

Christoph Gellersen

---

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

---

**detailliertes**

**Raumprogramm und Flächennutzungskonzept**

**betreiberspezifische Anforderungen an die Planung**

**4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT**

Stand August 2007

# ZUSAMMENFASSUNG - Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

<b>1 LOGIS &amp; HAUSWIRTSCHAFT</b>					
1.1	Zimmer / verkaufbare Einheiten (Front of House = FoH)	<b>140 Einheiten</b>	30,4 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>4.256 m<sup>2</sup> NF</b>	
1.2	Zimmerflure und Foyers (FoH)		4,4 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>618 m<sup>2</sup> NF</b>	
1.3	Hauswirtschaft (Back of House = BoH)		1,9 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>260 m<sup>2</sup> NF</b>	
<b>Summe</b>			<b>36,7 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>5.134 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>42,8%</b>
			<b>43,7 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>6.121 m<sup>2</sup> BGF</b>	
<b>2 GASTRONOMIE &amp; WIRTSCHAFTSBEREICH</b>					
2.1	Gastronomie, Restaurants und Bars (FoH)		3,8 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>525 m<sup>2</sup> NF</b>	
2.2	Sonderbereich Terrasse oder Wintergarten			nicht angerechnet	
2.3	Wirtschaftsbereich, Servicefläche Offices Gastronomie (BoH)		0,4 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>50 m<sup>2</sup> NF</b>	
2.4	Wirtschaftsbereich, Lager Gastronomie (BoH)		0,8 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>115 m<sup>2</sup> NF</b>	
2.5	Wirtschaftsbereich, Küche (BoH)		2,0 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>285 m<sup>2</sup> NF</b>	
2.6	Wirtschaftsbereich, Anlieferung und Entsorgung (BoH)		0,6 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>80 m<sup>2</sup> NF</b>	
<b>Summe</b>			<b>7,5 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>1.055 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>8,8%</b>
			<b>9,0 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>1.258 m<sup>2</sup> BGF</b>	
<b>3 VERANSTALTUNG &amp; ÖFFENTLICHE BEREICHE</b>					
3.1	Veranstaltung - Golf-Schule, Indoor-Golfing, Event & Präsentation, Konferenz, Seminar & Bankett (FoH)		7,9 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>1.100 m<sup>2</sup> NF</b>	
3.2	Öffentliche Bereiche, Halle (FoH)		2,0 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>280 m<sup>2</sup> NF</b>	
3.3	Öffentliche Bereiche, Toilettenanlagen (FoH)		1,1 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>150 m<sup>2</sup> NF</b>	
3.4	Öffentliche Bereiche, Business-Center (FoH)		0,1 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>20 m<sup>2</sup> NF</b>	
3.5	Öffentliche Bereiche, Läden, vermietete Flächen (FoH)		0,0 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>0 m<sup>2</sup> NF</b>	
<b>Summe</b>			<b>11,1 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>1.550 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>12,9%</b>
			<b>13,2 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>1.848 m<sup>2</sup> BGF</b>	
<b>4 WELLNESS / SPA / FITNESS / SPORT</b>					
4.1	Wellness und Fitness pauschaliert (BoH + FoH)		10,0 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	<b>1.400 m<sup>2</sup> NF</b>	
<b>Summe</b>			<b>10,0 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>1.400 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>11,7%</b>
			<b>11,9 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>1.669 m<sup>2</sup> BGF</b>	

# ZUSAMMENFASSUNG - Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT  
Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

5 REZEPTION & VERWALTUNG					
5.1	Rezeption - Portierbereich (FoH)		0,8 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	105 m <sup>2</sup> NF	
5.2	Verwaltung (BoH)		1,2 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	165 m <sup>2</sup> NF	
<b>Summe</b>			<b>1,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>270 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>2,3%</b>
			<b>2,3 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>322 m<sup>2</sup> BGF</b>	
6 MITARBEITER					
6.1	Sozialräume (BoH)		1,1 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	151 m <sup>2</sup> NF	
6.2	Mitarbeiterrestaurant (BoH)		0,3 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	35 m <sup>2</sup> NF	
<b>Summe</b>			<b>1,3 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>186 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>1,6%</b>
			<b>1,6 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>222 m<sup>2</sup> BGF</b>	
7 HAUSTECHNIK - PARKEN - AUSSENANLAGEN					
7.1	Haustechnik (BoH)		2,9 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	400 m <sup>2</sup> NF	
7.2	Parken - Garage (FoH)		14,3 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	2.000 m <sup>2</sup> NF	
<b>Summe</b>			<b>17,1 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>2.400 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>20,0%</b>
			<b>20,4 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>2.861 m<sup>2</sup> BGF</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>verfügbare Zimmereinheiten</b>	<b>140 Einheiten / Zimmer</b>			
		TOTAL aller Flächen	86 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	11.995 m <sup>2</sup> NF	100,0%
		<b>davon ca. oberirdische Fläche</b>	<b>64 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>8.931 m<sup>2</sup> NF</b>	
		davon ca. unterirdische Fläche		3.064 m <sup>2</sup> NF	
	<b>Kalkulationsaufschlag - NF zu BGF</b>	<b>19%</b>			
		<b>davon ca. oberirdische Fläche</b>	<b>76 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>10.647 m<sup>2</sup> NF</b>	
		davon ca. unterirdische Fläche		3.653 m <sup>2</sup> NF	

## Anmerkung

Die Aufstellung stellt Anforderungen des Betreibers dar und soll Grundlage für die Planung und/ oder Hilfe zur Optimierung der Planung sein.

Es ist von Fachplanern zu prüfen, welche Flächen in die BGF eingerechnet werden müssen - die hier aufgestellte Anforderung für das Raumprogramm geht von der NF für den Betreiber aus - BGF-Aufschläge sind als Anhaltswerte und zur Orientierung aufgeführt.

Die Aufschläge von der NF auf die BGF in diesem Raumprogramm wurden anhand von Erfahrungswerten veranschlagt - alle aufgeführten Flächen und Berechnungen sind mit der Architektur abzustimmen, zu prüfen und unter Berücksichtigung von Statik, Haustechnik etc. durch Fachplaner dem Projekt entsprechend anzupassen.

**Die Verteilung der Flächen auf die Geschosse muss mit dem Architekten im Laufe der Bearbeitung des Projektes zusammen optimiert und an die genehmigungsrechtlichen Möglichkeiten angepasst werden. Die hier aufgezeigte Zuordnung ist ein Anhalt - im Bereich Wellness wurde z.B. keine Unterteilung vorgenommen - hier können noch Flächen in das UG gelegt werden.**

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

## 1 LOGIS & HAUSWIRTSCHAFT

1.1 Zimmer / verkaufbare Einheiten (Front of House = FoH)						
Zimmergeschosse	1.1.1	Standard-Zimmer	1,00 Achse(n)	122 Unit/s	87%	28 m² NF inkl. Bad 3.416 m²
Zimmergeschosse	1.1.2	Standard-Zimmer, behindertenger. (Anzahl n. Auflage)	1,00 Achse(n)	4 Unit/s	3%	28 m² NF inkl. Bad 112 m²
Zimmergeschosse	1.1.3	Junior-Suite	1,50 Achse(n)	8 Unit/s	6%	42 m² NF inkl. Bad 336 m²
Zimmergeschosse	1.1.4	Suite (Wohn- + Schlafrum)	2,00 Achse(n)	4 Unit/s	3%	56 m² NF inkl. Bad 224 m²
Zimmergeschosse	1.1.5	Executive Suite (Wohn-, Arbeits- + Schlafrum)	3,00 Achse(n)	2 Unit/s	1%	84 m² NF inkl. Bad 168 m²
Zimmergeschosse	1.1.6	Präsidenten-Suite (Wohn-, Arbeits- + 2 x Schlafrum - erweiterbar um ein daneben liegendes Standardzimmer)				nicht vorgesehen
<b>1.1.7</b>		<b>Zwischensumme</b>		<b>140 Einheiten</b>		<b>4.256 m²</b>
			<b>durchschnittliche NF der Einheiten</b>			<b>30 m²</b>

### Anmerkung

das gesamte Gebäude - und besonders die Zimmer - sollten auf den Golfplatz ausgerichtet sein so viel Zimmer, wie möglich sollten Blick auf den Platz, das Gut und die Driving-Range haben bei den Zimmern kommt hinzu, dass sie gegen Grundlärmpiegel der Autobahn geschützt werden müssen - hier sind geeignete Maßnahmen vorzusehen

Die Standardzimmer sollen etwa folgende Abmessungen haben:

3,8 m Zimmerachse/- breite im Lichten

7,4 m Zimmerlänge/ -tiefe im Lichten

ergibt als Nutzfläche je Zimmereinheit etwa 28 m²

Die Standard Zimmer haben etwa folgende Aufteilung (cirka-Angaben):

2,0 m² bis 3,0 m² im Ankleide-/ Eingangsbereich

5,0 m² bis 6,0 m² für das Badezimmer

19,0 m² bis 21,0 m² für den Schlaf- und Wohnbereich

ergibt als Nutzfläche je Zimmereinheit hier etwa 28 m²

Durch die Architektur des Gebäudes können sich in der Projektrealisierung Sonderzimmertypen mit etwas größerer oder kleinerer Fläche als bei den Standardzimmern ergeben.

Es muss in der Architektur und Innenarchitektur versucht werden, zur Optimierung der Standards und Begrenzung der Kosten Zimmertypen und Bäder mit gleichem Grundriss entsprechend der Vorgabe des Raumprogramms zu erhalten.

Es sind behindertengerechte Zimmer vorzusehen (ca. 1-2% der Gesamt-Einheiten).

Standard-Zimmer haben das WC innerhalb des Bades (aber abgetrennt), Junior-Suiten können und Suiten müssen über ein zusätzliches Gäste WC verfügen. Standardzimmer erhalten eine begehbare Dusche (ca. 100 x 110 cm oder mehr) oder eine Badewanne. In Suiten soll eine Dusche und eine Wanne geplant werden.

In einer Junior-Suite befindet sich der Wohn- und Schlafbereich in einem großen Raum, optisch getrennt.

Suiten müssen einen Wohn- und Schlafrum (2 Räume) haben. Suiten sollten mit einem Standardzimmer verbunden werden können.

Es sind Allergikerzimmer einzuplanen.

### Betten

Betten werden mit 210 cm Länge und 2 x 100 oder 1 x 180 cm (kleine Zimmer auch 1 x 160 cm) Breite geplant.

### Verbindungen

Es sollten einige Zimmerpaare (10-20 % der Einheiten) mit Verbindungstür (je Verbindung Doppeltüren) geplant werden, um Möglichkeit zur Kombination von Zimmern zu bieten; behindertengerechte Zimmer erhalten immer eine Verbindung zu einem Standard-Zimmer.

### Aufzüge

Aufzüge sind abhängig von der Gebäudestruktur und müssen durch Fachplaner festgelegt werden. Für je ca. 90 Zimmer ist ein **Gästeaufzug** (ca. 140 x 180-200 cm - ca. 900 bis 1.100 kg) an der Lobby gelegen einzuplanen.

Für den **Service (Hauswirtschaft)** wird ein **gesonderter Aufzug mit Verbindung zum Servicebereich** benötigt, Innenabmessung ca. 140 cm x 180 / 210 cm, bei ca. 1.200 kg.

verkaufbare Einheiten / Zimmer	152 Achsen =	140 Einheiten / Zimmer	
Nutzfläche hier	30,4 m² NF pro Zimmer	4.256 m²	83%

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

	<b>1.2</b>	<b>Zimmerflure und Foyers (FoH)</b>					
Zimmergeschosse	1.2.1	Flure auf den Zimmergeschossen		152 Achsen	3,5 m <sup>2</sup>	534 m <sup>2</sup>	
Zimmergeschosse	1.2.2	Foyerflächen + Liftlanding auf den Zimmergeschossen	1 x je Geschoss bei	3,0 Zimmer-Geschosse	28,0 m <sup>2</sup>	84 m <sup>2</sup>	
<b>Nutzfläche hier</b>					<b>4,4 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>618 m<sup>2</sup></b>	<b>12%</b>
	<b>1.3</b>	<b>Hauswirtschaft (Back of House = BoH)</b>					
Zimmergeschosse	1.3.1	Hauswirtschaft, Etagenlager am Service-Lift (abgeschlossener Raum, das Liftlanding - min. 1 Office je Geschoss - je 30 Zimmer 1 Office)	2 Office/s je Geschoss = 6 Offices gesamt		18,0 m <sup>2</sup>	108 m <sup>2</sup>	
	<b>1.3.2</b>	<b>Zwischensumme dezentrale Hauswirtschaft</b>			<b>108 m<sup>2</sup></b>		
EG oder UG	1.3.3	Hausdamen-Officebereich (mit Tageslicht)	2 Person(en)	1 x	16,0 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	
	1.3.4	Hauswirtschaft, Büro für Fremdreinigungsfirma		nicht vorgesehen - Hotel arbeitet mit eigener Abteilung			
UG	1.3.5	Lager / Bereich für Lost & Found		1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
UG	1.3.6	Lager / Bereich für Guest-Supplies		1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
UG	1.3.7	Lager / Bereich für Putzmittel		1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
UG	1.3.8	Vorbereitung / Stauraum / Reinigungswagen		1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
UG	1.3.9	Lager / Bereich für Mitarbeiterbekleidung		1 x	14,0 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	
UG	1.3.10	Lager / Bereich saubere Wäsche		2 x	14,0 m <sup>2</sup>	28 m <sup>2</sup>	
UG	1.3.11	Lager / Bereich Schmutzwäsche, Sortierbereich		1 x	20,0 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	
UG	1.3.12	Wäschereibereich (Waschmaschine, Trockner, Bügelservice)		1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
	<b>1.3.13</b>	<b>Zwischensumme zentrale Hauswirtschaft</b>	<b>2 Person(en)</b>		<b>126 m<sup>2</sup></b>		
UG	1.3.14	Lager, Rollbetten, Reservematerial, Möbel, Matratzen etc.		1 x	26,0 m <sup>2</sup>	26 m <sup>2</sup>	
<b>Nutzfläche hier</b>					<b>1,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>260 m<sup>2</sup></b>	<b>5%</b>
<b>1</b>	<b>LOGIS &amp; HAUSWIRTSCHAFT</b>				<b>36,7 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>5.134 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>100%</b>
					<b>43,7 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>6.121 m<sup>2</sup> BGF</b>	<b>119%</b>

Die aufgeführte Flurfläche ist mit der **Anzahl Zimmerachsen** hochgerechnet, basiert auf Erfahrungswerten..

Je Achse wird ein Fluranteil (2-hüftige Bauweise) von durchschnittlich 3,5 m<sup>2</sup> angesetzt, bei Flurbreiten vor den Bädern von **cirka** 1,60 m und aufweitenden Flurbreiten vor Zimmereingängen von 2,10 m  
3,0 Geschosse mit Zimmern ergibt ca. 47 Einheiten je Geschoss  
Liftlandings + Foyers wurden mit 1,00 Standard-Zimmerflächen je Liftlanding / Foyer (Geschoss) angesetzt.

Etagenlager / Hauswirtschaft-Offices werden zur Zwischenlagerung von Wäsche, Arbeitsmaterial, Transportwagen, Gäste-Utensilien etc. für den Tagesbedarf genutzt, es wird je Zimmergeschoss min. 1 Lager benötigt.

Die Hauswirtschaft soll so gelegen sein, so dass von dort alle Zimmer, die öffentlichen Bereiche, die Gastronomie und die Veranstaltungsräume ohne störende Kreuzung der Gästewege über Serviceaufzug (Zimmer) oder Wirtschaftsgänge erreicht werden können.  
Die Hauswirtschaft benötigt unmittelbaren Anschluss an die Anlieferung.  
Die Planung sollte Idealerweise einen großen, zusammenhängenden Bereich / Raum für die Hauswirtschaft vorsehen, mit einer großen Eingangstür.  
Der Bereich wird durch halbhohe oder raumhohe Wände oder auch nur Regale intern in die hier aufgezeigten Funktionen unterteilt.

Die Hauswirtschaft ist an den Serviceaufzug zur Versorgung der Zimmer angeschlossen. Hierüber erfolgen auch die Anlieferungen, der Transport der Wäschewagen und die Entsorgung etc. ohne Gastbereiche zu kreuzen.

Eine Wäscherei befindet sich nicht im Hotel - alle Wäsche wird außer Haus zur Reinigung und Wäsche gegeben.  
Der Waschbereich in der Hauswirtschaft wird nur für Gästewäsche und z. B.. kleine Partien Frotteewäsche genutzt.  
Waschmaschinen und der Trockner werden in der Planung je nach Größe des Hotels von 7,5 - ca. 24 kg Inhalt ausgelegt.

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

## 2 GASTRONOMIE & WIRTSCHAFTSBEREICH

	<b>2.1</b>	<b>Gastronomie, Restaurants und Bars (FoH)</b>					
EG	2.1.1	Eingangsbereich					5 m <sup>2</sup>
EG	2.1.2	Restaurant - <b>Bereich 1</b> (am Buffet)	100 Plätze	67%	1,5 m <sup>2</sup>		150 m <sup>2</sup>
EG	2.1.3	Restaurant - <b>Bereich 2</b> (auch als à-la-carte-Restaurant zu nutzen)	50 Plätze	33%	1,5 m <sup>2</sup>		75 m <sup>2</sup>
EG	2.1.4	Buffetbereich					50 m <sup>2</sup>
	<b>2.1.5</b>	<b>Zwischensumme Restaurant 1</b>	<b>150 Plätze</b>		<b>2,0 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>		<b>280 m<sup>2</sup></b>
			<b>1,9 m<sup>2</sup> Ø NF je Platz</b>				
EG	2.1.6	Eingangsbereich					4 m <sup>2</sup>
EG	2.1.7	Restaurant (Themen-Restaurant, nur à-la-carte)	50 Plätze		2,0 m <sup>2</sup>		100 m <sup>2</sup>
EG	2.1.8	kleine, offene Showküche im Restaurant - Option					16 m <sup>2</sup>
	<b>2.1.9</b>	<b>Zwischensumme Restaurant 2 - Themenrestaurant</b>	<b>50 Plätze</b>		<b>0,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>		<b>120 m<sup>2</sup></b>
			<b>2,4 m<sup>2</sup> Ø NF je Platz</b>				
	<b>2.1.10</b>	<b>Zwischensumme Restaurants</b>	<b>200 Plätze</b>		<b>2,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>		<b>400 m<sup>2</sup></b>
			<b>2,0 m<sup>2</sup> Ø NF je Platz</b>				
EG	2.1.11	Bar / Lobby-Bar - Sitzplätze an Tischen vor der Bar, offen in der Hotelhalle gelegen	20 Plätze		2,0 m <sup>2</sup>		40 m <sup>2</sup>
EG	2.1.12	Bar - Sitzplätze an Tischen in der Bar (klassischer Bar-Bereich, evtl. Thema GOLF)	30 Plätze		2,0 m <sup>2</sup>		60 m <sup>2</sup>
EG	2.1.13	Bar - Sitzplätze an der Bar inkl. Bartresen	10 Plätze		2,5 m <sup>2</sup>		25 m <sup>2</sup>
	<b>2.1.14</b>	<b>Zwischensumme Bar + Lobby-Bar</b>	<b>60 Plätze</b>		<b>0,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>		<b>125 m<sup>2</sup></b>
			<b>2,1 m<sup>2</sup> Ø NF je Platz</b>				
<b>Anmerkung</b>							
die Gastronomie ist nicht nur für den Hotelgast, sondern auch für den Golfer zu konzipieren - sie muss in Richtung Golfplatz positioniert sein über die Terrasse gibt es einen Eingang direkt vom Golfplatz							
<hr/>							
<b>Nutzfläche hier</b>			<b>260 Plätze</b>		<b>3,8 m<sup>2</sup> NF pro Zimmer</b>		<b>525 m<sup>2</sup> 50%</b>
			<b>2,0 m<sup>2</sup> Ø NF je Platz</b>				
	<b>2.2</b>	<b>Sonderbereich Terrasse oder Wintergarten</b>					
	2.2.1	Terrasse zum Restaurant	120 Plätze		2,5 m <sup>2</sup>		300 m <sup>2</sup>
	2.2.2	Terrasse zur Bar	40 Plätze		2,5 m <sup>2</sup>		100 m <sup>2</sup>
<b>Nutzfläche hier (ohne Berechnung im Total)</b>			<b>160 Plätze</b>				<b>400 m<sup>2</sup></b>
			<b>2,5 m<sup>2</sup> Ø NF je Platz</b>				

Bei einer Doppelbelegung / -auslastung von 1,4 im Hotel ergibt das 196 Gäste im Hotel.  
Die Sitzplatzkapazität **Restaurant 1 = 150 Plätze** ergibt ein Verhältnis von **0,8 verfügbaren Plätzen je Hotelgast.**

Das Hotel wird ein Restaurant haben, das sowohl einen Buffet-Bereich als auch einen à-la-carte-Bereich anbietet. Es wird aus der unmittelbar anschliessenden Küche und aus einem vorgeschalteten Servicebereich / Office versorgt. Das Angebot reicht vom Frühstück über Buffets für Veranstaltungen bis zum Abendessen. Es wird ein großes (Frühstücks-)Buffet mit warmen und gekühlten Bereichen präsentiert. Zum Frühstück können beide Bereiche des Restaurants kombiniert genutzt werden - auch die Lobby-Bar kann für ein kleines Frühstück mit genutzt werden. Durch die Möglichkeit der Trennung der Räume entsteht bei wenig Betrieb nie der Eindruck eines leeren Restaurants. Damit das Buffet nicht die Atmosphäre des Restaurants dominiert, soll es so geplant werden, dass man den Buffet-Raum/ -Bereich schließen kann.

In der Gastronomie soll keine typische Hotelgastronomie geplant werden, obwohl alle Anforderungen eines Hotels erfüllt werden müssen. Es muss eine attraktive Gastronomie geplant werden, die auch den Gast von ausserhalb anspricht. Das Themen-Restaurant kann z.B. nur am Abend geöffnet sein. Der à-la-carte-Bereich im Buffet-Restaurant kann z. B. allein am Abend oder Mittag ohne Buffet nur als kleines Restaurant (nur à-la-carte-Service) genutzt werden. Auch die Bar soll als **Themen-Bar** konzipiert werden und hat ebenfalls eine direkte Anbindung an Küche und Servicebereiche ohne Gastbereiche zu kreuzen. **Bar und Restaurant haben zusätzlich zum Eingang aus der Hotelhalle einen separaten Eingang von Aussen.**

**Die Flächen einer Terrasse oder auch eines Wintergartens werden hier nicht in die BGF mit eingerechnet**

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

2.3 Wirtschaftsbereich, Servicefläche Offices Gastronomie (BoH)				
EG	2.3.1	Service-Office Restaurant Buffet und à-la-carte	1 x	16,0 m <sup>2</sup> 16 m <sup>2</sup>
EG	2.3.2	Service-Office Bar	1 x	14,0 m <sup>2</sup> 14 m <sup>2</sup>
	2.3.3	Service-Office Room-Service		enthalten im Office Restaurant
EG bei Veranstaltung	2.3.4	Service-Office Veranstaltung, Kellner	1 x	20,0 m <sup>2</sup> 20 m <sup>2</sup>
<b>Nutzfläche hier</b>			<b>0,4 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>50 m<sup>2</sup> 5%</b>
2.4 Wirtschaftsbereich, Lager Gastronomie (BoH)				
UG	2.4.1	Kühlraum, Getränke - General Storage Getränke	1 x	12,0 m <sup>2</sup> 12 m <sup>2</sup>
UG	2.4.2	Kühlraum/ -bereich - zentral, Weißweinlager	1 x	8,0 m <sup>2</sup> 8 m <sup>2</sup>
UG	2.4.3	Kühlraum/ -bereich - zentral, Rotweinlager - temperiert	1 x	6,0 m <sup>2</sup> 6 m <sup>2</sup>
UG	2.4.4	Kühlraum Restaurant	1 x	6,0 m <sup>2</sup> 6 m <sup>2</sup>
UG	2.4.5	Kühlraum Bar	1 x	6,0 m <sup>2</sup> 6 m <sup>2</sup>
EG bei Veranstaltung	2.4.6	Kühlraum Bankett	1 x	10,0 m <sup>2</sup> 10 m <sup>2</sup>
UG	2.4.7	Kühlbereich, Getränke, Fässer für Zapfanlage Bar oder Restaurant (Raum mit Wasseranschluss/ -ablauf, sollte sich z. B.. unter den Zapfanlagen befinden)	1 x	7,0 m <sup>2</sup> 7 m <sup>2</sup>
<b>2.4.8 Zwischensumme Kühlen + Lagern</b>				<b>55 m<sup>2</sup></b>
UG	2.4.9	Lager, Geschirr, Gläser, Arbeitsmittel <b>Stewarding</b>	1 x	16,0 m <sup>2</sup> 16 m <sup>2</sup>
UG	2.4.10	Lager, Geschirr, Gläser, Arbeitsmittel <b>Service</b>	1 x	16,0 m <sup>2</sup> 16 m <sup>2</sup>
UG	2.4.11	Lager, Geschirr, Gläser, Arbeitsmittel <b>Küche</b>	1 x	16,0 m <sup>2</sup> 16 m <sup>2</sup>
	2.4.12	Lager, Trocken und Nahrungsmittel		siehe Trockenlager Küche
UG	2.4.13	Lager, Spirituosen und ungekühlte Getränke		siehe Trockenlager General Storage Getränke
UG (Hauswirtschaft)	2.4.14	Lager / Bereich für <b>Minibar</b> + Spirituosen - <b>Nähe zum Serviceaufzug!</b>	1 x	12,0 m <sup>2</sup> 12 m <sup>2</sup>
<b>2.4.15 Zwischensumme Lagern</b>				<b>60 m<sup>2</sup></b>
<b>Nutzfläche hier</b>			<b>0,8 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>115 m<sup>2</sup> 11%</b>

Restaurants / Bars sollen möglichst unmittelbar an den Wirtschaftsbereich anschließen und versorgt werden, ohne Gastwege zu kreuzen.  
Ein Office dient als **Zwischenstation / Puffer zwischen Gastbereich und Küchen-/ Wirtschaftsräumen** soll sowohl zur Arbeitsvorbereitung als auch als **Sicht- und Lärmschutz** zwischen Wirtschafts- und Gastbereichen dienen. Diese Flächen werden daher gesondert und nicht als Bestandteil der Küche oder des Restaurants bzw. der Bar aufgeführt.  
Liegen z. B.. Restaurants nebeneinander, soll für sie ein gemeinsames Office genutzt werden.

Der Wirtschaftsbereich versorgt gleichzeitig und zentral Gastronomie und Veranstaltungsräume - es müssen kürzeste Wege zwischen Servicebereichen, Küche und Lagerräumen gewährleistet werden - bei Verteilung auf unterschiedliche Geschosse muss ein ausreichend großer **Serviceaufzug** genutzt werden können.  
Zusätzlich ist eine Treppenverbindung vorzusehen.

**Versorgungswege dürfen Gastbereiche nicht kreuzen.**

Die Anforderungen an Lagerflächen sind mit Konkretisierung der Gesamtplanung und Küchenplanung weiter zu überprüfen.

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

	<b>2.5</b>	<b>Wirtschaftsbereich, Küche (BoH)</b>				
EG	2.5.1	Küche, Vorbereitung und Produktion (à-la-carte + Veranstaltung)	1 x	84,0 m <sup>2</sup>	84 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.2	Küche, à-la-carte und Ausgabe	1 x	60,0 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.3	Küche, Lager für Tagesbedarf / Trockenlager	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.4	Büro / kleiner Arbeitsplatz in der Küche für Küchenchef (siehe auch Büro F&B)	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
	<b>2.5.5</b>	<b>Zwischensumme Arbeiten / à-la-carte</b>		<b>160 m<sup>2</sup></b>		
EG	2.5.6	Küche, Kühlraum, Bereich für Fisch	1 x	4,0 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.7	Küche, Kühlraum, Bereich für Fleisch	1 x	4,0 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.8	Küche, Kühlraum, Bereich Gemüse	1 x	6,0 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.9	Küche, Kühlraum, Bereich für Patisserie	1 x	6,0 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.10	Küche, Kühlraum, Bereich für Milchprodukte und Frühstück	1 x	6,0 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.11	Küche, Kühlraum, Bereich für Tiefkühlung	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.12	Küche, Kühlraum, Bereich für Convenience, Veranstaltung, Buffets etc.	1 x	16,0 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	
	<b>2.5.13</b>	<b>Zwischensumme Kühl- und Tiefkühlräume</b>		<b>50 m<sup>2</sup></b>		
EG	2.5.14	Stewarding, Spülbereich + Topfspüle	1 x	20,0 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.15	Stewarding, Abstellfläche und Tagesbedarf	1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
EG	2.5.16	Stewarding, Putzgeräteraum	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
	<b>2.5.17</b>	<b>Zwischensumme Stewarding</b>		<b>40 m<sup>2</sup></b>		
	<b>2.5.18</b>	<b>Zwischensumme Hauptküche + à-la-carte</b>		<b>250 m<sup>2</sup></b>		
EG bei Veranstaltung	2.5.19	Küche, Anrichtebereich und Ausgabe Veranstaltung	1 x	15,0 m <sup>2</sup>	15 m <sup>2</sup>	
EG bei Veranstaltung	2.5.20	Küche + Service, Kühlzelle	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
EG bei Veranstaltung	2.5.21	Stewarding, Abräumbereich Veranstaltung, evtl. Spülbereich Gläser	1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
	<b>2.5.22</b>	<b>Zwischensumme Veranstaltung</b>		<b>35 m<sup>2</sup></b>		
		<b>Nutzfläche hier</b>		<b>2,0 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>285 m<sup>2</sup></b>	<b>27%</b>

Das hier aufgezeigte Programm ist - noch ohne ein konkretes Gastronomie-, Veranstaltungs- und Küchenkonzept - als **grundsätzlicher Ansatz vor einer Planung** zu sehen, um einen ersten Flächenbedarf zu ermitteln.

Die Küche mit Infrastruktur ist Kernstück eines Gastronomiekonzeptes, funktionierende Abläufe sichern den reibungslosen Betrieb - die Planung dafür ist daher eine der wichtigsten Aufgaben im Projekt.

### Die Küche soll zentral für Restaurant und Veranstaltung produzieren.

In der zentralen Küche befinden sich die Lagerbereiche für gekühlte und ungekühlte Waren, dieses muss in Raumplanung und Logistik berücksichtigt werden.

Mehrmals in der Woche - sogar täglich - können Grundprodukte und auch Endfertigungsprodukte von extern angeliefert werden - dieses ist im Gastronomie- und Küchenkonzept zu definieren.

Der für Lagerung und Vorbereitung/ Produktion notwendige Raum kann so zum Vorteil der Investitionskosten und zur Optimierung der operativen Folgekosten klein und konzentriert gehalten werden

Wenn die Küche nicht auf dem Niveau der Anlieferung oder der Lager liegt, muss als vertikale Verbindung zwischen Anlieferung / Küche / Lagerbereichen **ein separater Lastenaufzug (HACCP)** zur Verfügung stehen. **ACHTUNG:** Transport von reinen / unreinen Komponenten trennen - HACCP.

**Der Veranstaltungs- / Tagungsbereich soll etwas abseits geplant werden, daher ist hier ein kleiner Versorgungsbereich einzuplanen - über einen Gang ist der Bereich mit der Hauptküche und den Wirtschaftsräumen dort verbunden.**

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

EG	<b>2.6</b>	<b>Wirtschaftsbereich, Anlieferung und Entsorgung (BoH)</b>					
	2.6.1	Anlieferung, Umpackbereich (Standort für Bodenwaage)	1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>		
	2.6.2	Büro bzw. kleiner PC-Counter für die Warenannahme, Magazin / Einkauf (kann kombiniert werden mit Eingangskontrolle / Security)	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>		
	<b>2.6.3</b>	<b>Zwischensumme</b>			<b>20 m<sup>2</sup></b>		
EG	2.6.4	Bereich für Glastrennung	1 x	10,0 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>		
EG	2.6.5	Bereich für Pfandgebilde und Leergut	1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>		
EG	2.6.6	Bereich für Papier/ Pappe, Wertstoffe, Sondermüll	1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>		
EG	2.6.7	Bereich für Trockenmüll und Restmüll	1 x	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>		
EG	2.6.8	Bereich für Müllpressen und Komprimierungsgeräte	1 x	6,0 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>		
EG	2.6.9	Bereich für Nassmüll, gekühlt (Kühlzelle oder alternativ entsprechende Konfiskatkühler)	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>		
	<b>2.6.10</b>	<b>Zwischensumme</b>			<b>60 m<sup>2</sup></b>		
	<b>Nutzfläche hier</b>			<b>0,6 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>80 m<sup>2</sup></b>	<b>8%</b>	
	<b>2.7</b>	<b>Sonderbereich Außenbereich</b>					
EG	2.7.1	Wirtschaftshof, geschützte Anlieferung - außerhalb Sichtbereich Gäste	1	20,0 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>		
	<b>Nutzfläche hier (ohne Berechnung im Total)</b>				<b>20 m<sup>2</sup></b>		
	<b>2</b>	<b>GASTRONOMIE &amp; WIRTSCHAFTSBEREICH</b>		<b>7,5 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>1.055 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>100%</b>	
				<b>9,0 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>1.258 m<sup>2</sup> BGF</b>	<b>119%</b>	<b>9%</b>

Dieser Bereich ist abhängig von örtlichen Verhältnissen und dem Angebot bzw. den Auflagen zur Entsorgung zu planen. Die Frequenz der Abholung sowie die Größe der Container sind bei der Planung zu berücksichtigen.

Bei Glascontainern ist auch die Höhe des Raumes / Daches zu berücksichtigen, diese Container werden in der Regel mit einem Kran geleert! Mit einer zukunftsorientierten Müllwirtschaft kann der Hotelbetreiber langfristig Kosten sparen - der Platz sollte also nicht zu knapp bemessen werden.

Der Wirtschaftshof und die Anlieferung muss lärm- und sichtgeschützt liegen. Die Rampe muss überdacht werden.

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

## 3 VERANSTALTUNG & ÖFFENTLICHE BEREICHE

	<b>3.1</b>	<b>Veranstaltung - Golf-Schule, Indoor-Golfing, Event &amp; Präsentation, Konferenz, Seminar &amp; Bankett (FoH)</b>			
EG Veranstaltung	3.1.1	Veranstaltung 1A	kombinierbar	1 x	160,0 m <sup>2</sup> 160 m <sup>2</sup>
EG Veranstaltung	3.1.2	Veranstaltung 1B	kombinierbar	1 x	140,0 m <sup>2</sup> 140 m <sup>2</sup>
	<b>3.1.3</b>	<b>ca. 200 Plätze bei 1,5 m<sup>2</sup> / Platz</b>			<b>300 m<sup>2</sup></b>
EG Veranstaltung	3.1.4	Veranstaltung 2A	kombinierbar	1 x	120,0 m <sup>2</sup> 120 m <sup>2</sup>
EG Veranstaltung	3.1.5	Veranstaltung 2B	kombinierbar	1 x	80,0 m <sup>2</sup> 80 m <sup>2</sup>
EG Veranstaltung	3.1.6	Veranstaltung 2C	kombinierbar	1 x	80,0 m <sup>2</sup> 80 m <sup>2</sup>
	<b>3.1.7</b>	<b>ca. 187 Plätze bei 1,5 m<sup>2</sup> / Platz</b>			<b>280 m<sup>2</sup></b>
EG Veranstaltung	3.1.8	Break-Up-Räume (Gruppenräume)	je 2 kombinierbar	4 x	30,0 m <sup>2</sup> 120 m <sup>2</sup>
	<b>3.1.9</b>	<b>ca. 60 Plätze bei 2,0 m<sup>2</sup> / Platz</b>			<b>120 m<sup>2</sup></b>
Bereich Veranstaltung	3.1.10	Board-Room		1 x	60,0 m <sup>2</sup> 60 m <sup>2</sup>
	<b>3.1.11</b>	<b>ca. 20 Plätze bei 3,0 m<sup>2</sup> / Platz</b>			<b>60 m<sup>2</sup></b>
	<b>3.1.12</b>	<b>Zwischensumme Veranstaltung</b>			<b>760 m<sup>2</sup></b>
EG Veranstaltung	3.1.13	Foyer für Veranstaltung 1 und 2		1 x	150,0 m <sup>2</sup> 150 m <sup>2</sup>
EG Veranstaltung	3.1.14	Foyer für Break-Up + Board-Room		1 x	80,0 m <sup>2</sup> 80 m <sup>2</sup>
	<b>3.1.15</b>	<b>Zwischensumme Foyers</b>			<b>230 m<sup>2</sup></b>
	<b>3.1.16</b>	<b>Summe Gastbereiche</b>			<b>990 m<sup>2</sup></b>
EG Veranstaltung	3.1.17	Garderobe am Foyer		1 x	20,0 m <sup>2</sup> 20 m <sup>2</sup>
EG Veranstaltung	3.1.18	Lager, Technik		1 x	20,0 m <sup>2</sup> 20 m <sup>2</sup>
EG Veranstaltung	3.1.19	Lager, Stühle, Tische, Podeste etc.		1 x	70,0 m <sup>2</sup> 70 m <sup>2</sup>
	<b>3.1.20</b>	<b>Zwischensumme Lager-/ Funktion</b>			<b>110 m<sup>2</sup></b>

Nutzfläche hier

7,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer

1.100 m<sup>2</sup> 71%

### Allgemein

Ein Saal sollte eine lichte Höhe von mind. 4,5 bis 5 m aufweisen und ein großer Veranstaltungsraum sollte über eine lichte Höhe von mindestens 3,75 m verfügen. Kleine Veranstaltungsräume sollen eine Höhe von mindestens 3,3 m bis 3,5 m, kleine Besprechungszimmer können eine Höhe von ca. 3,0 m haben. Es sind mindestens die gesetzlichen Anforderungen für Versammlungsstätten zu berücksichtigen.

### Alle Räume müssen stützenfrei geplant werden.

Die Räume sollten auf einer Ebene liegen.

### Anmerkung

Zur Sicherstellung der Wirtschaftlichkeit des Hotels über 12 Monate ist der Veranstaltungsbereich von besonderer Bedeutung.

Insbesondere für Veranstaltungen rund um das Thema Golf wie Präsentationen, Schulungen oder Indoor-Golf aber auch für Firmen- und Incentive-Veranstaltungen ist es wichtig, neben einem attraktiven Zimmerangebot ausreichend und multifunktional nutzbare Veranstaltungsflächen anbieten zu können.

Der Veranstaltungsbereich soll ruhig gelegen sein und als Gebäude vom eigentlichen Hotelbereich abgesetzt geplant werden. Der Bereich hat unabhängig vom Hotel Zugang von Aussen, vom Golfplatz. Durch bauliche Anbindung an das Hotel besteht aber für die Versorgung und auch den Gästeverkehr keine Einschränkung.

Alle Veranstaltungsräume und auch das Foyer sollten über mobile Trennwände zu einer großen Fläche kombiniert werden können.

Vor den Veranstaltungsräumen muss eine Terrasse liegen, über die man im Sommer auf den Golfplatz gelangen kann und auf der auch Veranstaltungen stattfinden können.

Der große Saal und das Foyer müssen große Türen nach aussen haben, um z.B. auch Fahrzeuge für Präsentationen in die Räume zu bringen.

Mindestens Veranstaltung 1 und 2 mit dem Foyer müssen auf einer Ebene gelegen sein - die kleinen Räume können auf einer anderen Ebene liegen.

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

EG	3.2	<b>Öffentliche Bereiche, Halle (FoH)</b>				
EG	3.2.1	Lobby, Foyer - Eingangsbereich vor Rezeption	1 x	80,0 m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup>	
EG	3.2.2	"Hotelhalle" / Sitz-, Wartebereich in der Nähe zu Bar / Restaurant	1 x	80,0 m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup>	
	<b>3.2.3</b>	<b>Zwischensumme</b>		<b>160 m<sup>2</sup></b>		
EG	3.2.4	Bibliothek (Rückzugsbereich an der Hotelhalle)	1 x	30,0 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	
EG	3.2.5	Kaminzimmer / Smoker's-Lounge	1 x	30,0 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	
UG	3.2.6	Golf-/ Fahrrad-/ Geräteraum für Gäste	1 x	60,0 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	
	<b>3.2.7</b>	<b>Zwischensumme</b>		<b>120,0 m<sup>2</sup></b>		
		<b>Nutzfläche hier</b>		<b>2,0 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>280 m<sup>2</sup></b>	<b>18%</b>
	3.3	<b>Öffentliche Bereiche, Toilettenanlagen (FoH)</b>				
UG	3.3.1	Toilettenanlage, Damen	1 x	24,0 m <sup>2</sup>	24 m <sup>2</sup>	
UG	3.3.2	Toilettenanlage, Herren	1 x	24,0 m <sup>2</sup>	24 m <sup>2</sup>	
UG	3.3.3	Foyer vor Toilettenanlage	1 x	4,0 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	
UG	3.3.4	Behinderten WC	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
	<b>3.3.5</b>	<b>Zwischensumme Gastronomie</b>		<b>60 m<sup>2</sup></b>		
UG Bereich Veranstaltung	3.3.6	Toilettenanlage, Damen	1 x	39,0 m <sup>2</sup>	39 m <sup>2</sup>	
UG Bereich Veranstaltung	3.3.7	Toilettenanlage, Herren	1 x	39,0 m <sup>2</sup>	39 m <sup>2</sup>	
UG Bereich Veranstaltung	3.3.8	Foyer vor Toilettenanlage	1 x	4,0 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	
UG Bereich Veranstaltung	3.3.9	Behinderten WC	1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
	<b>3.3.10</b>	<b>Zwischensumme Veranstaltung</b>		<b>90 m<sup>2</sup></b>		
		<b>Nutzfläche hier</b>		<b>1,1 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>150 m<sup>2</sup></b>	<b>10%</b>
	3.4	<b>Öffentliche Bereiche, Business-Center (FoH)</b>				
EG Bereich Veranstaltung	3.4.1	Business-Center, offener Counter, Sekretariat mit Schreibtisch + 2 Sessel		nicht gesondert vorgesehen		
EG Bereich Veranstaltung	3.4.2	Business-Center, Arbeitsplätze für Gäste mit PC, Drucker etc.	2 x	3,0 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	
EG Bereich Veranstaltung	3.4.3	Business-Center, Sitzgruppe	1 x	14,0 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	
		<b>Nutzfläche hier</b>		<b>0,1 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>20 m<sup>2</sup></b>	<b>1%</b>
	3.5	<b>Öffentliche Bereiche, Läden, vermietete Flächen (FoH)</b>				
		<b>Nutzfläche hier</b>		<b>0,0 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>0 m<sup>2</sup></b>	<b>0%</b>
	<b>3</b>	<b>VERANSTALTUNG &amp; ÖFFENTLICHE BEREICHE</b>		<b>11,1 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>1.550 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>100%</b>
				<b>13,2 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>1.848 m<sup>2</sup> BGF</b>	<b>119%</b>

die Hotelhalle / die Wohnhalle muss als zentraler Treffpunkt geplant werden - von hier aus kann man in alle Bereiche

da davon auszugehen ist, dass Restaurants und öffentlichen Bereiche "Nichtraucher-Bereiche" sein werden, ist ein Raum für Raucher zu planen

Die Berechnung der Kapazität für die Toilettenanlagen richtet sich mindestens nach den gesetzlichen Anforderungen.

Eine Toilettenanlage darf nicht mehr als 1 Geschoss von einem Restaurant oder Veranstaltungsraum entfernt sein.

siehe auch **Veranstaltungs-Office** im Bereich Verwaltung

**Summe** Flächen Veranstaltungsleitung + Business-Center hier: 59,0 m<sup>2</sup> NF

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

## 4 WELLNESS / SPA / FITNESS / SPORT

### 4.1 Wellness und Fitness pauschaliert (BoH + FoH)

4.1.1 Pauschalsumme für den Bereich - Nutzflächen INDOOR - inkl. spezielle Technikräume / -flächen innerhalb des Bereiches  
(siehe detaillierte separate Aufstellung)

1.400 m<sup>2</sup>

#### enthalten sind

Empfangsbereich, Rezeption, Umkleiden und Sanitärräume für Gäste, kleine Vitaminbar / Selbstbedienung (keine Gastronomie), Anwendungsbereiche, Privat SPA, Fitness, Saunabereich (ca. 30 m<sup>2</sup> Aussenbereich / Frischluft nicht eingerechnet), INDOOR-Badebereich (ca. 20 x 8 m) mit Schwimmkanal zu AUSSEN, Beauty, Shops  
Infrastruktur und Arbeitsbereiche wie kleines Lager (Wäsche etc.), Umkleiden + Sanitärräume für Mitarbeiter des Bereiches, Technik

eine Detaillierung der Fläche muss eine Fachplanung zu erfolgen  
zusätzlich zu dieser INDOOR-Fläche kommen noch Aussenflächen + Aussenpool

Im Hotel soll ein attraktiver Wellness- und Fitness-Bereich für Hotelgäste aber auch für Gäste / Mitglieder des Golf-Clubs untergebracht werden.  
Der Bereich wird von einem professionellen Partner betrieben und könnte größer sein.

Der Bereich wird mit dem Hotel (den Zimmern) so verbunden, **dass der Hotelgast im Bademantel dorthin gelangen kann**, ohne durch öffentliche Bereiche gehen zu müssen!

Es soll zusätzlich ein Aussenbereich auch mit Terrassen zur Verfügung stehen - die Fläche ist hier nicht enthalten.

Der Aussenbereich muss sichtigeschützt gegen die Gastronomie, die Veranstaltung aber auch gegen den Golfplatz gelegen sein, um hier notwendige Privatsphäre zu gewährleisten.

<b>Nutzfläche hier</b>	<b>10,0 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>1.400 m<sup>2</sup></b>	<b>100%</b>
------------------------	---------------------------------------	----------------------------	-------------

## 4 WELLNESS / SPA / FITNESS / SPORT

10,0 m <sup>2</sup> NF / Zimmer	1.400 m <sup>2</sup> NF	100%	12%
11,9 m <sup>2</sup> BGF / Zimmer	1.669 m <sup>2</sup> BGF	119%	

## 5 REZEPTION & VERWALTUNG

### 5.1 Rezeption - Portierbereich (FoH)

EG	5.1.1	Gepäckraum, unmittelbar im Eingangsbereich		1 x	20,0 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>
	5.1.2	Safe-Raum für Gäste				Safe ist im Gästezimmer

#### 5.1.3 Zwischensumme

20 m<sup>2</sup>

EG	5.1.4	Rezeptionsbereich Front - ca. 2,30 m je Arbeitsplatz	3 Person(en)	1 x	19,0 m <sup>2</sup>	19 m <sup>2</sup>
----	-------	--	--------------	-----	---------------------	-------------------

EG	5.1.5	Back-Office, rückwärtiges Büro - Back-Office	} 41,0 m <sup>2</sup>	2 Person(en)	1 x	16,0 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>
----	-------	--	-----------------------	--------------	-----	---------------------	-------------------

EG	5.1.6	Reservierung - im Back-Office / Rezeption	2 Person(en)	1 x	16,0 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>
----	-------	---	--------------	-----	---------------------	-------------------

EG	5.1.7	Front-Office-Manager, Büro im Back-Office	1 Person(en)	1 x	9,0 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>
----	-------	---	--------------	-----	--------------------	------------------

#### 5.1.8 Zwischensumme

8 Person(en)

60 m<sup>2</sup>

UG direkt unter Rezeption	5.1.9	zentraler Kommunikationstechnikraum und Server (TV, EDV, Telekom, Pay-TV, Interface-Rechner, BMZ)		1 x	25,0 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>
------------------------------	-------	---	--	-----	---------------------	-------------------

Im EG, direkt gegenüber dem Eingang gelegen, befindet sich die Rezeption für das Hotel, gleichzeitig deckt sie auch die Funktion Portier / Concierge ab.  
Ein Bereich des Rezeptionstresens kann z. B. ein Schreibtischbereich sein, wo der Gast sitzend betreut wird (Guest Relation etc.).

Im rückwärtigen Bürobereich (Back-Office) der Rezeption sollen Arbeitsplätze für die Empfangsmitarbeiter / Reservierung und Empfangsleiter eingeplant werden - mit Sichtverbindung zur Rezeption.

Der zentrale Raum für die Kommunikationstechnik verfügt über Klimatisierung und liegt günstig zu Rezeption und Verwaltung.

<b>Nutzfläche hier</b>	<b>8 Person(en)</b>	<b>0,8 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>105 m<sup>2</sup></b>	<b>39%</b>
------------------------	---------------------	--------------------------------------	--------------------------	------------

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

	<b>5.2</b>	<b>Verwaltung (BoH)</b>					
EG	5.2.1	Direktor, Büro mit kleinem Besprechungs-Tisch	1 Person(en)	1 Büro/s	18,0 m <sup>2</sup>	18 m <sup>2</sup>	
EG	5.2.2	Direktor, Stellvertreter		nicht als gesonderte Position = ein Abteilungsleiter			
EG	5.2.3	Direktionssekretärin / Assistent/in	1 Person(en)	1 Büro/s	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
EG	5.2.4	Personal und Training, Manager - mit Interview-Bereich / Besprechung	1 Person(en)	1 Büro/s	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
	5.2.5	Personal und Training, Assistent / Sachbearbeitung		nicht vorgesehen			
	5.2.6	EDV-System Supervisor		nicht als gesonderte Position = ein Abteilungsleiter			
	5.2.7	Verwaltungsleiter	1 Person(en)	1 Büro/s	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
EG	5.2.8	Verwaltung / Debitoren, Kreditoren und Lohnbuchhaltung (+ Hotel-Safe)	2 Person(en)	1 Büro/s	16,0 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	
EG	5.2.9	Archiv, Büroablage innerhalb der Verwaltung				12 m <sup>2</sup>	
EG	5.2.10	Sales & Marketing	2 Person(en)	1 Büro/s	16,0 m <sup>2</sup>	16 m <sup>2</sup>	
EG	5.2.11	Post-Verteiler, Copy-Center				7 m <sup>2</sup>	
	<b>5.2.12</b>	<b>Zwischensumme Verwaltung</b>	<b>8 Person(en)</b>	<b>6 Büro/s</b>	<b>105 m<sup>2</sup></b>		
EG	5.2.13	F&B Mgr. / Leiter Gastronomie	1 Person(en)	1 Büro/s	12,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	
EG Bereich Veranstaltung	5.2.14	Veranstaltungsleitung	1 Person(en)	} 1 Büro/s	27,0 m <sup>2</sup>	27 m <sup>2</sup>	
EG Bereich Veranstaltung	5.2.15	Veranstaltungs-/ Business-Center/ Sekretariat / in-House-Sales	1 Person(en)				
EG Bereich Veranstaltung	5.2.16	Service- und Veranstaltungskoordinator / Oberkellner	1 Person(en)				
	5.2.17	Einkauf		nicht als gesonderte Position = jeder Abteilungsleiter selbst + Verwaltung			
	<b>5.2.18</b>	<b>Zwischensumme Veranstaltung / F&amp;B</b>	<b>4 Person(en)</b>	<b>2 Büro/s</b>	<b>39 m<sup>2</sup></b>		
	5.2.19	Büro Security, Eingangskontrolle				nicht vorgesehen	
UG	5.2.20	zentrales Archiv und Lager Papierwaren Verwaltung und Hotel				21 m <sup>2</sup>	
	<b>5.2.21</b>	<b>Zwischensumme</b>	<b>0 Person(en)</b>	<b>0 Büro/s</b>	<b>21 m<sup>2</sup></b>		
		<b>Nutzfläche hier</b>	<b>12 Person(en)</b>		<b>1,2 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>165 m<sup>2</sup></b>	<b>61%</b>
	<b>5.3</b>	<b>Sonderbereich Vorfahrt</b>					
		<b>Nutzfläche hier (ohne Berechnung im Total)</b>				<b>0 m<sup>2</sup></b>	
	<b>5</b>	<b>REZEPTION &amp; VERWALTUNG</b>		<b>1,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>270 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>100%</b>	
				<b>2,3 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>322 m<sup>2</sup> BGF</b>	<b>119%</b>	<b>2%</b>

Die Verwaltung des Hotels soll sich in unmittelbarer Nähe zur Rezeption befinden. So können sich beide Bereiche ergänzen und auch auf eine gemeinsame Infrastruktur zurückgreifen (Kopierer, Postverteiler etc.).

Die Büros für die Personalverwaltung und auch eine Warenannahme sollen sich bei der Anlieferung und beim Personaleingang befinden.

Das Veranstaltungsbüro und auch das Büro F&B sollen möglichst in Nähe zu Veranstaltungsbereich und Gastronomie geplant werden.

Diese Büros können Gästen bei Veranstaltungen zur Koordination und Unterstützung zur Verfügung stehen, die Infrastruktur eines Sekretariats kann auch den Gästen wie ein Business-Center angeboten werden.

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

## 6 MITARBEITER

UG	6.1	Sozialräume (BoH)						
UG	6.1.1	D Küche - Umkleide-/ Spindbereich (Doppelspind ca. 60 cm breit)	15,0 m <sup>2</sup>	35%	6 Spinde	0,75 m <sup>2</sup>	5 m <sup>2</sup>	
UG	6.1.2	D Küche - Wasch-/ Duschbereich		1 x Duschen / Waschen	4,0 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.3	D Küche - Toilettenbereich		2 x Sitz + Handwasch	3,0 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.4	H Küche - Umkleide-/ Spindbereich (Doppelspind ca. 60 cm breit)	23,0 m <sup>2</sup>	65%	11 Spinde	0,75 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
UG	6.1.5	H Küche - Wasch-/ Duschbereich		2 x Duschen / Waschen	4,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.6	H Küche - Toilettenbereich		2 x Sitz + Pissoir + Handwasch	3,5 m <sup>2</sup>	7 m <sup>2</sup>		
	6.1.7	<b>Zwischensumme Mitarbeiter Hotel KÜCHE</b>		<b>17 Spinde</b>	<b>33%</b>	<b>38 m<sup>2</sup></b>		
UG	6.1.8	D Nicht-Küche - Umkleide-/ Spindbereich	35,0 m <sup>2</sup>	60%	21 Spinde	0,65 m <sup>2</sup>	14 m <sup>2</sup>	
UG	6.1.9	D Nicht-Küche - Wasch- + Duschbereich		3 x Duschen / Waschen	4,0 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.10	D Nicht-Küche - Toilettenbereich		3 x Sitz + Handwasch	3,0 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.11	H Nicht-Küche - Umkleidebereich + Spinde	24,0 m <sup>2</sup>	40%	14 Spinde	0,65 m <sup>2</sup>	9 m <sup>2</sup>	
UG	6.1.12	H Nicht-Küche - Wasch- + Duschbereich		2 x Duschen / Waschen	4,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.13	H Nicht-Küche - Toilettenbereich		2 x Sitz + Pissoir + Handwasch	3,5 m <sup>2</sup>	7 m <sup>2</sup>		
	6.1.14	<b>Zwischensumme Mitarbeiter Hotel alle Bereiche</b>		<b>35 Spinde</b>	<b>67%</b>	<b>59 m<sup>2</sup></b>		
	6.1.15	<b>Zwischensumme eigene Mitarbeiter</b>		<b>52 Spinde</b>	<b>68%</b>	<b>97 m<sup>2</sup></b>		
UG	6.1.16	D Fremdfirma - Umkleide-/ Spindbereich	24,0 m <sup>2</sup>	60%	15 Spinde	0,65 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	
UG	6.1.17	D Fremdfirma - Wasch-/ Duschbereich		2 x Duschen / Waschen	4,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.18	D Fremdfirma - Toilettenbereich		2 x Sitz + Handwasch	3,0 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.19	H Fremdfirma - Umkleide-/ Spindbereich	22,0 m <sup>2</sup>	40%	10 Spinde	0,65 m <sup>2</sup>	7 m <sup>2</sup>	
UG	6.1.20	H Fremdfirma - Wasch-/ Duschbereich		2 x Duschen / Waschen	4,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>		
UG	6.1.21	H Fremdfirma - Toilettenbereich		2 x Sitz + Pissoir + Handwasch	3,5 m <sup>2</sup>	7 m <sup>2</sup>		
	6.1.22	<b>Zwischensumme Mitarbeiter Fremdfirma</b>		<b>25 Spinde</b>	<b>32%</b>	<b>46 m<sup>2</sup></b>		
	6.1.23	<b>Summe Hotel + Fremdfirma</b>	<b>2,0 m<sup>2</sup> / MA</b>	<b>77 Spinde</b>		<b>143 m<sup>2</sup></b>		
		<b>Verteilung der Mitarbeiter</b>		<b>55% weiblich</b>		<b>45% männlich</b>		
UG	6.1.24	Ruheraum/ Sanitätsraum			1 x	8,0 m <sup>2</sup>	8 m <sup>2</sup>	
		<b>Nutzfläche hier</b>	<b>2,2 m<sup>2</sup> NF / Mitarbeiter</b>			<b>1,1 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>151 m<sup>2</sup></b>	<b>81%</b>
	6.2	<b>Mitarbeiterrestaurant (BoH)</b>						
EG	6.2.1	MA-Restaurant / Aufenthaltsraum, Nähe Küche	50% Kapazität anwes. MA	18 Plätze		1,6 m <sup>2</sup>	29 m <sup>2</sup>	
			70% Nichtraucher	13 Plätze	21 m <sup>2</sup>			
			30% Raucher	5 Plätze	8 m <sup>2</sup>			
EG	6.2.2	Ausgabe-/ Abräum-Pantry im Mitarbeiterrestaurant			1 x	6 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	
		<b>Nutzfläche hier</b>	<b>0,5 m<sup>2</sup> NF / Mitarbeiter</b>			<b>0,3 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>35 m<sup>2</sup></b>	<b>19%</b>
	6	<b>MITARBEITER</b>				<b>1,3 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>186 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>100%</b>
						<b>1,6 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>222 m<sup>2</sup> BGF</b>	<b>119%</b>
							<b>2%</b>	<b>Fläche je Mitarbeiter</b>
								<b>2,7 m<sup>2</sup> NF</b>
								<b>3,2 m<sup>2</sup> BGF</b>

Alle Umkleidebereiche müssen jeweils über Duschen und WC-Anlagen verfügen. Für Mitarbeiter der Küche und - wenn vorhanden - eine Fremdreinigung muss ein separater Bereich geschaffen werden.

das Hotel hat **140 Zimmer**  
bei einem Faktor von **0,50 MA / Zimmer**  
ist von ca. **70 Mitarbeitern** auszugehen

bei 2,0 Schichten sind 35 MA gleichzeitig anwesend

**Nicht alle Mitarbeiter sind "Uniformträger", es muss aber eine Reserve für Aushilfen berücksichtigt werden.**  
**Mitarbeiter "Wellness" sind hier nicht enthalten.**

**Anmerkung:**  
die aufgeführten Toiletten / Duschen sind nur Richtwerte für die Flächenermittlung - es gelten die gesetzlichen Auflagen + die Anforderungen der Baugenehmigung!

Ein Aufenthaltsbereich für Mitarbeiter muss außerhalb des Gästebereichs und mit Tageslicht geplant werden.  
Wenn keine Anbindung an die Küche möglich ist, soll eine Ausgabe- / Rückgabe-Pantry eingeplant werden, in der Mitarbeiter das Essen erhalten und abräumen.  
Der Raum muss be- und entlüftet werden.

# Raumprogramm und Flächennutzungskonzept

4\*\*\*\* Hotel am Golfplatz MUSTERSTADT

Stand August 2007

Christoph Gellersen

Hotelfachplanung • Beratung • Projektentwicklung

## 7 HAUSTECHNIK - PARKEN - AUSSENANLAGEN

UG oder Dach	7.1 Haustechnik (BoH)				
UG oder Dach	7.1.1	Pauschalsumme für Technikflächen Heizung, Sanitär, Lüftung, Klima, Elektro etc.	<u>Anteil an Total Nutzfläche</u> <u>exkl. Garage / Parken</u>	4%	360 m <sup>2</sup>
UG	7.1.2	Büro, Techniker + Zentrale Gebäudeleittechnik und Steuerung (Tageslicht!)		1 x	12,0 m <sup>2</sup> 12 m <sup>2</sup>
UG	7.1.3	Werkstatt Techniker		1 x	12,0 m <sup>2</sup> 12 m <sup>2</sup>
UG	7.1.4	Lager		1 x	16,0 m <sup>2</sup> 16 m <sup>2</sup>
	<b>7.1.5</b>	<b>Zwischensumme</b>			<b>40 m<sup>2</sup></b>
		<b>Nutzfläche hier</b>		<b>2,9 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>400 m<sup>2</sup> 17%</b>
	<b>7.2</b>	<b>Parken - Garage (FoH)</b>			
UG	7.2.1	Anzahl der Plätze x Fläche pro Platz (Parkfläche + Verkehrsfläche)	100 Plätze		20,0 m <sup>2</sup> 2.000 m <sup>2</sup>
		<b>Nutzfläche hier</b>		<b>14,3 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>2.000 m<sup>2</sup> 83%</b>
	<b>7.3</b>	<b>Außenanlagen</b>			
		<b>Nutzfläche hier (ohne Berechnung im Total)</b>			<b>0 m<sup>2</sup></b>
	<b>7</b>	<b>HAUSTECHNIK - PARKEN - AUSSENANLAGEN</b>		<b>17,1 m<sup>2</sup> NF / Zimmer</b>	<b>2.400 m<sup>2</sup> NF 100%</b>
				<b>20,4 m<sup>2</sup> BGF / Zimmer</b>	<b>2.861 m<sup>2</sup> BGF 119%</b>
					<b>20%</b>

Die Definition der Flächen HSLE sind durch **Fachplaner** zu bestimmen.

**Im Projekt wird davon ausgegangen, dass die Zimmer, die öffentlichen Bereiche und einige Nebengebäude gesprinkelt werden müssen - eine wichtige Zielgruppe sind amerikanische Gäste, die dieses erwarten.**

Die Zimmer, die öffentlichen Bereiche, die Gastronomie und die Veranstaltungsräume werden **klimatisiert**.

Es müssen ausreichend Parkplätze für Hotelgäste angeboten werden, da das Hotel stark mit dem Auto angefahren werden dürfte

### Übersicht und Verteilung auf unterirdische und oberirdische Flächen

gesamt verfügbare Zimmereinheiten		140 Einheiten / Zimmer	
TOTAL Nutzfläche ober- und unterirdisch		100%	11.995 m <sup>2</sup> NF
1	1A - <u>alle</u> im Raumprogramm aufgeführten Bereiche	11.995 m <sup>2</sup> NF	je Einheit / Zimmer 86 m <sup>2</sup> NF
	<b>davon ca. oberirdische Flächen</b>	<b>8.931 m<sup>2</sup> NF</b>	<b>je Einheit / Zimmer 64 m<sup>2</sup> NF</b>
	<i>davon ca. unterirdische Flächen</i>	<i>3.064 m<sup>2</sup> NF</i>	
	1B - Raumprogramm <u>ohne</u> Anteil Parken / Garage	9.995 m <sup>2</sup> NF	je Einheit / Zimmer 71 m <sup>2</sup> NF
	<b>davon ca. oberirdische Flächen</b>	<b>8.931 m<sup>2</sup> NF</b>	
	<i>davon ca. unterirdische Flächen</i>	<i>1.064 m<sup>2</sup> NF</i>	
2	1C - RP <u>ohne</u> Anteil Parken / Garage und Wellness	8.595 m <sup>2</sup> NF	je Einheit / Zimmer 61 m <sup>2</sup> NF
	<b>davon ca. oberirdische Flächen</b>	<b>7.531 m<sup>2</sup> NF</b>	
	<i>davon ca. unterirdische Flächen</i>	<i>1.064 m<sup>2</sup> NF</i>	
	<b>TOTAL Verkehrs- + Konstruktionsfläche</b> (Gänge, Treppenhäuser, Mauern, Schächte etc.)	<b>19% Aufschlag auf NF</b>	<b>2.305 m<sup>2</sup></b>
		je verkaufbarer Einheit / Zimmer	<b>16 m<sup>2</sup></b>
TOTAL Nutz- + Verkehrs-/ Konstruktionsfläche (1 + 2, etwa = BGF)		119%	14.300 m <sup>2</sup> BGF
3	3A - <u>alle</u> im Raumprogramm aufgeführten Bereiche	14.300 m <sup>2</sup> BGF	je Einheit / Zimmer 102 m <sup>2</sup> BGF
	<b>davon ca. oberirdische Flächen</b>	<b>10.647 m<sup>2</sup> BGF</b>	<b>je Einheit / Zimmer 76 m<sup>2</sup> BGF</b>
	<i>davon ca. unterirdische Flächen</i>	<i>3.653 m<sup>2</sup> BGF</i>	
	3B - Raumprogramm <u>ohne</u> Anteil Parken / Garage	11.916 m <sup>2</sup> BGF	je Einheit / Zimmer 85 m <sup>2</sup> BGF
	<b>davon ca. oberirdische Flächen</b>	<b>10.647 m<sup>2</sup> BGF</b>	
	<i>davon ca. unterirdische Flächen</i>	<i>1.268 m<sup>2</sup> BGF</i>	
	3C - RP <u>ohne</u> Anteil Parken / Garage und Wellness	10.247 m <sup>2</sup> BGF	je Einheit / Zimmer 73 m <sup>2</sup> BGF
	<b>davon ca. oberirdische Flächen</b>	<b>8.978 m<sup>2</sup> BGF</b>	
	<i>davon ca. unterirdische Flächen</i>	<i>1.268 m<sup>2</sup> BGF</i>	

Die Aufstellung stellt Anforderungen des Betreibers dar und soll Grundlage für die Planung und/ oder Hilfe zur Optimierung der Planung sein. Es ist von Fachplanern zu prüfen, welche Flächen in die BGF eingerechnet werden müssen - die hier aufgestellte Anforderung für das Raumprogramm geht allein von der **NF für den Betreiber** aus - **BGF-Aufschläge sind nur als Anhaltswerte und zur Orientierung aufgeführt.**

Die Aufschläge von der NF auf die BGF in diesem Raumprogramm wurden anhand von Erfahrungswerten veranschlagt - alle aufgeführten Flächen und Berechnungen sind mit der Architektur abzustimmen, zu prüfen und unter Berücksichtigung von Statik, Haustechnik etc. durch Fachplaner dem Projekt entsprechend anzupassen.

**Die Verteilung der Flächen auf die Geschosse muss mit dem Architekten im Laufe der Bearbeitung des Projektes zusammen optimiert und an die genehmigungsrechtlichen Möglichkeiten angepasst werden.**

**Die hier aufgezeigte Zuordnung ist ein Anhalt - im Bereich Wellness wurde noch keine Unterteilung vorgenommen - hier können noch Flächen in das UG gelegt werden.**