

# BETRIEBSKONZEPT

## GASTRONOMISCHE NUTZUNG WEBERGASSE 8 «EHEM. GLOBUS DELICATESSA»

*Umnutzung nach Leerstand*



STEFAN HÄHNI  
RORSCHACHERSTRASSE 121  
9000 ST. GALLEN  
079 891 99 73

## Inhaltsverzeichnis

<b><u>1</u></b>	<b><u>BETRIEBSKONZEPT</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>2</u></b>	<b><u>GESTALTUNG</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b>2.1</b>	<b>EG</b>	<b>4</b>
<b>2.2</b>	<b>UG</b>	<b>4</b>
<b>2.3</b>	<b>UG LAGER</b>	<b>5</b>
<b>2.4</b>	<b>TERRASSE</b>	<b>5</b>
<b><u>3</u></b>	<b><u>MITARBEITER</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>4</u></b>	<b><u>AUDIO &amp; LICHT</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>5</u></b>	<b><u>SPEISEANGEBOT (BEISPIEL)</u></b>	<b><u>6</u></b>
5.1.1	SOMMER	6
5.1.2	WINTER	6
<b>5.2</b>	<b>SNACKS (GANZER TAG)</b>	<b>6</b>
<b>5.3</b>	<b>NACHMITTAGS</b>	<b>6</b>
<b>5.4</b>	<b>SONNTAGSBRUNCH</b>	<b>6</b>
<b><u>6</u></b>	<b><u>GETRÄNKE</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>7</u></b>	<b><u>SPECIALS, FESTE &amp; EVENTS</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b>7.1</b>	<b>APÉROS</b>	<b>6</b>
<b>7.2</b>	<b>FESTE</b>	<b>7</b>
<b>7.3</b>	<b>EVENTS</b>	<b>7</b>
<b><u>8</u></b>	<b><u>LIEFERANTEN</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b><u>9</u></b>	<b><u>ÖFFNUNGSZEITEN*</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b><u>10</u></b>	<b><u>KONKURRENZ</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b>10.1</b>	<b>CAFÉ / BAR</b>	<b>7</b>
<b>10.2</b>	<b>RESTAURANT &amp; TAKE AWAY</b>	<b>8</b>
<b>10.3</b>	<b>EVENTLOCATION (BIS 100 PERSONEN)</b>	<b>8</b>
<b>10.4</b>	<b>RISIKO</b>	<b>8</b>
<b><u>11</u></b>	<b><u>KUNDINNEN &amp; KUNDEN</u></b>	<b><u>8</u></b>
<b><u>12</u></b>	<b><u>WERBUNG / MARKETING</u></b>	<b><u>8</u></b>
<b>12.1</b>	<b>SOCIAL MEDIA</b>	<b>8</b>
<b>12.2</b>	<b>WEBSEITE</b>	<b>8</b>

<b>12.3 SCHAUFENSTER (EIGENE) .....</b>	<b>8</b>
<b>12.4 ZEITUNG.....</b>	<b>9</b>
<b>13 FINANZIERUNG .....</b>	<b>9</b>
<b>13.1 INVESTITIONSÜBERSICHT.....</b>	<b>9</b>
<b>15 BETREIBER- &amp; PERSONALKONZEPT.....</b>	<b>11</b>
<b>15.1 LEBENSLAUF .....</b>	<b>11</b>
<b>15.2 MANDATE / (MIT-)INHABER.....</b>	<b>11</b>
<b>15.3 NETZWERK.....</b>	<b>11</b>
<b>15.4 ZUSAMMENSPIEL MIT CASINO RESTAURANT HERISAU / VORSTADTBEIZ ST. GALLEN .</b>	<b>12</b>
<b>16 VERTRAG .....</b>	<b>12</b>
<b>16.1 VERTRAGSLÄNGE .....</b>	<b>12</b>
<b>16.2 KÜNDIGUNGSFRIST .....</b>	<b>12</b>

## 1 Betriebskonzept

Der ehemalige Globus delicatessa(nachfolgend Globus genannt) bietet verschiedenste gastronomische Betriebsmöglichkeiten. Unser Konzept umfasst ein modernes Kaffee – Bar – Eventlocation-Konzept – mit Terrasse.

Während in der Stadt immer wieder neue Gastroprojekte eröffnen und die Anonymität und gastfreundliche-Kälte Einzug halten, setzen wir den Gegentrend dazu. Zurück zu mehr Wärme, Persönlichkeit und Herzlichkeit.

Wo andere Betriebe den architektonischen Minimalismus zelebrieren und dabei auch die Authentizität verloren geht, bieten wir den Gästen ein neues, warmes wohlfühl-Wohnzimmer zum gemeinsamen Einkehren zum «Fiirobig-Bierli» oder Bier-einfach-so, «Käffälä», Kuchen essen und Feste feiern.

Der Gewölbekeller im UG bietet Platz für Gruppen bis 50 Personen und eine Bandbreite an Möglichkeiten; vom Geburtstagsfest, über Firmenevent bis zur Hochzeitlocation.

Die neu gestaltete(ausschliesslich Möblierung, ohne Anpassung der Bepflanzung und Bodenbeleg), verschönerte Terrasse bietet Platz für 64 Gäste. Urban und mitten in der Stadt. Kühles lokales Bier, feine Drinks und Piazza-Feeling inklusive.

Unser Konzept besticht mit der Raffinesse und einem schmalen aber tiefen Angebot. Für das Speisenangebot wird nur das nötigste an Inventar verbaut und aufgestellt. Durch unseren Zusammenschluss mit gastronomischen Partnern, werden wir täglich mit frischen Lebensmitteln versorgt, welche zuvor für uns in der Produktionsküche vorbereitet wurden. Somit benötigen wir keine konventionelle Küche und «wärmten die Speisen nur auf».

Bei grösseren Anlässen und Festen werden die kompletten Speisen/Buffets gecaterd. Das spart Platz, Ressourcen, das Kostendach beim Einrichten/Umbauen und macht uns im Wesentlichen unabhängig. Vor Ort stellen wir dabei vor allem die einzigartige Location im Herzen der Stadt und das Personal zur Verfügung.

## 2 Gestaltung

### 2.1 EG

Installieren einer Bar / einem Buffettresen an der nördlichen Seitenwand mit Spülmaschinen, gekühlte Kuchen/Snackvitrine, Kühlschubladen, Barelemente aus Edelstahl zur leichten Reinigung, Zapfanlage, Umluftsteamer und Kassenpunkten.

Bestuhlung von bis 70 Sitzplätzen mit Sessel und Stühlen.

An der östlichen Fensterfront zum Beispiel mit erhöhten Sitzen zum rausschauen und versinken ins Treiben an der Webergasse.

### 2.2 UG

Platz bis total 50 Personen, viele 2er oder 4er Tische, einige grosse Sitzgruppen zwischen den Säulen und im Raum für grössere Gruppen, Gemütlichkeit und die optimale Raumnutzung.

### 2.3 UG Lager

Im Lager befindet sich das Trockenlager für Lebensmittel und Reservemobiliar und Inventar. Ebenfalls werden Kühl- & Gefrierschränke platziert und auf der anderen Seite diverse Regale.

### 2.4 Terrasse

Die Aussenterrasse wird bewusst mit kleinen Tischen (max. 70cm) versehen. Die Tische werden farblich den Stühlen im Innenbereich angepasst. Stühle verwenden wir die Linie «Säntis» von der Schweizer Marke Schaffner und neutrale Sonnenschirme von Glatz. Dabei handelt es sich lediglich um eine neue Gestaltung in Form von Bestuhlung, die bestehende Bepflanzung bleibt bestehen. Weniger Tische, mehr Stühle da sich der Aussenbereich vor allem für Getränke eignet. So können wir total 64 Sitzplätze (48 im Garten, Seite Oberer Graben & 16 auf der Seite Webergasse) schaffen.



## 3 Mitarbeiter

Total werden wir 700-900% Stellenprozent schaffen. Wobei die maximale Mitarbeiteranzahl pro Schicht bei 6 Personen liegt. (1Buffet, 2 Service EG, 2 Service UG, 1 Runner)

## 4 Audio & Licht

Auf beiden Etagen werden Musikboxen installiert, bei der die verschiedenen Bereiche einzeln gesteuert werden können. So kann im UG bei einem Fest eigene Musik gespielt werden, als oben im EG während dem Normalbetrieb läuft. Szenenbelichtung sorgt dafür, dass sich die Gäste immer wohlfühlen und für verschiedene Gegebenheiten das richtige Licht vorhanden ist. Dazu werden Lichtschienen (gleich wie beim ehemaligen Globus Delicatessa) angebracht, wie man sie auch aus Bekleidungsgeschäften kennt. Die Lampen können drauf verschoben und je nach Stimmung gedimmt werden. Ebenfalls werden an einzelnen Punkten mittels Stehlampen Akzente gesetzt.

## 5 Speiseangebot (*Beispiel*)

Mittags kleines Angebot (11.30 – 13.30Uhr)

### 5.1.1 Sommer

Frische Salate, *fix Fertig in der Auslage zum Zugreifen*  
Gemüsecurry mit Reis  
Focaccias  
Tatar mit Bürli

### 5.1.2 Winter

Curry mit Reis  
Tagessuppe  
Focaccias *warm*  
Tatar mit Bürli  
Ghackets mit Hörnli  
Chili Con Carne  
Tagespasta

### 5.2 Snacks (ganzer Tag)

Aperoplättli  
Marinierte Oliven  
Parmesan uvm.

### 5.3 Nachmittags

Kaffee&Kuchen *wie bei Oma*  
Kleine Auswahl an hausgemachten Kuchen, Torten und Gebäck

### 5.4 Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag und auf Anfrage Brunchbuffet im UG  
Das darf nicht im Hochpreissegment sein. Zwischen CHF 40 und CHF 44.  
Hochpreisige Brunch gibt es genügend in der Stadt!

## 6 Getränke

Nebst einer schönen Bierauswahl mit Klassikern wie «Klösti» oder Lager, gibt es von Kaffee, verschiedenen Süßgetränken, bis hin zu den altbewährten Aperitifs wie Aperol, eine tolle Weinauswahl, die somit für alle etwas anbieten kann. Vom offenen Glas, über die reguläre Flasche bis hin zu Grossformaten mit 3 oder auch 6 Litern. Ausserdem verfügen wir über eine spezielle Raritätenkarte, mit tollen Preisen. Das Ziel dahinter ist, die Weine zu trinken, anstatt sie in Vitrinen anzuschauen. Macht wirtschaftlich und ideell mehr Sinn.

## 7 Specials, Feste & Events

### 7.1 Apéros

Verschiedene Apéromöglichkeiten, innen wie aussen

## 7.2 Feste

Hochzeiten (nähe zum Standesamt im Kloster und Bahnhof)  
Geburtstage  
Firmenfeiern  
Weihnachtssessen uvm.

## 7.3 Events

90er Party  
Winterzauber

## 8 Lieferanten

Unsere Lebensmittel beziehen wir zu grossen Teilen von einheimischen und regionalen Lieferanten:

Eier	Familie Fäh, <i>Bauernhof Notkersegg</i>	St. Gallen, SG
Gemüse	Familie Bötsch	Hungerbühl, TG
	Caviezel Giovannetoni	Arbon, TG
Fleisch*	Danko AG	Aadorf, TG
Getränke	Schützengarten	St. Gallen, SG
Beeren	Familie Müller, <i>Sunnehof</i>	Steinebrunn, TG
Torten	Hausgemacht vom Team	

*\*Ebenfalls ist es für uns selbstverständlich Schweizer Fleisch zu servieren. Keine Kompromisse!*

## 9 Öffnungszeiten\*

Montag	08:00 bis	22:00 Uhr
Dienstag	08:00 bis	22:00 Uhr
Mittwoch	08:00 bis	22:00 Uhr
Donnerstag	08:00 bis	24:00 Uhr
Freitag	08:00 bis	01:00 Uhr
Samstag	08:00 bis	01:00 Uhr
Sonntag	08:00 bis	18:00 Uhr

*\*Dies sind die zunächst geltenden, offiziellen Öffnungszeiten. Im generellen halten wir uns an die Schliessungszeiten des Gastgewerbegegesetztes.  
Wir behalten uns vor, die Zeiten je nach Geschäftsverlauf gemäss Gastgewerbegegesetz anzupassen.*

## 10 Konkurrenz

### 10.1 Café / Bar

Südbar  
Café Schwyter  
Kuhn Café  
2D Café  
Blumenmarkt

## 10.2 Restaurant & Take Away

(Restaurant Multitor)

Bratwurst & Bowls

Einstein Bistro

Stars & Stripes

## 10.3 Eventlocation (bis 100 Personen)

Hotel Einstein

## 10.4 Risiko

*Was kommt im ehemaligen Globus rein?*

# 11 Kundinnen & Kunden

Kaffeegäste

Take Away Gäste

Studis

Gruppen für Hochzeiten /Firmenessen und Feste am Abend

Bargäste am Abend

**! Mit unserem Konzept verbinden wir verschiedene Gästesegmente über den Tag hin verteilt.** Vom Kaffeegast am Morgen oder Nachmittag, über den Gast, der sich etwas zum Essen für's Büro holt oder mit einem Take Away Curry auf die Klosterwiese sitzt, bis hin zur wilden Hochzeitsfeier bis tief in die Nacht, bietet unser **Konzept für Jeden eine Gelegenheit vorbei zu kommen** und sich wohl zu fühlen. Gerade auf der optimalen Auslastung soll unsere Kernaufgabe lasten. Der Betrieb soll zu jeder Tageszeit attraktiv und einladend für einen Besuch sein. So sind nicht nur die Mitarbeitenden optimal ausgelastet, sondern auch die Absicherung auf nur ein Gästesegment bleibt aus und gibt dem Ganzen mehr Sicherheit.

# 12 Werbung / Marketing

## 12.1 Social Media

Mit einem sauberen und geplanten Social Media Auftritt verschaffen wir uns entsprechendes Gehör in der Stadt. Dabei arbeiten wir mit verschiedenen Gruppierungen zusammen, beispielsweise HSG Running Community, oder der Fachhochschule.

## 12.2 Webseite

Mittels einer einfachen und übersichtlichen Webseite sollen Gäste über die wichtigsten Informationen wie Speise- und Getränkekarten, Events oder Geschlossene Gesellschaften informiert werden. Zudem soll es möglich sein, seine Essensbestellung schon im Vorhinein mittels Onlineshop vorzubestellen.

## 12.3 Schaufenster (eigene)

Unsere eigenen Schaufenster werden mit entsprechender Werbung für Apéros und Gruppenangebote versehen, damit Passanten darauf aufmerksam werden.

## 12.4 Zeitung

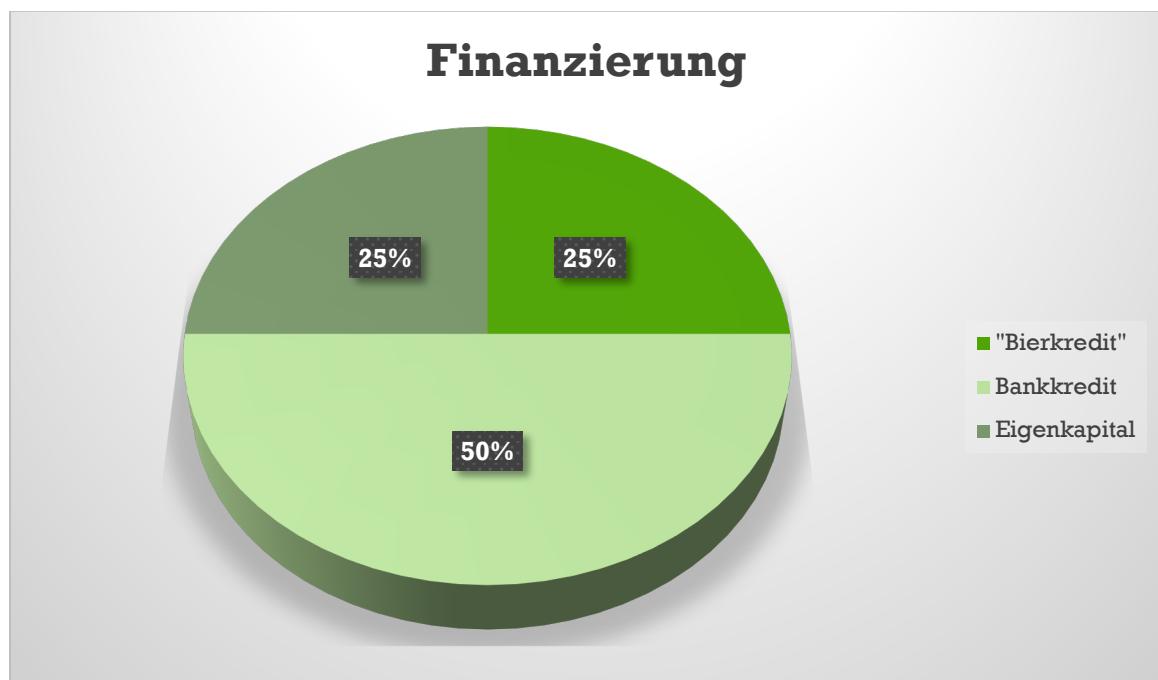
Die eigenen Kontakte und das öffentliche Interesse, was denn nun aus dem ehemaligen Globus wird, verschafft uns in den Print und online Medien einen Platz.

## 13 Finanzierung

Das gesamte Investitionsvolumen beläuft sich auf total CHF 400'000 und soll mittels 3 Trägerschaften finanziert und realisiert werden.

Das Eigenkapital beläuft sich dabei auf 25% was einem Volumen von CHF 100'000 entspricht. Weitere 100'000 werden durch die Brauerei Schützengarten mittels einem Bierkredit, über 5 Jahre, zur Verfügung gestellt. Der Bierkredit amortisiert sich entweder durchs Beziehen von Getränken bei der Brauerei Schützengarten, oder durch zusätzliches abbezahlen. Für den Bierkredit sind die Anteilseigner der Firma indes auch privat haftbar.

50% der Gesamtinvestition soll über die SGKB mittels einem Kredit über 5 Jahre finanziert werden.



### 13.1 Investitionsübersicht

Das Gesamtkapital wird wie folgt ausgegeben.

Die Ausgaben für Technik beläuft sich auf CHF 50.000.-, darunter gehört eine Audioanlage, ein Beleuchtungssystem, sowie das Kassensystem.

Gerätschaften für den täglichen Gebrauch belaufen sich auf rund CHF 100'000 und umfassen Kühlschränke, Kaffeemaschine, Kühlhaus, Steamer oder Kreditkartenterminals.

Die Einrichtung, inklusiv Stühlen und Tischen, dem Bartresen und einem Sideboard im UG, kostet uns ca. CHF 180'000, wobei die neuen Möbel den grösseren Teil der Kosten ausmacht (rund CHF 130'000).

Der kleinste Posten macht das Inventar aus, was uns rund CHF 15'000 kosten wird.

Es wird bewusst wenig Geld für Umbauten ausgegeben. Dies dient uns ebenfalls zu einer grösseren Betriebssicherheit. Ausserdem muss wenig/nichts zurückgebaut werden, wenn es einmal zu einem Auszug kommt.

## 15 Betreiber- & Personalkonzept

Über mich, Stefan Hägni

### 15.1 Lebenslauf

Seit 2024	Inhaber Seebad Restaurant, Romanshorn
Seit 2022	Mitinhaber Restaurant Arena, St. Gallen
Seit 2022	Geschäftsführer & Mitinhaber Restaurant Dreilinden, St. Gallen
2021 – 2022	Geschäftsführer Restaurant Vorstadtbeiz, St. Gallen
Seit 2020	Mitarbeiter Restaurant Dreilinden, St. Gallen
2016 – 2020	Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) Diverse Station in der Schweiz von St. Gallen bis Andermatt in der Gastronomie und Hotellerie.

### 15.2 Mandate / (Mit-)Inhaber

Seit 2024	Seebad Restaurant, Romanshorn Inhaber <i>Der Pachtvertrag läuft mit der Stadt bis Dezember 2028 mit 5-jähriger Option. Ausserhalb der regulären Badaesaison ist der Betrieb jeweils schon ab Mitte März bis ca. Ende Oktober für Fussgängerinnen und Velotouristen geöffnet und gut besucht.</i>
Seit 2022	Restaurant Arena, St. Gallen Mitinhaber
<i>Betriebsinfo:</i>	<i>Restaurant Arena ganzjährig geöffnet. An Wintertagen (Vorweihnachtszeit) bis zu 550 Essen im Restaurant Matchbetrieb: An den Spielen des FC St. Gallen führen wir einen Wurst- und Getränkestand und verköstigen dabei innert 4h zwischen 3000 – 4000 Gäste.</i>
Von 2020 bis 2024	Restaurant Dreilinden, St. Gallen Geschäftsführer & Mitinhaber <i>Der Pachtvertrag wird auf Grund eines Besitzerwechsels nicht verlängert.</i>
<i>Betriebsinfo:</i>	<i>Restaurant Dreilinden: Sommerbetrieb, ganzjährig geöffnet. An Sommertagen bis zu 400 Essen im Restaurant Sommer: Badi Kiosk, Familienbad Dreiweiichern Winter: Fondue Chalet Nov.-Jan. mit rund 2500 Reservationen Corona: während Corona wurde ein eigener Lieferdienst mit rund 80-100 Essen täglich und bis 7 Lieferautos betrieben</i>

### 15.3 Netzwerk

Durch meine jahrelange Erfahrung, die ich seit den Jugendjahren sammeln konnte, verfüge ich über ein breites Netzwerk an Freund- und Partnerschaften in der Gastronomie. Sei dies mit Lieferanten, Produzenten, Grossverteilern oder Mitarbeitern in den verschiedensten Bereichen der Gastronomie, verteilt vor allem im Thurgau und St. Gallen. Durch die Hotelfachschule sind weitere gute Kontakte in die

ganze Schweiz, aber auch ins nahe und weiter entfernte Ausland Teil meines gastronomischen Netzwerkes geworden.

Angefangen bei den ehemaligen Lehrlingen, die heute zum Beispiel in einem unserer Restaurants arbeiten, bis hin zur langjährigen Arbeitskollegin beim VIP Catering im Fussballstadion, die nun Stammgäste im Restaurant sind.

#### 15.4 Zusammenspiel mit Casino Restaurant Herisau / Vorstadtbeiz St. Gallen

Dank der Verbindung zu meinem Geschäftspartner Oliver Scheuber können wir den grössten Teil unserer Speisen direkt über das Casino Herisau produzieren lassen. Damit werden wir täglich frisch beliefert und wir kümmern uns im Wesentlichen um die kalten Gerichte.

### 16 Vertrag

#### 16.1 Vertragslänge

Damit wir eine realistische Planungssicherheit, gerade in Bezug auf das Budget haben, streben wir einen 15 Jahres Vertrag inklusive Optionen à 5 Jahre an:

1. Oktober 2025 – 30.September 2030
1. Oktober 2030 – 30.September 2035 (echte Option 1)
1. Oktober 2035 – 30.September 2040 (unechte Option 2)

#### 16.2 Kündigungsfrist

Die Kündigungsfrist für die gewöhnliche Kündigung beträgt 18 Monate vor dem jeweiligen Erreichen des Enddatums.