
auf Basis der Planungsunterlagen vom 31.01.2020 und dem Grobkonzept Version 1 2020 von H PLUS S

KURZBESCHRIEB

PRODUKTIONSKÜCHE

zentrale Produktionsküche für die Grundzubereitung und Produktion von ca. 500 Mittag Mahlzeiten pro Tag

Feste Einrichtungen, Möbel, Schränke etc. komplett in CNS 18/10, EN 1.4301, werkgeschliffen

Abdeckungen mindestens 1.5mm, Unterseiten mit CNS-Blech oder Kunststoff abgedeckt, freie Seiten A40 nach unten und 15mm einwärts abgedreht, Zarge CU/CZ 100 oder 80, mit Silikon- oder Gummidichtungen gegen Wand abgedichtet, Stecknähte seidenglanz gebürstet und poliert

Becken um Profil vertieft, Beckenstärke mind. 0.8mm, aussen gegen Schall isoliert, ausgerüstet mit Ablaufventil G 2", Siebeinsatz und Standrohr, Handwaschbecken mit berührungsloser Armatur

Unterbauten Kastenbausystem im Modul der Gastronorm, auf CNS-Sockel, Materialstärke mindestens 1.0mm

Sämtliche Unterbauten sind unten rund und dicht, Radius mind. 10mm mit Kugelecken

Schubladen auf Rollvollauszügen, auf Kugellagern geräuscharm laufend, im Modul der Gastronorm

Lagerregale (ausgenommen Lagerregale in den Kühlräumen) in Alu eloxiert

Kühlschränke und Kühlmöbel für Anschluss an die Zentralkühlung, elektrische Geräte wie Thermische Apparate Geschirrwashmaschinen und mobile Apparate erfüllen die gültigen Vorschriften von SEV, SUVA, SVGW, EKAS, etc.

Sämtliche Einrichtungen entsprechen den Vorschriften des Lebensmittelgesetzes, der eidgenössischen Lebensmittelverordnung und der Hygieneverordnung.

KAFFEEBAR | BUFFETANLAGEN | FREE FLOW-ANLAGE | SELBSTVERSORGERZONE

Buffetanlagen, Self Choice-Buffets und Kaffeebar serviceseitige Unterbauten in Trägerplatten Kunstharz belegt, Abdeckungen in CNS.

auf Basis der Planungsunterlagen vom 31.01.2020 und dem Grobkonzept Version 1 2020 von H PLUS S

KOSTENSCHÄTZNG +/- 25%	TOTAL	BEMERKUNGEN
PRODUKTIONSKÜCHE EG		
WARENANNAHME / PUTZRAUM / LAGER Handwaschbecken, Waage, Regale	17'000	Platz bei Warenanlieferung Anlieferungswaage für die Warenkontrolle Dossierstation betreiberseitig / Abrenzung Gross-/Kleininventar beachten
GROSSKÜCHE mit Produktions- und Fertigungsinfrastruktur, kalte Küche und Vorbereitung, Herd	250'000	Abluftanlage bauseitig, Kühlstellen über zentrale Kälteanlage
ROLLMATERIAL, LAGERREGALE diverse GN-Rolli, Servicerolli, Wärmewagen, Abräumwagen	30'000	Kosten ev. durch Betreiber (Kleininventar)
ENTSORGUNG Speisereste- Entsorgung über Tankanlage	50'000	Tank im UG, exkl. Leitungsführung
ABWASCHANLAGE Geschirrwashanlage, Behälterwaschanlage, Arbeitstische, Abräumstation	110'000	Ohne Tablett-Abräumband (Mehrkosten)
TOTAL PRODUKTIONSKÜCHE, EXKL. MWST	457'000	
Mwst.	7.7%	35'189
TOTAL GROSSKÜCHE INKL. MWST	492'189	

auf Basis der Planungsunterlagen vom 31.01.2020 und dem Grobkonzept Version 1 2020 von H PLUS S

KOSTENSCHÄTZUNG +/- 25%	TOTAL	BEMERKUNGEN
FREE FLOW KAFFEEBAR EG		
BUFFETANLAGE Speisenausgabekorpusse, Warmhaltestellen, Kühlvitriolen, Hot&Cold-Buffer, Kassen- und Wasserstationen	240'000	Kassensystem durch Betreiber, keine Kaffeestation
KAFFEEBAR SELBSTBEDIENUNG Korpus, Kühlwanne, Warmhalteplatten, Kühlvitrine	60'000	Kaffeevollautomaten 2 Stk. durch Betreiber
KAFFEEBAR BEDIENT Bar, Arbeitskorpus, Weinkühlschrank, Eiswürfelmaschine Bieroffenausschank, Kühlstellen, Untertisch- Geschirrspüler, Handwaschbecken	80'000	Barista-Kaffeemaschine und Kassensystem durch Betreiber
TOTAL BUFFETANLAGE KAFFEEBAR EXKL. MWST	380'000	
Mwst.	7.7%	29'260
TOTAL BUFFETANLAGE KAFFEEBAR INKL. MWST	409'260	

auf Basis der Planungsunterlagen vom 31.01.2020 und dem Grobkonzept Version 1 2020 von H PLUS S

KOSTENSCHÄTZUNG +/- 25%	TOTAL	BEMERKUNGEN
SELBSTVERSORGER 5. OG		
SEITE STUDIERENDE Wandbuffet mit Kühlschränken, Mikrowellenstation, Wasserstation, Handwaschbecken	30'000	Abgrenzung mit externem Food-Provider (z.B. FelFel) ist zu definieren
SEITE CATERING & APERO Wandbuffet mit Kühlschränken, Untertischspülmaschine, Handwaschbecken, Regenerationsgerät, Wasserstation, mobile Buffets, Rollmaterial	60'000	Mobile Kaffeestation durch Betreiber
TOTAL BUFFETANLAGE KAFFEEBAR EXKL. MWST	90'000	
Mwst.	7.7%	6'930
TOTAL BUFFETANLAGE KAFFEEBAR INKL. MWST	96'930	

auf Basis der Planungsunterlagen vom 31.01.2020 und dem Grobkonzept Version 1 2020 von H PLUS S

ZUSAMMENFASSUNG

TOTAL PRODUKTIONSKÜCHE, EXKL. MWST	457'000
TOTAL BUFFETANLAGE/KAFFEEBAR, EXKL. MWST	380'000
TOTAL SELBSTVERSORGER, EXKL. MWST	90'000

GESAMTTOTAL EXKL. MWST		927'000	KOSTENSCHÄTZUNG +/- 25 %
Mwst.	7.7%	71'379	
GESAMTTOTAL INKL. MWST		998'379	

Abgrenzungen siehe Beilage Schnittstellenpapier

Betrag exkl. Planerhonorar GFP

exkl. gewerbliche Kälte (Planung und Einrichtung)

exkl. sämtliche bauliche Massnahmen (Installationen, Leitungen, Spitzarbeiten, Boden, Decke, Wände),

exkl. Lüftungshaube od. Lüftungsdecke und

exkl. Mobiliar/Ausstattung Gästebereich