

Bauen und Planen

Planungsleitfaden

für Gastronomen/Hoteliers
für Architekten/Planer

Wolfgang E. Batt
Bärbel Tomaszewski
Karl-Heinz Kreuzig

Inhaltsverzeichnis

1.	Kurzfassung/Überblick	7
2.	Was ein Gastronom/Hotelier vor der Planung wissen sollte	13
3.	Was ein Architekt/Planer von gastgewerblichen Betrieben wissen sollte.	20
4.	Ersatzbeschaffungen - Routine oder Chance	24
5.	Die Betriebsplanung - Checkliste für Betriebs-Analyse und Betriebs-Konzept	31
6.	Die Bauplanung	77
7.	Beispiel einer erarbeiteten Betriebs-Konzept-Checkliste	83
	Anhang	99