

# Richtlinien für gastronomische Betriebe



Baudirektion

- **WC-Anlagen (Gästetoiletten)**

Die WC-Anlagen sollen der Grösse und Art des Betriebes angepasst sein. Die Toilettentüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt oder gelagert werden.

	Berechnung WC Damen	Berechnung WC Herren
mindestens	<b>1 WC, 1 Handwaschgelegenheit</b>	<b>1 WC, 1 Pissoir, 1 Handwaschgelegenheit</b>
31 – 60 Sitzplätze	<b>2 WC, mind. 2 Handwaschgelegenheiten</b>	<b>1 WC, 2 Pissoir, mind. 2 Handwaschgelegenheiten</b>
61 – 90 Sitzplätze	<b>3 WC, mind. 2 Handwaschgelegenheiten</b>	<b>1 WC, 3 Pissoir, mind. 2 Handwaschgelegenheiten</b>
91 – 120 Sitzplätze	<b>4 WC, mind. 2 Handwaschgelegenheiten</b>	<b>2 WC, 4 Pissoir, mind. 2 Handwaschgelegenheiten</b>

- **Abstellplätze für Motorfahrzeuge**

Siehe Richtlinien «Berechnung Abstellplätze für Motorfahrzeuge»

- **Spezielle Bedingungen für Take-Aways (Gastrobetriebe ohne Sitzplätze)**

Bei Take-Aways müssen weder Autoabstellplätze noch Gästetoiletten ausgewiesen werden.