

Checkliste für Honorarofferte Gastro- und Grossküchenfachplanung

Ihnen als Interessent / Bauherr dient die Liste dazu, erste Werte für Ihren Gastronomiebetrieb oder Grossküchenbereich fest zu halten. Zusammen mit dem „Leistungsbeschrieb für Gastro- und Grossküchenfachplaner“ entsteht eine ideale Grundlage für die Offertanfrage bei uns als Fachplaner. Die nachfolgend aufgeführten Punkte helfen uns ein genaueres Bild über die geforderten Leistungen machen zu können.

Angaben zum Objekt | Projekt

Objekt | Projekt:

Standort

(Region, Kanton, Stadt, Ortsteil)

Art des Objektes

Personalrestaurant

Schule | Hochschule

Spital | Klinik | Heim

Hotel | Pension

Bildungs- | Seminarzentrum

öffentliches Restaurant

Andere:

Bemerkungen:

Grösse

Personalrestaurant Schule:	ca.		Essen pro Mittag
Spital Heim:	ca.		Patienten Pensionäre
Hotel Pension:	ca.		Zimmer
Seminar- Bildungszentrum:	ca.	ca.	Seminargäste pro Tag
öffentliches Restaurant:	ca.	ca.	Plätze

Andere zusätzliche			
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 erweitert werden.
 Welche der aufgeführten Funktionen sollen in Ihrem Projekt durch den Gastrofachplaner *zusätzlich* abgedeckt werden?

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
	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	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:

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:

Projektbeschrieb

Gastronomiekonzept

Wettbewerbsunterlagen

Kostenzusammenstellungen

Leitbilder

Projektorganigramm

Pläne:



Weitere Unterlagen:

Auftraggeber

Ort u. Datum

Rechtsgültige Unterschrift

Vorname u. Name
