

## Raumprogramm Bistro/Restaurant Gastronomie am Schwimmbad in Laupheim

Das gesamte Objekt Gastronomie am Schwimmbad Laupheim wird als eine eigenständige Einheit gesehen und nicht als Nebenbetrieb eines örtlichen Gastronomen. Daher sind alle notwendigen Lager- und Nebenräume aufgeführt. Das Bistro/Restaurant soll durch einen Pächter betrieben werden. Die Angaben sind ca. Richtwerte, die sich bei einer konkreten Umsetzung durch den Architekten variieren können.

Raumbezeichnung	Funktion/Bemerkungen	m <sup>2</sup>	Besondere Anforderungen
Eingang/ Verteiler mit Thekenbereich/ Empfang, Kasse,	Eingangs- und Foyerfläche für alle Funktionen des Betriebes, zentrales Element zur Getränkebewirtschaftung als Bar und im Eingangsbereich mit einer Vitrine/Shopecke zum Verkauf „To Go“ und für eine Kuchenpräsentation. Im Eingangsbereich sollte es legere Bestuhlung für die schnelle Tasse Kaffee geben. Eventuell mit Windfang aus dem auch der Weg zum Gäste WC kommen könnte.		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Repräsentative, direkte Zugänge zu allen öffentlichen Bereichen</li> <li>➔ Barrierefreier Zugang zum Behinderten-WC</li> <li>➔ Abwicklungstiefe 2,10 m der Bar/Theke+ Vorthekezone ca. 1,50 m</li> <li>➔ Abwicklungslänge &gt; 4 – 6m</li> <li>➔ Der Eingang ist an die vorhandene Front des Gebäudes verbunden. Der Zugang zur Terrasse sollte direkt gegenüber liegen.</li> </ul>
Gäste WC	WC Anlagen für alle öffentlichen Bereiche.		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Direkte Anbindung an alle öffentlichen Bereiche</li> <li>➔ Kann auch im Nebengebäude sein.</li> </ul>
Behinderten WC	WC Anlage für alle öffentlichen Bereiche incl. Gastronomie und Seminarbereich		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ barrierefreier Zugang aus allen öffentlichen Bereichen</li> </ul>

Garderobe	Garderobenanlage als Schrank oder Nische vor oder im Nebenraum, Ständer oder Garderobenmöglichkeiten im Raum verteilt.		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Bedarfsöffnung, evtl. mobile Einheiten</li> <li>➔ ausreichend für maximale Bankettauslastung ( 15 cm Abwicklung = 3 Personen)</li> <li>➔ Nur in der Variante mit Nebenraum!</li> </ul>
Betriebsbüro	Lagerraum und Abrechnungsraum für alle Funktionen und Anforderungen des täglichen Bedarfs	Ca. 8m <sup>2</sup> +	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Als Büroraum zu genehmigen</li> <li>➔ Alle Anschlüsse für PC, Telefon, Fax, Videoüberwachung etc.</li> <li>➔ Vorrichtung für Einwurftresor als Wandtresor, Einwurf von außerhalb des Büros.</li> <li>➔ Kann im Turm sein</li> </ul>
Gastraum Restaurant	Gastraum mit Restaurantfunktion und Bistro		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Räumliche Trennung in zwei optisch separate Bereiche sollte möglich sein</li> <li>➔ Direkte Anbindung an den Eingangsbereich.</li> <li>➔ Barrierefreier Zugang zum Behinderten-WC</li> <li>➔ Direkte Anbindung zur Außenterrasse</li> <li>➔ Barrierefreier Zugang zur Küche auf gleicher Ebene</li> <li>➔ Gastplattzahl &gt; 60 Plätze &lt;90. (Schlüssel ca. 1,5m<sup>2</sup> pro Platz)</li> <li>➔ Front zur Terrasse sollte großzügig geöffnet werden können, an allen Frontfenstern!</li> </ul>

Nebenraum Restaurant	Separater Gastraum, der in Abstimmung mit dem Denkmalamt angebaut werden könnte.		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Direkte Anbindung an den Eingangsbereich oder durch den Hauptgastraum</li> <li>➔ Barrierefreier Zugang zum Behinderten-WC</li> <li>➔ Direkte Anbindung zur Außenterrasse oder eigener Terrasse</li> <li>➔ Barrierefreier Zugang zur Küche oder Fahrstuhl</li> <li>➔ Gastplatzzahl &gt; 40 Plätze &lt;60. (Schlüssel ca. 1,5m<sup>2</sup> pro Platz)</li> </ul>
Sozialräume	Sozialräume für das Objekt	2 m <sup>2</sup> 8 m <sup>2</sup> 8m <sup>2</sup> +	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Mitarbeiter WCs</li> <li>➔ Aufenthaltsraum</li> <li>➔ Umkleiden (evtl. Vorraum des WC)</li> <li>➔ Jeweils nach Geschlechtern getrennt.</li> <li>➔ Nur Minimalgrößen der Räume!</li> <li>➔ Können im Turm sein</li> </ul>

<p>Nebenräume Gastronomie</p>	<p>Alle Funktionsräume, die zum Betrieb einer Gastronomie notwendig und/ oder vorgeschrieben sind</p>	<p>Ca. 40 - 60 m<sup>2</sup></p> <p>Ca. 8 – 10 m<sup>2</sup> 6 - 8 m<sup>2</sup></p> <p>4 m<sup>2</sup></p> <p>4 - 5 m<sup>2</sup></p> <p>6 – 8 m<sup>2</sup></p> <p>6 – 8 m<sup>2</sup> 6 - 8m<sup>2</sup> 6 - 8 m<sup>2</sup></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ barrierefreier Zugang zur Küche und zur Warenanlieferung</li> <li>➔ Küche ca. 30 - 40 m<sup>2</sup>+ (Abwicklungsbreite &gt;3m oder 4,50m+) Mindestens 10 % der Grundfläche müssen als Fensterfläche über 1,50 m mit freier Sicht nach außen vorhanden sein.</li> <li>➔ Spülbereich rein/unrein, Platz für Lagerregal im reinen Bereich</li> <li>➔ Kühlraum Lebensmittel rein ( Abwicklungsbreite &gt;1,80m)</li> </ul> <p>Die Unterbringung in einem Block Priorität hat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Kühlraum Lebensmittel erdbehaftet (Abwicklungsbreite &gt;1,80m), ca. 8m<sup>2</sup></li> <li>➔ Tiefkühlraum( Abwicklungsbreite &gt;1,80m) ca. 6m<sup>2</sup></li> <li>➔ Trockenlager( Abwicklungsbreite &gt;1,80m) ca. 10 m<sup>2</sup></li> <li>➔ Getränkelager gekühlt</li> <li>➔ Getränkelager ungekühlt</li> <li>➔ Materiallager</li> </ul>
<p>Warenanlieferung</p>	<p>Die Warenanlieferung als zentrale Anlieferungsstelle für alle Funktionen der Gastronomie</p>	<p>ca. 8 – 12 m<sup>2</sup> Flur/ Palettenbreite</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Anlieferung erfolgt hinter die erste verschlossene Tür, an dieser Stelle muss Konditionierfläche bereitgehalten werden</li> <li>➔ Barrierefreier Zugang zu allen Lagerräumen und zur Küche</li> </ul>

Leergut /Entsorgung	Lagerbereich für Getränkeleergut, Küchenpfandgut, Hausmüll, Altfett und Konfiskat ( gekühlt)	ca. 20 -25 m <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ der Bereich kann im Freien als überdachter Bereich mit Sichtschutz eingerichtet werden.</li> <li>➔ Andienung mit Entsorgungs- und Lieferfahrzeugen ist sicherzustellen</li> <li>➔ Kann auch im entfernteren Bereich der alten Umkleidekabinen liegen.</li> </ul>
Terrasse	Die Terrasse/Biergarten sollte so groß als möglich genutzt werden. 120 Px +		<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ 1 – 2 Power Stationen mit Elektroenergie für Servicestationen</li> <li>➔ Ladestationen für E-Bikes</li> <li>➔ Fahrradständer in Sichtweite!</li> <li>➔ Der Bereich vor dem Gebäude Schwimmbadseitig sollte als Boulevard und Winterterrasse bestuhlt bleiben können</li> <li>➔ Befestigter Untergrund (keine Kies!)</li> </ul>

Des Weiteren muss vorhanden sein:

Fettabscheider (nach Berechnungen Haustechnik) voraussichtlich NG 2 oder NG 4 außerhalb des Gebäudes in einer Grube.

Fettabluft aus der Küche, die über Dach abgeführt werden muss (Berechnung durch Haustechnik nach ehemals DIN 2052).

Fußboden in der Küche und Spülküche in R 13. Fußboden im Gastraum sollte R 9 haben. Fußböden in Fluren und Lagern RK 10.

Es ist keine Klimatisierung notwendig! Vermutlich ist auch keine künstliche Be- und Entlüftung des Gastraumes notwendig, da ausreichend Luftwechsel durch Türen und Fenster hergestellt werden kann. Im Bereich Trinkwasser benötigen wir bei Härtegrad höher als 4.5° eine Entsalzungsanlage. Niedriger genügen Brita Filter am jeweiligen Gerät.