



Betriebskonzept für Gastwirtschafts- und Lebensmittelbetriebe

Betriebsart und Zubereitung der Mahlzeiten beeinflussen das Raumkonzept.

Ändern Sie die Betriebsart, erweitern oder intensivieren Sie die Nutzung eines bestehenden Betriebes? Dies kann eine Anpassung der baurechtlichen Bewilligung erfordern.

Planen Sie einen Um- oder Neubau? Sind die vorgesehenen Aktivitäten vereinbar mit den geplanten Räumlichkeiten?

Werden Speisen und/oder Getränke an Ort und Stelle angeboten? Ist der Betrieb allgemein zugänglich?

Ist das Bauvorhaben mit Bauteilscheid oder im Anzeigeverfahren bewilligt, muss, wo verlangt, spätestens mit der „Eingabe des Gastwirtschaftsprojektes Innenausbau“ ein detailliertes **Betriebskonzept** eingereicht werden.

Ziel des Betriebskonzeptes

Das Betriebskonzept enthält Informationen zu Betriebsart, Betriebsgrösse, Angebot, Abläufen und Warenfluss. Das geplante Bauvorhaben und insbesondere das Innenausbauprojekt von Küche und Buffet kann erst anhand eines detaillierten Betriebskonzeptes beurteilt werden.

Planungsgrundlagen

Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Hygieneverordnung (HyV) sowie die arbeitsrechtlichen Bestimmungen gemäss Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz und bauhygienischen Vorgaben müssen eingehalten werden. Beachten Sie bei der Planung weiter die Vorschriften und Hinweise im Leitfaden Gastwirtschaftsbetriebe der Finanzdirektion des Kantons Zürich.

Inhalt des Betriebskonzeptes

1. Betriebsart
2. Betriebsgrösse
3. Angebotskonzept
4. Produktionsart
5. Raumkonzept
6. Organigramm
7. Entsorgungskonzept
8. Öffnungszeiten

1. Betriebsart

Um welche Art Betrieb handelt es sich? Werden mit Erwerbsabsichten Speisen oder Getränke zum Genuss an Ort und Stelle angeboten? Handelt es sich um

Gastwirtschaftslokale

Restaurant, Bar, Café, Disco/Club, Pensions- oder Hotelrestaurant, öffentliches Baustellenrestaurant, Personalrestaurant, Mensa

Nebenwirtschaften/Ladenrestaurants

Nebenwirtschaft in Laden, Coiffeure mit weniger als 10 Sitz- und/oder Stehplätzen, oder Ladenrestaurant bis 25 Sitz- und/oder Stehplätzen, Nebenwirtschaft in Fitnesscenter, Tanzschule und ähnliches mit weniger als 10 Sitz- und/oder Stehplätzen

Ausgabestellen

Ausgabe- /offene Verpflegungsstelle, Kiosk mit Möglichkeit zum Verzehr vor Ort, Getränkeverkaufsstelle, Imbisswagen mit weniger als 10 Sitz- und/oder Stehplätzen

Spezielle Nutzungen

Nutzung in Kirchen und Kirchgemeindehaus, öffentlich zugängliches Vereinslokal, Pensionen mit höchstens 10 Gästen, Zirkus mit Gastronomie länger als einen Monat vor Ort, Raum-/Betriebskonzept mit professioneller Kücheneinrichtung, Jugendherbergen mit/ohne Alkoholausschank

Lebensmittelladen

mit/ohne Steh-/ Sitzplätze

Lebensmittelproduzierender Betrieb und/oder Caterer

mit/ohne Möglichkeit zum Verzehr vor Ort

Kiosk

ohne Steh-/ Sitzplätze

Kinderkrippe/Hort

mit/ohne Mahlzeitenabgabe

Andere

2. Betriebsgrösse

- Wie viele Steh-/Sitzplätze bieten Sie Ihren Gästen an?
 - o Anzahl Stehplätze innen
 - o Anzahl Sitzplätze innen
 - o Anzahl Sitzplätze aussen

3. Angebotskonzept

- Was wird angeboten? Frühstück? Mittagessen? Abendessen?
- Wie viele Gäste/Kinder werden pro Tag bewirtet?
- Wie viele Mahlzeiten pro
 - o Frühstück
 - o Mittagessen
 - o Abendessen werden abgegeben?

4. Produktionsart

- Welche Geräte stehen zur Verfügung?
- Wird von Grund auf gekocht?
- Werden Komponenten vor Ort gerüstet und gewaschen angeliefert?
- Werden die Speisen vorproduziert warm/kalt angeliefert?
- Werden die Speisen nur regeneriert und abgegeben?
- Wird eine „Kalte Küche“ betrieben?
- Werden Desserts und/oder Patisseriewaren produziert?
- Werden Snacks und/oder kalte Teller, und/oder Sandwiches produziert?
- Was wird sonst noch produziert?

5. Raumkonzept

- Befinden sich Arbeitsplätze zur Vorbereitung der Speisen oder die Abwascherei ausserhalb der Küche?
- Ist Sicht ins Freie bei allen Arbeitsplätzen vorhanden?
- Welche Nebenräume weist der Betrieb auf?
- Wo befindet sich das Lager für gekühlte / nicht gekühlte Frischwaren?
- Wo befindet sich das Lager für Getränke (geschlossene Flaschen)?
- Ist ein Economat geplant?
- Sind Putzräume geplant?

6. Organigramm

- Wer ist für den Betrieb verantwortlich?
- Wie ist die Stellvertretung geregelt?
- Wie viele Mitarbeitende arbeiten im Betrieb?
- Wie viele Mitarbeitende sind gleichzeitig anwesend?
- Wechseln die Mitarbeitenden ihre Arbeitsplätze?

7. Entsorgungskonzept

- Wie wird der Betriebskehricht entsorgt?
- Wie werden die Speiseabfälle entsorgt?
- Wo werden der Betriebskehricht und/oder die Speiseabfälle zwischengelagert?
- Ist ein Sammelraum für die Abfälle vorhanden?
- Ist eine Kühlung für die Speiseabfälle vorgesehen?
Wenn ja: wo?

8. Öffnungszeiten

Öffnungszeiten täglich; Uhrzeiten?

Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz

Energietechnik und Bauhygiene

Walchestrasse 31

Postfach 3251, 8021 Zürich

Tel. 044 412 20 86

Fax 044 363 78 50

ugz-eb@zuerich.ch

www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren

Für lebensmittelrechtliche Fragen:

Lebensmittelinspektorat der Stadt Zürich

Tel. 044 412 50 40

ugz-lmi@zuerich.ch

Für bau- und arbeitsrechtliche Fragen:

Energietechnik und Bauhygiene

Tel. 044 412 20 86

Ansprechpersonen gemäss Infoblatt Anlaufstellen:

Fachbereich Gastwirtschaftsbetriebe Innenausbau /

Luftechnische Anlagen

ugz-eb@zuerich.ch