



RESTAURANT DAMPFSCHIFF ZU VERMIETEN AB NOV. 26

54 Innenplätze | 65 Terrassenplätze
Hofstettenstrasse 20 | 3600 Thun



**Restaurant in Thun
direkt am Aarequai**

Eckdaten 1

Baujahr 1804

Baustil Biedermeier

Renovierung 1999-2000 + laufende Arbeiten

Eigentümer Familie Lemberg, Thun

Politische Gemeinde Thun

Lage zu:

-Busstation 50m

-Parking Casino 50m

-Thun HB 800m

-Thun Innenstadt 700m

Erdgeschoss Terrasse

- Stühle, Tische, Lounge
- 3 grosse fixe Schirme
- 10 mobile Schirme
- diverse Pflanzen
- Bewilligung bis 80 P.

Sommerbüffet & Lager

- voll ausgestattetes Büffet
- begehbarer Frigo
- begehbarer TK
- 2 Weinkühlschränke
- Wein- & Getränkelaager

Personalgarderobe

- 10 Garderobenschränke

2 kleine Lagerräume

- Reinigungsmittel
- Anlieferung

Eingangsbereich & WC

- Damen 2 Kabinen
- Herren 1 Kabine, 2 Pissoires
- schöner Eingangsbereich mit Wendeltreppe





**Restaurant in Thun
direkt am Aarequai**

Eckdaten 2

Web	www.dampfschiff-thun.ch
Telefon	033 221 49 49
Adresse	Hofstettenstrasse 20, 3600 Thun
Jahresmiete	90'000.00 - 95'000.00 CHF inkl. MwSt., NK, Terrassenmiete
Obergeschoss	Küche, Büffet & Abwasch <ul style="list-style-type: none">• voll ausgestattete Küche• Getränkebuffet• Abwaschstation• Grosser GN Kühlzschrank• Weinkühler
Laube	<ul style="list-style-type: none">• Holztische & -Stühle im Biedermeier-Stil• 30 Plätze• Schiebefenster mit Storen
Gaststube	<ul style="list-style-type: none">• Holtische & -Stühle im Biedermeier-Stil• 14 Plätze
Dampferbülli	<ul style="list-style-type: none">• Holtische & -Stühle im Biedermeier-Stil• 12 Plätze
Sonstige Räume	Economat & Entsorgung <ul style="list-style-type: none">• beim östlichen Seiteneingang• 4 Tonnen• 3 Regale im Economat
Estrich	<ul style="list-style-type: none">• grosse Fläche im 4. OG
Lager (optional)	<ul style="list-style-type: none">• grosses Lager vis à vis im Casino



LAUBE MIT SCHIEBEFENSTER



GASTSTUBE MIT ANTIKEN STICHEN/BILDERN AN DER WAND



ALLE TISCH & STÜHLE IM BIEDERMEIER-STIL



**Restaurant in Thun
direkt am Aarequai**

Kontakt & Wissenswertes

Ideal für...

Junge, motivierte Gastronominnen und Gastronomen im Duett. Das Restaurant Dampfschiff kann schwer alleine geführt werden. Küche und Service brauchen beide eine verantwortliche Persönlichkeit. Die Arbeitszeiten - vor allem in den warmen Monaten - sind intensiv, das wirtschaftliche Potenzial dafür sehr hoch. Im Dampfschiff wurden seit "Wiedereröffnung" nach dem Umbau im Jahr 2000 immer Lernende ausgebildet. Diese Tradition soll weitergeführt werden. Daher sollten die neuen betreibenden Personen motiviert sein, junge Leute auszubilden und idealerweise bereits einen Berufsbilderkurs besucht haben.

Gästeaufkommen

Der Betrieb bringt alleine durch die Lage und die Räumlichkeiten einen Grundstock an Gästen - bei schönem Wetter im Frühling & Herbst ist zudem der Quai am Nachmittag sehr stark bevölkert. Im Sommer ist auch am Abend mit vielen "Walk-in" Gästen zu rechnen. Der Winter und zeitweise auch die Mittage sind die ruhigeren Betriebszeiten.

Inventar

Im Mietzins inbegriffen ist das Grossinventar inklusive allen Tischen und Stühle (innen + aussen), die Telefonnummer und die Domain. Das übrige Inventar wie z.B. Kaffeemaschine, Kassen, Pflanzen, Schirme, Geschirr, Küchenmaterial, etc. kann vom jetzigen Betreiber zu einem fairen Preis (verhandelbar) erworben werden. Zusätzlich können Reservationssysteme, Website, Soundsysteme und ähnliches übergeben werden.

Lieferanten-Verträge

Es gibt keine unkündbaren Verträge mit Lieferanten. Die Zapfanlage wird von Felsenau gewartet, es besteht eine Zusammenarbeit mit Wasser für Wasser (unten und oben stehen Anlagen mit aufbereitetem Wasser - mit und ohne - zur Verfügung) und auf dem Warenlift ist ein Service-Abo abgeschlossen.

Übernahme Mitarbeitende

Gerne übergeben wir den neuen Betreibern zwei laufende Lehrverträge, sowie die Mitarbeiterin im Bereich Werterhaltung. Eine Weiterbeschäftigung der Fachkräfte ist möglich, aber nicht zwingend. Hier haben die neuen Betreibenden die Verhandlungen zu führen. Das aktuelle Gastgeberpaar wird den Betrieb auf Ende Oktober 2026 verlassen.

Mögliche Zusammenarbeit

Die buma gastro GmbH pachtet das Dampfschiff seit 2014 und war damit sehr erfolgreich. Nach über 12 Jahren wollen wir die operative Verantwortung komplett abgeben. Neuen Betreibenden können wir auf Wunsch beratende und oder administrative Unterstützung anbieten.

Weiteres Vorgehen

Das Auswahlverfahren wird im Auftrag vom Besitzer durch Simon Burkhalter, aktueller Pächter, geleitet. Potenzielle Interessentinnen und Interessenten reichen bis **Ende Februar 2026** ein einseitiges **Kurzkonzept**, einen **Lebenslauf** der involvierten Personen sowie einen aktuellen **Betreibungsauszug** via Mail ein. Bewerbungen via Post werden nicht berücksichtigt.

Kontakt

simon.burkhalter@buma-gastro.ch | 079 717 29 74