

# Merkblatt für gastgewerbliche Betriebsanlagen

die dem §359b GewO 1994 unterliegen

**Bau- und Anlagenbehörde**  
Europaplatz 20 | 8011 Graz  
Tel.: +43 316 872-5084  
Fax: +43 316 872-5009  
E-Mail: bab@stadt.graz.at

**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**)

## **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, Kunden-WC, Arbeitnehmer-WC, Aufenthalts- und Umkleieräume für Arbeitnehmer, etc.) samt Raumhöhe, Wandstärken, Fenstern, Türen, Treppen, etc.
- Darstellung der gesamten Einrichtung (Theke, Tische, Bestuhlung, Raumteiler, Glas-trennwände etc...),
- Darstellung der Positionierung und Ausführung sämtlicher Verglasungen im Ver-kehrsbereich 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 Durch-gangslichte) 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, Belichtungsflächen, natürliche Belüftungsflächen, etc.
- Geräteliste mit Auflistung sämtlicher elektrischer Maschinen und Geräte, Gasver-brauchseinrichtungen, Kühlanlagen und Kühlgeräte, Musik- und Unterhaltungsein-richtungen, etc. analog der Positionierung im Grundrissplan mit der genauen Be-zeichnung (Marke, Type...) und den Leistungsangaben bei Kühlräumen, Kühlzellen und Kühlgeräten Angaben zu Kältemittelart und Kältemittelmenge

- Angaben zur Positionierung und Ausführung sämtlicher Verglasungen im Verkehrsreich wie Fenster, Türen etc.
- Anzahl aller Verabreichungsplätze (Sitz- und Stehplätze)
- Angaben zur Anzahl der Arbeitnehmer, zu Arbeitnehmer-WC, Aufenthalts- und Umkleieräumen, 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 Undichtigkeit 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 **m<sup>3</sup>/h** in den einzelnen Räumlichkeiten (Küche, Gasträume, Sanitäranlagen, Lager, Vorräume...)
- Angabe der jeweiligen Strömungsgeschwindigkeit in **m/s** (Fortluftöffnung, Zuluft- u. Abluftgeschwindigkeiten an den ständige 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 Räumen 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 Musikhautstärke 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 Innenpegel: 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 akustischen 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 ([www.graz.at](http://www.graz.at) /Formulare)

## 10. Brandschutz

### Planliche Darstellung

- der Brandabschnittsbildung bzw. brandschutztechnische Trennung der Betriebsanlage zu betriebsfremden Räumlichkeiten
- der gesamten Fluchtwegsituation (Fluchttüren, Fluchtwegsbreiten, Fluchtweglängen, Fluchtwegorientierungsbeleuchtung, evtl. Sicherheitsbeleuchtung)
- Mitteln 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.

### 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
--------------------------------	----------------------

**Fragen zum ArbeitnehmerInnenschutz:**

Arbeitsinspektorat Steiermark  
Liebenauer Hauptstraße 2-6, 8041 Graz  
Tel: 0316 / 48 20 40 - 0