



# 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 Bauentscheid oder im Anzeigerverfahren bewilligt, muss spätestens mit der „Eingabe des Gastwirtschaftsprojektes Innenausbau“ ein detailliertes **Betriebskonzept** eingereicht werden.

## Ziel des Betriebskonzepts

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.

## Inhalt des Betriebskonzepts

1. Betriebsart
2. Organigramm
3. Betriebsgrösse
4. Angebotskonzept
5. Produktionsart
6. Raumkonzept
7. Konzept hindernisfreie Nutzung
8. Bauhygienische Einrichtungen
9. Entsorgungskonzept
10. Verkehrskonzept (Zufahrt)
11. 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:

### Gastwirtschaftsbetrieb

Öffentlich zugänglicher Betrieb zum Verzehr von Speisen und Getränken (Lebensmitteln) gegen Entgelt vor Ort, mit Gästeplätzen (Innen- und/oder Außenplätze). Auch öffentlich zugängliche Personalrestaurants, Cafeterias in Spitälern, Altersheimen, Wohnheimen, Schulen

### Nebenwirtschaft

Angegliedert an einen Hauptbetrieb (z. B. Laden, Coiffeur, Fitnessstudio o. ä.). Ökonomisch und betrieblich dem Hauptbetrieb untergeordnet. Hauptbetrieb dient keinem gastronomischen Zweck.

### Ausgabestelle

Ausgabebuffet überdeckt, nach aussen offen (auf öffentlichem oder Privatgrund), ohne Gästeplätze innen, max. 10 Sitz- oder 20 Stehplätze aussen auf Privatgrund oder öffentlichem Grund

### Spezielle Nutzung

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

### Laden/Lebensmittelgeschäft mit Produktion

Verkauf von vor Ort produzierten oder angelieferten verpackten oder unverpackten Lebensmitteln/ Speisen/Getränken, aber ohne Verzehrmöglichkeit vor Ort (keine Gästeplätze). Verkaufstheke im Inneren (öffentlicht zugänglicher Kundenbereich innen) oder direkt nach aussen (Fenster) möglich.

### Kinderkrippe/Hort

mit/ohne Mahlzeitenabgabe

### Andere

.....

## 2. Organigramm

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

## 3. Betriebsgrösse

- Wie viele Gästeplätze bieten Sie Ihren Gästen an?
  - ..... Anzahl Gästeplätze innen
  - ..... Anzahl Gästeplätze aussen

## 4. Angebotskonzept

- Was wird angeboten? Frühstück? Mittagessen?  
Abendessen?
- Wie viele Gäste/Kinder werden pro Tag bewirtet?
- Wie viele Mahlzeiten pro
  - ..... Frühstück
  - ..... Mittagessen
  - ..... Abendessen werden abgegeben?
- Verkauf «über die Gasse»

## 5. 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?
- Was wird sonst noch produziert?

## 6. Raumkonzept

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

## 7. Konzept hindernisfreie Nutzung

- Ist der Betrieb für Menschen mit Behinderungen zugänglich?
- Verfügt der Betrieb über eine rollstuhlgerechte Toilette für Gäste?
- Sind 25 % der Gästeplätze für Rollstuhlfahrende geeignet?

## 8. Bauhygienische Einrichtungen

- Führen Sie anhand einer Tabelle die Anzahl aller Toiletten- und Garderobenanlagen auf.  
**Beispiel:**

Einrichtung	Geschoss	♂ D / H	D / H	Damen	Herren	Pissoir	♂ D	♂ H	Total
WC Gäste	EG	1							1
	UG			1	1	1			3
WC Personal	EG		1						1
Pers.garderobe	EG			1	1				2
etc.									

## 9. 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? .....

## 10. Verkehrskonzept

- Wie geschieht die Anfahrt zur Liegenschaft?
- Sind Parkplätze geplant?

## 11. Öffnungszeiten

- Öffnungszeiten täglich; Uhrzeiten?  
Montag - Freitag .....
- Samstag - Sonntag .....
- Anderes .....

Für alle Fragen bezüglich Lüftungsanlagen, Innenausbau, arbeitsrechtliche Bestimmungen und hindernisfreies Bauen wenden Sie sich an den UGZ.

Ansprechpersonen finden Sie unter:

[www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung/Ansprechpersonen](http://www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung/Ansprechpersonen)

Stadt Zürich  
Umwelt- und Gesundheitsschutz  
Baubewilligungen  
Eggbühlstrasse 23  
Postfach, 8050 Zürich  
T +41 44 412 20 20  
[ugz-baubewilligungen@zuerich.ch](mailto:ugz-baubewilligungen@zuerich.ch)  
[www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung](http://www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung)

## Weitere zuständige Stellen:

### Für lebensmittelrechtliche Fragen:

Kantonales Labor  
Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich  
Tel. 043 244 71 00, [info@kl.zh.ch](mailto:info@kl.zh.ch)

### Fragen zu den zulässigen Öffnungszeiten:

Stadtpolizei, Kommissariat Verwaltungspolizei  
Bewilligung Gastro  
Hohenbühlstrasse 15, Postfach, 8021 Zürich  
Tel. +41 44 411 72 71, [stp-verwaltungspolizei@zuerich.ch](mailto:stp-verwaltungspolizei@zuerich.ch)