

## Checkliste für Honorarofferte Gastro- und Grossküchenfachplanung

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

Personalrestaurant

Schule | Hochschule

Spital | Klinik | Heim

Hotel | Pension

Bildungs- | Seminarzentrum

öffentliches Restaurant

Andere:

Bemerkungen:


### Grösse

Personalrestaurant | Schule:

ca.

Essen pro Mittag

Spital | Heim:

ca.

Patienten | Pensionäre

Hotel | Pension:

ca.

Zimmer

Seminar- | Bildungszentrum:

ca.

Seminalgäste 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	<input type="text"/>
davon BKP 358: Küche, Buffet, Abwaschen, Office etc.	ca.	CHF	<input type="text"/>
davon BKP 346: Gewerbliche Kälte	ca.	CHF	<input type="text"/>

andere für die Gastronomie-Fachplanung relevante Angaben:

<input type="text"/>	ca.	CHF	<input type="text"/>
<input type="text"/>	ca.	CHF	<input type="text"/>
<input type="text"/>	ca.	CHF	<input type="text"/>
<input type="text"/>	ca.	CHF	<input type="text"/>

Bemerkungen:

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

## 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:

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

## Planungsteam

Welche der nachfolgenden „Funktionen“ sind im Projekt involviert?

Totalunternehmer	ja	nein
Generalunternehmer	ja	nein
Generalplaner	ja	nein
Architekt	ja	nein
Innenarchitekt	ja	nein
Bauleitung	ja	nein
Bauingenieur	ja	nein
Elektrofachplanung	ja	nein
Sanitärfachplanung	ja	nein
Lüftungsfachplanung	ja	nein
Planung gewerbliche Kälte	ja	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	ja	nein
Innenarchitekt	ja	nein
Bauleitung	ja	nein
Bauingenieur	ja	nein
Elektrofachplanung	ja	nein
Sanitärfachplanung	ja	nein
Lüftungsfachplanung	ja	nein
Planung gewerbliche Kälte	ja	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 | Projekt bis:

(mit technischen Angaben für die Haustechnikfachplaner und mit Kostenvoranschlag)

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  
Kostenzusammenstellungen

Gastronomiekonzept  
Leitbilder

Wettbewerbsunterlagen  
Projektorganigramm

Pläne:


Weitere Unterlagen:
