**BETRIEBSBESCHREIBUNG**

**für Gastgewerbe mit Fremdenbeherbergung**

**🞎 für Ansuchen um gewerberechtliche Genehmigung der Errichtung und des Betriebes (Neuerrichtung)**

**🞎 für Ansuchen um gewerberechtliche Genehmigung der Änderung (Bitte NUR geänderte Anlagenteile bezeichnen!)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Standort** | Postleitzahl: | | Ort: | |
|  | Straße: | | | Hausnr.: |
|  | Gst.Nr. | | Katastralgemeinde: | |
| vorgesehene **Betriebsart:** | |  | | | |
| vorgesehene **Bezeichnung:** | |  | | | |
| **Betriebsräume** | Gesamtfläche: (einschl. Nebenräumen und Betriebsflächen im Freien) | | | ............................m² |
| **Beherbergung** | Geschoß | | Bettenanzahl | Zimmer/Appartements |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
| **Gasträume** | Bezeichnung | | Geschoß | Sitzplatzanzahl |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
| **Freiterrasse** | vorgesehen 🞎 ja  🞎 nein | | Sitzplatzanzahl: | Nutzfläche: |
| **Gastgarten** | vorgesehen 🞎 ja  🞎 nein | | Sitzplatzanzahl | Nutzfläche |
| **Betriebsküche** | 🞎 Die Betriebsküche befindet sich im .................................................geschoß  🞎 Eine eigene Betriebsküche ist nicht vorhanden. Die Zubereitung der Speisen erfolgt im Bereich der Theke. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WC-Anlagen:** | Die Zentrale WC-Anlage befindet sich im .................................geschoß  Herren WC: ...................Sitzzellen, .................Pissstände  Damen WC: ....................Sitzzellen | | |
|  | Im Beherbergungstrakt befinden sich folgende WC-Anlagen (z.B. Stock-WC, in den Gästezimmern usw): | | |
|  | Sonstige WC-Anlagen (z.B. im Bereich Badeanlage oder Sauna usw): | | |
| **Sonstige wesentliche Betriebsräume** | | Geschoß | Verwendungszweck |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Besondere Anlagenteile** | | | | |
| **Heizungsanlage** | Art (z.B. Ölfeuerungsanlage): | |  | | |
|  | Brennstoff (z.B. Heizöl leicht): | |  | | |
|  | 🞎 Details siehe Beilage (technische Unterlagen des Herstellers) | | | |
| **Lüftungsanlage** | Gastlokal | 🞎 mechanische Be- und Entlüftung  🞎 nur mechanische Entlüftung  🞎 Klimaanlage | | |
|  | Betriebsküche | 🞎 mechanische Be- und Entlüftung  🞎 nur mechanische Entlüftung | | |
|  | 🞎 Details siehe Beilage (technische Unterlagen des Herstellers) | | | |
| **Aufzugsanlage** | 🞎 Personenaufzug (siehe beiliegende Abnahmebescheinigung)  🞎 Speisenaufzug (siehe beiliegende Abnahmebescheinigung) | | | |
| **Pkw-Abstellplätze** | Für Betriebsinhaber, Beschäftigte bzw Gäste sind Abstellplätze vorbehalten  🞎 nein | | | |
|  | 🞎ja Anzahl | im Freien: .............. | | in Garage: ............... |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Flüssiggasanlage** | 🞎 ja 🞎 nein |  |  |
|  | 🞎 Details siehe Beilage (technische Unterlagen des Herstellers) | | |
| **Freizeiteinrichtungen** | Art der Einrichtung | Geschoß | technische Unterlagen |
|  |  |  | 🞎 angeschlossen |
|  |  |  | 🞎 angeschlossen |
|  |  |  | 🞎 angeschlossen |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Betriebsweise** | | | | |
| **Betriebszeiten** | Gäste werden bedient in den Gasträumen von ................ bis ............. Uhr  Terrasse/Gastgarten von ........... bis ............. Uhr | | | |
|  | Manipulationen/Ladetätigkeiten im Freien von ..................bis ............. Uhr | | | |
| **Musikdarbietungen** | ***Hintergrundmusik***, die leiser ist als der übliche Gesprächston der Gäste | | | |
|  | in folgenden Betriebsräumen (z.B. Gastlokal, Gastgarten): | | in der Zeit von .. bis .: | |
|  |  | |  | |
|  |  | |  | |
|  |  | |  | |
|  | ***Musikdarbietungen*** über künstliche Tonträger mit einem äquivalenten | | | |
|  | ***Dauerschallpegel*** bis | ................ Dezibel (A) | |  |
|  | in folgenden Betriebsräumen (z.B. Gastlokal, Gastgarten): | | in der Zeit von .. bis .: | |
|  |  | |  | |
|  |  | |  | |
|  |  | |  | |
|  | ***Lebendmusik*** | 🞏 regelmäßig | | 🞏 fallweise |
|  | in folgenden Betriebsräumen (z.B. Gastlokal, Gastgarten): | | in der Zeit von .. bis .: | |
|  |  | |  | |
|  |  | |  | |
|  |  | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Gastgarten** | 🞎 Der Betrieb eines Gastgartens im Sinne des § 76a Abs.1 GewO 1994 wird angezeigt.  🞎 Unterlagen im Sinne des § 353 Z.1 lit.a bis c GewO 1994 sind (4-fach) angeschlossen. |
|  | 🞎 Der Betrieb eines Gastgartens im Sinne des § 76a Abs.2 GewO 1994 wird angezeigt.  🞎 Unterlagen im Sinne des § 353 Z.1 lit.a bis c GewO 1994 sind (4-fach) angeschlossen. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Müllbehandlung** | 🞏 siehe beigeschlossenes Abfallwirtschaftskonzept | |
| **Abwasserentsorgung** | 🞏 Anschluss an Gemeindekanal  🞏 Anschluss an andere Kanalbetreiber, wie z.B.  🞏 Abwasserverband)  🞏 Interessentschafts-/Genossenschaftskanal  🞏 Klärgrube 🞏 Senkgrube 🞏 Sickergrube  🞏 Vorreinigung 🞏 ja  🞏 nein  🞏 welche? (z.B. Fettabscheider) ………………………… | |
| **Trinkwasser-versorgung** | 🞏 Anschluss an Gemeindewasserleitung  🞏 Anschluss an Interessentschafts-/Genossenschaftswasserleitung  🞏 Eigenversorgung letztes Gutachten vom ............... (liegt in Kopie bei) | |
| **Speisenangebot** | 🞏 uneingeschränkt | 🞏 nur Verabreichung von Imbissen |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Geräteeinsatz** | Für die Speisenzubereitung stehen folgende Geräte zur Verfügung: | |
|  | Bezeichnung | Anschlusswert in kW |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Sonstige Geräte: | |
|  | Bezeichnung | Anschlusswert in kW |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Gesamtanschlusswert aller Geräte: | kW |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Brandschutzeinrichtungen** | | | | |
| Folgende Brandschutzeinrichtungen sind vorhanden bzw vorgesehen: | | | | |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Arbeitnehmer** | Anzahl der voraussichtlich Beschäftigten: | | |  | |
|  | Anzahl der Personalzimmer: | in welchen Geschossen: | | Anzahl der Personalbetten: | |
|  |  |  | |  | |
|  | Personal-WC | Anzahl: |  | Geschoß: |  |
|  | wesentliche Arbeitsräume | lichte Raumhöhe | | Fensterfläche | |
|  | Gasträume |  | |  | |
|  | Küche |  | |  | |
|  | Büro |  | |  | |
|  | Bügelraum |  | |  | |

**Beschreibung aus lebensmittelhygienischer Sicht**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Küche** | Der Fußboden der Küche und der Nebenräume wird (ist) | |
|  | 🞎 verfliest | |
|  | 🞎 mit einem rutschfesten, wasserundurchlässigen, nicht saugenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Material ausgeführt. | |
|  | 🞎 | |
|  | Die Wände der Küche werden (sind) | |
|  | 🞎 bis zu einer Höhe von 2 m | 🞎 bis zur Decke verfliest. |
|  | Der Fußboden der Küche und der Nebenräume verfügt über | |
|  | 🞎 Bodenabflüsse (Anzahl) | 🞎 keinen Bodenabfluss. |
|  | 🞎 die Fußböden weisen ein ausreichendes Gefälle zu den Kanalabflussöffnungen hin auf, sind durch ein Gitter abgedeckt und geruchs- und rückstausicher ausgeführt. | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Die Decke der Küche wird (ist) | | | | |
|  | 🞎 glatt und mit einem hellen Anstrich versehen. | | | | |
|  | 🞎 mit kunststoffbeschichteten Aluplatten ausgeführt. | | | | |
|  | 🞎 | | | | |
|  | Die Türen und Fenster der Küche und Nebenräume werden (sind) in folgendem Material ausgeführt: | | | | |
|  |  | | | | |
|  | An Fenstern, die zu öffnen sind, und an allen Öffnungen für den Eintritt und den Auslass von Luft sind Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und Ungeziefer vorgesehen: 🞎 ja 🞎 nein | | | | |
|  | Die Einrichtungsgegenstände der Küche einschließlich der Regale werden (sind) in folgenden Materialien ausgeführt: | | | | |
|  |  | | | | |
|  | Ausgenommen jene Tische, die der Zubereitung von Mehlspeisen dienen, sind die Arbeitsflächen in der Küche aus | | | | |
|  | 🞎 Kunststoff | | | 🞎 rostfreiem Stahl | |
|  | 🞎 | | |  | |
|  | Für die Verarbeitung von rohem Geflügel stehen zur Verfügung: | | | | |
|  | 🞎 getrennte Arbeitsplätze (z. B. auch ein fahrbarer Arbeitstisch) | | | | |
|  | 🞎 eigene Arbeitsgeräte | | |  | |
|  | Der Hackstock besteht aus | | |  | |
|  | 🞎 Kunststoff | | | | |
|  | 🞎 holz-, riss- und spaltenfrei mit Metallbändern aus rostfreiem Material. | | | | |
|  | Für die Reinigung des Geschirres und der Geräte stehen zur Verfügung | | | | |
|  | 🞎 Spülbecken (Anzahl: .........) mit Heiß- und Kaltwasseranschluss | | | | |
|  | 🞎 ......... Geschirrspülmaschine(n) | | | | |
|  | 🞎 | | | | |
|  | In der Küche wird (ist) für das Küchenpersonal | | | | |
|  | 🞎 eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- u. Warmwasseranschluss installiert, | | | | |
|  | 🞎 das Handwaschbecken ist mit berührungslosen Armaturen ausgestattet | | | | |
|  | 🞎 ein Seifenspender u. Papierhandtücher werden zum Trocknen der Hände mit entsprechendem Abfallbehälter zur Aufnahme der benützten Papierhandtücher zur Verfügung gestellt. | | | | |
|  | 🞎 das Handwaschbecken als solches gekennzeichnet. | | | | |
|  | Die Küchendämpfe werden über eine Dunstabzugshaube mit | | | | |
|  | 🞎 Fettfilter 🞎 Fettabscheider abgesaugt. | | | | |
|  | Küchenabfälle werden in | | | | |
|  | 🞎 Kunststoffsäcken in dicht verschließbaren Behältnissen | | | | |
|  | 🞎 stabilen, dicht verschließbaren Vorrichtungen gesammelt. | | | | |
|  | Die Lagerung der Abfälle erfolgt | | | | |
|  | 🞎 im Freien 🞎 in einem be- und entlüfteten Raum. | | | | |
|  | Für die in der Küche beschäftigten Personen wird (ist) | | | | |
|  | 🞏 eine eigene von den Betriebsräumen nicht unmittelbar zugängliche WC-Anlage zur Verfügung gestellt.  🞏 die WC-Anlage mit einem Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss ausgestattet.  🞏 das Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtüchern ausgestattet  🞏 das Handwaschbecken mit berührungslosen Armaturen ausgestattet  🞏 die WC-Anlage als solche gekennzeichnet.  🞏 | | | | |
| **Schank** | Der Fußboden im Schankbereich wird (ist) | | | | |
|  | 🞏 verfliest | 🞏 mit einem leicht zu reinigenden, fugenlosen und wasserundurchlässigen Material ausgeführt. | | | |
|  | 🞏 | | | | |
|  | Die Wände im Bereich der Arbeitsfläche werden (sind) | | | | |
|  | 🞏 zur Gänze verbaut.  🞏 bis zu einer Höhe von .......... verfliest oder abwaschbar ausgeführt.  🞏 | | | | |
|  | Die Reinigung des Geschirres und der Gläser erfolgt mit | | | | |
|  | 🞏 Spülbecken (Anzahl: .......) mit Heiß- und Kaltwasseranschluss  🞏 ...... Gläserspülmaschine(n). | | | | |
| **Lebensmittellager** | Anzahl der Lagerräume: | |  | |  |
|  | Der Fußboden des/der Lagerraumes/räume wird (ist) | | | | |
|  | 🞏 verfliest | 🞏 mit einem leicht zu reinigenden, fugenlosen und wasserundurchlässigen Belag ausgeführt. | | | |
|  | 🞏 | | | | |
|  | Die Türen und Fenster des/der Lagerraumes/räume werden (sind) in folgendem Material ausgeführt: | | | | |
|  |  | | | | |
|  | An Fenstern, die zu öffnen sind, und an allen Öffnungen für den Eintritt und den Auslass von Luft sind Vorrichtungen gegen das Eindringen von Insekten und Ungeziefer vorgesehen: 🞏 ja 🞏 nein | | | | |
|  | Die Wände des/der Lagerraumes/räume werden (sind) | | | | |
|  | 🞏 verfliest  🞏 im Bereich der Lagerung offener Lebensmittel verfliest  🞏 glatt und mit einem hellen Anstrich versehen ausgeführt. | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Entsprechend dem Lagerbedarf werden ausreichend dimensionierte | |
|  | 🞏 Metallregale | 🞏 Kunststoffregale |
|  | 🞏 vergleichbare Regale mit glatten, abwaschbaren, leicht zu reinigenden und desinfizierenden Oberflächen  🞏  standsicher aufgestellt. | |
|  | Der (die) Lebensmittellagerraum(räume), in dem (denen) keine Kühlaggregate oder andere wärmeerzeugende Geräte aufgestellt werden, ist (sind) belüftbar: | |
|  | 🞏 über Fenster mit Fliegengitter  🞏 über eine mechanische Belüftung  🞏 | |
| **Kühl- und Tiefkühl** | Es werden (sind) dem Betriebsumfang entsprechend eingerichtet: | |
|  | 🞏 Kühlzelle(n) (Anzahl: ......) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige  🞏 Tiefkühlzelle(n) (Anzahl: ...) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige  🞏 Kühlraum(räume) (Anzahl: ......) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige  🞏 Tiefkühlraum(räume) (Anzahl: ......) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige  🞏 | |
|  | Die Türen werden (sind) in folgendem Material ausgeführt: | |
|  |  | |
|  | Im (in den) Kühl - Tiefkühlraum (Kühl - Tiefkühlräumen) wird (werden) | |
|  | 🞏 der Boden/die Böden verfliest | 🞏 die Wände verfliest |
|  | 🞏 die Verbindung Boden - Wand mittels Hohlkehle hergestellt  🞏 die Decke(n) glatt u. mit einem hellen Anstrich versehen ausgeführt.  🞏 | |
|  | In den Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten werden (sind) | |
|  | 🞏 ausreichend dimensionierte, korrosionsbeständige Regale mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen standsicher aufgestellt.  🞏 Aufhängevorrichtungen, deren Material der Geschirrverordnung BGBl. Nr. 258/1960 entspricht, verwendet.  🞏 mit Thermometern ausgestattet  🞏 | |

**Hinweise:**

* Im Interesse der/s AntragstellerIn wird darauf hingewiesen, dass das vollständige Ausfüllen des Antragsformulars sowie die ordnungsgemäße Erstellung der Projektsunterlagen Grundvoraussetzung für eine rasche Verfahrensabwicklung ist. Unvollständige Projektsunterlagen bedeuten ein Formgebrechen und können zu einer Zurückweisung des Ansuchens nach § 13 Abs.3 Allgemeines Verwaltungsverfahrensgesetz 1991 führen.
* Informationen zum rechtswirksamen Einbringen finden Sie unter <https://www.tirol.gv.at/information>.
* zum Datenschutz:  
  Zur Bearbeitung Ihres Anliegens bzw. zur Durchführung des Verfahrens werden personenbezogene Daten verarbeitet. Informationen zur Datenverarbeitung und Ihren Rechten finden Sie unter: [Elektronischer Akt (ELAK)](https://portal.tirol.gv.at/tirol.gv.at/ItsvWeb/public/datenverarbeitungsDetailL2.xhtml?idService=30&idGrundInformation=1) .
* [Datenschutzrechtliche Informationen gemäß Art.13 DSGVO](file:///I:\alle\BA-Recht\DSGVO\Datenschutzrechtliche%20Informationen%20gemäß%20Art%2013%20DSGVO.docx)