

ETAGE	BEZEICHNUNG	FLÄCHE m ²			BODEN 1)	WÄNDE 2)	DECKE 3)	BELEUCHTUNG 4)	LÜFTUNG/KLIMA 5)	BEMERKUNGEN
		theoretischer Platzbedarf	Planung vom 15.01.2026 Version 1	Planung vom 10.02.2026 Version 3						
	GESAMTTOTAL	380	331	393						
	in % Gesamttotal	100%	100%	100%						
	Total Gästebereiche	166	190	166						
	in % Gesamttotal	44%	57%	42%						
EG	Eingangsbereich	6	5	5						
EG	Theke/Bar Cafeteria	25	12	13	R11					
EG	Gästebereich Cafeteria	110	153	126						Plätze à 1.6 qm
	Verkehrswege									
EG	Gästetoiletten	25	20	22						§ Einheiten inkl. IV
	Gesamtinfrastruktur	214	141	227						
	in % Gesamttotal	56%	43%	58%						
	Gesamtverkehrswege	15%	28	18	30	R12	Anstrich abwaschbar Rammschutz	LED-Leuchten Bewegungsmelder		
	Total Infrastruktur ohne Verkehrswege	186	123	198						

ETAGE	BEZEICHNUNG	FLÄCHE m ²			BODEN ¹⁾	WÄNDE ²⁾	DECKE ³⁾	BELEUCHTUNG ⁴⁾	LÜFTUNG/KLIMA ⁵⁾	BEMERKUNGEN
		theoretischer Platzbedarf	Planung vom 15.01.2026 Version 1	Planung vom 10.02.2026 Version 3						
	Anlieferung und Entsorgung	50	22	12						
UG 1	Anlieferung	10	0	0	R12	Rammschutz	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet	Die Anlieferung erfolgt im Untergeschoss 1 im Umschlagbereich und wird gemeinsam mit der Migros sowie den übrigen Gewerben genutzt.	
EG	Zwischen Entsorgung	15	12	0	R12	Fliesen Rammschutz	roh gestrichen LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet	Die Hauptentsorgung befindet sich im Untergeschoss 1 und wird gemeinsam mit den übrigen Gewerben genutzt. Die Gesamtfläche der Hauptentsorgung beträgt 23.33 m ² .	
EG	Leergebinderaum	10		0	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
EG	Putzraum	5		1.50	R12	Anstrich abwaschbar	roh gestrichen LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
UG 1	Entsorgung	10	10	10					10 m ² für Gastro reservieren ins Entsorgungsraum	
	Lager/Kühlräume	69	49	112						
EG	Non-Food +Geschirrlager	15	12	11.5			LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
UG	Non-Food +Chemi	0	0	18			LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
UG	Material + Geschirrlager	0	0	14			LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
EG	Getränkelerager	8	4.8	7	R12		LED-Leuchten Bewegungsmelder	6 - 12°C	Zellenkonstruktion Bodenaussparung 140 mm	
EG	Weinlager	6	3	4.5	R12		LED-Leuchten Bewegungsmelder	klimatisiert 16 - 18°C		
EG	Wein/Deko	0	0	3						

ETAGE	BEZEICHNUNG	FLÄCHE m2			BODEN 1)	WÄNDE 2)	DECKE 3)	BELEUCHTUNG 4)	LÜFTUNG/KLIMA 5)	BEMERKUNGEN
		theoretischer Platzbedarf	Planung vom 15.01.2026 Version 1	Planung vom 10.02.2026 Version 3						
EG	Kühlraum Allgemeine (Daily)	10	10	10	R12		LED-Leuchten Bewegungsmelder	8 - 10°C	Zellenkonstruktion Bodenaussparung 140 mm	
UG	Kühlraum Allgemeine	0	0	23	R12		LED-Leuchten Bewegungsmelder	8 - 10°C	Zellenkonstruktion Bodenaussparung 140 mm	
EG	Trockenlager/ Economat	8	8	7.5	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet klimatisiert		
EG	Tiefkühlraum (Daily)	12	5	5	R12		LED-Leuchten Bewegungsmelder	-18 - -24°C	Zellenkonstruktion Bodenaussparung 200 mm	
UG	Tiefkühlraum	0	0	9	R12		LED-Leuchten Bewegungsmelder	-18 - -24°C	Zellenkonstruktion Bodenaussparung 200 mm	
EG	Schmutzwäschelager + Wäsche/Uniformlager	6	6	0	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
EG	Reinigungsmittellager	4	0	0	R12	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet	Die Reinigung erfolgt im Putzraum.	

ETAGE	BEZEICHNUNG	FLÄCHE m2			BODEN 1)	WÄNDE 2)	DECKE 3)	BELEUCHTUNG 4)	LÜFTUNG/KLIMA 5)	BEMERKUNGEN
		theoretischer Platzbedarf	Planung vom 15.01.2026 Version 1	Planung vom 10.02.2026 Version 3						
	Produktionsküche und Tageslager	45	34	49						
EG	Lager (Schränke)	0	0	3			LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
EG	Vorbereitung/Rüstküche	0	0	4	R12 V4	Fliesen	geschlossen Sicht ins Freie LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		
EG	Produktionsküche	25	21	24	R12 V4	Fliesen	geschlossen/ Lüftungsdecke Sicht ins Freie LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		
EG	Topfspüle	4	0	0	R12 V4	Fliesen	geschlossen/ Lüftungsdecke Sicht ins Freie LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		
EG	Abwäscherei	12	7	10	R12 V4	Fliesen	geschlossen/ Lüftungsdecke Sicht ins Freie LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		
EG	Büro Küchenchef	4	6	7.50	R11	Anstrich abwaschbar	Sicht ins Freie LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		

ETAGE	BEZEICHNUNG	FLÄCHE m ²			BODEN ¹⁾	WÄNDE ²⁾	DECKE ³⁾	BELEUCHTUNG ⁴⁾	LÜFTUNG/KLIMA ⁵⁾	BEMERKUNGEN
		theoretischer Platzbedarf	Planung vom 15.01.2026 Version 1	Planung vom 10.02.2026 Version 3						
	Verwaltung und Mitarbeiter	22	18	25						
UG	MA Garderobe Damen	6	6	7.50	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		
UG	MA Garderobe Herren	6	6	10.50	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		
EG	Mitarbeitertoiletten	4	7	2	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet	jeweils 2 m ²	
UG	Mitarbeitertoiletten Herren	0	0	3	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
UG	Mitarbeitertoiletten Damen	0	0	2	R11	Anstrich abwaschbar	LED-Leuchten Bewegungsmelder	entlüftet		
	Personalesraum		0	0	R11	Anstrich abwaschbar	Sicht ins Freie LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet	Die Mitarbeiter essen im Restaurant an Randzeiten	
EG	Büro Verwaltung	6	0	0	R10	Anstrich abwaschbar	roh gestrichen Sicht ins Freie LED-Leuchten Bewegungsmelder	be- und entlüftet		

ETAGE	BEZEICHNUNG	FLÄCHE m2			BODEN 1)	WÄNDE 2)	DECKE 3)	BELEUCHTUNG 4)	LÜFTUNG/KLIMA 5)	BEMERKUNGEN
		theoretischer Platzbedarf	Planung vom 15.01.2026 Version 1	Planung vom 10.02.2026 Version 3						
	Technikräume									
	Gewerbliche Kälte		10	10	10					Fläche gemäss Angabe Planer GWK

Anmerkungen

- 1) Rutschfestigkeiten gemäss Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz.
Bei Flächenübergängen max. 1 Rutschfestigkeitsklasse unterschied.
In Räumen in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen sämtliche Böden leicht zu reinigen/desinfizieren, wasserundurchlässig, wasserabstossend, abriebfest, nicht toxisch und beständig gegen Reinigungsmittel und Säuren sein (Hygieneverordnung).
- 2) In Räumen in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen sämtliche Wände leicht zu reinigen/desinfizieren, wasserundurchlässig, wasserabstossend, abriebfest, nicht toxisch und beständig gegen Reinigungsmittel und Säuren sein. Im Arbeitsbereich müssen die Wandflächen glatt sein (Hygieneverordnung). Offene Löcher müssen verschlossen werden.
- 3) In Räumen in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder behandelt werden, müssen Decken, direkt sichtbare Dachinnenseiten und Deckenstrukturen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmass beschränkt werden (Hygieneverordnung).
In Arbeitsräumen ist auf die Mindestraumhöhen gemäss Wegleitung zur Verordnung 4 zum Arbeitsgesetz Rücksicht zu nehmen.
- 4) In Arbeitsräumen ist auf eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung gemäss Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz zu achten.
Von ständigen Arbeitsplätzen aus muss die Sicht ins Freie vorhanden sein (Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz).
Bereiche, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen (Hygieneverordnung).
- 5) Die Bereiche von Lebensmittelbetrieben, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ausreichend natürlich oder künstlich belüftet sein.
Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden.
Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
Die Temperaturanzeige, -aufzeichnung und -überwachung für Kühl- und Tiefkühlräume sowie weiterer Kühlstellen ist im Projektteam zusammen mit dem Auftraggeber zu definieren.