

Datenerfassung zur Grundlagen- & Konzepterstellung

Firmenname	
Objekt	

Objektart

Gastronomietyp	
Sitzplätze Innenbereich	
Sitzplätze Außenbereich	
Anzahl der Betten	
Veranstaltungssaal	
Sonstige / Catering	

% iger Anteil der Speisen

Welche Produktart wird verwendet

Vorspeisen	_____ % iger Anteil der Vorspeisen	
	Frischprodukte	_____ %
	Convenience	_____ %
	Fertigprodukte	_____ %
Fleischgerichte	_____ % iger Anteil der Fleischgerichte	
	Frischprodukte	_____ %
	Convenience	_____ %
	Fertigprodukte	_____ %
Fischgerichte	_____ % iger Anteil der Fischgerichte	
	Frischprodukte	_____ %
	Convenience	_____ %
	Fertigprodukte	_____ %
Dessert / Kuchen	_____ % iger Anteil der Dessert / Kuchen	
	Frischprodukte	_____ %
	Convenience	_____ %
	Fertigprodukte	_____ %
Eis	_____ % iger Anteil vom Eis	
	Frischprodukte	_____ %
	Convenience	_____ %
	Fertigprodukte	_____ %
Sonstiges	_____ % iger Anteil Sonstiges	
	Frischprodukte	_____ %
	Convenience	_____ %
	Fertigprodukte	_____ %

Art und Lieferrhythmus der Lebensmittel

Tägliche Lieferung	Vorspeisen	
	Fleisch	
	Fisch	
	Dessert / Kuchen	
	Eis	
	Sonstiges	
2 x / Woche	Vorspeisen	
	Fleisch	
	Fisch	
	Dessert / Kuchen	
	Eis	
	Sonstiges	
1 x / Woche	Vorspeisen	
	Fleisch	
	Fisch	
	Dessert / Kuchen	
	Eis	
	Sonstiges	
Sonstig	Vorspeisen	
	Fleisch	
	Fisch	
	Dessert / Kuchen	
	Eis	
	Sonstiges	

Art der Küche

Personenanzahl

Snack / Imbiss Küche	
Vorbereitungsküche	
Cateringküche	
A la carte Küche	
Sonstige	

Umsatzanalyse

Sitzplatzumschlag / Tag	
Hauptgeschäftszeit	
Morgens	_____ % iger Umsatz / Tag
Mittags	_____ % iger Umsatz / Tag
Abends	_____ % iger Umsatz / Tag

Raumaufteilung der Küche sowie Lagerräume

Kochbereich	_____ m ²	
Vorbereitungsbereich	_____ m ²	
	extra	
	In der Küche	
Spülbereich	_____ m ²	
	extra	
	In der Küche	
Lagerbereich Trocken	_____ m ²	
Lagerbereich T.Kühlung	_____ m ²	
	extra	
	In der Küche	
Lagerbereich Kühlung	_____ m ²	
	extra	
	In der Küche	
Lagerbereich Getränke	_____ m ²	

Mitarbeiter

Küchen-Mitarbeiter	_____ x Mitarbeiter	
	Fachkräfte	
	Hilfsarbeiter	
	Auszubildende	
Service-Mitarbeiter	_____ x Mitarbeiter	
	Fachkräfte	
	Hilfsarbeit	
	Auszubildende	

Art des Service

Bedienung		
Selbstbedienung		
Gemischt / Sonstig		
Buffetangebot	Salat	
	Vorspeisen	
	Hauptspeisen	
	Dessert / Kuchen / Eis	

Haben Sie in Ihrem Betrieb noch sonstige separate Abteilungen

Metzgerei	Ja	Nein
Bäckerei	ja	Nein
Eisposten	Ja	Nein
Kaffeeküche	ja	Nein
Kaffeeausgabe	Ja	Nein
Pâtisserie	Ja	Nein

Wasserhärte

Angabe der Wasserhärte	_____ dH
------------------------	----------

Fettabscheider

Fettabscheider bauseitig	Ja	Nein
--------------------------	----	------

Energie / Versorgungsart

Erdgas	Ja	Nein	Max. KW Leistung
Flüssiggas	Ja	Nein	Max. KW Leistung
Strom	Ja	Nein	Max. KW Leistung
Energieoptimierung gewünscht	Ja	Nein	Max. KW Leistung

Zentralkühlung für Küche und Service

Küche	Entfernung d. Aggregats _____ lfm Leitung	Be- / Entlüftung Ja Nein
Barbereich	Entfernung d. Aggregats _____ lfm Leitung	Be- / Entlüftung Ja Nein
Lagerbereich	Entfernung d. Aggregats _____ lfm Leitung	Be- / Entlüftung Ja Nein

Wärmerückgewinnung

Bereits vorhanden	Ja	Nein
Bedarfsanalyse	Ja	Nein

--	--

Lüftungstechnik

Ablufttechnik	Küchenabluft	Ja	Nein
	Raumabluft	Ja	Nein
	Airbox	Ja	Nein
Zulufttechnik			
Haubenart	Wandhaube	Ja	Nein
	Kastenhaube	Ja	Nein
	Mittelhaube	Ja	Nein
	Abluftdecke	Ja	Nein
Motor			
Motoranbringung	In der Haube	Ja	Nein
	Im Schacht	Ja	Nein
	Über Dach	Ja	Nein
	Komplettanlage	Ja	Nein
Regler	Ja	Nein	
Licht	Ja	Nein	
Gasfreigabe	Ja	Nein	
Reinigungsanlage	Ja	Nein	
Wärmerückgewinnung	Ja	Nein	

Lieferung

Ist der Einbringungsweg festgelegt und frei zugänglich	
Ist der Einbringungsweg ebenerdig	
Einbringung in Keller / -Obergeschoß	

Stehen Hilfsmittel zur Einbringung bereit	
-------------------------------------------	--

Müll

Mülltrennung	Küche	Ja	Nein
	Lager	Ja	Nein
	Sonstig	Ja	Nein
Müllentsorgung in der Küche Mülltrennung			
Wie planen Sie die Mülltrennung			

Nebenabreden /Voraussetzungen

Wünsche	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Besondere Voraussetzungen	

Änderungen am Raum / Objekt

Änderung Türen Fenster Wände	Ja	Nein
Änderung Deckenhöhe	Ja	Nein
Änderung Bodenbelag	Ja	Nein

Terminwünsche

Beratungstermin	<hr/> <hr/>
Umbau Beginn	<hr/> <hr/>
Umbau Fertigstellung	<hr/> <hr/>
Liefertermin	<hr/> <hr/>