



5. Oktober 2022

von Flurin Capaul (FDP)
und Dominique Zygmunt (FDP)

Schriftliche Anfrage

Die Stadt Zürich besitzt rund 50 Restaurants und Restaurationsbetriebe, sowie weitere Gastrobetriebe in Sport- und Badeanlagen.

In diesem Zusammenhang bitten wir den Stadtrat um die Beantwortung der folgenden Fragen:

1. Wie werden die Restaurationsbetriebe ausgeschrieben?
2. Gibt es Unterschiede in der Vergabe zwischen den von dem FD und vom SSD verwalteten Restaurationsbetriebe?
3. In einigen Unterlagen wird nach einem «innovativem Mieter» gesucht, gleichzeitig aber enge Vorgaben zu Preis- und Menustruktur gemacht. Wie passt das zusammen? Was ist ein «innovativer Mieter»?
4. Wieso besitzt die Stadt Zürich Restaurationsbetriebe? Welche städtischen Aufgaben werden damit abgedeckt?
5. Welches politische Ziel verfolgt die Stadt Zürich mit der Auswahl der Pächterinnen und Pächter?
6. Wie vermeidet die Stadt Härtefälle, wenn Gastronominnen und Gastronomen ihren Betrieb wegen eines Pachtwechsels verlieren könnten? Wie reagiert die Stadt auf Härtefälle?
7. Wie stellt die Stadt sicher, dass sie über das gastronomische Hintergrund- und Marktwissen sowie die nötigen Kompetenzen verfügt, um das Konzept von verpachteten Gastrobetrieben bis ins Detail mitbestimmen zu können?
8. Wieviele Restaurationsbetriebe wechselten den Betreiber vor Ablauf der ursprünglichen geplanten Mietdauer? Wie hoch waren die damit verbundenen Mietausfälle? (bitte Auflistung pro Betrieb, Anzahl Monate und Gesamtbetrag über die letzten 10 Jahre)
9. Wie könnten die Restaurationsbetriebe verkauft werden?