

Jelmoli Zürich
Seidengasse 1
8001 Zürich

**SJZ Sanierung Jelmoli Zürich, Gesamtumbau
Gastronomie Approximatives Raumprogramm und Raumanforderungen**

Raumprogramm

Bei den angegebenen Raumgrössen handelt es sich um Haupt-Nutzflächen gemäss SIA 416; d.h. Treppen, Verkehrswege, Mauerwerk etc. sind darin nicht enthalten.

 Räume und Bereiche welche sich im Innenbereich befinden

 Räume und Bereiche welche sich im Aussenbereich befinden

Allgemeine Angaben		Boden, Wände, Decken						Lüftung			Tageslicht				Bemerkungen		
- Sämtliche Verkehrswege sind befahrbar und schwellenlos vorzusehen. - Möbellager, Zentralen für die Haustechnik, Gästegarderoben und -toiletten sind im Raumprogramm nicht berücksichtigt.		geschlossenes Deckensystem	Decke glatt und abwaschbar	fugenloser Boden (z.B. Fliessharz), Wände hart, glatt, abwaschbar	fugenloser Boden (z.B. Fliessharz), Wände gefliest bis UK fertig Decke	Boden und Wände gem. Angaben Architekt	Bodenabsenkung für Isolation ca. 170 mm	Bodenabsenkung für Isoalton ca. 200 mm	aktive Be-und Entlüftung	Punktabzug	Haube / Lüftungsdecke	Tageslicht und Sicht ins Freie zwingend	die Fensterfläche hat mind. 1/8 der Bodenfläche zu betragen	Tageslicht erwünscht	Tageslicht nicht notwendig	Tageslicht nicht erwünscht	
Bezeichnung	Grösse in m ²																
Geschoss B3Z																	
Warenannahme	7.0	x		x				x						x			
Entsorgung/Leergut (inkl. Speiseabfall)	20.0	x		x				x						x			
Subtotal Geschoss B3Z	27.0																
Geschoss B2																	
Lager Non-Food total	20.0	x	x					x						x			
- Papier und Verbrauchsmaterial	4.0	x	x					x						x			
- Geschirr / Kücheninventar	4.0	x	x					x						x			
- Dekomaterial / Archiv	4.0	x	x					x						x			
- saubere Wäsche	4.0	x	x					x						x			
- Reinigungsmittel	4.0	x	x	x				x						x			
Tiefkühlzelle	9.0						x								x	Zellenbau	
Kühlzelle Rohwaren	14.0					x									x	Zellenbau	
Kühlzelle Getränke	12.0					x									x	Zellenbau	
Getränkelager ungekühlt	17.0																
Trockenlager F&B	20.0	x	x					x							x	maximal 20°C und maximal 65% rel. Feuchte	
Subtotal Geschoss B2	92.0																
Geschoss B1																	
Garderoben, Dusche Damen (Gastro)	15.0	x		x				x						x			
Garderoben, Dusche Herren (Gastro)	15.0	x		x				x						x			
Toiletten Damen (Gastro)	4.0	x		x				x						x			
Toiletten Herren (Gastro)	6.0	x		x				x						x			
Technikraum gewerbliche Kälte (Annahme)	20.0				x			x						x		evtl. Schallschutzmassnahmen	
Subtotal Geschoss B1	60.0																

- Räume und Bereiche welche sich im Innenbereich befinden
- Räume und Bereiche welche sich im Aussenbereich befinden

Allgemeine Angaben		Boden, Wände, Decken						Lüftung			Tageslicht					Bemerkungen	
- Sämtliche Verkehrswege sind befahrbar und schwellenlos vorzusehen. - Möbellager, Zentralen für die Haustechnik, Gästegarderoben und -toiletten sind im Raumprogramm nicht berücksichtigt.		geschlossenes Deckensystem	Decke glatt und abwaschbar	fugeloser Boden (z.B. Fliessharz), Wände hart, glatt, abwaschbar	fugeloser Boden (z.B. Fliessharz), Wände gefliest bis UK fertig Decke	Boden und Wände gem. Angaben Architekt	Bodenabsenkung für Isolation ca. 170 mm	Bodenabsenkung für Isoalition ca. 200 mm	aktive Be- und Entlüftung	Punktabzug	Haube / Lüftungsdecke	Tageslicht und Sicht ins Freie zwingend	die Fensterfläche hat mind. 1/8 der Bodenfläche zu betragen	Tageslicht erwünscht	Tageslicht nicht notwendig	Tageslicht nicht erwünscht	
Bezeichnung	Grösse in m ²																
Geschoss L6																	
Gästeraum Event	92.0						x								x		
Gästeraum Restaurant	300.0						x								x		
Gästeraum Bar	50.0						x									Beschattung vorsehen	
Gästeraum Terrasse (für Restaurant und Bar)	530.0																
Gästeraum Terrasse (Event)	318.0																
Buffet Bar	20.0						x		x								
Buffet Restaurant	20.0						x		x								
Buffet Terrasse (mobil)	15.0						x		x							Beschattung vorsehen	
Küche total	58.0																
- Rüsten / Vorbereiten	8.0	x			x			x			x	x					
- Produktion	10.0	x			x			x			x	x					
- Kalte Küche/Patisserie	15.0	x			x			x			x	x					
- Warme Küche	25.0	x			x					x	x	x					
- Geschirrwaschen	35.0	x			x					x	x	x					
Toiletten Damen (Gastro)	3.5	x			x			x						x			
Toiletten Herren (Gastro)	3.5	x			x			x						x			
Lager Gastronomie	13.0		x	x				x							x		
- Entsorgung, Zwischenlagerung	2.0		x	x				x							x		
- Papier und Verbrauchsmaterial	3.0		x	x				x						x			
- Geschirr / Kücheninventar	4.0		x	x				x						x			
- saubere Wäsche	2.0		x	x				x						x			
- Reinigungsmittel	2.0		x	x				x						x			
Büro Gastronomie	5.5		x				x		x		x	x					
Tageslager, ungekühlt	16.0		x	x					x						x		
Kühlzelle	11.5														x	Zellenbau	
Tiefkühlzelle	7.5														x	Zellenbau	

- Räume und Bereiche welche sich im Innenbereich befinden
- Räume und Bereiche welche sich im Aussenbereich befinden

Allgemeine Angaben		Boden, Wände, Decken						Lüftung			Tageslicht				Bemerkungen		
- Sämtliche Verkehrswege sind befahrbar und schwellenlos vorzusehen. - Möbellager, Zentralen für die Haustechnik, Gästegarderoben und -toiletten sind im Raumprogramm nicht berücksichtigt.		geschlossenes Deckensystem	Decke glatt und abwaschbar	fugenloser Boden (z.B. Fliessharz), Wände hart, glatt, abwaschbar	fugenloser Boden (z.B. Fliessharz), Wände gefliest bis UK fertig Decke	Boden und Wände gem. Angaben Architekt	Bodenabsenkung für Isolation ca. 170 mm	Bodenabsenkung für Isoalition ca. 200 mm	aktive Be- und Entlüftung	Punktabzug	Haube / Lüftungsdecke	Tageslicht und Sicht ins Freie zwingend	die Fensterfläche hat mind. 1/8 der Bodenfläche zu betragen	Tageslicht erwünscht	Tageslicht nicht notwendig	Tageslicht nicht erwünscht	
Bezeichnung	Grösse in m²	x	x					x							x		
Tageslager zu Bar	5.0							x									
Lager / Backoffice zu Eventraum	26.0	x	x												x		
Subtotal Geschoss L6	1'529.5																

Zwischentotal Raumbedarf Innenfläche 845.0

Zwischentotal Raumbedarf Aussenfläche 865.0

Raumbedarf total, gerundet 1'700.0