



Seeliebi9320

Restaurant mit ca. 40 Sitzplätzen, direkt am See in Arbon
Das etwas andere Gastronomiekonzept.
Hier trifft sich Genuss, Ambiente und Ethik
Für Mensch, Tier und Umwelt
in Liebe

Übersicht Grobkonzept:

- 1. Standort (S.3)**
- 2. Die Lokalität (S.5)**
- 3. Der Gast & das Team (S.6)**
- 4. USP – Umwelt (S.7)**
- 5. Öffnungszeiten (S.8)**
- 6. Kulinarik und Genuss (S.9)**
- 7. CI/CD (S.12)**
- 8. Beschreibung der technischen Anforderungen, der notwendigen Ver- und Entsorgung, der Fundation und sonstiger Anforderungen an den Standort (S.13)**
- 9. Finanzen (S.13)**
- 10. Über mich (S.14)**

Standort (1)



Bildquellen sind von Pinterest / Instagram / google Bilder für diese werden keine Haftung übernommen.
Bilder sind nur als Beispiel, schlussendlich soll es noch besser aussehen.

Der Standort ist einer der besten in Arbon, da er die meiste Durchgangsrate hat. Velofahrer, Spaziergänger und Autofahrer welche an den See in Arbon wollen, werden bei unserem Standort vorbeikommen. Das hat sonst kein anderer Gastro-Standort in Arbon. Sonnenaufgang wie Untergang sind am Standort zu geniessen. Der See direkt vor dem Restaurant. Die ganze Wiese gehört zum Restaurant, wobei hauptsächlich 12m x 10m das Restaurant betrieben wird. Der Rest wird für diverse Möglichkeiten genutzt. Wir wollen mit der Natur im Einklang sein, jedoch mit viel Liebe / Liebe zum Detail auffallen.



Die Lokalität (2) hat ein liebevolles, sauberes und gepflegtes Erscheinungsbild. Ein gemütliches Ambiente soll entstehen. Vom Stil her, ist es ein Mix aus; orientalischen (Bezug vom Thurgau / [Mostindien](#)) Touch, Beachclub und Gartenlounge. Mit besonders viel Liebe zum Detail im doch sehr eleganten Stil. Zwischen 40 und 50 Sitzplätzen werden entstehen. Einige Sitzmöglichkeiten sind auf Schaukeln. Neben dem Hauptteil des Restaurants ist eine Wiese welche ebenso als Sitz und Liegemöglichkeit dient oder für unsere «Events» genutzt wird. Es wird 7 Tage vom Start bis Ende September offen sein.



Bildquellen sind von Pinterest / Instagram / google Bilder für diese werden keine Haftung übernommen.
Bilder sind nur als Beispiel, schlussendlich soll es noch besser aussehen.

Der Gast & das Team (4) kann sich mit der schönen Lage am See, gemütlichem Ambiente mit liebevollen Details wohlfühlen. Eine gute Stimmung und positive Energie ist uns besonders Wichtig. Mit kleinen Aufmerksamkeiten sollen die Menschen am Standort eine besondere Energie erleben. Das Team soll Spass haben und die Gäste mit der guten Laune anstecken. Man soll den Ort mit mehr (See)Liebe verlassen. Es soll junge und ältere Menschen angesprochen werden (Bewohner Stadt Arbon, regionale Menschen, Touristen). Bei der Gelegenheit, sollen die Jogger (Proteinriegel), Velofahrer (Eistee zum Auffüllen) Spaziergänger (Genussangebot) in das Restaurant motiviert werden.

Ein Genuss- und Wohlfühlort für jeder Mensch
mit dezenten Informationen über Wasser- & Umwelt



Bildquellen sind von Pinterest / Instagram / google Bilder für diese werden keine Haftung übernommen.
Bilder sind nur als Beispiel, schlussendlich soll es noch besser aussehen.

USP – Umwelt (5) Nach Möglichkeit werden Sea Shepherd – Details (Wasserbezug und Umweltproblematik) und andere Umwelt und Tierschutzorganisationen miteingebunden (#Seeliebi Lektüre, und weitere Informationsdetails). Das ganze Thema ist ein Hauptfokus des Konzeptes. Littering, Überfischung, Umweltproblematik (Veganismus). Es werden kleine Spielerlebnisse, Filmabende, auserwählte Artikelverkauf, Workshops, Standaktionen uvm. angeboten. (Verkauf z.B. Waschbeutel gegen Mikroplastik). Wie auch ein grosses Thema ist das Littering. Wobei wir versuchen dies mit verschiedenen Zielgruppen (Schulen, Senioren, Vereine etc.) dieses Thema anzugehen («Cleaning action» und Vorträge etc.). Wir wollen auf unaufdringlicher Weise den Menschen aufzeigen wie Wichtig das die Umwelt für uns ist und was man dagegen tun kann. Besonders in der Gastronomie ist das ein grosses Thema wobei wir als «Neues Modell» einsteigen wollen. Dies mit kleinem Detail wobei SeaSheperd und anderen Umwelt und Tierschutzorganisationen mit einbezogen werden.

«Sea Shepherd ist eine weltweite Umweltschutzorganisation, welche sich besonders dem Schutz der Meere, dem Kampf gegen illegale Fischerei, das Töten von Meeressäugern, Schildkröten und Wildlachs, sowie der Verschmutzung der Meere bekannt ist. Sea Shepherd Switzerland reinigen die Schweizer Gewässer vor dem Abfall sei es im/unter dem Wasser oder am Ufer, ebenso haben sie Standaktionen.»

Programmideen im Überblick (alles Kleinveranstaltungen)

- Musikalische Loungemusik
- Solokonzerte
- Filmabende (Dokufilme, Schwarz-Weiss Filme, Klassiker)
- Vorträge, Cleaning Action, Workshops
- Spielerlebnisse
- Markttag / Aussteller Produktverkauf
- Yoga / Meditation & Motivation
- Sunrise-Brunch und Vollmondevents

Wir vermitteln ein positives Gefühl und lassen den Aufenthalt bei uns zu einem herzlichen Erlebnis werden. Unser Ziel ist es das innovativste Restaurant in der Ostschweiz werden. Die Seeliebi9320 überzeugt mit Ambiente, Genuss, Liebe zum Detail, Ethik und unserem Team. Wir wollen auch aktuelle Themen wie die Umweltproblematik aufgreifen. Mensch & Tier sind uns besonders wichtig.



Öffnungszeiten (6)

Montag	11 – 22 Uhr
Dienstag	11 – 22 Uhr
Mittwoch	11 – 22 Uhr
Donnerstag	11 – 22 Uhr
Freitag	11 – 23 Uhr
Samstag	09 – 23 Uhr
Sonntag	09 – 21 Uhr

Öffnungszeiten gemäss Tabelle sind die «Offiziellen» Öffnungszeiten, jedoch kann es sein, dass es einmal ein EarlyBirds Frühstück oder einfach bereits für EarlyBirds bereits vorher geöffnet hat, damit diese bereits den Kaffee geniessen können (Küchenteam wird schon vorher vor Ort sein und wenn dann jemand beim Vorbeigehen bereits einen Kaffee möchte wird dies sicherlich möglich sein). Wir wollen kundenorientiert sein.

Es ist uns besonders wichtig, dass die Anwohner unser Konzept als positiv wahrnehmen und wir darum auch bezüglich Programms etc. auf Sie Rücksicht nehmen.

Ebenso ist uns eine gute Zusammenarbeit mit der Stadt und den Behörden wichtig.

Kulinarisches & Genuss (7)

Getränke

Tee, Kaffee

Alkoholfreie Getränke wie Wasser und Softgetränke

Hausgemachter Eistee

Getränkflasche können mit dem Hauseistee zu einem günstigeren Betrag aufgefüllt werden (Velofahrer, Touristen)

Dazu wird eine Werbetafel aufgestellt, wir wollen das die Menschen behutsamer mit Getränkflaschen umgehen

Apero, Bier, Wein, Spirituosen

Essenangebot

- Apfelringe (getrocknet; typisch regional; Thurgau)

- Nüsse

- Saisonale Früchte und Beeren

- Fermentiertes Gemüse

- Gipfel am Morgen (Bio Beck Lehmann)

- Bichermüesli ganztags (Hausgemacht)

- Energieriegel/Powerriegel

- Salat

- Tagessuppe

- Toast Sandwich

in verschiedenen Variationen werden der neue Trendfood werden

(anstelle der Burgers die es überall sonst in der (See)Gastronomie gibt.)

- Etagere / Ensemble;

ab 2 Pers. (Schlemmen wie Könige, von allem ein bisschen auf einer 3-stöckigen Etagere)

- Kuchen (Hausgemacht)

- Glace (Hausgemacht max. 2 Sorten)



**Seeliebi9320
MACHT
DIE BESTEN
TOASTS
SANDWICH
DER WELT.**





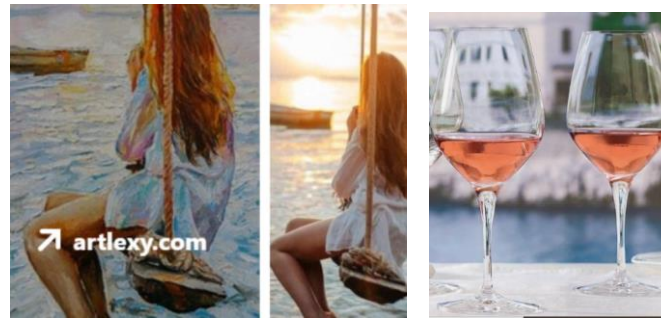
CI / CD (Logo, Webseite, Instagram, Facebook sind noch im Auftrag) (7)

Das Haus und Boden sollen in einem schönen Braun sein welches zum Ortsbild passt.

Der Rest, wird mit warmen Pastellfarben und Weiss sein.

Begriffe die die Seeliebi9320 in Verbindungen setzten wird / will:

See, Liebe, Genuss, Toast- Sandwich Etagere, Team/Personal, Mensch & Tier. Umwelt, Roséwein, Schaukel, Hand-Herz, Ferienfeeling



Bildquellen sind von Pinterest / Instagram / google Bilder für diese werden keine Haftung übernommen.
Bilder sind nur als Beispiel, schlussendlich soll es noch besser aussehen.

Beschreibung der technischen Anforderungen, der notwendigen Ver- und Entsorgung, der Fundation und sonstiger Anforderungen an den Standort (8)

Technische Anforderungen

- Verteilerkasten mit 32 Amper
- Frisch und Abwasserleitung

Notwendigen Ver- und Entsorgung

Die Abfälle werden nach Glas, PET, Karton, Küchenabfälle und Restabfälle getrennt. Bei Möglichkeit wird das Konzept «TooGoodToGo» miteinbezogen, womit übrig gebliebenes Essen weitergegeben werden kann, um FoodWaste zu verhindern. Im Lagercontainer werden die Entsorgungen geschlossen gelagert und entsprechend entsorgt.

Finanzen (9)

Vorschlag der Mietkondition mit Mindestmiete und Umsatzmietanteil (exkl. Strom und Wasser-/Abwasserkosten)

Mietzinsvorschlag pro Jahr CHF 3000.-

Grobkostenschätzung der pächterseitigen Investitionen Total ca. 60'000 CHF.

Über mich (10)

Bereits nach der Lehre als Restaurationsfachfrau war mir klar, dass ich irgendwann einmal eine eigene Gastronomie leiten möchte. In verschiedenen Gastrobetriebe vom Imbiss bis zur gehobenen Hotellerie konnte ich mittlerweile direkt oder indirekt kennenlernen und Erfahrungen sammeln. Mein Gastronetzwerk ist gross und ich sehe genau hin und notiere mir jedes Mal was ich besser machen würde. Für den Schritt in die Selbständigkeit in die Gastronomie spielen viele Faktoren bei. Eines der Wichtigsten Punkte ist sicherlich der Standort, Konzept und Zielgruppen Übereinstimmung. Da der Standort 3 diese Möglichkeit bietet mit etwas kleinem anzufangen, wobei ich überzeugt bin das ich das perfekt umsetzen kann. Ich bin sehr flexibel und besonders in stressigen Situationen halte ich den Überblick. Gastronomie ist meine Passion. Ich bin überzeugt mit meinen Erfahrungen, Netzwerk und besonders der Achtung zu den Details ermögliche ich Arbon ein Ort zum Wohlfühlen. Zudem habe ich die nötigen Kompetenzen um die Betriebsführung strategisch und operativ zu führen.