



Eingabe Gastwirtschaftsprojekt Innenausbau

Sie haben vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich (UGZ) eine Aufforderung erhalten, den Innenausbau Ihres Gastronomie-Betriebes bewilligen zu lassen. Folgende Unterlagen müssen Sie dazu einreichen:

Einzureichende Unterlagen und Informationen:

- Betriebskonzept (siehe Merkblatt Betriebskonzept Gastwirtschafts- und Lebensmittelbetriebe)
- Adresse der Projektverfasserin / des Projektverfassers
- Rechnungsadresse
- Eingabeplan (Grundriss) der Aussen- und Innenräume (mit Bezug zu Nachbargebäuden) 1:100 oder 1:200
- Detailplan der Küche und Lebensmittel-Ausgabe 1:50

Eingabe- und Detailplan sind jeweils in Papierform einzureichen. Freihandzeichnungen sind nicht zugelassen. Bitte sämtliche Unterlagen mit Datum und Unterschrift versehen und 3-fach dem UGZ einreichen.

Bitte nicht mit einreichen: Elektropläne

Zwingende Angaben im Detailplan

Der Detailplan zeigt die Küche sowie den Bereich zur Ausgabe von Lebensmitteln (Buffet / Theke).

Plankopf

1. Allgemeine Informationen: Identisch zu den Angaben im Eingabeplan (Seite 2), ausser die Angaben zum Planinhalt und Massstab

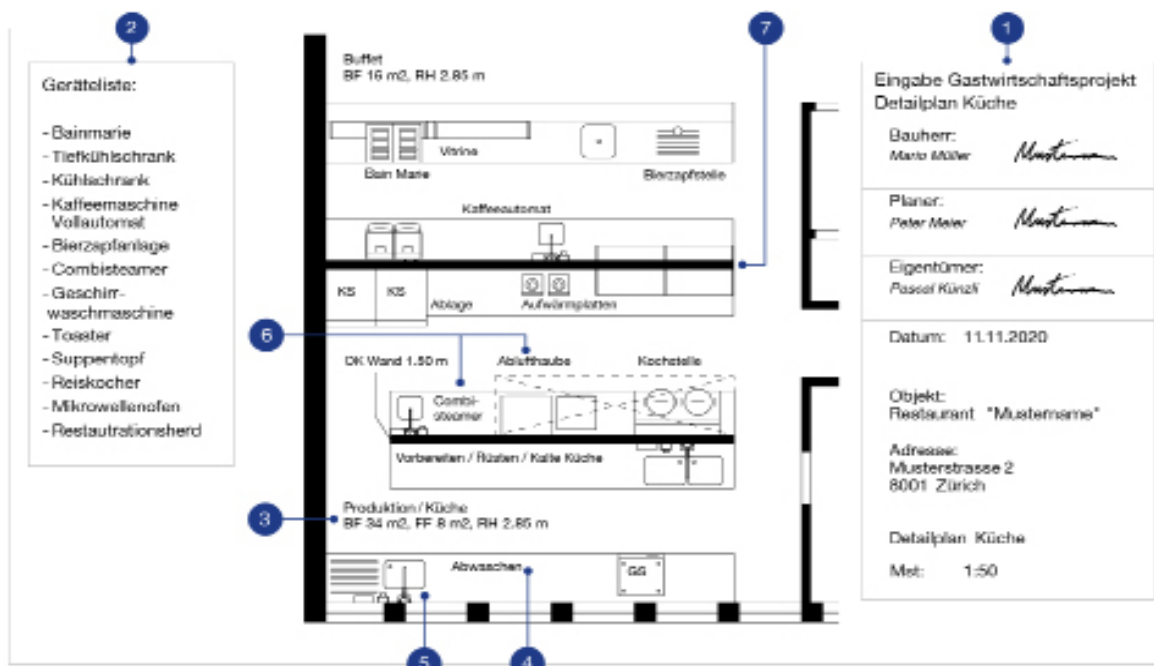
Geräteliste

2. Liste aller Geräte in der Küche und im Ausgabebereich

Küche und Ausgabe

3. Bodenfläche (BF), Fensterfläche (FF), Raumhöhe (RH) (für jeden Raum separat angeben)
4. Arbeitsflächen inkl. Angabe, wie sie genutzt werden (z. B. Abwaschen, Rüsten, ...)
5. Wasserstellen
6. Geräte (unbedingt auch Dunstabzug einzeichnen und wie weit dieser über die Arbeitsfläche ragt; Angaben zu den genauen Abmessungen sind nicht nötig)
7. Trennwände (inkl. Höhenangabe)

Beispiel eines Detailplans für Küche und Produktion 1:50



Beispiel eines Eingabeplans 1:100



Zwingende Angaben im Eingabeplan

Plankopf

1. Allgemeine Informationen:

- Bauherr, Planer und Eigentümer (jeweils Name, Firma und Unterschrift)
- Datum der Eingabe
- Objektname und Adresse
- Angaben zum Planinhalt (z. B. Grundriss Erdgeschoss) und Massstab

Gesamtgebäude

- Höhenkoten
- Rampensteigung in % (z. B. bei Niveauunterschieden durch Podeste)
- Abmessungen der Hauptgebäudeteile
- Mauern und Wände samt Öffnungen und Türen (inkl. Türöffnungsrichtung)
- Bodenflächen (BF), Fensterflächen (FF), Raumhöhe (RH)

Gastronomie-Innenraum

- Möblierung (Tische, Stühle, ...) und Anzahl Gästeplätze
- Buffet / Theke mit Geräten (Wasserstellen, Bainmarie, Bierzapfstelle, Vitrine, ...)
- Toiletten (unbedingt angeben, ob Gäste- oder Personal-Toilette und welches die Frauen- Männer- und Behinderten-WCs sind)
- Bei Fumoir: Bodenfläche (BF), Anzahl Gästeplätze und Trennung zu den übrigen Räumen

Gastronomie-Aussenraum

- Bodenfläche (BF)
- Möblierung (Tische, Stühle, ...) und Anzahl Gästeplätze

Nebenräume

Hierzu gehören Lager, Büro, Anlieferung und Entsorgung

13. Möblierung

14. Kühlzellen

(ab 5 m³ bewilligungspflichtig; Energienachweis mit Formular EN-6 Kühlräume)

Personalräume

- Garderoben, Toiletten, Aufenthaltsräume (unbedingt angeben, welches die Frauen- und Männer-Garderoben und -Toiletten sind; Angaben zur Möblierung sind hier nicht nötig)

Küche und Ausgabe von Lebensmitteln

16. Möblierung und Arbeitsflächen

17. Geräte und Wasserstellen

(einzeichnen genügt, die genaue Benennung erfolgt im Detailplan)

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Baubewilligungen
Eggbühlstrasse 23
Postfach, 8050 Zürich
T +41 44 412 20 20
ugz-baubewilligungen@zuerich.ch
stadt-zuerich.ch/bauvorschriften