

# Betriebsbeschreibung für gastgewerbliche Betriebsanlagen

**Hinweis:** Zutreffendes ist anzukreuzen/entsprechende Angaben sind einzutragen. Für alle Datumseingaben gilt das Format „TT.MM.JJJJ“. Sie können das Formular direkt am Bildschirm ausfüllen, speichern und ausdrucken. Das ausgefüllte und unterfertigte Formular übermitteln Sie bitte an die oben angeführte Kontaktadresse.

## Art der Betriebsbeschreibung

- Neugenehmigung
- Anlagenänderung

## Standort (Bezirk, Straße, Hausnummer Haupteingang)

## Konsenswerber:in (Name oder Firma, Postabgabestelle, Telefon, Mail):)

## Projektbeschreibung oder Anlagenänderung - Art der Änderung und Angabe der bereits für die gastgewerbliche Betriebsanlage bestehenden Bescheide:

## Betriebsart

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <input type="radio"/> Bar        | <input type="radio"/> Restaurant                           |
| <input type="radio"/> Kaffeehaus | <input type="radio"/> Imbiss ohne Küche                    |
| <input type="radio"/> Cafe       | <input type="radio"/> Kebap/Pizza-Lokal (Imbiss mit Küche) |
| <input type="radio"/> Discothek  | <input type="radio"/> Andere:                              |

- Kalte Küche** (z.B. Brötchen, Snacks, etc.)
- Warme Küche** (z.B. Suppen, Toast, Frankfurter, Frühstück)
- Kochbetrieb** (z.B. Menüs, a la carte, etc.)

Betriebszeiten \_\_\_\_\_

Küchenzeiten \_\_\_\_\_

Anlieferungszeiten \_\_\_\_\_

## Gastgarten

Größe des Gastgartens \_\_\_\_\_

Verbreichungsplätze \_\_\_\_\_

Betriebszeiten des Gastgartens \_\_\_\_\_

- Öffentlicher Grund (Gehsteig, öffentlicher Parkplatz, öffentlicher Platz etc.)**
- Privatgrund (Innenhof, privater Parkplatz)**

## Verbreichungsplätze/Arbeitnehmer:innen

Anzahl der Arbeitnehmer:innen männlich \_\_\_\_\_ weiblich \_\_\_\_\_

Anzahl der Verbreichungsplätze (Sitzplätze, Stehplätze an der Theke, Stehtische etc.) \_\_\_\_\_

Die Betriebsanlage wird für eine **max. Personenanzahl (Gäste und Mitarbeiter:innen)** von \_\_\_\_\_ ausgelegt.

## Musikdarbietungen; Unterhaltungseinrichtungen; sonstige relevante schallschutz-technische Angaben (vgl. Punkt 12. Merkblatt)

- Keine
- LIVE-Musik (Angaben über Art und Häufigkeit):

### Musikanlage mit Darbietung von

- Hintergrundmusik** (Energieäquivalenter Dauerschallpegel  $L_{A,eq} < 58$  dB)
- Musik lauter als Hintergrundmusik** (Energieäquivalenter Dauerschallpegel  $L_{A,eq} > 58$  dB – Angabe in dB \_\_\_\_\_)
- Discomusik** (Energieäquivalenter Dauerschallpegel  $L_{A,eq} > 90$  dB – Angabe in dB \_\_\_\_\_)
- Musikdarbietung im Gastgarten**
- Fernsehgerät / Videogerät / Karaoke Anlage** (Angaben über Art und Häufigkeit):

## Nachbarsituation

- keine Wohnung** im gleichen od. anschließenden Haus
- nächste Wohnung im gleichen Gebäude** im
- EG                     1. OG                     2. OG                     höher
- Wohnung im angebauten Nachbarhaus** im
- EG                     1. OG                     2. OG                     höher

Adresse/n

- Eingangsbereich des Lokales mit Schallschleuse und SelbstschlieÙvorrichtung
- Eingangstüre ohne Schallschleuse, aber mit SelbstschlieÙvorrichtung
- Hoftüre ohne Schallschleuse, aber mit SelbstschlieÙvorrichtung

## Betriebsanlage

1) Der **Zugang/Hauptzugang** der gastgewerblichen Betriebsanlage erfolgt über:

2) Die **Größe** der gesamten Betriebsanlage (inkl. Lokal, Lager, Abstellräume, Keller, Dachböden, Heizraum, Freiflächen, Parkplätze auf privatem Grund, etc.) beträgt ..... **m<sup>2</sup>**

3) Die gesamte gastgewerbliche Betriebsanlage gliedert sich in folgende **Räumlichkeiten**:

<b>Nutzungsart</b> (Gastraum, Küche, Lager, Technik, Sanitär, etc.)	<b>Lage</b> (KG, EG, 1. OG, DG)	<b>fortlaufende Nummerierung</b>	<b>Größe</b> in m <sup>2</sup>	<b>Raumhöhe</b> in m <sup>2</sup>	<b>Art der Belüftung</b> (mechanisch od. natürlich)

4) Auf Privatgrund gibt es ..... **PKW Abstellplätze**

## Auflistung sämtlicher in der Betriebsanlage zur Verwendung gelangender Maschinen und Geräte (vgl. Merkblatt Punkt 4.)

### Folgende Maschinen und Geräte gelangen in der Anlage zur Verwendung

- Mechanisches Be- und Entlüftungssystem** (vgl. Punkt 5. Merkblatt Lüftungsplan (Leitungsführung, Schnittdarstellung d. Ausblassituation) und Lüftungsbeschreibung)
- Musikwiedergabeanlage** (vgl. planliche Darstellung der Situierung der Anlagenteile, Datenblätter und CE-Konformitätserklärungen)
- Klimaanlage** (vgl. planliche Darstellung der Leitungsführungen, Situierung der Innen- und Außengeräte, Typenbezeichnungen der einzelnen Geräte, Schalleistungspegel, Kältemittelart und Kältemittelmenge, Kälteleistung und CE-Konformitätserklärungen)
- Kälteverbundanlagen** (wie z.B. Kühlhaus, Kühlzelle, Kühlpulte, Tiefkühlanlagen, Kühlvitrienen) vgl. dazu planliche Darstellung der Leitungsführungen, Situierung der Innen- und Außengeräte, Typenbezeichnungen der einzelnen Geräte, Schalleistungspegel, Kältemittelart und Kältemittelmenge, Kälteleistung und CE-Konformitätserklärungen)
- Schankgasanlage** (vgl. dazu planliche Darstellung der Leitungsführungen, Situierung der Gasbehältnisse, Gaseart, Gaslagermenge Berechnung nach der ASI, Angaben zu den Sicherheitseinrichtungen)
- Gasgerätschaften für brennbare Gase** (wie z.B. Gasherd, Kebapgrill, Grillplatte, etc. ) vgl. dazu planliche Darstellung der Leitungsführung inkl. Gasregelrichtungen vom Gashauptahn bis Gasverbrauchsgeräte, Sicherheitseinrichtungen, Berechnung der Verbrennungsluftversorgung, Gasentnahmemenge, CE-Konformitätserklärungen für die Gasverbrauchseinrichtungen)
- automatische Tore und Türen** (vgl. dazu planliche Darstellung, CE-Konformitätserklärung)
- Hebeanlage** die der Betriebsanlage zugeordnet ist (vgl. dazu planliche Darstellung, CE-Konformitätserklärung, Vorprüfgutachten der akkreditierten Prüfstelle gem. HBV 2009, Anlagenbeschreibung, Schachtumgebungspläne )
- Fettabscheider**
- gastronomisch genutzte Küchen- und Schankgeräte** (vgl. dazu Maschinenliste, planliche Darstellung im Grundrissplan, nummeriertes Datenblatt und CE-Konformitätserklärung pro Gerätschaft)

### Kühlanlage/Kälteanlage/Klimaanlage (vgl. Punkt 6. Merkblatt)

Anzahl	Marke/Type	Kältemittel	
		Art	Menge (kg)

### Außerhalb der Betriebsanlage aufgestellte Maschinen u. Geräte

- ja                       nein  
 Zuluftgerät       Fortluftgerät       Klimagerät (Splitgerät)       Kälteanlage       Rückkühler

### Automatische Tore und Türen (vgl. Punkt 7. Merkblatt)

Anzahl	Marke/Type

## Heizung

- bestehende betriebseigene Heizungsanlage (Vorlage des Genehmigungsbescheides in Kopie)
- geplante betriebseigene Heizungsanlage (vgl. Punkt 10. Merkblatt)
- Erdgas                       Elektroheizung                       Flüssiggas
- Heizöl                       Fernwärme                       Feste Brennstoffe
- Sonstige
- Wärmebezug (von einer betriebsfremden Heizungsanlage der Art...)

## Gasanlage (vgl. Punkt 9. Merkblatt)

### Erdgas

- ja                       nein

### Flüssiggas

- ja                       nein
- unter 15kg Füllgewicht                       über 15kg Füllgewicht

## Getränkeschankanlage

- ja                       nein

### Zur Verwendung gelangendes Druckgas:

- CO<sub>2</sub>                       Mischgas

Anzahl der zur Verwendung gelangenden Druckgasflaschen \_\_\_\_\_

Gesamtfüllgewicht der zur verwendeten Druckgasflaschen \_\_\_\_\_ kg

Situierung (Raum) der Druckgasflasche/n

Raumvolumen des/der Aufstellungsraumes/-räume: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

## Brandschutz/brandschutztechnische Beschreibungen

**brandschutztechnische Trennung** der Betriebsanlage zu betriebsfremden Räumlichkeiten (Privatbereiche, Wohnungen, Geschäfte, etc.)

- Ja                       Nein
- EI 90 (Wand)                       EI2 30C (Tür)                       EI 90 (Abschottung)

**2ter Fluchtweg** - notwendig bei exponierter Lage (z.B. Gastraum im KG, Gastraum ab 1. OG, fensterlose oder fixverglaste erdgeschoßige Gasträume, etc.)

- Ja                       Nein

**Fluchtwegorientierungsbeleuchtung** gem. TRVB E 102

- Ja                       Nein

**Sicherheitsbeleuchtung**

- Ja                       Nein

**dichtschließender Behälter** aus nichtbrennbarem Material im Bereich .....

- Ja  Nein

### Fußboden-, Wand- und Deckenbelege EN 13501-1

Bodenbelege (mind. CfI-S1)

- Ja  Nein

Wandbeläge (mind. C-S1, d0)

- Ja  Nein

Deckenbeläge (mind. C-S1, d0)

- Ja  Nein

Dekorationen B1, Q1, Tr 1 gem. ÖNORM A 3800

- Ja  Nein

### Erste Löschhilfe

Raum	Menge	S6/S9	G6	N6/N9	K5
Küche		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Gastraum		<input type="checkbox"/>			
Lagerraum		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Lüftungszentrale		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heizraum		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
sonstige					
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Sonstige brandschutztechnische Einrichtungen in der Betriebsanlage

- Brandmeldeanlage  Wandhydrantenanlage  
 Sprinkleranlage  Brandrauchentlüftung  
 sonstige

### Bewilligung

Baubewilligung iSd Stmk BauG für die gastgewerbliche Betriebsanlage

- liegt vor vom ..... mit der GZ .....
- liegt nicht vor

.....  
Datum

.....  
Unterschrift

**Hinweis:** Die auf dem „Merkblatt für gastgewerbliche Betriebsanlagen“ unter den jeweiligen Punkten geforderten Pläne und Unterlagen sind der „Betriebsbeschreibung für gastgewerbliche Betriebsanlagen“ in entsprechender Anzahl anzuschließen.

Mangelhafte oder fehlende Pläne bzw. Unterlagen führen zur Zurückweisung des Anbringens iSd § 13 Abs 3, wenn sie nicht innerhalb der von der Behörde aufgetragenen Frist behoben werden.