



HC

HOSPITALITY
CONSULTING

BVK – Quadro Towers, Oerlikon

Ausschreibung Gastronomie



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

Im Februar 2026

Inhalt

Standort & Nutzung

Ausgangslage	5
Arealübersicht & Gastronomienutzungen	6
Übersicht Quadro Towers	7
Aktuelle Gastronomie, was fehlt?	8
Grundüberlegungen	9

Idee & Konzept

Betriebliche Eckdaten	11
Beispiele	12
Schematische Verortung, Raumprogramm	13

Ausschreibung & Bewerbung

Rahmenbedingungen	15
Bewerbungsablauf	16
Mietvertrag (Auszug)	17
Bewerbungsgrundlagen	18
Bewerbungsdossier	18
Wertung der Angebote	19
Art und Form	19

Rechtliches	20
Impressum	20



BVK – Quadro Towers, Oerlikon

Standort & Nutzung



Ausgangslage

Das Areal Quadro Towers wird umgenutzt. In den beiden Türmen plant die Eigentümerschaft **ca. 260 Wohnungen von kleiner bis mittlerer Grösse**. In den Sockelgeschossen werden ebenfalls Wohneinheiten, voraussichtlich ein **Coliving-Konzept** und **Serviced Apartments**, Platz finden. Der Anteil an Büroflächen wird klein sein. Im Erdgeschoss sind Retail- und ein Gastroangebot geplant.

- Es bestehen schon **etliche Gastro-Einheiten auf dem Areal** und rund herum.
- Die technische Nutzbarkeit für Gastronomie ist auf **«kalt» beschränkt**.
- Im **T3 wird es keine öffentliche Gastronomie** geben.

quadro-towers.ch

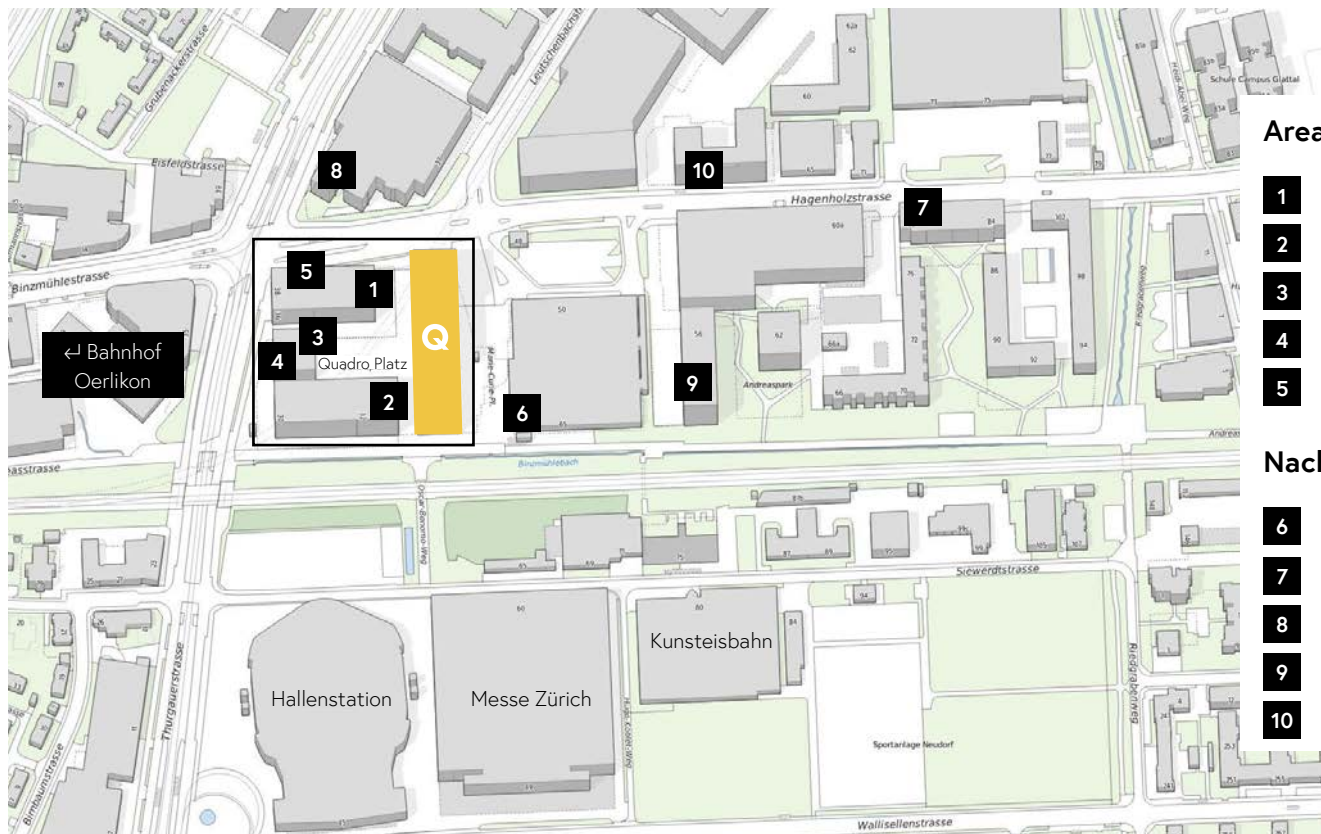


QUADRO
TOWERS

Arealübersicht & Gastronomienutzungen

Die Quadro Towers befinden sich im Stadtteil Zürich-Nord, der sich zu einem lebendigen Businesszentrum entwickelt hat und sich sowohl als Arbeits- als auch als Wohnort grosser Beliebtheit erfreut, der Bahnhof Oerlikon ist in nur fünf Gehminuten erreichbar.

Das Hochhaus-Ensemble grenzt an den Quadro Platz. Hier finden sich zahlreiche gastronomische Angebote, Sport- und Einkaufsmöglichkeiten.



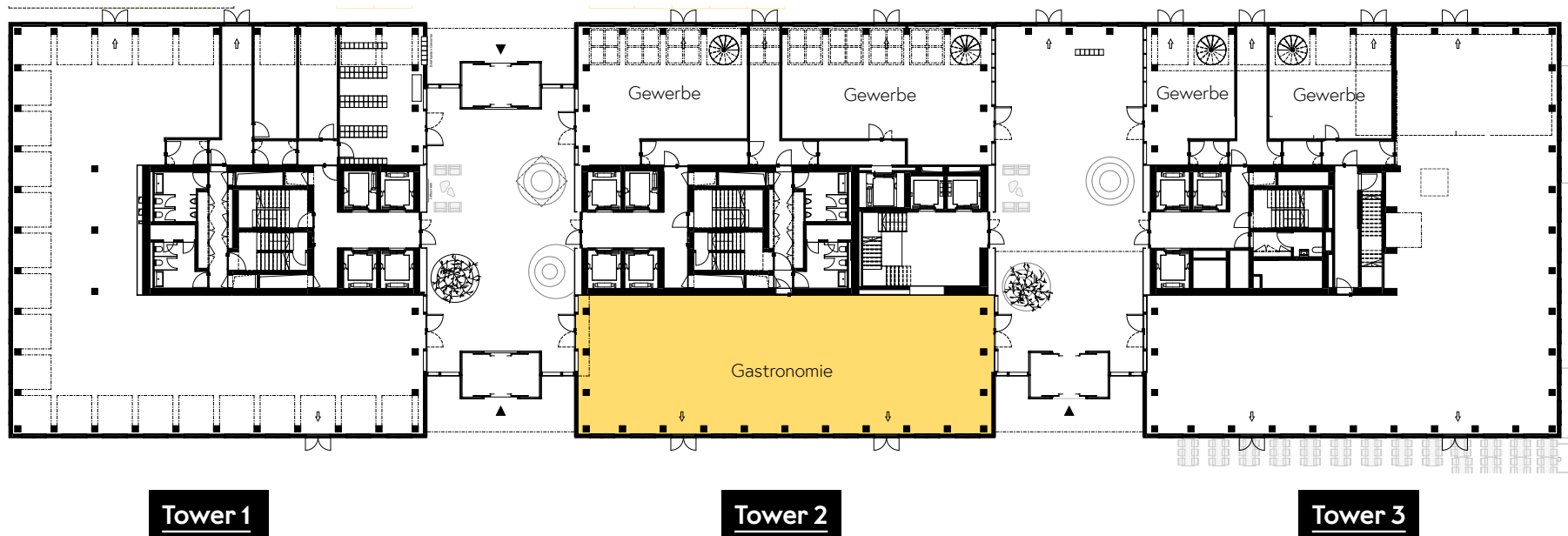
Areal Q-Towers

- 1 Argentina Steakhouse
- 2 Hong Kong Paradise
- 3 Tiny fish
- 4 Rent a Barista
- 5 Enzian Cafébar

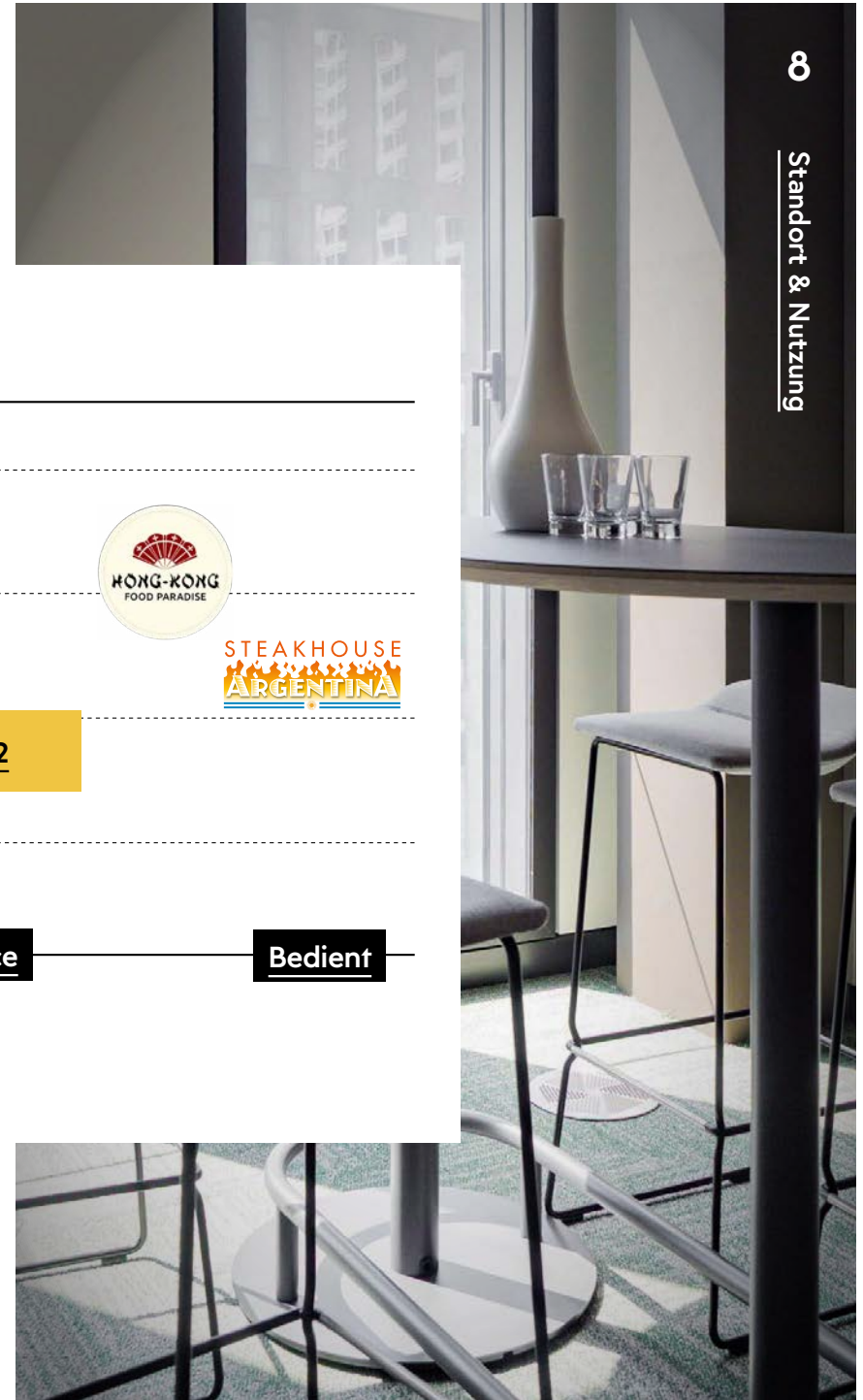
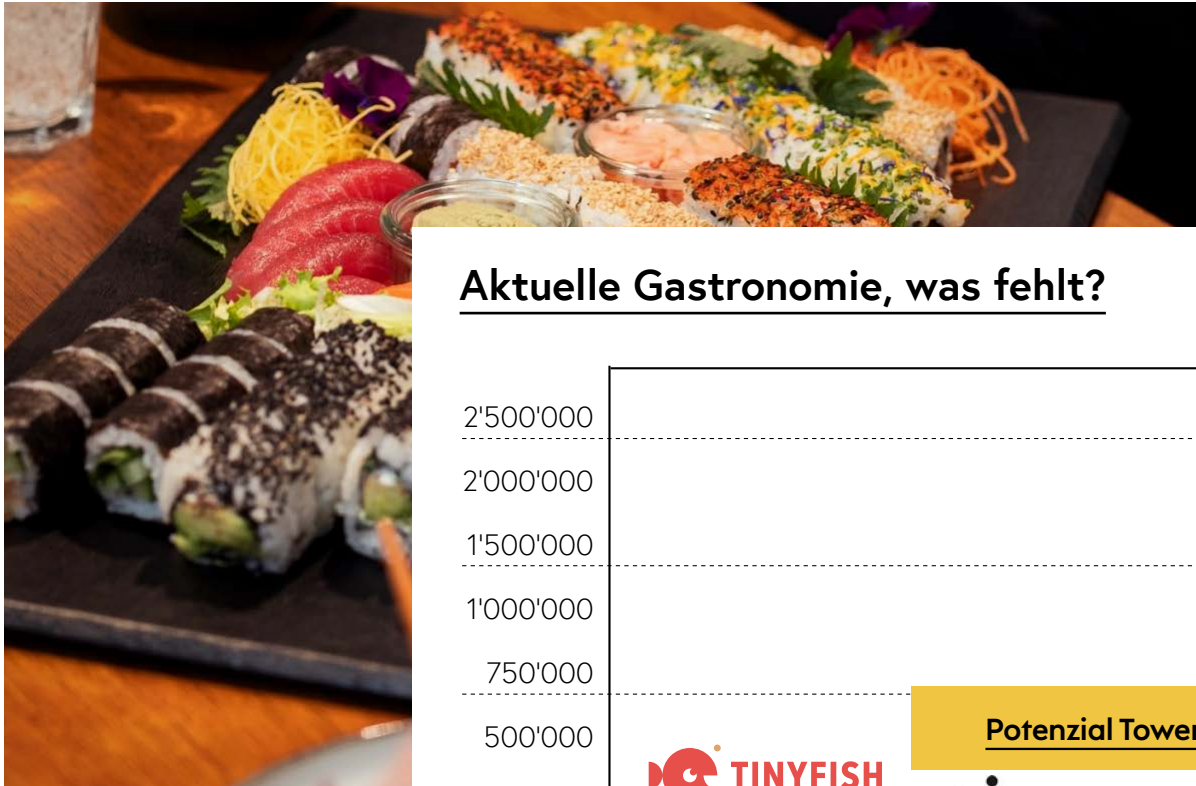
Nachbarschaft

- 6 Wesley's kitchen
- 7 Kaisin
- 8 Thai Style
- 9 Be at
- 10 Latte Stories - Specialty

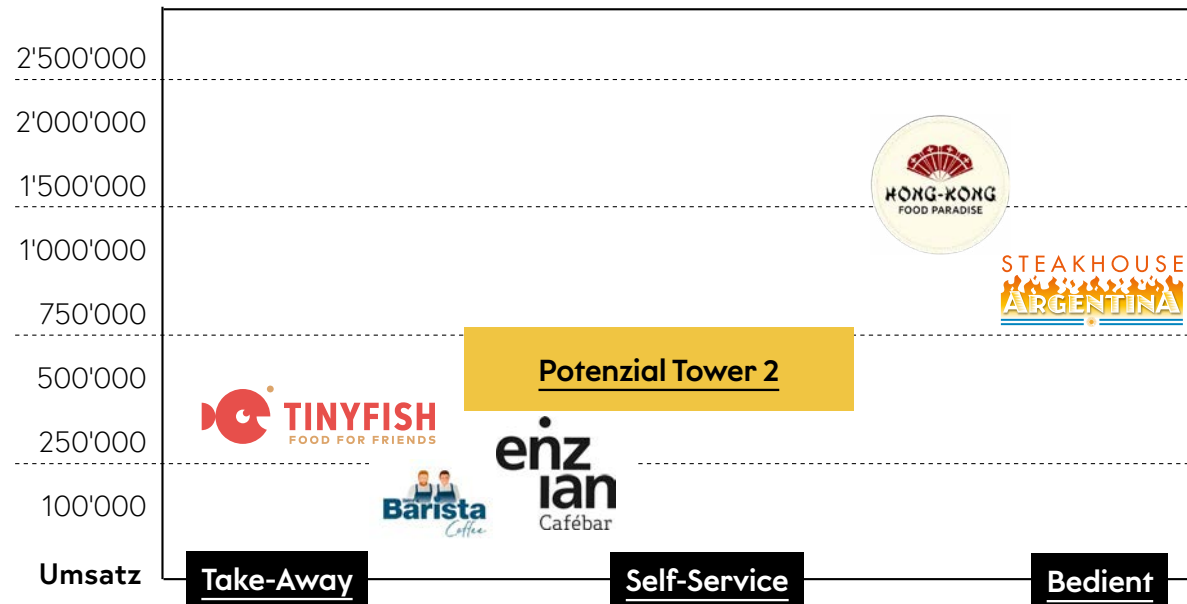
Übersicht Quadro Towers



- Im Tower 2 sind kalte Einheiten (2) möglich
- Im Tower 3 wird es keine öffentliche Gastronomie geben

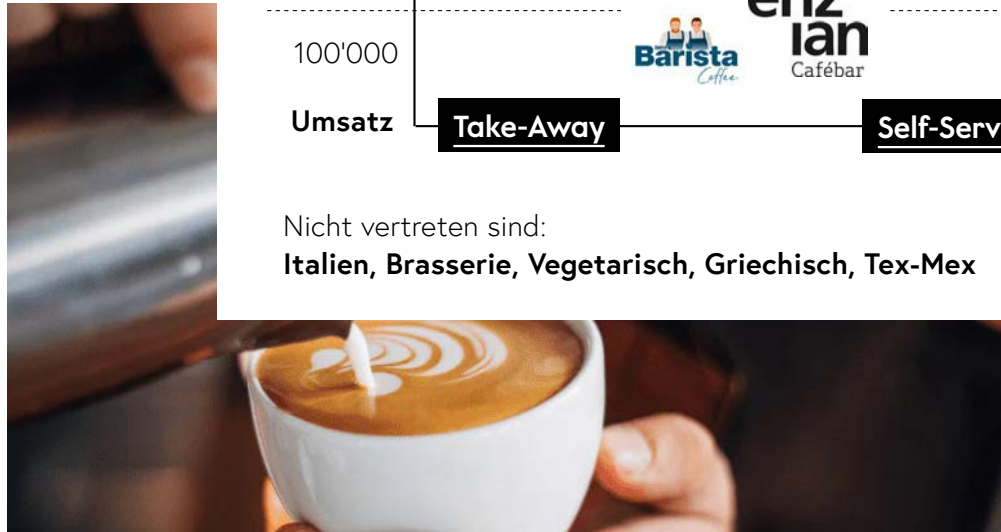


Aktuelle Gastronomie, was fehlt?



Nicht vertreten sind:

Italien, Brasserie, Vegetarisch, Griechisch, Tex-Mex

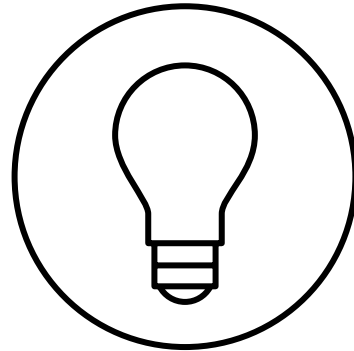


Grundüberlegungen

Grundsatzentscheid:

- in T3 wird es **keine öffentliche Gastronomie** geben.





BVK – Quadro Towers, Oerlikon

Idee & Konzept





Betriebliche Eckdaten

Betriebskategorie

- Selbstbedienung, hauptsächlich Take-Away, 2 Module
- Innen- und Aussenbereich gemeinsam betreiben, klare Schnittstellen sind zu definieren

Konzepttyp

- Ganztägiger Betrieb
- Einfaches Bakery- oder Snack-Angebot, technische Einschränkungen
- moderate Preise

Öffnungstage

- 250 Öffnungstage
- an Feiertagen geschlossen
- 2 Wochen Betriebsferien Sommer

Öffnungszeiten

Mo–Fr: 08.00–19.00 Uhr

Grundfläche

- Total: 330 m²
- EG: 230 m²
- UG1: 88 m²
- UG2: 12 m²
- 165 m² pro Modul
- Siehe Unterlagen Fachplaner

Kapazitäten

- Ca. 50 Sitzplätze, gemeinsam
- Aussenplätze: ca. 40, gemeinsam
- Siehe Unterlagen Fachplaner

Zielpublikum

- Arealbewohnende
- Büronutzende des Areals
- Besuchende Zürich und Oerlikon
- Nutzende anderer Angebote im Areal und im Umkreis
- Mitarbeitende anderer Angebote

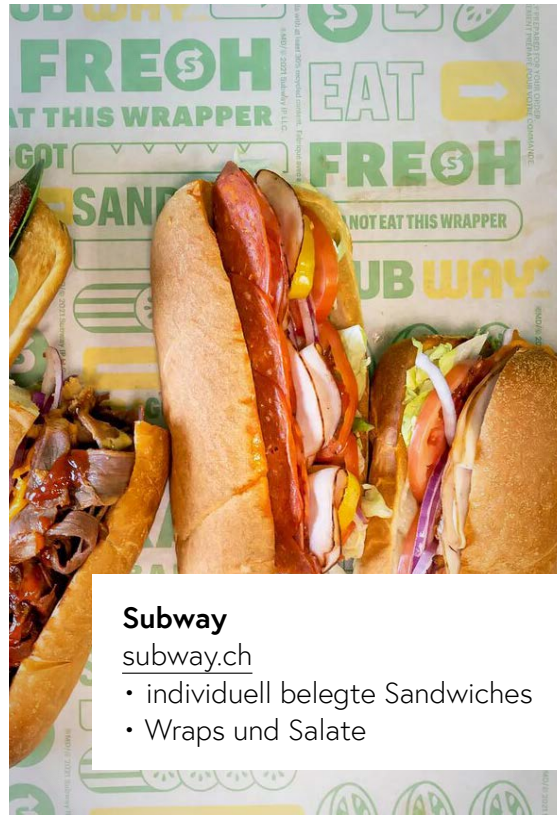


Beispiele

Ona Poké

onapoke.com

- farbenfrohe Bowls
- Basis, Protein, Sauce und Topping



Subway

subway.ch

- individuell belegte Sandwiches
- Wraps und Salate

Hitzberger

hitzberger.ch

- Salate, Wraps, Suppen
- gesund, frisch, natürlich



Joe Juice

joejuice.com

- Salate, Sandwiches, Bowls
- Shakes, Signature Juices



Oh My Greek!

ohmygreek.ch

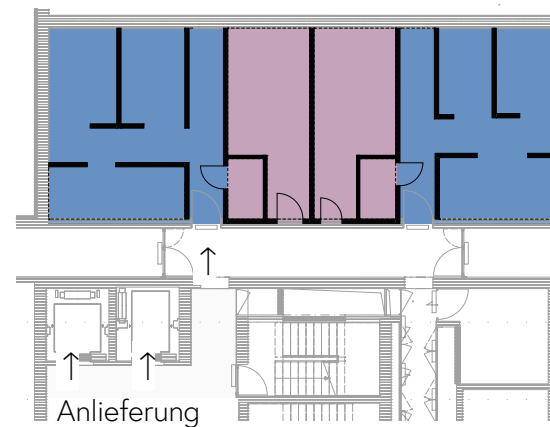
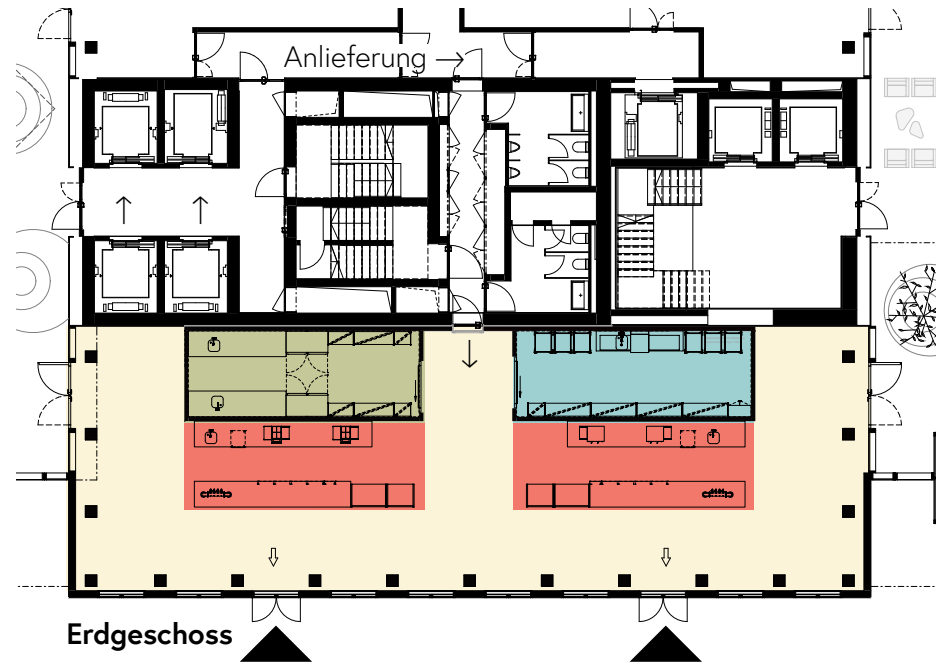
- simpler Greek Streetfood
- Mezze-Gerichte

Schematische Verortung, Raumprogramm

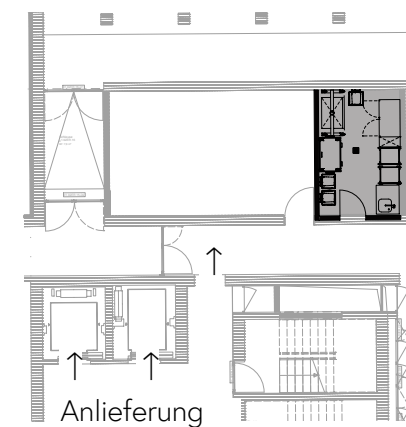
Erdgeschoss	Sitzplätze	m ²
Gästebereich	50	131 m ²
Deli/Bar		50 m ²
Gemeinsam Spül/Office		25 m ²
Gemeinsam Office		24 m ²
1. Untergeschoss		
Lager		52 m ²
Toiletten/Garderobe Mitarbeitende		36 m ²
2. Untergeschoss		
Anlieferung und Entsorgung		12 m ²
<hr/>		
Total Sitzplätze	50	
Total Sitzplätze aussen	40	
Gesamttotal EG, UG1 und UG2		330 m²

Bemerkung

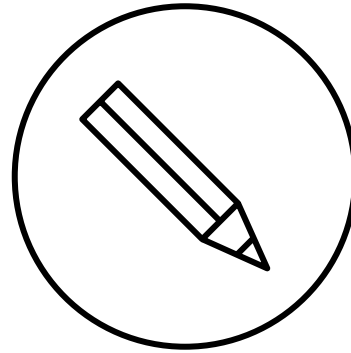
Details Grundrisse, Raumprogramm und technische Anschlusswerte siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.



1. Untergeschoss



2. Untergeschoss



BVK – Quadro Towers, Oerlikon

Ausschreibung & Bewerbung

Rahmenbedingungen

Das Areal Quadro Towers wird umgenutzt: Neben der bisherigen Büronutzung entstehen zahlreiche kleine und mittlere Wohnungen. Im Tower 2 sind zwei kalte Food-Module vorgesehen, Tower 3 erhält keine Gastronomie. **Interessenten können sich für beide oder nur eines der Module bewerben. Die rückwärtigen Räume sind gemeinsam zu nutzen; hierfür ist eine klare Regelung notwendig.**

2 Food-Module

- Gastraum für 2 Food-Module: bis 50 Sitzplätze (ein hoher Take-Away-Anteil wird erwartet)
 - Terrasse: bis 40 Sitzplätze
- Details siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang

Eingeschränkte Infrastruktur

Aufgrund der Gebäudetechnik ist keine eigentliche Küche möglich; es können nur kalte oder mit geringem Aufwand regenerierte Produkte angeboten werden.
Details siehe Unterlagen Fachplaner im Anhang.

Nutzungsmix & Nachbarschaft

Das Areal besteht aus hunderten von Wohnungen aller Grössen und tausenden von Arbeitsplätzen von diversen Firmen. Zusätzlich gibt es Gastronomie und Retail/Dienstleister vor Ort. In Gehdistanz sind weitere Hochhäuser mit Büros und natürlich auch das Hallenstadion und Theater 11.

Zielkundschaft

- Arealbewohnende
- Büronutzende des Areals
- Besuchende Zürich und Oerlikon
- Nutzende anderer Angebote im Areal und im Umkreis
- Mitarbeitende anderer Angebote

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 Fläche pro Modul wie auf dem Schema-layout ersichtlich, 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: **20. Februar 2026**
- Visite für Interessierte (auf Anmeldung): **5. März 2026**
- Eingang möglicher Fragen: **bis 10. März 2026**
- Beantwortung der Fragen: **bis 16. März 2026**
- Einreichen der schriftlichen Bewerbungsdossiers durch Interessentinnen und Interessenten **bis am 1. April 2026**

Schritt 2

Prüfung der Bewerbungen durch HC Hospitality Consulting AG, zusammen mit der Eigentümervertretung **bis 10. April 2026**.
Am **10. April 2026**, Versand Einladungen an jene Bietenden, welche in die engere Wahl kommen.

Schritt 3

Präsentation der Konzepte am **23. April 2026** (save the date)

Schritt 4

Entscheid bis Anfang **Mai 2026**.

Schritt 5

Anschliessend Vertragsfinalisierung und Unterzeichnung **bis Ende Mai 2026**.

Schritt 6

Start Opening-Planung und Kommunikation; erfolgt nach Betriebsbewilligung und gemeinsamer Absprache.



Mietvertrag (Auszug)

Grundsatz

Es handelt sich grundsätzlich um eine Übernahme im teilausgebauten Rohbau. Die genaue Schnittstelle GAB/MAB wird mit den Bewerbern direkt besprochen. 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 **Juli 2027**. Ist je nach Konzept mit den Bewerbern abzustimmen.

Zahlungspflicht

ab Eröffnung, verhandelbar

Mietdauer

Mindestens 5 Jahre, (plus nach Vereinbarung)

Objektübergabe

Das Mietobjekt wird voraussichtlich **1. Juli 2027** 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 0 auf CHF 50.00/m² pro Jahr. Dieser Wert dienen der Kalkulation und wird 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 250 Öffnungstage, 1 Tag geschlossen, an Feiertagen geschlossen, 2 Wochen Betriebsferien Sommer (verhandelbar). 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/qtowers.zip

Grundlagen

- Informationen über das Gesamtprojekt: quadro-towers.ch

Konzept und Bewerbung

- PDF Ausschreibung Gastronomie Quadro Tower

Plangrundlagen

- PDF/DWG Mietflächenplan mit Schema-Layout
- Raumprogramm, techn. Anschlusswerte
- Schnittstellen-Katalog wird im Bewerbungsprozess nachgeliefert

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 3 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 Ausbaurkosten 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 1. April 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

promaFox AG

Thomas Roth
promafox.ch

Bureau18 Steffen Knuchel GmbH

Martina Steffen
bureau18.ch