



Leitfaden zur Erstellung von Einreichunterlagen für Gastgewerbebetriebe

*Informationsblatt der MA 36
11/2014*



StadT+Wien
Wien ist anders.

Allgemeines

Gastgewerbebetriebe existieren in unzähligen Varianten und Größen. So müssen auch die geforderten Unterlagen für ein Genehmigungsverfahren speziell für jeden Betrieb erstellt und beurteilt werden. Schon offenbar kleine Unterschiede wie eine höhere Anzahl an Verabreichungsplätzen können zu einer Vielzahl an notwendigen Maßnahmen führen, die in ein Projekt einfließen müssen.

Unterlagen

Folgende Unterlagen sind für ein Genehmigungsverfahren notwendig:

- **Antrag auf Genehmigung (Änderung) der Betriebsanlage (1-fach):**
formloses Schreiben mit Angaben worum es geht und was beantragt wird.
- **Grundstückseigentümerverzeichnis (1-fach):**
Des betroffenen Betriebsanlagengrundstückes sowie der angrenzenden Nachbargrundstücke (Grundbuchauszug).
- **Betriebsbeschreibung (4-fach):**
enthält in Worten den Ort, das Aussehen (Räume, Größen, etc.), die **Betriebs- und Öffnungszeiten**, Heizung, Belichtung, die Anzahl der **ArbeitnehmerInnen**, die Anzahl der **Verabreichungsplätze** innerhalb der Betriebsanlage, Angaben über etwaige Gastgärten inklusive deren Verabreichungsplätzen und ob diese ausschließlich der Verabreichung von Speisen und dem Ausschank von Getränken zu dienen bestimmt sind, die Betriebsart der Betriebsanlage sowie alle Tätigkeiten die ausgeübt werden sollen wie z.B. **Kochbetrieb**, etc. Weiters eine kurze Beschreibung der technischen Einrichtungen wie z.B. einer mechanischen Lüftungsanlage bzw. in Worten sämtliche Änderungen welche an einer genehmigten Betriebsanlage vorgenommen werden sollen. Soll in der Betriebsanlage auch **Musik** dargeboten werden, so ist die Art der Vermittlung (Tonträger oder live) mit Angaben der maximalen Lautstärke und eine Beschreibung der gesamten Musikanlage in detaillierter Form unter Bezeichnung der jeweiligen Erzeugerfirma sowie Art, Anzahl und Leistung (Watt) der diversen Einzelkomponenten der Betriebsbeschreibung anzuschließen.
- **Emissionserklärung (4-fach):**
enthält Angaben über Lärm (z.B. Gästelärm, Musiklärm, Lüftungslärm, Klimaanlage-lärm, etc.-), Geruchs (z.B. **Küchenabluft**, **Zigarettenrauch**, etc.-), Abgas (z.B. Heizungen)-, Staub-, Abwasser und sonstigen Emissionen, welche von der Betriebsanlage ausgehen bzw. voraussichtlich ausgehen werden sowie Maßnahmen zu deren Reduktion und Vermeidung.
- **Lageplan (4-fach):**
der Betriebsanlage sowie der Nachbargebäude bzw. Grundstücke inklusive Straßenzüge.
- **Grundrissplan (4-fach):**
enthält maßstäblich (vorzugsweise 1:100) sämtliche Räume, sämtliche Bemaßungen (Raumgrößen, Raumhöhen, Raumwidmungen, Fenstergrößen, Türgrößen, Türaufschlagrichtungen), Verkehrswege, Brandabschnitte (jede Betriebsanlage muss zu betriebsanlagenfremden Räumen einen Brandabschnitt bilden), Aufstellorte der Maschinen, Grenzen der Betriebsanlage (z.B. farblich umrandet), Ausgänge, Notausgänge, Sicherheitsleuchten, etc.. Zur deutlichen Lesbarkeit kann es auch notwendig sein, die Informationen auf mehrere Grundrisspläne aufzuteilen. Weiters sind Gastgärten und die darin vorgesehenen Verabreichungsplätze sowie etwaige Musikanlagen und deren Lautsprecherboxen einzuzeichnen.

- **Technische Beschreibung (4-fach):**
sämtlicher technischer Einrichtungen z.B. der Lüftungsanlage inklusive der Luftmengen (m^3/h) und der Schallemissionsdaten (Schalldruckpegel in X Meter Entfernung von der/den Ansaug- und der [Ausblasöffnung/en](#)).
- **Lüftungsplan (4-fach):**
bei mechanischer Be- und Entlüftung, basierend auf dem Grundrissplan mit Darstellung sämtlicher Rohre, Ventilatoren, Brandschutzmaßnahmen, Ansaugöffnungen, Ausblasöffnungen (eventuell Schnitte und Risse), Rohrdimensionen.
- **Maschinen- und Geräteliste (4-fach):**
Nummerierung der Gräte, Angaben zu allen emissionserzeugenden Maschinen, elektrische Anschlussleistung, Kühlmittelart, Kühlmittelmenge.
- **Abfallwirtschaftskonzept (4-fach):**
enthält eine Auflistung sämtlicher Abfälle (Schlüsselnummer) deren Menge/Zeiteinheit und deren Entsorgung sowie Maßnahmen zur zukünftigen Abfallvermeidung.

Zusammenhänge

Verbreichungsplätze:

mit der Anzahl der Verbreichungsplätze in einem Gastronomielokal steigt

- die Anzahl der notwendigen WC-Anlagen für Kunden (siehe Mindestausstattungsverordnung)
- die Breite der Ausgänge und Notausgänge (siehe Arbeitsstättenverordnung)
- die Breite der Verkehrswege (siehe Arbeitsstättenverordnung)
- die Anzahl notwendiger Notausgänge
- die Luftmenge der mechanischen Lüftungsanlagen (siehe Arbeitsstättenverordnung)
- die Anforderung an den baulichen Schallschutz zu angrenzenden Aufenthaltsräumen ([Standardschallpegeldifferenz \$D_{nTw}\$](#))

Kochbetrieb:

findet ein Kochbetrieb statt, so

- ist die Installation einer mechanischen Be- und Entlüftungsanlage für die Küche notwendig, welche alle entstehenden Koch- und Speiseemissionen belästigungsfrei abführt und die entlüfteten Räume mit frischer Luft versorgt
- ist die Installation einer mechanischen Be- und Entlüftungsanlage für die Gasträume notwendig, welche alle entstehenden Emissionen (Speisen, Rauch) belästigungsfrei abführt und die entlüfteten Räume mit frischer Luft versorgt
- kann die Einrichtung einer Dusche für ArbeitnehmerInnen notwendig sein (siehe Arbeitsstättenverordnung).

Je größer der Kochumfang und je mehr Kochgeräte im Einsatz sind, desto

- leistungstärker muss die Lüftung sein (Auslegung der Lüftung siehe ÖNORM H 6030)

Eine natürliche Lüftung von Küchen und Gastäumen ist nicht Stand der Technik und führt in dicht verbautem Gebiet in der Regel zu Belästigungen. Wird in Gasträumen auch geraucht, so ist jedenfalls für diese Gasträume eine mechanische Be- und Entlüftungsanlage vorzusehen.

Die **Abluft** soll

- grundsätzlich über Dach des Gebäudes, in welchem sich die Betriebsanlage befindet bzw. über Dach eines angrenzenden, höheren Gebäudes

und in begründeten Ausnahmefällen

- ebenerdig auf die Straße

ausgeblasen werden.

Bei der ebenerdigen Ausblasung der Abluft muss eine Geruchsfiltration (z.B. Aktivkohle, UV-Licht, Ozon und dgl.) eingebaut werden, bei der Ausblasung über Dach kann zusätzlich eine Geruchsfiltration notwendig sein (Auslegung der Geruchsfilter siehe ÖNORM H 6030).

Öffnungszeiten/Betriebszeiten:

soll das Gastgewerbelokal auch in den Nachtstunden, also zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr, betrieben werden, so ist

- in Abhängigkeit von der Betriebsart (Gästeverhalten, Musikkautstärke) ein Nachweis über den baulichen Schallschutz (Standardschallpegeldifferenz D_{nTw}) zu angrenzenden Aufenthaltsräumen
- das Geschlossenhalten sämtlicher Türen und Fenster und damit verbunden die Errichtung einer mechanischen Be- und Entlüftungsanlage
- in Abhängigkeit von der Betriebsart (Gästeverhalten, Musikkautstärke) die Einrichtung eines Windfanges im Eingangsbereich
- in Abhängigkeit von der Betriebsart (Gästeverhalten) ein Nachweis über den Trittschallschutz als Standardtrittschallpegel L_{nTw}

notwendig.

Musik:

soll in einem Gastgewerbelokal auch Hintergrundmusik, d.h. in jedem Aufstellungsraum von Lautsprechern darf der A-bewertete energieäquivalente Dauerschallpegel (L_{Aeq}) von 58 dB gemessen mit der Anzeigedynamik „fast“, nicht überschritten werden, dargeboten werden, so ist

- in Abhängigkeit von der Öffnungszeit und den baulichen Gegebenheiten ein Nachweis über den baulichen Schallschutz (Standardschallpegeldifferenz D_{nTw}) zu angrenzenden Aufenthaltsräumen
- in Abhängigkeit von der Öffnungszeit das Geschlossenhalten sämtlicher Türen und Fenster und damit verbunden die Errichtung einer mechanischen Be- und Entlüftungsanlage
- in Abhängigkeit von der Öffnungszeit und der Betriebsart die Einrichtung eines Windfanges im Eingangsbereich
- in Abhängigkeit zum vorhandenen baulichen Schallschutz als Standardschallpegeldifferenz D_{nTw} eine Lautstärkebegrenzung

notwendig. Musik über Hintergrundlautstärke hinaus ist nur mittels eines von einem Fachmann erstellten Schallgutachten beurteilbar. Dieser Fachmann ist dabei vom Einreicher/von der Einreicherin zu beauftragen.

ArbeitnehmerInnen:

werden ArbeitnehmerInnen beschäftigt, so muss

- in Abhängigkeit ihrer Zahl zusätzlich zu den Kunden-WC´s ein oder mehrere WC-Anlagen ausschließlich für ArbeitnehmerInnen (siehe Arbeitsstättenverordnung)
 - eine Umkleidemöglichkeit (siehe Arbeitsstättenverordnung)
 - ein Aufenthaltsraum (siehe Arbeitsstättenverordnung)
 - eine vorwärmbare mechanische Zuluft (siehe Arbeitsstättenverordnung)
 - bei Kochbetrieb eventuell eine Dusche (siehe Arbeitsstättenverordnung)
- zur Verfügung stehen.

Hinweis zum baulichen Schallschutz:

Als Richtwert für den baulichen Schallschutz wird eine Standardschallpegeldifferenz D_{nTw} von 65 dB herangezogen. Dieser Wert stellt ein Minimum dar. Im Einzelfall kann daher, in Abhängigkeit von der Betriebsweise, der Personenzahlen, der Betriebszeiten und der Musiklautstärke eine Standardschallpegeldifferenz größer als 65 dB notwendig sein. Die Standardschallpegeldifferenz ist mittels einer Messung durch einen Fachmann zu ermitteln.

Kontakt

Schriftliche Anfragen senden Sie bitte an post@ma36.wien.gv.at

Impressum:

Magistratsabteilung 36 – Technische Gewerbeangelegenheiten, behördliche Elektro- und Gasangelegenheiten, Feuerpolizei und Veranstaltungswesen

Dresdner Straße 73 - 75

1200 Wien

Tel.: 01/4000 - 36110

Fax: 01/4000 - 99 - 36110

E-Mail: post@ma36.wien.gv.at

Web-Adresse: <http://www.wien.gv.at/wirtschaft/gewerbe/technik/>

Titelbild: ©Bilderbox.com