

BETRIEBSBESCHREIBUNG

für Gastgewerbe ohne 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)	m ²
Gasträume	Bezeichnung	Geschoß	Sitzplatzanzahl
		
		
		
		
		
		
		
Freiterrasse	vorgesehen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Sitzplatzanzahl:	Nutzfläche:
Gastgarten	vorgesehen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Sitzplatzanzahl:	Nutzfläche:
Betriebsküche	<input type="checkbox"/> Die Betriebsküche befindet sich imgeschoß <input type="checkbox"/> Eine eigene Betriebsküche ist nicht vorhanden. Die Zubereitung der Speisen erfolgt im Bereich der Theke.		

WC-Anlagen:	Die zentrale WC-Anlage befindet sich imgeschoß Herren WC:Sitzzellen,Pissstände Damen WC:Sitzzellen
--------------------	--

Sonstige wesentliche Betriebsräume	Geschoß	Verwendungszweck

Besondere Anlagenteile	
Heizungsanlage	Art (z.B. Ölfeuerungsanlage):
	Brennstoff (z.B. Heizöl leicht):
	<input type="checkbox"/> Details siehe Beilage (technische Unterlagen des Herstellers)
Lüftungsanlage	Gastlokal <input type="checkbox"/> mechanische Be- und Entlüftung <input type="checkbox"/> nur mechanische Entlüftung <input type="checkbox"/> Klimaanlage
	Betriebsküche <input type="checkbox"/> mechanische Be- und Entlüftung <input type="checkbox"/> nur mechanische Entlüftung
	<input type="checkbox"/> Details siehe Beilage (technische Unterlagen des Herstellers)
Pkw-Abstellplätze	Für Betriebsinhaber, Beschäftigte bzw. Gäste sind Abstellplätze vorbehalten <input type="checkbox"/> nein
	<input type="checkbox"/> ja Anzahl im Freien: in Garage:
Flüssiggasanlage	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	<input type="checkbox"/> Details siehe Beilage (technische Unterlagen des Herstellers)

Betriebsweise	
Betriebszeiten	Gäste werden bedient in den Gasträumen vonbis Uhr Terrasse/Gastgarten vonbis Uhr
	Manipulationen/Ladetätigkeiten im Freien vonbis 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 <input type="checkbox"/> regelmäßig <input type="checkbox"/> fallweise		
in folgenden Betriebsräumen (z.B. Gastlokal, Gastgarten):	in der Zeit von .. bis ..:	

Gastgarten	<input type="checkbox"/> Der Betrieb eines Gastgartens im Sinne des § 76a Abs.1 GewO 1994 wird angezeigt. <input type="checkbox"/> Unterlagen im Sinne des § 353 Z.1 lit.a bis c GewO 1994 sind (4-fach) angeschlossen.
	<input type="checkbox"/> Der Betrieb eines Gastgartens im Sinne des § 76a Abs.2 GewO 1994 wird angezeigt. <input type="checkbox"/> Unterlagen im Sinne des § 353 Z.1 lit.a bis c GewO 1994 sind (4-fach) angeschlossen.

Müllbehandlung	<input type="checkbox"/> siehe beigefügtes Abfallwirtschaftskonzept
Abwasserentsorgung	<input type="checkbox"/> Anschluss an Gemeindekanal <input type="checkbox"/> Anschluss an andere Kanalbetreiber, wie z.B. <input type="checkbox"/> Abwasserverband) <input type="checkbox"/> Interessenschafts-/Genossenschaftskanal <input type="checkbox"/> Klärgrube <input type="checkbox"/> Senkgrube <input type="checkbox"/> Sickergrube <input type="checkbox"/> Vorreinigung <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> welche? (z.B. Fettabscheider)

Trinkwasser- versorgung	<input type="checkbox"/> Anschluss an Gemeindewasserleitung <input type="checkbox"/> Anschluss an Interessentschafts-/Genossenschaftswasserleitung <input type="checkbox"/> Eigenversorgung letztes Gutachten vom (liegt in Kopie bei)
Speisenangebot	<input type="checkbox"/> uneingeschränkt <input type="checkbox"/> nur Verabreichung von Imbissen

Geräteinsatz	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 Arbeits-	lichte Raumhöhe	Fensterfläche

	räume		
	Gasträume		
	Küche		
	Büro		
	Bügelraum		

Beschreibung aus lebensmittelhygienischer Sicht

Küche	Der Fußboden der Küche und der Nebenräume wird (ist)
	<input type="checkbox"/> verflies <input type="checkbox"/> mit einem rutschfesten, wasserundurchlässigen, nicht saugenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Material ausgeführt. <input type="checkbox"/>
	Die Wände der Küche werden (sind)
	<input type="checkbox"/> bis zu einer Höhe von 2 m <input type="checkbox"/> bis zur Decke verflies.
	Der Fußboden der Küche und der Nebenräume verfügt über
	<input type="checkbox"/> Bodenabflüsse (Anzahl) <input type="checkbox"/> keinen Bodenabfluss. <input type="checkbox"/> 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)
	<input type="checkbox"/> glatt und mit einem hellen Anstrich versehen. <input type="checkbox"/> mit kunststoffbeschichteten Aluplatten ausgeführt. <input type="checkbox"/>
	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: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> 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	
<input type="checkbox"/> Kunststoff <input type="checkbox"/> rostfreiem Stahl <input type="checkbox"/>	
Für die Verarbeitung von rohem Geflügel stehen zur Verfügung:	

	<input type="checkbox"/> getrennte Arbeitsplätze (z. B. auch ein fahrbarer Arbeitstisch) <input type="checkbox"/> eigene Arbeitsgeräte
	Der Hackstock besteht aus <input type="checkbox"/> Kunststoff <input type="checkbox"/> holz-, riss- und spaltenfrei mit rostfreien Metallbändern
	Für die Reinigung des Geschirres und der Geräte stehen zur Verfügung <input type="checkbox"/> Spülbecken (Anzahl:) mit Heiß- und Kaltwasseranschluss <input type="checkbox"/> Geschirrspülmaschine(n) <input type="checkbox"/>
	In der Küche wird (ist) für das Küchenpersonal <input type="checkbox"/> eine Handwaschgelegenheit mit Kalt- u. Warmwasseranschluss installiert, <input type="checkbox"/> das Handwaschbecken mit berührungslosen Armaturen ausgestattet <input type="checkbox"/> ein Seifenspender u. Papierhandtücher werden zum Trocknen der Hände mit entsprechendem Abfallbehälter zur Aufnahme der benützten Papierhandtücher zur Verfügung gestellt. <input type="checkbox"/> das Handwaschbecken als solches gekennzeichnet.
	Die Küchendämpfe werden über eine Dunstabzugshaube mit <input type="checkbox"/> Fettfilter <input type="checkbox"/> Fettabscheider abgesaugt.
	Küchenabfälle werden in <input type="checkbox"/> Kunststoffsäcken in dicht verschließbaren Behältnissen <input type="checkbox"/> stabilen, dicht verschließbaren Vorrichtungen gesammelt.
	Die Lagerung der Abfälle erfolgt <input type="checkbox"/> im Freien <input type="checkbox"/> in einem be- und entlüfteten Raum.
	Für die in der Küche beschäftigten Personen wird (ist) <input type="checkbox"/> eine eigene von den Betriebsräumen nicht unmittelbar zugängliche WC-Anlage zur Verfügung gestellt. <input type="checkbox"/> die WC-Anlage mit einem Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss ausgestattet. <input type="checkbox"/> das Handwaschbecken mit Seifenspender und Einmalhandtüchern ausgestattet <input type="checkbox"/> das Handwaschbecken mit berührungslosen Armaturen ausgestattet <input type="checkbox"/> die WC-Anlage als solche gekennzeichnet. <input type="checkbox"/>
Schank	Der Fußboden im Schankbereich wird (ist) <input type="checkbox"/> verflies <input type="checkbox"/> mit einem leicht zu reinigenden, fugenlosen und wasserundurchlässigen Material ausgeführt. <input type="checkbox"/>
	Die Wände im Bereich der Arbeitsfläche werden (sind)

	<input type="checkbox"/> zur Gänze verbaut. <input type="checkbox"/> bis zu einer Höhe von verflieset oder abwaschbar ausgeführt. <input type="checkbox"/>
	Die Reinigung des Geschirres und der Gläser erfolgt mit
	<input type="checkbox"/> Spülbecken (Anzahl:) mit Heiß- und Kaltwasseranschluss <input type="checkbox"/> Gläserspülmaschine(n).
Lebensmittellager	Anzahl der Lagerräume:
	Der Fußboden des/der Lagerraumes/räume wird (ist)
	<input type="checkbox"/> verflieset <input type="checkbox"/> mit einem leicht zu reinigenden, fugenlosen und wasserundurchlässigen Belag ausgeführt. <input type="checkbox"/>
	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: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	Die Wände des/der Lagerraumes/räume werden (sind)
	<input type="checkbox"/> verflieset <input type="checkbox"/> im Bereich der Lagerung offener Lebensmittel verflieset <input type="checkbox"/> glatt und mit einem hellen Anstrich versehen ausgeführt.
	Entsprechend dem Lagerbedarf werden ausreichend dimensionierte
	<input type="checkbox"/> Metallregale <input type="checkbox"/> Kunststoffregale <input type="checkbox"/> vergleichbare Regale mit glatten, abwaschbaren, leicht zu reinigenden und desinfizierenden Oberflächen <input type="checkbox"/>
	standsicher aufgestellt.
	Der (die) Lebensmittellagerraum(räume), in dem (denen) keine Kühlaggregate oder andere wärmeerzeugende Geräte aufgestellt werden, ist (sind) belüftbar:
	<input type="checkbox"/> über Fenster mit Fliegengitter <input type="checkbox"/> über eine mechanische Belüftung <input type="checkbox"/>
Kühl- und Tiefkühl	Es werden (sind) dem Betriebsumfang entsprechend eingerichtet:
	<input type="checkbox"/> Kühlzelle(n) (Anzahl:) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige <input type="checkbox"/> Tiefkühlzelle(n) (Anzahl: ...) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige <input type="checkbox"/> Kühlraum (räume) (Anzahl:) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige <input type="checkbox"/> Tiefkühlraum (räume) (Anzahl:) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige <input type="checkbox"/>

	Die Türen werden (sind) in folgendem Material ausgeführt:
	Im (in den) Kühl- Tiefkühlraum (Kühl- Tiefkühlräumen wird (werden) <input type="checkbox"/> der Boden/die Böden verfliest <input type="checkbox"/> die Wände verfliest <input type="checkbox"/> die Verbindung Boden - Wand mittels Hohlkehle hergestellt <input type="checkbox"/> die Decke(n) glatt u. mit einem hellen Anstrich versehen ausgeführt. <input type="checkbox"/>
	In den Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten werden (sind) <input type="checkbox"/> ausreichend dimensionierte, korrosionsbeständige Regale mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen standsicher aufgestellt. <input type="checkbox"/> Aufhängevorrichtungen, deren Material der Geschirrverordnung BGBl. Nr. 258/1960 entspricht, verwendet. <input type="checkbox"/> mit Thermometern ausgestattet <input type="checkbox"/>

Hinweise:

- Im Interesse der/s AntragstellerIn wird darauf hingewiesen, dass das vollständige Ausfüllen des Antragsformulars sowie die ordnungsgemäße Erstellung der Projektunterlagen Grundvoraussetzung für eine rasche Verfahrensabwicklung ist. Unvollständige Projektunterlagen bedeuten ein Formgebren 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 \(ELAK\)](#).
- [Datenschutzrechtliche Informationen gemäß Art.13 DSGVO](#)