



**EINREICHUNTERLAGEN FÜR
DIE GENEHMIGUNG IHRER
BETRIEBSANLAGE**

PROJEKTUNTERLAGEN FÜR DAS BETRIEBSANLAGEN - GENEHMIGUNGSVERFAHREN

Dieser Leitfaden dient Schritt für Schritt zur Unterstützung bei Ihrer Einreichung zur Genehmigung Ihrer Betriebsanlage (Gasthaus, Kaffeehaus, Restaurant, Imbiss, Bar...) oder zur Genehmigung der Änderung Ihrer Betriebsanlage.

Für Ihre Einreichung ist keine bestimmte äußere Form, jedoch der genaue Umfang und Inhalt der Projektunterlagen festgelegt. Die vorzulegenden Planunterlagen dürfen Sie selbst anfertigen (keine Nennung und Unterschrift der Bauausführenden und des Grundeigentümers notwendig).

1. ANTRAG AUF GENEHMIGUNG DER BETRIEBSANLAGE (ODER ÄNDERUNG) (1-FACH)

Sie erstellen den Antrag für das Betriebsanlagenzentrum (Magistratische Bezirksamt), das für Ihren Bezirk (in welchem sich Ihr (geplantes) Geschäftslokal befindet) zuständig ist (siehe Kontaktdaten). Untenstehendes Beispiel dient als Muster für Ihr Ansuchen.

Ihre Postadresse
Name und Anschrift
des Betriebsinhabers

Max Mustermann
Musterstraße 1
1120 Wien

An das Magistratisches Bezirksamt
für den 12. Bezirk
Schönbrunnerstraße 259
1120 Wien

Ihr „MBA“

am 13. Mai 2019

Der Standort Ihres Betriebes

Ansuchen um Genehmigung der Betriebsanlage 12., Musterstraße 1 als Gastgewerbe in der Betriebsart „Kaffeerestaurant“

Ihre gewerbliche Tätigkeit (Kaffeehaus, Imbiss, Bar, Gasthaus...)

Kurzbeschreibung der Betriebsanlage:

Umfang der gastgewerblichen Tätigkeit: Kochen von kalten und warmen Speisen, sowie Ausschank von kalten und warmen Getränken, auch alkoholische Getränke.

Anzahl der Verabreichungsplätze: 68, davon 35 im Gastraum 1 und 33 im Gastraum 2
Im Gastgarten sind 60 Vpl eingerichtet.

Anzahl der Arbeitnehmer/
keine Arbeitnehmer

Es werden 3 Arbeitnehmer beschäftigt.

Die Öffnungs- und Betriebszeiten sind täglich von 06.00 – 02.00 Uhr

Öffnungszeiten:
Zu welchen Zeiten ist Ihr Betrieb für Kunden geöffnet. Betriebszeiten: inklusive der Zeiten vor und nach dem Kundenverkehr (Wegräumen, Reinigen,...). Orientieren Sie sich an der Wiener Sperrzeitenverordnung

Es wird ausschließlich Hintergrundmusik dargeboten.

Wir ersuchen um Genehmigung der Betriebsanlage **nach dem vereinfachten Verfahren nach § 359b GewO** mit einer Gesamtfläche von 160m² und einer elektrischen Gesamt-Anschlussleistung von ca. 17 kW gemäß den beiliegenden Projektunterlagen.

Größe von Ihrem Lokal (Fläche in m²)

Die Summe der elektrischen Anschlussleistung aller Maschinen und Geräte in kW (laut Geräte-liste)

Mit freundlichen Grüßen

Max Mustermann
Max Mustermann

Das vereinfachte Verfahren wird bei Betrieben bis max. 800m² und einer gesamten elektr. Anschlussleistung von max. 300 kW und bis max. 200 Verabreichungsplätze angewendet und bloß Hintergrundmusik.

2. BETRIEBSBESCHREIBUNG (4-FACH)

Sie beschreiben alle wichtigen Informationen zu Ihrer Betriebsanlage bzw. bei der Betriebsanlagenänderung alle vorgesehenen Änderungen:

- 1 Betriebsart
- 2 Auflistung der Betriebsräumlichkeiten/Freiflächen und deren Nutzung, Anzahl Verabreichungsplätze
- 3 Umfang der gastgewerblichen Tätigkeit (Kochbetrieb, Aufbacken, Verabreichung von Getränken...)
- 4 gewünschte Öffnungs-/Betriebszeiten
- 5 Anzahl der Arbeitnehmer/keine Arbeitnehmer (auch Geringfügige, Familienmitglieder sind AN), Anzahl gleichzeitig Beschäftigter
- 6 Art der Belüftung (natürlich - über Fenster/mechanisch mit einer Lüftungsanlage)
- 7 Art der Beheizung (Gas, Öl, Fernwärme, etc. über Radiatoren, Fußbodenheizung, etc.)
- 8 Nachweis der ausreichenden natürlichen Belichtung und Durchsicht ins Freie von Arbeitsräumen
- 9 Angabe über Lautstärke der Musikanlage, wenn Musik im Gastraum gespielt wird (z.B. Hintergrundmusik)
- 10 Sicherheitsbeleuchtung für Verkehrswege, Fluchtwege, Notausgänge
- 11 Angaben über Mengen, Art und Gegenstand der Lagerung, wenn Sie Lagerräume haben
- 12 Zeiten der An- bzw. Auslieferung Ihrer Waren und Angabe, ob mit Klein-LKW oder LKW

Beschreibung der Betriebsanlage:

Die Betriebsanlage befindet sich in einem Wohnhaus in der Musterstraße und wird in der Betriebsart „Kaffeerestaurant“ geführt.

Die Betriebsanlage wird von der Ecke Musterstraße/Wienerstraße über eine in Fluchtrichtung aufschlagende Eingangstüre (lichte Weite = 1 m) betreten und gliedert sich in einen Gastraum 1 (67,25m²), einen Gastraum 2 (44,18m²), eine Küche (23m²), ein Lager (6,12m²), einen Vorraum (6,25m²), eine AN-Garderobe (8,26m²), eine AN-Dusche und ein AN-WC sowie die Sanitärräume für Kunden neben dem Hausgang. Über den Hausgang und den Vorraum gelangt man zum im Innenhof gelegenen Gastgarten (120m²) auf Privatgrund. Der Gastraum 1 fasst 35 Vpl (Verabreichungsplätze) und im Gastraum 2 sind 33 Vpl vorgesehen. Der Gastgarten hat 60 Vpl.

Den Gästen werden warme und kalte, nicht alkoholische und alkoholische Getränke sowie warme und kalte Speisen, welche in der Küche zubereitet werden, verabreicht.

Als Öffnungs- und Betriebszeiten sind täglich von 06.00 – 02.00 Uhr vorgesehen.

Es werden 3 Arbeitnehmer (AN) beschäftigt.

Das Lager, die AN-Garderobe, die AN-Dusche und das AN-WC inklusive Waschraum werden natürlich über offenbare Fenster be- und entlüftet. Die offenbare Fensterfläche der AN-Räume beträgt in Summe 2,5m², dies übersteigt die gesetzlich geforderten 2% der Bodenfläche. Die offenbare Fensterfläche des Lagerraumes beträgt in Summe 2,3m² und übersteigt ebenfalls die gesetzlich geforderten 2% der Bodenfläche. Die restlichen Räume der Betriebsanlage werden mechanisch über eine Lüftungsanlage be- und entlüftet, siehe Lüftungsplan und technische Beschreibung der Lüftung.

Die Räume der Betriebsanlage werden über eine Fang-gebundene, raumluftabhängige Erdgas-Kombitherme (13) über Radiatoren beheizt.

Die Belichtung der Arbeitsräume (10% der Bodenfläche) erfolgt über folgende Fensterflächen: Gastraum 1 (67,25m²): 11,7m² Fensterfläche vorhanden, ausreichend wären 6,7m²
Gastraum 2 (44,18m²): 7,8m² Fensterfläche vorhanden, ausreichend wären 4,4m²
Küche (23m²): 2,34m² Fensterfläche vorhanden, ausreichend wären 2,3m²
Für die direkte Sicht ins Freie (Klarglas) stehen den AN die selben Fensterflächen zur Verfügung. Diese übersteigen bei allen Arbeitsräumen die gesetzlich geforderten 5% der Bodenfläche.

Eine Musikanlage sowie ein TV-Gerät sollen ausschließlich in Hintergrundmusiklautstärke betrieben werden.

Eine akkubetriebene Sicherheitsbeleuchtung mit einer Mindestleuchtdauer von einer Stunde ist eingerichtet.

Im Lagerraum werden vorwiegend Getränkekisten und abgepackte Lebensmittel gelagert.

Die Anlieferung der Waren erfolgt maximal dreimal pro Woche, werktags in der Zeit zwischen 08.00 - 17.00 Uhr mit Klein-LKW, die Auslieferung (Catering) wird täglich zwischen 10.00 und 23.00 Uhr mit PKW durchgeführt.



3. MASCHINEN- UND GERÄTELISTE (4-FACH)

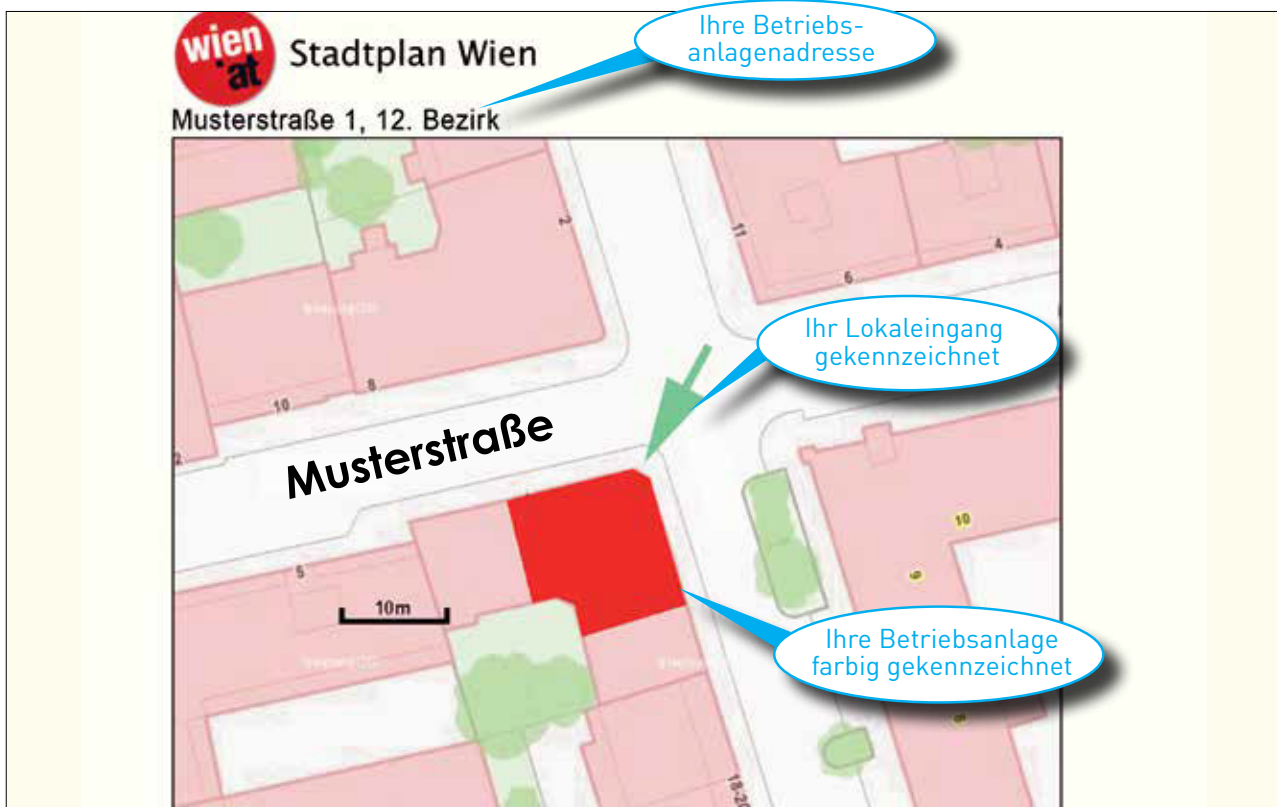
Alle Geräte und Maschinen (ausgenommen mobile Kleingeräte wie Mixer, Pürierstab...) sind mit fortlaufenden Nummern aufzulisten. Für jedes Gerät sind folgende Angaben erforderlich:

- Gerätebezeichnung (z. B. Grillplatte)
- Netzspannung elektrisch (230V oder 400V)
- elektr. Leistung (z. B. 7 kW = Kilowatt), bei Erdgas bitte die Nennwärmeleistung angeben
- bei Kühlgeräten ist die Art und Menge des Kältemittels anzugeben (auch Klimaanlage)
- die dem jeweiligen Gerät zugeordnete laufende Nummer muss im Grundrissplan (siehe 5.) den Aufstellungsort des Gerätes markieren.

GERÄTELISTE			
(1) Herd 5 Kochstellen	Erdgas	40 kW	Nennwärmeleistung
(2) Fritteuse 10l	400 V	8 kW	Leistung in kW
(3) Grillplatte	400 V	7 kW	
(4) Kombidämpfer	400 V	18 kW	
(5) Geschirrspüler	400 V	3,5 kW	
(6) Mikrowelle	230 V	0,8 kW	
(7) Kühlschrank	230 V	0,37 kW	R134a 0,2 kg
(8) Tiefkühltruhe	230 V	0,42 kW	R404a 0,31 kg
(9) Kaffeemaschine	400 V	3,5 kW	
(10) Getränke Kühlschrank	230 V	0,28 kW	R600a 0,07 kg
(11) Kühlpult, 5 Laden	230 V	0,75 kW	R134a 0,62 kg
(12) Haushaltsübl. Musikanlage	230V	0,24 kW	
(13) Kombitherme	Erdgas	28 kW	Nennwärmeleistung

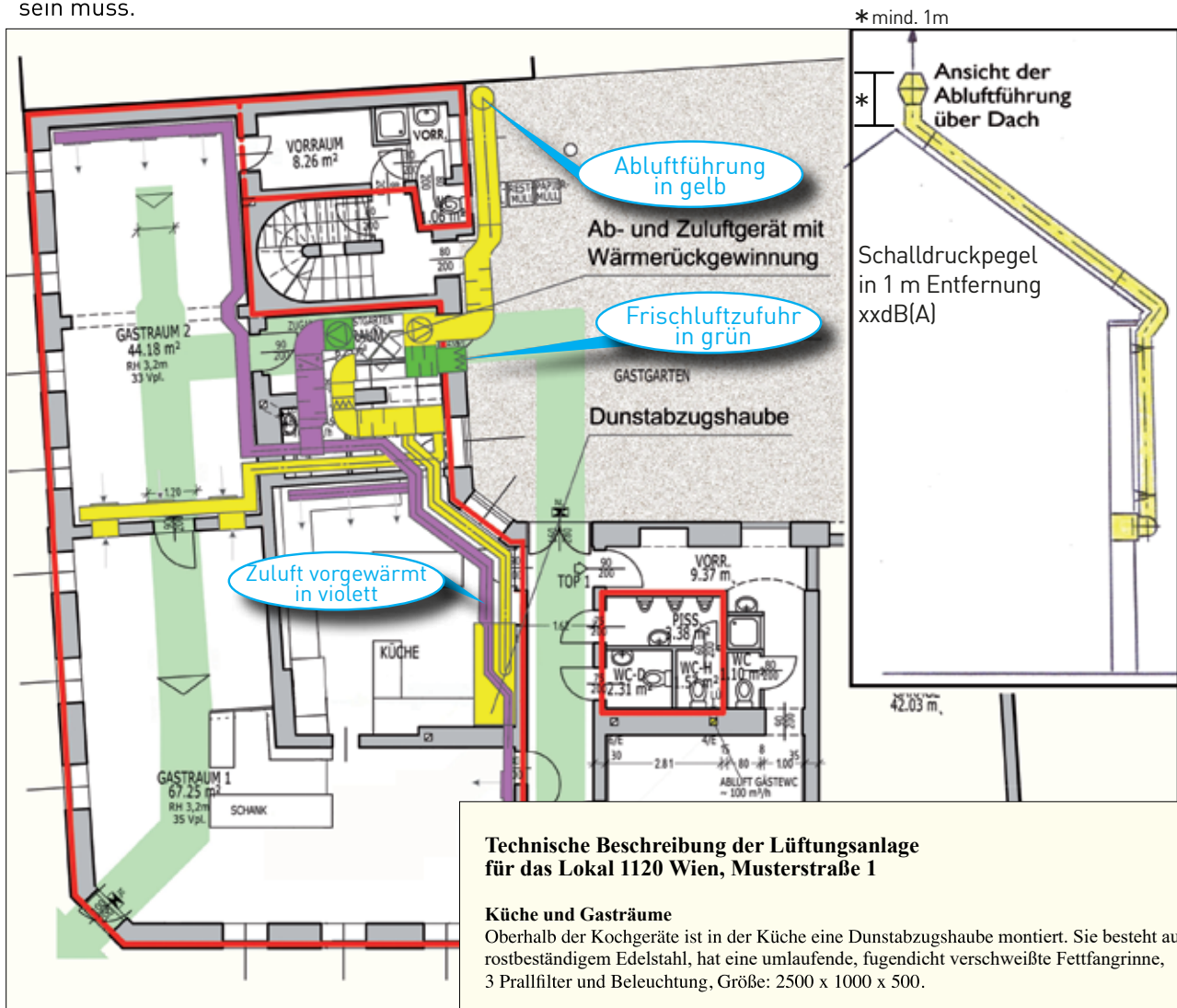
4. LAGEPLAN (4-FACH), www.wien.gv.at/stadtplan

Dieser muss das Grundstück, auf welchem Ihre Betriebsanlage steht, sowie die umliegenden Nachbargrundstücke und angrenzenden Straßenzüge zeigen. Bei Einkaufszentren ist die Lage im Gebäude einzzeichnen.



6. LÜFTUNGSPLAN (4-FACH) vom Lüftungsfachmann

Ist die Installation einer mechanischen Be- und Entlüftungsanlage erforderlich bzw. freiwillig vorgesehen, so empfiehlt sich unbedingt die Beiziehung eines Professionisten. Es sind die einschlägigen Normen (insbesondere ÖNORM H 6030 bzw. EN 16282-1) zu beachten. Ein Lüftungsplan auf Basis des Grundrissplanes ist zu erstellen, aus welchem die Ansaugstelle (Frischluftzufuhr), die komplette Lüftungsverrohrung, die Ausblasstelle sowie die Positionierung der Lüftungsaggregate, Schalldämpfer, Luftfilter, etc. ersichtlich sein muss.



7. TECHNISCHE LÜFTUNGS-BESCHREIBUNG (4-FACH) vom Lüftungsfachmann

Technische Angaben zu Ihrer Lüftungsanlage wie die Menge der Zu- und Abluft, Schallwerte bei den Ansaug- und Ausblasöffnungen, Luftgeschwindigkeit in den Lüftungsrohren...

Geruchsfilteranlage (Aktivkohle, UV-Filter): Bei Einsatz einer Aktivkohlefilteranlage sind die Mengen, die Verweilzeit und die Art der Vorfilter anzugeben.

Technische Beschreibung der Lüftungsanlage für das Lokal 1120 Wien, Musterstraße 1

Küche und Gasträume

Oberhalb der Kochgeräte ist in der Küche eine Dunstabzugshaube montiert. Sie besteht aus rostbeständigem Edelstahl, hat eine umlaufende, fugendicht verschweißte Fettfangrinne, 3 Prallfilter und Beleuchtung, Größe: 2500 x 1000 x 500.

Das **Zentrallüftungsgerät** für die Gasträume und die Küche ist oberhalb des Gartenzuges schwingungsgedämpft montiert.

Es besteht aus:

- Abluft-Ventilatorteil mit doppelseitig saugendem Radialventilator
- 400 V, 4,3 kW, Förderleistung XXX m³/h
- Zuluft-Ventilatorteil wie oben, Förderleistung XXX m³/h
- Filterteile, Nachheizregisterteil für Warmwasseranschluss
- Jalousieklappen mit Stellmotore
- Wärmerückgewinnungsteil mit Plattenwärmetauscher und Bypassklappe
- Saug- und druckseitig sind Schalldämpfer angeordnet.

Die Abluft und die Zuluft werden durch Verrohrungssysteme aus verzinkten Blechkanälen geführt. Die Zuluftgitter sind an jeweils einer Stirnseite der Gasträume in Deckenhöhe angebracht. Die Abluftgitter sind an der gegenüberliegenden Stirnseite in Deckenhöhe positioniert. Die Abluft wird vom Abluftventilator über die Abluftgitter und die Dunstabzugshaube angesaugt und weiter über Dachfirst gedrückt, wo sie durch einen Deflektor senkrecht nach oben ausgeblasen wird. Die Strömungsgeschwindigkeit im Rohrsystem beträgt max. 8 m/s. Die Außenluft-Ansaugung befindet sich hofseitig in einer Höhe von ca. 2,3 m. Die Anlage ist so ausgelegt, dass in der Küche bei einem Raumvolumen von ca. 60 m³ ein 30-facher Luftwechsel auftritt (XXX m³/h).

Im Gastraum 1 (35 Nichtraucher-Verabreichungsplätze) ist ein Luftwechsel von 35 m³ pro Person und Stunde (XXX m³/h) und im Gastraum 2 (33 Raucher-Verabreichungsplätze) ein Luftwechsel von 50 m³ pro Person und Stunde (XXX m³/h) vorgesehen. Für die 3 gleichzeitig anwesenden Arbeitnehmer ist eine Luftmenge von insgesamt 150 m³/h (50 m³/h pro Person) eingerechnet.

Der Schalldruckpegel beträgt in 1 m Entfernung von der Ausblasöffnung 45 dB(A) über Dach. Der Schalldruckpegel beträgt in 1 m Entfernung von der Ansaugöffnung 38 dB (A) hofseitig.

8. ABFALLWIRTSCHAFTSKONZEPT (4-FACH)

Das Abfallwirtschaftskonzept ist eine Auflistung aller im Betrieb anfallenden Abfälle bzw. Altstoffe, gegliedert nach Abfallart (einschließlich Schlüsselnummer), unter Angabe der Jahresmenge, Herkunft und Art der Entsorgung. Die geplanten betrieblichen Vorkehrungen zur Abfallvermeidung, -verwertung und -entsorgung sind anzuführen.

Firma: Max Mustermann

ABFALLWIRTSCHAFTSKONZEPT - GASTRONOMIE, ÜBER 8 VERBREICHUNGSPLATZ

Abfallrelevante Darstellung Auflistung und Verbleib

Abfallart	SN gem. ÖN S 2100	Anfallsort	Menge (kg/Jahr)	Sammlung	Entsorgung/Verwertung
Ungefährliche Abfälle					
Aluminiumdosen	35 304	Schank	35	Altstoffcontainer	MA 48
Weißblechdosen	35 105	Küche	12	Altstoffcontainer	MA 48
biogene Abfälle (Gemüse-, Obstreste)	92 103	Küche	350	dichtschießb. Sammelgefäß	befugter Entsorger
Küchenabfälle, Tellerreste	91 202	Gastraum	400	dichtschießb. Sammelgefäß	befugter Entsorger
Weißglas	31 468	Schank	180	Altstoffcontainer	MA 48
Buntglas	31469	Schank	150	Altstoffcontainer	
Verpackungsmaterial und Kartonagen	91 201	ges. Betriebsanlage	290	Altstoffcontainer	MA 48
Altpapier/Papier/Pappe	18 718				
Leichtfraktion (Kunststoffe, Verbundstoffe)	91 207	Küche	40	Altstoffcontainer	MA 48
Altseisefette	12 302	Küche	800	dichtschießb. Sammelgefäß	befugter Entsorger
Luftfiltermatten/ Aktivkohlefilter	31 434	Lüftungsanlage	2	Altstoffcontainer	rücknahmebef. Sammler
Restmüll	91 101	ges. Betriebsanlage	920	Restmülltonne	MA 48
Gefährliche Abfälle					
Leuchtstoffröhren	35 339	ges. Betriebsanlage	1 Stk.	Altstoffcontainer	rücknahmebefugter E-Händler

Im Gebäude *Musterstraße 1, 1120 Wien* sind Wohnungen und Geschäftslokale untergebracht, die aliquot Müllgebühren an die MA 48 zahlen. Für die oben genannten Altstoffe sowie für Restmüll stehen die entsprechenden Container der MA 48 im Gelände anteilig zur Verfügung, die wöchentlich abgeholt werden. Die übrigen Altstoffe werden gemäß der Vereinbarung der Wirtschaftskammer Wien mit der Gemeinde Wien an den öffentlichen Mistplätzen oder von befugten Sammlern entsorgt.

9. EMISSIONSERKLÄRUNG (4-FACH)

Die Emissionserklärung hat Angaben über Lärm- und Geruchsemissionen aus der Betriebsanlage (hervorgerufen durch Gästelärm, Musikanlagen, Transportgeschehen, Kochbetrieb, etc.) zu enthalten.

Bei Musikanlagen, die über Hintergrundmusik hinausgehen, sind ein Schallmessbericht und in der Regel spezielle lärmdämmende Maßnahmen erforderlich.

Bei Öffnungszeiten über 22.00 Uhr ist bei Gastronomiebetrieben in der Regel ein Schallmessbericht ($D_{n,T,W}$ - Wert der Geschoßdecke, Trittschallpegel, vorherrschender Basispegel (ÖAL 3)) von einem befugten Fachmann (Ziviltechniker oder befugter Gewerbetreibender) vorzulegen.

Aus unserer Erfahrung kann durch die einzigartige Ausrichtung jedes einzelnen Unternehmens, die unterschiedliche Bausubstanz und die individuelle Anrainersituation keine Standardlösung angeboten werden. Aus diesem Grunde kann dieser Leitfaden nur als Orientierung für Ihre Einreichung dienen!

WICHTIGE HINWEISE:

▪ **Sperrzeiten:** je nach Betriebsart des Gastgewerbes (Kaffeehaus, Bar, Gasthaus, etc.) gibt es unterschiedliche gesetzliche Sperrzeiten zu beachten (siehe Wiener Sperrzeiten-Verordnung).

<https://wien.gv.at>

▪ **Kundentoiletten:** Wie viele Kunden-WC-Anlagen Sie nach dem Gesetz benötigen, ergibt sich aufgrund der Anzahl Ihrer Verabreichungsplätze. Bis 8 Verabreichungsplätze sind keine verpflichtenden Kunden-WC-Anlagen vorgesehen. Für Arbeitnehmer benötigen Sie separate Anlagen.

▪ **Tabakgesetz:** Informieren Sie sich über das Tabakgesetz für das Gastgewerbe!

▪ **Arbeitnehmerschutz:** Bei Beschäftigung von Arbeitnehmern im Zuge der Betriebsanlagengenehmigung ist auch die Arbeitsstätte zu bewilligen. Wir empfehlen daher bereits bei der Projektierung der Betriebsanlage die Kontaktaufnahme mit dem zuständigen Arbeitsinspektorat!

<https://www.arbeitsinspektion.gv.at/inspektorat>

▪ **Baupolizei:** Im Falle baulicher Maßnahmen benötigen Sie in der Regel eine Baubewilligung bzw. Bauanzeige.

<https://wien.gv.at/wohnen/baupolizei>

▪ **Lebensmittelsicherheit:** Welche Anforderungen Ihr Gastgewerbebetrieb bezüglich Lebensmittelhygiene erfüllen muss, erfahren Sie beim Marktservice & Lebensmittelsicherheit der MA59.

<https://wien.gv.at/kontakte/ma59>

▪ **Wirtschaftskammer Wien**

Das könnte Sie auch interessieren:

- mögliche Förderungen
- Mietvertrag
- Standortsuche
- Gastgärten
- Gewerbeberechtigung

wko.at/wien



BETRIEBSANLAGENSERVICE

T 01/514 50-1010

E betriebsanlagenservice@wkw.at

W wko.at/wien/betriebsanlagen

▪ **Betriebsanlagenzentren Wien**

<https://wien.gv.at/wirtschaft/gewerbe>

Kontakte zu den Betriebsanlagenzentren für die Bezirke, je nach Standortadresse,

1, 3, 4, 5, 6, 7 und 8:

MBA 1/8, Wipplinger Straße 8, 1010 Wien

T 01/4000-01000

E post@mba01.wien.gv.at

2, 10, 11 und 23:

MBA 10, Laxenburger Straße 43-45, 1100 Wien

T 01/4000-10000

E post@mba10.wien.gv.at

12, 13, 14, 15, 16 und 17:

MBA 12, Schönbrunner Straße 259, 1120 Wien

T 01/4000-12000

E post@mba12.wien.gv.at

9, 18, 19, 20, 21 und 22:

MBA 21, Am Spitz 1, 1210 Wien

T 01/4000-21000

E post@mba21.wien.gv.at

Im Interesse der besseren Lesbarkeit wurde Großteil auf die Schreibweise der weiblichen Form (z.B. Arbeitnehmerin) verzichtet. Wir legen jedoch Wert auf die Feststellung, dass der Leitfaden weiblichen und männlichen Benutzern gleichermaßen gerecht wird.

Für den Inhalt verantwortlich: ein Produkt der Wirtschaftskammer Wien in Abstimmung mit dem Magistrat Wien und dem Arbeitsinspektorat. Herausgeber: Standortservice der Wirtschaftskammer Wien; Grafik: Marketing, Ausgabe 04/19, Druck: Eigenvervielfältigung, Fotos: Africa Studio - shutterstock; Offenlegung: wko.at/wien/offenlegung