

MERKBLATT für gastgewerbliche Betriebsanlagen

GRAZ

Bau- und Anlagenbehörde
Gewerbliche Betriebsanlagen
Europaplatz 20 | 8011 Graz
Tel.: +43 316 872-5084

bab@stadt.graz.at

Sie wollen eine Betriebsanlage errichten bzw. eine bereits bestehende Anlage ändern?

Im Folgenden werden alle relevanten Einreichunterlagen, die Sie für ein Genehmigungsverfahren benötigen, angeführt.

Sie können entweder elektronisch oder in Papierform einreichen, bitte beachten Sie dafür die nachstehenden Angaben.

Eine elektronische Einreichung ist über folgenden QR-Code möglich:



https://digitaleformulare.graz.at/fs-plb/start.do?wfjs_enab-led=true&vid=e8f1eb7145ba8f2a&wfjs_orig_req=%2Fstart.do%3Fgenvalid%3DPLB_A17_GBA&txid=d0345360efd7203cbc36fb52b37dd52daebc8270#

in einfacher Ausfertigung

formloses Ansuchen zum verfahrensrelevanten Gegenstand (zB. Ansuchen um Neugenehmigung der Betriebsanlage oder Ansuchen um Änderungsgenehmigung bzw. Änderungsanzeige)

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 der

- Darstellung aller Räume (zB. Gasträume, Lager, Abstellräume, Keller, Technikräumen, Kund:innen-WC, Arbeitnehmer:innen-WC, Aufenthalts- und Umkleieräume für Arbeitnehmer:innen 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.), welche der Geräteliste zuordenbar sind
- 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
- Darstellung der Parkplätze, die der Betriebsanlage zuordenbar sind

3. Allgemeine Beschreibung der Betriebsanlage

Die allgemeine Beschreibung hat zu enthalten:

- Angaben zur Betriebsart des Lokales (Bar, Kaffeehaus, Café, Diskothek, 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, Bodenausführungen, 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 in kW 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:innen, zu Arbeitnehmer:innen-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 Arbeitnehmer:innenschutzgesetzes und der Arbeitsstättenverordnung sind bei Beschäftigung von Arbeitnehmer:innen 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. Lüftungs- und Klimaanlageprojekt

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^3/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 Schallleistungspegel
- Angaben über die Vorwärmung der Zuluft für die Arbeitsräume
- Angaben zu den schall- und schwingungsisolierenden Maßnahmen
- bei Klimaanlage Angaben zu Kältemittelart und Kältemittelfüllmenge (kg)
- Bestätigung bezüglich der Einhaltung/Ausführung nach der ÖNORM EN 378

6. Pläne und Beschreibungen der Heizungsanlage (Luftwärmepumpe, 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, alle 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, Gasverbrauchsges-
räten, Leitungsführung, alle Einbauten (wie Absperrungen, Gaszählern etc.) und den Sicherheitsein-
richtungen

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, Gasver-
brauch 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 ge-
wünschten 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 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 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 es **zusätzlich der Angabe der Schallübertragung nach innen od. außen** basierend auf Berechnungen/Messungen 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 Fluchtwegsituation (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 brandschutztechnischen 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/#links-kanal>

HINWEISE

Die Bestimmungen der Arbeitsstättenverordnung sind bei Beschäftigung von Angestellten zwingend einzuhalten (wie zB. Arbeitnehmer:innen-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. Nr.: 0316 / 872 5080
Herr Mag. Johannes SCHNEGG-PRIMUS	Tel. Nr.: 0316 / 872 5084
Herr Michael FELBER	Tel. Nr.: 0316 / 872 5055
Frau Sandra GESSLBAUER	Tel. Nr.: 0316 / 872 5034

Fragen zu maschinen- und elektrotechnischen Angelegenheiten:

Herr Ing. Manrico LANGHANS	Tel. Nr.: 0316 / 872 5085
Herr DI (FH) Christian Angermaier	Tel. Nr.: 0316 / 872 5286

Fragen zum Brandschutz:

Katastrophenschutz und Feuerwehr	
Feuerpolizei und vorbeugender Brandschutz	Tel. Nr.: 0316 / 872 5710

Fragen zum Schallschutz und zu Musikdarbietungen:

Herr Ing. Thomas WATZEK, BSc	Tel. Nr.: 0316 / 872 4332
Herr Ing. Heinz KOLLER	Tel. Nr.: 0316 / 872 4335

Fragen zur Auslegung von Lüftungsanlagen und zur Abluftführung:

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

Fragen zum Abfallwirtschaftskonzept:

Frau Susanna VAUPOTITSCH-PAYER	Tel. Nr.: 0316 / 872 4361
Herr Ing. Andreas FELDBAUMER	Tel. Nr.: 0316 / 872 4364

Fragen zum Indirekteinleitervertrag:

Herr Harald Sohar	Tel. Nr.: 0316 / 872 5090
Frau DI Mag. Alexandra Wegleitner, Holding Graz,	Tel. Nr.: 0316 / 887 3785
Frau Karin Machazek-König, Holding Graz	Tel. Nr.: 0316 / 887 3786
Herr DI Valentin Schaffer, BSC, Holding Graz	Tel. Nr.: 0664 / 834 5280

Oder per Mail an:

indirekteinleiter@holding-graz.at

Fragen zum Arbeitnehmer:innenschutz:

Arbeitsinspektorat Steiermark

Liebenauer Hauptstraße 2-6, 8041 Graz

Tel. Nr.: 0316 / 48 20 40 – 0

E-Mail: steiermark@arbeitsinspektion.gv.at