

hpmisteli, hotel- und gastrokonzepte, bern

**übersicht möglicher arbeitsschritte:**

**konzeption, planung, betreibersuche und  
realisierung aus einer hand**

**januar 2010**

⇒ Phase 1: **Entscheidungsgrundlagen**

**Visionen, Grundsätze, Ziele, Rahmenbedingungen**

- Informationsbeschaffung bei den Stakeholders
- Zusammenfassung, Ausformulieren

**Aufzeigen verschiedene Betriebstypen mit Produktionsarten**

- Zielpublikum und Positionierung
- Angebot & Dienstleistungen
- Produktionsart
- Raumkonzeption Gästebereich / Rückwärtiges (Flächen und Anordnung)
- Betreiberformen
- Grobe Kostenschätzungen Infrastruktur
- Wirtschaftlichkeit, Markttauglichkeit
- div. Sitzungen

**Beurteilung der Varianten**

- SWOT (Stärken/Schwächen und Chancen/Gefahren)
- Gesamtbeurteilung mit Erfüllungsrat

⇒ Phase 2: **Rahmenbetriebskonzept**

**Rahmenbetriebs- und Infrastrukturkonzept**

- Definieren Leistungsbereiche und Funktionen
- Zielgruppen und Bedürfnisse
- Angebot und Dienstleistung
- Produktionsart
- Grundrisskizzen Infrastruktur mit Legende und Anschlusswerten
- Überarbeiten Grobe Kostenschätzung (+/-15%)
- Präsentation / div. Sitzungen

⇒ Phase 3: **Planung Infrastruktur**

**Grundlagen**

- Anforderungsprofil definieren
- Rahmenbedingungen „Marken“

**Detailplanung Infrastruktur (ohne Kälte /Lüftung)**

- Detailplanung Ausgabe & Rückwärtiges
- CAD erfassen 1:50 (ohne spez. Doku-Layout)
- Installationslegenden
- Geräteliste, Vorgabe Submission (inkl. Hersteller)
- approximative Anschlusswerte
- Überarbeitung Grobkostenschätzung (+/- 10%)
- div. Sitzungen

#### Phase 4: **Submission Küchenbauer**

##### **Ausschreibungsunterlagen**

- Allgemeine Bestimmungen
- Submissionsunterlagen erstellen mit Unternehmervariante
- Vorschlag Unternehmerliste
- Versand und Korrespondenz durch Architekt
- Offertspiegel und Entscheidungsmatrix
- Empfehlung
- Begleitung Vergabe und Werkvertrag

#### ⇒ Phase 5: **Betreibersuche**

##### **Betreibersuche**

- Inserat schreiben und platzieren (ohne Inseratekosten)
- erstellen Ausschreibungsunterlagen
- persönliche Kontakte (3-4 Interessenten) anschreiben
- Betreuung Interessenten
- Offertvergleiche und Entscheidungsmatrix
- Empfehlung

##### **Vertragswesen**

- erstellen Mietvertrag  
(Basis Standardmietvertrag Gastrosuisse)
- Anhänge formulieren
- Vertragsverhandlungen begleitend

#### ⇒ Phase 6: **Realisierung**

##### **Baubegleitung**

- Infrastruktur & Verpflegungsorganisation
- Beratung Materialisierung und Betriebsmaterial
- Koordination Unternehmer
- Betreuung Betreiber und Betrieb

##### **Kleininventar**

- Anforderung / Schnittstellen und Abstimmung zu Infrastruktur
- Mengengerüste
- Bemusterung
- Kostenschätzung

##### **Betriebsübergabe**

- Infrastruktur und Kleininventar
- Einführung Betreiber