

Betriebskonzept

„Negishi - Urban Sushi» in Baden

1.	Adresse	2
2.	Betriebsart.....	2
3.	Betriebsgrösse	2
4.	Angebotskonzept.....	3
5.	Produktionsart.....	3
6.	Raumkonzept.....	4
7.	Service Level	4
8.	Organigramm.....	5
9.	Entsorgungskonzept	5
10.	Öffnungszeiten	5

1. Adresse

Familie Wiesner Gastronomie AG
Restaurant Negishi Urban Sushi
Badstrasse 1
5400 Baden

Tel: tbd
E-Mail: baden@negishi.ch

2. Betriebsart

Beim «Negishi Urban Sushi» handelt es sich um ein bedientes japanisches Casual Dining Restaurant mit dem Schwerpunkt auf Sushi.

Der Speiseanteil liegt bei 80% des Umsatzes, wobei mit einem Take Away und Delivery Anteil von 25% gerechnet wird.

Serviert wird im asiatischen, authentischen Look. Die Preise sind moderat, alle Gerichte auch im Take Away erhältlich. Der Raum wird geprägt durch Purismus und die Energie fliesst. Diese spezielle Atmosphäre vermittelt Erlebnis und bringt das japanische Lebensgefühl näher.

Die offene Sushi Küche steht im Vordergrund. Neben dem Restaurant wird ein Teil der Fläche speziell für den Take Away genutzt.

Der Gast betritt das Restaurant und hat die Möglichkeit, sich für das Restaurant oder Take Away zu entscheiden. Im Restaurant wird er Gast platziert und geniesst die japanischen Köstlichkeiten im urbanen Ambiente. Der Gast wird am Tisch vom Service bedient. Im Take Away hat der Gast die Möglichkeit, das Essen direkt an der Selforderstation zu bestellen oder bereits vorbestellte Gerichte einfach abzuholen. Die Kuriere holen am gleichen Counter die Bestellungen ab und liefern es direkt an den Gast nach Hause.

3. Betriebsgrösse

- Anzahl Stehplätze innen: 10
- Anzahl Sitzplätze innen: 105
- Sitzplätze aussen: 102

4. Angebotskonzept

Folgende Produktgruppen werden angeboten:

- Starters, Salads
- Noodle Soups, Bowls, Curries
- Sushi
- Sweets

Mittagessen und Abendessen bilden die Hauptfrequenzzeiten. Frühstück wird nicht angeboten.

Hauptzielgruppe:

- Pendler via Bahnhof Baden
- Bewohner des Stadtteils und Umgebung
- Besucher Stadt Baden
- Berufstätige aus der Umgebung
- Touristen
- Inlandtouristen
- Alle, die sich gesund verpflegen wollen

Demographische Merkmale:

- Alter: 20 – 65 Jahre
- Geschlecht: im Gegensatz zur traditionellen Gastronomie rechnen wir mit einem grösseren weiblichen Anteil
- Lifestyle: fortschrittlich, aufgeschlossen, offen für Neues

Anzahl Gäste pro Tag: durchschnittlich 160 Gäste pro Tag

Anzahl Mahlzeiten:

- Frühstück: 0
- Mittagessen: 50
- Abendessen: 110

5. Produktionsart

Geräte für die warme Küche:

- Reiskocher
- Induktionsrechauds
- Grillplatte
- Fritteuse
- Nudelkocher
- Mikrowelle
- Suppentöpfe
- Bain-Maries

Geräte für die kalte Küche & Sushi:

- Reiskocher

- Sushi-Kühlvitrine
- Saladette

Geräte für den Getränkeservice:

- Kaffeemaschine
- Offenausschankanlage für Bier und Mineral

Produktionsarten:

- Es wird möglichst viel vor Ort frisch zubereitet
- Die Produktion findet grösstenteils vor den Augen der Gäste statt
- Sushis werden täglich frisch zubereitet
- Ein Teil der Speisen wird ausser Haus vorproduziert und angeliefert
- Desserts und Snacks werden in der kalten Vorbereitungsküche produziert
- Desserts werden teilweise vorproduziert und tiefgefroren aufbewahrt

6. Raumkonzept

- Alle Arbeitsplätze enthalten Sicht ins Freie und befinden sich im EG, ein zusätzliches Servicebuffet befindet sich im 1. OG
- Büroarbeiten werden während ganz wenigen Stunden pro Tag im Büro im UG durchgeführt. Der Grossteil der Administration befindet sich ausser Haus in der Zentrale der Unternehmung.
- Nebenräume beinhalten je getrennte Mitarbeitendengarderoben und getrennte Mitarbeitendenentoiletten im 1. Untergeschoss. Getrennte Gästetoiletten befinden sich ebenfalls im 1.UG. Eine Invalidentoilette befindet sich auch auf dieser Fläche und ist mit dem Lift erreichbar.
- Das Lager für Getränke, gekühlte (Kühlzelle, Tiefkühlzelle) wie auch nicht gekühlte Frischwaren befindet sich in einem separaten Lager im 1. Untergeschoss
- Das Putzmaterial befindet sich in einem getrennten Schrank in einem separaten Lager im 1. Untergeschoss

7. Service Level

- Beim Empfang werden die Gäste begrüsst und entsprechend platziert.
- Beim Take Away Desk werden die Gäste ebenfalls begrüsst und dieser Mitarbeitende steht den Gästen für Fragen zur Verfügung
- Im Restaurant werden die Gäste normal bedient
- Im Take Away und Delivery Bereich bestellen die Gäste selbst an den Easy Order Stations oder über die Online Bestellplattform und holen ihre Bestellung am Counter ab. Gäste mit Seh- und Gehbehinderung können direkt am Take Away Counter beim Service bestellen und bezahlen.
- Gäste welche geh- und sehbehindert sind, werden durch den Empfang begrüsst und es wird auf die Wünsche des Gastes eingegangen. Im Gastraum gibt es genügend Sitzplätze, welche rollstuhlgängig sind (keine Stufen, Stühle verschiebbar) und im Take Away Bereich gibt die Pager Funktion den Gästen die Wahl, wo sie warten wollen (innerhalb wie auch ausserhalb des Restaurants möglich).

8. Organigramm

- Betriebsbetreuer*in: ein*e externe*r Betriebsbetreuer*in besucht das Restaurant in regelmässigen Abständen
- Geschäftsführer*in: ein*e zu 100% im Festlohn angestellte*r Geschäftsführer*in arbeitet vor Ort
- Geschäftsführer-Stellvertreter*in: 1
- Köche (Sushi, warme Küche): 4
- Serviceangestellte Teilzeit: 5
- Anzahl Mitarbeiter angestellt: 10
- Anzahl Mitarbeiter gleichzeitig im Betrieb: 1 Chef, 3 Köche, 3 Service
- Mitarbeiter wechseln ihre Arbeitsplätze grundsätzlich nicht

9. Entsorgungskonzept

- Der Entsorgungsraum befindet sich in einem separaten Raum im 1. Untergeschoss.
- Der Betriebskehricht wird in diesem Raum entsorgt und zwischengelagert.
- Speiseabfälle werden im selben Entsorgungsraum entsorgt sowie luftdicht zwischengelagert. Sie werden mehrmals pro Woche abgeholt.
- Karton wird separat entsorgt.
- PET-Flaschen, Glas und Dosen werden alle separat entsorgt

10. Öffnungszeiten

Restaurant

Montag bis Samstag	11.00 – 23.00 Uhr
Sonntag	12.00 – 22.00 Uhr

Terrasse

Montag bis Samstag	11.00 – 23.00 Uhr
Sonntag	12.00 – 22.00 Uhr

Familie Wiesner Gastronomie AG
Zürichstrasse 131
8600 Dübendorf