

## Checkliste für Honorarofferte Gastronomie-Fachplanung

Ihnen als Interessent / Bauherr dient die Liste dazu, erste Werte für Ihren Gastronomiebetrieb fest zu halten. Zusammen mit dem „Leistungsbeschreibung für Gastro- und Grossküchenfachplaner“ entsteht eine ideale Grundlage für die Offertanfrage bei entsprechenden Planungsbüros. Die nachfolgend aufgeführten Punkte helfen dem Gastro- und Grossküchenfachplaner, dass er sich ein genaueres Bild über die geforderten Leistungen zu machen kann.

### Angaben zum Objekt | Projekt

Objekt | Projekt:

Standort

(Region, Kanton, Stadt, Ortsteil)

### Art des Objektes

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Personalrestaurant         | <input type="checkbox"/> Schule   Hochschule     |
| <input type="checkbox"/> Spital   Klinik   Heim     | <input type="checkbox"/> Hotel   Pension         |
| <input type="checkbox"/> Bildungs-   Seminarzentrum | <input type="checkbox"/> öffentliches Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Andere:                    |  |

Bemerkungen:

### Grösse

Personalrestaurant | Schule:

ca. \_\_\_\_\_ Essen pro Mittag

Spital | Heim:

ca. \_\_\_\_\_ Patienten | Pensionäre

Hotel | Pension:

ca. \_\_\_\_\_ Zimmer

Seminar- | Bildungszentrum:

ca. \_\_\_\_\_ Seminargäste pro Tag

öffentliches Restaurant:

ca. \_\_\_\_\_ Plätze

andere Grössenangaben

Bemerkungen:



### Investitionen

(sofern die Investitionssummen bekannt sind [z.B. Baubudget] helfen diese, die Grössenordnung des Projektes abzuschätzen)

Bauvorhaben insgesamt	ca.	CHF	_____
davon BKP 358: Küche, Buffet, Abwaschen, Office etc.	ca.	CHF	_____
			_____

andere für die Gastronomie-Fachplanung relevante Angaben:

_____	ca.	CHF	_____
_____	ca.	CHF	_____
_____	ca.	CHF	_____
_____	ca.	CHF	_____

Bemerkungen:

### Konzept

Das Konzept ist der Leitfaden eines jeden Gastronomiebetriebes. Im Konzept werden alle wichtigen Punkte für einen erfolgreichen Betrieb erarbeitet und festgehalten.

Besteht für das Projekt bereits ein Konzept:  ja  nein

Wenn ja: Bitte das Konzept der Offertanfrage beilegen.

Wenn nein: Ist die Erarbeitung des Konzeptes Bestandteil der Offerte?  ja  nein

Bemerkungen:



## Planungsteam

Welche der nachfolgenden „Funktionen“ sind im Projekt involviert?

- |                           |                             |                               |
|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Totalunternehmer          | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Generalunternehmer        | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Generalplaner             | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Architekt                 | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Innenarchitekt            | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Bauleitung                | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Bauingenieur              | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Elektrofachplanung        | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Sanitärfachplanung        | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Lüftungsfachplanung       | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Planung gewerbliche Kälte | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Andere:

Bemerkungen:

---

Der Gastro- und Grossküchenfachplaner erbringt seine Leistungen im Normalfall in seinem Kerngebiet, der Küchen- Buffet und Logistikplanung (vgl. dazu „Leistungsbeschreibung für Gastro- und Grossküchenfachplaner“). Auf Wunsch kann die Leistung des Gastrofachplaners erweitert werden. Welche der aufgeführten Funktionen sollen in Ihrem Projekt durch den Gastrofachplaner *zusätzlich* abgedeckt werden?

- |                           |                             |                               |
|---------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| Architekt                 | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Innenarchitekt            | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Bauleitung                | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Bauingenieur              | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Elektrofachplanung        | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Sanitärfachplanung        | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Lüftungsfachplanung       | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Planung gewerbliche Kälte | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Andere:

Bemerkungen:

---



Wem ist der Gastrofachplaner im Projekt unterstellt?

Bauherr       GU | TU       Architekt

Andere:

---

Bemerkungen:

### Termine Planung

Offerteingabe bis:

---

Vergabe Fachplanung Gastronomie bis:

---

Konzept | Vorstudie bis:

---

Vorprojekt bis:

(mit technischen Angaben für die Haustechnikfachplaner und mit Kostenvoranschlag)

---

Bauprojekt | Baueingabe bis:

---

Vorbereitung der Ausführung bis:

(Detailplanung | Devisierung | Auswertung der Angebote)

---

Ausführungsphase bis:

---

Bemerkungen:

### Termine Bauvorhaben

Baubeginn:

---

Bauvollendung:

---

erster Betriebstag:

---

Bemerkungen:



## Administrative Angaben

Die Honorarofferte ist auszustellen auf (Kunde):

Firma: \_\_\_\_\_  
Vorname | Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_  
Homepage: \_\_\_\_\_

Vertretung des Kunden (Architekt | TU etc.)

Firma: \_\_\_\_\_  
Vorname | Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_  
Homepage: \_\_\_\_\_

Bemerkungen:

Offerte *senden* an:

Kunde (Adresse wie oben)

Vertretung des Kunden (Adresse wie oben)

andere Empfängeradresse:

Firma: \_\_\_\_\_  
Vorname | Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Ort: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_  
Homepage: \_\_\_\_\_



Rückfragen zur Offerte können gestellt werden an:

Vorname | Name:

Telefon:

Fax:

e-mail:

---

---

---

---

Abschliessende Bemerkungen:

Beilagen zur Offertanfrage:

Projektbeschrieb

Gastronomiekonzept

Wettbewerbsunterlagen

Kostenzusammenstellungen

Leitbilder

Projektorganigramm

Pläne:

Weitere Unterlagen: