

BADEN

Ist das «Colombo» auf Kurs? Das bereitet dem Geschäftsführer Sorge

von Carla Stampfli - az Aargauer Zeitung • [4.7.2018](#) um 05:00 Uhr



Carlos Ferreira bei der «Colombo»-Eröffnung im letzten Dezember.

© Alex Spichale

Geschäftsführer Carlos Ferreira spricht mit der AZ über die ersten Monate seines dreistöckigen Gastrobetriebs «Colombo» in Baden. Im Grossen und Ganzen ist er zufrieden – die Situation in der Innenstadt dagegen beunruhigt ihn.

Gut ein halbes Jahr ist es her, seit der dreistöckige Gastrobetrieb «Colombo» beim Bahnhof in Baden seine Eröffnung feierte. Rund 2,1 Millionen Franken hat Carlos Ferreira, Geschäftsführer der Tapas-Bar Mira an der

Stadtturmstrasse, in den Umbau des ehemaligen Möbelgeschäfts «in!baden» gesteckt. Die Erwartungen waren gross: Mit einer Café-Bar im Erdgeschoss und zwei Restaurants im Ober- und Untergeschoss will Ferreira, dass die Bäderstadt neuen Schwung erfährt sowie Gäste aus nah und fern anlockt. Ist ihm das gelungen?

«Ich bin im Grossen und Ganzen zufrieden, wie der Betrieb angelaufen ist», zieht Ferreira Bilanz. Der Start im Dezember letztes Jahres sei fulminant gewesen. «Wir wurden überrannt. Das hat uns sehr gefreut, im Gegenzug kam es aber zu längeren Wartezeiten», sagt der diplomierte Hotelier-Restaurateur. Aus Gründen der Transparenz wurde dies zu Beginn auch auf den Speisekarten vermerkt.

Anpassungen vorgenommen

«Mittlerweile haben sich die Prozesse jedoch eingespielt und es wurden einige Anpassungen vorgenommen.» Während zuvor die Café-Bar sieben Tage die Woche geöffnet hatte, ist der Montag nun ein Ruhetag. Weiter werden bei warmem Wetter die Gäste im Aussenbereich rund um das Gebäude bedient. Ausserdem gibt es während der Sommermonate und in der Café-Bar im Erdgeschoss, wo sich die Fensterfront öffnen lässt, eine kombinierte Speisekarte aller drei «Colombo»-Lokale. Dafür bleiben je nach Wetter die beiden Restaurants im Innenbereich geschlossen. «Dieser Mix kommt bei den Gästen gut an», sagt Ferreira.

Dadurch, dass der Gastrobetrieb nur wenige Aussenplätze hat, herrscht weniger Betrieb als in den Wintermonaten. Dies bringt den Geschäftsführer aber nicht aus der Fassung. «Darauf waren wir gewissermassen vorbereitet. Es ist normal, dass es im Sommer mehr Möglichkeiten zum Verweilen und zum Essen gibt», sagt er. Das sei bei anderen Betrieben, die vorwiegend drinnen Sitzplätze hätten, auch so. «Wichtig ist, dass die Feedbacks der Gäste positiv sind und die Gerichte Anklang finden.»

Zuversichtlich in die Zukunft

Der «Colombo»-Betreiber blickt zuversichtlich in die Zukunft: «Die Sommermonate gehören zwar noch nicht zu unseren Stärken, jedoch können wir mit Getränken und Speisen punkten, die es in anderen Betrieben in der Stadt kaum gibt. Auf diese Weise konkurrenzieren wir die etablierten Restaurants in Baden auch nicht», sagt er.

Sorge bereitet Ferreira vielmehr die Situation in der Innenstadt. Er sei seit 2008 als Unternehmer in Baden tätig und hier auch wohnhaft. «In den letzten Jahren konnte man nur so zusehen, wie ein Geschäft nach dem anderen den Betrieb einstellte», sagt Ferreira und fügt an: «Das hat sich auf den Ladenmix ausgewirkt, der meines Erachtens heute nicht mehr im Gleichgewicht ist.» Das sei sehr schade, seien doch dadurch auch die Rahmenbedingungen für die Betriebe nicht mehr optimal. Er hofft, dass sich das künftig zum Besseren ändere und es in der Stadt bald wieder Geschäfte aller Art gebe und nicht nur Restaurantbetriebe. «Davon würden alle profitieren. Vor allem die Stadt Baden.»

Aargauer Gastro-Karte:



GEMEINDE

Baden

zur Gemeinde →

Finden Sie Ihre Gemeinde

