

Betriebskonzept

Gallo Nero
Bahnhofstrasse 4
5400 Baden

Bauherrschaft: **Hakki Özkul**
 Zugerstrasse 17
 8805 Richterswil

1. Betriebsart:

Take Away

2. Betriebsgrösse:

Der Betrieb wird 2 – 4 Mitarbeiter/innen ausser dem Inhaber beschäftigen. Den Besuchern stehen 26.00 m² und 12 Sitzplätze im Inneren und 16 Sitzplätze auf der 19.00 m² grossen Aussenterrasse auf eigenem Grund zur Verfügung. Im Betrieb werden 3 bis 4 Mitarbeiter ausser dem Inhaber zu 100% beschäftigt werden.

3. Angebotskonzept:

Das Angebot umfasst frisch zubereitete Speisen, die auch als Take Away zur Mitnahme zur Verfügung gestellt werden. Dazu werden Beilagen wie Reis, Nudeln, Salate, Gemüse serviert. Als Getränke werden den Gästen Café, Tee, Softdrinks, Weine, Biere, Spirituosen, Smoothies, Shakes etc. angeboten.

4. Raumkonzept:

Alle ständigen Arbeitsplätze befinden sich im Erdgeschoss. In der Mietfläche und den Nebenräumen (ausser WC / Garderobe) gibt es eine Sicht ins Freie durch die bestehenden Fenster vorhanden.

5. Entsorgungskonzept:

Der Betriebsabfall wird täglich durch geschultes Personal in geeigneten Behältern entsorgt.

6. Anlieferungen:

Die wenigen grossen Anlieferungen der verschiedenen Zulieferer erfolgt 1 bis 2 mal pro Woche mittels LKW innerhalb der zulässigen und mit der Stadtpolizei vereinbarten Anlieferungszeiten über die Ueberlandstrasse. Hauptsächlich wird die Anlieferung über kleinere Transportfahrzeuge im Hinterhof erfolgen. Dies erfolgt über den ganzen Tag hin.

7. Öffnungszeiten:

Sonntag bis Donnerstag	08:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Freitag und Samstag	08:00 Uhr bis 02:00 Uhr

Die Aussenterrasse wird nur innerhalb der von der Stadt Baden verfügbaren Zeiten geöffnet sein.