



2022 | N. Janz, P. Schulze-Wettendorf

Hofgastronomie – Investitionsbedarf für Gasträume

Inhalt

1	Einleitung.....	3
2	Recht.....	3
3	Raumplanung.....	4
4	Parkplätze und Fahrradstellplätze	9
5	Investitionsbedarf Gebäude und bauliche Anlagen	10
6	Planungsbeispiel.....	13
	Literatur	16
	Mitwirkende.....	17

1 Einleitung

Von der kleinen Sitzecke im neuen Hofladen bis hin zur Eventstätte in der alten Scheune – Hofgastronomie hat viele Gesichter. Häufig stehen am Anfang der Gastronomie ungenutzte Gebäude auf dem Hof und die Frage – was damit anfangen?

Egal ob Umnutzung oder Neubau: Die Räumlichkeiten bestimmen das Flair der Hofgastronomie und müssen wohl durchdacht sein. Mit welchem Platzbedarf je Sitzplatz muss gerechnet werden? Was ist an Sanitär- und Küchenflächen einzuplanen? Welche Gangbreiten werden empfohlen? Und dann noch eine entscheidende Frage: Mit welchen Kosten muss bei einem Umbau gerechnet werden?

Die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen hat für das KTBL im Arbeitsprogramm „Kalkulationsunterlagen (KU)“ 2021 13 Betriebsleiter befragt und Planungsdaten zusammengetragen. Mit den erhobenen und in diesem Fachbeitrag veröffentlichten Daten lassen sich Räume planen und die eigene Hofgastronomie durchrechnen. Das Planungsbeispiel in diesem Beitrag veranschaulicht, wie sich die Daten nutzen lassen.

2 Recht

Bei der Neueinrichtung einer Gastronomie auf einem Hof werden in der Regel landwirtschaftliche Betriebsgebäude für diesen Betriebszweig umgenutzt. Hierfür ist eine Baugenehmigung erforderlich, die bei der örtlich zuständigen Bauaufsichtsbehörde zu beantragen ist. Im Rahmen des Baugenehmigungsverfahrens prüft die Behörde, ob die Nutzungsänderung des Gebäudes mit Blick auf den örtlichen Bebauungsplan genehmigungsfähig ist. Liegt das Gebäude im Außenbereich, gelten die Bestimmungen des § 35 Abs. 4 Baugesetzbuch (BauGB). Danach ist eine Umnutzung von ursprünglich landwirtschaftlich genehmigten und genutzten Gebäuden nach § 35 Abs. 1 Nr. 1 BauGB unter bestimmten Voraussetzungen möglich.

Sowohl die Räumlichkeiten als auch die Produktionsverfahren unterliegen speziellen Hygieneanforderungen (Verordnung EG Nr. 852/2004, Verordnung EG Nr. 853/2004). Grundsätzlich sind alle hygienischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen einzuhalten. Bereits in der Planungsphase sollte deshalb Kontakt mit dem dafür zuständigen Veterinäramt aufgenommen werden. Ein schriftlich ausgearbeitetes Hygienekonzept mittels HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points, deutsch: Kritische Kontrollpunkte) inklusive Gefahrenanalyse und betrieblichen Eigenkontrollen muss vorliegen.

Vorgaben zum baulichen Brandschutz sind zu beachten, z.B. hinsichtlich Materialwahl, Trennung der Räumlichkeiten, Installation von Brandmeldeanlagen oder Feuerwiderstandsfähigkeit der Bauteile. Die Technische Regeln für Arbeitsstätten (ASR) A2.3 „Fluchtwege und Notausgänge“ (ASTA 2022a) regeln die Anforderungen an Flucht- und Rettungswege. Die A4.2 geben die Anforderungen an Pausen- und Bereitschaftsräume wieder (ASTA 2022b). Für Sanitärräume der Beschäftigten gilt die A4.1 (ASTA 2022c).

Auf Grundlage des Gaststättengesetzes (§ 4 Abs. 3) können die Länder Mindestanforderungen an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung und Einteilung der Räume definieren. Es ist zu prüfen, welche gesetzlichen Anforderungen im jeweiligen Bundesland und für die jeweilige Bewirtungsform gelten.

Bei mehr als zehn Beschäftigten oder wenn die Sicherheit und der Schutz der Gesundheit es erfordern, ist den Beschäftigten ein Pausenraum oder ein entsprechender Pausenbereich zur Verfügung zu stellen.

Der Arbeitgeber hat den Beschäftigten außerdem Toilettenräume zur Verfügung zu stellen. Toilettenräume sind für Männer und Frauen getrennt einzurichten oder es ist eine getrennte Nutzung zu ermöglichen. Toilettenräume sind mit verschließbaren Zugängen, einer ausreichenden Anzahl von Toilettenbecken und Handwaschgelegenheiten auszustatten.

Außerdem empfiehlt es sich, bei der Gestaltung der Räumlichkeiten die DIN-Norm für Barrierefreies Bauen in öffentlichen Gebäuden (DIN 18040-1) zu beachten.

3 Raumplanung

Was gehört alles zu einer Gastronomie? Abbildung 1 veranschaulicht dies für ein Café/Restaurant – 150 Sitzplätze, vorwiegend Kuchen und kalte Speisen – an einem Beispiel.

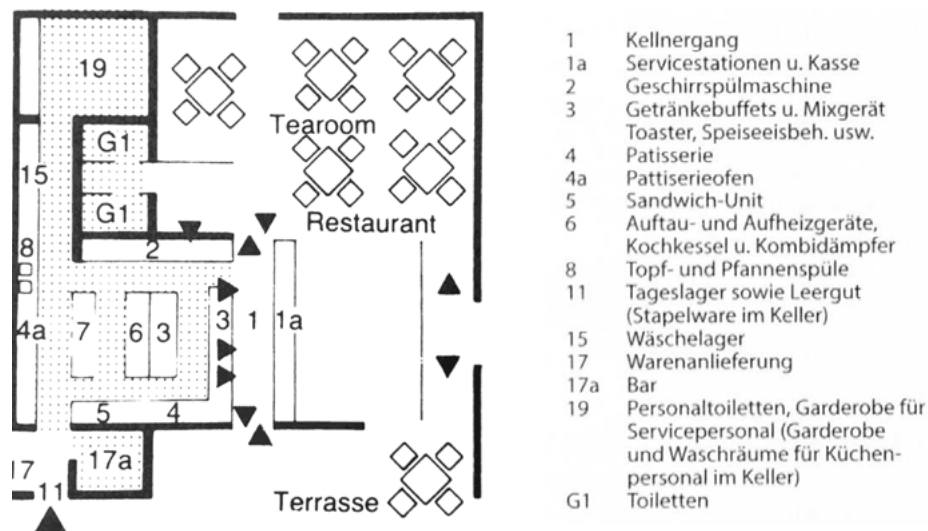


Abb. 1: Planungsbeispiel für ein Café/Restaurant (© Neufert-Stiftung, Weimar)

Gastraum

Im Schnitt bieten die von der Landwirtschaftskammer im Auftrag des KTBL befragten Betriebe mit Hofgastronomie rund 80 Sitzplätze innen und rund 80 Plätze außen (Tab. 1). Dafür stellen sie 450 m² zur Verfügung, davon 120 m² für den Innengastraum und 150 m² für den Außensitzbereich (Tab. 2). Je Sitzplatz sind das rund 1,70 m² im Innengastraum, außen sind es mit 2,25 m² deutlich mehr (Tab. 3). Die Werte entsprechen allgemeinen Empfehlungen (Tab. 4).

Tab. 1: Übliche Anzahl der Sitzplätze einer Bauernhofgastronomie (Betriebsbefragung, LWK NRW 2021, n = 13)

Räumlichkeiten	Durchschnitt	Spanne	
		von	bis
Anzahl Sitzplätze			
Gasträume innen	78	40	160
Gasträume außen	79	30	160

Tab. 2: Übliche Größen der Räumlichkeiten einer Bauernhofgastronomie (Betriebsbefragung, LWK NRW 2021, n = 13)

Räumlichkeiten	Durchschnitt	Spanne	
		von	bis
Fläche in m ²			
Innengastraum	120	50	200
Außensitzbereich	150	80	300
Sanitäranlagen	34	10	100
Theke und Verkaufsbereich	22	3	70
Küche	48	10	100
Lagerräume	38	8	100
Weitere Wirtschaftsbereiche	42	8	91

Tab. 3: Üblicher Platzbedarf der Räumlichkeiten bezogen auf die Sitzplätze – Werte gerundet (Betriebsbefragung, LWK NRW 2021, n = 13)

Räumlichkeiten	Durchschnitt	Spanne	
		von	bis
Fläche je Sitzplatz in m ²			
Innengastraum	1,70	0,90	2,50
Außensitzbereich	2,25	1,00	3,75
Sanitäranlagen ¹⁾	0,30	0,05	0,90
Küche ¹⁾	0,35	0,05	0,85
Lagerräume ¹⁾	0,30	0,05	0,65
Weitere Wirtschaftsbereiche	0,33	0,05	0,75

¹⁾ Bezogen auf Sitzplätze gesamt (innen und außen).

Tab. 4: Empfohlener Platzbedarf der Räumlichkeiten bezogen auf die Sitzplätze (Batt et al. 1992, verändert)

Räumlichkeiten	Fläche je Sitzplatz in m ²
Gasträume im Restaurant	1,70–2,00
Gasträume im Café, Bistro oder Imbiss	1,10–1,50
Gasträume bei Selbstbedienung	1,50
Verkehrsflächen und Sanitäranlagen	0,50

Die Höhe der Gasträume sollte mindestens 2,50 m bemessen, ab 100 m² sollten die Räume mindestens 3 m hoch sein.

Die Fläche je Sitzplatz im Gastraum wird vor allem durch die Bestuhlung bestimmt: Bierzeltgarnituren sind platzsparend, bieten aber wenig Sitzkomfort und wenig Fläche auf dem Tisch. Runde Tische benötigen mehr Fläche als eckige Tische. Allgemein gilt: Ein sitzender Mensch benötigt zum Essen ca. 60 cm Tischbreite, die Tischtiefe hängt u.a. vom Speisenangebot und etwaiger Tischdekoration ab.

Bei Stühlen muss ausreichend Platz für das Abrücken beim Aufstehen eingeplant werden. Bediengänge und Arbeitsbereiche hinter Theken sollten mindestens 1,0 m – besser 1,1 m – breit sein, je größer der Gastraum, desto breiter sollten die Bediengänge sein (Abb. 2 und 3). Nach Neufert (2022) sollten 1,2 bis 1,4 m bei Gasträumen zwischen 250 und 500 m² Grundfläche sowie je 40 Tischplätzen eine ggf. fahrbare Kellnerstation – Kasse, Besteck, Wäsche, Müll usw. – eingeplant werden.

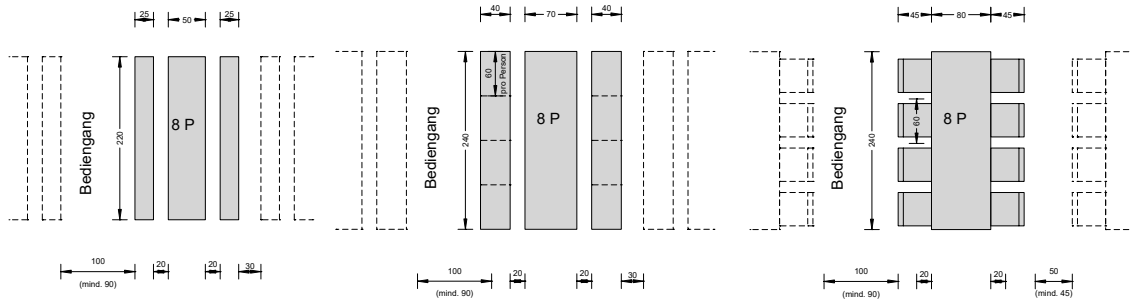


Abb. 2: Platzbedarf in Abhängigkeit von der Bestuhlung, P = Personen
 (© DI Stefanie Wagner | Landwirtschaftskammer Niederösterreich)

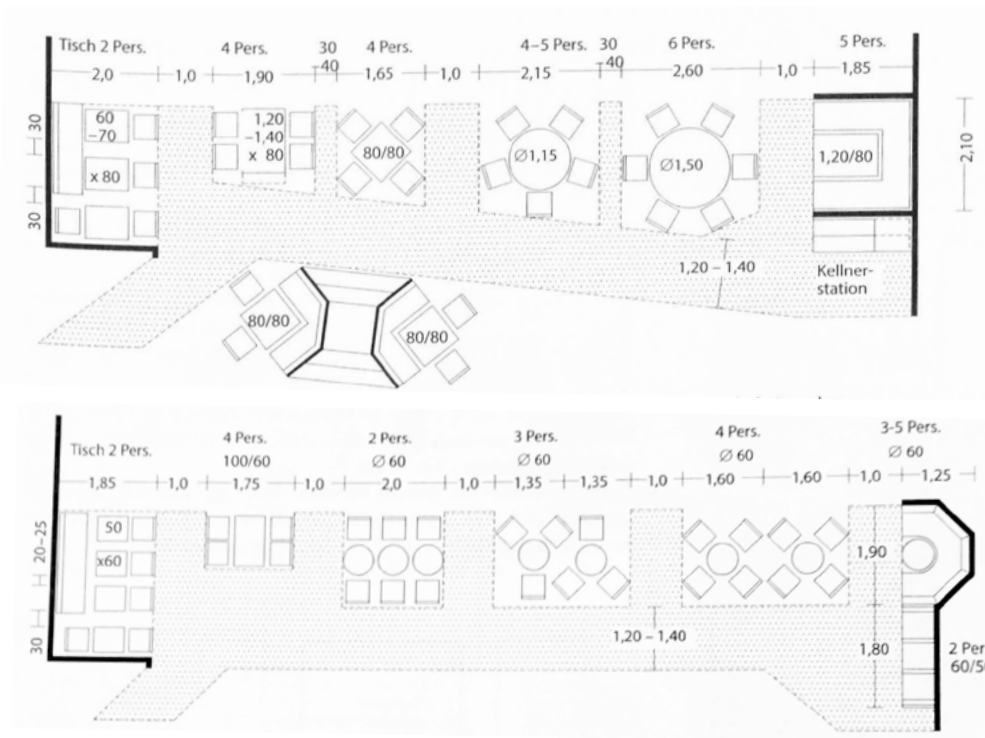


Abb. 3: Platzbedarf in Abhängigkeit von der Tischgröße (© Neufert-Stiftung, Weimar)

Küche und Wirtschaftsräume

Für die Größe von Küchen zur Bereitung von warmen Speisen liegt der Richtwert bei 0,50 bis 0,80 m² je Sitzplatz, bei Buschen- oder Mostschank zwischen 0,20 bis 0,40 m². Die Mindestgröße sollte aber in jedem Fall 10 m² betragen. Die Arbeitsflächen von Theken und in der Küche sollten ca. 70 cm tief sein, damit auch Gastrogeräte Platz finden (ÖKL 2020).

Für Restaurantküchen liefert Neufert (2022) Richtwerte zum Flächenbedarf (Tab. 5) und empfiehlt für kleine und mittelgroße Restaurantküchen Gangbreiten zwischen 1,0 und 1,5 m.

Tab. 5: Flächenbedarf für unterschiedlich große Küchen (Neufert 2022, verändert)

Raum bzw. Arbeitsbereich	Anzahl Sitzplätze		
	80	120	200
Flächenbedarf in m ² /Sitzplatz			
Anlieferung und Entsorgung			
Warenannahme	0,05–0,075	0,05–0,067	0,05–0,06
Leergut	0,05–0,075	0,05–0,067	0,05–0,06
Abfall und Müll	0,05–0,075	0,03–0,050	0,03–0,04
Gesamt	0,15–0,225	0,13–0,183	0,13–0,16
Gekühlte Warenlagerung			
Kühlraum Fleisch	0,05–0,075	0,05–0,067	0,04–0,05
Kühlraum Obst und Gemüse	0,05–0,075	0,05–0,067	0,04–0,05
Kühlraum Molkereiprodukte	– ¹⁾	0,03–0,05	0,03–0,05
Kühlraum Kalte Küche	– ¹⁾	– ¹⁾	0,02–0,03
Kühlraum Getränke	– ¹⁾	– ¹⁾	0,05–0,07
Tiefkühlraum	0,05–0,075	0,05–0,067	0,06–0,08
Gesamt	0,15–0,225	0,183–0,25	0,24–0,32
Ungekühlte Warenlagerung			
Lager Trockenwaren	0,15–0,175	0,117–0,13	0,09–0,10
Lager Getränke	0,075–0,10	0,10–0,117	0,08–0,10
Lager Non Food	0,075–0,10	0,067–0,083	0,07–0,08
Gesamt	0,30–0,375	0,283–0,33	0,24–0,28
Küchenanlage			
Gemüse-Vorbereitung	0,075–0,1	0,067–0,083	0,04–0,05
Fleisch-Vorbereitung	0,075–0,1	0,05–0,067	0,04–0,05
Fisch-/Geflügel-Vorbereitung	0	0,03–0,05	0,03–0,04
Warme Küche	0,325–0,35	0,217–0,23	0,16–0,18
Kalte Küche	–	0,05–0,067	0,04–0,05
Pâtisserie	–	–	0,04–0,05
Topfspüle	0,05–0,075	0,05–0,067	0,03–0,04
Büro Küchenleiter	–	–	0,03–0,04
Gesamt	0,525–0,625	0,47–0,567	0,41–0,5
Geschirrspüle/Kellneroffice			
Geschirrspüle	0,1–0,125	0,1–0,117	0,09–0,1
Ausgabe/Kellneroffice	0,075–0,1	0,083–0,1	0,07–0,08
Gesamt	0,175–0,225	0,183–0,217	0,16–0,18
Flächenbedarf gesamt	1,30–1,68	1,15–1,55	1,18–1,44

¹⁾Kein Kühlraum erforderlich, Lagerung im Kühlschrank.

Der Wirtschaftsbereich kann bei kleinen gastronomischen Betrieben bis zu 50 % der Gesamtfläche in Anspruch nehmen (Tab. 6). Nach Neufert (2022) sollten Umkleieräume für die Beschäftigten mindestens 6 m² und Beschäftigtentoiletten (1 WC und 1 Waschbecken) zwischen 5 bis 6 m² groß sein.

Tab. 6: Übliches Größenverhältnis der Gast- und Wirtschaftsbereiche (EHI 2020)

Räumlichkeiten	Durchschnitt ¹⁾ Anteil an Gesamtfläche in %	Spanne	
		von	bis
Gastbereich – Gasträume innen und außen sowie Sanitäranlage	69	50	90
Wirtschaftsbereich – Theke, Küche, Lagerräume, Mitarbeiteräume usw.	31	10	50

¹⁾ Das Verhältnis entspricht auch den allgemeinen Empfehlungen.

Gästetoiletten

Tabelle 7 ist zu entnehmen, wie die Sanitärräume in Abhängigkeit von den Sitzplätze ausgestattet sein sollten: Bei 60 bis 80 Sitzplätzen sollten 3 bis 5 WCs, 3 bis 4 Urinale und 3 bis 4 Waschtische eingeplant werden.

Tab. 7: Sanitärbereich für Gäste¹⁾ (Geberit Vetriebs GmbH 2021)

Anzahl der Sitzplätze im Gästebereich	Sanitärraum Frauen		Sanitärraum Männer		
	WCs	Waschtische	WCs	Urinale	Waschtische
Bis 30	1	1	1	1–2	1
30 bis 60	2	1–2	1	2–3	1
60 bis 80	2–3	2	1–2	3–4	1–2
80 bis 120	3–4	2–3	2	4–5	2
120 bis 170	4–6	3–4	2–3	5–6	2–3
170 bis 230	6–8	4–5	3–4	6–7	3–4
230 bis 330	8–12	5–6	4–6	7–10	4–5
330 bis 430	12–16	6–7	6–8	10–12	5–6
Je weitere 100	2–4	1	1–2	1–3	1

Ein Sanitärraum soll höchstens 10 WCs enthalten. In den Vorräumen ist für 5 WCs mindestens ein Handwaschbecken oder ein Waschtisch vorzusehen. Für Gaststätten, Tagungen und Events mit Räumen über 200 Personen gilt die Versammlungsstättenverordnung (VStättVO) der jeweiligen Bundesländer.

4 Parkplätze und Fahrradstellplätze

Für die Zahl der Pkw-Stellplätze sind die Vorgaben der Länder und Gemeinden zu beachten. In Baden-Württemberg beispielsweise sind für Gaststätten je 6 bis 12 m² Gastraum ein Pkw-Stellplatz und ein Fahrradstellplatz einzuplanen (Architektenkammer Baden-Württemberg 2020).

Ein Pkw-Stellplatz sollte in Anlehnung an die Garagenverordnung Baden-Württemberg mindestens 2,3 m breit und 5,0 m lang sein, bei parallel zur Fahrgasse oder hintereinander angeordneten Plätzen kann mit 6,0 m Länge geplant werden. Stellplätze für Behinderte sollten mindestens 3,5 m breit sein. Die Fahrgassenbreite hängt vom Winkel der Stellplätze zur Fahrgasse sowie der Stellplatzbreite ab: Bei 2,5 m breiten Stellplätzen beträgt sie zwischen 3,0 m ($\leq 30^\circ$) und 5,5 m (90°); der Flächenbedarf inklusive Fahrgassen liegt dann zwischen 20 und 31 m² je Stellplatz (Neufert 2022).

Für die Gäste sollten ausreichend Fahrradstellplätze angeboten werden, die Arbeitsgemeinschaft Fahrradfreundliche Städte und Gemeinden in Nordrhein-Westfalen (2002) empfiehlt z. B. 0,10 Fahrradstellplätze je Sitzplatz für reine Speisegaststätten, 0,15 für Gaststätten und 0,25 für Außengastronomie. Die Maße für die Planung von Reihenanlagen bietet der Allgemeine Deutsche Fahrrad-Club, Landesverband Bayern e.V. (Abb. 4). Die Mindestabstände zwischen den eingestellten Fahrrädern sollten 70 Zentimeter bei ebenerdiger und 50 Zentimeter bei in der Höhe versetzter Aufstellung bemessen (ADFC o. J.).

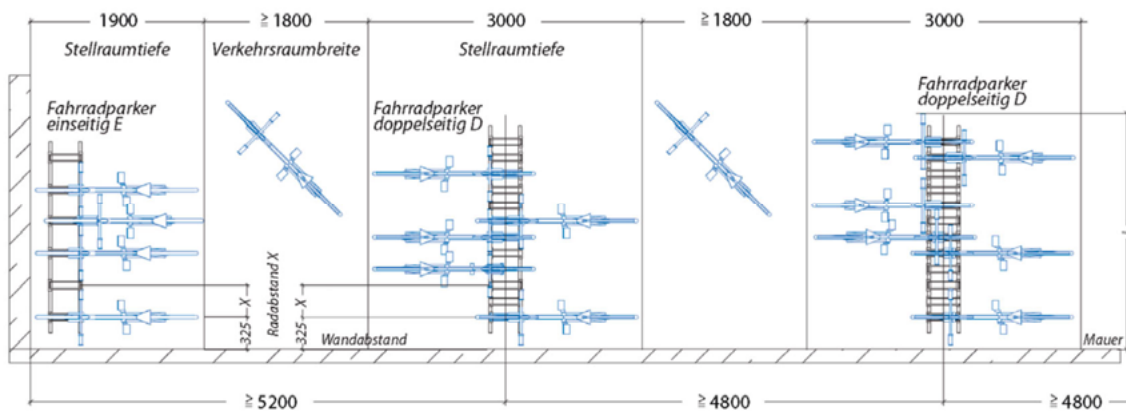


Abb. 4: Mindestplatzbedarf von Fahrrad-Abstellanlagen (ADFC Bayern e. V. 2018)

5 Investitionsbedarf Gebäude und bauliche Anlagen

In Tabelle 8 sind die Baukosten bei Umnutzung landwirtschaftlicher Gebäude zusammengefasst. Alle Preise sind ohne Mehrwertsteuer und haben einen Preisstand von 2021. Die jüngsten Preissteigerungen vor allem bei Baumaterialien und Handwerkerleistungen sind noch nicht berücksichtigt. Das Baukosteninformationszentrum Deutscher Architektenkammern GmbH bietet unter <https://bki.de/baupreisindex.html> Daten, mit denen die Kosten auf das aktuelle Jahr hochgerechnet werden können.

Tab. 8: Baukosten bei Umnutzung eines vormals landwirtschaftlich genutzten Gebäudes, aufgeschlüsselt nach Gewerken (ALB Hessen 2021, about:publishing GmbH o. J.)

Gewerke	Art der Bearbeitung	Einheit	Spanne Baukosten	
			von	bis
€/Einheit				
Dach				
Zimmerarbeiten	Sparren als Konstruktionsvollholz	m ³	1.053	1.296
Dacheindeckung	Lattung	m	6	10
	Unterspannbahnen	m ²	10	11
	Tonziegel	m ²	50	53
	Abbrucharbeiten	m ²	10	12
Klempnerarbeiten	Zinkdachrinne	m	24	29
Dämmung	Wärmedämmung zwischen den Sparren aus Mineralwolle, 24 cm, Dampfbremsfolie und winddichtem Anschluss	m ²	29	39
Außenwände				
Fundamente/Sohle	Fundamentplatte, 20 cm inklusive Bewehrung; Sauberkeitsschicht; Kies- Filterschicht inklusive PE-Folie	m ²	81	107
	Abbrucharbeiten	m ²	52	66
Kalksandsteinmauerwerk	Wanddicke 17,5 cm	m ²	51	62
Ziegelmauerwerk	Wanddicke 11,5 cm	m ²	47	56
	Abbrucharbeiten	m ²	23	28
Außenputz	Münchener Rauputz	m ²	39	47
Wärmedämmung Wand innen	20 cm Dämmung	m ²	31	41
Wand- und Deckenöffnungen	Brechen von Öffnungen in Ziegelmauerwerk verschiedener Dicke einschließlich Einbau eines Sturzes, Wanddicke 11,5 cm	St	157	191
Fugen	Entfernung und Erneuerung	m ²	80	
Fenster	Holzfenster mit Wärmeschutzglas U-Wert = 1,1	m ²	312	472
	Kunststofffenster mit Wärmeschutzverglasung U-Wert = 1,1	m ²	275	348
Türen	Haustür mit Wärmeschutzverglasung	St	1.620	2.268
Rollläden	Rollläden aus Kunststoff mit Zubehör	m ²	64	81
Fußboden				
Fußboden	Aufbau: 50 mm Zementestrich mit Dämmung 80 mm	m ²	28	32
	Abbrucharbeiten	m ²	21	31

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Gewerke	Art der Bearbeitung	Einheit	Spanne Baukosten	
			von	bis
			€/Einheit	
Innenausbau				
Innenwände	Wandstärke 11,5 cm	m ²	47	56
Zwischenwände/ Trockenbau	Gipskarton-Ständerwand mit Profilen	m ²	41	53
Innenputz	Putz	m ²	16	18
Decken	Gipskartondecken unter Massivdecken, Lattung 50/30, Bekleidung 12,5 mm	m ²	37	44
Wärmedämmung/ Decke	Oberste Geschossdecke dämmen mit 20 cm Dämmung, nur ausrollen und verlegen plus Abdeckung aus 15 mm OSB-Platte inklusive Unterkonstruktion	m ²	78	97
Zimmertüren	Standard	St	324	389
Treppenaufgang	Treppe verschiedener Baustoffe	Stg	263	308
Geländer	Geländer	m	134	166
Schornstein	Fertigschornstein	m	186	223
Fußbodenbelag	Stabparkettboden, Eiche, 22 mm	m ²	81	91
	Steinzeugbodenfliesen unglasiert, 100/200/9 mm, einschließlich Ein- und Anarbeiten aller Anschlüsse	m ²	73	97
Sockelleiste, Holz	Sockelprofile	m	10	15
Wandfliesen	Wandbelag aus feinkeramischen Fliesen, geklebt, einschließlich Ein- und Anarbeiten aller Anschlüsse	m ²	73	97
Malerarbeiten	Wandanstrich mit Dispersionsfarbe	m ²	6	7
	Tapezieren	m ²	6	8
Fugen	Fugen dauerelastisch ausspritzen	m ²	6	12
Installationen				
Heizungsanlage	Kompletanlage für Gasheizung	Anlage	10.125	11.421
Wasserleitungen	PE-Rohre	m	10	15
Abwasserleitungen	Kunststoffrohr, 70 mm inklusive Verbindungsstücke	m	17	27
Elektroinstallationen	Schalter und Doppel-Steckdosen mit Zuleitung	St	36	45
	Stromkreisverteilung	St	446	608
Be- und Entlüftung Klima	Abluftfilter WC	St	126	146
	Dunstabzugshaube	St	284	559
Einrichtung Sanitär	WC (wandhängend)	St	466	595
	Urinal	St	466	595
	Handwaschbecken	St	243	348
Fettabscheider	Fettabscheider Beton NG 4, geeignet für 400 Essensportionen/d, mit integriertem Schlammfang, inklusive Probenahmeschacht	St	4.860	5.670
Sonstiges				
Gastank	Gastank auf Betonplatte montiert, Inhalt 2.700 l	St	2.989	3.524
Heizkörper	Kompaktheizkörper inklusive Verrohrung und Zubehör (Farbe reinweiß)	St	616	761
Fußbodenheizung	Fußbodenheizung	m ²	30	43
Klärgruben	Vollbiologische Kleinkläranlage, 15 Personen	St	12.069	13.284

OSB = oriented strand board bzw. oriented structural board (deutsch: Grobspanplatte)

U = Wärmedurchgangskoeffizient

NG = Nenngröße

Stg = Stiege (Stufe)

PE = Polyethylen

Neubauten für die Hofgastronomie sind in der Praxis aufgrund des Baurechts die Ausnahme, weshalb an dieser Stelle auf Angaben verzichtet wird. Wer dennoch Daten benötigt, kann auf die ortsüblichen Kosten für den Bau von Wohnhäusern zurückgreifen. Ersatzweise bieten die ortsüblichen Mieten für Gastronomiebetriebe bei der Vorkalkulation Orientierung.

Für den Außenbereich kann mit den Daten aus Tabelle 9 gerechnet werden.

Tab. 9: Richtpreise für sonstige Gebäude, bauliche Anlagen und Installationen

	Einheit	Preis €/Einheit
Einfriedungen¹⁾		
Jägerzaun, 0,80 m hoch, Holz	m	70–97
Hofeinfriedung, 1,00 m hoch, kunststoffummantelter Maschendraht	m	45–53
Lattenzaun, 0,80–1,00 m hoch, Holz	m	89–105
Sicherheitszaun, 1,50 m hoch, Metallstabgitter	m	97–113
Hof- und Wegebefestigung²⁾		
Asphalt	m ²	45–53
Beton	m ²	61–73
Betonsteinpflaster	m ²	59–74
Wassergebunden	m ²	32–41
Parkplätze		
Pkw, 500 x 300 cm (L x B), 15 m ² , ohne Fahrgasse	St	700
Pkw, 500 x 300 cm (L x B), 33 m ² , mit 600 cm Fahrgasse	St	1.550
Fahrrad, 200 x 50 cm (L x B), 2,0 m ² , mit Ständer, ohne Verkehrsraum	St	160
Fahrrad, 200 x 50 cm (L x B), 3,5 m ² , mit Ständer, mit 100 cm Verkehrsraum	St	190
Fahrradständer, verzinkt	St	50
E-Bike-Ladestation, 2–4 Ladepunkte	St	200
Sonstiges		
Abfallbehälter, stationär, witterungsbeständig, 50 l	St	100
Außenbeleuchtung, Edelstahl Lampen, Zeitschaltuhr	pauschal	400
Beschilderung, Info- und Leitsystem	pauschal	3.000
Raucherpavillon, 7,5 m ²	St	325
Spielgerätekombination	St	900

¹⁾ Zulage für Türen und Tore: nochmals 100 bis 200 % hinzurechnen.

²⁾ Einschließlich Erdarbeiten und Packlage.

6 Planungsbeispiel

Bei dem folgenden Planungsbeispiel handelt es sich um eine zum Bauernhofcafé umgebaute Tenne (200 m², 4 m Deckenhöhe) eines landwirtschaftlichen Haupthauses (Abb. 5, Tab. 10). Das Café umfasst 57 Sitzplätze innen und weitere 60 Sitzplätze außen. Räume für Mitarbeiter (Sozialraum, Umkleide, WC), Büro und Reinigungsutensilien sind vorhanden und bedürfen keiner baulichen Maßnahmen.

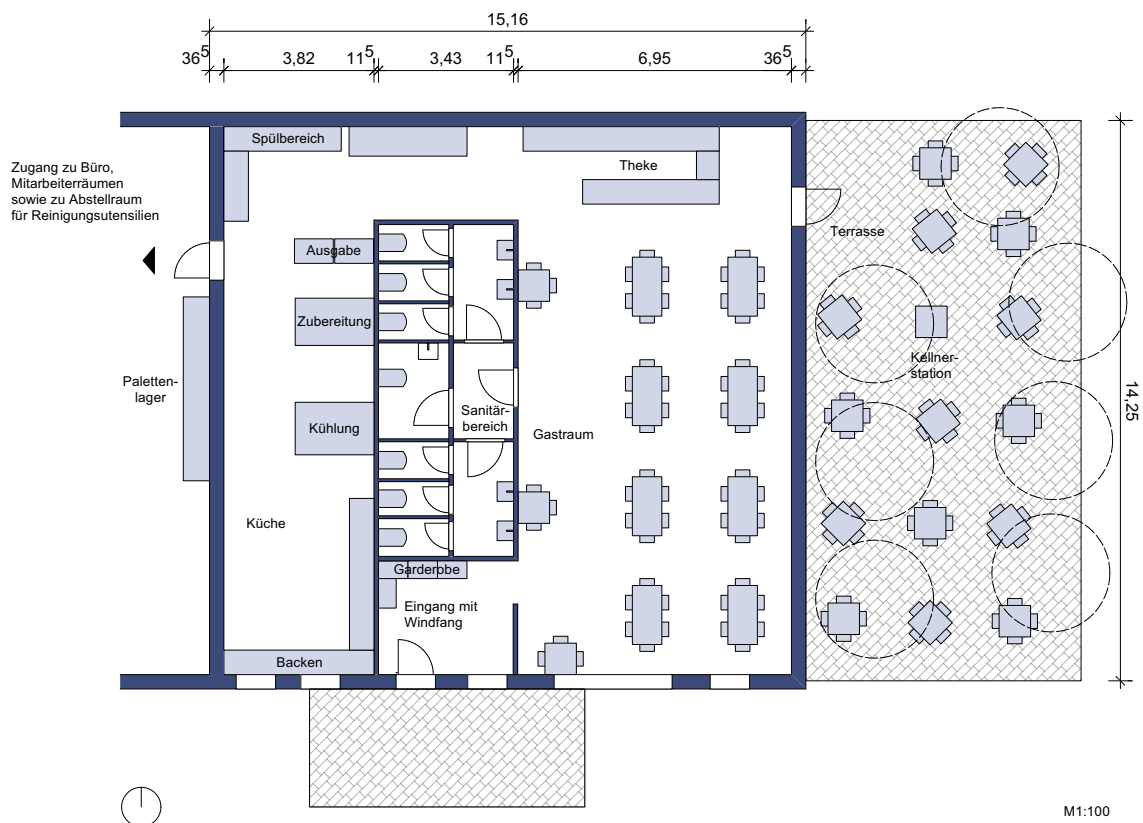


Abb. 5: Grundriss des Planungsbeispiels (© KTBL | Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen)

Auf Basis der Kosten in Kapitel 5 ergibt sich für den Umbau ein Investitionsbedarf von rund 275.000 € (Tab. 10), das entspricht rund 2.300 € je Sitzplatz. Dabei wurde mit Kosten im oberen Bereich der Preisspanne kalkuliert.

Tab. 10: Investitionsbedarf des Planungsbeispiels

Gewerke	Art der Bearbeitung	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Planungsbeispiel	
				Menge Einheiten	Kosten €
Dach					
Zimmerarbeiten	Sparren als Konstruktionsvollholz	m ³	1.296	18	23.328
Dacheindeckung	Lattung	m	10	1.275	12.393
	Unterspannbahnen	m ²	11	280	3.175
	Tonziegel	m ²	53	280	14.742
	Abbrucharbeiten	m ²	12	280	3.402
Klempnerarbeiten	Zinkdachrinne	m	29	40	1.166
Dämmung	Wärmedämmung zwischen den Sparren aus Mineralwolle, 24 cm, Dampfbremsfolie und winddichtem Anschluss	m ²	39	–	0
Dach gesamt				58.207	
Außenwände					
Fundamente/ Sohle	Fundamentplatte, 20 cm inklusive Bewehrung; Sauberkeitsschicht; Kies- Filterschicht inklusive PE-Folie	m ²	107	200	21.384
	Abbrucharbeiten	m ²	66	200	13.122
Kalksand- steinmauerwerk	Wanddicke 17,5 cm	m ²	62	115	7.079
Ziegelmauerwerk	Wanddicke 11,5 cm	m ²	56	20	1.118
	Abbrucharbeiten	m ²	28	–	0
Außenputz	Münchener Rauputz	m ²	47	–	0
Wärmedämmung Wand innen	20 cm Dämmung	m ²	41	115	4.658
Wand- und Decken- öffnungen	Brechen von Öffnungen in Ziegelmauerwerk verschiedener Dicke einschließlich Einbau eines Sturzes, Wanddicke 11,5 cm	St	191	5	956
Fugen	Entfernung und Erneuerung	m ²	80	–	0
Fenster	Holzfenster mit Wärmeschutzglas U-Wert = 1,1	m ²	472	25,1	11.853
	Kunststofffenster mit Wärmeschutzverglasung U-Wert = 1,1	m ²	348	–	0
Türen	Haustür mit Wärmeschutzverglasung	St	2.268	2	4.536
Rollläden	Rollläden aus Kunststoff mit Zubehör	m ²	81	–	0
Außenwände gesamt				64.705	
Fußboden					
Fußboden	Aufbau: 50 mm Zementestrich mit Dämmung 80 mm	m ²	32	200	6.480
	Abbrucharbeiten	m ²	31	200	6.156
Fußboden gesamt				12.636	

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Gewerke	Art der Bearbeitung	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Planungsbeispiel	
				Menge Einheiten	Kosten €
Innenausbau					
Innenwände	Wandstärke 11,5 cm	m ²	56	175	9.781
Zwischenwände/ Trockenbau	Gipskarton-Ständerwand mit Profilen	m ²	53	–	0
Innenputz	Putz	m ²	18	250	4.455
Decken	Gipskartondecken unter Massivdecken, Lattung 50/30, Bekleidung 12,5 mm	m ²	44	80	3.499
Wärmedämmung/ Decke	Oberste Geschossdecke dämmen mit 20 cm Dämmung, nur ausrollen und verlegen plus Abdeckung aus 15 mm OSB-Platte inklusive Unterkonstruktion	m ²	97	200	19.440
Zimmertüren	Standard	St	389	6	2.333
Treppenaufgang	Treppe verschiedener Baustoffe	Stg	308	–	0
Geländer	Geländer	m	166	–	0
Schornstein	Fertigschornstein	m	223	10	2.228
Fußbodenbelag	Stabparkettboden, Eiche, 22 mm	m ²	91	100	9.072
	Steinzeugbodenfliesen unglasiert, 100/200/9 mm, einschließlich Ein- und Anarbeiten aller Anschlüsse	m ²	97	100	9.720
Sockelleiste, Holz	Sockelprofile	m	15	55	846
Wandfliesen	Wandbelag aus feinkeramischen Fliesen, geklebt, einschließlich Ein- und Anarbeiten aller Anschlüsse	m ²	97	100	9.720
Malerarbeiten	Wandanstrich mit Dispersionsfarbe	m ²	7	215	1.567
	Tapezieren	m ²	8	–	0
Fugen	Fugen dauerelastisch ausspritzen	m ²	12	100	1.215
Innenausbau gesamt					73.876
Installationen					
Heizungsanlage	Kompletanlage für Gasheizung	Anlage	11.421	1	11.421
Wasserleitungen	PE-Rohre	m	15	200	3.078
Abwasserleitungen	Kunststoffrohr, 70 mm inklusive Verbin- dungsstücke	m	27	200	5.346
Elektroinstallationen	Schalter und Doppel-Steckdosen mit Zuleitung	St	45	36	1.604
	Stromkreisverteilung	St	608	1	608
Be- und Entlüftung Klima	Abluftfilter WC	St	146	3	437
	Dunstabzugshaube	St	559	3	1.677
Einrichtung Sanitär	WC-wandhängend	St	595	5	2.977
	Urinal	St	595	2	1.191
	Handwaschbecken	St	348	6	2.090
Fettabscheider	Fettabscheider Beton NG 4, geeignet für 400 Essensportionen/d, mit integriertem Schlammfang, inklusive Probenahmeschacht	St	5.670	1	5.670
Installationen gesamt					36.098

Fortsetzung der Tabelle nächste Seite

Gewerke	Art der Bearbeitung	Einheit	Kalkulationswert €/Einheit	Planungsbeispiel	
				Menge Einheiten	Kosten €
Außenbereich					
Terrasse	Erdarbeiten und Unterbau 20–30 cm	m ²	16	100	1.620
Terrasse und Wegbefestigung	Hof- und Wegbefestigung in Betonverbundpflaster, 8 cm	m ²	74	120	8.845
Parkplatz	Hof- und Wegbefestigung als wasser-gebundene Decke einschließlich Erdarbeiten und ca. 20 bis 30 cm Schüttpacklage, je nach Boden	m ²	41	240	9.720
Außenbereich gesamt					20.185
Sonstiges					
Gastank	Gastank auf Betonplatte montiert, Inhalt 2.700 l	St	3.524	-	0
Heizkörper	Kompaktheizkörper inklusive Verrohrung und Zubehör (Farbe reinweiß)	St	761	7	5.330
Fußbodenheizung	Fußbodenheizung	m ²	43	100	4.293
Klärgruben	Vollbiologische Kleinkläranlage, 15 Personen	St	13.284	-	0
Sonstiges gesamt					9.623
Gewerke Gesamt					275.330¹⁾

OSB = oriented strand board bzw. oriented structural board (deutsch: Grobspanplatte)

U = Wärmedurchgangskoeffizient NG = Nenngröße Stg = Stiege (Stufe) PE = Polyethylen

¹⁾ Für Baunebenkosten (Architekt, Statiker, Baugenehmigung) werden zusätzlich 20.000 € veranschlagt.

Literatur

about:publishing GmbH (o.J.): <https://www.hausjournal.net/>, Zugriff am 30.11.2022

ADFC-Bundesverband (o. J.): Empfehlenswerte Fahrrad-Abstellanlagen. Anforderungen an Sicherheit und Gebrauchstauglichkeit. Technische Richtlinie TR 6102. https://www.adfc.de/fileadmin/user_upload/Expertenbereich/Politik_und_Verwaltung/Download/TR6102_0911_Empfehlenswerte_Fahrad-Abstellanlagen.pdf, Zugriff am 17.06.2022

ADFC Bayern e. V. (2018): Hinweise für die Planung von Fahrrad-Abstellanlagen. https://www.adfc-bayern.de/fileadmin/user_upload/images/01_Menue_links/Service_Dienstleistungen/Abstellanlagen/ADFC_BY_Hinweise_Planung_Abstellanlagen_2018_12_web.pdf, Zugriff am 17.06.2022

ALB Hessen (2021): Richtpreise für den Neu- und Umbau landwirtschaftlicher Wirtschaftsgebäude und ländlicher Wohnhäuser. Ausgabe 2021/2022. 46. Auflage. Kassel, Arbeitsgemeinschaft für Rationalisierung, Landtechnik und Bauwesen in der Landwirtschaft Hessen e.V.

Arbeitsgemeinschaft Fahrradfreundliche Städte und Gemeinden in Nordrhein-Westfalen (2002): ... und wo steht Ihr Fahrrad? Hinweise zum Fahrradparken für Architekten und Bauherren. https://kreisverbaende.adfc-nrw.de/uploads/media/agfs...und_wo_steht_Ihr_Fahrrad.pdf, Zugriff am 17.06.2022

Architektenkammer Baden-Württemberg (2020): Herstellung notwendiger Stellplätze nach Landesbauordnung mit Verwaltungsvorschrift des Wirtschaftsministeriums über die Herstellung notwendiger Stellplätze (VwV Stellplätze) vom 28. Mai 2015 – AZ.: 41– 2600.0-13/187 geändert durch Verwaltungsvorschrift vom 23. September 2020 – Az.: 51-2600.0-13/197), https://www.akbw.de/fileadmin/download/dokumenten_datenbank/AKBW_Merkblaetter/Baurecht_Planungsrecht/Merkblatt593_VwV-Stellplaetze-2020.pdf, Zugriff am 17.06.2022

- ASTA (2022a): Fluchtwege und Notausgänge. Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A2.3, Dortmund, Ausschuss für Arbeitsstätten, www.baua.de
- ASTA (2021b): Pausen- und Bereitschaftsräume. Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A4.2, Dortmund, Ausschuss für Arbeitsstätten, www.baua.de
- ASTA (2022c): Sanitärräume. Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A4.1, Dortmund, Ausschuss für Arbeitsstätten, www.baua.de
- Batt, W.; Tomaszewski, B.; Kreuzig, K.-H. (1992): Raumprogramm und Ausschreibungstexte. Fortschritte in der Gastronomie und Hotellerie, Band 17, Hamburg, BEHR's Verlag
- BauGB – Baugesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. November 2017 (BGBl. I S. 3634), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 26. April 2022 (BGBl. I S. 674) geändert worden ist
- DIN 18040-1: Barrierefreies Bauen – Planungsgrundlagen – Teil 1: Öffentlich zugängliche Gebäude, Ausgabe 2010-10
- EHI (2020): EHI-Leitfaden: Gastronomieplanung im Handel 2020. Köln, EHI Retail Institute e.V.
- Garagenverordnung Baden-Württemberg(2020): Garagenverordnung (Verordnung des Wirtschaftsministeriums über Garagen und Stellplätze), Verordnung vom 07.07.1997 (GBl. S. 332), zuletzt geändert durch Verordnung vom 08.12.2020 (GBl. S. 1182) m.W.v. 01.02.2021
- GastG – Gaststättengesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl. I S. 3418), das zuletzt durch Artikel 14 des Gesetzes vom 10. März 2017 (BGBl. I S. 420) geändert worden ist
- Geberit Vertriebs GmbH (2021): Sanitärräume für Hotels und Gastronomie. <https://www.geberit.de/baufaufgaben/hotels-und-gastronomie/>, Zugriff am 25.11.2022
- Neufert, E. (2022): Bauentwurfslehre. Grundlagen, Normen, Vorschriften über Anlage, Bau, Gestaltung, Raumbedarf, Raumbeziehungen, Maße für Gebäude, Räume, Einrichtungen, Geräte mit dem Menschen als Maß und Ziel. 43. Auflage, Wiesbaden, Springer Vieweg
- ÖKL (2020): Buschen- und Mostschank. Planung und Gestaltung nicht gewerblicher Betriebe. Wien, Österreichisches Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung
- Verordnung EG Nr. 852/2004 – Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ABl. L 139 vom 30.04.2004
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55)

Mitwirkende

Nicole Janz, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster

Petra Schulze-Wettendorf, Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen, Münster

**Kuratorium für Technik und Bauwesen
in der Landwirtschaft e. V. (KTBL)**
Bartningstraße 49 | 64289 Darmstadt
Telefon: +49 6151 7001-0
E-Mail: ktbl@ktbl.de | www.ktbl.de

Eingetragen im Vereinsregister beim Amtsgericht Darmstadt,
Aktenzeichen 8 VR 1351
Vereinspräsident: Prof. Dr. Eberhard Hartung
Geschäftsführer: Dr. Martin Kunisch
Verantwortlich im Sinne des Presserechts: Dr. Martin Kunisch

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Text das generische Maskulinum verwendet.

© KTBL 2022