

# Betriebskonzept «Restaurant DIEGO mit Raucherraum» 20.01.2026

## 1. Betrieb & Geschäftszweck

Der Gastronomiebetrieb DIEGO wird an der Lämmlisbrunnenstrasse 12, 9000 St. Gallen als Restaurant mit Schwerpunkt auf neapolitanischer Pizza im Self-Service-Konzept geführt. Der Betrieb ersetzt die bisherige Nutzung als Bar und Kiosk vollständig.

Der gastronomische Schwerpunkt liegt auf handwerklich hergestellten Pizzen mit hoher Produktqualität und klar strukturierten Betriebsabläufen.

Ein separater Raucherraum wird betrieben. Dieser ist bereits bewilligt und bleibt am selben Standort wie gehabt. Somit ändert sich die Lüftungseingabe nicht.

## 2. Konzept & Positionierung

DIEGO positioniert sich als moderne, alltagstaugliche neapolitanische Pizzeria mit Fokus auf:

- Produktqualität
- Handwerkliche Herstellung
- Effiziente Abläufe
- Reduzierter Personalaufwand durch Self-Service

Es findet kein klassischer Service am Tisch statt. Gäste bestellen und bezahlen direkt am Tresen.

## 3. Angebot & Produkte

Das Angebot umfasst ausschliesslich neapolitanische Pizza.

Das Menü ist bewusst klein gehalten und umfasst maximal 10–15 Pizza-Kreationen.

- Teigführung mit Fermentationszeit bis zu 72 Stunden
- Backtemperatur 450–500 C
- Einsatz eines **Gas-Pizzaofens**, abhängig von der behördlichen Bewilligung und unter Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben
- Ergänzend werden alkoholfreie Getränke sowie eine begrenzte Auswahl an alkoholischen Getränken angeboten

## 4. Zielgruppe

Die Zielgruppe umfasst:

- Anwohner der Innenstadt
- Berufstätige
- Gäste, die ein qualitativ hochwertiges, unkompliziertes Gastronomieangebot im Self-Service-Bereich suchen

Der Betrieb richtet sich ausschliesslich an Erwachsene.

## **5. Lage & Räumlichkeiten**

Der Betrieb befindet sich in zentraler Lage in der Innenstadt von St. Gallen und verfügt über:

- Einen Hauptraum für den Restaurantbetrieb
- Einen separaten Raucherraum
- 2 Lagerräume auf derselben Etagge
- Kellerabteil

Der Innenraum ist funktional und geschmackvoll eingerichtet und bietet ausreichend Platz für 24 Gäste.

## **6. Raucherraum**

- Der Raucherraum ist räumlich vollständig vom Restaurant getrennt
- Zugang ausschliesslich über eine Schiebetüre
- Eigene, separate Lüftungs- und Abluftanlage
- Nutzung ausschliesslich für das Rauchen von Zigaretten, Zigarren oder ähnlichen Produkten
- Im Restaurantbereich ist das Rauchen strikt untersagt
- Das Abstellen von brennenden Gegenständen im Raucherraum ist nicht erlaubt

## **7. Operativer Betrieb & Personal**

- Betrieb im Self-Service-Modell
- In der Startphase wird der Betrieb mit zwei Personen geführt
- Kein klassischer Servicebereich
- Das Personal ist geschult und qualifiziert, um einen reibungslosen Ablauf und freundlichen Gästekontakt sicherzustellen

## **8. Hygiene, Sicherheit & Abfallentsorgung**

- Einhaltung aller geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Regelmässige Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen und Geräte
- Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben
- Brandschutz und Lüftung gemäss behördlichen Auflagen
- Bereitstellung von Handdesinfektionsmitteln für Gäste und Mitarbeitende

- Im Betrieb wird eine konsequente Abfalltrennung vorgenommen.
- Abfälle werden getrennt nach Restmüll, Papier/Karton, Glas, Metall sowie organischen Abfällen gesammelt.
- Lebensmittelabfälle werden hygienisch gelagert und regelmässig entsorgt, um Geruchsbelästigungen und Schädlingsbefall zu vermeiden.
- Die Entsorgung erfolgt fachgerecht über die Entsorgungsstelle Müller St. Gallen.
- Die Abfalllagerung erfolgt in dafür vorgesehenen Behältern und Bereichen, welche sauber, geschlossen und für Gäste nicht zugänglich sind.

## **9. Musik**

- Keine Event- oder Clubveranstaltungen
- Hintergrundmusik im Restaurantbetrieb
- Musikpegel: Loungemusik 55 - 65 dB
- Rücksichtnahme auf die Nachbarschaft und Einhaltung der Lärmschutzvorgaben

## **10. Öffnungszeiten**

- Sonntag - Donnerstag: Gemäss Art. 16ff / Art. 17 f. GWG
- Freitag - Samstag: Gemäss Art. 16ff / Art. 17 f. GWG

## **11. Organisation & Erfahrung**

Der Betrieb wird von einem dreiköpfigen Eigentümerteam geführt:

- Langjährige gastronomische Erfahrung in der Schweiz
- Bestehende Betriebe in den Bereichen Restaurant, Burger- und internationale Küche
- Zusätzliche Fachkenntnisse im Bereich Pizza-Konzepte aus dem Ausland

## **12. Fazit**

DIEGO ist ein klar strukturiertes, wirtschaftlich tragfähiges und bewilligungsfähiges Restaurantkonzept.

Durch das Self-Service-Modell, den reduzierten Personalbedarf und die klare Positionierung als neapolitanische Pizzeria erfüllt der Betrieb sämtliche Anforderungen an einen zeitgemässen Gastronomiebetrieb mit Raucherraum unter Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.