



UMWELT - TECHNIK - INNOVATION

EINREICHUNTERLAGEN FÜR DIE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Oktober 2010

Impressum
Wirtschaftskammer Niederösterreich
Verlags- und Herstellungsort: St. Pölten
Für den Inhalt verantwortlich:
Wirtschaftskammer Niederösterreich
Abteilung Umwelt, Technik und Innovation
3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit Quellenangabe und vorheriger Rücksprache gestattet. Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben dieses Merkblattes trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer Niederösterreich ausgeschlossen ist.

Inhalt

1	Rechtliche Grundlagen	1
1.1	Allgemeines zur Betriebsanlagengenehmigung	1
1.2	Betriebsanlagengenehmigung und Eignungsfeststellung	1
1.3	Verfahren	1
1.3.1	Ordentliches Verfahren	1
1.3.2	Vereinfachtes Verfahren	1
1.4	Behörden	2
1.5	Wiederkehrende Überprüfung	2
1.6	Gefahr der Betriebsschließung	2
2	Wichtiges zum Thema „Einreichunterlagen“	2
3	Inhalt der Einreichunterlagen	3
3.1	Antrag an die Gewerbebehörde	4
3.2	Inhaltsverzeichnis	4
3.3	Name und Anschrift des Eigentümers des Betriebsgrundstückes	4
3.4	Anrainerverzeichnis	4
3.5	Ausschnitt aus dem Flächenwidmungs-, Bebauungs- oder Katasterplan	4
3.6	Lageplan (Maßstab 1:500)	4
3.7	Grundrisspläne (Maßstab 1:100)	4
3.8	Gebäudeschnitt (Maßstab 1:100)	4
3.9	gegebenenfalls Einrichtungspläne	4
3.10	Baubeschreibung	4
3.11	Angaben zum Brandschutz	4
3.12	Betriebsbeschreibung	5
3.13	Maschinenaufstellungsplan (Maßstab 1:100)	5
3.14	Maschinenverzeichnis	6
3.15	Angaben zum Arbeiterschutz	6
3.16	Hygienebestimmungen	8
3.17	Emissionsangaben	9
3.18	Abfallwirtschaftskonzept	9
4	Weiteres Informationsmaterial für Gastronomie und Hotellerie	9
5	Antragsformular für das Genehmigungsverfahren	11

1 RECHTLICHE GRUNDLAGEN

1.1 ALLGEMEINES ZUR BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG

Eine gewerbliche Betriebsanlage ist jede örtlich gebundene Einrichtung, die der Entfaltung einer gewerblichen Tätigkeit regelmäßig zu dienen bestimmt ist (z.B. Gasthaus, Gastgarten, Hotel, Verkaufsräume, Parkplätze, Lagerplätze, Werkstätte etc.).

Betriebsanlagen unterliegen nicht „automatisch“ der Genehmigungspflicht. Von einer genehmigungspflichtigen Betriebsanlage spricht man nur dann, wenn diese „geeignet“ ist, Gefährdungen, Belästigungen oder sonstige nachteilige Einwirkungen hervorzurufen. Dabei müssen keine konkreten Gefährdungen auftreten; es reicht, wenn diese abstrakt denkmöglich sind.

Genehmigungspflichtige Betriebsanlagen dürfen in der Regel erst errichtet oder betrieben werden, wenn alle erforderlichen Bewilligungen vorliegen!

Auch die **Änderung (Erweiterung)** einer bereits genehmigten Betriebsanlage ist bewilligungspflichtig, wenn die Möglichkeit des Entstehens neuer oder größerer Gefahren, Belästigungen etc. gegeben ist.

1.2 BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG UND EIGNUNGSFESTSTELLUNG

Die **Betriebsanlagengenehmigung** ist **anlagenbezogen**, d.h., dass bei einer Übernahme einer genehmigten Betriebsanlage nicht neuerlich um eine Genehmigung angesucht werden muss, sofern keine Änderungen vorgenommen wurden bzw. werden.

Die Genehmigung geht „automatisch“ auf den neuen Inhaber über.

Eignungsfeststellung:

Vielfach wurden (Lokal)Eignungsfeststellungen ausgestellt, die im Gegensatz zur Betriebsanlagengenehmigung an die Gastgewerbekonzession, d.h. an den Inhaber der Konzession gebunden waren.

Seit Juli 1997 gelten die durch die Eignungsfeststellung genehmigten Betriebsräumlichkeiten und die Betriebsfläche bzw. die Betriebsstätte als **genehmigte Betriebsanlage**. Das bedeutet, dass diese Anlagen so zu behandeln sind wie Anlagen, bei denen ein Betriebsanlagengenehmigungsverfahren durchgeführt wurde (§ 153 a GewO).

Hinsichtlich (seit der Ausstellung einer Eignungsfeststellung) vorgenommener **Änderungen (Erweiterungen)** der Betriebsanlage ist zu beachten: Diese sind **bewilligungspflichtig**, wenn die Möglichkeit der Entstehung neuer oder größerer Gefahren (Belästigungen etc.) besteht (vgl. § 81 GewO).

Davon unabhängig kann die Behörde zur Vermeidung von Gesundheitsgefährdungen und unzumutbaren Belästigungen der Nachbarn jederzeit **nachträgliche Auflagen** (vgl. § 79 GewO) erteilen.

1.3 VERFAHREN

Als Verfahrensart steht je nach Projekt das ordentliche bzw. das vereinfachte Genehmigungsverfahren zur Verfügung.

1.3.1 Ordentliches Verfahren

Der Ablauf des ordentlichen Betriebsanlagengenehmigungsverfahrens gliedert sich in

- Antragstellung mit allen erforderlichen Unterlagen
- Vorprüfung durch die Behörde
- Lokalausweis mit den Nachbarn; Verhandlungsschrift
- Bescheid

1.3.2 Vereinfachtes Verfahren

In der Gastronomie und Hotellerie gibt es seit November 1994 für folgende Betriebe die Möglichkeit eines vereinfachten Betriebsanlagengenehmigungsverfahrens:

- Gastronomiebetriebe bis zu 200 Verabreichungsplätzen, in denen weder musiziert noch, z.B. mit einem Tonbandgerät, Musik wiedergegeben wird.
- In einem Erlass des Wirtschaftsministeriums wurde klargestellt, dass nicht jede Musikdarbietung, z. B. Hintergrundmusik, das vereinfachte Verfahren ausschließt. In erster Linie sind daher nur Diskotheken und Lokale, in denen Livemusik dargeboten wird, vom vereinfachten Betriebsanlagengenehmigungsverfahren ausgenommen.
- Beherbergungsbetriebe mit nicht mehr als 100 Fremdenbetten
- Mischbetriebe der Gastronomie und Beherbergung, die den Kriterien jeweils entsprechen.
- Freie „Gast“gewerbe, wie z.B. Schutzhütten, Milchausschank, Würstelstand, Buschenschankbuffet, Gästebeherbergung bis 10 Fremdenbetten.
- Erzeugungs- und Händlerbetriebe bei Ausübung der gastgewerblichen Nebenrechte, falls diese nicht im Rahmen der gesamten Betriebsanlage genehmigt werden.

In diesem vereinfachten Verfahren führt die Behörde im Gegensatz zum ordentlichen Verfahren grundsätzlich keine „Augenscheinsverhandlung“ im Betrieb durch. Nachbarn haben in diesem Verfahren **keine Parteistellung**, das heißt, dass sie keine Einwendungen und auch keine Berufung erheben können. Sie müssen jedoch von der Behörde gehört werden (Anhörungsrecht). Die Behörde hat von Amts wegen die Interessen der Nachbarn wahrzunehmen und nötigenfalls entsprechende Aufträge zu deren Schutz zu erteilen.

1.4 BEHÖRDEN

Zuständige Behörden für die Antragstellung ist die Bezirkshauptmannschaft bzw. in Städten mit eigenem Statut der Magistrat. Die örtliche Zuständigkeit richtet sich nach dem Ort an dem die Anlage betrieben wird. Erstreckt sich eine Anlage über mehrere Verwaltungsbezirke, so haben zunächst die betroffenen Behörden einvernehmlich vorzugehen. Gelangen sie zu keinem Einvernehmen, geht die Zuständigkeit auf die sachlich in betracht kommende Oberbehörde (Landeshauptmann bzw. Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit) über.

Berufungsbehörde ist der unabhängige Verwaltungssenat (UVS).

1.5 WIEDERKEHRENDE ÜBERPRÜFUNG

Der Inhaber einer genehmigten Betriebsanlage hat diese alle **fünf Jahre** (Betriebe, die nach dem vereinfachten Verfahren genehmigt wurden, alle **sechs Jahre**) zu prüfen oder prüfen zu lassen, ob sie dem Genehmigungsbescheid und den sonst für die Anlage geltenden Vorschriften entspricht.

Siehe Merkblatt „Wiederkehrende Überprüfung nach § 82b GewO“

1.6 GEFAHR DER BETRIEBSSCHLIEßUNG

Schon bei bloßem Verdacht (!) einer unbefugten Gewerbeausübung bzw. einer nicht genehmigten Anlagenerrichtung, -änderung oder -inbetriebnahme hat die Behörde den Gewerbetreibenden zur Herstellung des rechtmäßigen Zustandes **aufzufordern**. Reagiert der Gewerbetreibende nicht, so muss die Behörde mit Bescheid die **Schließung** von Teilen des Betriebes oder einzelner Maschinen verfügen.

Im Fall der Gesundheitsgefährdung bzw. Eigentumsgefährdung von Menschen (z.B. durch unzureichende Brandschutzmaßnahmen), unzumutbarer Belästigung der Nachbarn (z.B. durch Lärm) hat die Behörde entsprechende Sicherheitsmaßnahmen oder Vorkehrungen (**Stilllegung von Maschinen, Betriebsschließung**) unmittelbar zu verfügen.

Derartige Bescheide sind **sofort vollstreckbar**, d.h. dass die angeordnete Maßnahme sofort zu befolgen ist. Eine Berufung hat hier keine aufschiebende Wirkung, d.h. trotz Berufung bleibt die Verfügung der Betriebsschließung bzw. Stilllegung aufrecht.

2 WICHTIGES ZUM THEMA „EINREICHUNTERLAGEN“

Um die gewerberechtliche Genehmigung der Betriebsanlage zu erhalten, sind dem eigentlichen Antrag (siehe Muster in Abschnitt 5) **ausführliche Projektunterlagen** für die Prüfung durch die Behörde beizulegen. Das Projekt soll in Text und Plan so detailliert beschrieben werden, dass Behördenvertreter und Sachverständige ein klares und umfassendes Bild der Betriebsanlage gewinnen können.

**Je vollständiger die Unterlagen sind,
desto rascher kann die Behörde das Verfahren durchführen.**

Die Anforderungen an die Einreichunterlagen sind im vereinfachten Betriebsanlagengenehmigungsverfahren inhaltlich die gleichen wie im ordentlichen Verfahren. Ob die Voraussetzungen für ein vereinfachtes Verfahren zutreffen, muss aus den **Unterlagen** ersichtlich sein. Die Unterlagen sind diesfalls **besonders sorgfältig** zu gestalten, da die Behörde „vom Schreibtisch weg“ entscheiden soll!

Ein Inhaltsverzeichnis bietet eine gute Übersicht.

- Es ist notwendig, dass in den Einreichunterlagen bestimmte Angaben, Beschreibungen bzw. Eintragungen in den Plänen in mehrfacher Ausführung erfolgen.
- In allen Projektunterlagen müssen die Bezeichnungen der einzelnen Teile übereinstimmen, d.h. in allen Zeichnungen und Texten muss derselbe Gegenstand mit derselben Bezeichnung versehen sein.
- Die Pläne sollen Beschriftungen, Bemaßungen und einen Plankopf (Bezeichnung, Planverfasser, Datum,...) aufweisen. Gegebenenfalls sind folgende Farben für die Kennzeichnung zu verwenden:
 - der bereits gewerbebehördlich genehmigte Bestand grau
 - zum Abbruch bestimmte Teile und Anlagen gelb
 - neue Teile und Anlagen rot
 - brandabschnittsbildende Wände orange
- Weiters ist zu beachten, dass nur das, was in den Projektunterlagen erwähnt ist, von der Behörde genehmigt werden kann.
- **Gebühren:**
Antrag auf Genehmigung: € 13,20
- **Beilagen:**
 - a) pro Bogen (DIN A3) mit € 3,60
 - b) pro Planunterlage mit € 7,20;
 jedoch höchstens mit € 21,60 je Beilage zu vergebühren.

3 INHALT DER EINREICHUNTERLAGEN

1.	Antrag an die Gewerbebehörde	1-fach
2.	Inhaltsverzeichnis	1-fach
3.	Name und Anschrift des Eigentümers des Betriebsgrundstücks	1-fach
4.	Anrainerverzeichnis	1-fach
5.	Ausschnitt aus dem Flächenwidmungs-, Bebauungs- oder Katasterplan	1-fach
6.	Lageplan (Maßstab 1:500)	4-fach
7.	Grundrisspläne (Maßstab 1:100)	4-fach
8.	Gebäudeschnitt (Maßstab 1 : 100)	4-fach
9.	gegebenenfalls Einrichtungspläne	4-fach
10.	Baubeschreibung	4-fach
11.	Angaben zum Brandschutz	4-fach
12.	Betriebsbeschreibung	4-fach
13.	Maschinenaufstellungsplan (Maßstab 1:100)	4-fach
14.	Maschinenverzeichnis	4-fach
15.	Angaben zum Arbeitnehmerschutz	4-fach
16.	Hygienebestimmungen	4-fach
17.	Emissionsangaben	1-fach
18.	Abfallwirtschaftskonzept	4-fach

3.1	ANTRAG AN DIE GEWERBEBEHÖRDE Siehe Muster im Abschnitt 5	1-FACH
3.2	INHALTSVERZEICHNIS	1-FACH
3.3	NAME UND ANSCHRIFT DES EIGENTÜMERS DES BETRIEBSGRUNDSTÜCKS Eventuell Grundbuchauszug vom zuständigen Bezirksgericht	1-FACH
3.4	ANRAINERVERZEICHNIS Namen und Anschriften der Eigentümer der an das Betriebsgrundstück unmittelbar angrenzenden Grundstücke	1-FACH
3.5	AUSSCHNITT AUS DEM FLÄCHENWIDMUNGS-, BEBAUUNGS- ODER KATASTERPLAN Aktuelle Kopie auf dem Gemeindeamt/Magistrat erhältlich	1-FACH
3.6	LAGEPLAN (MAßSTAB 1:500) abgeleitet aus der Katastralmappe, in dem lage- und maßstabgerecht darzustellen sind: <ul style="list-style-type: none"> - Betriebs- und Anrainergrundstücke mit Angabe der Eigentümer und Grundstücksnummern - Gebäude, sonstige Bauten, Gastgarten, Lager- und Freiflächen, Abstellplätze (ein Kundenparkplatz für 5 bzw. 10 Verabreichungsplätze), Aus- und Einfahrten mit entsprechenden Entfernungen von Straßenkreuzungen, usw. auf dem Betriebsgrundstück - Gebäude, Bauten, Verkehrsflächen, usw. der Anrainergrundstücke 	4-FACH
3.7	GRUNDRISSPLÄNE (MAßSTAB 1:100) Dafür kann meist der Plan aus dem baubehördlichen Verfahren zugrundegelegt und entsprechend adaptiert werden. Wichtige Eintragungen sind vor allem: <ul style="list-style-type: none"> - Raumgrößen und -höhen - Tür- und Fenstergrößen, Türen (Art, Größe, Aufgerichtung) - Breite der Verkehrswege, Stiegen, Gänge - Fluchtwege mit Breite und Höhe - Nutzung der Räume (z.B. privat, Gastzimmer für 33 Personen, Lagerraum, ...) 	4-FACH
3.8	GEBÄUDESCHNITT (MAßSTAB 1 : 100) Bei komplexer Gebäudegestalt oder -widmung können mehrere Schnittdarstellungen (z. B. auch Stiegenhaus, Abluftführung,...) erforderlich sein.	4-FACH
3.9	GEGEBENENFALLS EINRICHTUNGSPLÄNE Für besondere Einrichtungen empfiehlt sich eventuell eine gesonderte Darstellung im Grundriss (z.B. im Maßstab 1:20 Schank, Kucheneinrichtungen, Zimmereinrichtungen, Gastraum,...). Auch hier sollten gegebenenfalls Fluchtwege mit Breiten und Längen eingetragen werden.	4-FACH
3.10	BAUBESCHREIBUNG Mit allen nicht in den Bauplänen ersichtlichen Angaben über <ul style="list-style-type: none"> - Bauweise und Konstruktion von Dächern, Wänden, Decken und Böden, - Fenster, Türen und Tore (Schalldämmmaussage) - Ausstattungen und Baumaterialien (Wärmeisolationen, Fußbodenausführung) - Strom-, Gas- und Energieversorgung (Lüftung, Heizung, Belichtung, Beleuchtung) - Wasserversorgung (Tipp: bei betrieblicher Nutzung eines Brunnens Wasserrechtsgenehmigung überprüfen) - Abwasserbeseitigung 	4-fach
3.11	ANGABEN ZUM BRANDSCHUTZ Als Stand der Technik hinsichtlich Brandschutz ist die TRVB - Technische Richtlinie vorbeugender Brandschutz (speziell Nr. 143 und 144 - Beherbergungsbetriebe) anzusehen.	4-fach

Angabe der vorgesehenen Maßnahmen für den vorbeugenden Brandschutz, wie

- Brandschutzkonzept,
- Brandabschnitte,
- Brandrauchentlüftungen,
- Brandmeldeanlagen,
- Feuerlöscher (Größe und Art),
- Brandwiderstandsklassen,
- Brandverhalten von Boden-, Wand-, Deckenbelägen, Vorhängen, . . .
- Notbeleuchtung, Fluchtwegorientierungsbeleuchtung, Sicherheitsbeleuchtung
- Fluchtwegkennzeichnung

Tipp:

Bei der Erstellung dieses Teils der Einreichunterlagen kann auch die Hilfe des NÖ Landesfeuerwehrkommandos (Tel. 02272/9005-13170) oder der Brandverhütungsstelle für Niederösterreich (Tel. 02272/61910) in Anspruch genommen werden.

3.12 BETRIEBSBESCHREIBUNG

4-fach

Bestehend aus folgenden Angaben:

- Situierung des Betriebes (z.B. am Hauptplatz, neben Sportanlage,...)
- Parzelle Nr./Grundeigentümer
- Abstände zu den nächstgelegenen Anrainern
- verkehrsmäßige Anbindung
- Art der Wasser-, Energiever- und -entsorgung (wie Baubeschreibung)
- Betriebsart (s.a. Merkblatt „Betriebsarten der Gastronomie und Hotellerie“)
- Tages- und Jahresöffnungszeiten
- Zahl der Beschäftigten (männlich/weiblich)
- Zahl der Sitzplätze (in Räumen, im Freien), Zimmer, Zahl der Betten
- Betriebsabläufe (z.B.: Eintritt des Gastes, Speisen- und Getränkezubereitung, Verlassen der Betriebsstätte,...)
- Angebotene Produkte, Speisen, Getränke (z.B. 2 Menüs zur Wahl, kleiner warmer bzw. kalter Imbiss)
- Kundenkreis (z.B. Radfahrer, Spaziergänger) An- und Ablieferungen (Ware, Straße, Zeitraum)
- alle Lagerungen (Lagergut, Lagermenge, Lagerort)
- Manipulationen im Freien (z.B. Aufstellen von Getränkeboxen, Abfallbehälter)
- Angaben über Abstellplätze:
 - für Fahrzeuge von Gästen, Angestellten auf privatem oder öffentlichem Grund
 - für Gaststätten mit überörtlicher Bedeutung
- z. B. Spezialitätenrestaurant, Tanzlokal: 1 Gäste-PKW-Parkplatz, 5 Sitzplätze
in anderen Fällen: 1 Parkplatz/10 Sitzplätze

3.13 MASCHINENAUFSTELLUNGSPLAN (MAßSTAB 1:100)

4-FACH

Grundrissplan aller vorhandenen oder vorgesehenen maschinellen Einrichtungen = schematische Darstellung aller Maschinen inkl. Lüftungs-, Gas-, Heizungs- und sonstigen Förderleitungen (mit Absperrventilen, -klappen), Nummerierung entsprechend dem Maschinenverzeichnis

3.14 MASCHINENVERZEICHNIS

4-fach

- Verzeichnis (mit Nummern) und Beschreibung:
aller Maschinen, Geräte und Transportmittel.
- Beispiel:
- Kühl-, Heizungs-, Lüftungs- und Flüssiggasanlage, Herd, Dunstabzugshaube, Geschirrspüler, Fritter, Espressomaschine
- Kenngrößen:
Anzugeben sind wichtige Kenngrößen, wie Geräteart, Lieferanten- und Herstellername, Baujahr, elektr. Anschlussleistung, Tragkraft, Absaugleistung, Antriebsart, Antriebsleistung, Energieaufnahme bzw. -abgabe, Schallemission.

Beispiel:

Bei Ventilatoren, Kühlgeräte - seit 1995 CE-Kennzeichnung mit entsprechender Dokumentationspflicht des Lieferanten für diese technische Nenngrößen

Tipp:

Diese Informationen (technische Beschreibungen, Datenblätter) sind aus geeigneten Prospekten der Lieferanten als Ergänzung in Kopie den Maschinen beizulegen oder bei „Altgeräten“ sollte versucht werden diese vom Typenschild abzuschreiben.

- Überprüfungen:
Weiters sind allfällige Überprüfungsintervalle anzugeben. Bereiten Sie auch die entsprechenden Prüfprotokolle (z.B. elektrotechnische Überprüfung, Druckprüfungen) vor.
- **Heizungsanlagen:**
Spezielle Unterlagen für Heizungsanlagen (von befugten Fachleuten beigestellt):
 - Beschreibungen und Pläne, insbesondere für die Anlagenteile in Heizraum und Verteilerstation, Wärmeverbrauchsgeräte, Brennstofflager
 - Heizlastberechnung, Wärmebedarfsberechnung
 - Kenndaten, wie Brennstoff, Brenner, Brennstoffwärmeleistung, Heizkessel, Fang
 - Art, Menge und Zusammensetzung der Abgase
- **Absaug- und Lüftungsanlagen:**
Spezielle Unterlagen für Absaug- und Lüftungsanlagen (von befugten Fachleuten beigestellt):
 - Pläne über Leitungsführungen einschließlich der Apparate, Klappen, Ventilatoren, Absaugstellen, Ausblasstelle
 - Beschreibung und Berechnungen über alle Anlagenteile (z.B. Luftwechselzahlen, Temperaturverhältnisse, Druckverhältnisse, Strömungsgeschwindigkeiten)

Tipp:

Die Beistellung aussagekräftiger und für das Behördenverfahren geeigneter Informationen, Unterlagen und Pläne sollte als Grundbedingung für einen Kaufvertragsabschluß von Anlagen und Geräten betrachtet werden.

3.15 ANGABEN ZUM ARBEITNEHMERSCHUTZ

4-FACH

- Öffnungszeiten, Mitarbeiteranzahl, Anzahl der Verabreichungsplätze, Zimmer/Betten, durchschnittliche Auslastung
- Art des Betriebs, betriebliche Tätigkeit, eingesetzte Stoffe
- Arbeitsraumgröße, Art der Arbeitsräume (z. B. Küche, Gastraum, Bügelzimmer, Vorraum,...)
- Lichte Arbeitsraumhöhe (Arbeitsräume mind. 3 m);
sofern Arbeiten mit geringer körperlicher Beanspruchung:
 - mind. 2,50 m bis zu einer Bodenfläche von 100 m²
 - mind. 2,80 m bis zu einer Bodenfläche von 500 m²
- Ausgänge, Stiegen, Gänge und Fluchtwege (wichtig sind Angaben über Durchgangsbreiten, Weglängen, lichte Höhe, Art der Türen - Brandschutztüre, Aufgehrichtungen, Durchtrittsicherung bei Glastüren bis auf 1,25 m);

Ausgänge aus Räumen müssen so angelegt sein, dass der zurückzulegende Weg zu einem Stiegenhaus, zu einem unmittelbar ins Freie führenden Ausgang oder zu einem brandbeständig ausgeführten Gang oder Schleuse von jedem Punkt der Baulichkeit nicht mehr als 40 m beträgt.

Ausgänge müssen mindestens 0,80 m breit sein. (Ausnahme: Türbreiten von WC-Zellen dürfen nur 0,6 m breit sein)

Notausgänge müssen folgenden nutzbare Mindestbreite aufweisen:

Breite im m	Maximale Personenanzahl
0,8 m	für höchstens 20 Personen
0,9 m	für höchstens 40 Personen
1,0 m	für höchstens 60 Personen
1,2 m	für höchstens 120 Personen
+ 0,1 m für je weitere 10 Personen	mehr als 120 Personen

Flügeltüren von Räumen, in denen mehr als 15 Arbeitnehmer beschäftigt sind oder durch die ein Fluchtweg führt, müssen in Fluchtrichtung aufgehen.

Stiegen und Gänge müssen mindestens 1,20 m breit sein. Die Mindestbreite beträgt:

Personenanzahl	Mindestbreite
bei 1 bis 60 Personen	1,20 m
bei 61 bis 120 Personen	1,80 m
bei 121 und mehr Personen	2,40 m

Die **Stufenbreite** muss mindestens 0,26 m über die gesamte Stufenbreite (daher Wendeltreppe nur bedingt zulässig!), die Stufenhöhe darf nicht mehr als 0,18 m betragen.

- Brandschutzmaßnahmen (z.B. Feuerlöschgeräte)
- Betriebseinrichtungen (z.B. Küchenmaschinen, Kühleinrichtungen, Abfallpressen)
- Sozialeinrichtungen (Waschgelegenheiten, WCs für Arbeitnehmer - getrennt von Gäste-WCs, Urinale, Umkleieräume, Aufenthaltsräume, Personalunterkünfte, Einrichtungen für die Erste Hilfe);

Sanitäreinrichtungen:

- Waschplätze: 1 Waschplatz für je 5 Arbeitnehmer;
- Toiletten: 1 WC für je 15 Personen, ein Pissstand für je 15 männliche Arbeitnehmer, die Toilettenanlagen der Arbeitnehmer müssen vom Kunden-WC getrennt sein und über einen direkt ins Freie oder mechanisch belüfteten Vorraum, der eine Waschgelegenheit - Einweghandtücher - haben muss, zugänglich sein; WCs müssen nach Geschlechtern getrennt sein, wenn mindestens je 5 Arbeitnehmer dem anderen Geschlecht angehören und regelmäßig gleichzeitig anwesend sind;
- Gästetoiletten: sind abhängig von der Anzahl der vorhandenen Verabreichungsplätze. Der Zugang von den Betriebsräumen ist einwandfrei zu beleuchten und soll ohne Erkältungsgefahr benutzbar sein. Die früher gültige Mindestausstattungsverordnung wird heute noch sehr oft als Ausstattungsempfehlung verwendet.

Verabreichungsplätze	Sitzstellen für		Pissoirstände	Handwaschbecken
	Frauen	Männer		
bis 80	1	1	1	1
bis 170	2	1	2	2
bis 350	3	2	3	3
über 350	4	3	4	4

In der Niederösterreichischen Bautechnikverordnung (NÖ BTV 1997) werden für Bauwerke mit größeren Menschenansammlungen (mehr als 120 Personen) für je 30 Frauen und je 100 Männer ein Klosett und für je 50 Männer ein Pissstand vorgeschrieben.

Kästen: Für jeden Arbeitnehmer muss ein versperrbarer Schrank in ausreichender Größe für dessen persönliche Sachen zur Verfügung gestellt werden.

- natürliche Belichtungsflächen von Arbeitsräumen: Ins Freie führende Lichteintrittsflächen (Fenster, Oberlichter), deren Summe mind. 1/10 der Fußbodenfläche des Raumes betragen muss; etwa in Augenhöhe gelegene Sichtverbindung mit dem Freien in einer Größe von mind. 1/20 der Fußbodenflächen.
- Beleuchtung (mind. 100 Lux)
- Beheizung und Lüftung

Lüftung:

Räume sind möglichst gleichmäßig zu be- und entlüften; die **natürliche** Lüftung hat nach Möglichkeit durch Fenster zu erfolgen; bei einer Raumtiefe von mehr als 10 m muss eine Querlüftung durch Fenster oder sonstige Lüftungsöffnungen möglich sein. Der wirksame Lüftungsquerschnitt muss mind. 1/50 der Fußbodenfläche betragen.

Arbeitsräume:

Ist eine ausreichende natürliche Lüftung **nicht** möglich, müssen diese Arbeitsräume durch Lüftungsanlagen, Klimageräte oder Klimaanlage **künstliche** belüftet werden (ein mechanisches Abluftsystem erfordert auch eine mechanische Zuluftanlage und diese bedingt eine entsprechende Vorwärmung - Zuluftöffnungen sind so anzuordnen, dass es zu keiner schädlichen Zugluft kommt).

Für jede in einem Arbeitsraum ständig anwesende Person ist pro Stunde eine **Frischluftmenge** von

- mind. 35 m³ (bei Arbeiten mit geringer körperlicher Beanspruchung),
- mind. 50 m³ (bei Arbeiten mit normaler körperlicher Beanspruchung) und
- 70 m³ (bei Arbeiten mit starker körperlicher Anstrengung) zuzuführen, wobei im Regelfall von einer geringen bzw. normalen körperlichen Belastung auszugehen ist)

Achtung:

Die Frischluftmenge ist bei erschwerten Bedingungen (zB Rauchen) um 1/3 zu erhöhen.

Luftwechsel:

Bezogen auf den Rauminhalt der folgenden Einrichtungen sollten für den stündlichen Luftwechsel bestimmte Werte beachtet werden:

Luftwechsel in	
WC-Anlagen	10 fach
Gasträume (je nach Verwendungsart)	5 - 10 fach
Küchen (je nach Betriebsweise)	8 - 20 fach

- Schutzmaßnahmen gegen Absturz (z.B. bei Stiegen), Gase (z.B. Kohlendioxid-Flaschen), Dämpfe, Lärm und sonstige Beeinträchtigungen am Arbeitsplatz

Tipp:

Verwenden Ihre Angestellten im Betrieb besondere Chemikalien (Reinigungsmittel, Pflegemittel usw.), so ist es empfehlenswert, sich die entsprechenden Sicherheitsdatenblätter bei den Lieferanten zu besorgen.

Anmerkung:

Die angeführten Vorschriften stellen nur die **wichtigsten** dar, da auf Grund der Fülle von Arbeitnehmerschutzvorschriften eine vollständige Aufzählung den Rahmen sprengen würde. Die Arbeitnehmerschutzbestimmungen finden Sie in der Allgemeinen Arbeitnehmerschutzverordnung (AAV), dem ArbeitnehmerInnenschutzgesetz sowie der Arbeitsstättenverordnung. Diese ist in der Sammlung der „aushangpflichtigen Gesetze“ (erhältlich beim Wirtschaftsverlag oder Verlag Linde - Kodex) enthalten. Diese Sammlung ist in jedem Betrieb, der Arbeitnehmer beschäftigt, aufzulegen. Da es in der Praxis immer wieder Schwierigkeiten gibt, ist der Einhaltung der Arbeitnehmerschutzbestimmungen besondere Beachtung zu schenken.

Informationen erhalten Sie auch unter <http://wko.at> (Bereich Arbeit und Soziales/Arbeitsrecht/Arbeitnehmerschutz/aushangpflichtige Gesetze).

Das **Arbeitsinspektorat** wird jedem Verfahren beigezogen. Im Betriebsanlagengenehmigungsverfahren steht ihm ein Berufungsrecht zu. Über Ansuchen kann im Einzelfall von der Behörde über Abweichungen entschieden werden, wenn dadurch nicht die Sicherheit und Gesundheit des Arbeitnehmers beeinträchtigt wird oder durch eine Ersatzmaßnahme zumindest der gleiche Schutz erreicht wird.

3.16 HYGIENEBESTIMMUNGEN**1-FACH**

- Ausstattung nach der Lebensmittelhygieneverordnung (ev. Umsetzung eines HACCP-Konzeptes)
- Ausstattung der Arbeits- und Lagerräume für Lebensmittel (fugendichte und pflegeleichte Flächen an Wänden, Fußboden und Arbeitsplätzen)
- Fliesenhöhe, Materialausführung im Arbeitsbereich der Küche, Trennung von Schmutz- und Reinbereichen

- Handwaschbecken im Küchenbereich mit berührungsloser Betätigung
- Mitarbeiter-WC (getrennt von Gäste-WC) mit Vorraum und Warm-/Kaltwasserhandwaschbecken
- Abfallzwischenlagerung in der Küche oder in Vorratsräumen die täglich entleert und gereinigt werden
- Keine Pflanzen oder Tierhaltung
- Insektenschutz vorsehen

3.17 EMISSIONSANGABEN

4-FACH

Tipp:

Es ist für Sie kostensparend, wenn Sie diese Informationen gleich bei der Auftragsvergabe bei Ihren Anlagenlieferanten anfordern.

Lärm

- Lärmemittenten (z.B.: Lüfter, Musikanlagen, Kühlaggregate, Parkplätze auf Eigengrund, Flaschenlager)
- Schalleistungspegel oder Schalldruckpegel in dBA (mit Angabe der Entfernung); bei Lüftungsanlagen bei Ein- und Austrittsöffnung
- maximale Einsatzzeit (z.B.: „von ... bis ... Uhr“ oder „während der Öffnungszeiten“)
- Gleichzeitigkeit des Betriebs mehrerer Schallquellen
- lärmindernde bauliche Maßnahmen
- lärmindernde sonstige Maßnahmen (z.B.: Schalldämpfer) mit technischen Angaben, wie z.B. Dimensionierung
- Lärmindernde organisatorische Maßnahmen (z. B. geschlossene Fenster ab 22.00 Uhr)

Luft

- Schadstoffemittenten (z.B. Heizanlage, Lüftungsanlage)
- Emissionsquellen (z.B. Kamin, Abluftleitung ins Freie) Dunstabzughaube mit Angabe von Lage, Höhe, Volumenstrom, Luftgeschwindigkeit
- Art und Konzentration der emittierten Stoffe
- schadstoffreduzierende Maßnahmen (z.B. Fettfilter, Geruchsfilter, automatische Feuerung)

Abwasser

- Abwasserart (z.B. Küchen-, Sanitärabwasser, Regenwasser, Parkplatzentwässerung)
- Abwassermenge, -aufbereitung (z.B. Fettabscheider) und -entsorgung (z.B. Einleitung in öffentl. Kanal) - möglicherweise Mitteilung nach der Indirekteinleiterverordnung

3.18 ABFALLWIRTSCHAFTSKONZEPT

4-FACH

Siehe Musterkonzept „Abfallwirtschaftskonzept für Gastronomie und Hotellerie“.

4 WEITERES INFORMATIONSMATERIAL FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Merkblätter der Wirtschaftskammer Niederösterreich

- Wiederkehrende Prüfung von Betriebsanlagen gem. § 82b GewO
- Abfallwirtschaft und Gastgewerbe
- Abfallwirtschaftskonzept für Gastronomie und Hotellerie
- Gastgewerbe & Betriebsarten (Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie)

Gesetzestexte, Verordnungen, Richtlinien

- Gewerbeordnung 1994 idgF
- Verordnung zum vereinfachten Verfahren, BGBl. Nr. 850/1994 idgF

- ArbeitnehmerInnenschutzgesetz, BGBl. Nr. 450/1994 idgF
- Allgemeine ArbeitnehmerInnenschutzverordnung, BGBl. Nr. 218/1983 idgF
- Lebensmittelgesetz 1975, BGBl. Nr. 86/1975 idgF
- Lebensmittelhygieneverordnung, BGBl. II Nr. 31/1998 idgF
- Arbeitsstättenverordnung (AStV), BGBl. I Nr. 368/1998 idgF
- Technische Richtlinien des vorbeugenden Brandschutzes (TRVB) Nr. 143 und 144 des Österr. Bundesfeuerwehrverbands und der Österr. Brandverhütungsstellen

Bundes- und Landesgesetzblätter finden Sie unter <http://www.ris.bka.gv.at>

Weitere Informationen zum Thema „Betriebsanlagen“ finden Sie im Internet unter <http://wko.at/uti>

5 ANTRAGSMUSTER FÜR DAS GENEHMIGUNGSVERFAHREN

Absender

An die
Bezirkshauptmannschaft oder
Magistrat
(je nach Zuständigkeit)

Datum

Betrifft: Genehmigung¹ der
 Errichtung
 Änderung
 Erweiterung
und des Betriebes einer Betriebsanlage

Hiermit wird durch (Name des Antragstellers bzw.
der Firma) wohnhaft/mit dem Sitz in.....
.....(Anschrift).....(Tel.) um die
Erteilung der gewerbebehördlichen Genehmigung für
..... (Bezeichnung des Vorhabens: z.B. Errichtung, Änderung
oder Erweiterung durch ...) der Betriebsanlage „.....“²
(Bezeichnung und Art der Betriebsanlage) am Standort (Ort,
Straße, Gp. der Betriebsanlage) entsprechend beiliegender Projektunterlagen ersucht.

Mit freundlichen Grüßen

(firmenmäßige Zeichnung)

Anlagen: Projektunterlagen
(1- bzw. 4-fach)

¹ Zutreffendes bitte ankreuzen.

² z.B. Gastgewerbebetrieb in der Betriebsart „Discothek“, „Tanzlokal“ oder „Restaurant“

