

Checkliste für Honorarofferte Gastro- und Grossküchenfachplanung

Ihnen als Interessent / Bauherr dient die Liste dazu, erste Werte für Ihren Gastronomiebetrieb festzuhalten. 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 | _____ |
| davon BKP 346: Gewerbliche Kälte | 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 durch die Fachplanung gewerbliche Kälte erweitert werden

Bedarf 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: _____
e-mail: _____

Abschliessende Bemerkungen:

Beilagen zur Offertanfrage:

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Projektbeschrieb | <input type="checkbox"/> Gastronomiekonzept | <input type="checkbox"/> Wettbewerbsunterlagen |
| <input type="checkbox"/> Kostenzusammenstellungen | <input type="checkbox"/> Leitbilder | <input type="checkbox"/> Projektorganigramm |

Pläne:

Weitere Unterlagen:
