebäude		5'147'600
20	Baugruben	43'000	
21	Rohbau 1	465'600	
22	Rohbau 2	770'000	
23	Elektroanlagen	230'000	
24	HLKK-Anlagen	710'000	
25	Sanitäranlagen	699'000	
26	Transportanlagen	130'000	
27	Ausbau 1	649'000	
28	Ausbau 2	612'500	
29	Honorare	838'500	
4	Umgebung		190'000
42	Gartenanlagen	190'000	
5	Baunebenkosten		136'500
51	Bewilligungen, Gebühren	70'000	
52	Muster, Modelle, Vervielfältigungen, Dokumentation	35'000	
53	Versicherungen	10'000	
56	Übrige Baunebenkosten	21'500	
9	Ausstattung		227'600
90	Möbel + Ausstattung	227'600	
Total Anlagekosten			5'970'000

Aufschlüsselung der Kosten inkl. Honorar + Nebenkosten

Massnahmen	Kosten CHF
Dachsanierung + Wärmedämmung	644'600
Haustechnik erneuern	1'540'600
Küche inkl. Kühlräume und Ausbauarbeiten	1'014'000
Ausstattung	294'100
Instandstellung Landgasthof + Neubau inkl. Hotelzimmer	2'476'700

In der Kostenschätzung nicht enthalten sind:

- Altlastenuntersuchung
- Altlastenabbruch/Entsorgung
- Büroeinrichtungen
- Bewegliches Kleininventar, Kassensysteme etc.
- Möblierung / Officeausstattung Bürgerkeller
- Mögliche Kostenreduktion durch Subventionen für energetische Sanierungen vom Amt für Umwelt und Energie (wird im Baubewilligungsverfahren geklärt)

8. Finanzierung

Die Bewertung des Restaurants Landgasthof inkl. Saal setzt sich per 31.12.2009 wie folgt zusammen:

Anlagewert	CHF	5'172'760.00
Neubewertungsreserve	CHF	1'163'760.00
Instandsetzungsrückstellung	CHF	3'185'317.65

Da anzunehmen ist, dass der Saal vorerst bestehen bleibt, muss für kleinere Sanierungen eine Instandsetzungsrückstellung in der Höhe von CHF 500'000 zurückgelegt werden. Aus diesem Grunde kann nicht die gesamte Instandsetzungsrückstellung für die Sanierung des Restaurants verwendet werden.

Unter Berücksichtigung der Neuinvestition von rund CHF 6'000'000 ergibt sich für das Restaurant Landgasthof inkl. Saal ein Bilanzwert nach der Sanierung in der Grössenordnung von CHF 7'300'000.

Anlagewert	CHF	5'172'760.00
abzgl. Neubewertungsreserve	CHF	- 1'163'760.00
Zwischensumme 1	CHF	4'009'000.00
Neuinvestition	CHF	+ 6'000'000.00
Zwischensumme 2	CHF	10'009'000.00
abzgl. Instandsetzungsrückstellung	CHF	- 2'685'317.65
Bilanzwert	CHF	7'323'682.35

Das Restaurant Landgasthof und der Landgasthof-Saal sind dem Finanzvermögen zugeordnet und werden anhand ihres Ertragswerts bewertet.

Eine offene Frage ist die zukünftige Höhe des jährlichen Pachtzinses, der nach der Sanierung verlangt werden kann. Der heutige Pachtzins beträgt CHF 260'000 und stellt für den jetzigen Pächter eine grosse Belastung dar. Nach den Sanierungsarbeiten am Restaurant und der neuen vergrösserten Loggia kann die wirtschaftliche Situation verbessert werden, was einen zukünftig höheren Pachtzins rechtfertigt. Nachteilig wirkt sich der Betrieb und Unterhalt des Saals aus, gemäss Aussage des Gastroberaters kann dieser nicht wirtschaftlich betrieben werden. Für die Gemeinde ist es jedoch die günstigste und beste Option, den Betrieb des Saals wiederum dem künftigen Pächter zu übertragen. Unter Berücksichtigung der genannten Ausgangslage kann einem potenziellen Pächter ein wirtschaftlich tragbarer Pachtzins von CHF 300'000 pro Jahr in Rechnung gestellt werden. Unter Annahme eines Kapitalisierungssatzes von 7% (Zins 3,0%, Abschreibung 3,5%, Unterhaltskosten 0,5%) ergibt sich für den renovierten Landgasthof inkl. Saal ein Ertragswert von rund CHF 4'300'000.

Die Differenz zwischen Bilanzwert und Ertragswert nach Sanierung liegt bei rund CHF 3'000'000. Diese Ertragswertlücke verdeutlicht, dass es nicht möglich sein wird, die Investitionen über den Pachtzins vollumfänglich zu refinanzieren. Die entstehende Ertragswertlücke muss einmalig abgeschrieben und der Rechnung belastet werden.

9. Termine

Es ist vorgesehen, mit der Ausführungsplanung und den Submissionen nach der Baubewilligung im August 2010 zu beginnen. Baubeginn ist im Februar 2011, das Bauende ist im Oktober 2011 zu erwarten.

10. Antrag

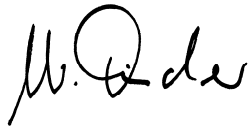
Der Gemeinderat beantragt dem Einwohnerrat

1. einen Investitionskredit für die Sanierung des Landgasthofs in der Höhe von CHF 5'970'000 zu Lasten des Produkts Liegenschaften.
2. von den Folgekosten zu Lasten der Neutralen Kosten und Erlöse Kenntnis zu nehmen.

Riehen, 30. März 2010

Gemeinderat Riehen

Der Präsident:



Willi Fischer

Der Gemeindeverwalter-Stellvertreter:



Urs Denzler

Beilagen: Pläne Bauprojekt; Grundrisse, Schnitte, Ansichten
Detaillierter Kostenvoranschlag +/-10%, inkl. MwSt.
Visualisierung

Beschluss des Einwohnerrats betreffend einen Investitionskredit für die Sanierung des Landgasthofs (Restaurant und Hotel)

„Der Einwohnerrat bewilligt auf Antrag des Gemeinderats [und der zuständigen Kommission] für die Sanierung des Landgasthofs einen Investitionskredit von CHF 5'970'000.

Dieser Beschluss wird publiziert; er unterliegt dem Referendum.“

Riehen,

Im Namen des Einwohnerrats

Der Präsident:

Der Sekretär:

Thomas Meyer

Andreas Schuppli



Blaser Architekten AG | Austrasse 24 | CH-4051 Basel | T +41 61 278 95 55 | F +41 61 278 95 50
mail@blaserarchitekten.ch | www.blaserarchitekten.ch

0922 SANIERUNG UND ERWEITERUNG LANDGASTHOF RIEHEN
BASELSTRASSE 38, RIEHEN
BAUPROJEKT 08. MÄRZ 2010



1. VISUALISIERUNGEN



2. KOSTENVORANSCHLAG +/- 10 %

	Beschrieb		Position	U-Titel	H-Titel
1	Vorbereitungsarbeiten	4.49%			268'300.00
10	Bestandesaufnahmen, Baugrunduntersuch	0.53%		31'500.00	
10	Bestandesaufnahmen, Baugrunduntersuch	0.53%	31'500.00		
101.1	Sondierungen / Fassade		2'000.00		
101.2	Rissprotokoll		4'000.00		
102	Baugrunduntersuchungen		4'000.00		
109	Asbestgutachten		10'000.00		
103	Feuchtigkeitsprüfung Kellerwände		8'000.00		
109	Vermessung		3'500.00		
11	Räumungen, Terrainvorbereitungen	1.65%		98'800.00	
11	Räumungen, Terrainvorbereitungen	1.65%	98'800.00		
112.1	Abbruch Terrassenbelag und Mauerbord Rampe		6'000.00		
112.2	Abbruch Loggia		16'000.00		
112.3	Abbruch bestehender Fenster und Türen		20'000.00		
112.4	Freilegen Dach innen inkl. Abdeckarbeiten		7'500.00		
112.5	Abbruch/ Demontagen Stube 82m2 mit untlgbd		5'000.00		
112.6	Abbruch/ Demontagen Säli 86m2 Tür u Fenster		4'000.00		
112.7	Abbruch/ Demont. Küche 205 u. Lagerräume 172		10'000.00		
112.15	Abbruch Wand OG		2'000.00		
112.14	Abbruch Keller Auffrischen 40 m2		1'000.00		
112.13	Abbruch Keller WC 38 inkl. Leitungen		2'500.00		
112.11	Abbruch Waren-Lift		1'800.00		
112.12	Abbruch Eingang Windfang 48, Treppe Rezeption		8'000.00		
123.0	Sicherungsmassn. Bestandswände aussen		5'000.00		
123.3	Erdarbeiten Hebebühne		10'000.00		

13	Gemeinsame Baustelleneinrichtung	1.30%	77'500.00	
13	Gemeinsame Baustelleneinrichtung	1.30%	77'500.00	
131	Abschränkungen vorne und hinten		5'000.00	
137	Prov. Abschlüsse + Abdeckungen		15'000.00	
138	Bauabfälle Altlasten Asbest, PCB		7'500.00	
135	Provisorische Installationen Wasser und Strom		5'000.00	
138	Bauabfälle Unvorhergesehene Altlasten		40'000.00	
132	Zufahrten, Plätze - Poller weg etc		5'000.00	
15	Anpassungen an bestehende Leitungen	1.01%	60'500.00	
15	Anpassungen an bestehende Leitungen	1.01%	60'500.00	
153	Elektroleitungen		20'500.00	
154	Leitungen Anschluss an Fernwärme (HLS)		10'000.00	
155	Kanalisationsgutachten und Inlining		30'000.00	
2	Gebäude	86.22%	5'147'600.00	
20	Baugrube	0.72%	43'000.00	
20	Baugrube	0.72%	43'000.00	
201	Baustelleneinrichtung (WC, Container)		13'000.00	
201.1	Erdarbeiten (Fundamente Neubau, Sicherungen)		30'000.00	

21	Rohbau 1	7.80%	465'600.00
----	----------	-------	------------

21	Rohbau 1	7.80%	465'600.00
211	Kran/Montagekran 2 Monate		20'000.00
211.0	Baustelleneinrichtung Gerüste		6'000.00
211	Baumeisterarbeiten, allgemein		177'500.00
211.5	Baumeisterarbeiten (BI)		116'700.00
211.6	Maurerarbeiten offen innen 100m2		10'000.00
213	Montagebau in Stahl, Restaurant (BI)		60'400.00
216	Natur- und Kunststeinarbeiten		75'000.00

22	Rohbau 2	12.90%	770'000.00
----	----------	--------	------------

22	Rohbau 2	12.90%	770'000.00
221	Fassadenplan Ganzglasfassade 50 m2		80'000.00
221	3 Aussentüren		12'500.00
221	43 Fenster Gesamt 150 m2 inkl. Keller		90'000.00
222	Spenglerarbeiten		15'000.00
222	Spenglerarbeiten Dämmung neu Altbauten 750		330'000.00
224.1	Plastische und elastische Dichtungsbeläge		20'000.00
225	Spez.Dichtungen und Dämmungen, g Erdreich		20'000.00
225.1	Fugendichtungen		10'000.00
225	Spezielle Dichtungen und Dämmungen		10'000.00
225.4	Brandschutzverkleidungen und dgl. Durchdring.		75'000.00
226	Fassadenputze Bestand Abbr neu - 630 Best a 60		42'500.00
228	Äussere Abschlüsse, Sonnenschutz		25'000.00
222	Spenglerarbeiten Oblicht 35m2		40'000.00

23	Elektroanlagen	3.85%	230'000.00
23	Elektroanlagen	3.85%	230'000.00
230	FP Elektro	Elektroanlagen EG komplett neu 450 m2	125'000.00
230	FP Elektro	Elektroanlagen OG und UG	35'000.00
233	FP Elektro	Innenleuchten	35'000.00
233	FP Elektro	Aussenleuchten Terrassen	35'000.00
24	HLKK - Anlagen	11.89%	710'000.00
24	HLKK - Anlagen	11.89%	710'000.00
	FP HLKKS		
241		Zulieferung Energieträger	20'000.00
241.1		Wärmeerzeugung	110'000.00
243		Wärmeverteilung, Gruppe Lufterhitzer	30'000.00
243		Wärmeverteilung, Gruppe BWW Ladung	8'000.00
243		Wärmeverteilung, Gruppe Heizkörper	60'000.00
243.4		Wärmemessung	3'000.00
243.5		Allgemein	30'000.00
244		Lüftungsanlagen, Küche	180'000.00
244		Lüftungsanlagen, Restaurant	140'000.00
244		Lüftungsanlagen, Nasszellen	5'000.00
244		Lüftungsanlagen, Liftschacht	4'000.00
346		Kälteanlagen, Gewerbliche Kälte	120'000.00
25	Sanitäranlagen	11.71%	699'000.00
25	Sanitäranlagen	11.71%	699'000.00
258		Kücheneinrichtungen	479'000.00
251		Lieferung, Montage Sanitärapparate	30'000.00
252		Lieferung, Montage spezielle Sanitärapparate	15'000.00
253		Ver- und Entsorgungsapparate	15'000.00
254		Sanitärleitungen	115'000.00
255		Dämmungen	15'000.00
259		Übriges	30'000.00

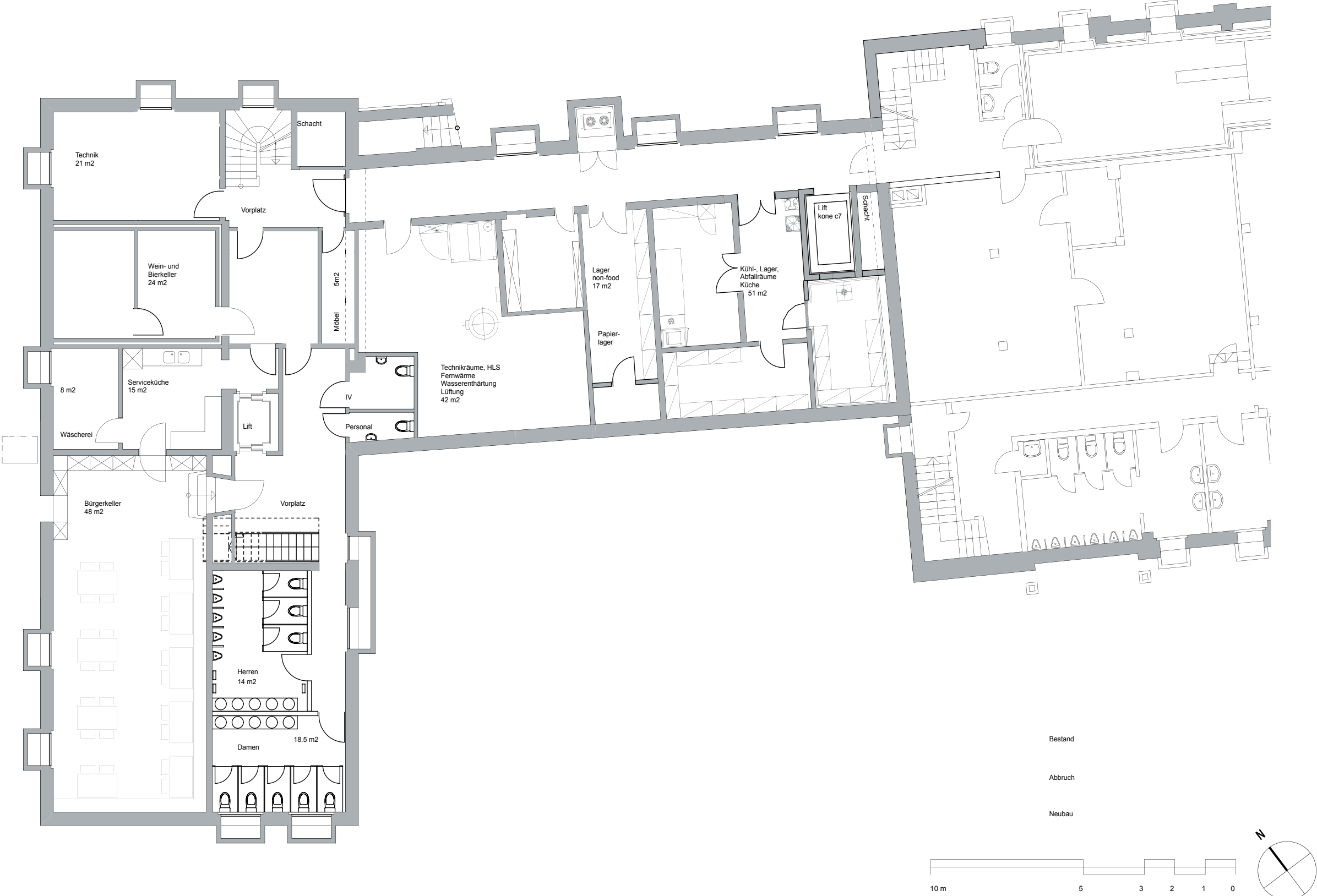
26	Transportanlagen	2.18%	130'000.00
26	Transportanlagen	2.18%	130'000.00
261	neuer Warenlift mit Hebebühne		130'000.00
27	Ausbau 1	10.87%	649'000.00
27	Ausbau 1	10.87%	649'000.00
271	Gipserarbeiten (Wände, Decken, Leib.) WCs		80'000.00
271	Gipserarbeiten Küche 190m2		45'000.00
273			
273	Schreinerarbeiten Auffrischen Tafeln 360 SäSt,		25'000.00
273.0	Innentüren aus Holz, Stück 15, inkl. Keller		17'500.00
273.0	Innentüren Schiebetüren, L 3-4m Stück 4		17'500.00
	Aussentüren aus Holz, Stück 7		10'000.00
	Metallbauarbeiten Handläufe, Fahrradst.,		30'000.00
273.0			
273			
274	Spezialverglasungen (innere) 25 m2		20'000.00
275	Schliessanlagen		20'000.00
273	Schreinerarbeiten		
273.5	Parkett Restaurant		20'000.00
273.5	Wand Restaurant		58'000.00
273.5	Garderobe, Schiebetüren		27'000.00
273.5	Rezeption		70'000.00
273.5	Treppe		95'000.00
273.5	Theke		85'000.00
273.5	Faltwand		15'000.00
273.5	Nasszellen		14'000.00

28	Ausbau 2	10.26%	612'500.00
28	Ausbau 2	10.26%	612'500.00
281.0	Untertl.bd. teilweise ausbessern, Holz neu - 85		55'000.00
281.1	Boden schleifen und versiegeln - 86		30'000.00
281.2	Eingang, Loggia, Rez, Res. neu Holz - 205		40'000.00
281.6	Küche Plättli 190 m2		30'000.00
282	Wandbeläge, Wandverkleidungen auffrischen		25'000.00
282.4	Wandbeläge Plattenarbeiten 50m2 Kü		10'000.00
282.4	Zuschlag WC UG Plättli - 120m2 60 CHF mehr		15'000.00
283.1	Deckenverkl. Eingang (Säli) 200m2		30'000.00
285.1	Innere Malerarbeiten 271 SäSt 200 Kü 745 UG		60'000.00
286	Bauaustrocknung		7'500.00
287	Baureinigung		20'000.00
285.1	Malerarbeiten Hotelzimmer		25'000.00
283	Deckenverkleidungen Küche 100m2		25'000.00
289	Reserven für Unvorhergesehenes 5% BKP 1+2		240'000.00
29	Honorare	14.05%	838'500.00
29	Honorare	14.05%	838'500.00
	Bauherrenbez. Nebenkosten		
291	ArchitektArchitekt 469' + 12' VP 2 Var		481'000.00
292	Bauingenieur		27'000.00
293	Elektroingenieur		22'000.00
294	Heizung Lüftung Klimaplaner		190'000.00
295	Sanitäringenieur		20'000.00
296	Spezialisten (Brandschutz)		10'000.00
296	Spezialisten (Umwelt- Schadstoffe)		10'000.00
296	Spezialisten (Bauphysik)		13'500.00
296	Spezialisten (Fassade)		10'000.00
296	Spezialisten Küchenplaner		30'000.00
296	SpezialistenGastronomieberater		15'000.00
299	Übriges, Reserve Sonstige Planer		10'000.00

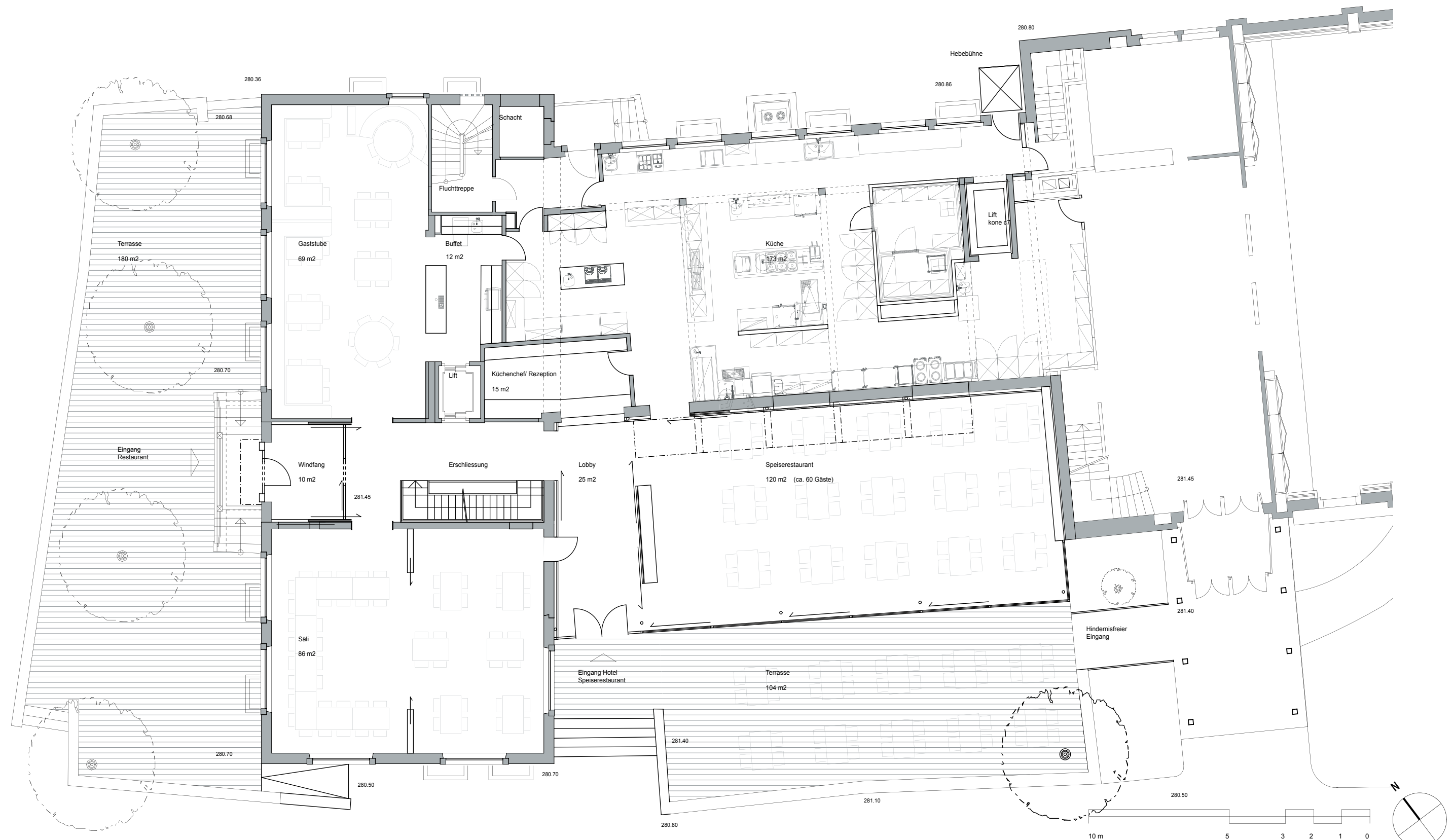
4	Umgebung	3.18%	190'000.00
42	Gartenanlagen	3.18%	190'000.00
42	Gartenanlagen	3.18%	190'000.00
421	Terrasse Süd		50'000.00
421	Terrasse Ost Belag neu 105m2, Erdarb.,		60'000.00
423	Terrasse Ost Regenschutz		60'000.00
423	Terrasse Ost Baumschutz		20'000.00
5	Baunebenkosten	2.29%	136'500.00
51	Bewilligungen, Gebühren	1.17%	70'000.00
51	Bewilligungen, Gebühren	1.17%	70'000.00
511	Bewilligung, Baugespann (Gebäude)		40'000.00
512	Anschlussgebühren evtl. Elektro neu		30'000.00
52	Muster, Modelle, Vervielfältigungen,	0.59%	35'000.00
52	Muster, Modelle, Vervielfältigungen,	0.59%	35'000.00
521	Muster, Materialprüfungen		15'000.00
524	Vervielfältigungen, Plankopien		20'000.00
53	Versicherungen	0.17%	10'000.00
53	Versicherungen	0.17%	10'000.00
531	Bauzeitversicherung		10'000.00

	Beschrieb		Position	U-Titel	H-Titel
56	Übrige Baunebenkosten	0.36%		21'500.00	
56	Übrige Baunebenkosten	0.36%	21'500.00		
561	Bewachung durch Dritte		2'000.00		
566	Aufrichte, Einweihung		12'000.00		
568	Baureklame		7'500.00		
9	Ausstattung	3.81%			227'600.00
91	Möbel + Ausstattung	3.81%		227'600.00	
91	Möbel + Ausstattung	3.81%	227'600.00		
	Annahmen				
911	Terrasse Süd		35'000.00		
912	Terrasse West		27'600.00		
913	Restaurant		120'000.00		
914	Gaststube		25'000.00		
915	Diverses / Säli		20'000.00		
	KV Total inkl. MWSt	100.00%			5'970'000.00

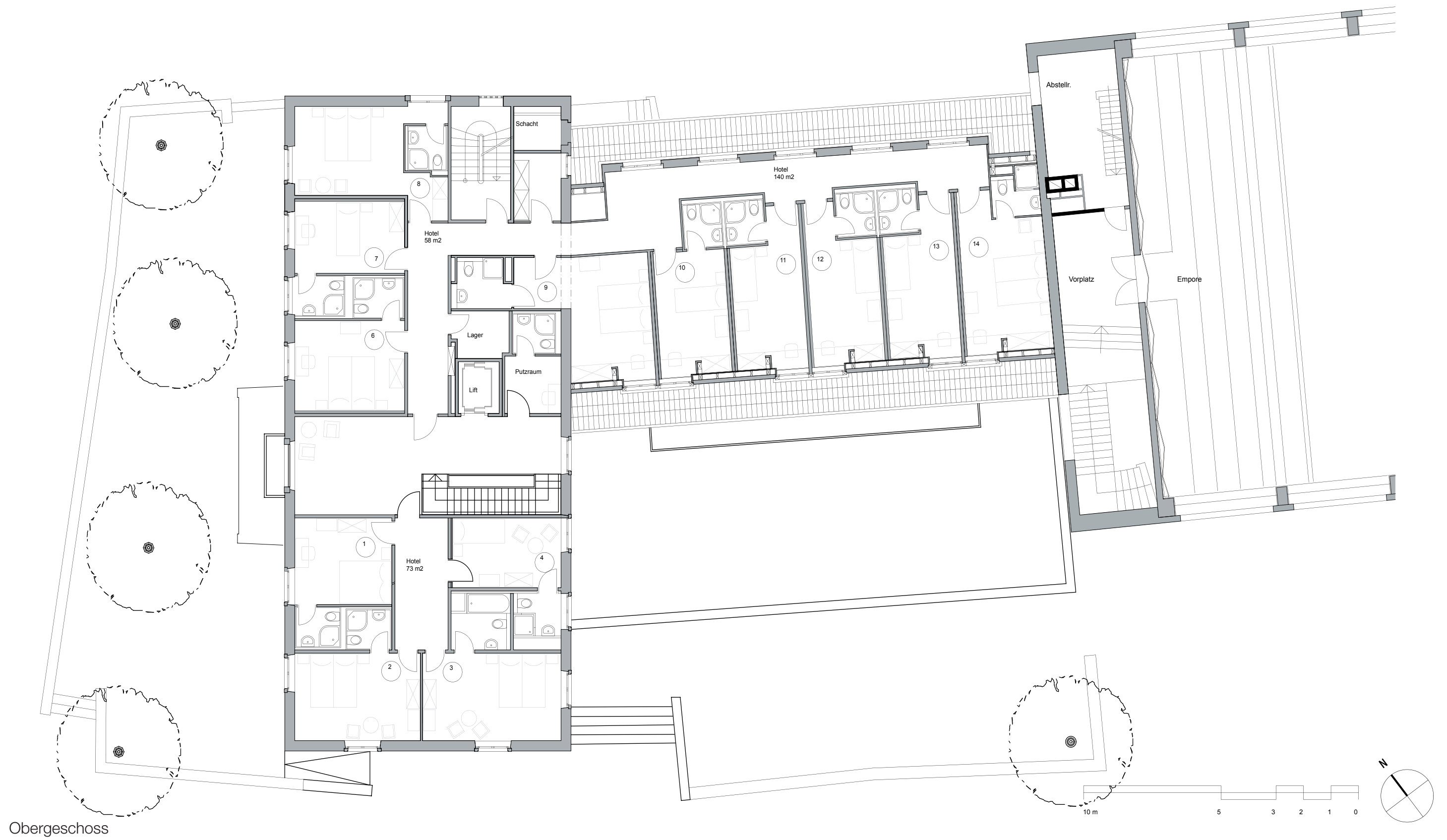
2. PLÄNE BAUPROJEKT, GRUNDRISSSE, SCHNITTE UND ANSICHTEN

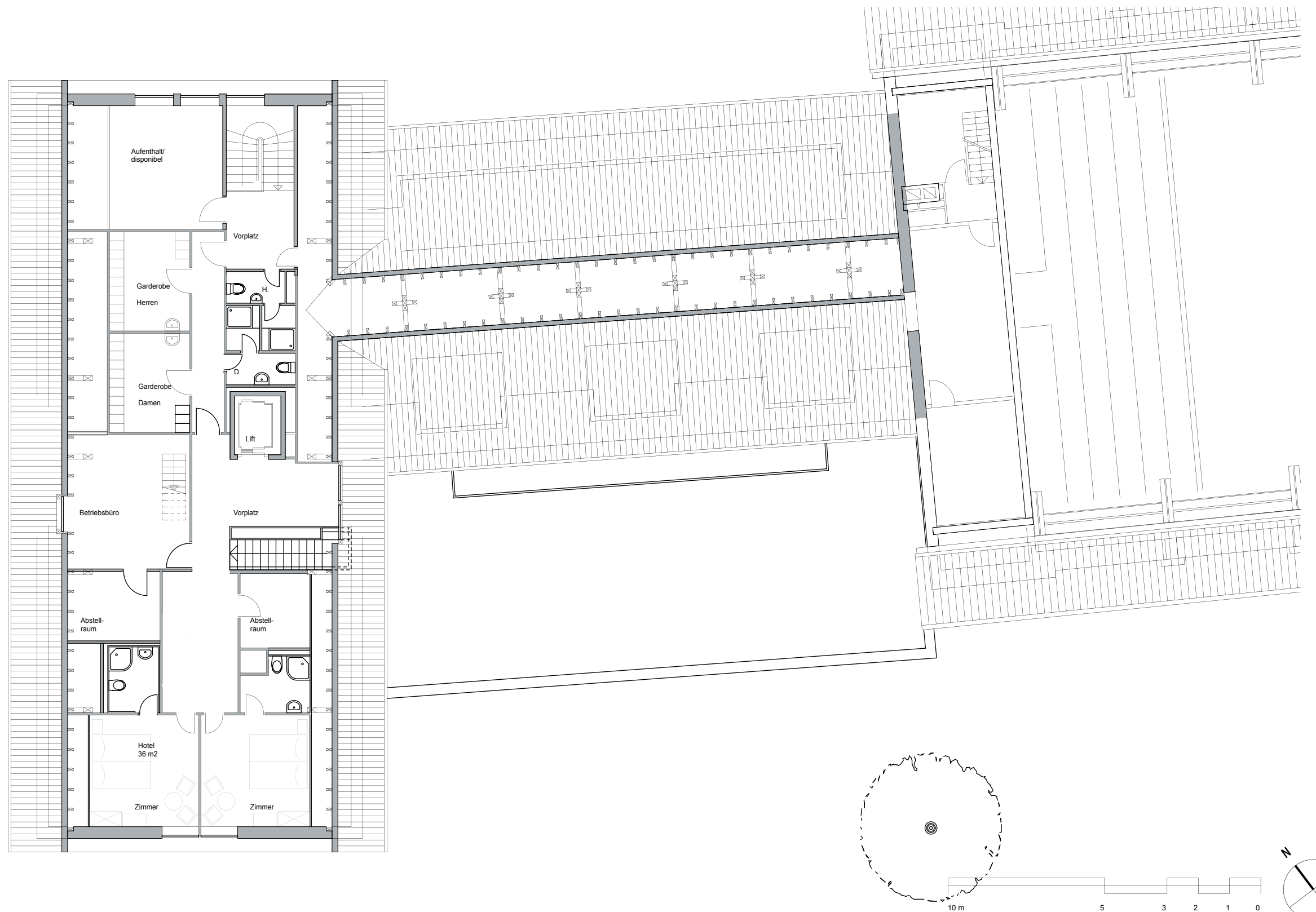


Untergeschoss

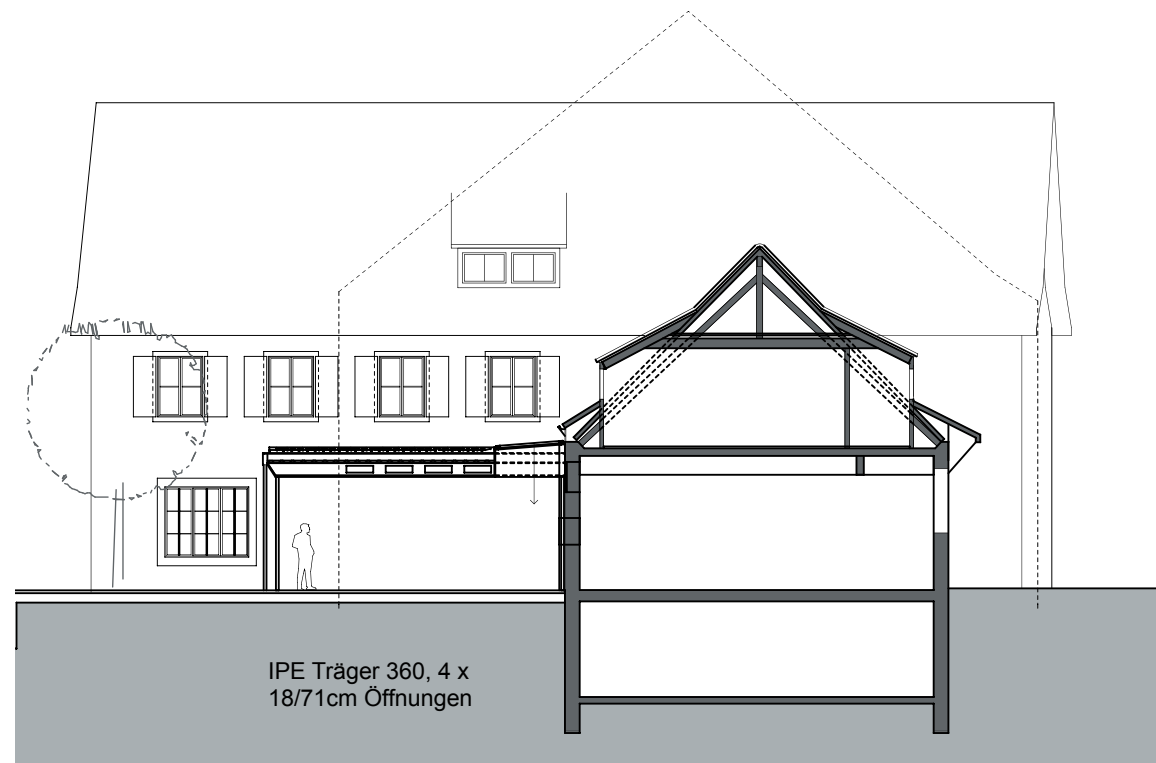


Erdgeschoss





Dachgeschoss



Schnitt



Schnitt



Ansicht



Ansicht