



Neubau Gastro Strandbad Baumen

Informationsveranstaltung
vom 10. Dezember 2025



Gemeinde **Pfäffikon ZH**

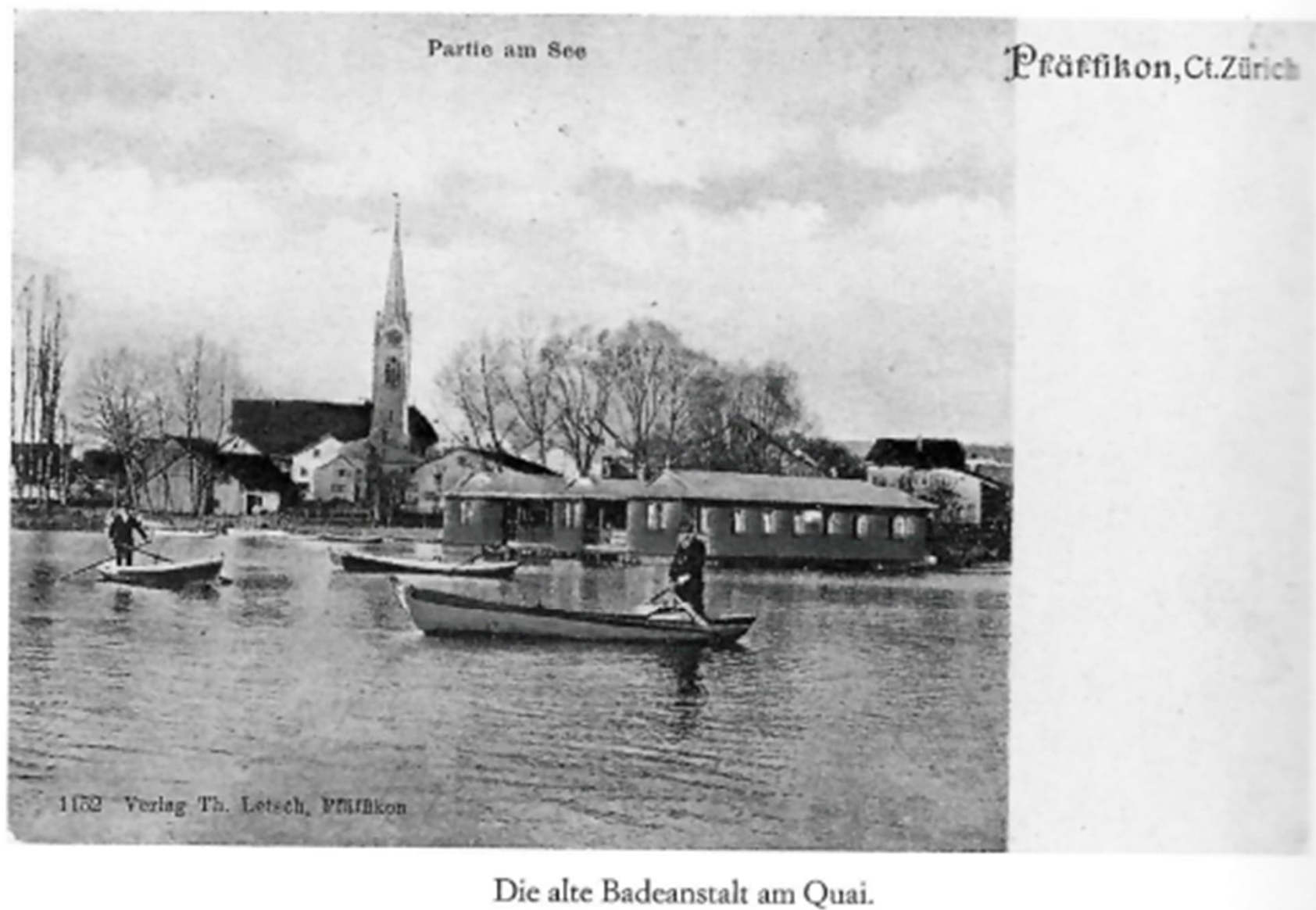


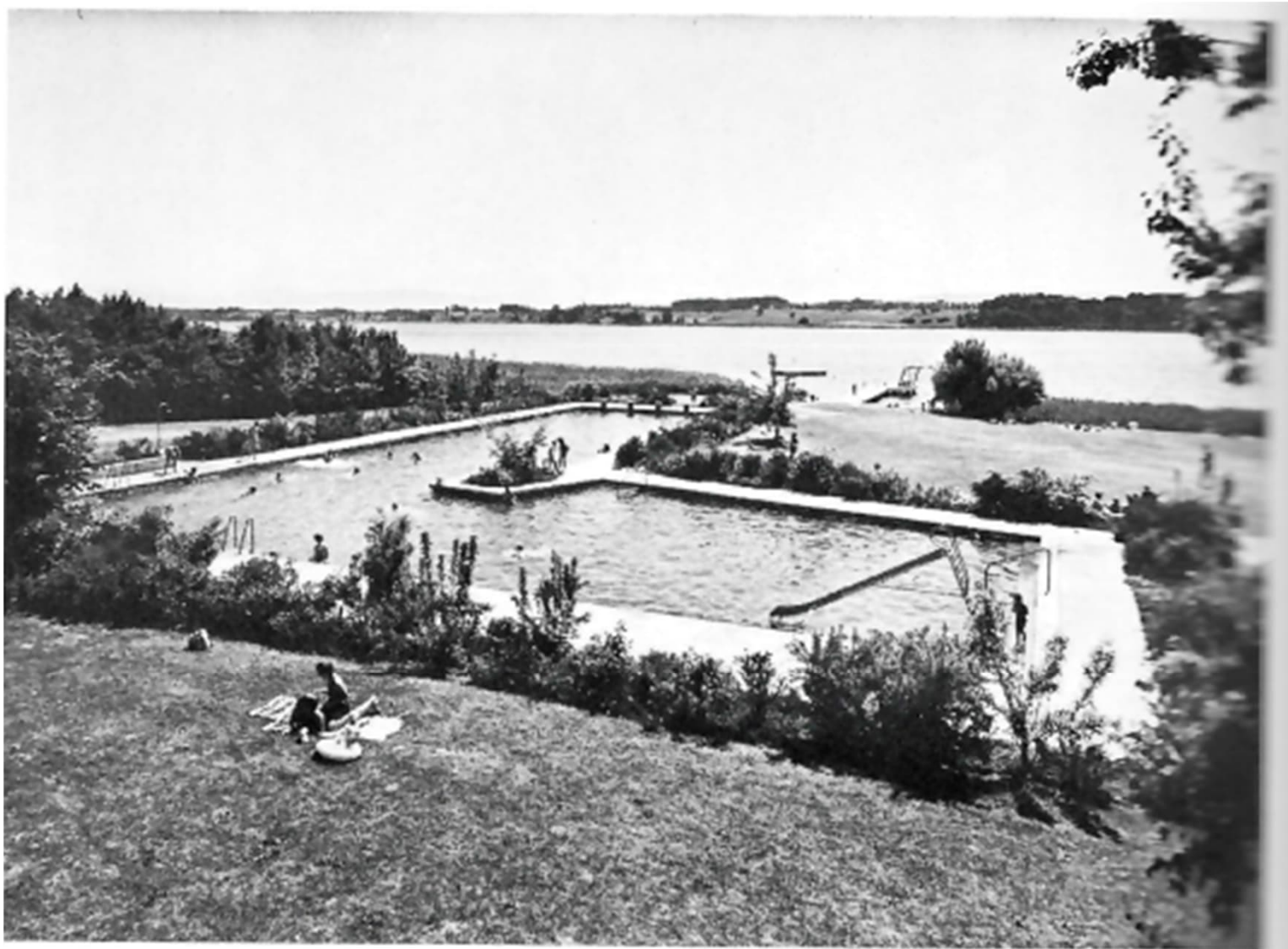
Die Perle am Pfäffikersee



Altes Seequai mit Bootshaus und Badeanstalt und prachtvollem Baumbestand.







Das neue Schwimmbad in der Baumen 1959.



Ablauf

- Vorstellung Projektteam
- Ausgangslage und Rahmenbedingungen
- Vorstellung Varianten / Variantenvergleich
- Vorprüfung durch ARE (Kanton)
- Empfehlung des Gemeinderats
- Weiteres Vorgehen
- Fragen und Diskussion

Projektteam

- Marco Hirzel, Gemeindepräsident, Ressortvorsteher Präsidiales
- Franziska Gross, Leiterin Präsidiales
- Heinz Kündig, kündig.architekten.sia ag
- Isabel Rappold, SUITED & BOOTED, Gastronomieberatung
- Patricia Castioni, Hejcon, Prozessberatung/Mitwirkung (i.V. Roman Dellsperger, moderat)

Ausgangslage und Rahmenbedingungen (1/2)

- Herausforderung insb. im Gastrobereich: veraltete Infrastruktur und Fachkräftemangel (Saisonanstellungen)
- Finanzielle Situation Gastro Strandbad: in guten Jahren kostendeckend, in schlechten Jahren nicht kostendeckend, schlechte Jahre nehmen klima- und personalbedingt zu
- Angespannte finanzielle Situation der Gemeinde, viele anstehende Investitionen
- Lage im Naturschutzgebiet (von nat. Bedeutung): spezielle Anforderungen an Bauprojekt und Betrieb

Ausgangslage und Rahmenbedingungen (1/2)

Gebäude stammt von 1998, Infrastruktur und Substanz mangelhaft, beispielsweise

- Undichtes Dach, beschädigte Fenster
- Einhaltung geltende Standards zu Hygiene und Arbeitssicherheit/Fürsorgepflicht gefährdet oder nicht gegeben
- Kapazität Elektroinstallationen erschöpft
- Platzmangel Büro, Lager, Personalgarderobe, Sanitätsraum
- Suboptimale Anordnung der Arbeitsstationen behindern Arbeitsabläufe und führen zu Wartezeiten
- Div. (eingebaute) Küchengeräte und Kühlzelle am Lebensende







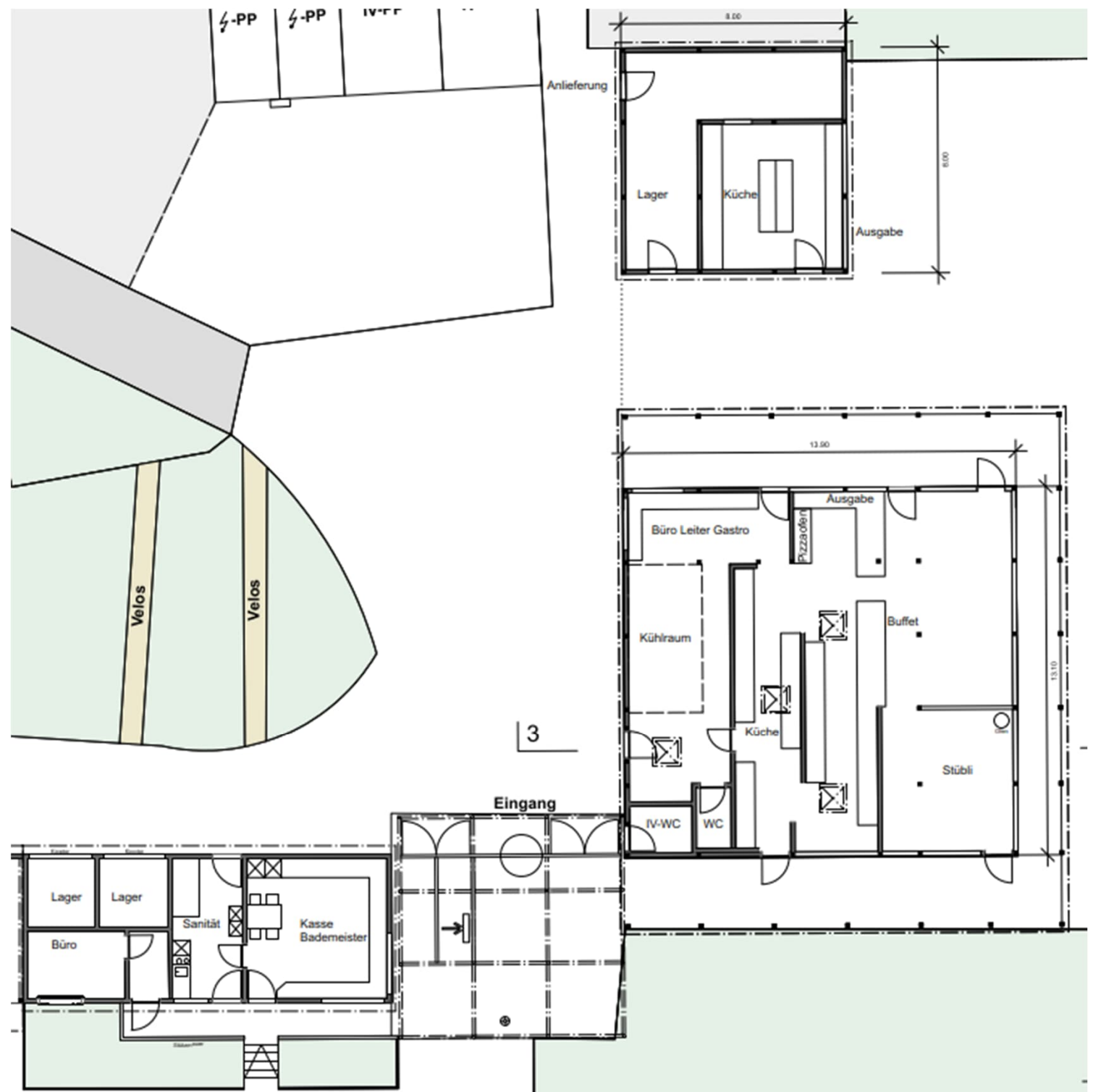








Plan Bestand



Vorstellung der Varianten

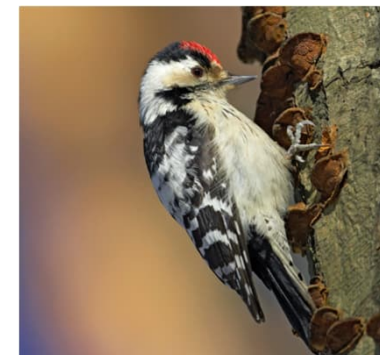
Projekt Kleinspecht Buvette-Style Gastronomie



Quelle Bilder: Vogelwarte Sempach

Projekt Haubentaucher Selbstbedienungsrestaurant



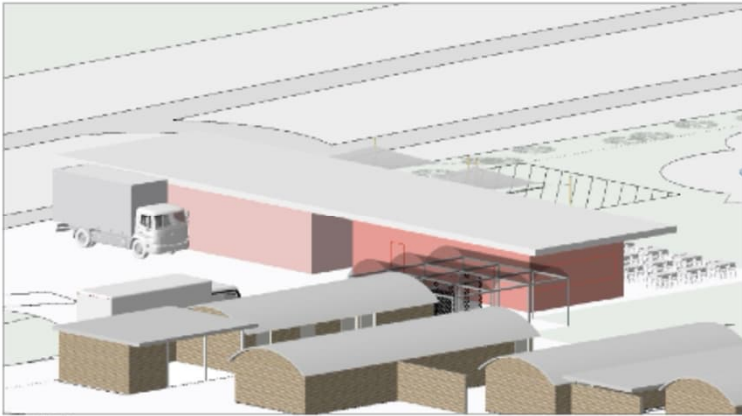


Kleinspecht

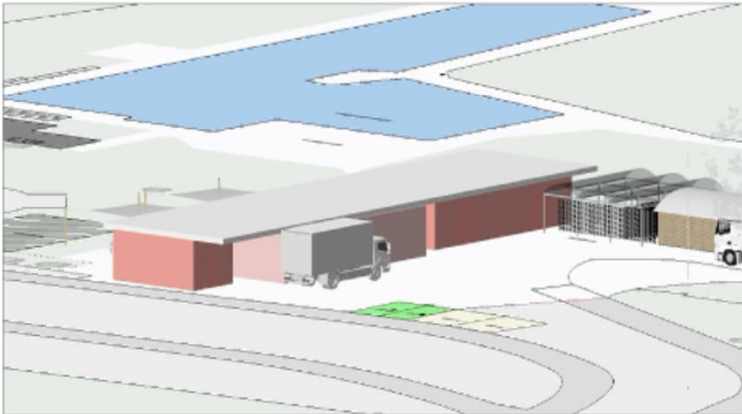




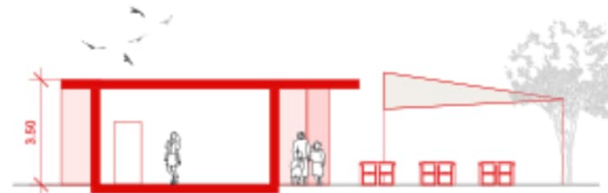
Ansicht A



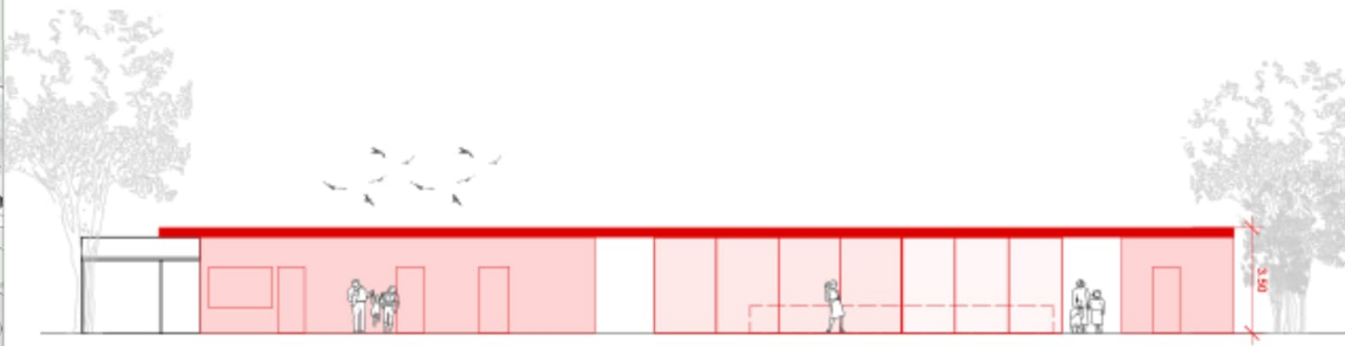
Ansicht B



Ansicht C



Schnitt A-A

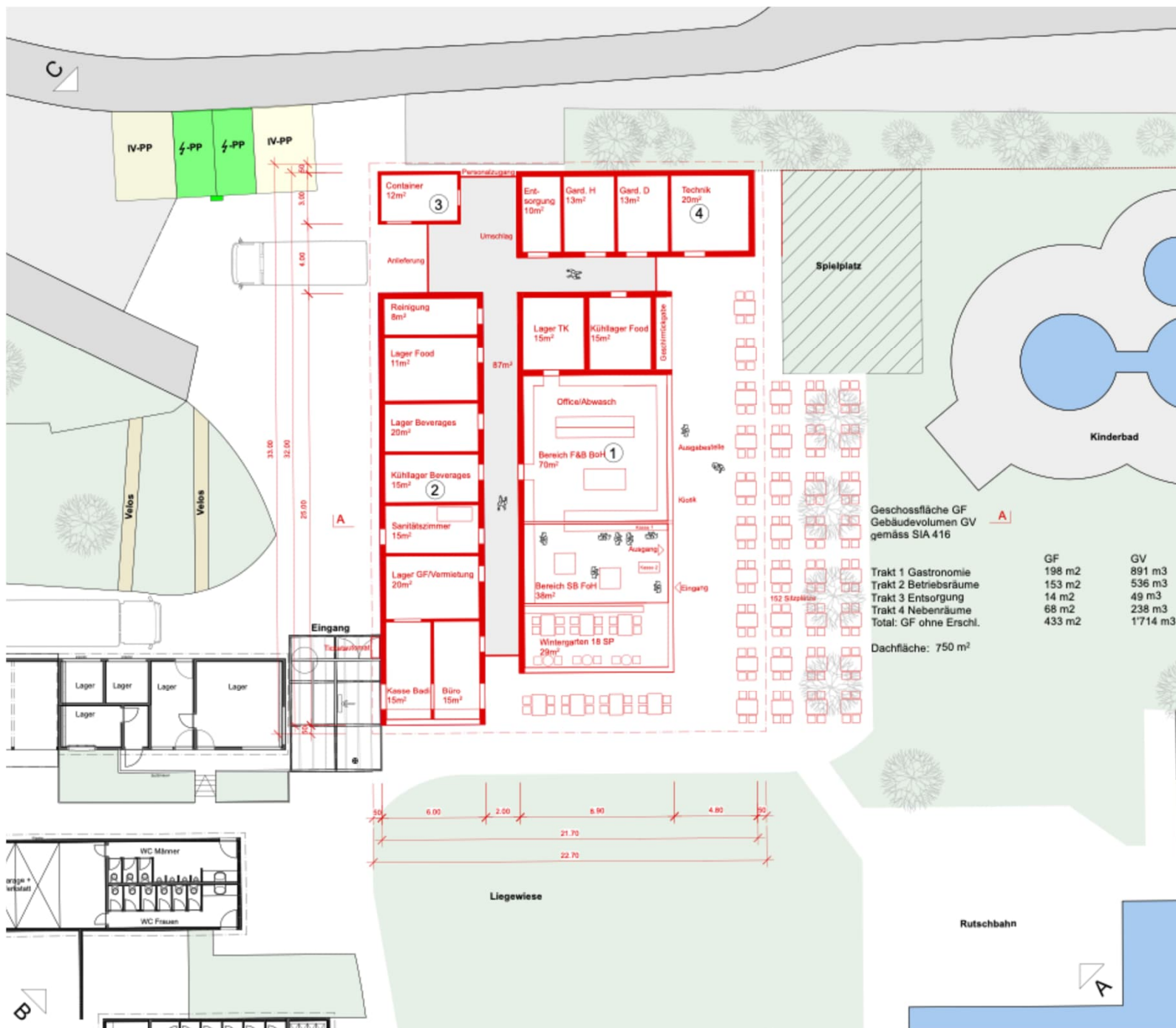


Ansicht Südost



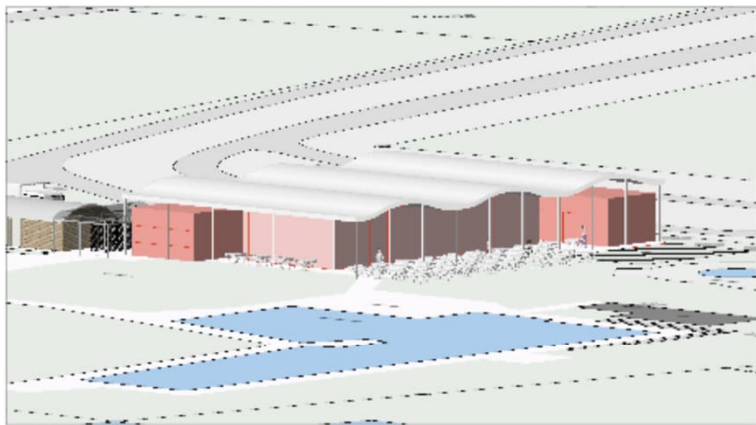
Kleinspecht



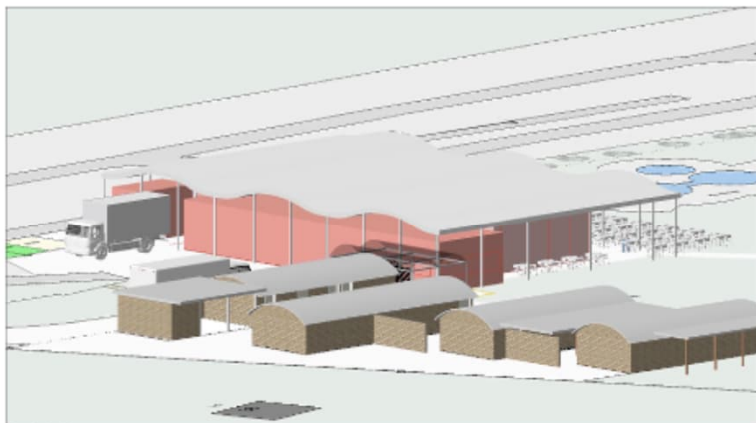


Haubentaucher





Ansicht A



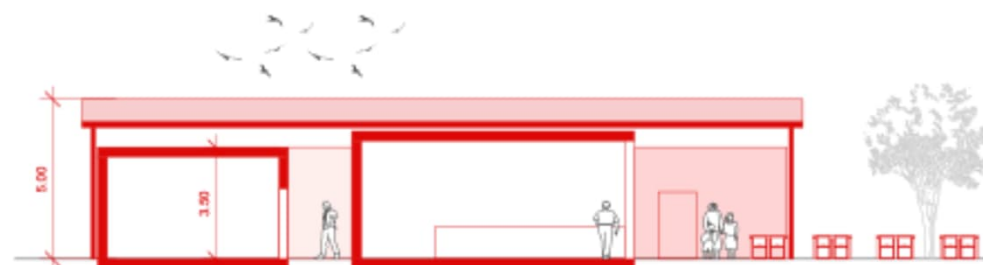
Ansicht B



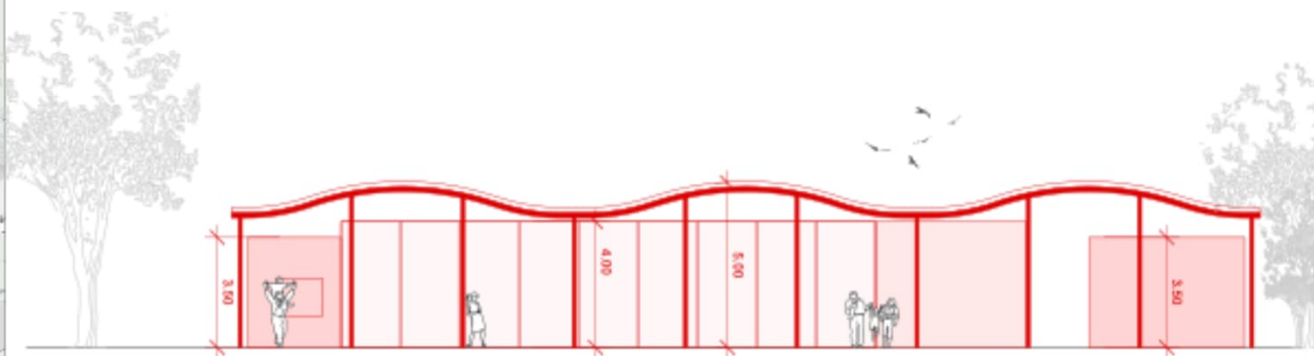
Ansicht C



Haubentaucher



Schnitt A-A



Ansicht Südost



Kiosk Badesee



Kleinspecht

Referenzbilder

Strandbad Restaurant



Haubentaucher



Projekt «Kleinspecht» – Eckdaten

- Buvette / See-Pavillon, ca. 110m² Gastrofläche
- Gesamtes Angebot zum Mitnehmen, Gäste essen am Tisch (112 SP) oder auf Liegewiese
- Bestell-/Kassenfenster und Abholfenster plus Kioskbereich



Projekt «Kleinspecht» – Angebot



Projekt «Kleinspecht»

- Analoge & digitale Gast-Bestellabläufe
- + fokussiertes Angebot
- + effizientes Küchenabläufe
- + hoher Conveniencegrad
- optimale Nutzung reduzierter Platzverhältnisse
 - ☑ Baukosten
- Reduzierte Wartezeiten für Gäste + Abholung warmer Speisen bei Fertigstellung
 - ☑ Gästezufriedenheit
- Einsatz ungelernter Mitarbeitenden & Einsatzplanung einfach an Prognosen anzupassen
- Einfacher Einkauf & Logistik
 - ☑ Personalaufwand
 - ☑ Warenaufwand (Reduktion Speisenabfälle)



Projekt «Haubentaucher» – Eckdaten

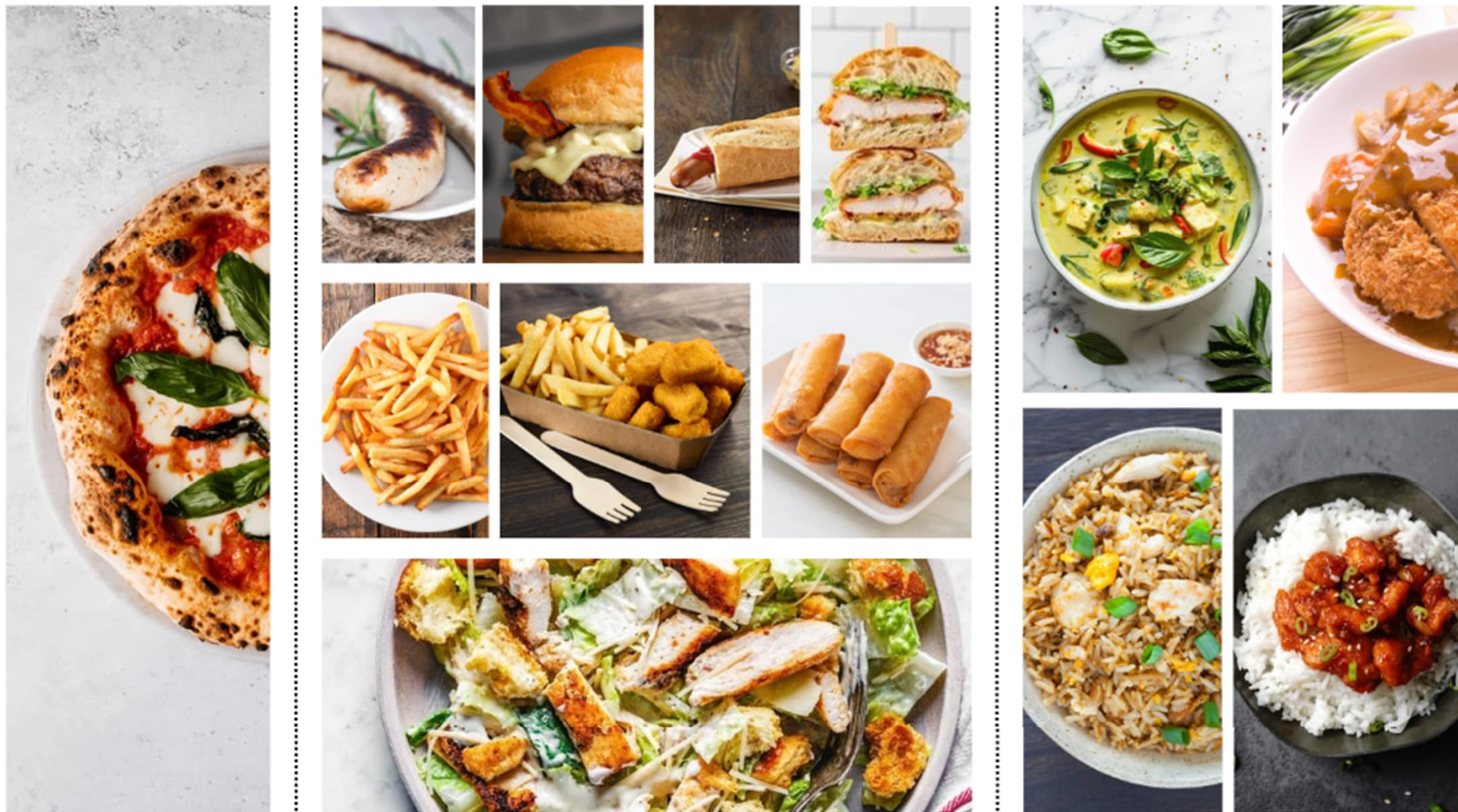
- Selbstbedienungs-restaurant
- Gäste essen hauptsächlich am Tisch (170 SP)
- Speisenstationen:
 - Kiosk
 - «Verzehrfertiges»
 - Grillstation
 - Wok / Asien
 - Pizza
 - Coupes



Projekt «Haubentaucher» – Angebot



Projekt «Haubentaucher» – Angebot



Projekt «Haubentaucher»

- Grosszügiges, breites Angebot mit Abwechslung & möglicher Individualisierung
 - ☑ Gästezufriedenheit
- Optimierte rückwärtige Bestell- & Küchenabläufe, Erhöhung Conveniencegrad
 - ☑ Reduzierte Wartezeiten
 - ☑ Warenaufwand
 - ☑ Einsatz ungelernter Mitarbeitender
- Verfügbare grosszügige Lagerflächen
 - ☑ Einfache Logistik dank Lagerkapazitäten
 - ☑ Personalaufwand



Variantenvergleich

| | Kleinspecht | Haubentaucher |
|--|--|---|
| Kategorie | Buvette / See-Pavillon | Selbstbedienungsrestaurant |
| Gastronomie-angebot | Kalt- & Heissgetränke; Glacé, Schleckwaren; verzehrfertig: Gipfeli & Co., Salate/Sandwiches; Frittiertes; Pinsa; Grill: Burger; Asia | Kalt- & Heissgetränke; Glacé, Schleckwaren, verzehrfertig: Gipfeli & Co., Salate/Sandwiches; Frittiertes; Pizza; Grill: Burger, Würste; Wok Station: Asiatische Gerichte; Coupes |
| Grösse/ Kapazität | ca. 220m², Sonnensegel, ca. 110 Sitzplätze | ca. 435m², überdachter Aussenraum, ca. 170 Sitzplätze |
| Pers. Aufwand FTE | Kernteam 2 Personen, Hochbetrieb: 8 Mitarbeitende | Kernteam 2 Personen, Hochbetrieb: 12 Mitarbeitende |
| Betriebs- rechnung (ohne Abschreibungen, Zinsen, Steuern) | Nettoertrag von rund Fr. 190'000 | Nettoertrag von rund Fr. 190'000 |
| (mit Abschreibungen, Zinsen, Steuern) | Nettoaufwand von Fr. 155'000 (heute Fr. 368'000) | Nettoaufwand von 228'000 (heute Fr. 368'000) |
| Investition Bau | 2.2 Mio. (+/- 20%) | 3.8 Mio. (+/- 20%) |



Vorprüfung durch Kanton (Amt für Raumentwicklung)

- Kein Winterbetrieb
- Haubentaucher noch zu überdimensioniert
- Kompensationsmassnahmen bei beiden Varianten
- Architekturwettbewerb vs. Planerwahlverfahren
- Evtl. ENHK-Gutachten (bei erheblichen Beeinträchtigungen von Inventarobjekten)
- Gesamtbetrachtung



Weitere geprüfte Varianten

| | |
|--------------------|--|
| <i>Lachmöwe</i> | <p>Pinselfanierung, d.h. Ertüchtigung der Infrastruktur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kosten von 2 Mio. • keine gute langfristige Perspektive • Anordnung der Räumlichkeiten dysfunktional und gewisse Abläufe weiterhin suboptimal • kurz- und mittelfristig wieder Sanierungsbedarf |
| <i>Zwergdommel</i> | <p>Teilausbau bei Erhalt von einigen Gebäudeteilen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kosten von 3.8-4 Mio. wie bei Neubau • betrieblich einige Verbesserungen • weiterhin bestehenden Gebäudeteile in schlechtem Zustand und blockieren Verbesserung der Betriebsabläufe |
| <i>Szenario L</i> | <p>Neubau mit einem sehr grosszügigen Gastgebäude, umfassender Ganzjahresbetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kosten von > als 4 Mio. Franken • Szenario nicht mit dem Natur- und Landschaftsschutz vereinbar |

Empfehlung des Gemeinderats

- Variante «Kleinspecht»
- Gründe
 - Natur- und Landschaftsschutz: erhebliche Aufwände, um Haubentaucher bewilligungsfähig zu machen und mit Unsicherheit behaftet
 - Finanzielle Situation Gemeinde
- Haltung der Bevölkerung ein wichtiger Faktor



Weiteres Vorgehen

- Start der Umfrage bei Bevölkerung und Auswertung (Dez 2025)
- Entscheid durch Gemeinderat für Variante (Q1 2026)
- Optimierung und Vertiefung der favorisierten Variante und erneute Vorprüfung beim ARE (2026)
- Initiierung Planerwahlverfahren (2026)
- Antrag Projektierungskredit an GV (2026/2027)
- Antrag Baukredit Urne (2027/2028)
- Baustart (2029)

Fragerunde



MITWIRKUNGSPROZESS



UMBAU GASTRO
STRANDBAD BAUMEN



Gemeinde **Pfäffikon ZH**