

«BASILISK» – EXPOSÉ

Gastro-Mietobjekt

INHALTSVERZEICHNIS

VISION GASTRONOMIE

3

LAGE

4-5

SITUATION & RAUMHÖHE

6-7

GRUNDRISSE

8-10

ANFORDERUNGEN

11

CKDATE

8-9

KONTAKT

11



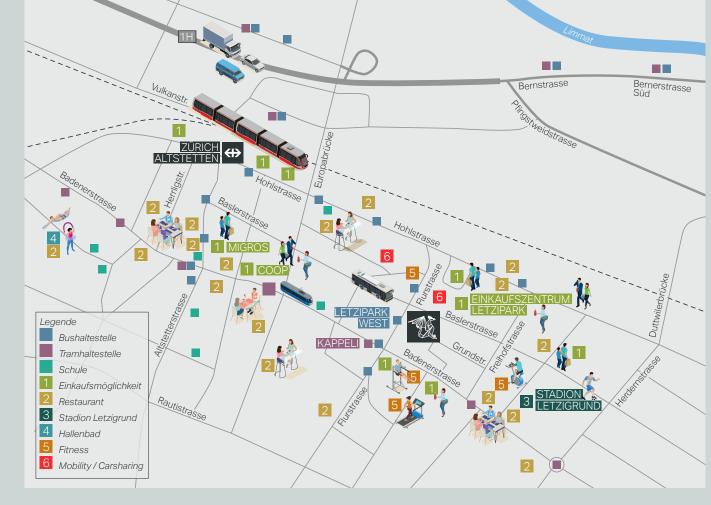


VISION BASILISK GASTRONOMIE

Nah beim Bahnhof Altstetten und in direkter Nachbarschaft des Einkaufszentrum Letzipark plant und baut die Swiss Life eine hochwertige und technisch affine Wohnüberbauung mit gewerblichen Erdgeschossnutzungen. Das von weit erkennbare Hochhaus mit seinem Sockelbau und dem neuen Quartierplatz und Gastronomie wird zu einem stimmungsvollen Dreh- und Angelpunkt für die Bewohner des Quartiers.

Der Basilisk an der Baslerstrasse 71 – 77 liegt in Zürich-Altstetten im Kreis 9. Zürich-Altstetten zählte im Jahr 2018 rund 33'500 Einwohner und wuchs seit 2017 um 2.06 % (Stadt Zürich: 1.50 %).

In den letzten 10 Jahren hat die Bevölkerung um rund 12 % zugenommen.



BASLERSTRASSE 71 – 77, ZÜRICH EINE PUNKTLANDUNG FÜR IHR BUSINESS

Die Überbauung Basilisk ist mit öffentlichen sowie dem motorisiertem Verkehr gut angebunden. Nordwestlich erreicht man in 15 Gehminuten den Bahnhof Zürich Altstetten. Die nächsten Haltestellen sind in der unmittelbaren Umgebung des Areals: Letzipark West (Buslinie 89), Letzipark (Buslinien 31, 83) und Kappeli (Tramlinie 2). Die Tramstation ist in drei Minuten Fussdistanz erreichbar.

ENTFERNUNG	ķ	\$		* =
Bushaltestelle Letzipark West	1	_	_	_
Bus-/Tramhaltestelle Kappeli	3	_	-	_
Einkaufszentrum Letzipark	2	_	-	_
Stadion Letzigrund	7	3	-	6
Bahnhof Altstetten	15	4	4	5
Hauptbahnhof Zürich	-	20	15	17
Zürich Flughafen	-	_	27	31
Angahan: Ungafähra Zeit in Minutan				









LEBENDIGE UMGEBUNG

Im näheren Umfeld ist eine sehr gute Infrastruktur vorhanden. Das Shoppingcenter Letzipark liegt nördlich gegenüber dem Areal. Dort befinden sich Supermärkte, Kleider- und Sportläden, Apotheken, Fachgeschäfte und diverse Dienstleistungen im Bereich Gesundheit und Schönheit.

enjoy your meal





SITUATIONSPLAN BASILISK

Das Lokal befindet sich im Erdgeschoss im Flachbau östlicher Seite, angrenzend an die Grünzone/Aufenthaltsbereich des Quartiers.



MIETOBJEKTE

Der Gastronomiebereich beinhaltet einen zweigeschossigen Servicebereich sowie einen eingeschossigen Zugangs- und Bar-Bereich (inkl. entsprechenden Anschlüsse). Eine Gastronomieküche (inkl. Aufzug und Lagerräume) ist Bestandteil und wird voll ausgebaut. Sanitäranlagen im EG sowie Personalgarderoben im 1. OG stehen zur Verfügung.

Anmerkung:

Die Bartheke wurde strategisch mitgeplant - ist aber Mieterausbau.

Sämtliche elektrischen Installationen sind voll ausgebaut inkl. der Anschlüsse in den Konvektoren (Strom und Multimedia). Die Beleuchtung für die Gastronomieküche sowie den Barbereich (Spots in der Abhangdecke) ist vorhanden.

Anmerkung:

Die Beleuchtung des Gastronomiebereiches und des Windfangs ist Mieterausbau.

Die notwendige Lüftungsanlage, inkl. Hauptverteilung bis zum Schachtaustritt und die Feinverteilung innerhalb der Mietfläche ist bereits ausgebaut.





RAUMHÖHEN

Gastronomiebereich 2-geschossig: 5.02 m
Gastronomiebereich 1-geschossig: 2.99 m

Barbereich: 2.42 m

Gastronomieküche: 2.42 m

Sanitär-Anlagen: 2.45 m

Personalgarderoben 1. OG: 2.30 m

BETRIEBSGRÖSSE

79 Plätze im Restaurantbereich 50 Sitzplätze im Aussenbereich

FLACHBAU OST BASLERSTRASSE 71

CAFÉ/BISTRO/GASTRONOMIE

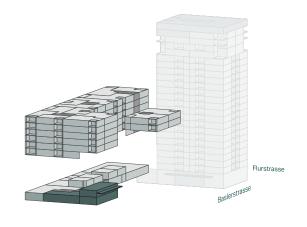
OBJEKTNUMMER

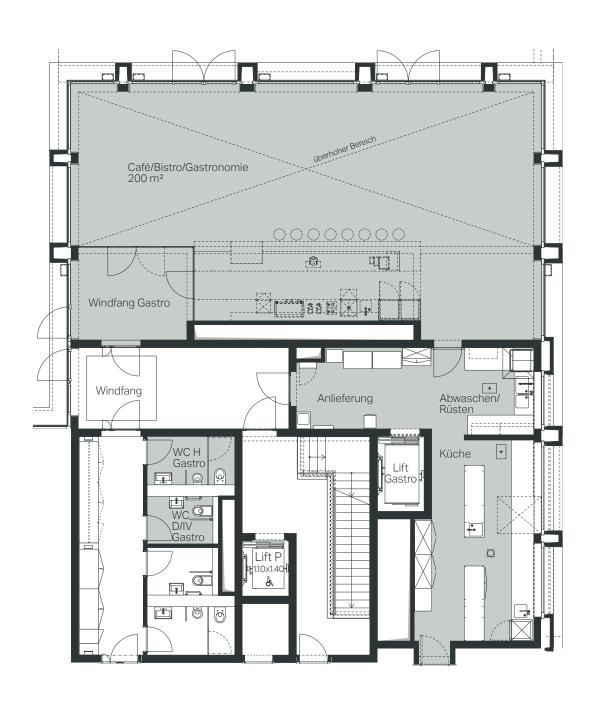
BS71-0-1

ERDGESCHOSS

FLÄCHE

200 m²







Alle Angaben sind Circa-Angaben. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

PERSONALRAUM GASTRO

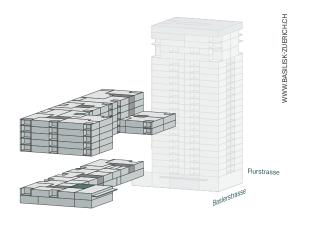
OBJEKTNUMMER

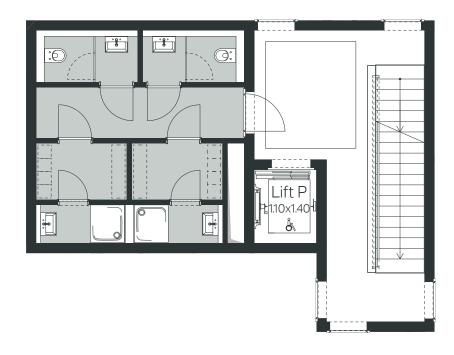
BS71-1-2

1. OBERGESCHOSS

FLÄCHE

ca. 26 m²







Alle Angaben sind Circa-Angaben. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

1:100 ⁰ 1 2 3 4 5m

FLACHBAU OST BASLERSTRASSE 71

LAGER GASTRO

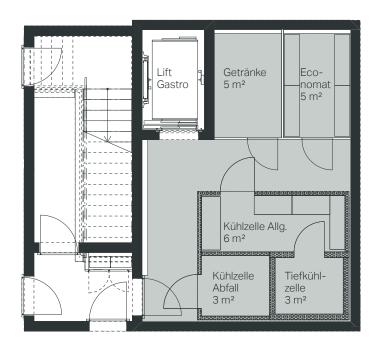
OBJEKTNUMMER

BS71-0-1

2. UNTERGESCHOSS

FLÄCHE

ca.36 m²





Alle Angaben sind Circa-Angaben. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

1:100

5 m

ANFORDERUNGEN AN MÖGLICHE GASTRONOMIEKONZEPTE

F&B ANGEBOT

Das F&B-Angebot sollte möglichst populär sein. Damit das F&B-Angebot über den ganzen Tag attraktiv ist, empfiehlt sich ein sogenanntes Chamäleon-Konzept (d.h. das Angebot verändert sich über den Tag und passt sich den Gästebedürfnissen je nach Tageszeit an).

EINIGE TRENDS & BEDÜRFNISSE ZUR INSPIRATION



«Mix & Match» Angebote



Saisonalität, Regionalität, Frische, Qualität, Glaubwürdigkeit



Fair-Trade und artgerechte Tierhaltung



Vegetarische & vegane Angebote



Den Produktions- und Lagermöglichkeiten vor Ort angepasste Convenience Stufen

MÖGLICHE GASTRONOMIEKONZEPTE

Die Gastronomie soll sich zu einem attraktiven Treffpunkt und Begegnungsort entwickeln und dementsprechend ein qualitativ gutes Angebot zu fairen Preisen bieten.

Das Ziel der Gastronomie ist die Belebung des Quartiers. Die Gastronomie soll sich zur Drehscheibe und zum Treffpunkt für Siedlungs- und Quartierbewohner und für im Umfeld Arbeitstätige entwickeln.

Reine Abend-/Nachtkonzepte sind nicht erwünscht. Selbstverständlich können geeignete Konzepte einen Abend-/Barbetrieb mit Alkoholausschank vorsehen. Der Gastronomiebetreiber wird jedoch angehalten, die Geräusch-Emissionen für die «darüberliegenden» Anwohner ab 22:00 Uhr in einem gut vertretbaren resp. verträglichen Mass zu halten.

ECKDATEN FÜR DEN MIETVERTRAG

VERTRAGSDAUER

Mindestens 5 Jahre mit Option auf Verlängerung (5 Jahre)

MIETZINS

Interessenten werden gebeten ein marktgerechtes Mietzinsangebot, basierend auf den wirtschaftlichen Möglichkeiten ihres Konzepts einzureichen.

MIETNEBENKOSTEN

Die mieterspezifischen Nebenkosten bewegen sich bei ca. 45.– CHF/m² pro Jahr.

SICHERHEITSLEISTUNG

Mietzinsdepot oder Bankgarantie in der Höhe von sechs (6) Monatsmieten.





EINZUREICHENDE UNTERLAGEN



Aussagekräftige und detaillierte Konzepteingabe mit folgenden wesentlichen Punkten:

- Detaillierte Angaben zur Person/Firma und Firmenstruktur
- Kurzbeschrieb des geplanten Gastronomiekonzeptes inkl.:
 - Grobe Struktur des F&B-Angebots (und der USP's inkl. Preise)
 - Beschrieb der Dienstleistungen/Services (In-House Konsumation, Catering, ...)
 - Erläuterung zur Marketingidee und zu den Zielkundensegmenten
 - Angaben bezüglich Öffnungszeiten



Angaben zu den finanziellen Kennzahlen:

- Zielgrösse des Nettoumsatzes und der Aufwandpositionen (Waren, Mitarbeiter, übriger Betriebsaufwand, Miete & Nebenkosten sowie Abschreibungs- und Finanzaufwand)
- Herleitung und Plausibilisierung der Umsätze durch Angabe der erwarteten Frequenzen



BERATUNG & VERMIETUNG:



CSL Immobilien AG Schärenmoosstrasse 77 8052 Zürich

Tel. +41 44 316 13 90 gewerbe@csl-immobilien.ch www.csl-immobilien.ch