



Milchbuck  
Baugenossenschaft



## Mietdokumentation

Voraussichtlich ab März 2027 (resp. nach effektivem Bauplan)

Restaurant grillwerk  
Poststrasse 4  
8903 Birmensdorf



## Inhaltsverzeichnis

1. Makrolage.....	3
2. Mikrolage.....	4
3. Eigentümerin.....	5
4. Konzeptidee.....	5
5. Kundschaft.....	6
6. Öffnungszeiten   Betriebsferien.....	6
7. Ort.....	6
8. Raumbeschrieb.....	7
9. Interne Verbindungswege.....	7
10. Zustand der Räumlichkeiten.....	7
11. Anlieferung.....	7
12. Investitionen.....	8
13. Berechnung des wirtschaftlich tragbaren Mietzinses.....	8
14. Vertragskonditionen.....	9
15. Anforderungsprofil.....	10
16. Auswahlkriterien.....	11
17. Vorgehen bei Interesse   Einsenden folgender Bewerbungsunterlagen.....	12
18. Kontaktadresse.....	12
19. Bewerbungsfrist.....	12
20. Rechtliches.....	13
21. Objektfotos & Pläne.....	14



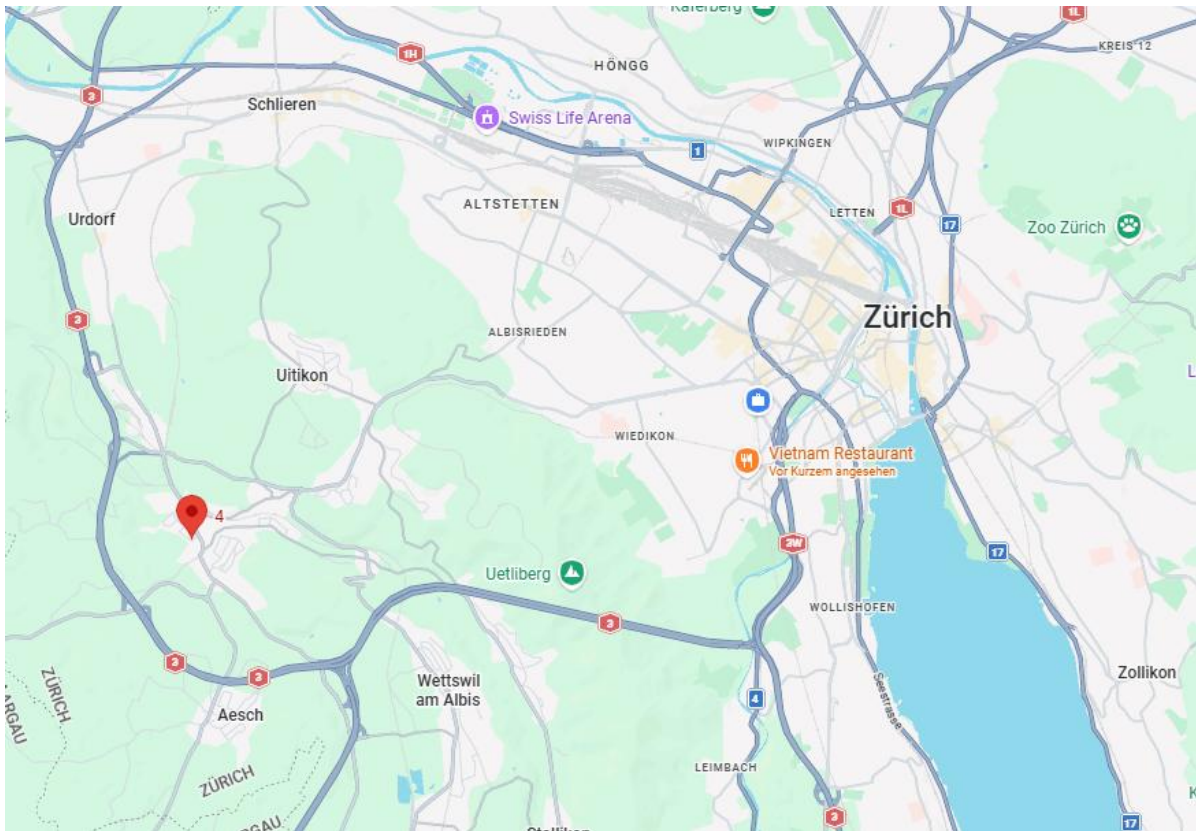
## 1. Makrolage

Die Makrolage von Birmensdorf im Kanton Zürich kann insgesamt als sehr gut beurteilt werden. Die Gemeinde liegt im Bezirk Dietikon und ist Teil der Agglomeration der nahegelegenen Wirtschaftsmetropole Zürich. Durch diese unmittelbare Nähe zur Stadt – das Zentrum ist in rund 15 Minuten erreichbar – profitiert Birmensdorf stark von der wirtschaftlichen Dynamik und den zahlreichen Arbeitsplätzen der Region. Gleichzeitig bietet die Lage im Reppischtal am Fuss des Uetlibergs eine naturnahe Umgebung mit hoher Wohnqualität, was die Gemeinde besonders für Pendler und Familien attraktiv macht.

Auch verkehrstechnisch ist die Makrolage sehr günstig. Birmensdorf ist gut an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden, insbesondere über die S-Bahn-Linie Richtung Zürich und Zug, und verfügt zudem über eine gute Erschliessung durch das Strassennetz, unter anderem durch die Nähe zur Autobahn A4. Diese Kombination ermöglicht eine schnelle und unkomplizierte Erreichbarkeit der umliegenden Zentren und erhöht die Standortattraktivität zusätzlich.

Wirtschaftlich ist Birmensdorf eng mit dem Grossraum Zürich verflochten. Während es vor Ort ein gewisses Mass an Gewerbe gibt, handelt es sich primär um eine Pendlergemeinde. Die Nähe zu einem der stärksten Wirtschaftsräume der Schweiz sorgt jedoch für Stabilität und eine konstant hohe Nachfrage nach Wohnraum. Dies spiegelt sich auch im Immobilienmarkt wider, der in den letzten Jahren eine positive Entwicklung mit steigenden Preisen verzeichnet hat.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Makrolage von Birmensdorf durch die Kombination aus Stadtnähe, guter Verkehrsanbindung, wirtschaftlicher Stärke und hoher Lebensqualität überzeugt. Kleinere Nachteile wie erhöhtes Verkehrsaufkommen durch Pendler werden durch die zahlreichen Standortvorteile deutlich übertroffen.



Quelle 1 - [www.google.ch/maps](http://www.google.ch/maps)

## 2. Mikrolage

Die Mikrolage eines Restaurants an der Poststrasse in Birmensdorf ist insgesamt als gut bis sehr gut einzustufen. Die Poststrasse gehört zu den zentralen Achsen des Dorfes und liegt in unmittelbarer Nähe zum Ortskern, wo sich verschiedene Dienstleistungen, Geschäfte und Gastronomiebetriebe konzentrieren. Dadurch ergibt sich eine solide Passantenfrequenz, die sowohl aus lokaler Laufkundschaft als auch aus Pendlern besteht. Insbesondere die Nähe zum Bahnhof Birmensdorf stellt einen wichtigen Standortvorteil dar, da hier täglich viele Personen verkehren, die potenziell als Gäste infrage kommen.

Die Erreichbarkeit ist ebenfalls positiv zu bewerten. Der Standort ist sowohl zu Fuss als auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut zugänglich und zudem über das lokale Strassennetz leicht erreichbar. Direkt vor dem Restaurant befinden sich 8 Parkplätze die den Gästen des Restaurants zur Nutzung zur Verfügung stehen.

Ein weiterer Vorteil dieser Mikrolage ist die Einbettung in ein gemischtes Umfeld aus Wohnen, Gewerbe und Dienstleistungen. Dadurch entsteht eine kontinuierliche Grundnachfrage durch Anwohner, Berufstätige und Besucher. Restaurants in unmittelbarer Nähe profitieren bereits von dieser Struktur und zeigen, dass der Standort grundsätzlich gastronomietauglich ist.

Nachteilig kann sich höchstens die begrenzte Grösse des Ortskerns auswirken, da die Laufkundschaft, im Vergleich zu städtischen Lagen, geringer ist. Zudem besteht eine gewisse Konkurrenz durch andere etablierte Restaurants im Dorf. Insgesamt überwiegen jedoch die positiven Faktoren deutlich.



Quelle 2 - [www.google.ch/maps](http://www.google.ch/maps)

### 3. Eigentümerin

Die Milchbuck Baugenossenschaft wurde im Jahre 1946 von Handwerkern gegründet, die sich damit – in schwierigen Zeiten – eine Erwerbsgrundlage schufen. Sie kauften Land und schon bald wurden darauf Wohnungen gebaut. Die erste grosse Siedlung war 1949 bezugsbereit.

Über die Jahrzehnte hat sich die Milchbuck Baugenossenschaft zu einer fortschrittlichen Organisation mit über tausend Wohnungen und einer Bilanzsumme von über 200 Millionen Franken entwickelt.

### 4. Konzeptidee

An der Poststrasse in Birmensdorf entsteht ein Ort, der mehr ist als nur ein Restaurant: Mitten in einer modernen Überbauung mit stilvollen Wohnungen und einem einzigartigen Gartenkonzept lädt das „grillwerk“, wie das zukünftige Restaurant benannt wird, zum Geniessen und Verweilen ein. Rund 90 Innenplätze und eine ebenso grosszügige Terrasse schaffen Raum für unvergessliche Momente.

Im Mittelpunkt steht der **Holzkohlegrill**, eingebettet in ein halboffenes Ambiente. Hier entstehen authentische Aromen und echte Genussmomente – für Fleischliebhaber ebenso wie für Vegetarier und Pescetarier. Das neue Restaurant „grillwerk“ soll zukünftig für Leidenschaft, Qualität und ein unverwechselbares Geschmackserlebnisse stehen.

## 5. Kundschaft

Der Gast des Restaurants ist eher lokal verbunden, aus der Gemeinde oder der Region, selten fremdsprachig und preissensibel. Er legt dennoch Wert auf Qualität, tolle Präsentation und freundlichen Service.

## 6. Öffnungszeiten | Betriebsferien

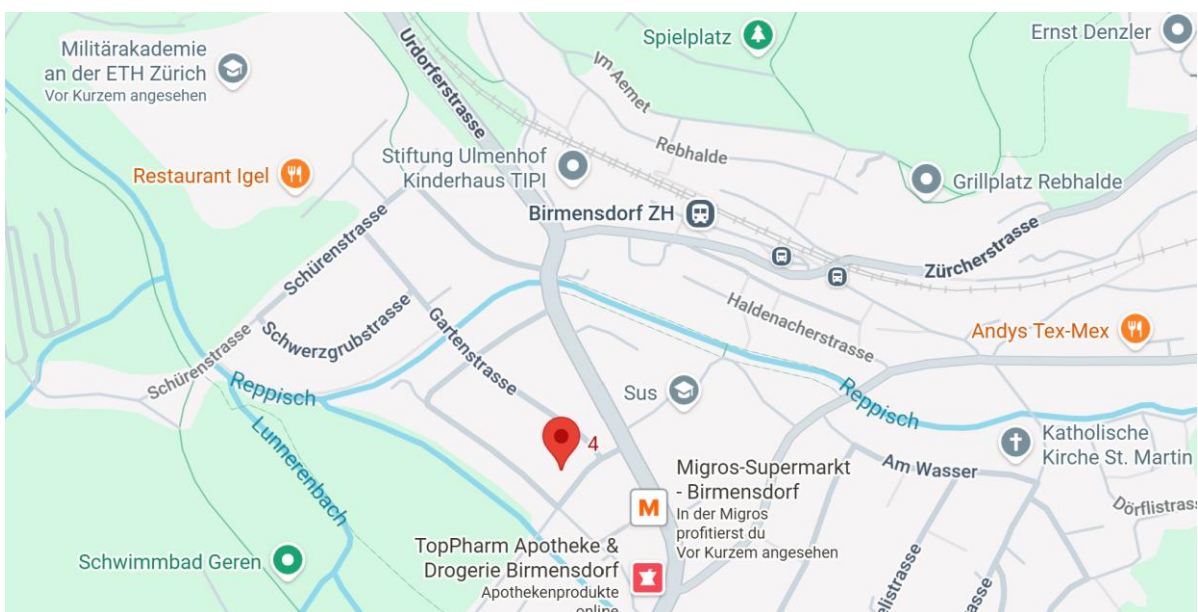
Der Pächterin werden bezüglich Öffnungszeiten keine detaillierten Vorgaben gemacht. Es werden lediglich Rahmenanforderungen gestellt, die wie folgt aussehen

- Der Betrieb muss an 5 Tagen pro Woche geöffnet haben
- Der Betrieb muss an 5 Abende pro Wochen geöffnet haben
- Der Betrieb soll nicht mehr als 3 Wochen Betriebsferien im Jahr aufweisen

Ausserhalb dieser Vorgaben ist es der Mieterin freigestellt, den Betrieb nach bestem Wissen und Gewissen zu führen – im Sinne der Wirtschaftlichkeit und des Erfolgs. Ferner gehen die wirtschaftlichen Risiken vollumfänglich zu Lasten der Mieterschaft.

## 7. Ort

Das neu erbaute Restaurant „grillwerk“ befindet sich im Zentrum von Birmensdorf – genau genommen an der Poststrasse – im Quartier Lettenmatt, etwas von der Hauptstrasse nach hinten versetzt und dennoch sehr zentral mit Parkplätzen direkt vor dem Haus. Das Restaurant ist nur 7 Gehminuten vom Bahnhof und 6 Gehminuten von der Militärkasernen Birmensdorf entfernt.



Quelle 3 - [www.google.ch/maps](http://www.google.ch/maps)



## 8. Raumbeschrieb

Erdgeschoss	Untergeschoss	Obergeschoss
<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Restaurant</li><li>&gt; Küche</li><li>&gt; Kühlzelle</li><li>&gt; Anlieferung (bis 3.5 t)</li><li>&gt; kleines Büro</li><li>&gt; Sanitäre Anlagen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Kühlzelle</li><li>&gt; Tiefkühlzelle</li><li>&gt; Trockenlager</li><li>&gt; Getränkelager</li><li>&gt; Entsorgungsraum</li><li>&gt; Bierzapfanlage</li><li>&gt; Reinigungslager</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Umkleidekabinen</li></ul>

## 9. Interne Verbindungswege

Die Verbindungswege können für eine gastronomische Nutzung als sehr gut und nah gelegen betrachtet werden. Ferner sind alle Arbeitswege stufenfrei und mit dem Fahrstuhl nutzbar – schwere Lasten müssen also zu keinem Zeitpunkt herumgetragen werden.

## 10. Zustand der Räumlichkeiten

Das Gebäude wird voraussichtlich im Januar 2027 fertig gestellt. Das Restaurant und seine Nebenräume – gemäss Ausbau-Raumbeschrieb bei Absatz 8 - werden vollumfänglich ausgebaut inkl. Möblierung aber exkl. Kleininventar, vermietet.

## 11. Anlieferung

Liefertransporter bis 3.5 Tonnen können direkt bis zur Anlieferung vor das Haus vorfahren. Bei Anlieferungen mit Fahrzeugen die mehr als 3.5 Tonnen wiegen, erfolgt die Zustellung via Strassenzugang.

## 12. Investitionen

Das Mietobjekt wird mit folgender Infrastruktur ausgebaut sein und der Mietpartei zur Verfügung gestellt

- > *Lagerräume (mit Gestellen)*
- > *Heizung*
- > *Sanitäre Anlage und Garderobe Mitarbeitende*
- > *Sanitäre Gästeanlage*
- > *Gastroküche - Innenausbau Küche sowie deren benötigten Geräte und Installationen*
  - o *inkl. Kühlanlagen*
  - o *inkl. Lüftung*
- > *Gastraum inkl. Möblierung*
- > *Terrasse inkl. Terrassenmöbeln*
- > *Kasse*
- > *Büro*

Für die Mieterin fallen folgende Investitionen an

- > *Wartungsverträge*
- > *Tabletop*
- > *Küchenkleininventar*

## 13. Berechnung des wirtschaftlich tragbaren Mietzinses

Es wird von rund 240 Betriebstagen pro Jahr für das Restaurant ausgegangen. Eine Wirt-  
wohnung ist in diesem Projekt nicht inkludiert. Um nachhaltig erfolgreich zu sein, sollte  
die Kostenstruktur (Waren- & Personalkosten) des Branchenspiegels GastroSuisse unter-  
schritten werden.



## Das Restaurant befindet sich in einer Wohnbausiedlung der Verpächterin

### 14. Vertragskonditionen

Mietvertrag	aktuelle Mietvertragsvorlage gemäss Grundlage des Vertrags GastroSuisse
Mietbeginn	Die Betriebsübergabe ist für voraussichtlich Februar 2027 vorgesehen - oder nach Vereinbarung
Mietvertragsdauer	Ausgeschrieben wird ein befristeter Mietvertrag von 5 Jahren mit einer Option auf Verlängerung
Kündigungsfrist	<p>Der Mietvertrag endet nach der Mietvertragsdauer automatisch, das heisst ohne schriftliche Kündigung</p> <p>Setzen die Parteien nach diesem Zeitpunkt das anfänglich befristete Mietverhältnis stillschweigend fort, so gilt es als unbefristet und kann unter Einhaltung der Kündigungsmodalitäten (inkl. Kündigungsfristen und -terminen) gekündigt werden</p> <p>Die Kündigungsfrist beträgt 6 Monate</p>
Mietzins	Der Mietzins für die Gastronomie inkl. Nebenräumen beträgt pro Monat CHF mind. 6'250.00 exkl. Nebenkosten und exkl. MwSt.
Umsatzmiete	<p>Bei einem Bruttoumsatz (exkl. MwSt.) ab CHF 1'000'000.00 fällt zusätzlich eine Umsatzmiete von 3% bis zu einem Maximalumsatz von CHF 1'800'000.00 an.</p> <p>Die Vermieterin ist aktuell nicht Mehrwertsteuerpflichtig.</p>
Heiz- & Nebenkosten	Bei den vermieteten, oben genannten Räumen gehen sämtliche Nebenkosten vollumfänglich zu Lasten der Mieterin.
Hauswartung	<p>Hauswarts Arbeiten, welche für die Gastronomie getätigt werden, werden separat als Nebenkosten in Rechnungen gestellt. Dazu gehören</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Bewirtschaftung der Gartenanlage</li><li>&gt; allgemeine Unterhaltsarbeiten ab CHF 1'000.00</li></ul> <p>Nicht zu den Hauswarts Arbeiten gehören</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; das Schneeräumen des Restauranteingangs sowie der Aussenfläche des Restaurants</li><li>&gt; das Schneeräumen der Parkplätze, welche der Gastronomie zur Verfügung gestellt werden</li></ul>



Entsorgung	Die Kehrriechtabfuhr sowie die Entsorgung von Spezialmüll, Glaswaren, Biomüll, etc. muss durch die Mieterin selbst organisiert und konform entsorgt werden. Hierfür steht ein separater Entsorgungsraum zur Verfügung.  Kehrriechtmüll und Biomüll müssen mindestens wöchentlich abtransportiert werden. Eine Lagerung ausserhalb des dafür vorgesehenen Gastronomieentsorgungsraumes ist nicht erlaubt.
kleiner Unterhalt	Die Mieterin ist verpflichtet, Reparatur- und Unterhaltsarbeiten der im Vertrag umfassenden Fläche zu übernehmen.
Wartungskosten	Die Wartung der Geräte – im Speziellen der Küchengeräte - muss mittels Wartungsvertrag durch die Mieterin übernommen und weitergeführt werden.
grosser Unterhalt	Die Vermieterin übernimmt die Kosten, welche den Betrag von CHF 1'000.00 (exkl. MwSt. und Anfahrtsgebühren) pro Fall übersteigen.
Mietkaution	Als Sicherheit zur Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen eröffnet die Mieterin ein Mietkautionskonto in der Höhe 3er Monatsmieten
MwSt.	Das Mietverhältnis ist zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses der Mehrwertsteuer nicht unterstellt
Untermiete	Das Mietobjekt darf weder untervermietet noch an eine Dritte Partei übertragen werden

## 15. Anforderungsprofil

Folgende Anforderungen stellt die Vermieterin an die mögliche neue Mieterin – dabei sollten folgende Parameter einfließen

- > Die Gastronomiefachleute haben einen entsprechenden Leistungsausweis
- > Das Konzept soll rund sein und auf die Bedürfnisse der Gäste eingehen
- > Die Mieterin sollte bereits nachweislich Erfahrungen mit Betrieben einer ähnlichen Grösse haben
- > Der/die GastgeberIn sollte präsent sein – eine Identifikationsfigur
- > Der/die GastgeberIn sollte ein überdurchschnittliches Qualitätsbewusstsein ausweisen
- > Die Mieterin sollte Innovationsgeist und Kenntnisse der Branchentrends haben
- > Die Mieterin sollte kommunikativ und gastfreundlich sein
- > Die Mieterin sollte stabile finanzielle Verhältnisse vorweisen können



## 16. Auswahlkriterien

Die Vermieterin wird die neue Mietpartei gemäss den folgenden Kriterien auswählen (in ungefährer Reihenfolge und Gewichtung)

- > Eignung von Konzept, Gestaltung und Angebot
- > Vollständigkeit der Bewerbungsunterlagen
- > Bonität
- > Erfahrung mit ähnlichen Betrieben
- > Realistische Einschätzung des Umsatzpotentials
- > Einschätzung der Zusammenarbeit
- > Ruf als Arbeitgeberin sowie dessen Branchenruf
- > Betriebsauszug



## 17. Vorgehen bei Interesse | Einsenden folgender Bewerbungsunterlagen

Phase	Termin	Vorgehen
1. Phase	bis 15.06.2026	Lesen der <b>Mietdokumentation</b> Einreichen der Bewerbung bestehend aus <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lebenslauf</b></li><li>• <b>Grobkonzept</b> mit Angebot, Preise, Öffnungszeiten, Mitarbeiter, Chef vor Ort</li><li>• <b>Finanznachweis CHF 50'000.00</b></li><li>• <b>Betriebsregisterauszug privat &amp; Firma</b></li><li>• <b>Handelsregisterauszug</b></li></ul>
2. Phase	bis 31.07.2026	<b>1. Vorstellungstermin</b>
3. Phase	bis 31.08.2026	<b>Objektbesichtigung</b> (im Bau)
4. Phase	bis 30.09.2026	Nachweise folgender Unterlagen <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Strafregisterauszug</b></li></ul>
5. Phase	bis 30.09.2026	<b>2. Vorstellungstermin</b>
6. Phase	<b>bis</b> <b>31.10.2026</b>	<b>Entscheid der Vermieterin</b>

## 18. Kontaktadresse

Simone Kessler, partout Hotel & Gastro Consulting GmbH, Marktgasse 27, 4900 Langenthal, Tel. +41 44 796 14 74, [simone.kessler@par-tout.ch](mailto:simone.kessler@par-tout.ch)

Nachdem wir alle eingegangenen Bewerbungen geprüft haben, werden wir Sie gerne kontaktieren. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

## 19. Bewerbungsfrist

Bewerbungsdossiers können bis zum 30. Mai 2026 an die oben genannte Adresse eingereicht werden.



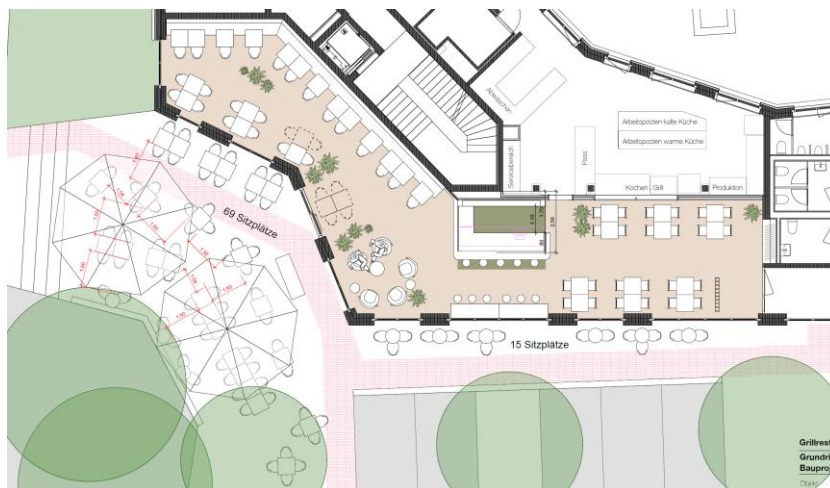
## 20. Rechtliches

- Die Vermieterin ist nicht verpflichtet, ein erhaltenes Angebot zu akzeptieren und behält sich im Rahmen der geltenden Rechte vor, gleiche, vergleichbare oder ähnliche Konzepte von anderen BewerberInnen umzusetzen.
- Die Vermieterin ist des Weiteren nicht verpflichtet, die Ablehnung eines Angebotes zu begründen.
- Die Vermieterin behält sich vor, ohne Angabe von Gründen das Evaluationsverfahren oder den Zeitplan jederzeit zu ergänzen, zu ändern oder zu beenden.
- Jede BewerberIn übernimmt alle anfallenden Kosten, Aufwendungen und Verbindlichkeiten, die für die Erstellung seiner/ihrer Bewerbung entstehen.
- Provisions- oder Goodwillzahlungen sind ausgeschlossen.
- Für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Daten und Angaben in dieser Dokumentation wird keine Gewährleistung übernommen.

## 21. Objektfotos & Pläne



*Abbildungen – neue Überbauung Lettenmatt*



Abbildungen 2 – Visualisierungen Restaurant



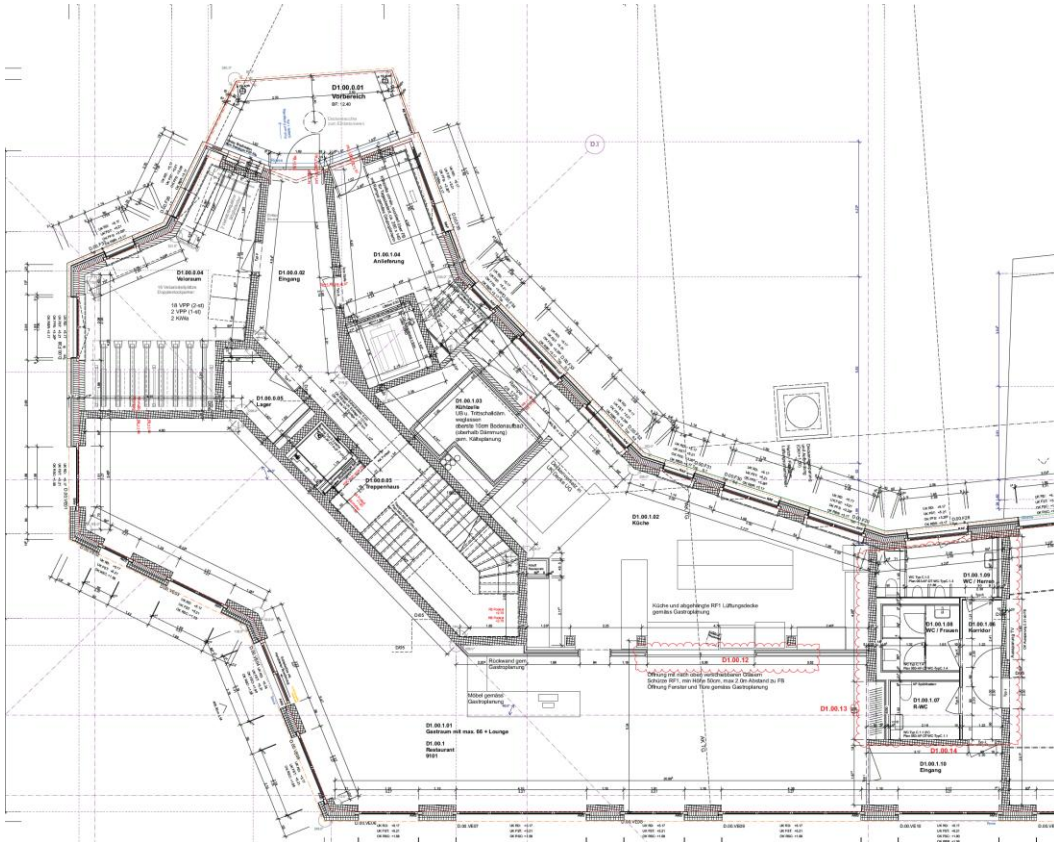
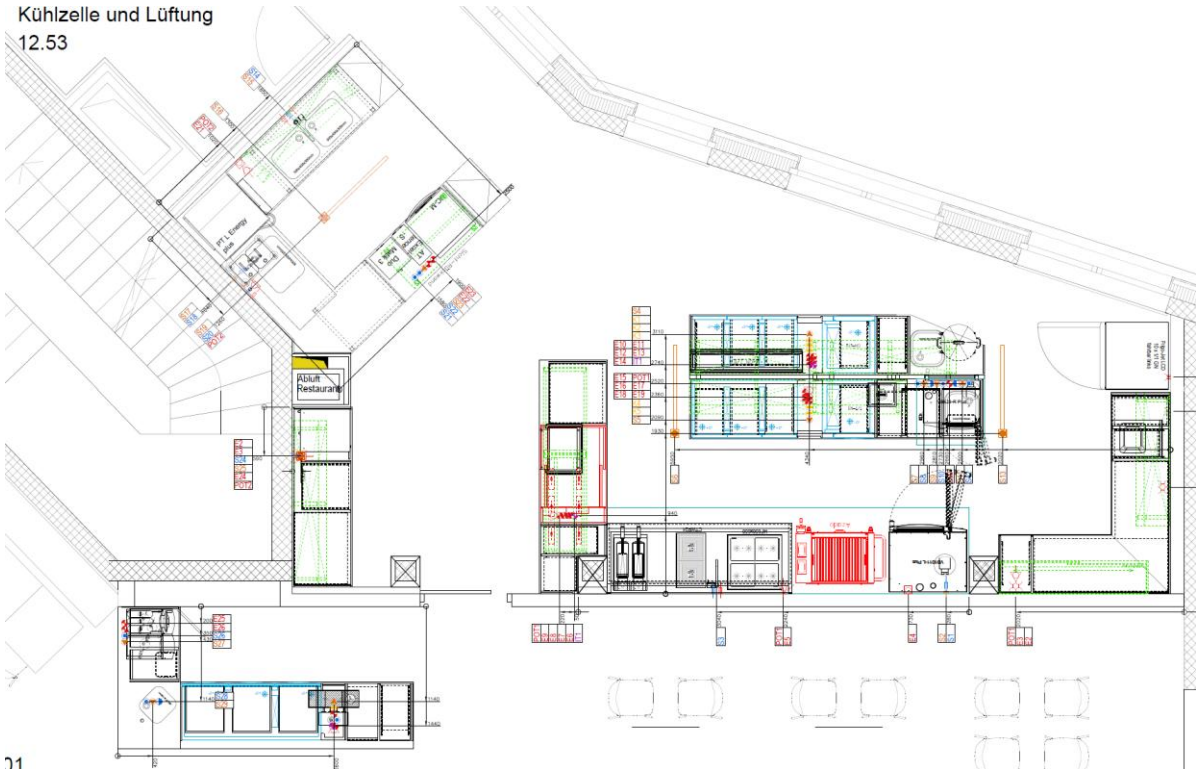


Abbildung 4 – Pläne Erdgeschoss

Kühlzelle und Lüftung  
12.53



11

Abbildung 5 – Küche