

WDC3

Wankdorfcity 3

Ausschreibung Gastronomie





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

Im Februar 2026

Inhalt

Standort & Nutzung

Standort	5
Nutzungsmix	6
Gastronomiezone	7
Arealentwicklung	8

Idee & Konzept

Nutzerprofile und Bedürfnisse	10
-------------------------------	----

Los 1 – Restaurant

Betriebliche Eckdaten	11
Mood Kulinarik	12
Beispiele Restaurant	13
Schematische Verortung	14

Los 2 – Bistro

Betriebliche Eckdaten	16
Mood Kulinarik	17
Beispiele Bistro	18
Schematische Verortung	19

Ausschreibung & Bewerbung

Rahmenbedingungen	21
Bewerbungsablauf	22
Mietvertrag (Auszug)	23
Bewerbungsgrundlagen	24
Bewerbungsdossier	24
Wertung der Angebote	25
Art und Form	25
Rechtliches	26
Impressum	26



Wankdorfcity 3

Standort & Nutzung





Wankdorfcity 3 ist hervorragend erschlossen und wird weitgehend frei von Motorfahrzeugen sein.

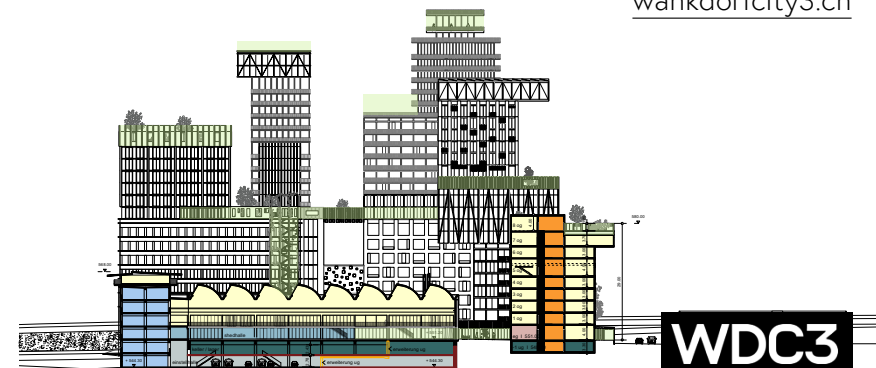


Lebendig. Bunt. Vielfältig.

Im Norden von Bern, optimal erschlossen zwischen Autobahn und S-Bahn-Station Bern Wankdorf, entsteht ein neues Areal. In der letzten der drei Etappen wird das gewerblich genutzte Areal Wankdorfcity 3 zum urbanen Raum transformiert, welcher die bereits realisierten Etappen ergänzt und die ganze Wankdorf City zu einem lebendigen, attraktiven Quartier für Wohnen und Arbeiten macht. Die Bauarbeiten sind im Frühjahr 2025 gestartet.

Wertvolle Gebäude wie die Shedhalle und das Magazingebäude bleiben bestehen. Rund um diese wird eine gestapelte Stadt mit verschiedenen Gebäudetypen und einem Hochhausensemble entstehen. Zahlreiche Freiräume, Plätze und Grünflächen laden zu Begegnungen ein und sorgen für ein gutes Stadtklima. Zusammen mit der Mischnutzung wird in der Wankdorfcity 3 ein zukunftsweisender und bunter Lebensraum entstehen.

wankdorfcity3.ch



Areal	Wohnungen	Gebäude
34'000m²	490	9
Fertigstellung	Bewohnende	Arbeitsplätze
2029	1'100	1'500

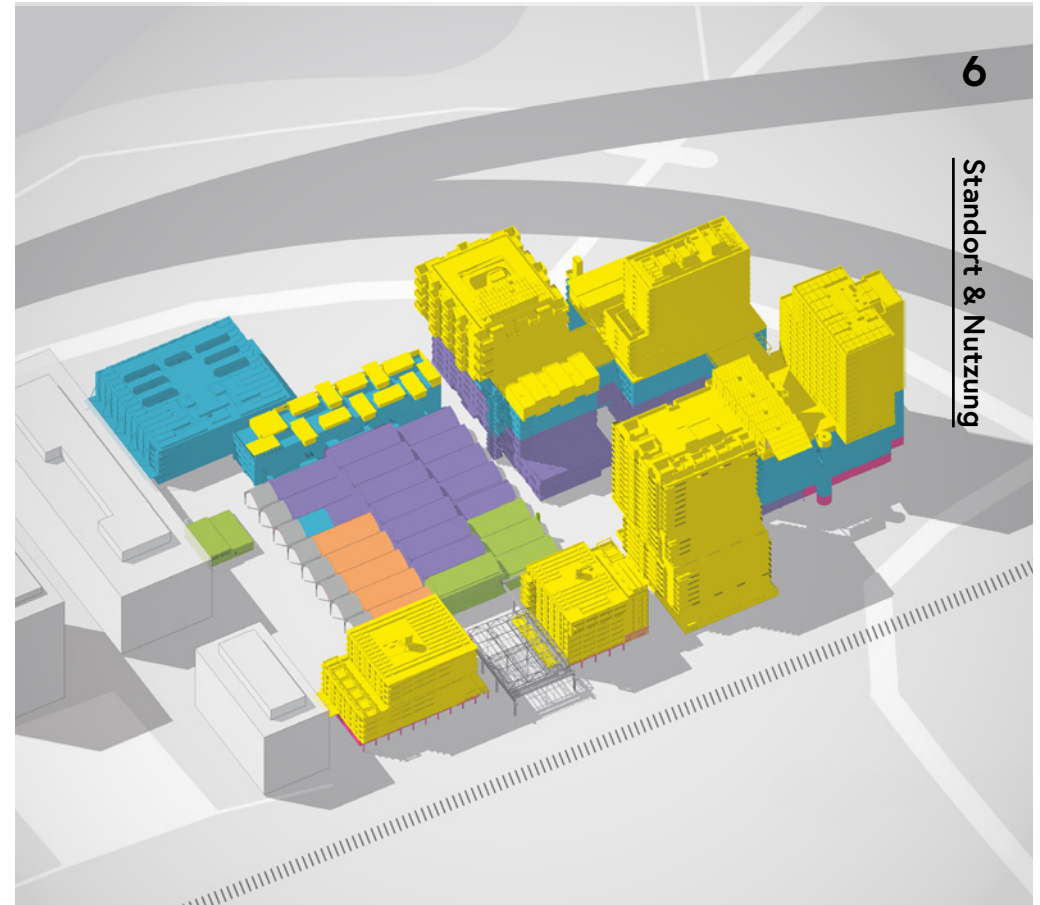
Zeitgemässer Nutzungsmix

Zwischen, auf und in den neun ganz unterschiedlichen und maximal 75 Meter hohen Bauten, pulsiert das Leben.

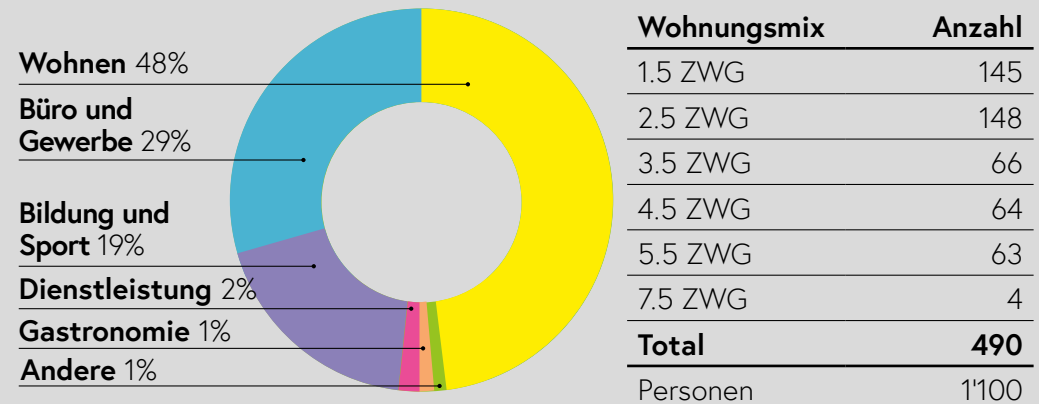
Die angestrebte Mischnutzung von Wohn- und Gewerbeflächen wie Einkauf, Gastronomie, ein diverses Dienstleistungsangebot mit Mikro-Hotel, Kita, Arzt und Physiotherapie sowie Bildungs-Institutionen und Co-Working-Spaces schafft ein vielschichtiges, dichtes Quartier in städtebaulich und architektonisch hoher Qualität.

In der Wankdorfcity 3 finden Singles, Paare und Familien aller Art in jeder Lebensweise Wohnraum. Konventionelles oder ungewöhnliches, komplexes oder einfach innovatives Wohnen.

Neben Mikro-Living, Tiny Houses, Familien- und Clusterwohnungen, entstehen Maisonette-Wohnungen oder Townhouses.



- Wohnen
- Büro und Gewerbe
- Bildung und Sport
- Dienstleistung
- Gastronomie
- Andere

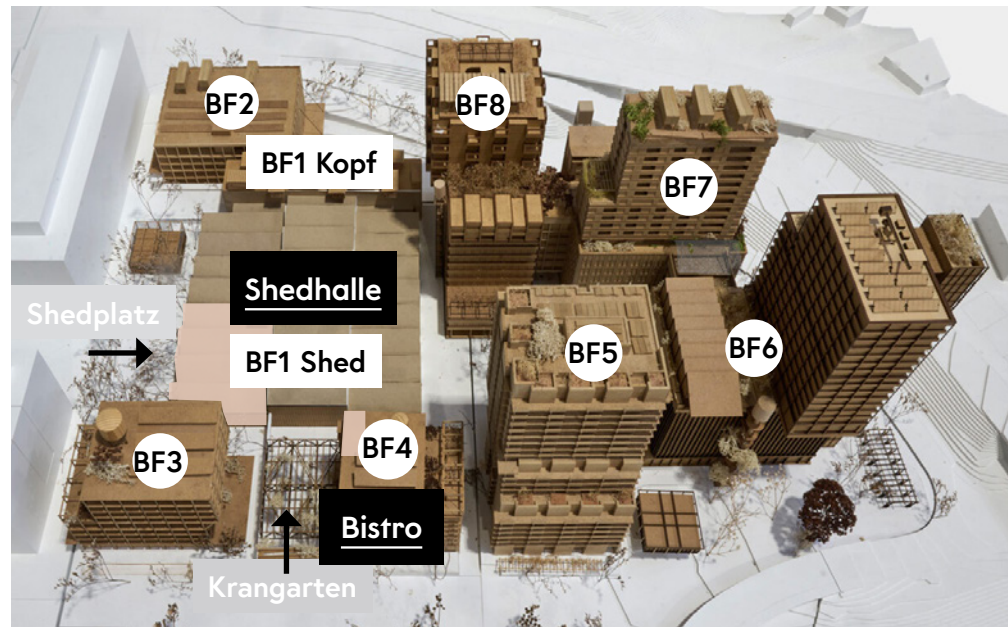




Nutzungszonen Gastronomie

Die historische Shedhalle bleibt in ihrer Form erhalten und wird zur Brücke zwischen dem früheren Gewerbeareal und dem zukünftigen Wohn- und Arbeitsraum. Auch die alte Kranbahn erinnert an die industrielle Vergangenheit, sie wird zum Krangarten umgestaltet. Zusammen bilden sie das Eingangstor zum Areal.

Durch zwei Gastronomie-Einheiten (Restaurant / Bistro) soll das Zentrum des Areals zum Treffpunkt in der Wankdorfcity 3 werden und das Areal auch am Abend bespielen. **Die Shedhalle (Gebäude BF1 Shed) bietet Raum für Kleingewerbe, kantonale Bildungsstätten und Sporthallen, sowie für ein Restaurant, das ab Mittag geöffnet ist. Im benachbarten Gebäude (BF4) ist eine Bistro-Gastronomie mit ganztägiger Nutzung vorgesehen. Die Gastronomie ist gut eingebettet und wird auch durch Aussenflächen attraktiv und gut sichtbar sein.**



Phasenentwicklung Areal

Die neun Gebäude werden in vier Bauetappen entwickelt und zwischen Herbst 2026 und Ende 2029 gestaffelt fertiggestellt.



Jahr	Arbeitsplätze Potenzial		Wohnen Potenzial	
	inkl. Besuchende	pro Tag	Personen	pro Tag
Q2 27	470	282	9	2
Q3 27	420	252	9	2
Q4 27	420	252	150	30
Q1 28	420	252	96	19
Q2 28	450	270	280	56
Q3 28	450	270	280	56
Q4 28	450	270	280	56
Q1 29	480	288	610	122
Q2 29	670	402	765	153
Q3 29	1'500	918	950	190
Q4 29	1'500	918	1'100	214

Die Potenzialberechnung ist eine Einschätzung und kann variieren.

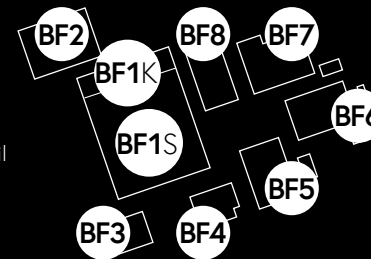
BF2 Q2, 2025
Büro / Gewerbe

BF1 Q3, 2026
K Büro / Gewerbe
Wohnen

BF1 Q3, 2027
S Bildung/Sport
Gastro

BF3 Q3, 2027
Retail
Wohnen

BF4 Q1, 2028
Gastro / Retail
Wohnen

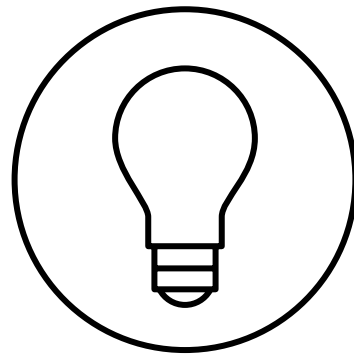


BF5 Q1, 2029
Dienstleistungen
Wohnen

BF6 Q3, 2029
Wohnen
Dienstleistungen
Büro (Bildung)

BF7 Q3, 2029
Wohnen / Bildung
Dienstleistung
Büro

BF8 Q3, 2029
Wohnen / Bildung
Dienstleistung
Büro



Wankdorfcity 3

Idee & Konzept



Nutzerprofile

- Berufstätige Menschen, die in den Büros arbeiten (vorwiegend KMU-/Dienstleistungs-Nutzung)
- Mietende und Mitarbeitende der Ateliers und Werkstätten
- Bewohnende des Areals (Singles, Familien, Kinder)
- Hotelgäste Moxy und Stay Kooook
- Kantonale Ausbildungsstätte mit Schülern und Lehrpersonen
- Besuchende der diversen Areal-Nutzenden
- Nutzende des Retailangebots
- Vereinzelt Mitarbeitende der Büros Areal I / II und Passanten



Bedürfnisse

- Vielfalt & Auswahl im Angebot
- Frisch, schnell, abwechslungsreiches Mittags-Angebot
- Coffebreak, Afterwork, Easy Dinner
- Firmenanlässe
- Take Away / Office / Home Delivery
- Healthy, trendy, einfach, unkompliziert, offen
- preisbewusst, spannend
- Treffpunkt Arbeiten & Wohnen & Leben (immer etwas los)
- Vernetzung Arbeit & Familien & Freunde & Community



Los 1 – Restaurant



Betriebliche Eckdaten

Betriebskategorie

- Restaurant, bedient, casual-dining
- Bar & Lounge, bedient
- Aussenbereiche, Hallenbereiche (Teaser)

Konzepttyp

- Ganztägiger Betrieb, ab Mittag!
- Einfacher Lunch, moderate Preise
- Einfache Mittags-Karte, Abend-Karte

Öffnungstage

- 300 Öffnungstage, Sonntag geschlossen
- an Feiertagen geschlossen
- 2 Wochen Betriebsferien Sommer

Öffnungszeiten

Mo–Sa: 11.00–23.30 Uhr

Grundfläche

- EG: 630 m²
- UG: 255 m², inkl. Gew. Kälte
- Total: 885 m²
- Siehe dazu Flächenanforderungen resp. Plangrundlagen

Kapazitäten

- ca. 50 Plätze Bar & Lounge
- ca. 160 Plätze Restaurant
- Aussenplätze: ca. 60
- Siehe dazu auch Flächenschema Fachplaner

Zielpublikum

- Arealnutzende und -besuchende
- Anwohnende
- Hotelgäste aus dem gesamten Areal

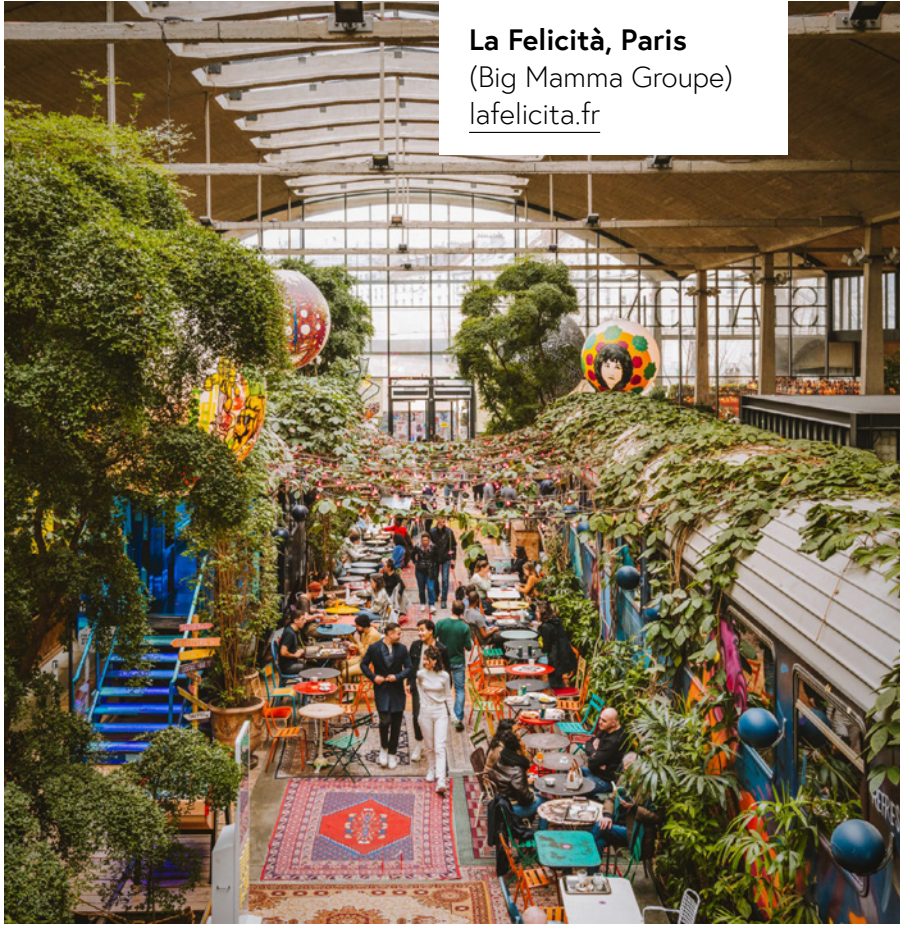
Mood Kulinarik



Beispiele Restaurant



Pompstation, Amsterdam
pompstation.nu



La Felicità, Paris
(Big Mamma Groupe)
lafelicita.fr

Schematische Verortung Restaurant

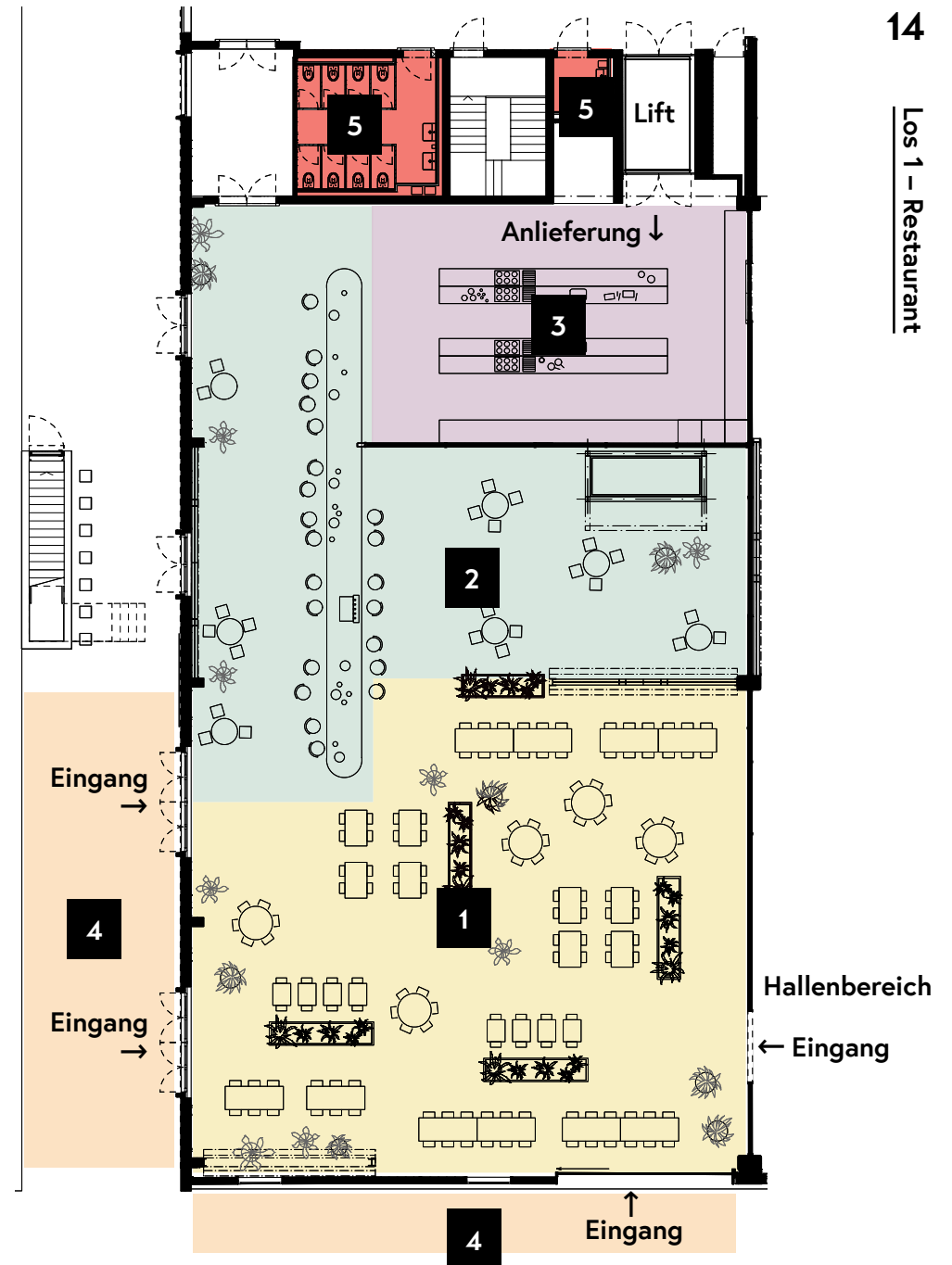
EG

1	Restaurant	313 m ²
2	Bar & Lounge	156 m ²
3	Küche & Co., Office, Lager, Entsorgung	416 m ²
4	Aussenbereich	je nach Bestuhlung
5	Gäste WC's in der Shedhalle (geteilte Fläche)	

Total Sitzplätze Restaurant	160
Total Sitzplätze Bar & Lounge	50
Total Sitzplätze Terrasse	60
Total Gastrosfläche EG	630 m²

Bemerkung

Es handelt sich um eine schematische Verortung, Details zum Raumprogramm sind zu definieren.



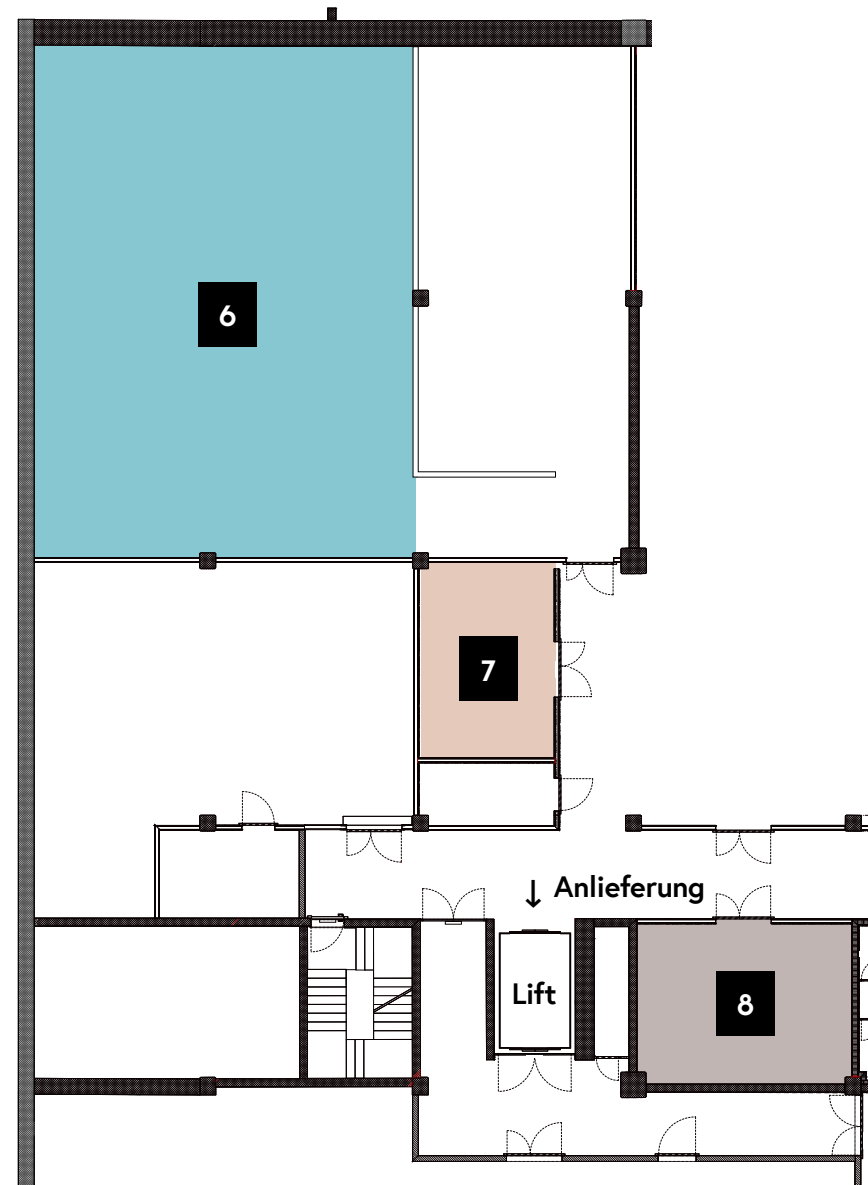
Schematische Verortung Restaurant

UG

6	Gewerbliche Kälte, Technik, Lager	195 m ²
7	Kühlraum Gastro	26 m ²
8	Personalräume/-WC's	34 m ²
Total Gastrofläche UG		255 m²
Total Gastrofläche EG und UG		885 m²

Bemerkung

Es handelt sich um eine schematische Verortung, Details zum Raumprogramm sind zu definieren.





Eckwerte

Betriebskategorie

- Bistro bedient
- Bar & Lounge, bedient
- Aussenbereiche

Konzepttyp

- Ganztägiger Betrieb
- Moderate Preise
- Einfaches Bistro-Angebot, Lunch & Dinner

Öffnungstage

- 300 Öffnungstage, Sonntag geschlossen
- an Feiertagen geschlossen
- 2 Wochen Betriebsferien Sommer

Öffnungszeiten

Mo–Sa: 08.30–22.30 Uhr

Grundfläche

- Ca. 287m²
- Siehe dazu Flächenanforderungen resp. Plangrundlagen

Kapazitäten

- Ca. 70 Sitzplätze Bistro
- Ca. 20 Sitzplätze Bar & Lounge
- Aussenplätze: ca. 60
- Siehe dazu auch Flächenschema Fachplaner

Zielpublikum

- Arealnutzende und -besuchende
- Anwohnende
- Hotelgäste aus dem gesamten Areal



Mood Kulinarik



Beispiele Bistro



Café Henrici
cafe-henrici.ch



Bohemia
bohemia.ch



toi et moi
toietmoi.ch



Maison33 Cafe & Bistro
maison33cafe.ch

Schematische Verortung Bistro

EG

1	Bistro	100 m ²
2	Bar & Lounge	40 m ²
3	Terrasse (Fläche nach Abspr. mit dem Bewerber)	70 m ²
4	Gäste WC's inkl. IV	6 m ²
5	Küche & Co.	48 m ²
6	Kühl- & Lagerfläche	30 m ²
7	Verkehrsfläche	30 m ²
8	Personal-WC	3 m ²

UG2

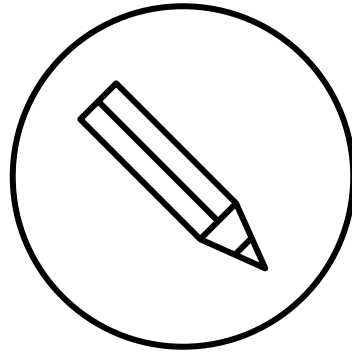
9	Personalräume	18 m ²
10	Gewerbliche Kälte (Ort in Abklärung)	12 m ²

Total Sitzplätze Bistro	70
Total Sitzplätze Bar & Lounge	20
Total Sitzplätze Terrasse	60
Total Gastrotfläche EG/UG2	ca. 287 m²

Bemerkung

Es handelt sich um eine schematische Verortung, Details zum Raumprogramm sind zu definieren.





Wankdorfcity 3

Ausschreibung & Bewerbung

Rahmenbedingungen

Die Bauarbeiten in der Wankdorfcity 3 sind im Frühjahr 2025 gestartet und werden gestaffelt fertiggestellt. Als letztes Teilstück ergänzt und bereichert Wankdorfcity 3 die Gesamtentwicklung Wankdorf City und erhält gleichzeitig eine eigene Ausstrahlung und Identität.

Die Ausschreibung wird für 2 Lose (Betriebseinheiten) durchgeführt. Los 1 in der Shedhalle (Gebäude BF1 Shed) und Los 2 Gebäude BF4. Bietende können sich für das eine oder andere Los bewerben, können aber auch ein Kombi-Angebot für beide Lose und damit die gesamte Fläche abgeben.

Los 1 – Restaurant

- Restaurant ca. 160 Sitzplätze
- Bar & Lounge: ca. 50 Sitzplätze
- Terrasse: ca. 60 Sitzplätze
- Details siehe Mietflächenpläne im Anhang

Los 2 – Bistro

- Bistro: ca. 70 Sitzplätze
- Bar & Lounge: ca. 20 Sitzplätze
- Terrasse: ca. 60 Sitzplätze
- Details siehe Mietflächenpläne im Anhang

Konzept

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

Nutzungsmix

- Das gesamte Areal besticht durch eine grosse Vielfalt an Nutzerkategorien.
- Neben Wohnflächen, Gewerbe und Büros sind auch Ausbildungsstätten auf dem Areal zu finden.

Zielkundschaft

- Arealnutzende
- Besuchende, Anwohnerinnen und Anwohner Wankdorfcity 3,
- Hotelgäste aus dem gesamten Areal
- Passantinnen und Passanten

Nachbarschaft

- Das ganze Areal besticht durch eine grosse Vielfalt an Nutzerkategorien.

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: **19. Februar 2026**
- Visite für Interessierte (auf Anmeldung): **3. März 2026, 14–16 Uhr**
- Eingang möglicher Fragen: **bis 6. März 2026**
- Beantwortung der Fragen: **bis 9. März 2026**
- Einreichen der schriftlichen Bewerbungsdossiers durch Interessentinnen und Interessenten **bis 4. Mai 2026**

Schritt 2

Prüfung der Bewerbungen durch HC Hospitality Consulting AG, zusammen mit der Eigentümervertretung und Versand Einladungen an jene Bietende, welche in die engere Wahl kommen **bis 18. Mai 2026**.

Schritt 3

Präsentation der Konzepte am **2. Juni 2026 (save the date)**.

Schritt 4

Entscheid im **Juni 2026**.

Schritt 5

Vertragsfinalisierung und Unterzeichnung: **Juli 2026**.

Schritt 6

Start Opening-Planung und Kommunikation; erfolgt nach Baufortschritt.



Mietvertrag (Auszug)

Grundsatz

Es handelt sich grundsätzlich um eine Übernahme im Rohbau. Die Details sind der Beilage «Schnittstellenkatalog» 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.

Betriebseröffnung

- Restaurant: voraussichtlich **Q4, 2027**
- Bistro: voraussichtlich **Q1, 2028**

Mietdauer

10 Jahre plus 1 x 5 Jahre Option

Objektübergabe

Das Mietobjekt Gebäude BF1 Shed (Restaurant) wird voraussichtlich **Ende Q1 2027**, das Gebäude BF4 (Bistro) **Ende Q2 2027** für den Mieterausbau übergeben und damit beginnt auch die Mietpflicht und -Verantwortung. Mietzinszahlungspflicht ab Eröffnung.

Mietzins

Die Mietpartei zahlt von ihrem jährlichen Nettoumsatz eine Umsatzmiete in %. Im Minimum zahlt die Mietpartei eine Nettomindestmiete zuzüglich Nebenkosten und MWST. Die Mindestmiete wird indexiert und kann in der Folge nicht unterschritten werden. Eine allfällige Mietzinsstaffelung für die ersten beiden Jahre kann in Betracht gezogen werden. Gerne erwarten wir ein Angebot.

Nebenkosten

Die à-konto-Beträge belaufen sich auf CHF 44.00/m²/Jahr. Diese Werte dienen der Kalkulation und werden noch im Detail besprochen, Änderungen vorbehalten.

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

Mindestens 300 Öffnungstage, 1 Tag geschlossen, an Feiertagen geschlossen, 2 Wochen Betriebsferien Sommer (verhandelbar). Die Mindestöffnungszeiten werden vertraglich vereinbart und sind zwingend einzuhalten. Weitere 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/wankdorfcity3.zip

Grundlagen

- Informationen über das Gesamtprojekt: wankdorfcity3.ch

Konzept und Bewerbung

- PDF Ausschreibung Gastronomie Wankdorfcity 3

Plangrundlagen

- PDF/DWG Mietflächenpläne pro Los
- Schnittstelle Grundausbau vs. Mieterausbau, je Los resp. Gebäude
- Plan zu Anlieferung und Logistik

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).

- 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):

1. Grundsätzliches

Firma, Erfahrung, Referenzen, Organisation, Schlagkraft

2. Betriebswirtschaft

Miete, Kennzahlen, Finanzierung/Bonität

3. Betriebskonzept

inkl. Angebot F&B, Preisbänder, Positionierung, allenfalls Design/Raumstruktur

4. Human Resources

Management-Kapazität und Potenzial für gute Kandidaten

5. Marketingkonzept

Vermarktung, Aktivitäten Webseiten, Social Media, Offertunterlagen (Qualität, Inhalt, Kongruenz), pre-Opening-Plan, Partner-Kompetenzen, Gruppensynergien

Art und Form

Das Bewerbungsdossier gemäss obigem Inhalt ist **bis 4. Mai 2026 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 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

axet GmbH

Manfred Möckli
axet.ch

Bureau18 Steffen Knuchel GmbH

Martina Steffen
bureau18.ch