

Merkblatt für gastgewerbliche Betriebsanlagen

Mit dem Genehmigungs-/Änderungsansuchen gem. §§ 74 oder 81 Abs 1 GewO 1994 bzw. der Änderungsanzeige gem. § 81 Abs 2 und 3 GewO sind folgende gem. § 353 GewO geforderten Unterlagen vorzulegen:

in einfacher Ausfertigung

Formloses Ansuchen

in vierfacher Ausfertigung (3 x in Papier, 1 x digital):

Lagepläne (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 1**)

Pläne (Grundrissplan, Maschinenaufstellungsplan, Fluchtwegplan etc.) über sämtliche Räumlichkeiten der Betriebsanlage (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 2**)

Allgemeine Beschreibung der Betriebsanlage (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 3**)

Maschinen und Geräteliste – alle Geräte und Maschinen (ausgenommen haushaltsübliche Geräte) sind mit fortlaufenden Nummern aufzulisten. Die dem jeweiligen Gerät zugeordnete laufende Nummer muss im Grundrissplan den Aufstellungsort des Gerätes markieren.

Technische Datenblätter und CE-Konformitätserklärungen zu allen in der Geräteliste (vgl. Punkt 3) angegebenen technischen Einrichtungen sowie Kopien der Prüfbücher für automatische Türen und Tore etc. (in Amtssprache, deutsch)

Pläne und Beschreibungen der Bierdruck- und Getränkeschankanlage (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 4**)

Pläne und Beschreibungen der Lüftungs- und Klimaanlage (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 5**)

Pläne und Beschreibungen der Heizungsanlage (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 6**)

Pläne und Beschreibungen der Gasanlage falls erforderlich (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 7**)

Unterlagen zum Schallschutz und zu Musikdarbietungen (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 8**)

Abfallwirtschaftskonzept (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 9**)

Brandschutz (siehe dazu Hinweise unter **Punkt 10**)

Angaben zur Indirekteinleitung (siehe dazu Hinweis unter **Punkt 11**)

1. Lageplan

Im Lageplan (Katasterplan) im Maßstab 1:1000 bzw. 1:500 ist die Situierung der gesamten gastgewerblichen Betriebsanlage inkl. Gastgärten, Parkplätze etc. farblich darzustellen.

2. Pläne der Betriebsräumlichkeiten

Es sind Grundrisse, Schnitte und Ansichten (im Maßstab 1:50 bzw. 1:100) erforderlich mit

- Darstellung aller Räume (z. B. Gasträume, Lager, Abstellräume, Keller, Technikräumen, KundInnen-WC, ArbeitnehmerInnen-WC, Aufenthalts- und Umkleieräume für ArbeitnehmerInnen etc.) samt Raumhöhe, Wandstärken, Fenstern, Türen, Treppen etc.
- Darstellung der gesamten Einrichtung (Theke, Tische, Bestuhlung, Raumteiler, Glastrennwände etc...)
- Darstellung der Positionierung und Ausführung sämtlicher Verglasungen im Verkehrsbereich wie Fenster, Türen etc.
- Positionierung aller Maschinen und Geräte (Küchengeräte, Kühlzellen, Kühlgeräte etc.) - der Geräteliste zuordenbar
- Darstellung aller Niveauunterschiede (Treppen, Podeste, Stufen etc.), der Situierung der automatischen Türen und Tore
- Darstellung der Fluchtwege und Notausgänge inkl. Fluchtwegbreiten (reine Durchgangslichte) und Angabe der Fluchtweglängen
- Darstellung der Brandabschnitte zu betriebsfremden Räumlichkeiten
- Darstellung der Lage der Fluchtwegorientierungsbeleuchtungen und der Feuerlöscher

3. Allgemeine Beschreibung der Betriebsanlage

Die allgemeine Beschreibung hat zu enthalten:

- Angaben zur Betriebsart des Lokales (Bar, Kaffeehaus, Café, Discothek, Restaurant, Imbiss etc.) und der etwaigen Abhaltung von Veranstaltungen
- Angaben zu den Betriebszeiten der Anlage samt Angaben zu Betriebszeiten der Küche
- Angaben zu den einzelnen Räumen und deren Verwendung (Küche, Gastraum etc.) inkl. Raumflächen, Raumhöhen, Boden- und Wandausführungen, Belichtungs- und Sichtverbindungs- sowie natürliche Belüftungsflächen etc.
- Geräteliste mit Auflistung sämtlicher elektrischer Maschinen und Geräte, Gasverbrauchseinrichtungen, Kühlanlagen und Kühlgeräte, Musik- und Unterhaltungseinrichtungen, etc. analog der Positionierung im Grundrissplan mit der genauen Bezeichnung (Marke, Type, Baujahr, Anschlussleistung etc.) und den Leistungsangaben bei Kühlräumen, Kühlzellen und Kühlgeräten
Angaben zu Kältemittelart und Kältemittelmenge
Es empfiehlt sich die Maschinen- und Geräteliste zu nummerieren, sodass im dazugehörigen Plan lediglich die entsprechenden Nummern an der geplanten Position einzutragen sind.
- Angaben zur Positionierung und Ausführung sämtlicher Verglasungen im Verkehrsbereich wie Fenster, Türen etc.

- Anzahl aller Verabreichungsplätze (Sitz- und Stehplätze)
- Angaben zur Anzahl der Arbeitnehmer, zu Arbeitnehmer-WC, Aufenthalts- und, Umkleideräumen etc.
- Beschreibung der automatischen Türen und Tore
- Angaben zur Art der Beheizung der Betriebsanlage
- Angaben zu Brandschutz- und Sicherheitseinrichtungen (Mittel der Ersten Löschhilfe, Fluchtwegorientierungsbeleuchtung etc.)

Hinweis:

Die Bestimmungen des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes und der Arbeitsstättenverordnung sind bei Beschäftigung von ArbeitnehmerInnen zwingend einzuhalten (wie zB Sanitäräumlichkeiten, Aufenthaltsräume, Fluchtweglängen, Raumhöhen etc.)

4. Pläne und Beschreibungen der Bierdruck- und Getränkeschankanlage

Pläne und Beschreibungen müssen enthalten:

- Planliche Darstellung (Positionierung) der Getränkeschankanlage und der Aufstellung der zugehörigen Druckgasflaschen im Grundrissplan
- Beschreibung der Anlage mit
 - Angaben zum verwendeten Druckgas und der Anzahl der Druckgasflaschen samt Lagermenge
 - Angaben über die Größe und Belüftung des Aufstellungsraumes der Druckgasflaschen
- Berechnung über die Gaskonzentration im Aufstellungsraum im Falle einer Undichtheit der Druckgasflaschen samt Beschreibung der erforderlichen Maßnahmen gem. der ASI (Arbeits-Sicherheits-Information)

5. Pläne und Beschreibungen der Lüftungs- und Klimaanlage

Plan im Maßstab 1:50 bzw. 1:100:

- Darstellung der Lüftungsanlage/Klimaanlage mit sämtlichen Zu-, Ab- und Fortluftleitungen in Grundriss/ Schnitt und Ansichten
- Darstellung der Abluftführung (Hinweis: Stand der Technik über Dachfirst sowie Küchenabluft brandbeständig)
- Darstellung der Brandschutzklappen
- Darstellung der Lüftungsmotorensituierung

Technische Beschreibung:

- Angabe der jeweiligen Zuluft-, Abluft- und Fortluftmenge in **m³/h** in den einzelnen Räumlichkeiten (Küche, Gasträume, Sanitäranlagen, Lager, Vorräume etc.)
- Angabe der jeweiligen Strömungsgeschwindigkeit in **m/s** (Fortluftöffnung, Zuluft- und Abluftgeschwindigkeiten an den ständigen Arbeitsplätzen etc.)

- Angabe der Luftwechselrate in den einzelnen Räumlichkeiten der Betriebsanlage
- Datenblätter und Konformitätserklärungen zu den Lüftungsmotoren und Klimageräten mit Angabe der Schalleistungspegel
- Angaben über die Vorwärmung der Zuluft für die Arbeitsräume
- Angaben zu den schall- und schwingungsisolierenden Maßnahmen
- bei Klimaanlage Angaben zu Kältemittelart und Kältemittelfüllmenge (kg)

6. Pläne und Beschreibungen der Heizungsanlage (Ölheizung, Pelletheizung, etc.)

Bei der Beheizung der Anlage ist zwischen betriebseigener und betriebsfremder Heizungsanlage zu unterscheiden.

Erfolgt die Beheizung der Räumlichkeiten über Wärmebezug mittels einer nicht zur Betriebsanlage gehörenden Heizungsanlage, bedarf es lediglich der Angabe, dass der Wärmebezug über eine betriebsfremde Heizung erfolgt.

Hat die Betriebsanlage eine eigene Heizungsanlage, so sind folgende Unterlagen erforderlich (für Gasheizungen siehe Punkt 7.):

- Planliche Darstellung der gesamten Heizungsanlage in Grundrissplänen und Schnitten im Maßstab 1:50 bzw. 1:100 samt den Räumen und deren Belüftung, Brennstofflager und Lagerbehältern, Feuerungsanlagen, Leitungsführungen, allen Einbauten wie Absperrungen, Magnetventile etc. und den Brandschutz- und Sicherheitseinrichtungen
- Beschreibung der gesamten Anlage mit
 - Angaben zur Lage und Ausführung der Räume, aller Einbauten und Sicherheitseinrichtungen,
 - Angaben zu den Feuerungsanlagen (Gerätebezeichnung, Baujahr, Nennleistung etc.) inkl. Datenblättern
 - Angaben zum Brennstoff, der Brennstofflagerung und den Brennstofflagerbehältern inkl. Datenblättern und gültigen Zulassungen
 - Nachweis über das ordnungsgemäße Inverkehrbringen bei Feuerungsanlagen mit mehr als 8 kW Nennleistung (Prüfbericht, Konformitätserklärung, technische Dokumentation)

Hinweis:

Bei Ölfeuerungen und Festbrennstoffheizungen mit einer Nennheizleistung von mehr als 8 kW ist auch ein Bewilligungsverfahren nach dem Stmk. Baugesetz erforderlich

7. Pläne und Beschreibungen der Gasanlage

Diese müssen enthalten:

Planliche Darstellung der gesamten Erdgas- bzw. Flüssiggasanlage (Grundrisse, Schnitte und Ansichten im Maßstab 1:50 bzw. 1:100) samt Räume und deren Belüftung, Gaslagerbehältern, Gasverbrauchsgeräten, Leitungsführung, allen Einbauten (wie Absperrungen, Gaszählern etc.) und den Sicherheitseinrichtungen

Beschreibung der gesamten Anlage mit

- Angaben zur Lage und Ausführung der Räume, der Gasleitungen mit allen Einbauten und den Brandschutz- und Sicherheitseinrichtungen,
- Angaben zu den Gaslagerbehältern, zu Gasart und Gaslagermenge,
- Datenblättern und Zulassungen für die Gaslagerbehälter (ausgenommen Gasflaschen)
- Angaben zu den Gasverbrauchseinrichtungen (Gerätebezeichnung, Nennleistung, Gasverbrauch in kg/h, Baujahr etc.) inkl. Datenblättern und CE-Konformitätserklärungen
- Nachweis über das ordnungsgemäße Inverkehrbringen bei Gasheizungen mit mehr als 8 kW Nennleistung (Prüfbericht, Konformitätserklärung, technische Dokumentation)

8. Unterlagen zum Schallschutz und zu Musikdarbietungen:

Beschreibung der geplanten Musikdarbietung:

- **Hintergrundmusik** (energieäquivalenter Dauerschallpegel $L_{A,eq} \leq 58$ dB ; Hintergrundmusik ist nicht dazu bestimmt, bewusst wahrgenommen zu werden und liegt typischerweise 5 dB unter dem Gästelärm)
- **Musik lauter als Hintergrundmusik** (energieäquivalenter Dauerschallpegel $L_{A,eq} > 58$ dB) mit Angabe der gewünschten Lautstärke in dB
- **Discomusik** (energieäquivalenter Dauerschallpegel $L_{A,eq} \geq 90$ dB) mit Angabe der gewünschten Lautstärke in dB und Vorlage eines schalltechnischen Projektes
- **LIVE-Musik** (Angaben über Art und Häufigkeit, verwendete Instrumente, verstärkt oder nicht verstärkt, Spielort und-richtung im Lokal) und Vorlage eines schalltechnischen Projektes
- **Musikdarbietung im Gastgarten** mit Angabe der gewünschten Lautstärke in dB
- **Betrieb von Fernseh- u. Videogeräten/Karaokeanlagen** (Angabe über Art und Häufigkeit)

Angaben zur verwendeten Musikwiedergabeanlage:

Es bedarf der planlichen Darstellung (Situierung) der Musikwiedergabeanlage samt Verstärker, Lautsprecherboxen, Mischpult, etc. und der Beschreibung sämtlicher zusätzlich verwendeter Musikwiedergabeanlagen (darunter ist auch ein Fernsehgerät / Videogerät / Karaoke-Anlage zu verstehen) inkl. Datenblättern (Anzahl, Marke, Modell usw.).

Schalltechnische Angaben in Abhängigkeit von Musiklautstärke und Nachbarsituation

Bei Betriebszeiten **nicht länger als 22.00 Uhr** und **Wohnnachbarn im baulichen Verbund** bzw. näheren Umkreis bedarf es bei musikalischen Darbietungen in der Anlage folgender Angaben:

- Angaben darüber, ob und in welchen Räumen die Betriebsanlage mit einem schwimmenden Estrich versehen ist
- Angaben über Schallemissionen: Schalleistungspegel sämtlicher lärmrelevanter Musikanlagenteile

- Angaben über den Innepegel: für Schalleistungspegel von Maschinen und Geräten in einem Betriebsraum kann ersatzweise der Innenpegel in Oktavbändern oder A-bewertet mit Referenzspektrum angegeben werden
- Angaben über die akustische Ausstattung: Beschreibung der baulichen Ausführung der Betriebsräume; Absorptionseigenschaften der Raumbegrenzungsflächen und Einbauten; Nachhallzeiten
- Angaben über die Schalldämmung: Angabe des Aufbaus und der Schalldämmkennwerte der Begrenzungsbauteile
- Angaben zu Schallminderungsmaßnahmen: Art und Beschreibung vorgesehener Schallminderungsmaßnahmen und Angaben zu deren Wirksamkeit

Bei Betriebszeiten **länger als 22.00 Uhr** und **Wohnnachbarn im baulichen Verbund** bzw. näheren Umkreis bedarf **zusätzlich** der Angabe **zur Schallübertragung nach innen od. außen** basierend auf Berechnung/Messung samt Beschreibung etwaiger Minderungsmaßnahmen.

9. Abfallwirtschaftskonzept

siehe Merkblatt zum Abfallwirtschaftskonzept (<https://www.umwelt.graz.at/cms/ziel/10265323/DE/>)

10. Brandschutz

Planliche Darstellung und Beschreibung

- der Brandabschnittsbildung bzw. brandschutztechnische Trennung der Betriebsanlage zu betriebsfremden Räumlichkeiten
- der gesamten Fluchtsituation (Fluchttüren, Fluchtwegsbreiten, Fluchtweglängen, Fluchtwegorientierungsbeleuchtung, evtl. Sicherheitsbeleuchtung)
- der Anzahl der Mittel der „Ersten Löschhilfe“ (Feuerlöscher)
- Brandschutztechnische Angaben zu Fußboden-, Wand- und Deckenbelegen sowie Dekorationen

Angaben zu etwaigen sonstigen brandschutztechnische Einrichtungen in der Betriebsanlage (zB Brandmeldeanlage, Wandhydrantenanlage, Sprinkleranlage, Brandrauchentlüftung etc.)

Liegt für das Bestandsgebäude bzw. für die Betriebsanlage ein bescheidmäßig abgehandeltes und letztgültiges Brandschutzkonzept vor, so ist dieses dem Ansuchen anzuschließen.

11. Indirekteinleitung

Angaben zur Indirekteinleitung im Hinblick auf die **Indirekteinleiterverordnung**

- Indirekteinleitervertrag

siehe dazu:

<https://www.holding-graz.at/de/wasser/downloads/#downloads-wasser-kanal>

<https://www.holding-graz.at/de/wasser/downloads/#links-kanal>

HINWEISE

Die Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung sind bei Beschäftigung von Angestellten zwingend einzuhalten (wie z.B. ArbeitnehmerInnen-WC, Umkleide- und Aufenthaltsräume etc.).

Kumulativ zur gewerbebehördlichen Genehmigung können auch Bewilligungen nach anderen gesetzlichen Bestimmungen erforderlich sein (zB Stmk. Baugesetz, Grazer Altstadterhaltungsgesetz, Denkmalschutzgesetz, Gestattungsvertrag für Gastgarten etc.)

Bei allfälligen Rückfragen nehmen Sie bitte mit folgenden Stellen und Amtssachverständigen Verbindung auf:

Fragen zum Genehmigungsverfahren:

Herr Mag. Martin ORASCH (Leitung)	Tel: 0316 / 872-5080
Herr Mag. Johannes SCHNEGG-PRIMUS	Tel: 0316 / 872-5084
Herr Michael FELBER	Tel: 0316 / 872-5055
Frau Sandra GESSLBAUER	Tel: 0316 / 872-5034

Fragen zu maschinen- und elektrotechnischen Angelegenheiten:

Herr Herbert SCHWARZ	Tel: 0316 / 872-5036
Herr Ing. Manrico LANGHANS	Tel: 0316 / 872-5085

Fragen zum Brandschutz:

Herr Harald SCHRÖTTNER	Tel: 0316 / 872-5725
------------------------	----------------------

Fragen zum Schallschutz und zu Musikdarbietungen:

Herr Ing. Heinz KOLLER	Tel: 0316 / 872-4331
Herr Thomas WATZEK, BSc	Tel: 0316 / 872-4332

Fragen zur Auslegung von Lüftungsanlagen und zur Abluftführung:

Herr Harald ZEILER	Tel: 0316 / 872-4313
--------------------	----------------------

Fragen zum Abfallwirtschaftskonzept:

Frau Susanna VAUPOTITSCH-PAYER

Tel: 0316 / 872-4361

Herr Ing. Andreas FELDBAUMER

Tel: 0316 / 872-4364

Fragen zum Indirekteinleitervertrag:

Herr Harald Sohar

Tel.: 0316 / 872-5090

Frau Karin Machazek-König, Holding Graz

Tel.: 0316 / 887-3786

Herr DI Valentin Schaffer, Holding Graz

Tel.: 0316 / 877-3786

Herr Marcel Steitz, Holding Graz,

Tel.: 0316 / 887-3771

Frau DI Mag. Alexandra Wegleitner, Holding Graz, Tel.: 0316 / 887-3785

Oder per Mail an:

indirekteinleiter@holding-graz.at

Fragen zum ArbeitnehmerInnenschutz:

Arbeitsinspektorat Steiermark

Liebenauer Hauptstraße 2-6, 8041 Graz

Tel: 0316 / 48 20 40 – 0

E-Mail: graz@arbeitsinspektion.gv.at