



Planungshilfe für Verpflegungsbetriebe

Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizer
Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren

Inhaltsverzeichnis

1.	Vorwort	4
2.	Allgemeine Anforderungen	5
3.	Gasträume und Buffet	5
4.	Beleuchtung	6
5.	Bereiche für die Zubereitung von Lebensmitteln	6
6.	Lüftung	8
7.	Schutz vor Passivrauchen	9
8.	Vorrats-, Kühl- und Kellerräume	10
9.	Gästetoiletten (bewährte Praxis)	10
10.	Personaleinrichtungen	11
11.	Trinkwasser	11
12.	Anhang 1: Konzeption Waren- und Personalfluss	12
13.	Anhang 2: Konzeption Spuckschutz	13

1. Vorwort

Die vorliegende Planungshilfe soll Architekten, Planern und Bauherren von Verpflegungsbetrieben dienen, bei Neubauten, Umbauten oder Erweiterungen die Betriebsräume nach zeitgemässen Anforderungen projektieren und einrichten zu können.

Sie erhebt keinen Anspruch auf rechtliche Verbindlichkeit.

Sie basiert jedoch auf langjähriger Erfahrung bei Neubauten, Umbauten und Erweiterungen im Gastgewerbe sowie anderen Verpflegungsbetrieben und berücksichtigt das geltende Lebensmittelrecht (<https://www.fedlex.admin.ch/de/cc/internal-law/81#817>).

Wichtiger Hinweis

Bei der Anwendung dieser Planungshilfe bleiben weitere Vorschriften wie Arbeitsrecht, kantonale Bauvorschriften, Energierichtlinien etc. vorbehalten.

2. Allgemeine Anforderungen

Die Räumlichkeiten eines Verpflegungsbetriebs müssen in Grösse und Ausstattung dem Betriebskonzept und Angebot des Betriebes angepasst sein. Grundsätzlich sind reine (Verarbeitung, Zubereitung etc.) und unreine (Anlieferung, Waschen, Rüsten, Entsorgung etc.) Bereiche zu trennen. Entsprechend ist der Personal- und Warenfluss zu berücksichtigen. Ein Neu- oder Umbaukonzept umfasst insbesondere Anlieferung, Lagerung inklusive Kühlung und Tiefkühlung, Verarbeitung, Ausgabe und allenfalls Gasträume, Lüftung, Beleuchtung, Entsorgung, Personalgarderoben, Gäste- und Personaltoiletten.

- Barrierefreiheit** Die Anforderungen an behindertengerechtes Bauen gemäss dem Behindertengleichstellungsgesetz sind zu berücksichtigen.
- Materialien** Arbeitsflächen und Einrichtungen müssen in Verpflegungsbetrieben nass gereinigt werden. Sie müssen somit beständig (inert) gegenüber Laugen, Säuren und Desinfektionsmitteln sein. Bewährt haben sich nichtrostende Stähle (Chromstahl), Kunststoffe und Keramik. In trockener Umgebung sind auch Beton und andere Materialien möglich.
- Hygienesdesign** Beim Layout und der Installation ist darauf zu achten, dass tote Bereiche, Spalten und Risse (sogenannte Schmutzecken) vermieden werden. Dabei ist wichtig, dass weder Mikroorganismen noch Schädlinge eindringen und sich vermehren können. Entsprechend sind nur offene, einsehbare und einfach zu reinigende Bereiche oder vollständig geschlossene Bereiche/Gehäuse vorzusehen.

3. Gasträume und Buffet

- Bestuhlung** Bei normaler Bestuhlung benötigt ein Sitzplatz ca. 0.85 m² Bodenfläche.
- Fest montierte Barstühle haben erfahrungsgemäss einen Abstand (Mitte – Mitte) von 0.6 m.
- Für Sitz- und Stehgelegenheiten soll eine Tiefe von mindestens 0.45 m vorgesehen werden.
- Nebendurchgänge sollen mindestens 0.8 m breit sein.
- Grösse** Die Grösse der Buffetanlagen richtet sich nach dem Umfang und der Art des Betriebes. Buffetanlagen müssen übersichtlich, zweckmässig und leicht zu reinigen sein.
- Durchgänge** Die Durchgangsbreite bei Buffets ist so zu bemessen, dass alle Auszüge/Schubladen zur Reinigung ausgefahren werden können (mind. 0.9 m).
- Bodenbelag** Der Fussboden sollte mit einem möglichst harten, standsicheren und leicht zu reinigenden Belag ausgerüstet werden.
- Anschlüsse** Am Buffet sollen genügend Anschlüsse für Kühlung, Wasser/Abwasser, Strom vorgesehen werden (Getränkékühlung, Kaffeemaschine, Gläserpülmaschine, Handwaschgelegenheit, Ausschankanlage, Eismaschine, Dessertvitrine etc.).
- Handwaschgelegenheit** An Buffet- und in Office-Anlagen ist an geeigneter Stelle eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Flüssigseife und Handtüchern zum Einmalgebrauch einzurichten.

- Abstellflächen** Die Buffetanlage soll über ausreichende, zweckmässige Arbeits- und Abstellflächen sowie Aufbewahrungseinrichtungen verfügen.
- Die Arbeits- und Abstellflächen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nicht-toxischem Material bestehen.
- Selbstbedienung** Buffets zur Selbstbedienung und Ausstellvitrinen müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel vor Verunreinigungen und nachteiligen Beeinflussungen jeder Art geschützt sind. Der Schutz ist so zu konzipieren und anzubringen, dass insbesondere die Linie zwischen den Gesichtern der Gäste/Kunden und dem Lebensmittel unterbrochen wird (vgl. Anhang 2).
- Eismaschinen** Eismaschinen sind in Verarbeitungsräumen oder am Buffet vorzusehen und müssen so installiert sein, dass sie und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

4. Beleuchtung

Im ganzen Betrieb ist aus Hygiene- und Sicherheitsgründen auf eine angemessene Beleuchtung zu achten. Gemäss Bundesgesetz über die Unfallversicherung (UVG) und Arbeitsgesetz (ArG) beträgt die erforderliche Beleuchtung in Verarbeitungsräumen mindestens 500 Lux, in Lagerräumen mindestens 100 Lux sowie bei Treppen mindestens 150 Lux. Direkt am Arbeitsplatz wird während der gesamten Arbeitszeit mindestens 600 Lux gefordert.

5. Bereiche für die Zubereitung von Lebensmitteln

- Allgemeines** Eine einwandfreie Reinigung muss jederzeit möglich sein. Wand- und Bodenfreiheit soll angestrebt werden.
- Rein/Unrein** Grundsätzlich sind «reine» und «unreine» Bereiche zu trennen.
- Produktionsbereiche sind so zu konzipieren, dass sie nicht als Durchgangsweg benutzt werden müssen.
- Mindestgrösse** Die Grundfläche richtet sich nach Art und Grösse des Betriebes. Die Mindestgrösse von 15 m² sollte nicht unterschritten werden. Zudem hat sich bewährt, die Küchenfläche mit rund 25 % der Gastraumfläche zu planen. Lagerräume inkl. Kühl- und Tiefkühlräume sollten rund zwei- bis dreimal der Küchenfläche entsprechen.
- Durchgänge** Die Durchgangsbreiten sollen 0.9 m nicht unterschreiten.
- Produktionsbereiche sollen in der Regel von den übrigen Räumen getrennt sein. Der Warenfluss ist möglichst linear zu planen, so dass sich die Wege von reinen und unreinen Produkten sowie Abfällen möglichst nicht kreuzen (vgl. Anhang 1).
- Bodenbelag** Der Fussboden ist mit einem wasserundurchlässigen, wasserabstossenden, abriebfesten, nicht toxischen und leicht zu reinigenden Belag auszustatten. Bewährt haben sich rutschhemmende Bodenbeläge aus Keramikplatten oder Kunstharz. Bezüglich Rutschhemmung sind gemäss der Wegleitung zur Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz in Küchen und Spülräumen Bodenbeläge der Bewertungsgruppe R12 oder höher zu wählen. Bodenabläufe und Rinnen aus Edelstahl sowie Hohlkehlen erleichtern die Reinigung.

-
- Wände** Die Wandflächen sind bis zu einer angemessenen Höhe mit einem glatten, wasserundurchlässigen, wasserabstossenden, abriebfesten, nicht toxischen und leicht zu reinigenden Belag auszustatten.
- Die Ausstattung mit solchen Belägen bis zur Decke wird empfohlen. Die übrigen Wandbereiche müssen leicht zu reinigen sein.
- Decken** Die Decken müssen leicht zu reinigen sein. Kabelkanäle, Leitungen und sonstige Installationen sind so zu konzipieren, dass sie leicht zu reinigen sind. Bewährt haben sich offen geführte, leicht zugängliche Kanäle und Leitungen, oder eingewandete, vollständig abgeschlossene Installationen. Schmutzwasserleitungen sollen nicht durch Produktionsbereiche geführt werden.
- Abläufe** Abläufe in Produktionsbereichen sollen über ein geeignetes, zum Beispiel siphoniertes Ablaufsystem verfügen.
- Spülen
Abwaschen** Als Spüleinrichtung soll mindestens ein doppelteiliger Spültrog mit mischbarem Kalt- und Warmwasser eingerichtet werden.
- Aus praktischen Gründen wird je eine der Betriebsgrösse angepasste Gläser- und Geschirrspülmaschine empfohlen.
- Waschen, Rüsten** Zum Waschen der Lebensmittel müssen geeignete separate Vorrichtungen vorhanden sein.
- Handwasch-
gelegenheit** An geeigneten Standorten müssen genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluss sowie Material zum hygienischen Händewaschen und Händetrocknen (Flüssigseife und Handtücher zum Einmalgebrauch) vorhanden sein.
- Bewährt haben sich Einhebelmischer oder Armaturen, die ohne Berührung bedient werden können. Die Handwascheinrichtung sollte nicht mehr als 5 m vom Arbeitsplatz ohne Hindernis (Türen etc.) entfernt sein.
- Arbeitsflächen** Die Produktionsbereiche sollen über ausreichende, zweckmässige Arbeits- und Abstellflächen sowie Aufbewahrungseinrichtungen verfügen.
- Die Arbeits- und Abstellflächen müssen aus harten, glatten, rissfreien und leicht zu reinigenden Materialien beschaffen sein.
- Einrichtungen** Eine einwandfreie Reinigung muss jederzeit möglich sein.
- Wand- und Bodenfreiheit soll angestrebt werden.
- Für Lebensmittel, die einer Temperaturvorschrift unterstehen, sind Kühleinrichtungen in genügender Kapazität vorzusehen. Geeignete Temperaturmessgeräte müssen vorhanden sein.
- Abfälle** Für Lebensmittelabfälle und Kehrricht sind dem Zweck entsprechende, schliessbare Behälter aufzustellen.
- Abfalllager sind in separaten Räumen oder im Freien vorzusehen. Nötigenfalls sind Lebensmittelabfälle zu kühlen.
- Ein Wasseranschluss in der Nähe wird empfohlen.
- Reinigung** In Produktionsräumen oder in unmittelbarer Nähe ist ein Aufbewahrungsort für die Reinigungsgerätschaften einzurichten.
- Reinigungsmittel sind ausserhalb von Lebensmittelräumen zu lagern.

Kondenswasser Bei der Konstruktion, dem Layout und der Installation müssen Massnahmen getroffen werden, damit sich möglichst kein Kondenswasser bildet, insbesondere nicht über produktführenden Flächen. Allenfalls müssen Leitungen isoliert werden. Die Lüftung ist entsprechend zu konzipieren.

6. Lüftung

Allgemeines Erlauben es die betrieblichen, hygienischen und schallschutztechnischen Gegebenheiten, können Lebensmittel- und Gasträume natürlich belüftet werden. In aller Regel muss jedoch eine mechanische Belüftung vorgesehen werden (Frittier- und Küchengeruch im Gastraum). Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem unreinen (kontaminierten) Bereich in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Lüftungsanlagen für gewerbliche Küchen müssen separate Aggregate und Lüftungsleitungen aufweisen. Die Küche ist im Unterdruck zu belüften.

Reinigung Die luftführenden Bereiche müssen aus Materialien bestehen die weder gesundheitsgefährdende Stoffe emittieren noch einen Nährboden für Mikroorganismen bilden.

Über sämtlichen Hitze und Dampf erzeugenden Geräten (Herd, Wasserbad, (Pizza-)Ofen, Fritteuse, Steamer, Kochgeräte, Abwaschmaschinen etc.) sind entsprechende Abzugseinrichtungen vorzusehen. In Küchen haben sich Lüftungsdecken bewährt.

Küchenabsaughauben sollen zwecks leichter Reinigung aus rostfreiem Stahl oder Aluminium gefertigt sein. Leitungen für die Küchenab- und fortluft sind wasser- und öl-/fettdicht auszuführen, damit sie mit Dampf gereinigt werden können (Dichtheitsklasse D). Für die Küchenabluft sind flexible Lüftungsleitungen nicht gestattet.

Lüftungssysteme sind so zu installieren, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, sowie Putzöffnungen und Ablaufstutzen, leicht zugänglich sind.

Fenster Fenster und Türen, die sich öffnen lassen und zum Lüften benutzt werden, müssen erforderlichenfalls mit Insektenschutzgittern versehen sein. Insektenschutzgitter müssen zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können.

Wärmerückgewinnung Bei Abluft aus warmen Räumen mit einem Luftvolumenstrom über 1'000 m³/h und einer Betriebszeit von mehr als 500 Stunden pro Jahr muss die Abwärme genutzt werden. In der Regel wird dies mit einem Wärmetauscher umgesetzt, welcher die Wärmeübertragung von der Fortan die Frischluft ermöglicht.

Brandschutz Der Brandschutz ist bei Lüftungsanlagen speziell zu beachten. Abluftleitungen müssen ausserhalb der Küche mit dem gleichen Feuerwiderstand wie der jeweilige Brandabschnitt, durch welchen die Leitung geführt wird, ausgebildet sein, mindestens aber mit Feuerwiderstand EI 30. Ventilatoren für Küchenabluft sind in einem eigenen Raum mit einem Feuerwiderstand von mindestens EI 60 zu installieren.

Normen Rechtlich wird eine ausreichende Belüftung nach Stand der Technik gefordert. Wichtige Normen sind SIA, Lüftungs- und Klimaanlageanlagen – Allgemeine Grundlagen und Anforderungen; SIA, Raumnutzungsdaten für die Energie- und Gebäudetechnik; SWKI, Raumlufttechnische Anlagen in Gastwirtschaftsbetrieben; SWKI, Hygiene-Anforderungen an Raumlufttechnische Anlagen und Geräte; VKF, Brandschutzrichtlinie: Lüftungstechnische Anlagen.

Luftmengen – Orientierungswerte für verschiedene Räume

Gastraum Frischlufztzufuhr (Aussenluftvolumenstrom) pro Person Aussenluftvolumenstrom nach Bodenfläche	36 m ³ /h 18 m ³ /h pro m ²
Küchen Abluftvolumenstrom (Abluft) mit kleinem und mittleren Frittier- und Grillbereich (à la carte) Abluft mit intensivem Frittier- und Grillbereich (Fastfood, Wok etc.) Abluft über wärme- und dampferzeugenden Geräten (nach elektrischer Anschlussleistung)	80 bis 100 m ³ /h pro m ² 100 bis 120 m ³ /h pro m ² 50 m ³ /h pro kW
Nebenräume Abluft in Lagerräumen, Garderoben, Putzräumen, Gänge etc.	8 bis 15 m ³ /h pro m ² Mind. 40 m ³ /h pro Raum
Toiletten Abluft pro Klosett, Pissoir oder Dusche Zuschlag pro Vorplatz	60 m ³ /h 40 m ³ /h

7. Schutz vor Passivrauchen

Kantonale Anforderungen Gemäss dem Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen dürfen Restaurationsbetriebe Raucherräume einrichten oder als Raucherlokale betrieben werden. Davon abweichend gibt es kantonal strengere Anforderungen. Diese sind zwingend zu beachten.

Raucherlokal Raucherlokale sind nicht in allen Kantonen zulässig. Falls sie im Standortkanton zulässig sind, braucht es eine kantonale Bewilligung.

Alle dem Publikum zugänglichen Räume, also inklusive Gänge und Toiletten, dürfen 80 m² nicht übersteigen. Der Betrieb muss von aussen deutlich als Raucherlokal gekennzeichnet sein.

Raucherraum Fumoirs Die Fläche darf höchstens ein Drittel der Gesamtfläche der Ausschankräume betragen. Ausschankräume sind alle Räume, in denen Gäste bewirtet werden. Der Raucherraum muss durch feste Bauteile von anderen Räumen abgetrennt sein und über eine selbständig schliessende Türe verfügen. Zudem darf der Raucherraum nicht als Durchgangsraum zu anderen Räumen dienen. Im Fumoir dürfen keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind (z.B. Billard oder Darts). Raucherräume müssen bei jedem Eingang von aussen deutlich als solche gekennzeichnet sein. In einzelnen Kantonen dürfen im Fumoir keine Buffets, Ausschankanlagen oder Barthecken eingebaut werden, damit sich Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer nicht länger als erforderlich im Fumoir aufhalten müssen.

Belüftung Raucherräume und Raucherlokale sind mit einer mechanischen Belüftung auszustatten. Die minimale Frischlufztzufuhr (Aussenluftvolumenstrom) beträgt 22 Kubikmeter pro Quadratmeter Bodenfläche (oder 33 Kubikmeter pro Person und Stunde). Bei der Auslegung der Lüftungsanlage muss somit von der Bodenfläche oder der maximalen Anzahl Gäste ausgegangen werden. Die Lüftungsanlage muss so konzipiert sein, dass kein Rauch in andere Räume gelangt (Unterdruck im Raucherraum).

8. Vorrats-, Kühl- und Kellerräume

Allgemeines	Die Vorrats-, Kühl- und Kellerräume müssen der Grösse und dem Umfang des Betriebes angepasst sein. Eine sachgerechte Lagerung aller Lebensmittel muss gewährleistet sein. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Räumen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Die Räume dürfen nicht durch Immissionen beeinträchtigt werden.
Bodenbelag, Wände, Decken	Bodenbeläge, Wände und Decken müssen leicht gereinigt werden können.
Einrichtungen	Für die Einrichtung dieser Räume (Tablare, Gestelle) sind leicht zu reinigende, nicht korrodierende Materialien zu verwenden.
Kühl-einrichtungen	Die Kühlleistungen müssen den vorschriftsgemässen Lagertemperaturen des Lagergutes entsprechen. Geeignete Temperaturmessgeräte müssen vorhanden sein.
Fenster	Bei Fenstern zur Belüftung muss das Eindringen von Schmutz oder Tieren vermieden werden (Insektenschutzgitter).
Beleuchtung	Vorrats- und Lagerräume müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen.
Leergut	Für das Leergut ist entsprechend Platz vorzusehen.
Offenausschankanlage	Offenausschankanlagen müssen leicht zugänglich sein. Ein Wasseranschluss in unmittelbarer Nähe wird empfohlen. Boden und Wände im Bereich der Anlage sollen hart, glatt, rissfrei und leicht zu reinigen sein.

9. Gästetoiletten (bewährte Praxis)

Gestaltung	Die WC-Anlagen sollen der Grösse und Art des Betriebes angepasst sein. Die Toilettentüren dürfen nicht direkt in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt, gelagert oder abgegeben werden. Handwaschgelegenheiten sind mit Flüssigseife und Handtüchern zum Einmalgebrauch auszustatten. Bis 50 Gästeplätze, inkl. Aussenbewirtschaftung sind 2 Gästetoiletten mit Handwaschgelegenheiten als Minimaleinrichtung empfohlen. Ab 50 Gästeplätzen, inkl. Aussenbewirtschaftung: jeweils pro 25 Plätze 1 zusätzliche Toiletteneinheit. Pissoirs und rollstuhlgängige Toiletten werden mitgezählt. Die Anzahl Toiletten sollten gleichmässig nach Geschlechtern verteilt sein.
Boden, Wände	Fussböden und Wände sollen aus harten, glatten, rissfreien und leicht zu reinigenden Materialien beschaffen sein. Bodenabläufe werden empfohlen.

10. Personaleinrichtungen

Lebensmittelbetriebe müssen für die Mitarbeitenden über die nötigen Umkleideräume und Einrichtungen zur Pflege der persönlichen Hygiene verfügen.

Personaltoiletten müssen über eine natürliche oder künstliche Entlüftung verfügen.

Handwaschgelegenheiten sind mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Flüssigseife und Handtüchern zum Einmalgebrauch auszustatten.

Toilettentüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden.

Garderoben und Toiletten müssen gemäss Arbeitsrecht räumlich getrennt sein. Die Grösse der Garderoben und die Anzahl der WC-Anlagen richten sich nach der Anzahl der Mitarbeitenden.

Einrichtungen zur hygienischen Aufbewahrung der Berufskleidung sind vorzusehen.

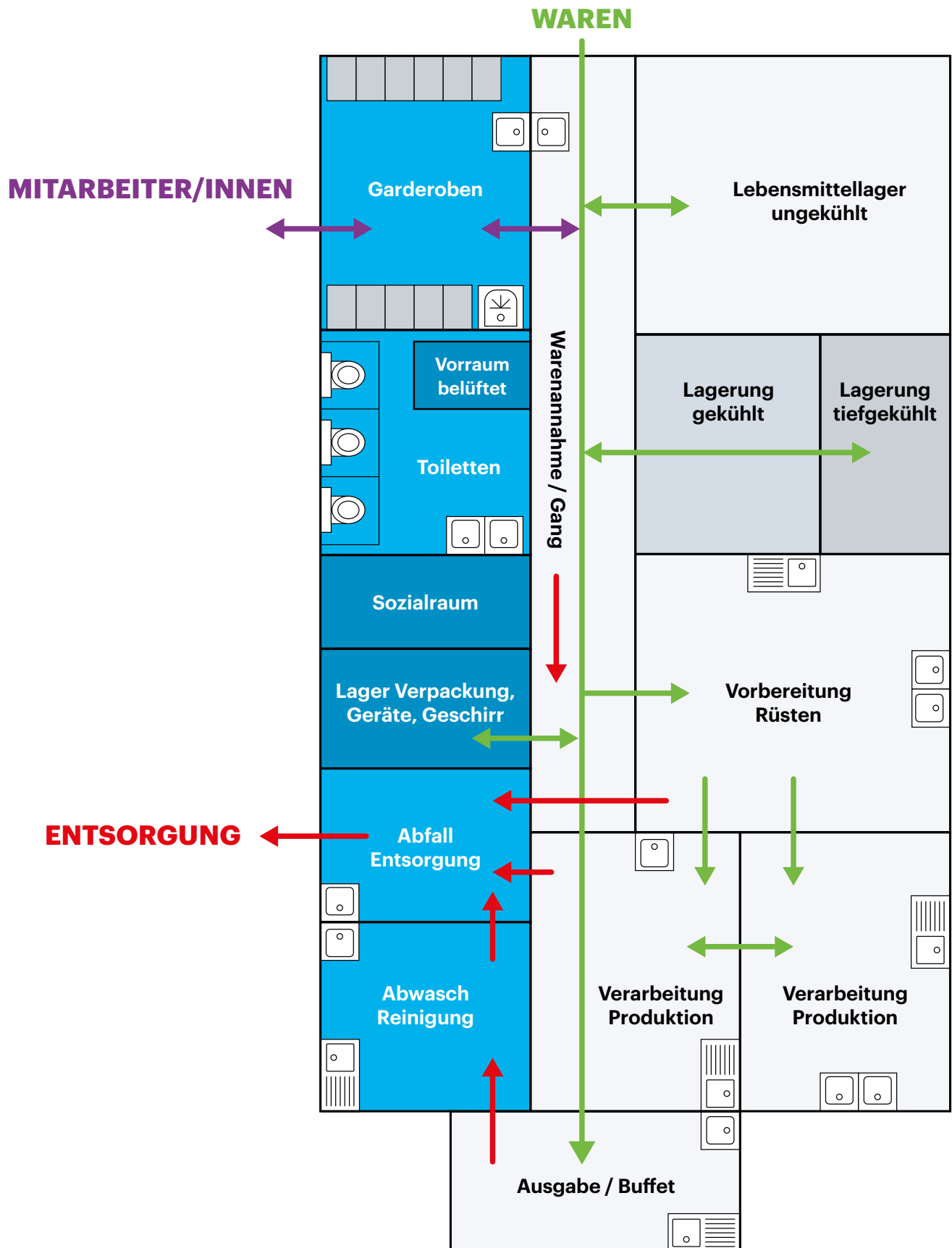
11. Trinkwasser

Trinkwasser

In Lebensmittelbetrieben muss für die Zubereitung und Reinigung in ausreichender Menge Trinkwasser in einwandfreier Qualität zur Verfügung stehen. Trinkwasser ist immer dann zu verwenden, wenn gewährleistet sein muss, dass Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

Betriebe mit eigener Trinkwasserversorgung haben im Rahmen der Eigenverantwortung für die Gewährleistung dieser Anforderungen zu sorgen.

12. Anhang 1: Konzeption Waren- und Personalfluss



13. Anhang 2: Konzeption Spuckschutz

