

Baubeschrieb & Betriebskonzept CAFFÈ UNO Müller Bräu-Areal

1. Projektübersicht & Nutzungskonzept

Das Projekt umfasst die Erstellung einer Espressobar mit integrierter Kaffeerösterei. Beide Nutzungen ergänzen sich funktional und gestalterisch, weisen jedoch unterschiedliche betriebliche Schwerpunkte auf.

Espressobar

Die Espressobar dient dem Verkauf von Kaffeespezialitäten, Getränken sowie kleineren Backwaren zum Konsum vor Ort und zum Mitnehmen. Der Betrieb ist auf einen schnellen Service während der Morgenstunden sowie einen hochwertigen Tagesbetrieb ausgerichtet.

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 06:00-20:00 Uhr

Veranstaltungen

Neben dem regulären Betrieb können vereinzelt privat organisierte Veranstaltungen ausserhalb der regulären Öffnungszeiten stattfinden, beispielsweise Generalversammlungen, Kundenanlässe, Degustationen oder kleinere Firmenveranstaltungen.

Es handelt sich dabei um unregelmässige Anlässe mit begrenzter Teilnehmerzahl. Eine übermässige Beschallung oder musikbezogene Nutzung ist nicht vorgesehen.

Allfällige bewilligungspflichtige Veranstaltungen werden vorgängig mit den zuständigen Stellen der Stadt Baden abgestimmt und, sofern erforderlich, ordnungsgemäss angemeldet.

Rösterei

Die Rösterei dient der Röstung, Verpackung, Lagerung und dem Verkauf von Kaffee sowie der Belieferung von Gastronomie-, Büro- und Detailhandelskunden.

Vorhergesehen Betriebszeiten:

Montag bis Freitag: 06:00-20:00 Uhr

Die Röstvorgänge erfolgen ausschliesslich während der Betriebszeiten.

2. Rohbau, Ausbau & Materialisierung

Das Gestaltungskonzept orientiert sich an einem zeitlosen Industrial-Chic-Look. Warme Holzelemente treffen auf dunkle Metalloberflächen und schaffen eine hochwertige, langlebige Gestaltung.

2.1 Wände und Decken

Rösterei

- Sichtbeton oder weiss verputzte Wände
- pflegeleicht
- schwer entflammbar
- geeignet für gewerbliche Nutzung

Espressobar

- Akzentflächen aus massiver Eiche oder Holzlatten
- Verbesserung der Raumakustik
- warme Atmosphäre

Decken

- offene Deckenstruktur
- sichtbare Lüftungsleitungen
- schwarze Kabeltrassen
- industrielle Gestaltung

2.2 Bodenbeläge

Gastraum & Rösterei

- geschliffener Monobeton bzw. versiegelter Industrieestrich
- widerstandsfähig
- pflegeleicht
- geeignet für hohe Belastungen

Barbereich

- fugenarme Epoxidbeschichtung
 - hygienisch
 - lebensmitteltauglich
-

2.3 Einbauten & Materialkonzept

Bartheke

Die Bartheke bildet das Zentrum des Betriebes.

Ausführung:

- Gastseite: massiver, geölter Eichenbalken
- Arbeitsseite: CNS/Edelstahl
- hygienische Arbeitsflächen gemäss Lebensmittelgesetzgebung

Regalsysteme

- schwarze Metallprofile
- Massivholzböden
- Präsentation von Kaffeeprodukten und Merchandise

Möblierung

- Hochtische aus Rohstahl
 - Massivholzplatten
 - Barhocker Metall/Holz
-

3. Technische Anlagen (HLKKS)

3.1 Lüftung & Brandschutz

Die Rösterei erhält eine separate Abluftführung.

Röstabluft

- isolierter Kamin
- Ausführung gemäss Brandschutzauflagen
- separater Rauchgasabzug

Abluftreinigung

Installation eines **Reicatino 600**.

Die Anlage reduziert Geruchs- und Partikelemissionen und berücksichtigt die Anforderungen an die umliegende Bebauung.

3.2 Sanitär

Separate Wasseranschlüsse für:

- **Espressomaschinen**
- **Röstkühler**
- **Spülbecken**

Zusätzlich wird eine professionelle Wasseraufbereitung mittels Filter- oder Umkehrosmoseanlage installiert.

Diese gewährleistet:

- **konstante Wasserqualität**
 - **Schutz der Maschinen**
 - **optimale Kaffeequalität**
-

3.3 Elektro

Installation von Starkstromanschlüssen (400 V) für:

- **Kaffeeröster**
- **Espressomaschine**

Zusätzliche Anschlüsse für:

- **Kaffeemühlen**
 - **Verpackungsbereich**
 - **Büro**
 - **Beleuchtung**
-

3.4 Beleuchtung

Gastraum

- warmweisse LED-Beleuchtung
- indirekte Lichtführung
- angenehme Atmosphäre

Arbeitsbereiche

- helle funktionale Beleuchtung
 - optimale Arbeitsbedingungen
-

4. Zugang & Fassadengestaltung

4.1 Fassadengestaltung

Die Fassadengestaltung erfolgt in enger Abstimmung mit dem architektonischen Gesamtkonzept des Areals sowie dem Projekt von Studio Gugger.

4.2 Eingangsbereich

Der Hauptzugang erfolgt über eine automatische Doppelschiebetür.

Eigenschaften:

- barrierefrei
 - energieeffizient
 - grosszügiger Zugang
 - Windfangfunktion
-

4.3 Anlieferung

Die Warenanlieferung erfolgt über den separaten Anlieferungsbereich.

Geliefert werden:

- Rohkaffee

- Milchprodukte
- Backwaren
- Verpackungsmaterial
- Reinigungsmittel

Die Anlieferungen erfolgen ausschliesslich während der Betriebszeiten.

5. Betriebsrelevante Angaben

5.1 Betriebsablauf

Die Espressobar und die Rösterei werden als eigenständige, jedoch organisatorisch verbundene Betriebseinheiten geführt.

Die Rösterei produziert Kaffee für:

- eigenen Verkauf
- Gastronomie
- Büros
- Detailhandel
- Onlinehandel

Ein Teil der Produktion wird direkt vor Ort verkauft.

5.2 Personal

Im Regelbetrieb arbeiten gleichzeitig rund **3 bis 6 Mitarbeitende**.

Die Arbeitsbereiche umfassen:

- Espressobar
 - Rösterei
 - Verpackung
 - Lager
 - Büro
-

5.3 Logistik

Die Anlieferung erfolgt tagsüber.

Es werden keine nächtlichen Lieferungen durchgeführt.

Die Auslieferung erfolgt mittels Lieferwagen innerhalb der üblichen Geschäftszeiten.

5.4 Entsorgung

Der Betrieb verfügt über ein konsequentes Abfalltrennungssystem.

Getrennt gesammelt werden:

- **Karton**
- **Papier**
- **PET**
- **Glas**
- **Aluminium**
- **Restabfall**
- **Bioabfälle**

Kaffeesatz wird separat gesammelt und soweit möglich einer stofflichen Weiterverwertung oder Kompostierung zugeführt.

Die Entsorgung erfolgt über die dafür vorgesehenen Sammelstellen bzw. Entsorgungsunternehmen.

5.5 Hygiene

Der Betrieb erfüllt sämtliche Anforderungen des Schweizer Lebensmittelrechts.

Alle Produktions- und Verkaufsbereiche werden täglich gereinigt.

Verwendet werden ausschliesslich lebensmitteltaugliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

5.6 Lärmschutz

Die lärmintensivsten Anlagen befinden sich innerhalb des Gebäudes.

Hierzu zählen:

- Kaffeeröster
- Kaffeemühlen
- Lüftungsanlagen

Der Röster arbeitet diskontinuierlich und nicht im Dauerbetrieb.

Anlieferungen erfolgen ausschliesslich tagsüber.

5.7 Geruch

Die beim Rösten entstehende Abluft wird über den installierten Reicatino 600 gereinigt.

Die Anlage erlöscht Geruchs- und Partikelemissionen.

5.8 Energie

Zum Einsatz kommen moderne, energieeffiziente Anlagen.

Der Betrieb verfügt über:

- LED-Beleuchtung
 - energieeffiziente Geräte
 - professionelle Wasseraufbereitung
 - ressourcenschonende Technik
-

5.9 Verkehr

Aufgrund der unmittelbaren Bahnhofslage wird der überwiegende Teil der Kundschaft den Betrieb zu Fuss, mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen.

Zusätzlicher motorisierter Individualverkehr wird nur in geringem Umfang erwartet.

5.10 Brandschutz

Die Installation des Kaffeerösters erfolgt gemäss den Anforderungen der zuständigen Brandschutzbehörden.

Der Betrieb verfügt über:

- Feuerlöscher
- Fluchtwegkennzeichnung
- Sicherheitsbeleuchtung
- brandschutzkonforme Installationen
- vorgeschriebene Wartungs- und Kontrollintervalle

5.11 Emissionen

Mit Ausnahme der beim Rösten entstehenden Abluft entstehen keine aussergewöhnlichen Emissionen.

Staubentwicklung wird durch geschlossene Produktionsabläufe minimiert.

Es werden keine wassergefährdenden Stoffe verarbeitet.

Der Betrieb erfüllt die geltenden Anforderungen hinsichtlich Luftreinhaltung, Hygiene und Arbeitssicherheit.

Nicolas Vuille, Geschäftsführer