PLANPRISMA // 01

Betriebsbeschreibung

Was passiert in Ihrem Betrieb?

20 Fragen. Ein klares Projektbild.

Vorhaben / Standort (Adresse)

Unternehmen / Betreiber | Ansprechpartner, Telefon, E-Mail

Ausgefüllt von | Datum | Planungsbüro / Architekt

Sie müssen nicht alles wissen.
Wir müssen wissen, was noch nicht geklärt ist.

So geht's

- Ankreuzen, was zutrifft – mehrere Kreuze sind möglich. Zahlen dürfen ungefähr sein.
- Stichworte genügen. Was Sie nicht wissen, lassen Sie offen – und setzen den Stand.
- „Weiß ich noch nicht" ist eine gute Antwort: Daraus wird ein offener Punkt, den wir gemeinsam klären.

Stand je Frage: ✓ geklärt ? weiß ich noch nicht – trifft nicht zu ! bitte prüfen

A Ihr Betrieb

1 Was möchten Sie hier betreiben?

Stand -

Bitte alles ankreuzen, was zutrifft.

- ✔ Gastronomie / Café / Bar
- ☐ Praxis / Gesundheit / Pflege
- ☐ Produktion / Verarbeitung
- ☐ Bildung / Kinderbetreuung
- ☐ Einzelhandel / Verkauf
- ☐ Beherbergung
- ☐ Lager / Logistik
- ☐ Sonstiges
- ☐ Büro / Verwaltung
- ☐ Handwerk / Werkstatt
- ☐ Veranstaltung / Freizeit / Sport

Ihr Vorhaben in einem Satz

(Fortsetzung auf der nächsten Seite)

PlanPrisma

2 Was bieten, verkaufen oder stellen Sie her?

Stand -

Produkte, Speisen, Getränke, Dienstleistungen.

- ✔ Speisen vor Ort
- ✔ Verkauf von Waren
- Herstellung / Verarbeitung
- ✔ Mitnahme / Lieferung
- Dienstleistung / Beratung
- Reparatur / Montage
- ✔ Getränkeausschank
- Behandlung / Therapie
- Versand

Alkoholausschank: nein

Veranstaltungen / Feiern: nie

Was genau?

3 Was passiert konkret vor Ort?

Stand -

Kurz, von der Anlieferung bis zum Feierabend – Stichworte genügen.

- ✔ Kochen / Braten
- ✔ Kühlen / Tiefkühlen
- Lackieren / Kleben
- ✔ Frittieren
- ✔ Spülen / Reinigen
- Schweißen / Löten
- ✔ Grillen / Backen
- Schneiden / Schleifen / Bohren
- Waschen / Trocknen

Typischer Ablauf

B Menschen und Zeiten

4 Wer hält sich in den Räumen auf?

Stand -

- Kunden / Gäste
- Ältere / gehbehinderte Personen
- Besucher / Lieferanten
- Patienten / Pflegebedürftige
- Rollstuhlnutzer
- Übernachtende Personen
- Kinder
- nur Mitarbeiter

5 Wie viele Personen sind gleichzeitig dort?

Stand -

Grobe Werte genügen – inklusive Mitarbeiter.

normaler Tag (ca.)	Spitzenzeit (ca.)	Maximum (ca.)	Sitzplätze innen / außen

6 Wann findet der Betrieb statt?

Stand -

Uhrzeiten von – bis.

Mo – Fr	Samstag	Sonn- / Feiertag	Anlieferung / Vorbereitung ab

Betrieb nach 22:00 Uhr: -

Saisonbetrieb: -

7 Wie viele Mitarbeiter sind dort tätig?

Stand -

gesamt	gleichzeitig (max.)	Schichten	Nachtarbeit
		-	-

(Fortsetzung auf der nächsten Seite)

C Räume und Technik

8 Welche Räume oder Bereiche brauchen Sie?

Stand -

- ☐ Verkaufs- / Gastraum
- ☐ Küche / Zubereitung
- ☐ Spülküche
- ☐ Kühlraum / Kühlzelle
- ☐ Lager
- ☐ Werkstatt / Produktion
- ☐ Büro / Besprechung
- ☐ Behandlungsraum
- ☐ Umkleide / Dusche Personal
- ☐ Pausenraum
- ☐ Toiletten Gäste
- ☐ Toiletten Personal
- ☐ Technikraum
- ☐ Müllraum
- ☐ Außenbereich / Terrasse

Weitere oder besondere Räume

9 Welche Geräte und Anlagen setzen Sie ein?

Stand -

Anzahl, Leistung oder Füllmenge gern ergänzen.

- ☐ Gasgeräte
- ☐ Fritteuse(n)
- ☐ Grill / Holz- oder Steinofen
- ☐ Dunstabzug / Abluft
- ☐ Kühl- / Tiefkühlanlage
- ☐ Lüftung / Klimaanlage
- ☐ Druckluft / Kompressor
- ☐ Maschinen mit Starkstrom
- ☐ Stapler / Hubwagen
- ☐ Regale über 7,5 m Höhe
- ☐ Schankanlage mit CO2
- ☐ Server / IT-Raum

Hauptenergie
-

Anzahl Fritteusen / Ölmenge (l)

Größte Maschine / Anschlusswert

10 Was entsteht durch Ihren Betrieb?

Stand -

Bitte alles ankreuzen, was vorkommen kann – auch selten.

- ☐ Lärm
- ☐ Gerüche
- ☐ Rauch
- ☐ Dampf / Feuchtigkeit
- ☐ starke Wärme
- ☐ fetthaltige Abluft
- ☐ Staub
- ☐ Erschütterungen
- ☐ offene Flammen
- ☐ Abwasser mit Fett / Öl
- ☐ Abwasser mit Chemikalien
- ☐ Lichtwerbung / Licht nachts
- ☐ nichts davon

Wann und wo entsteht das?

Was ist dagegen vorgesehen?

D Waren, Lager und Wege

11 Was wird angeliefert – wie und wie oft?

Stand -

Größtes Fahrzeug
-

Fahrten pro Woche

Uhrzeit von – bis

Ladezone vorhanden
-

12 Was wird gelagert?

Stand -

- ☐ Lebensmittel gekühlt
- ☐ Kartonage / Papier / Verpackung
- ☐ Kunststoffe / Folien
- ☐ Holz / Textilien
- ☐ Öle / Fette
- ☐ Reinigungsmittel
- ☐ Druckgasflaschen
- ☐ brennbare Flüssigkeiten
- ☐ Chemikalien / Gefahrstoffe

Größte Menge (z. B. l, kg, Paletten)

Wo gelagert?

(Fortsetzung auf der nächsten Seite)

13 Welche Abfälle entstehen?

Stand -

- ☐ Restmüll
- ☐ Papier / Kartonage
- ☐ Verpackungen
- ☐ Speisereste / Bioabfall
- ☐ Altfett / Frittieröl
- ☐ Glas
- ☐ Produktionsreste
- ☐ Sonderabfall

Entsorgung: -

Abholung wie oft?

Wo stehen die Behälter?

14 Wie kommen Kunden und Mitarbeiter zu Ihnen?

Stand -

- ☐ zu Fuß
- ☐ Fahrrad
- ☐ Bus / Bahn
- ☐ Auto

Stellplätze vorhanden

Stellplätze benötigt

Fahrradplätze benötigt

Parken geklärt mit Vermieter: -

E Gebäude und Vorhaben

15 Was ist vor Ort bereits vorhanden?

Stand -

Situation: -

Bisherige Nutzung

Geschoss / Fläche ca. m²

Eigentümer stimmt zu: -

Baujahr ca.

Andere Nutzer im Gebäude

16 Was möchten Sie baulich verändern?

Stand -

- ☐ nichts
- ☐ Innenausbau / Oberflächen
- ☐ Wände / Grundriss
- ☐ Decken / Durchbrüche
- ☐ Fenster / Türen / Fassade
- ☐ Lüftung / Abluft über Dach
- ☐ Sanitär / Toiletten
- ☐ Werbeanlage
- ☐ Anbau / Außenbereich

Was genau?

17 Ist Barrierefreiheit ein Thema?

Stand -

Eingang stufenlos: -

Aufzug vorhanden: -

Barrierefreies WC: -

Wichtig für Sie: -

F Stand und Offenes

18 Mit welchen Stellen hatten Sie schon Kontakt?

Stand -

Auch mündlich – was wurde gesagt?

- ☐ Bauamt
- ☐ Ordnungsamt / Gewerbe
- ☐ Lebensmittelüberwachung
- ☐ Feuerwehr / Brandschutz
- ☐ Umwelt / Immissionsschutz
- ☐ Wasser / Abwasser
- ☐ Denkmalschutz
- ☐ noch mit niemandem

Genehmigung Bestand bekannt: -

Was wurde gesagt / vereinbart?

(Fortsetzung auf der nächsten Seite)

PlanPrisma

19 Welche Unterlagen liegen vor?

Stand -

Bitte gern mitschicken.

Grundrisse / Pläne	Baugenehmigung Bestand	Mietvertrag
Brandschutzkonzept	Geräteliste / Küchenplanung	Fotos
Handelsregister / Gewerbe	Konzept / Möblierung	keine

20 Was ist noch unklar – und was muss unbedingt funktionieren?

Stand -

Hier gibt es keine falsche Antwort.

Noch unklar ist …

Unbedingt funktionieren muss …

Vielen Dank. Bitte speichern Sie das Formular und senden Sie es an Ihr Planungsbüro zurück.

Ihre Angaben beschreiben den geplanten Betrieb aus Ihrer Sicht. Die fachliche Bewertung übernimmt das Planungsbüro.