

The background is a detailed architectural rendering of a modern urban development. It features a multi-story building with a dark, metallic facade and large glass windows. A prominent clock tower is integrated into the building's design. The scene is populated with diverse people walking on a wide, paved street, suggesting a vibrant, pedestrian-friendly environment. The sky is overcast, and some trees with autumn foliage are visible.

HC

HOSPITALITY
CONSULTING

J

Destination Jelmoli

Ausschreibung Gastronomie & Outdoor-Flächen



HC Hospitality Consulting AG
Seelaubenweg 15, 6045 Meggen/LU
hc-ag.ch

Im Mai 2025

Inhalt

Standort & Nutzung

Vision	5
Entwicklung Standort	6
Nutzungsmix	7

Idee & Konzept

Idee & Konzept	9
----------------	---

Los 1 – Gastronomie

Betriebliche Eckdaten	10
Mood Look & Feel	11
Visual Terrasse	12
Mood Kulinarik	13
Benchmarks	14
Schematische Verortung	15
Raumprogramm	17

Los 2 – temporäre Food-Module

Betriebliche Eckdaten	18
Mood Look & Feel	19
Mood Kulinarik	20
Schematische Verortung	21

Ausschreibung & Bewerbung

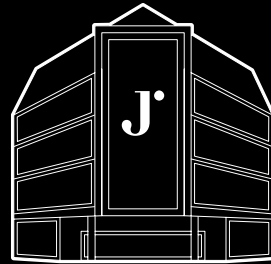
Rahmenbedingungen	23
Bewerbungsablauf	24
Mietvertrag (Auszug)	25
Bewerbungsgrundlagen	26
Bewerbungsdossier	26
Wertung der Angebote	27
Art und Form	27
Rechtliches	28
Impressum	28



Destination Jelmoli

Standort & Nutzung





Destination Jelmoli

Das denkmalgeschützte Traditionshaus Jelmoli in unmittelbarer Nähe zur Zürcher Bahnhofstrasse erwacht als «Destination Jelmoli» mit innovativem Mix aus Retail, Gastronomie, Büroflächen und Freizeit zu neuem Leben. Ein Ort, der Begegnungen schafft – für Zürich at its best.

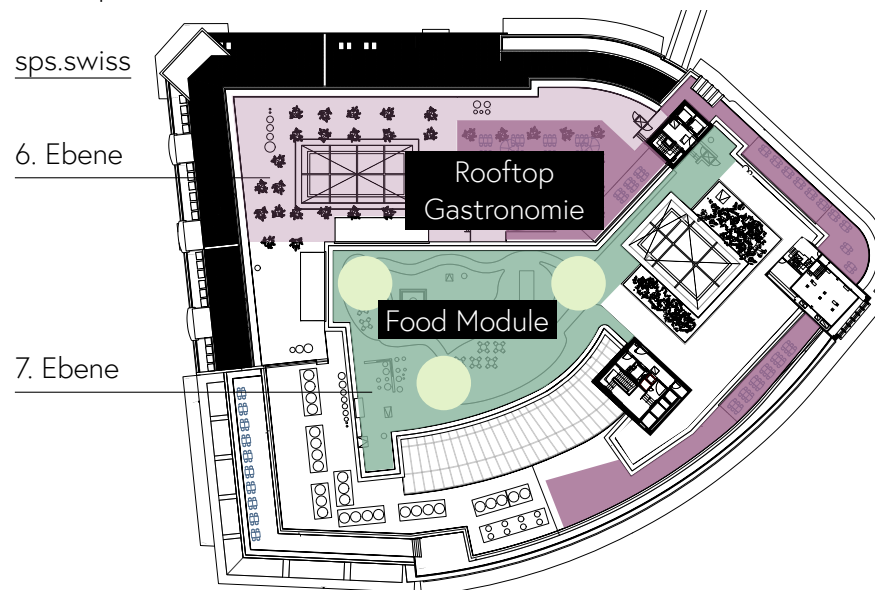


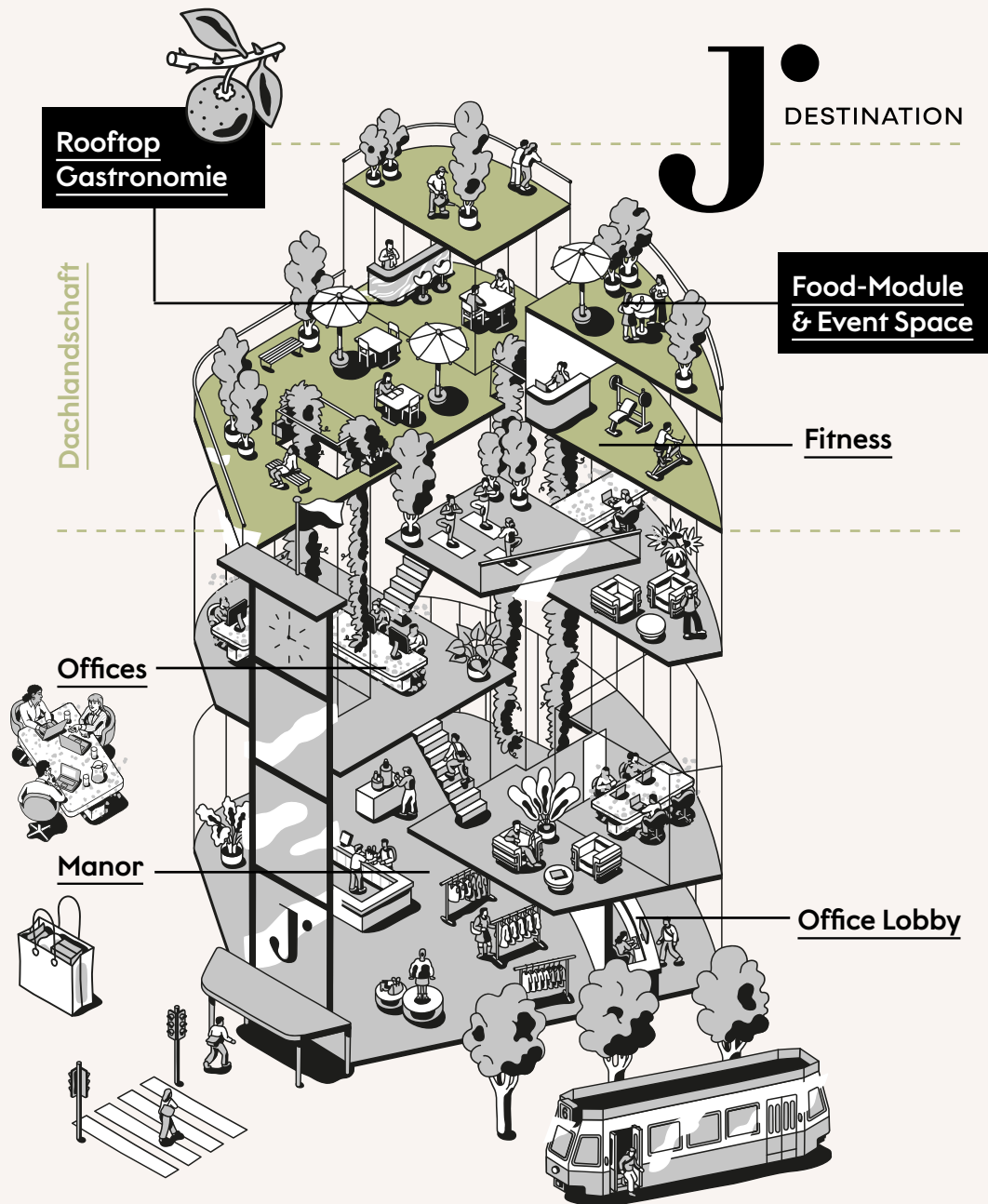
Visionär seit 1899

Das Jelmoli Haus im Herzen von Zürich wurde über all die Jahrzehnte kontinuierlich weiterentwickelt und ist seit jeher ein Ort der Begegnung, des Handels und des Konsums geblieben. Die bevorstehende Transformation des Gebäudes greift die Geschichte des Ortes auf und übersetzt sie in eine zeitgemässe Gestaltung. Vom Warenhaus zum hybriden Nutzungsmix.

Neu wird das brachliegende Dach zu einem öffentlich zugänglichen Raum von 4'000 m² auf zwei Ebenen umgestaltet. Vielseitige Ein- und Ausblicke über die Zürcher Skyline und diverse Nutzungszonen schaffen so im Herzen von Zürich einen lebendigen, grünen Ort der Begegnung. Dabei stehen nachhaltige Ansätze zur Förderung der Biodiversität und zur Verbesserung des Mikroklimas im versiegelten Bereich der Zürcher Innenstadt genauso im Mittelpunkt.

Neben hochwertigen Retail-, Büro- und Dienstleistungsnutzungen entsteht dabei in Zürichs Zentrum eine neue, grüne Dachlandschaft mit Outdoor-Verpflegungs-Modulen/Events und mit einmaliger Rooftop Gastronomie.





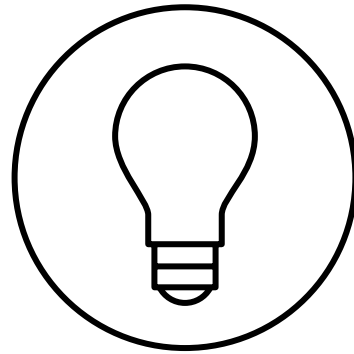
Zeitgemässer Nutzungsmix

Die neue Destination Jelmoli bietet auf sechs lichtdurchfluteten Etagen einen zukunftsorientierten Ort für alle, wo Shopping, Work und Lifestyle sich verbinden.

Die etablierte Warenhausgruppe Manor wird Sockelmieterin und das Erd- und Untergeschoss sowie das erste Obergeschoss übernehmen. Der neue Manor «Flagship Store», direkt von der Sihlstrasse und Seidengasse zugänglich, verspricht ein Einkaufserlebnis mit kuratiertem Produktangebot in den Bereichen Fashion, Beauty, Home & Living inkl. Manora Restaurant im ersten Stock (ca. 180 Sitzplätze). Darüber entstehen moderne Officeflächen (ca. 600–900 Arbeitsplätze) mit eigenem Lobby Zugang. Während das neue Dach, mit einer grosszügigen Dachlandschaft für Events, Gastronomie und Fitness (bestehender Mieter Holmes Place), für die Öffentlichkeit zugänglich ist.

Mit Manor und Holmes Place sind bereits die Hälfte der Flächen zum Baubeginn vermietet.

jelmoli.ch



Destination Jelmoli

Idee & Konzept

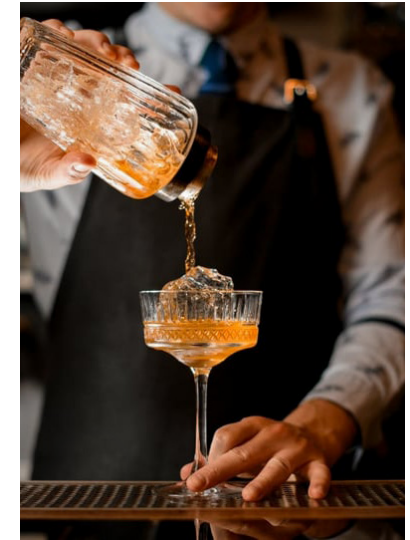


Hoch hinaus – rund um die Uhr, je nach Saison

Die **Rooftop Gastronomie mit Restaurant, Bar & Lounge** bietet eingebettet in die neue Dachlandschaft neben casual-fine-dining ein unverwechselbares Ambiente im Herzen der Zürcher Innenstadt.

Am Mittag und nachmittags offen für Kundinnen und Kunden der Destination Jelmoli, Besuchende, Office-Mietende, Nachbarn der Umgebung und Passantinnen und Passanten, überrascht die Rooftop Gastronomie abends als attraktiver Treffpunkt für Zürcherinnen und Zürcher und «must-visit»-Erlebnis mit einzigartiger Kulinarik und Bar-kompetenz alle Stadtbesuchenden.

Die Dachlandschaft auf der obersten Etage bietet für die Öffentlichkeit einen einzigartigen Blick über Zürich und wird mit **temporären Food-Modulen** saisonal bespielt, es können auch Events auf dieser Fläche veranstaltet werden.



Los 1 – Gastronomie

Betriebliche Eckdaten

Konzepttyp

Trendiges Restaurant mit Bar & Lounge und einzigartiger Dachgarten-Landschaft

Betriebskategorie

- Bedientes Restaurant mit Bar
- Turmzimmer
- Konferenz-Raum

Beschreibung

- Der ganze Raum soll überraschen, eine starke Ausstrahlung haben.
- Es soll ein Erlebnis sein, die Stimmung fröhlich, nicht steif.
- Das Hauptgeschäft wird am Abend sein, aber auch das umliegende Potenzial für einen Lunch ist vorhanden.
- Freitag und Samstag soll in den Innenräumen zusätzlich ein DJ für Stimmung sorgen.

Hauptzielgruppen

- Zürcher:innen zwischen 35–65 J., die gerne gut essen und eine gute Atmosphäre schätzen.
- Mietende, Besuchende Destination Jelmoli, umliegende Firmen, Büros, Wohnungen, Passantinnen und Passanten.
- Die Dachlandschaft erlaubt unvergessliche Events.

- Am Wochenende kommen zusätzlich Gäste aus der Agglomeration.
- Für Touristinnen und Touristen soll es zu einem «must-visit»-Erlebnis werden.

Öffnungstage & Öffnungszeiten

- Täglich geöffnet, ausser Sonntag
- Ca. 300 Öffnungstage pro Jahr
- Mo–Sa: 10.30–23.30 Uhr
- Betrieb Aussenbereich: 1.5.–31.10.
- Geschlossen: an vereinzelten Feiertagen und allenfalls Betriebsferien im Hochsommer.

Grundfläche

- Ca. 900 m²
- Siehe Unterlagen Fachplaner

Sitzplätze

- Ca. 160 Sitzplätze innen
- Ca. 200 Aussenplätze Dachlandschaft

Pricing

- Mittleres-oberes Preisniveau, aber immer noch im casual-fine-dining-Bereich.
- Keine Gault-Millau-Punkte (wenn, dann gefühlt max. 15) oder Guide-Michelin-Sterne.

Dachlandschaft, Ebene 6

- Der Aussenbereich wird von Frühling bis Herbst bedient.
- Die Beschattung ist durch Bäume gewährleistet.
- Im möblierten Aussenbereich darf geraucht werden.

Allgemeine Informationen

- Die Kulinarik hängt vom Konzept/Betreibenden ab, soll aber breit abgestützt sein, allenfalls mit Klassikern «with a twist»...
- Keine fokussierte ethnische Ausrichtung.
- Der Getränkefokus im Restaurant ist klassisch-modern, zu adäquaten Preisen.
- Die Bar wird selbstverständlich Mixology und z.B. Tapas anbieten.
- Es werden Reservationen angenommen.
- Aussenbeschallung nur mit Sonderbewilligung.

Gäste-Infrastruktur

- Gäste nutzen die Toiletten auf gleicher Ebene.

Anzahl Gastronomiemitarbeitende

- Die definitive Anzahl Mitarbeitende muss im Verlauf des Projekts genauer definiert werden und im laufenden Betrieb den effektiven Gegebenheiten angepasst werden.
- Es wird von total 40 FTEs ausgegangen.

Diverses

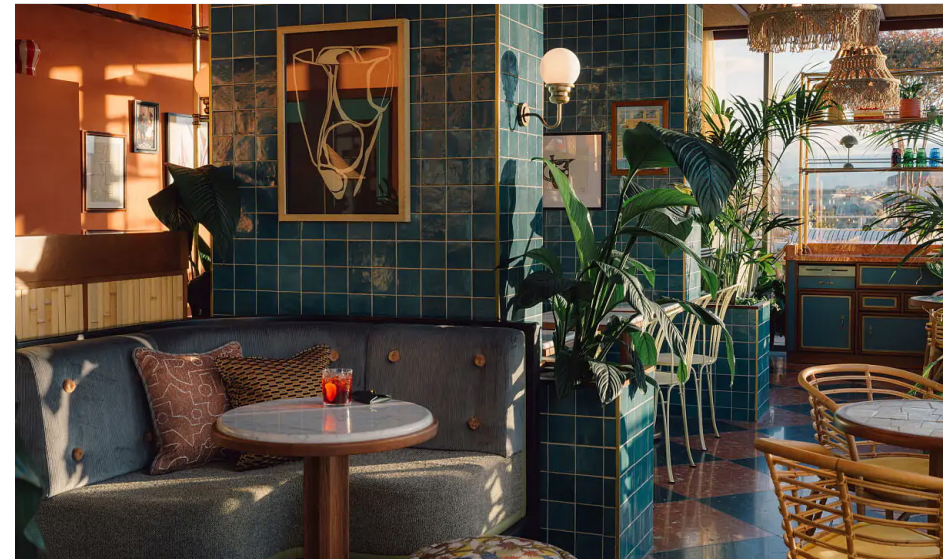
- Separater Eingang mit Aufzügen.
- Konferenzraum:
Ca. 64 Sitzplätze/Theaterbestuhlung
- Turmzimmer:
Ca. 12 Sitzplätze/Privat Dining

Mood Look & Feel

11



Los 1 - Gastronomie







Benchmarks

Zuma Intl., Istanbul

zumarestaurant.com

- Ursprung in London
- Contemporary Japanese
- more casual als Nobu



Novikov, London

novikovrestaurant.co.uk

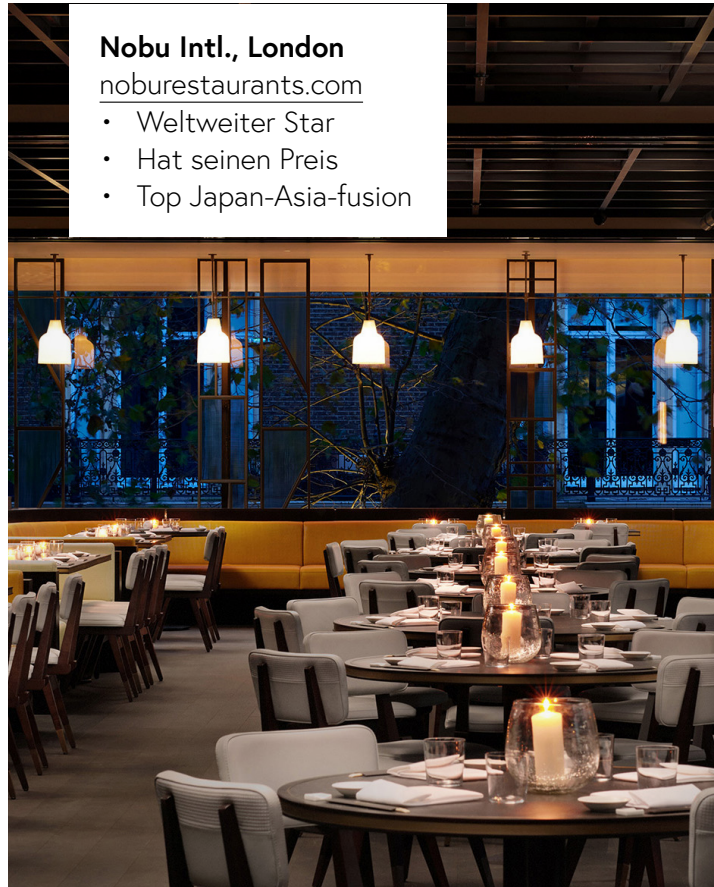
- Platzhirsch
- Kombi Asia/Italia/Club
- Celebrities
- Top-Qualität



Nobu Intl., London

noburestaurants.com

- Weltweiter Star
- Hat seinen Preis
- Top Japan-Asia-fusion



Grill-Royal, Berlin

grillroyal.com

- VIP-Laufsteg
- Wunderbares Fleisch-Angebot
- Wohnzimmer-Atmosphäre



14

Los 1 – Gastronomie

BONDST, NYC

bondstrestaurant.com

- Sushispezialitäten
- New Japanese Küche
- trendy



The Soho House, Amsterdam

thesohohouse.com

- Champions-League in Erlebnis & Design
- Europäisch inspirierter Food, mit lokalen Spezialitäten
- Memberclub



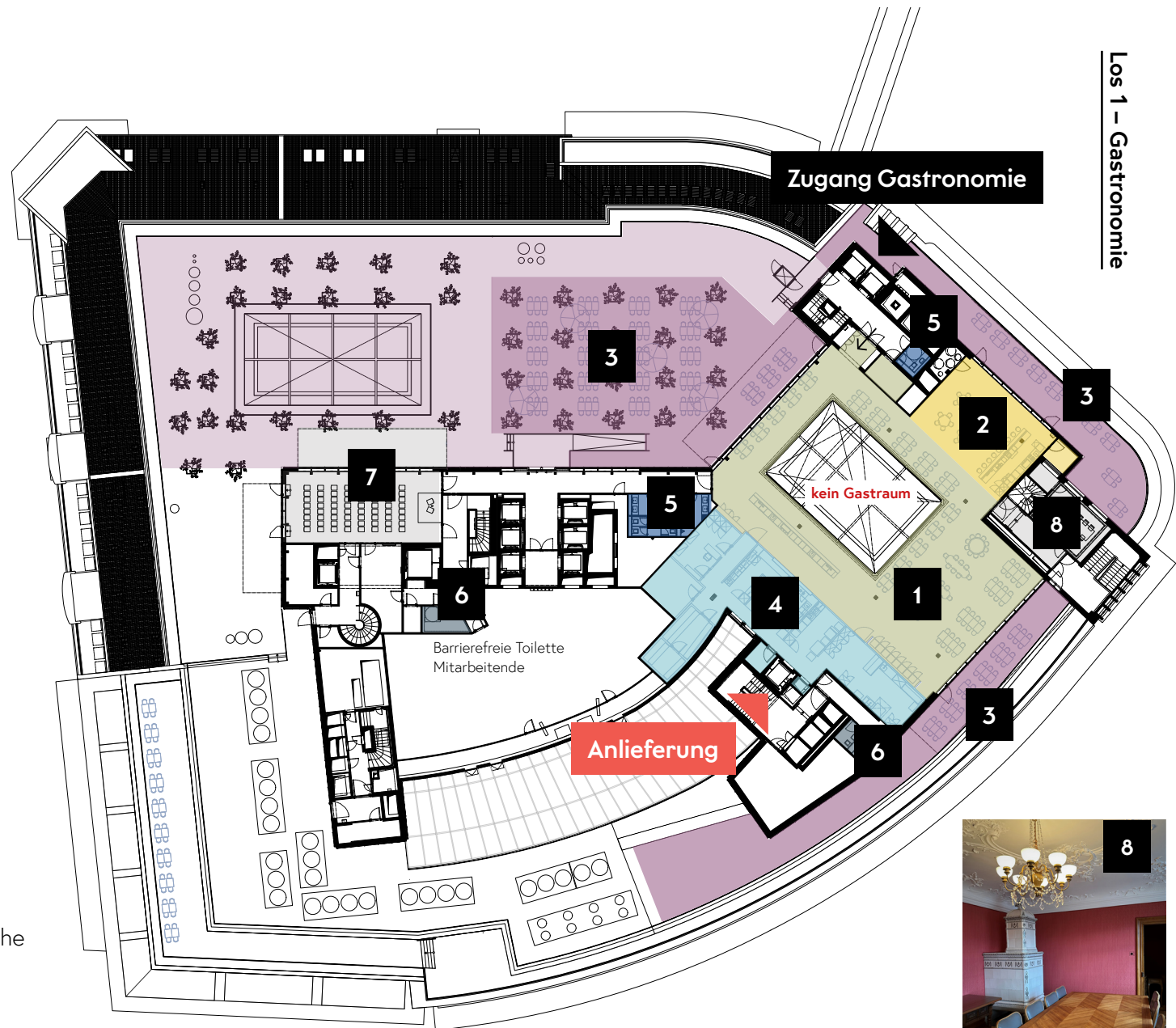
Schematische Verortung

6. ETAGE

- 1** Restaurant
- 2** Bar & Lounge
- 3** Aussenbereich / Bar Satellit
- 4** Küche & Co. inkl. Büro
- 5** Toiletten Gäste
- 6** Toiletten Mitarbeitende
- 7** Konferenzraum inkl. Aussenfläche
- 8** Turmzimmer
- 9** Im Haus gibt es zudem diverse Catering-Möglichkeiten auf den Office-Etagen, die weiteres Umsatzpotenzial bieten. (nicht dargestellt)

Bemerkung

Details Grundrisse, Raumprogramm und technische Anschlusswerte siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.



Schematische Verortung

1. UNTERGESCHOSS

- 9** Toilette/Garderobe Mitarbeitende
(geteilte Fläche mit Manor)

2. UNTERGESCHOSS

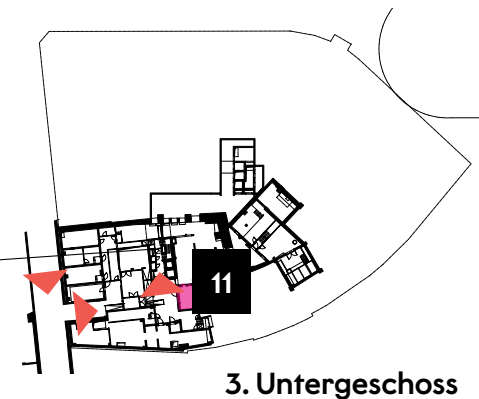
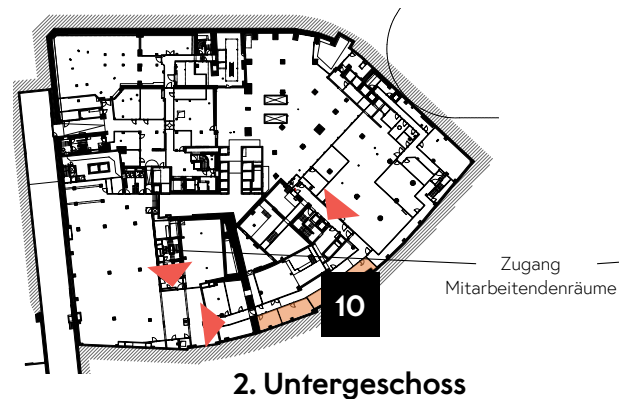
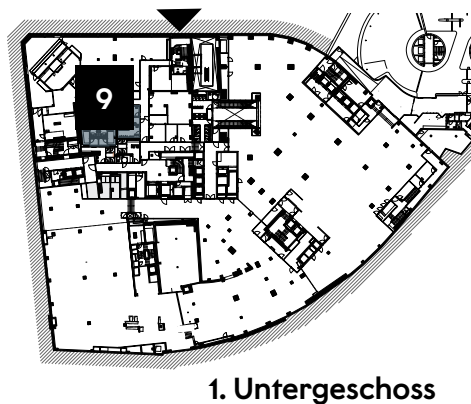
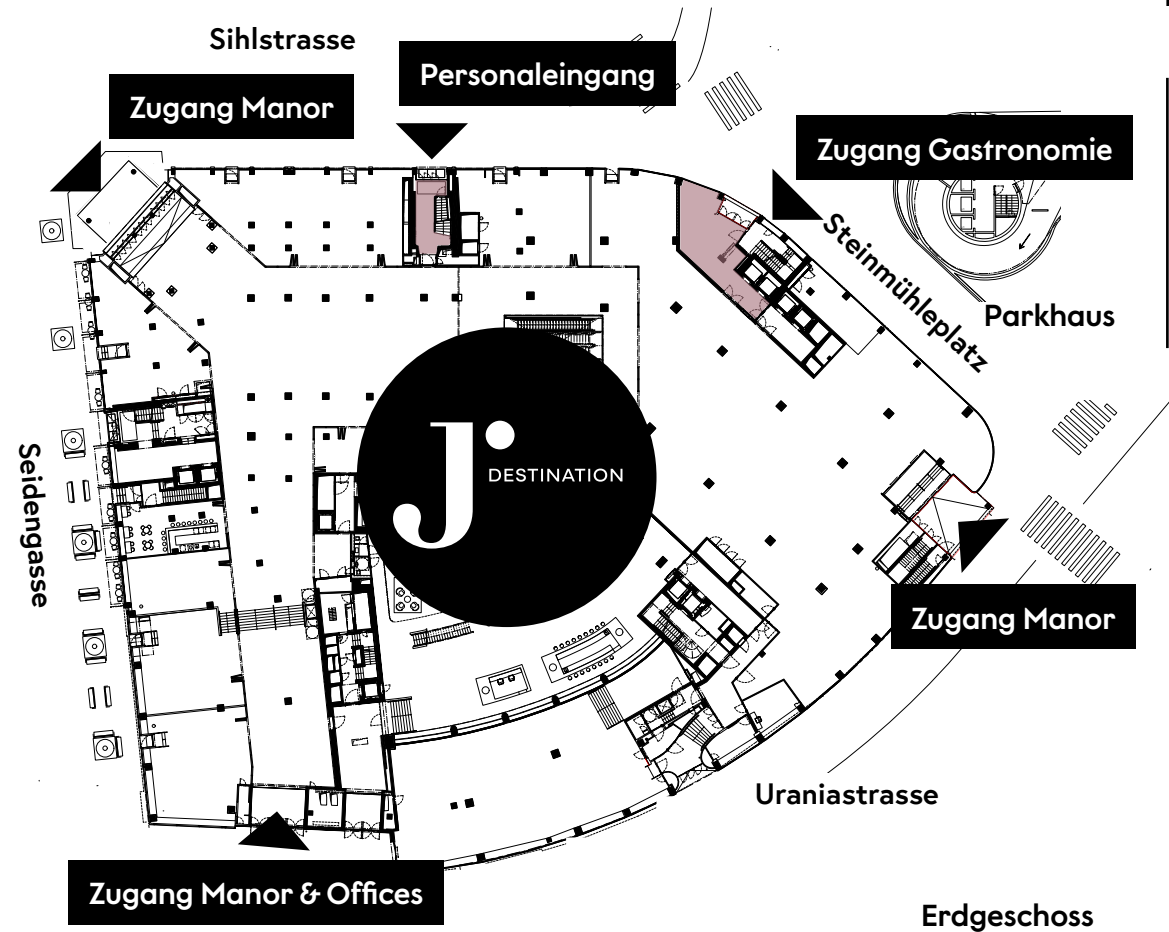
- 10** Lager

3. UNTERGESCHOSS

- 11** Anlieferung/Entsorgung

Bemerkung

Details Grundrisse, Raumprogramm und technische Anschlusswerte siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.



Raumprogramm

6. ETAGE	Sitzplätze	m ²
Restaurant	130	333 m ²
Bar & Lounge	30	90 m ²
Konferenzraum & Turmzimmer		120 m ²
Aussenbereich	200	732 m ²
Küche & Co. inkl. Büro		182 m ²
Toiletten Gäste		27 m ²
Toiletten Mitarbeitende		15 m ²

1. UNTERGESCHOSS	m ²
Toilette/Garderobe Mitarbeitende (geteilte Fläche mit Manor)	113 m ²

2. UNTERGESCHOSS	m ²
Lager	103 m ²

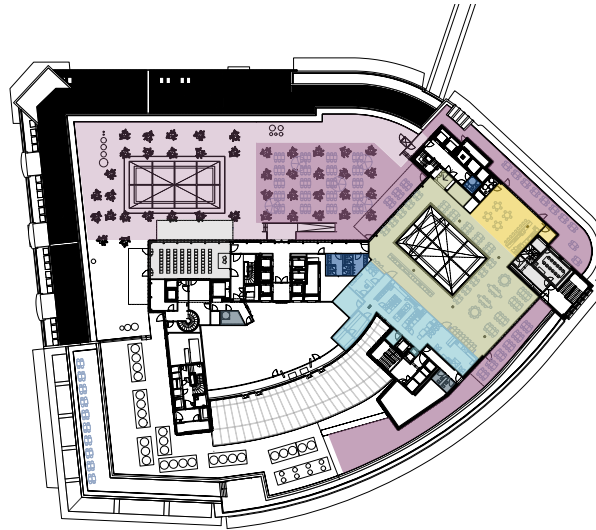
3. UNTERGESCHOSS	m ²
Anlieferung/Entsorgung	30 m ²

Total Sitzplätze innen	160
Total Sitzplätze aussen	200
Total Gastrofläche EG und UG*	900 m²

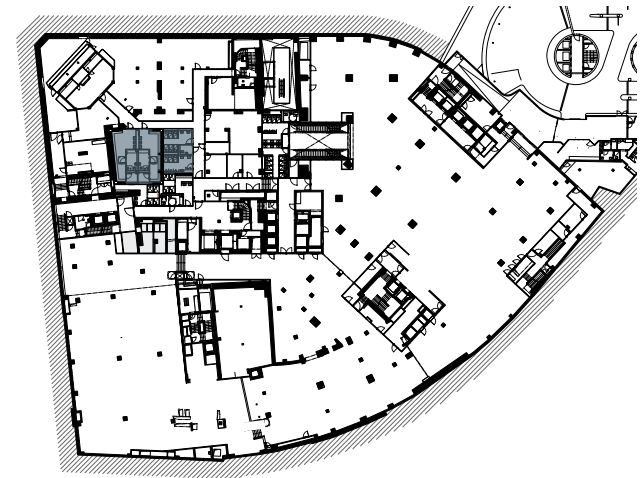
***ohne geteilte Flächen und Aussenflächen**

Bemerkung

Details Grundrisse, Raumprogramm und technische Anschlusswerte siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.



6. Etage



1. Untergeschoss



2. Untergeschoss



3. Untergeschoss

Betriebliche Eckdaten

Konzepttyp

Temporäre Food-Festival ähnliche Module, div. Angebote für die warme Saison geeignet.

Betriebskategorie

Die Gäste beziehen und bezahlen direkt beim Modul

Beschreibung

- Auf dem Dach entsteht eine wunderschöne Landschaft mitten in der Stadt mit vielen Bäumen, die im Sommer Schatten spenden.
- Wir wollen diese Ebene 7 in den warmen Monaten den Bewohnerinnen und Bewohnern der Stadt zugänglich machen, in einer entspannten Atmosphäre, mit entsprechend einfachen kulinarischen Angeboten.
- Hin und wieder werden auch Events hier oben stattfinden, mit oder ohne Musik.

Hauptzielgruppen

- Alle Einwohnenden der Stadt
- Alle Nutzenden des Hauses
- Touristinnen und Touristen

Öffnungszeiten & Betriebsmonate

- Es sind die Monate April–Oktober angedacht.
- Die Details werden mit dem Betreiber besprochen.

Grundfläche

- Siehe dazu die Planunterlagen, Ebene L7.

Sitzplätze

- Wie in einem Park wird es diverse Sitzmöglichkeiten geben.

Pricing

- Vernünftige, dem Angebot angepasste Preise.

Allgemeine Informationen

- Bei den Events sind die allgemeinen und behördlichen Auflagen und Rahmenbedingungen zu beachten.
- Die technischen Bedürfnisse sind zwischen den Parteien zu besprechen.

Gäste-Infrastruktur

- Wird separat geplant.



[illegible]

Mood Kulinarik



Schematische Verortung

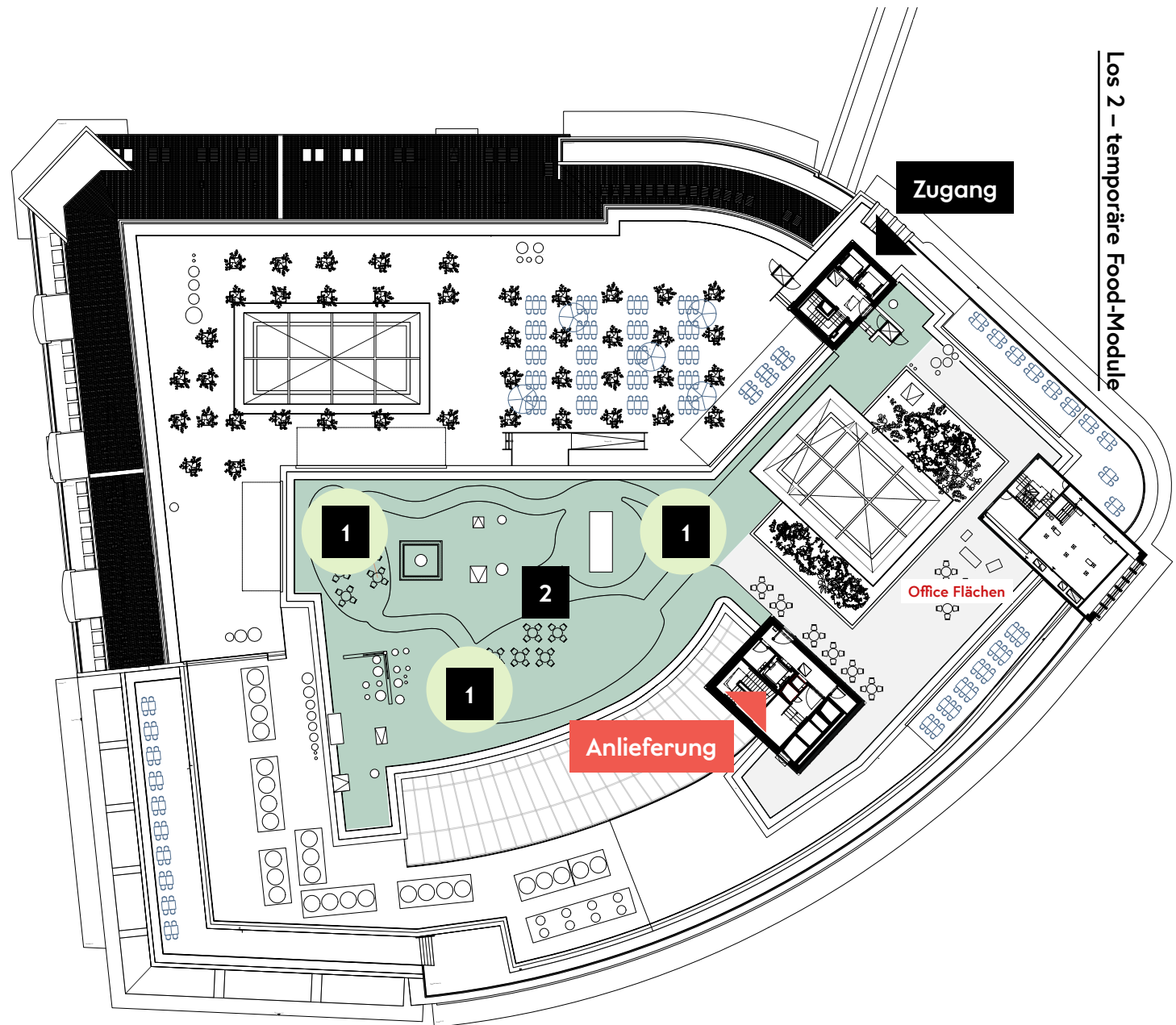
7. ETAGE

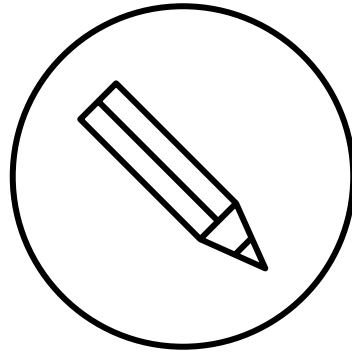
1 Food-Module

2 Eventfläche

Bemerkung

Details Grundrisse, Raumprogramm und technische Anschlusswerte siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.





Destination Jelmoli

Ausschreibung & Bewerbung

Rahmenbedingungen

Das ikonische Jelmoli Haus, nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich entfernt, wird bis Ende 2027 totalsaniert und erwacht als Destination Jelmoli mit innovativem Mix aus Retail, Gastronomie, Büroflächen und Freizeit zu neuem Leben. Auf der 6. Etage wird eine phantastische Dachgarten-Landschaft mit Rooftop Gastronomie realisiert. Die Ebene 7 wird durch temporäre Food-Module belebt.

Die Ausschreibung wird für 2 Lose durchgeführt. Bietende können sich für das eine oder andere Los bewerben, können aber auch ein Kombi-Angebot für beide Lose abgeben.

Los 1 – Rooftop Gastronomie

- Innen: bis 160 Sitzplätze, Restaurant mit Bar & Lounge.
- Aussen: bis 200 Sitzplätze (Dachgarten-Landschaft/Terrassen).
- Konferenzraum: ca. 64 Sitzplätze/Theaterbestuhlung.
- Turmzimmer: ca. 12 Sitzplätze/Private Dining .
- Maximale Personenzahl: 380, Bewirtschaftungs- und Sicherheitssystem wird ausgearbeitet.
- Details siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.

Los 2 – temporäre Food-Module

- Diverse Standorte für Foodtrucks/Module.
- Maximale Personenzahl: 260, Bewirtschaftungs- und Sicherheitssystem wird ausgearbeitet.
- Details siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.

Nutzungsmix Destination Jelmoli

- 3 Etagen Manor (-1, EG, +1)
Frequenzen/Tag: ca. 700, an Spitzentage ca. 1'600 Besuchende
Gastronomie: ca. 180 Plätze (Restaurant Manora)
- 3 Etagen Büro-Mietende, ca. 600–900 Arbeitsplätze
- 1 Etage Holmes Place (+5)

Zielkundschaft

- Mietende und Besuchende Destination Jelmoli
- Umliegende Büros und Wohnungen
- Passantinnen und Passanten, Zürich Besuchende
- Touristinnen und Touristen, Hotelgäste

Konzept

Das vorgängige Gastronomiekonzept ist als Idee und Vorschlag zu verstehen. Sollten Interessierte andere konzeptionelle Ausrichtungen oder Food-Truck/Modul-Beschriebe einbringen wollen, sind wir bereit, diese zu beurteilen. Zwingend ist jedoch, die gesamte Mietfläche zu bespielen.

Bewerbungsablauf

Der Bewerbungsprozess erfolgt in Schritten. Zwecks Transparenz, Messbarkeit und Vergleichbarkeit erfolgt die Bewerbung in schriftlicher Form, wobei im ersten Schritt die Bewerbungen durch Interessierte einzureichen sind.

Schritt 1

- Versand aller Unterlagen: **16. Mai 2025**
- Eingang möglicher Fragen: **bis 28. Mai 2025**
- Beantwortung der Fragen: **bis 4. Juni 2025**
- Einreichen der schriftlichen Bewerbungsdossiers durch Interessentinnen und Interessenten **25. Juli 2025**

Schritt 2

Prüfung der Bewerbungen durch HC Hospitality Consulting AG, zusammen mit der Eigentümerversammlung **bis 8. August 2025**. Am **15. August 2025**, Versand Einladungen an jene Bietenden, welche in die engere Wahl kommen.

Schritt 3

Präsentation der Konzepte/Angebote am **17. und 18. September 2025** (save the date)

Schritt 4

Entscheid im **Oktober 2025**.

Schritt 5

Anschliessend Vertragsfinalisierung, inkl. aller Anhänge und Unterzeichnung.

Schritt 6

Start Opening-Planung und Kommunikation.



Mietvertrag (Auszug)

Grundsatz

Es handelt sich grundsätzlich um eine Übernahme im Rohbau. Die Details sind der Beilage «Schnittstellenkatalog Ausbau» zu entnehmen. Sollten Interessierte nicht über die nötigen Mittel verfügen, ist jede Veränderung der Ausbauschnittstelle Verhandlungssache mit der Vermieterin. Dazu benötigen wir im Rahmen des Angebotes klare Angaben, welcher Betrag hier angedacht ist und wie der Bietende dieses Darlehen amortisieren und verzinsen würde. Letztlich ist die Vermieterin frei, auf ein solches Angebot einzutreten oder nicht.

Mietbeginn

voraussichtlich **Mitte 2028**

Zahlungspflicht

ab Eröffnung

Mietdauer

10 Jahre plus 1 x 5 Jahre Option

Objektübergabe

Das Mietobjekt wird voraussichtlich **Anfang 2028** für den Mietendenausbau übergeben.

Mietzins

Die Mietpartei zahlt von ihrem jährlichen Nettoumsatz eine Umsatzmiete in %. Im Minimum zahlte die Mietpartei eine Nettomindestmiete zuzüglich Nebenkosten und MWST. Gerne erwarten wir ein Angebot.

Nebenkosten

Die à-konto-Beträge belaufen sich für:

- Ebene 6 auf CHF 90.00/m²/Jahr
- Ebene -1 auf CHF 40.00/m²/Jahr

Diese Werte dienen der Kalkulation und werden noch im Detail besprochen, Änderungen vorbehalten.

Zusätzlich: für die Bewirtschaftung der Aussenflächen sollten anteilmässig CHF 15.00/m² gerechnet werden.

Sicherstellung

Zwecks Sicherstellung für die Einhaltung der Verpflichtungen aus dem Mietverhältnis leistet die Mietpartei gegenüber der Vermieterin eine Bankgarantie einer erstklassigen Schweizer Bank.

Die Sicherstellung entspricht 6 Bruttomietzinsen.

Konzept

Das eingereichte und allenfalls überarbeitete Konzept mit Businessplan wird Bestandteil des abzuschliessenden Mietvertrages.

Öffnungszeiten

Ca. 300 Tage im Jahr für Los 1, bei Los 2 rechnen wir mit sechs Betriebsmonaten. Die Mindestöffnungszeiten werden vertraglich vereinbart und sind zwingend einzuhalten. Längere Betriebsferien sind ausgeschlossen. Bei Nichteinhalten der Mindestöffnungszeiten ist eine Konventionalstrafe fällig.

Bewilligungen

Alle im Zusammenhang mit dem Ausbau des Betriebs erforderlichen behördlichen Bewilligungen muss die Mietpartei auf eigene Kosten selbst einholen.

Bewerbungsgrundlagen

Die nachfolgenden Unterlagen stehen via Download bereit:
hc-ag.ch/projekte/jelmoli.zip

Grundlagen

- Informationen über das Gesamtprojekt: jelmoli.ch
- Informationen über die Historie des Gebäudes: wikipedia.ch

Konzept und Bewerbung

- PDF Ausschreibung Gastronomie Destination Jelmoli in deutsch und englisch

Plangrundlagen

- PDF/DWG Mietflächen mit einer möglichen Raumeinteilung
- Raumprogramm
- Schnittstellen-Katalog Ausbau, inkl. Baubeschrieb

Bewerbungsdossier

Umfang und Inhalt

- Umfang und Gestaltung der Bewerbung stehen Interessierten frei.
- Die Unterlagen sind so einzureichen, dass sie eine vollständige und umfassende Beurteilung der nachstehenden Kriterien erlauben.

Konzept

- Ausrichtung Konzept
- Bewilligungsfähigkeit (wir empfehlen den Beizug eines Gastrofachplaners).
- Angebot inkl. Preisgestaltung (Bandbreiten).
- Bei Los 2 bitte die technischen Anforderungen und ca.-Gewichte der geplanten Aufbauten angeben.

- Positionierung im Vergleich zur Konkurrenz im Umfeld.
- Zielpublikum, Kundenstruktur.
- Erscheinungsbild: Design, Stimmung, Atmosphäre, Referenzbilder, Visualisierungen, Materialisierungsgrobkonzept.
- Mgmt-Summary mit den relevantesten Inhalten.

Organisation und Referenzen

- Einzelperson, Firma, Organisation, leitende und für das Objekt verantwortliche Person/en
- Erfahrung in der Planung, Eröffnung und Führung einer doch respektabel grossen Gastronomie
- Referenzen (Vermieterin, Investoren etc.)
- Bereits umgesetzte Konzepte resp. Betriebsliste

Finanzkennzahlen

- Detaillierte Betriebsrechnung mind. 5 Jahre
- Betriebliche Kennzahlen, Plausibilisierung
- Mietzinsofferte (Umsatzmiete und Mindestmiete)
- Herleitung der geplanten Investition, von Gastrofachplaner/ Designer plausibilisiert (Schnittstellendokument respektieren)
- Falls der Wunsch einer Teil-Beteiligung der Vermieterin an den Ausbaukosten im Sinne einer Vorfinanzierung besteht: Angebot für dieses Darlehen (Amortisation, Verzinsung)
- Finanzierungsnachweis für die anstehenden Investitionen
- Bonitätsnachweis

Wertung der Angebote

Die Wertung der Angebote wird wie folgt vorgenommen (Reihenfolge nicht hierarchisch):

- Konzept und Betrieb
(Positionierung, Innovation, Angebot, Erscheinungsbild).
- Betriebswirtschaftliches Angebot: Miete und Übernahmewert.
- Firma/Projektteam (Professionalität, Team, Leistungsnachweis).
- Vertragssicherheit für Termine, Kosten, Zahlungen, Leistungserfüllung und Haftung.
- Umfang der Sicherheiten und des Versicherungsschutzes der sich bewerbenden Partei.
- Aufgrund der unterschiedlichen Lose werden diese beiden Pakete auch sep. beurteilt.

Art und Form

Das Bewerbungsdossier gemäss obigem Inhalt ist **bis 25. Juli 2025 digital** (versandtauglich komprimiert) **mit allen Unterlagen einzureichen an:**

HC Hospitality Consulting AG
peter.herzog@hc-ag.ch

Diverses

Für Auskünfte zum Bewerbungsprozess und allgemeine Informationen steht Ihnen Peter Herzog gerne zur Verfügung.

peter.herzog@hc-ag.ch
079 357 32 14

Bitte melden Sie Peter Herzog nach Studium der Unterlagen, ob Sie beabsichtigen, eine Bewerbung für welche Lose einzureichen. Dies aus organisatorischen Gründen.

Rechtliches

- Die Eigentümerin ist nicht verpflichtet, ein erhaltenes Angebot zu akzeptieren und behält sich im Rahmen der geltenden Rechte vor, gleiche oder ähnliche Konzept-Elemente von anderen bewerbenden Parteien umzusetzen.
- Die Eigentümerin ist nicht verpflichtet, die Ablehnung eines Angebotes zu begründen.
- Die Eigentümerin behält sich vor, ohne Angabe von Gründen das Evaluationsverfahren oder den Zeitplan jederzeit zu ergänzen, zu ändern oder zu beenden.
- Die bewerbende Partei übernimmt alle anfallenden Kosten, Aufwendungen und Verbindlichkeiten, die für die Erstellung der Bewerbung entstehen.
- Die bewerbende Partei anerkennt, dass es sich hierbei nicht um eine öffentliche Ausschreibung handelt. Etwaige Grundsätze im Zuge einer öffentlichen Ausschreibung gelten nicht.

Impressum

HC Hospitality Consulting AG

Peter Herzog
hc-ag.ch

planbar ag

Mario Sekinger
planbar.ch

Bureau18 Steffen Knuchel GmbH

Martina Steffen
bureau18.ch