



# Gemeinde Tuningen

Schwarzwald-Baar-Kreis

## Vorhabenbezogener Bebauungsplan Sondergebiet Tankstelle + Schnellrestaurant B 523

### Vorhaben- und Erschließungsplan

#### Inhalt:

- Vorhabenbeschreibung
- Projektbeschreibung mit zeichnerischen Darstellungen

Vorentwurf Stand: 26.03.2026

#### Vorhabenträger:

Jürgen Metzger

An der Katzensteig 8

78532 Tuttlingen

**kommunal** PLAN

STADTPLANUNG + DESIGN

78532 Tuttlingen

Tel.: 07461 / 73050

e-mail: [info@kommunalplan.de](mailto:info@kommunalplan.de)

Projekt: 2422

## 1. Vorhaben

Am 11.12.2025 hat der Gemeinderat Tuningen den Beschluss zur Aufstellung des vorhabenbezogenen Bebauungsplans „Sondergebiet Tankstelle + Schnellrestaurant B 523“ gefasst.

Das Sondergebiet SO-2 „Schnellrestaurant“ ist Teil des Bebauungsplans und umfasst eine Fläche von ca. 5.177 m<sup>2</sup>. Die Fläche ist im Eigentum des Vorhabenträgers.

## 2. Städtebauliches Konzept

Im Jahre 2012 wurde eine Tankstelle mit Serviceeinrichtungen im nördlichen „Ohr“ der Zu- und Ausfahrt der B 523 errichtet. Die Zu- und Ausfahrt zur Tankstelle erfolgt von der Trossinger Straße aus (L 429 / K 5701).

Der westliche Teil des „Verkehrs-Ohrs“ ist bisher unbebaut. Die Freifläche soll zur Errichtung eines Schnellrestaurants, einschließlich Nebenanlagen und PKW-Stellplätzen genutzt werden. Erschlossen wird die Fläche über die vorhandene Zu- und Ausfahrt der Tankstelle.

Das nachfolgende Schaubild vermittelt einen Eindruck der zukünftigen Gesamtanlage, einschließlich bestehender Tankstellenanlage.



*McDonald's Schaubild*

### 3. Betriebsbeschreibung

#### 3.1 Restaurant

McDonald's Restaurants sind Gaststätten für die ganze Familie. Kinder und Jugendliche aller Altersklassen sind gern gesehene Gäste. Der Kunde bestellt und empfängt Speisen und Getränke an der Selbstbedienungstheke. Es werden keine alkoholischen Getränke ausgeschenkt. Optional wird in geringen Mengen Bier angeboten.

Es werden keinerlei Automaten (Zigaretten, Spielautomaten o. ä.) aufgestellt. Oberste Priorität hat die schnelle, freundliche Bedienung und die absolute Sauberkeit im Restaurantbereich.

Die Küche liegt zentral, vom Eingang her gut einsehbar und zum Zugang hin offen, sodass die Zubereitung der Speisen vom Kunden teilweise eingesehen werden kann.

##### **Produktion:**

Die Zubereitung der Getränke und Speisen erfolgt mit vorbereiteten, hygienisch verpackten Zutaten. Fleisch, Fisch und Pommes Frites kommen im tiefgefrorenen Zustand auf den Grill bzw. in die Fritteuse. Getränke wie Cola, Limonade etc., werden in einer Getränkeanlage (Multiplex) gemischt, automatisch dosiert und gezapft. Milchshakes und Softeis werden in speziellen Maschinen hergestellt. Es werden Getränke in Einweg PET Flaschen angeboten. Es erfolgt die Rücknahme von PET Einwegflaschen. Es gibt einen zusätzlichen Produktionsbereich für heiße Kaffeegetränke und Kuchen. Diese werden bei Inhaus-Verzehr in Porzellan serviert.

##### **Verkaufspunkte:**

Im McDrive sind je nach Platzverhältnissen 1, bzw. 2 Fahrspuren möglich. Der Kunde bestellt an einer Sprechsäule die gewünschten Artikel und fährt anschließend zur Begleichung der Bestellsumme zum ersten Drivefenster. Bei App-Bestellung ist lediglich der Bestellcode notwendig, und die Waren können bereits vorab bezahlt werden. Danach gelangt das Fahrzeug zum Ausgabefenster und erhält die Bestellung transportgerecht in Tüten und Getränkehaltern vorbereitet. Sollte sich die Zubereitung der Bestellung verzögern, werden die Kunden zunächst zu einem weiteren, Dritten Ausgabefenster gebeten, bzw. auf spezielle Warteplätze verwiesen damit nachfolgende Autos weiter bedient werden können. In letzterem Fall wird die Bestellung von einem Mitarbeiter direkt zum Warteplatz gebracht.

Innerhalb des Restaurants befindet sich ein klassisches Kassensystem mit einer Ausgabetheke für den Direktkontakt zum Gast. Alternativ gibt es digitale Bestellterminals, an denen die Gäste die Bestellung selbst aufgeben können. Die Bezahlung erfolgt entweder bar/digital an der Kasse oder digital am Bestellterminal. Die Bestellungen werden am Ausgabebereich direkt zum Verzehr im Restaurant, oder verpackt in Papiertüten zur Mitnahme übergeben. Im Rahmen des Tischservice wird die Bestellung direkt zum Sitzplatz des Gastes gebracht.

Im Bereich des Restaurants und der näheren Umgebung wird regelmäßig vom Restaurantpersonal die Sauberkeit überprüft und ggf. Schmutz und Abfälle beseitigt.

##### **Öffnungszeiten**

Das McDonald's Restaurants ist 24h geöffnet (0:00-24:00h).

##### **Personal**

Der Personaleinsatz variiert und folgt dem schwankenden Gästeaufkommen. Dabei ist ein Mindestpersonaleinsatz von 3 Mitarbeitern bis zu einer Vollausslastung von 16 Mitarbeitern möglich. Durch den Ablaufbedingten Herstellungsprozess können maximal 8 Mitarbeiter gleichzeitig in einer Pause sein. Die Umkleide- und Waschräume sind auf diese minimalen und maximalen Mitarbeiterzahlen ausgelegt. Diese Räume sind baulich von den Arbeitsstätten getrennt, um einen maximalen Schutz zu erreichen.

Alle Arbeitsräume verfügen über einen speziellen rutschhemmenden Boden. Eine spezielle Lüftungsanlage sorgt für minimale Belastung der Raumluft im Hinblick auf Temperatur und Geruch. Die offene Bauweise ermöglicht einen zusätzlichen Frischluftaustausch über die Driveschalter und den Gastraum. Alle technischen Geräte unterliegen der regelmäßigen Überprüfung und Wartung.

Küchendünste werden durch eine speziell entwickelte Lüftungsanlage abgesaugt, gereinigt und über Dach ausgeblasen. Die speziell entwickelten Raumluftaggregate befinden sich auf dem Restaurantdach, welches über eine Dachterrasse aus dem Anlieferflurbereich zugänglich ist.

Alle fetthaltigen Abwässer werden über einen Fettabscheider geklärt und zusammen mit den Schmutzwässern der WC-Bereiche dem öffentlichen Kanal zugeführt.

Das Frittieröl wird täglich gefiltert bzw. erneuert. Das Altöl wird in geschlossenen Behältern gelagert und separat von einer Spezialfirma entsorgt. Abfälle werden nach Speiseabfällen, Öl, Verpackung, Pappe und Folien getrennt und soweit möglich, dem Recycling zugeführt. Die Zwischenlagerung findet in einem Nebengebäude statt.

Grills und Fritteusen werden mit Gas oder elektrisch beheizt und sind durch eine automatische Feuerlöschanlage (Ansul) gesichert. Diese kann auch von Hand ausgelöst werden.

### **Regenerative Energienutzung**

Durch ein adaptives Strommanagement und eine Spitzauslastungsbegrenzung wird der Energieverbrauch auf ein wirtschaftliches Level optimiert. Die dachseitige Photovoltaikanlage unterstützt hierbei im Sinne der Energiewende.

Für Kunden und Personal werden im Außenbereich Stromladepunkte angeboten.

## **3.2 Erschließung und Betrieb**

### **Abwasser:**

Innerhalb des Restaurantablaufes fallen Küchenabwässer an, die gesammelt in einen Fettabscheider NS7/700 eingeleitet und behandelt werden. Der Fettabscheider wird westlich des Nebengebäudes platziert, sodass Wartung und Entleerung von der Parkplatzseite durchgeführt werden können. Das behandelte Fettabwasser wird dann mit dem anfallenden Schmutzwasser aus den Sanitär-Bereichen zusammengeführt und dann in einen Übergabeschacht geführt. Die Dimension des Schmutzwasserkanals beträgt DN150. Der Anschluss des Schmutzwasserkanals an die öffentliche Kanalisation erfolgt südliche des Tankstellengrundstücks. Über diese Trasse wird auch die Wasserversorgung des Restaurants geführt.

### **Niederschlagswasser:**

Es ist eine unterirdische Rohrrigole geplant die nach DWA ausgelegt wird. Diese soll im Bereich der westlichen Stellplätze errichtet werden. Durch die unterschiedlichen Bodenverhältnisse werden versickerungsfähige Schichten in tieferen Bodenschichten erwartet. Das reine Regenwasser der Dachflächen wird direkt in die Versickerungsrigole eingeleitet. Das Niederschlagswasser der Pflaster- und Asphaltflächen wird über eine Sedimentation der Rigole zugeführt.

### **Stromversorgung:**

Für das Restaurant ist die Errichtung einer Trafostation erforderlich. Diese soll voraussichtlich in der nördlichen Grundstücksecke errichtet werden. Es sollen 3 Ladesäulen mit jeweils 2 Ladepunkten mit 400kW errichtet werden. Hierfür wird voraussichtlich eine weitere Trafostation erforderlich.

**Verkehrerschließung:**

Die Zufahrt zum Restaurantgrundstück erfolgt über die bestehende Fahrgasse auf dem Tankstellenareal.

**Besucherzahlen**

Ungefähr 600 – 800 Personen am Tag. Genaue Zahlen müssen noch abgeklärt werden.

**Restaurantplätze**

Ca. 110 Innensitzplätze, insgesamt ca. 190 Sitzplätze.

Restaurantfläche ca. 512 m<sup>2</sup> incl. Küche, Gastraum und Nebenflächen. Zusätzlich 3 Drive-Counter mit einer Dual Lane.

**Anlieferungszeiten**

Vermutlich im Schnitt 3 x pro Woche ca. 6.30 Uhr (abhängig von Franchisenehmer, der Gästefrequenz und der Routenplanung der HAVI ab).

**Stellplätze**

Ca. 35 Parkplätze und ca. 16 Fahrradabstellplätze.

Erwartete PKW pro Tag ca. 695 mit ca. 1.4 Personen pro PKW (Berechnungsgrundlage: Werte aus Vergleichsstandorten).

**Abfallbeseitigung**

Nebengebäude mit 10 Umlenkcontainern mit 1,1m<sup>3</sup> -> Abholung vermutlich 1xpro Woche, abhängig vom Dienstleistungsunternehmen, Containergröße, Gästefrequenz und Franchisenehmer.

**Pylon**

Höhe ca. 25 m mit Obergrenze auf 777,20 m ü.NN wie Pylon der Tankstelle.



Vorhaben- und Erschließungsplan

**i** **Maße:**  
(BxH) 3200 x 2600 mm (M-Logo) / 3200 x 2130 mm (McCafe)  
3200 x 1450 mm (McDrive)

**Konstruktion:**  
Feuerverzinkte Stahlkonstruktion zur Befestigung der Leuchtkästen am Schleuderbetonmast. Leuchtkästen bestehend aus feuerverzinkter Stahlkonstruktion und Aluminium-Spannprofil. Zargen der Spanntuchgeräte beschichtet in dunkelgrün - Akzo Nobel MK 120 und braun - RAL 8003. Spanntuch mit 3M-Hochleistungsfolie in dunkelgrün, gelb und braun beklebt. Dunkelgrün und braun lichttot mit Block-Out-Folie, nur weiße und gelbe Flächen leuchten. Die Rückwände der Spanntuchgeräte sind in RAL 7022 - umbragrau beschichtet.

**Ausleuchtung:**  
Interne Ausleuchtung mit LED.

**Eingesetzte Leuchtmittel:**  
Leuchtkästen: LED

**Technische Daten:**  
Netzspannung: 230V  
Frequenz: 50-60 Hz  
Gesamtleistung: abhängig von Anzahl der Leuchtkästen (siehe Seite 13)  
Anschlußleitung: 5 x 4 mm<sup>2</sup>  
Absicherung: C16 A


**Montage:**  
Freistehende Montage auf Betonfundament mit eingebautem Ankerkorb.

**Fundament/Befestigungsmittel:**  
Kocherfundament gemäß Vorgaben Bodengutachten.

**Das Element stimmt mit den Vorschriften folgender Richtlinien überein:**  
VDE 0100, VDE 0128, VDE 0711, EN 55015, EN 60598, EN 50107, EN 61547, EN 61000-3-2

**CE-konform nach folgenden Richtlinien:**  
89/336/EWG, 92/31/EWG, 73/23/EWG

**Baugrundgutachten ist zu berücksichtigen!**  
Das Fundament wird vom Hersteller und Lieferanten des Schleuderbetonmassen definiert.

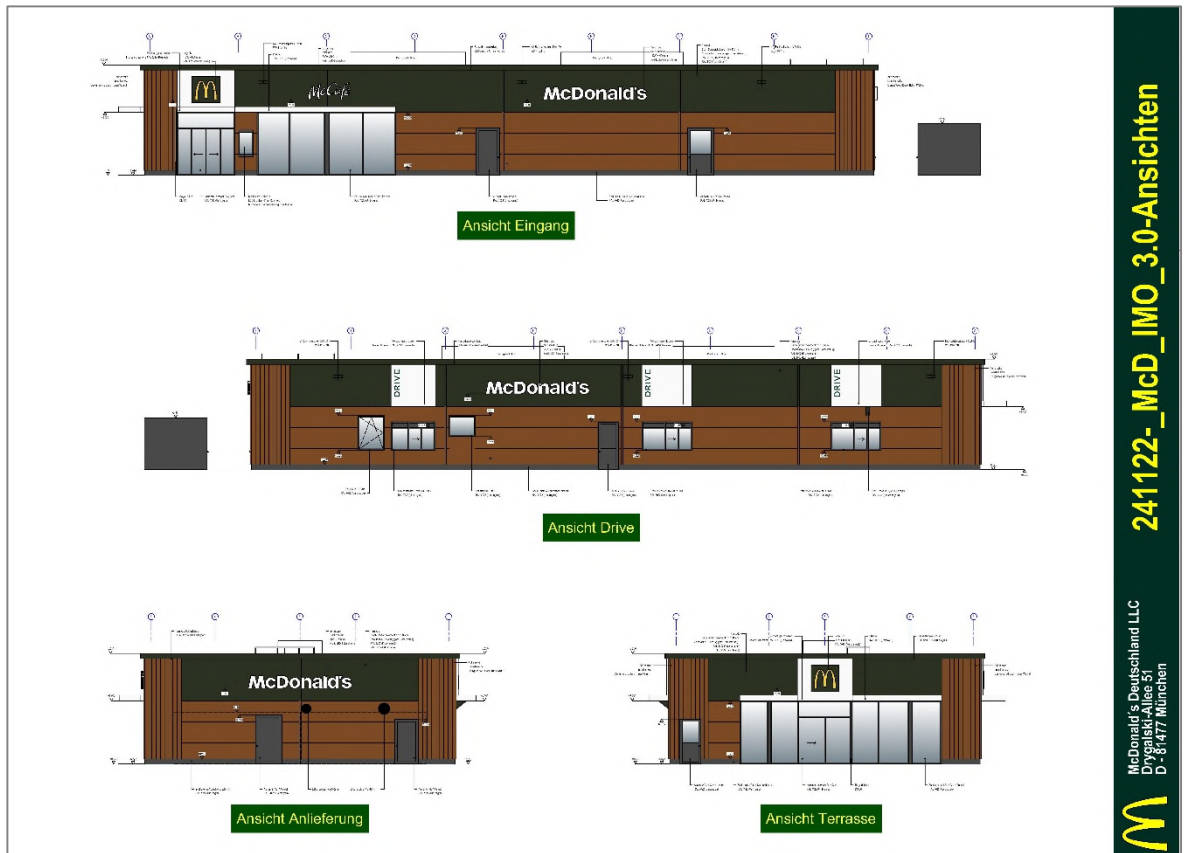


Pylon-Angaben

3.3 Freiflächenplan

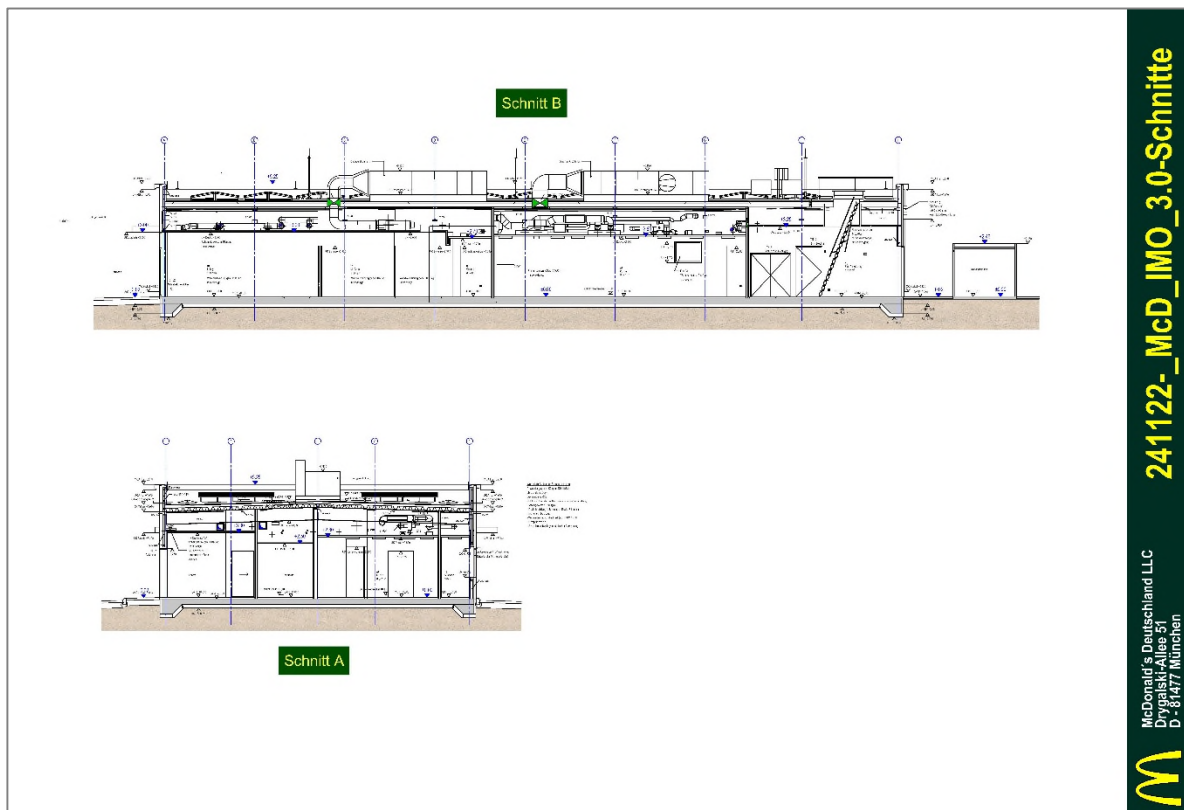


#### 4. Architektur



241122- MCD\_IMO\_3.0-Ansichten

McDonald's Deutschland LLC  
Drygalski-Allee 51  
D - 81477 München



241122- MCD\_IMO\_3.0-Schnitte

McDonald's Deutschland LLC  
Drygalski-Allee 51  
D - 81477 München

