



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 Anzeigeverfahren 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. Betriebsgrösse
3. Angebotskonzept
4. Produktionsart
5. Raumkonzept
6. Organigramm
7. Entsorgungskonzept
8. Verkehrskonzept (Zufahrt)
9. 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.

Nebenwirtschaften/Ladenrestaurants

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

Ausgabestellen

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 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

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 (öffentlich zugänglicher Kundenbereich innen) oder direkt nach aussen (Fenster) möglich.

Kinderkrippe/Hort

mit/ohne Mahlzeitenabgabe

Andere

.....

2. Betriebsgrösse

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

3. 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»

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. Verkehrskonzept

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

9. Öffnungszeiten

Öffnungszeiten täglich; Uhrzeiten?

Montag - Freitag
Samstag - Sonntag
Anderes

Es wird empfohlen, die zulässigen Öffnungszeiten vorgängig mit der zuständigen Stelle bei der Stadtpolizei Zürich zu klären.

*Stadtpolizei Zürich, Kommissariat Wirtschaftspolizei,
 Tel. 044 411 73 73*

Zuständige Stellen

Für lebensmittelrechtliche Fragen:

Kantonales Labor
 Fehrenstrasse 15, Postfach
 8032 Zürich
 Tel. 043 244 71 00
info@kl.zh.ch

Für bau- und arbeitsrechtliche Fragen, Lüftungsanlagen, Innenausbau, arbeitsrechtliche Bestimmungen wenden Sie sich an den UGZ.

Ansprechpersonen finden Sie unter:

www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung > [Ansprechpersonen](#)

Stadt Zürich
 Umwelt- und Gesundheitsschutz
 Bau und Energieeffizienz
 Eggbühlstrasse 23
 Postfach, 8050 Zürich
 T +41 44 412 11 72
ugz-energie@zuerich.ch
stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung