

Konzept zum Betrieb des Freibadimbiss der Gemeinde Neu Anspach Saisonaler Badebetrieb sowie außersaisonaler Außenverkauf

Mitarbeiterplanung:

Saisonsbetrieb | Mai – September | Öffnungszeiten: 0800 – 2000 Uhr Angedacht ist eine Mitarbeiterzahl von 3-5 Leuten um Kartenverkauf / Einlasskontrolle, Küchenbetrieb und Verkauf abzudecken.

Je nach Vermietung des „Bistroraums“ kann eine zusätzliche Arbeitskraft für Service und Catering abgestellt werden.

Außerhalb der Badesaison | September – Mai | Öffnungszeiten: 1200 – 2000 Uhr Angedacht ist eine Mitarbeiterzahl von 2-3 Personen um Küchenbetrieb und Verkauf abzudecken.

Je nach Vermietung des „Bistroraums“ kann eine zusätzliche Arbeitskraft für Service und Catering abgestellt werden.

Speiseangebot:

Imbissbetrieb Pommes Frites

Brat- / Rindswurst Chicken Nuggets Frikadellen Auswahl leichter Salate

| Verkauf für Badegäste Belegte Brote Eis-Sortiment

Slushed Ice

* Die Speisen können sowohl einzeln als auch als Menüs (für einen günstigeren Preis) angeboten werden.

Bistro-/Cafébetrieb | Außenverkauf (Selbstbedienungsbereich) Das Speiseangebot des Bistros sollte leichte Speisen deutscher Hausmannskost sowie türkische Spezialitäten umfassen.

Des Weiteren werden im täglichen Wechsel selbstgemachte Kuchen und verschiedene Stückchen und andere Backwaren angeboten.

** Für den Betrieb des zu vermietenden Bistroraums kann zusätzlich zum oben erwähnten Angebot auch noch ein spezielles Catering nach Wunsch angeboten werden. Dies wäre bei Vermietung des Raums mit anzugeben.

Getränke | Verkauf für Badegäste

Softdrinks verschiedener Art, verschiedene Produkte und eine Auswahl an Heißgetränken.

Alkoholische Getränke werden an Badegäste nicht verkauft.

Getränke | Verkauf Außenbetrieb

Zusätzlich zur bereits erwähnten Auswahl, wird ein Sortiment von leichten Alkoholika (Bier/Wein) angeboten.

Beschaffung:

Beim Einkauf wird avisiert, die Ware möglichst lokal und regional zu erwerben, sofern wirtschaftlich vertretbar. Ferner wird auf verpackungsarme Warenbeschaffung geachtet und für Getränke eine Mehrwegverwendung angedacht. Hierzu ist ein Pfandsystem angedacht um die Müllbelastung niedrig zu halten. Für die Ausgabe von Lebensmitteln wird auf umweltschonende Bereitstellung (z.B. recycle bare Pappschalen) geachtet.

Über Uns:

Wir sind ein Familienbetrieb mit erheblicher Erfahrung im Betrieb von Imbiss und Kioskverkäufen. In langjährigen Betrieb haben wir in Rüsselsheim und Mörfelden-Waldorf bereits Kioske mit angeschlossenen Bäckereien betrieben.

Unsere Tätigkeiten in diesem Bereich umfassten auch auf Bestellung Caterings für verschiedene Veranstaltungen wie Vereinstreffen und -feiern sowie für private Veranstaltungen.

Desweiteren haben wir für einen türkischen Fussball-Verein in Rüsselsheim bereits den Imbissbetrieb mit angeschlossenen Ticketverkauf, sowie die Betreuung der Vereinskasse und Verköstigung der Schiedsrichter übernommen.

Da wir bereits auf eine größere Erfahrung und viele Kontakte in diesem Bereich verfügen, sind wir gerne bereit auf Kundenwunsch oder für die Gemeinde auch zusätzlich zum regulären Betrieb des Freibadimbisses Catering oder Veranstaltungsplanungen wie z.B. Live-Musik und oder Festivitäten auszurichten.