



Das letzte Wort hat der Kunde: Stephan Regli

Bistro-Bar in Baden, TigerBar in Wettingen und neu «Bones» in Baden



In die Gastronomie gekommen bin ich...

als klassischer Quereinsteiger. Ich bin gelernter Schreiner und führe nun mit grosser Leidenschaft gemeinsam mit meiner Partnerin Franziska drei Lokale.

Wir haben mitten in der Corona-Krise ein neues Lokal eröffnet, weil...

die Lokalität in Baden Corona-bedingt frei wurde. Dort, wo früher ein Event-lokal war, haben wir für unser «Bones» grosses Potenzial gesehen, umgebaut und das Lokal am 1. Juni 2021 eröffnet.

Das «Bones» sollte man unbedingt besuchen, weil...

wir das beste Fleisch von ganz Baden servieren. Alles ist regional und saisonal, das Fleisch kommt vom Bauernhof aus der Nachbarschaft und nicht aus Brasilien. Weil wir alles frisch zubereiten, sind wir auch in der Lage, Vegetarier nach Strich und Faden zu verwöhnen.

Weiteres Potenzial für meinen Betrieb sehe ich vor allem...

im Event-Bereich. Ich möchte künftig Livemusik und andere Liveacts ins «Bones» bringen. Das muss in Zeiten von Corona aber gut überlegt sein, weshalb ich bei der Planung mit Bedacht vorgehe.

Ich arbeite regelmässig mit dem digitalen Tool...

«Feldschlösschen Cockpit». Die Kunden-App funktioniert einwandfrei. Dank ihr kann ich alle Bestellungen vornehmen, wann immer und wo immer ich will.

Der Personalmangel in der Branche...

hat dazu geführt, dass es für uns Gastromomen noch schwieriger ist als früher,

gute Mitarbeitende zu finden. Während der Lockdowns haben wir niemanden entlassen, sondern Kurzarbeit eingeführt. Deshalb leiden wir jetzt unter dem Personalmangel nicht allzu sehr.

*«Im Event-Bereich
sehe ich
für uns Potenzial.»*

Corona hat unser Gastrokonzept...

nicht gross verändert. Am Mittag kann man jetzt zwar auf Bestellung Menüs holen, ansonsten setzen wir aber aus Qualitätsgründen nicht wie viele andere auf Take-away und Homedelivery.

www.bones-baden.ch

Im nächsten DURST

Im Fokus des Februar-DURST steht die wichtiger gewordene Gastronomie unter freiem Himmel. Für Gastrobetriebe gibt es einen attraktiven Wettbewerb.