

Betriebskonzept Gastronomie Strandbad Zug

Datum: 25. April 2022 / Version 3a (22. Juni 2023)

Ausgangslage

Das Strandbad Zug wird erweitert, die Kapazitäten der Anlage werden sich mindestens verdoppeln. Der zukünftige Pächter der Strandbad Gastronomie wird zu einem späteren Zeitpunkt (nach Baustart, auf die Neueröffnungssaison) bestimmt. Der Gastronomiebereich ist nicht an ein spezifisches Konzept eines bestimmten Betreibers gebunden, sondern soll so ausgestaltet werden, dass der Betrieb zweckmässig und eng mit dem Badbetrieb verbunden ist. Die Gastronomie ist ein saisonaler Sommerbetrieb.

Das Wettbewerbsprojekt hat den Standort der Gastronomie südlich des Hauptzuganges im Neubau vorgesehen. Die Gastronomie und deren Infrastruktur soll zentral an einem Standort abgebildet werden. Ein kleiner Kiosk (Picknick-Bereich) und mobile Einrichtungen ergänzen das Angebot. Beim geplanten Trinkbrunnen wird die erforderliche Infrastruktur für mobile Ausgabestationen vorbereitet.

Gastronomiekonzept

Das variable Angebot wird vom Betreiber definiert. Die Speisen und Getränke sollen mit einem guten Preis-/Leistungsverhältnis alle Badbesucher von klein bis gross ansprechen. Der Fokus soll auf einer frischen und gesunden Küche liegen. Das Angebot kann sich an die Tageszeiten anpassen.

Hohe Frequenzen an schönen Sonn- und Feiertagen oder während der Ferien können mit mobilen Ausgabestationen oder einem zirkulierenden «Glacemobil» aufgefangen werden.

Servicekonzept

Der Bestell- und Bedienungsbereich liegt unter einer Pergola seeseitig im südlichen Teil des Neubaus. Den unterschiedlichen Bedürfnissen der Badegäste und dem Kundenfluss soll mit intelligenten und flexiblen betrieblichen Lösungen begegnet werden. Eine Entflechtung der Kundenströme wird durch differenzierte Bestellvorgänge angestrebt:

- Direkte Bestellung
Der Kunde kommt an den Bestelltresen/Bar und bestellt/bezahlt das Gewünschte. Er bekommt einen Pieper, sucht sich seinen Platz auf dem Sonnendeck und holt sich den Teller an der Ausgabestelle sobald er dazu aufgefordert wird, ab.
- Digitale Bestellung
In der «Strandbad App» kann das (Tages-)Angebot der Gastronomie eingesehen werden. Die Gäste bestellen vom Badetuch aus direkt in die Küche und bezahlen mit der App bargeldlos. Sobald das Essen bereitgestellt ist, kommt eine Meldung über das Mobilfon. Die Gäste konsumieren auf der Terrasse oder auf dem Badetuch (Teller- oder Picknickvariante wählbar).

- Bar

Eine Bar (respektive Ausgabestelle zur Terrasse orientiert) könnte das Angebot an die tageszeitlichen Bedürfnisse anpassen und von den Kaffeespezialitäten am Morgen über eine Getranksausgabe am Mittag hin zu einem kühlen Bier am Feierabend oder eventuell Cocktails zum Sonnenuntergang alles abwickeln.

Raumprogramm Gastronomie

Neubau (Planung)

Bezeichnung	Funktion	Geräte	m²
Ausgabe 2-3 Ausgabestellen Küche Teilweise an Ausgabe Aus- sen und Ausgabe Bar an- grenzend Angrenzend an Food Lager und Entsorgung	Getränke, Kaffee Unterschiedliche Angebote zu unterschiedlichen Zeiten Vorbereitung kalte und warme Küche Burger/Würste/Pommes Pizza/Pasta Tagesmenü	Vitrine Kuchen Dessert Grill/Salamander Fritteuse Pizzaofen Pastakoher Kühlschubladen Küchenabluft	60
Spüle	Abwasch	Spülmaschine	15
	Abraum Terrasse	Abraumwagen	enthalten
Kühlräume	Kühlkette Fleisch/Gemüse/ Tiefkühler	1 Tiefkühlraum 1 Kühlraum	15
Tageslager	Vorrat, Kolonial Verbrauchsprodukte		10
Lager und Leergut	Getränke (Harass/Pet) Getränke (Fass) oder Getränke (Konzentrat)	Vorkühlung Warenumsatz beachten Angrenzend an Anlieferung	20
Getränkelerager	An- und Ablieferung Lage rückseitig		30
Entsorgung (Zwischenlage- rung)	Nach Vorschrift	An Küche angrenzend Temperatur reguliert Unterflurcontainer aussen	20
WC Gäste			20
Personalräume	Nach Vorschrift	WC/Dusche Garderobenschränke	10+10
Office (in Küche und Aus- gabe integriert)	Administration	Netzwerk/Router/Drucker Einrichtung durch Pächter	10
Flächenbedarf	approx.		220

Winterlager Gartenmöbel Sonnenschirme etc.	In ungenutzten Garderoben des Strandbades		(60)
---	--	--	------

Aussenbereich Neubau

Bezeichnung	Funktion	Geräte	m²
Terrasse	70 Sitzplätze	ca. 20% unter Vordach plus Sonnenschirme oder Sonnensegel	70
Möblierung			

Bestehende Gastronomie, Neu Picknick-Bereich mit Kiosk

Bezeichnung	Funktion	Geräte	m²
Aussenbereich unter Pergola bestehend	125 Sitzplätze	Möblierung	380
Kiosk In best. Gebäude integriert Angebot durch Betreiber	Snacks / Fingerfood Getränke/Kuchen Sandwich/Glace	Best. Gerätschaften Vitrinen, Kühlung	40
Wasserzapfstelle Aussen	Für Trinkwasser oder Reinigung	Für Besucher	enthalten
Mobile Foodstation Standort unbefestigt an Aussenbereich anliegend	Mobile Angebote Pizza oder Creperie	Wasserzapfstelle Stromanschluss 32W/400V, Licht	
Reinigung (in Lager integriert)	Serviceraum		
Toiletten	über Garderobe West	bestehend	

Bewegliche Objekte

Bezeichnung	Funktion	Geräte	m²
Mobile Foodstation Standort unbefestigt an Wasser- zapfstelle liegend	Vorbereitung/Lager Hauptküche Geschirr/Rückgabe	(durch Betreiber)	
Standort unbefestigt	Mobile Angebote Pizza oder Creperie oder anderes	Wasserzapfstelle Stromanschluss 32 W/400 V Licht, Frischwasser	
Glacemobil zirkuliert durch die Badi	Frischeis, Produktion in Küche oder Extern	(durch Betreiber)	

Schnittstellen

- **Anlieferung**
Die Anlieferung soll rückseitig erfolgen und liegt somit am Seeweg. Sowohl die Zu- und Abfahrt als auch der Abladeplatz sind so zu gestalten, dass sie den Langsamverkehr (Fussgänger, Fahrräder) nicht behindern und andererseits in die Umgebung eingebettet sind. Zugang über ein (Schiebe-)Tor und ein Logistikraum, in dem die An- und Ablieferungen vorbereitet respektive zwischengelagert werden, bevor diese ihren definitiven Bestimmungsort erreichen.
- **Entsorgung**
Entsorgung Strandbad erfolgt über Unterflurcontainer im westlichen Bereich des Neubaus. Die Entsorgung Gastronomie soll rückseitig erfolgen und liegt somit am Seeweg. Die Zwischenlagerung Entsorgung (mit regulierter Temperatur) muss im Gebäude erfolgen und ist so zu gestalten, dass die Distanz von der Küche respektive Spüle kurz ist. Der Abtransport darf den Langsamverkehr (Fussgänger, Fahrräder) nicht behindern.
- **Geruchsemissionen Gastronomie**
Die Küchenabluft sollte genau geplant werden, damit weder die Badegäste noch die umliegenden Bewohner zu starken Geruchs- und Geräuschemissionen ausgesetzt werden.
- **Kinder**
Allenfalls kann man im Gastronomiebereich und/oder in Sichtweite zu den Sitzplätzen auf der Terrasse noch auf die Bedürfnisse der Kinder eingehen. (Spielecke, Wickeltisch etc.)
- **Barrierefreiheit**
Das Behindertengleichstellungsgesetz (BeHiG) regelt die wichtigsten Aspekte der Barrierefreiheit von Arbeits- und Speiseräumen für Menschen mit eingeschränkter Mobilität. Das Gesetz gilt ebenso für Kundinnen/Kunden und Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter einer Gastronomie. Die Erschliessungen (Stufen, Rampen) sollten grosszügig und barrierefrei ausgelegt werden.
- **Rauchen**
Sollte das «Rauchen» noch spezifisch erwähnt werden? Ist das Rauchen auf der Terrasse erlaubt?