

# INA

## Internetgestütztes Antragssystem

### Leitfaden



*Formular:* **Neugenehmigung Gastgewerbebetrieb ohne Fremdenbeherbergung**

*Beschreibung:* Der vorliegende Leitfaden entspricht der Abfrage-logik des Online-Formulars für die Neugenehmigung von Gastgewerbebetrieben ohne Fremdenbeherbergung. Er dient als Hilfestellung zum Ausfüllen des Formulars und bildet sämtliche mögliche Fragestellungen mit den benötigten Angaben in ihren Abhängigkeiten übersichtlich ab.

# Neugenehmigung Gastgewerbe ohne Fremdenbeherbergung - Gliederung

1. <a href="#">Angaben zum Antragsteller</a> .....	3	f. <a href="#">Lebensmittellager</a> .....	14
a. <a href="#">Natürliche Person</a> .....	3	g. <a href="#">Sonstige Betriebsräume / untergebrachte Betriebe</a> .....	15
b. <a href="#">juristische Person</a> .....	3	h. <a href="#">Gäste-WC-Anlagen</a> .....	16
2. <a href="#">Antragsklausel</a> .....	3	7. <a href="#">Technische Einrichtungen</a> .....	17
3. <a href="#">Angaben zum Betrieb</a> .....	3	a. <a href="#">Heizungsanlage</a> .....	17
a. <a href="#">Standort</a> .....	3	b. <a href="#">Flüssiggasanlage</a> .....	23
b. <a href="#">Bezeichnung</a> .....	3	c. <a href="#">Kühl- und Tiefkühlanlage</a> .....	23
c. <a href="#">Betriebsart</a> .....	4	d. <a href="#">Raumlüftung</a> .....	25
4. <a href="#">Angaben zur Betriebsweise</a> .....	4	8. <a href="#">Arbeitnehmerschutz</a> .....	27
a. <a href="#">Betriebszeiten</a> .....	4	9. <a href="#">Brandschutz</a> .....	29
b. <a href="#">Musikdarbietungen</a> .....	4	a. <a href="#">Allgemeine Angaben</a> .....	29
5. <a href="#">Geräteeinsatz</a> .....	5	b. <a href="#">Türen</a> .....	32
a. <a href="#">Für Speisen- und Getränkezubereitung</a> .....	5	c. <a href="#">Notbeleuchtung</a> .....	33
b. <a href="#">Sonstige Geräte (Spiel-/Sportgeräte)</a> .....	5	d. <a href="#">Brandschutzeinrichtungen</a> .....	33
c. <a href="#">Elektrische Anschlussleistung</a> .....	5	e. <a href="#">Fluchtwege</a> .....	35
d. <a href="#">Verwendung von Motoren</a> .....	5	f. <a href="#">Organisatorische Brandschutzmaßnahmen</a> .....	35
6. <a href="#">Betriebsräume und Betriebsflächen</a> .....	6	10. <a href="#">Trinkwasserversorgung</a> .....	36
a. <a href="#">Gasträume</a> .....	6	11. <a href="#">Abwasserbeseitigung</a> .....	36
b. <a href="#">Gastgarten / Freiterasse / Schirmbar</a> .....	6	12. <a href="#">PKW-Abstellplätze / Oberflächenentwässerung</a> .....	38
c. <a href="#">Küche</a> .....	8		
d. <a href="#">Nebenräume</a> .....	12		
e. <a href="#">Schank</a> .....	13		

13. <a href="#">Anrainerverzeichnis</a> .....	39
14. <a href="#">Planliche Darstellung</a> .....	40
15. <a href="#">Abfallwirtschaftskonzept</a> .....	45

# Neugenehmigung Gastgewerbe ohne Fremdenbeherbergung

## 1. Angaben zum Antragsteller

### Natürliche Person

- Familienname
- Vorname
- geboren
- Wohnort
- Postleitzahl
- Straße
- Hausnummer
- Telefon

### Juristische Person / Personengesellschaft

- Name (Firma, Vereinsname, Genossenschaftsname)
- Rechtsform
- Sitz
  - Postleitzahl, Ort
  - Straße
  - Hausnummer
- nach außen vertreten durch (Vorname, Familienname, Geburtsdatum, Anschrift)
- Kontaktperson im Verfahren (Vorname, Familienname, Geburtsdatum, Anschrift)
- Telefon

## 2. Antragsklausel

- **Ich/Wir beantrage(n) die Erteilung der gewerberechtlichen Genehmigung für die Errichtung und den Betrieb nachstehender Betriebsanlage gemäß den beiliegenden Projektunterlagen**

## 3. Angaben zum Betrieb

### Standort

- Postleitzahl
- Ort
- ~ Straße
- ~ Hausnummer
- Grundparzelle(n)
- Katastralgemeinde

### vorgesehene Bezeichnung

*Info: z.B. Haus Erika, Café Margit*

### vorgesehene Betriebsart

- Almwirtschaft  Schirmbar
- Bar  Gasthaus
- Buffet  Lieferküche
- Imbissstube / Würstelstand  Restaurant
- Cafe  Diskothek
- Eisdielen
- Jausenstation

### 4. Angaben zur Betriebsweise

#### Betriebszeiten

- Der Betrieb ist regelmäßig an folgenden Tagen geöffnet  
 Mo  Di  Mi  Do  Fr  Sa  So
- Gäste werden bedient / Selbstbedienung
  - in den Gasträumen von \_\_:\_\_ bis \_\_:\_\_ Uhr
  - auf der Terrasse/im Gastgarten von \_\_:\_\_ bis \_\_:\_\_ Uhr
- Alternative Öffnungszeiten am Wochenende von \_\_:\_\_ bis \_\_:\_\_ Uhr
- Arbeiten in der Küche von \_\_:\_\_ bis \_\_:\_\_ Uhr
- Manipulationen/Ladetätigkeiten im Freien (z.B. Anlieferung/Entsorgung etc.) von \_\_:\_\_ bis \_\_:\_\_ Uhr
- Nicht-ganzjähriger Betrieb geöffnet von \_\_. \_\_ bis \_\_. \_\_ (Datum)

*Info: "Betriebszeit" ist jene Zeit, in der eine Betriebsanlage, in welchem Ausmaß auch immer, in Betrieb ist. Die der Ausübung des Gastgewerbes dienende Anlage wird nicht nur dann betrieben, wenn Speisen und Getränke verabreicht werden, sondern auch wenn Vorbereitungs- und Aufräumarbeiten durchgeführt werden.*

*Der Begriff "Sperrzeit" (gem. § 113 GewO 1994) erfasst dagegen nur die Zeit, während der sich Gäste nicht im Lokal aufhalten dürfen.*

Listen beliebig erweiterbar.  
  
(Es können mehrere Angaben über Betriebszeiten bzw. Saisonbetrieb gemacht werden.)

#### Musikdarbietungen: ja

- Hintergrundmusik (Schalldruckpegel gemäß ÖAL-Richtlinie Nr. 33 LAeq max. 58 dBA bzw. LA01 max. 65 dBA)
  - in der Zeit von \_\_:\_\_ bis \_\_:\_\_ Uhr
  - Vorrichtungen zur Begrenzung der Lautstärke
    - Art \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_
    - Art \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_
  - in den Betriebsräumen

nein  
weiter mit 5.

Liste beliebig erweiterbar.

**Musikdarbietungen, lauter als Hintergrundmusik:** ja

- Künstliche Tonträger
  - Häufigkeit \_\_\_\_\_
  - in der Zeit von \_\_\_:\_\_\_ bis \_\_\_:\_\_\_ Uhr
  - Schalleistungspegel / Innenraumpegel: \_\_\_\_\_
  - Vorrichtungen zur Begrenzung der Lautstärke
    - Art \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_
    - Art \_\_\_\_\_ Type \_\_\_\_\_
  - in den Betriebsräumen \_\_\_\_\_
  
- Lebendmusik
  - regelmäßig \_\_\_\_\_
  - fallweise \_\_\_\_\_
  - ~ Beschreibung (Art, Häufigkeit, maximale Dauer, Betriebsräume) \_\_\_\_\_
  - ~ Schalleistungspegel: \_\_\_\_\_ bzw. \_\_\_\_\_

nein  
weiter mit 5.

Nur eine Option  
auszufüllen.

**5. Geräteinsatz**

**Für Speisen- und Getränkezubereitung**

*Info: z.B. Herd, Backrohr, Dampfgarer, Fritteuse etc.*

Art des Gerätes	elektr. Anschlusswert in kW
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Liste beliebig  
erweiterbar.

**Sonstige Geräte (z.B. Spiel- und Sportgeräte, Spielautomaten)**

*Info: z.B. Schaukel, Rutsche, Dart-Automat, Fitnessgeräte etc.*

Art des Gerätes	im Freien	im Gebäude	elektr. Anschlusswert in kW
_____	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	_____
_____	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	_____
_____	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	_____

Liste beliebig  
erweiterbar.

## 6. Betriebsräume und Betriebsflächen

### Betriebsräume und Betriebsflächen gesamt

- Innenflächen \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>
- Betriebsflächen im Freien \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>
- Gesamtfläche \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

„Gesamtfläche“  
aus Innenfläche  
+ Flächen im  
Freien  
berechnen.

### a) Gasträume (dazu zählen auch Kinderspielzimmer, Seminarräume, Aufenthaltsräume, Foyer etc.): ja

nein  
weiter mit b)

Bezeichnung	Geschoß	max. Personen	Größe
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>

Liste beliebig  
erweiterbar.

*Info: Anzugeben ist nicht nur die Anzahl der Sitzplätze, sondern die maximale Personenanzahl, die sich bei verschiedenen Nutzungen/Veranstaltungen ergeben; d.h. mitzuzählen sind die Stehplätze, die Tanzfläche, die Arbeitnehmer. Bedeutung kommt diesen Zahlen im Zusammenhang mit der Fluchtwegssituation zu.*

### b) Gastgarten / Freiterrasse / Schirmbar ja/nein

nein  
weiter mit c)

#### b1) Sonderregelung für Gastgärten gem. § 76a GewO 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung BGBl. I Nr. 66/2010 (Genehmigungsfreistellung):

- es werden ausschließlich Speisen verabreicht und Getränke ausgeschenkt,

*Info: Das bedeutet: keine Schankanlage, keine Grillanlage, keine Kochgelegenheit, keine Heizstrahler.*

- es stehen nicht mehr als 75 Verabreichungsplätze zur Verfügung

- lauterer Sprechen als der übliche Gesprächston der Gäste, Singen und Musizieren ist vom Gastgewerbetreibenden untersagt und auf dieses Verbot hinweisende Anschläge sind dauerhaft und von allen Zugängen zum Gastgarten deutlich erkennbar angebracht.

*Info: Das bedeutet, dass im Freien keine Beschallungsanlage und keine Lebendmusik dargeboten werden darf.*

- wird in Anspruch genommen
- wird nicht in Anspruch genommen

*Info: Für Gastgärten, die sich auf öffentlichem Grund befinden oder an öffentliche Verkehrsflächen angrenzen, ist für die Zeit von 8 bis 23 Uhr keine Genehmigung erforderlich, wenn sie ausschließlich der Verabreichung von Speisen und dem Ausschank von Getränken dienen, sie über nicht mehr als 75 Verabreichungsplätze verfügen, in ihnen lauterer Sprechen als der übliche Gesprächston der Gäste, Singen und Musizieren vom Gastgewerbetreibenden untersagt ist und auf dieses Verbot hinweisende Anschläge dauerhaft und von allen Zugängen zum Gastgarten deutlich erkennbar angebracht sind, und auf Grund der geplanten Ausführung zu erwarten ist, dass die gemäß § 74 Abs. 2 wahrzunehmenden Interessen hinreichend geschützt sind und Belastungen der Umwelt (§ 69a) vermieden werden; eine Gesundheitsgefährdung oder unzumutbare Belästigung durch Lärm ist jedenfalls nicht zu erwarten, wenn die im Einleitungssatz und in Z 1 bis Z 3 genannten Voraussetzungen erfüllt sind; eine wesentliche Beeinträchtigung des Verkehrs im Sinne des § 74 Abs. 2 Z 4 ist jedenfalls nicht zu erwarten, wenn der Gastgarten gemäß § 82 Straßenverkehrsordnung 1960 – StVO 1960, BGBl. Nr. 159/1960, in der jeweils geltenden Fassung, bewilligt ist.*

*Für Gastgärten, die sich weder auf öffentlichem Grund befinden noch an öffentliche Verkehrsflächen angrenzen, ist für die Zeit von 9 bis 22 Uhr keine Genehmigung erforderlich, wenn die Voraussetzungen gemäß Abs. 1 Z 1 bis Z 4 sinngemäß erfüllt sind.*

*Die Gemeinde kann mit Verordnung abweichende Regelungen betreffend die in Abs. 1 und Abs. 2 festgelegten Zeiten für solche Gebiete festlegen, die insbesondere wegen ihrer Flächenwidmung, ihrer Verbauungsdichte, der in ihnen bestehenden Bedürfnisse im Sinne des § 113 Abs. 1 und ihrer öffentlichen Einrichtungen, wie Krankenhäuser, Altersheime, Bahnhöfe, Theater, Sportplätze und Parks, diese Sonderregelung rechtfertigen. Im Besonderen kann in der Verordnung auch in Gebieten mit besonderen touristischen Einrichtungen oder Erwartungshaltungen (Tourismusgebiete) eine Zeit insbesondere bis 24 Uhr als gerechtfertigt angesehen werden.*

Anzeige-  
formular

nein  
weiter mit b2)



**b2) Gastgärten, die nicht der Sonderregelung gem. § 76a GewO 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung BGBl. I Nr. 66/2010 (Genehmigungsfreistellung) unterliegen.**

- Maximale Personenzahl \_\_\_\_\_

*Info: Anzugeben ist nicht nur die Anzahl der Sitzplätze, sondern die maximale Personenanzahl, die sich bei verschiedenen Nutzungen/Veranstaltungen ergeben; d.h. mitzuzählen sind die Stehplätze, die Tanzfläche, die Arbeitnehmer. Bedeutung kommt diesen Zahlen im Zusammenhang mit der Fluchtwegssituation zu.*

- Nutzfläche \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>
- Betriebseinrichtungen (z.B. Schankanlage, Grillstelle, Kochstelle, Heizstrahler, Musikanlage, etc.):  
\_\_\_\_\_

**c) Küche**

- Eine eigene Betriebsküche ist nicht vorhanden. Die Zubereitung der Speisen erfolgt im Bereich der Theke.
- Die Betriebsküche befindet sich im \_\_\_\_ Geschoß.

Auflistung der einzelnen Räume	Größe
_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____ m <sup>2</sup>

**nein**  
weiter mit d)

Liste beliebig  
erweiterbar.

*Info: Die Küche muss so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene einschließlich Schutz gegen Kontaminationen gewährleistet ist. Sie ist in einen „reinen“ und einen „unreinen“ Bereich zu trennen.*

- Der **Fußboden** der Küche wird
  - mit einem rutschfesten, wasserundurchlässigen, nicht saugenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden hellfarbigen Material ausgeführt (zB Fliesen, Epoxidharzboden)

*Info: Der Fußboden in jenen Bereichen, wo mit erhöhter Rutschgefahr zu rechnen ist (Küchenbereich, Nassbereich, Verarbeitung von Lebensmitteln, Kühlräume für unverpackte Lebensmittel) ist rutschfest im Sinne der Vorschrift der deutschen Berufsgenossenschaften BGR 181 (früher ZH 1/571) „Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr“ auszuführen: Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (R-Gruppe) ... R 11 oder R 12*

- Der **Fußboden** der Küche verfügt über
  - keinen Bodenabfluss
  - \_\_\_ Bodenabflüsse (Anzahl)
  - der Fußboden weist ein ausreichendes Gefälle zu den Bodenabflussöffnungen hin auf, diese sind durch ein Gitter abgedeckt und geruchs- und rückstausicher ausgeführt.
- Die **Wände** der Küche werden
  - bis zu einer Höhe von 2 m verflieset
  - über 2 m bzw. bis zur Decke verflieset
  - sonstiges \_\_\_\_\_

nur eine Option wählbar!

nur eine Option wählbar!

*Info: Es können auch andere Materialien zulässig sein, welche leicht reinigbar sind (z.B. Kunststoffpaneele, Edelstahl etc.). Der Übergang von Wandflächen zu Böden oder Übergänge von Einrichtungen zu Böden sollten mit „Hohlkehlen“ ausgeführt sein.*

- Die **Decke** der Küche wird
  - glatt und mit einem hellfarbigen Anstrich versehen ausgeführt
  - mit abgehängten kunststoffbeschichteten Platten ausgeführt
  - sonstiges \_\_\_\_\_

nur eine Option wählbar!

*Info: Abgehängte Decken müssen zu den Wänden hin abdichtet sein*

- Die **Türen** der Küche bestehen aus \_\_\_\_\_
- Die **Fenster** der Küche bestehen aus \_\_\_\_\_

*Info: Türen, Fenster und deren Rahmen müssen mit leicht zu reinigenden und erforderlichenfalls desinfizierbaren Oberflächen ausgeführt werden.*

- 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.

**Die Einrichtungsgegenstände einschließlich der Regale werden in folgenden Materialien ausgeführt**

Gegenstand	Material
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Liste beliebig erweiterbar.

*Info: Einrichtungsgegenstände müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nicht toxischem Material bestehen.*

**Für die Reinigung des Geschirrs und der Geräte (z.B. Handgeräte, Kochgeräte) stehen zur Verfügung**

- \_\_\_ Spülbecken (Anzahl)
- \_\_\_ Geschirrspülmaschine(n) (Anzahl)
- sonstiges \_\_\_\_\_

*Info: Der Einbau eines Bioabfallzerkleinerers ist verboten. Sollte der Einbau einer Bioabfallentwässerungsanlage geplant sein, so ist hierfür jedenfalls eine wasserrechtliche Bewilligung erforderlich (bei Entsorgung der Abwässer über die öffentliche Kanalisation („Indirekteinleitung“) zusätzlich zur Zustimmung des Kläranlagenbetreibers im Anschlussvertrag lt. Tiroler Kanalisationsgesetz 2000 bzw. lt. § 32b Wasserrechtsgesetz 1959).*

## Die Küchendämpfe werden über einen Dunstabzug mit Fettfilter abgesaugt **ja/nein**

*Info: Ein Dunstabzug ist jedenfalls für jene Kochstellen erforderlich, bei denen Dämpfe entstehen können.*

- Type \_\_\_\_\_
- Luftleistung \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>/h
- Luftwechsel \_\_\_\_\_ pro Stunde
- Zuluftführung (z.B. über Dach, Außenwand etc.) \_\_\_\_\_
- Die Abluftführung erfolgt senkrecht über Dach (zwingend)
- Durchbrechung von Brandabschnitten: **ja/nein**
  - Brandschutzklappen vorhanden
  - brandbeständiger Kanal bis ins Freie vorhanden
- Bauart des Fettfilters
  - Prallabscheider (Fettfilter) vorgesehen
    - mit Fettfangrinne
    - ohne Fettfangrinne
  - zusätzlicher Feinstaubfilter in der Abluftleitung vorgesehen
  - Nachbehandlungsstufen (Geruchsreduktion) vorgesehen
    - UV-Strahler
    - Aktivkohlefilter
    - biologischer Filter
- Art der Reinigung des Dunstabzuges (z.B. Dampfstrahler, händische Reinigung, etc.): \_\_\_\_\_

**nein**  
weiter mit  
Küchenabfälle

**nein**  
weiter mit  
Bauart des  
Fettfilters

nur eine Option  
wählbar!

## Küchenabfälle

- Sammlung: Küchenabfälle werden gesammelt in
  - Kunststoffsäcken
  - dicht verschließbaren, leicht reinigbaren Behältnissen
  - stabile, dicht verschließbare und leicht reinigbare Vorrichtungen
- Lagerung: Küchenabfälle werden gelagert in
  - be- und entlüfteter Raum
  - dicht verschließbaren, leicht reinigbaren Behältern im Freien

*Info: Der Einbau eines Bioabfallzerkleinerers ist verboten. Sollte der Einbau einer Bioabfallentwässerungsanlage geplant sein, ...*

*... so ist hierfür jedenfalls eine wasserrechtliche Bewilligung erforderlich (bei Entsorgung der Abwässer über die öffentliche Kanalisation („Indirekteinleitung“) zusätzlich zur Zustimmung des Kläranlagenbetreibers im Anschlussvertrag lt. Tiroler Kanalisationsgesetz 2000 bzw. lt. § 32b Wasserrechtsgesetz 1959).*

### Für die in der Küche beschäftigten Personen wird

- es sind ausreichend Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss an geeigneten Standorten installiert
  - die Handwaschbecken sind mit berührungslosen Armaturen, Seifenspendern und Einmalhandtüchern ausgestattet
- 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
  - sonstiges \_\_\_\_\_

### d) Nebenräume zur Küche

ja/nein

nein  
weiter mit e)

*Info: Dazu gehören Durchgangsräume vor oder nach der Küche, sonstige Speisenzubereitungsräume, Reinigungsräume, wie Topfspüle, Geschirrspülräume etc.*

- Der **Fußboden** wird
  - mit einem rutschfesten, wasserundurchlässigen, nicht saugenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden hellfarbigen Material ausgeführt (zB Fliesen, Epoxidharzboden)

*Info: Der Fußboden in jenen Bereichen, wo mit erhöhter Rutschgefahr zu rechnen ist (Küchenbereich, Nassbereich, Verarbeitung von Lebensmitteln, Kühlräume für unverpackte Lebensmittel) ist rutschfest im Sinne der Vorschrift der deutschen Berufsgenossenschaften BGR 181 (früher ZH 1/571) „Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr“ auszuführen: Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (R-Gruppe) ... R 11 oder R 12*

- Der **Fußboden** verfügt über
  - keinen Bodenabfluss
  - \_\_\_ Bodenabflüsse (Anzahl)
  - der Fußboden weist ein ausreichendes Gefälle zu den Bodenabflussöffnungen hin auf, diese sind durch ein Gitter abgedeckt und geruchs- und rückstausicher ausgeführt.
- Die **Wände** werden
  - bis zu einer Höhe von 2 m verflies
  - über 2 m bzw. bis zur Decke verflies
  - sonstiges \_\_\_\_\_

nur eine Option wählbar!

nur eine Option wählbar!

*Info: Es können auch anderer Materialien zulässig sein, welche leicht reinigbar sind: z.B. Kunststoffpaneele, Edelstahl usw.*

- Die **Decke** wird
  - glatt und mit einem hellfarbigen Anstrich versehen ausgeführt
  - mit abgehängten kunststoffbeschichteten Platten ausgeführt
  - sonstiges \_\_\_\_\_
- Wände und Decke sind staubfrei ausgeführt.

nur eine Option wählbar!

### e) Schank

ja/nein

nein  
weiter mit f)

- Der **Fußboden** im Schankbereich wird
  - mit einem rutschfesten, wasserundurchlässigen, nicht saugenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden hellfarbigen Material ausgeführt (zB Fliesen, Epoxidharzboden)

*Info: Der Fußboden in jenen Bereichen, wo mit erhöhter Rutschgefahr zu rechnen ist (Küchenbereich, Nassbereich, Verarbeitung von Lebensmitteln, Kühlräume für unverpackte Lebensmittel) ist rutschfest im Sinne der Vorschrift der deutschen Berufsgenossenschaften BGR 181 (früher ZH 1/571) „Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr“ auszuführen: Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (R-Gruppe) ... R 11 oder R 12.*

*Der Übergang von Wandflächen zu Böden oder Übergänge von Einrichtungen zu Böden sollten mit „Hohlkehlen“ ausgeführt sein.*

- Die **Wände** im Bereich der Arbeitsflächen werden
  - zur Gänze verbaut; der Verbau ist leicht reinigbar ausgeführt
  - bis zu einer Höhe von \_\_\_\_\_ verfliest oder sonst abwaschbar ausgeführt
  - sonstiges \_\_\_\_\_

nur eine Option wählbar!

### Die Reinigung des Geschirrs und der Gläser erfolgt mit

- \_\_\_ Spülbecken (Anzahl)
- \_\_\_ Gläserspülmaschine(n) (Anzahl)
- sonstiges \_\_\_\_\_

*Info: Der Einbau eines Bioabfallzerkleinerers ist verboten. Sollte der Einbau einer Bioabfallentwässerungsanlage geplant sein, so ist hierfür jedenfalls eine wasserrechtliche Bewilligung erforderlich (bei Entsorgung der Abwässer über die öffentliche Kanalisation („Indirekteinleitung“) zusätzlich zur Zustimmung des Kläranlagenbetreibers im Anschlussvertrag lt. Tiroler Kanalisationsgesetz 2000 bzw. lt. § 32b Wasserrechtsgesetz 1959).*

### f) Lebensmittellager

ja/nein

nein  
weiter mit g)

- Anzahl der Räume (auch Kühl / Tiefkühlräume): \_\_\_\_\_
- Auflistung der einzelnen Räume

Bezeichnung	Größe
_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____ m <sup>2</sup>

Liste beliebig erweiterbar.

- Der **Fußboden** des Lebensmittelraumes / der Lebensmittelräume wird
  - mit einem rutschfesten, wasserundurchlässigen, nicht saugenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden hellfarbigen Material ausgeführt (zB Fliesen, Epoxidharzboden)

*Info: Der Fußboden in jenen Bereichen, wo mit erhöhter Rutschgefahr zu rechnen ist (Küchenbereich, Nassbereich, Verarbeitung von Lebensmitteln, Kühlräume für unverpackte Lebensmittel) ist rutschfest im Sinne der Vorschrift der deutschen Berufsgenossenschaften BGR 181 (früher ZH 1/571) „Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr“ auszuführen: Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (R-Gruppe) ... R 11 oder R 12*

- Die **Wände** des Lebensmittelraumes / der Lebensmittelräume werden
  - im Bereich der Lagerung offener Lebensmittel abwaschbar ausgeführt
  - im Bereich geschlossener Lebensmittel glatt und mit einem Anstrich versehen ausgeführt.
- Entsprechend dem Lagerbedarf werden ausreichend dimensionierte **Regale / Schränke** mit
  - glatten, abwaschbaren, leicht reinigbaren und desinfizierbaren Oberflächen (z.B. Metall, Kunststoff etc.)
  - sonstige \_\_\_\_\_

standsicher aufgestellt.

- Die **Türen** des Lebensmittelraumes / der Lebensmittelräume bestehen aus \_\_\_\_\_
- Die **Fenster** des Lebensmittelraumes / der Lebensmittelräume bestehen aus \_\_\_\_\_

*Info: Türen, Fenster und deren Rahmen müssen mit leicht zu reinigenden und erforderlichenfalls desinfizierbaren Oberflächen ausgeführt werden.*

- 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.

**g) sonstige wesentliche Betriebsräume**

**ja/nein**

Bezeichnung	Geschoß	max. Personen	Größe
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>
_____	_____	_____	_____ m <sup>2</sup>

*Info: z.B. Büro, Bügelzimmer etc.*

**nein**  
weiter mit h)

Liste beliebig  
erweiterbar.



## h) Gäste-WC-Anlage

ja/nein

nein  
weiter mit 7.

- Die zentrale WC-Anlage befindet sich im \_\_\_\_\_ Geschoß
  - Herren-WC: \_\_\_\_\_ Sitzzellen  
                  \_\_\_\_\_ Pissstände
  - Damen-WC: \_\_\_\_\_ Sitzzellen

*Info: Werden mehr als acht Verabreichungsplätze (zum Genuß von Speisen oder Getränken bestimmte Steh- oder Sitzplätze) bereitgestellt, muß eine für die Benützung durch die Gäste vorgesehene Toilettenanlage vorhanden sein, welche aus Sitzzellen getrennt für Männer und Frauen sowie nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen aus einer Pissoiranlage zu bestehen hat. Die Zahl der Sitzzellen und der Stände in der Pissoiranlage bestimmt sich nach der Anzahl der Verabreichungsplätze wie folgt:*

<u>Verab-</u> <u>reichungs-</u> <u>plätze</u>	<u>Zahl der</u> <u>Sitzzellen</u> <u>für Frauen</u>	<u>Zahl der</u> <u>Sitzzellen</u> <u>für Männer</u>	<u>Zahl der</u> <u>Pissoirplätze</u> <u>stände</u>
bis 025	1	1	1
bis 080	1	1	1
bis 170	2	1	2
bis 350	3	2	3
über 350	4	3	4

*Die Anzahl der WC-Anlagen mit behindertengerechter Ausstattung richtet sich gem. ÖNORM B 1600 bzw. B 1603 nach Größe und Verwendungszweck.*

## 7. Technische Einrichtungen

a) Heizungsanlage (Angabe nur, wenn die Heizungsanlage vorwiegend oder ausschließlich für den gegenständlichen Betrieb verwendet wird) ja/nein

- Art der Wärmeversorgung/Warmwasserbereitung
  - Zentralheizungskessel oder Einzelfeuerstätten
  - Blockheizkraftwerk
  - Fernwärme aus einem öffentlichen Netz oder aus der Zentralheizungsanlage des betr. Gebäudes
  - Wärmepumpe
  - Solaranlage
  - elektrisch
  - sonstiges

nein  
weiter mit b)

je nach **Auswahl**  
weiter zur entspr.  
Heizungsanlage

### Zentralheizungskessel oder Einzelfeuerstätten

- Aufstellungsort des (1.) Kessels bzw. der Einzelfeuerstätte
  - Form des Brennstoffes 
    - gasförmig
    - flüssig
    - fest
  - Art des Brennstoffes
    - feste Brennstoffe 
      - Hackschnitzel
      - Pellets
      - Holzbriketts
      - Holz
      - Scheitholz
      - sonstige \_\_\_\_\_
    - flüssige Brennstoffe 
      - Heizöl extra leicht
      - Heizöl leicht
      - biogene Brennstoffe
      - sonstige \_\_\_\_\_
    - gasförmige Brennstoffe 
      - Flüssiggas
      - Erdgas

Möglichkeit,  
dieses Modul für  
n Kessel für  
auszufüllen.  
(mehrere  
Durchgänge)

je nach **Auswahl**  
des Brennstoffes  
weiter zur  
entsprechenden  
Art

je nach  
**Auswahl** des  
Brennstoffes  
weiter zur  
entsprechenden  
Frage betreffend  
Emissionen und  
Lagerung

- Angabe der Emissionen in mg/m<sup>3</sup> laut Typenprüfungszeugnis
  - feste Brennstoffe (Bezugssauerstoff 13%) 
    - CO \_\_\_\_\_
    - NOX \_\_\_\_\_
    - organisch C \_\_\_\_\_
    - Staub \_\_\_\_\_
  - flüssige Brennstoffe (Bezugssauerstoff 3%) 
    - CO \_\_\_\_\_
    - NOX \_\_\_\_\_
    - Rußzahl \_\_\_\_\_
  - gasförmige Brennstoffe (Bezugssauerstoff 3%) 
    - CO \_\_\_\_\_
    - NOX \_\_\_\_\_
- Art der Brennstofflagerung
  - Gesamtlagermenge \_\_\_\_\_
  - Art der Lagerung (z.B. Lagerraum, Schuppen, Silo, Bunker, Behälter etc.) \_\_\_\_\_
  - Ort der Lagerung (z.B. Erdgeschoß, im Freien,...)
- Flüssige Brennstoffe
  - Lagermenge \_\_\_\_\_ l
  - Größe und Anzahl der Lagerbehälter  
\_\_\_\_\_
  - Aufstellungsort der Lagerbehälter
    - oberirdisch
    - unterirdisch
  - Bauart der Lagerbehälter (z.B. Batterietank, ortsfertiger Einzelbehälter, Erdtank etc.)
- Gasförmige Brennstoffe
  - Art der Anlage 
    - Flaschenganlage
    - Tankanlage
  - Lagermenge \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>
  - Aufstellungsort des Gastanks
    - im Freien
    - Tankraum
    - oberirdisch
    - unterirdisch

Liste beliebig erweiterbar.

je nach **Auswahl** weiter zu Aufstellung des ‚Gastanks‘ oder der ‚Flaschen‘

- Aufstellungsort der Flaschen
  - im Freien
  - Lagerraum
- Bei Erdgasversorgung aus dem öffentlichen Netz:
  - Angabe des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

*Info: Technische Einreichunterlagen, Schematische Darstellung der einzelnen Anlagenteile (Leitung, Sicherheitseinrichtungen, Geräte, Armaturen) und technische Beschreibung (Leitungswerkstoffe, Art der Leitungsführung, Zu- und Abluftführung, Angabe Gasgeräte gem. ÖVGW-Richtlinie G1 oder G2) von befugtem Installationsunternehmen oder Planungsbüro - Pflicht;  
Tank/Flaschenanlage/Schutzzonen - falls zutreffend*

### Blockheizkraftwerk

- Art des Kraftstoffes
  - flüssige Kraftstoffe 
    - Heizöl extra leicht
    - biogene Kraftstoffe
  - gasförmige Kraftstoffe 
    - Flüssiggas
    - Erdgas
- Nennwärmeleistung bzw. Nennwärmebelastung \_\_\_\_\_
- Elektrische Leistung \_\_\_\_\_ kW
- Angabe der Emissionen in mg/m<sup>3</sup> laut Typenprüfungszeugnis
  - flüssige Kraftstoffe (Bezugssauerstoff 3%)
  - bis 125 kW
    - CO \_\_\_\_\_
    - NOX \_\_\_\_\_
    - Boschzahl \_\_\_\_\_
  - über 125 kW
    - CO \_\_\_\_\_
    - NOX \_\_\_\_\_
    - Staub \_\_\_\_\_
  - gasförmige Kraftstoffe (Bezugssauerstoff 3%) 
    - CO \_\_\_\_\_

je nach Auswahl  
nur Emissionen  
für flüssige oder  
gasförmige  
Kraftstoffe  
anzeigen

- NOX \_\_\_\_\_
- NMHC (Kohlenwasserstoffe) \_\_\_\_\_
- Luftschallemissionen
  1. im Aggregaterraum \_\_\_\_\_
  2. an der Auspuffmündung \_\_\_\_\_
  3. max. Schalleistungspegel des Gerätes \_\_\_\_\_
- Art der Kraftstofflagerung
  - Flüssige Kraftstoffe
    - Gesamtlagermenge \_\_\_\_\_ l
    - Größe und Anzahl der Lagerbehälter  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
    - Aufstellungsort der Lagerbehälter
      - oberirdisch
      - unterirdisch
    - Bauart der Lagerbehälter (z.B. Batterietank, ortsfertiger Einzelbehälter, Erdtank etc.)
  - Gasförmige Kraftstoffe
    - Art der Anlage 
      - Flaschengasanlage
      - Tankanlage
    - Lagermenge \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>
    - Aufstellungsort des Gastanks
      - im Freien
      - Tankraum
      - oberirdisch
      - unterirdisch
    - Aufstellungsort der Flaschen
      - im Freien
      - Lagerraum
- Bei Erdgasversorgung aus dem öffentlichen Netz:
  - Angabe des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

je nach Auswahl  
nur Lagerung für  
flüssige oder  
gasförmige  
Kraftstoffe  
anzeigen

Liste beliebig  
erweiterbar.

je nach **Auswahl**  
weiter zu  
Aufstellung des  
'Gastanks' oder  
der 'Flaschen'

*Info: Technische Einreichunterlagen, Schematische Darstellung der einzelnen Anlagenteile (Leitung, Sicherheitseinrichtungen, Geräte, Armaturen) und technische Beschreibung (Leitungswerkstoffe, Art der Leitungsführung, Zu- und Ablufführung, Angabe Gasgeräte gem. ÖVGW-Richtlinie G1 oder G2) von befugtem Installationsunternehmen oder Planungsbüro - Pflicht;  
Tank/Flaschenanlage/Schutzzonen - falls zutreffend*

## Wärmepumpe

- Angaben über Wärmequelle 
  - Tiefsonde
  - Erdkollektoren
  - Grundwasser
  - Abluft
- Nennwärmeleistung \_\_\_\_\_
- Angabe der Emissionen
  - max. Schalldruckpegel im Raum \_\_\_\_\_  
oder
  - max. Schalleistungspegel des Gerätes \_\_\_\_\_

*Info: Bei der Verwendung einer Tiefsonde als Wärmequelle ist das Dokument: „Erforderliche Einreichunterlagen für Anlagen zur Gewinnung von Erdwärme (AGE) über Tiefsonden“ zu beachten.*

*Info: Bei der Verwendung von Grundwasser als Wärmequelle ist der „Leitfaden der Tiroler Siedlungs- und Industriewasserwirtschaft: Thermische und betriebliche Grundwassernutzung“ als Anforderungsprofil für beizulegende Unterlagen zu beachten.*

Je nach Option  
bitte Änderungen  
bei Unterlagen  
berücksichtigen

nur eine Option  
wählbar!

Dokument mit  
Link hinterlegen:  
[http://www.tirol.gv.at/fileadmin/www.tirol.gv.at/themen/umwelt/wasser\\_wasserrecht/download/s/AGEEinreichunterlagen.doc](http://www.tirol.gv.at/fileadmin/www.tirol.gv.at/themen/umwelt/wasser_wasserrecht/download/s/AGEEinreichunterlagen.doc)

## Solaranlage

- nur für Warmwasseraufbereitung
- fallweise auch für Heizung

nur eine Option  
wählbar!

## Unterlagen zur Heizungsanlage:

- Technische Beschreibung der Heizungsanlage/BHKW  
Upload
- Schematische Darstellung der Heizungsanlage/BHKW mit allen Anlagenteilen (z.B. Kessel, Brenn- bzw. Kraftstoffförderung und -lagerung, Warmwasserspeicher, inkl. Sicherheitseinrichtungen)  
Upload
- Planliche Darstellung der Heizungsanlage/BHKW mit allen Anlagenteilen (z.B. Kessel, Brenn- bzw. Kraftstoffförderung und -lagerung, Warmwasserspeicher, inkl. Sicherheitseinrichtungen)  
Upload
- Typenblatt oder Prospekt über Heizkessel/BHKW (Brenn-Kraftstoff, Art der Abgasführung, bei Zentralheizungen mit Festbrennstoffen: Beschreibung der Verbrennungstechnologie, Regelung der Verbrennung, Entstaubungseinrichtungen), Wärmepumpe, Blockheizkraftwerk, etc.  
Upload

Wurden z.B.  
mehrere  
Heizungskessel  
angegeben,  
muss die  
Möglichkeit  
gegeben sein,  
die verlangten  
Dokumente für  
jeden der  
angegebenen  
Kessel  
hochzuladen.

## Unterlagen zur Wärmepumpe mit Grundwassernutzung als Wärmequelle

- Technische Beschreibung (inkl. der Koordinaten von Brunnen und Sonden im System Gauß-Krüger)  
Upload
- Lageplan (Maßstab 1:1000 bis 1:2.500) mit Eintragung der beantragten Anlage und sämtlicher bestehender Grundwassernutzungen, die entweder von der gegenständlichen Anlage beeinflusst werden oder diese beeinflussen;  
Upload
- Darstellung benachbarter relevanter Brunnen mit den zugehörigen Einzugs- bzw. Infiltrationsbereichen und der Thermalfronten aus Unterlagen im Wasserbuch und des Grundwasserkatasters unter Bezug zu obigen Angaben;  
Upload
- Darstellung der Grundwasserströmungsverhältnisse (Grundwasserströmungsrichtung und Spiegelgefälle) für den zum Betrieb der Grundwassernutzungsanlage maßgebenden Zeitraum; Angabe des zugehörigen Messdatums;  
Upload
- Darstellung des Einzugsbereiches und der Thermalfront der beantragten Brunnen;  
Upload
- Grundstückslageplan 1:100 bis 1:500 mit genauer Darstellung der Lage der Brunnen sowie Eintragung aller Anlagenteile;  
Upload
- Ausbaupläne der Brunnen bestehend aus:
  - Schnitte (Höhenangaben in Absoluthöhen müA der natürlichen unbeeinflussten Geländeoberkante und der für die Betriebszeit der Anlage maßgeblichen Grundwasserstände mit Messdatum)  
Upload
  - Grundrisse  
Upload
  - Darstellung der Bodenverhältnisse bis zur geplanten Brunntiefe aus vorhandenen Bodenaufschlüssen mit Angabe der natürlichen Geländeoberkante in Absoluthöhe müA, (z.B. Aufschlussbohrungen, Brunnen, Sonden, Schürfgrube) im Nahbereich der projektierten Brunnen;  
Upload
  - Brunnenkopfausbildung  
Upload
- Fließschema der Grundwassernutzungsanlage mit Darstellung der Armaturen, Kontroll- und Messeinrichtungen  
Upload

Nur sichtbar,  
wenn im Punkt  
Wärmepumpe  
„Grundwasser“  
als Wärmequelle  
gewählt wurde

**b) Flüssiggasanlage bzw. Erdgas (zum Kochen etc.) ja**

- Art der Versorgung 
  - Flaschengasanlage
  - Tankanlage
  - öffentliches Netz (Gasversorgungsunternehmen: \_\_\_)
  - Versorgung aus der Anlage zum Betrieb der Heizung
- Lagermenge \_\_\_\_\_
- Aufstellungsort des Gastanks
  - im Freien
  - Tankraum
  - oberirdisch
  - unterirdisch
- Aufstellungsort der Flaschen
  - im Freien
  - Lagerraum

nein  
weiter mit c)

Bei ‚Versorgung  
aus ...‘  
weiter mit c)

je nach **Auswahl**  
weiter zu  
Aufstellung des  
‚Gastanks‘ oder  
der ‚Flaschen‘

**c) Kühl- und Tiefkühlanlage: ja**

- Aufstellungsort der Kühlaggregate
  - im Freien
  - direkt an der Kühlzelle
  - eigener Aufstellungsort oder –raum in anderweitig genutzten Räumen: \_\_\_\_\_
- Angabe der Emissionen
  - max. Schalleistungspegel \_\_\_\_\_  
oder
  - max. Innenraumpegel \_\_\_\_\_

nein  
weiter mit d)

sollen **keine  
Pflichtfelder**  
mehr sein.

*Info: Bei Aufstellung im Freien bzw. bei gegebener Möglichkeit eines Schallaustrittes ins Freie ist eine Angabe zwingend erforderlich.*

- Art der Kühlmittel (z.B. Wasser, chem. Stoffe etc.): \_\_\_\_\_
- Gesamtmenge der einzelnen chemischen Kühlmittel

Art _____	Menge _____
Art _____	Menge _____
Art _____	Menge _____

Liste beliebig  
erweiterbar.

*Info: Kühlmittel: Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft über Verbote und Beschränkungen teilfluorierter und vollfluorierter Kohlenwasserstoffe sowie von Schwefelhexafluorid (HFKW-FKW-SF6-V)  
BGR II Nr 447/2002 idF BGR II Nr 139/2007*



*Info: Kälteanlagen: Verordnung der Bundesminister für soziale Verwaltung und für Handel, Gewerbe und Industrie vom 21. Juli 1969 über den Schutz der Dienstnehmer und der Nachbarschaft beim Betrieb von Kälteanlagen (Kälteanlagenverordnung)  
BGBl. Nr. 305/1969 idF. BGBl. Nr. 450/1994*

- Es werden dem Betriebsumfang entsprechend eingerichtet
  - \_\_\_\_ Kühlzelle(n) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige
  - \_\_\_\_ Tiefkühlzelle(n) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige
  - \_\_\_\_ Kühlraum(räume) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige
  - \_\_\_\_ Tiefkühlraum(räume) mit von außen ablesbarer Temperaturanzeige
  - \_\_\_\_ Tiefkühlraum(räume) mit einem Fassungsvermögen von mehr als 10 m<sup>3</sup>, die mit einem registrierendem Thermometer ausgestattet werden.
  - sonstige \_\_\_\_\_
- Die **Türen** werden in folgendem Material ausgeführt  
\_\_\_\_\_

*Info: Türen müssen glatt, abwaschbar, leicht reinigbar und mit desinfizierbarer Oberfläche ausgeführt sein.*

- Die **Tür(en)** ist (sind) auch in versperrten Zustand jederzeit von innen offenbar.
- Im/In den Kühl- Tiefkühlraum/räumen wird/werden
  - der Boden/die Böden verflies
  - die Wände verflies
  - glatte, hellfarbige, abwaschbare, leicht reinigbare und desinfizierbare Oberflächen verwendet
  - die Verbindung Boden-Wand mittels Hohlkehle hergestellt/ausgeführt
  - die Decke/n glatt und mit einem Anstrich versehen
- In den Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten werden
  - ausreichend dimensionierte, korrosionsbeständige Regale mit glatten, leicht reinigbaren und desinfizierbaren Oberflächen standsicher aufgestellt
  - sonstiges \_\_\_\_\_

Diese Felder sollen nur dann **Pflichtfelder** sein, wenn auch vorher Kühl- oder Tiefkühlräume angegeben wurden.

## d) Raumlüftung

- Gastraum n
- Natürliche Be- und Entlüftung
- Mechanische Entlüftung
- Mechanische Be- und Entlüftung

### Info: Lüftung in Nichtraucherlokalen

Bei entsprechender natürlicher Lüftung (§ 26 Abs. 2 Arbeitsstättenverordnung - AStV) ist keine mechanische Lüftung (§ 27 AStV) erforderlich. Ist keine ausreichende natürliche Lüftung möglich, ist eine zusätzliche mechanische Be- und Entlüftung notwendig. Vgl. hiezu ÖNORM 7600, Teil 3, Ausgabe 1981: „Lüftungstechnische Anlagen – Grundregeln – Hygienische und physiologische Anforderungen für den Aufenthaltsbereich von Personen“.

### Lüftung in Raucherlokalen

Besteht im Gastlokal kein Rauchverbot, ist eine mechanische Be- und Entlüftung notwendig, die im Stande ist, eine Mindestluftmenge von  $50 \text{ m}^3$  pro Person und Stunde zuzuführen. Die Zuluft ist in der kalten Jahreszeit vorzuwärmen.

- effektiver Lüftungsquerschnitt [ $\text{m}^2$ ]: \_\_\_\_\_
- prinzipielle Beschreibung der Bauart (Type der Lüftungsgeräte, Schalldämpfer): \_\_\_\_\_
- Technische Daten
  - Luftleistung \_\_\_\_\_  $\text{m}^3/\text{h}$
  - Strömungsgeschwindigkeit im Gastraum \_\_\_\_\_  $\text{m/s}$
  - Luftwechselrate pro Person \_\_\_\_\_  $\text{m}^3/\text{h}$
  - Wärmebezug für Heizregister (nur bei Be- und Entlüftung) \_\_\_\_\_
- Durchbrechung von Brandabschnitten: **ja/nein**
  - Brandschutzklappen vorhanden
  - brandbeständiger Kanal bis ins Freie vorhanden

Dieses Modul soll für jeden angeführten Gastraum aus Modul 6.a) durchlaufen werden.

Nur bei Auswahl von ‚Natürlicher Be- und Entlüftung‘

Nur bei Auswahl von ‚Mechanischer Entlüftung‘ oder ‚Mechanischer Be- und Entlüftung‘

## Zuluffführung in der Küche

- Für den Küchenbereich ist keine gesonderte Zuluffführung notwendig.
- Die Küche ist mit einer eigenen mechanischen Zuluftanlage ausgestattet.
- Die Zuluffführung für die Küche wird von der Zuluftanlage der Gasträume übernommen.

*Info: Bei Lüftungstechnischen Anlagen für gewerbliche Küchen gilt die ÖNORM H 6030 (Mindestwert von  $60 \text{ m}^3/\text{m}^2/\text{h}$ , bezogen auf den gesamten Küchenbereich). Nach dieser Norm hängt der notwendige Zuluft-Volumenstrom vom Zuluft-Massenstrom zur Abführung der sensiblen Gerätewärme bzw. des anfallenden Dampfes ab. Wenn sich bei dieser Berechnung ein Wert von nicht mehr als ca.  $2000 \text{ m}^3/\text{h}$  ergibt, kann auf eine mechanische Zuluftanlage mit aufbereiteter Außenluft verzichtet werden.*

*Die Zuluffführung für die Küche kann auch von der Zuluftanlage der Gasträume übernommen werden, wenn diese entsprechend ausgelegt ist und die räumlichen Gegebenheiten die Zuluffführung für die Küche über die Gasträume möglich machen.*

## Raumlüftung im Lebensmittellager

- Lebensmittellageraum n
- In diesem Lebensmittellageraum sind Kühlaggregate oder andere wärmeerzeugende Geräte aufgestellt.
- Art der Lüftung
  - Natürliche Be- und Entlüftung
  - Mechanische Entlüftung
  - Mechanische Be- und Entlüftung
- effektiver Lüftungsquerschnitt [ $\text{m}^2$ ]: \_\_\_\_\_
- prinzipielle Beschreibung der Bauart (Type der Lüftungsgeräte, Schalldämpfer): \_\_\_\_\_
- Technische Daten
  - Luftleistung \_\_\_\_\_  $\text{m}^3/\text{h}$
  - Luftwechselzahl \_\_\_\_\_ /h

Dieses Modul soll für jeden angeführten [Lebensmittellagerraum](#) aus Modul 6.f) durchlaufen werden.

Nur bei Auswahl von ‚Natürlicher Be- und Entlüftung‘

Nur bei Auswahl von ‚Mechanischer Entlüftung‘ oder ‚Mechanischer Be- und Entlüftung‘

- Zuluftführung (z.B. über Dach, Außenwand, etc.): \_\_\_\_\_
- Die Abluftführung erfolgt senkrecht über Dach (zwingend).
- Durchbrechung von Brandabschnitten: **ja/nein**
  - Brandschutzklappen vorhanden
  - brandbeständiger Kanal bis ins Freie vorhanden

Nur bei Auswahl von ‚Mechanischer Entlüftung‘ oder ‚Mechanischer Be- und Entlüftung‘

### Entlüftung in den WC-Anlagen

- Mechanische Entlüftung
  - Technische Beschreibung \_\_\_\_\_

Nur durchlaufen wenn im Modul **6. c) und h)** WC-Anlagen angegeben wurden.

### Lüftungsöffnungen ins Freie oder außenliegender Lüftungsaggregaterraum vorgesehen ja/nein

Prinzipielle Beschreibung (Lüftungsöffnung / Gerät)	max. Schalleistungspegel	Schalldruckpegel bezogen auf festgelegte Entfernung
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

**nein**  
weiter mit ‚Unterlagen‘

Liste beliebig erweiterbar.

### Unterlagen:

- Details zur Lüftungsanlage siehe Beilagen (Lüftungsplan/-pläne, Typenblätter oder Prospekte für Lüftungsaggregate, Schalldämpfer, Filter etc.)

Upload

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

## 8. Arbeitnehmerschutz

### Angaben zum Arbeitnehmerschutz

- Anzahl der voraussichtlich Beschäftigten
  - männlich \_\_\_\_\_
  - weiblich \_\_\_\_\_
- Anzahl der Personalzimmer: \_\_\_\_\_
  - Wo befinden sich diese Personalzimmer: \_\_\_\_\_
- Personal-WC (WC, welches nicht für Gäste bestimmt ist)
  - Anzahl \_\_\_\_\_
  - Geschloß \_\_\_\_\_

*Info: Den Arbeitnehmer/innen sind WC zur Verfügung zu stellen, die von Gästen nicht benützt werden.*

### Belichtung und Belüftung von Arbeits- und Nebenräumen sowie sonstigen besonderen Bereichen

- Angaben zur Belichtung bzw. Belüftung für jeden Arbeitsraum bzw. Nebenraum

*Info: z.B. Büro, Bügelraum, etc.*

- Ersichtlichmachung in den beiliegenden Plänen oder Beschreibungen
- Auflistung in tabellarischer Form

Raum	Bodenfläche	Belichtungsflächen	davon Klarglas	Art der natürlichen Belüftung
_____	_____ m <sup>2</sup>	_____ m <sup>2</sup>	_____ m <sup>2</sup>	<input type="text"/>
_____	_____ m <sup>2</sup>	_____ m <sup>2</sup>	_____ m <sup>2</sup>	<input type="text"/>

*Info: Natürliche Belüftung: z.B. Drehkippfenster, Kippfenster, öffnenbare Lichtkuppeln etc.*

*Info: Die Anforderungen an die Lüftung von Arbeitsräumen werden in §§ 26 und 27 Arbeitsstättenverordnung (AstV), BGBl. Nr. 450/1994, geregelt. Arbeitsräume müssen zur natürlichen Be- und Entlüftung direkt ins Freie führende Lüftungsöffnungen aufweisen. Diese Lüftungsöffnungen müssen in Summe einen wirksamen Lüftungsquerschnitt von mindestens 2 % der Bodenfläche des Raumes aufweisen. Jene Arbeitsräume, wo die natürliche Lüftung erfahrungsgemäß allein nicht ausreicht (z.B. Waschküche, Bügelraum, etc.) sind mechanisch zu be- und entlüften, wobei die Zuluft in der kalten Jahreszeit vorzuwärmen ist. Hinsichtlich der zulässigen Raumklimawerte wird auf § 28 AstV hingewiesen*

Nur sichtbar, wenn 'Auflistung ...' gewählt wurde. Liste beliebig erweiterbar.

Infocfeld für den Block 'Belichtung und Belüftung ...'

## Angaben zum Transport schwerer Lasten

- Transport schwerer Lasten (z.B. Getränkegebinde)
- Kein händischer Transport schwerer Lasten erforderlich
- Händischer Transport schwerer Lasten im Bereich von Geschossebenen erforderlich
- Händischer Transport schwerer Lasten über Stiegen erforderlich

*Info: Ein händischer Transport schwerer Lasten ist nur dann nicht erforderlich, wenn entsprechende Transporthilfen (z.B. Aufzug, Transportrodel, etc.) zur Verfügung stehen.*

*Für den Transport schwerer Lasten sind mechanische Hilfsmittel (z.B. Lastenaufzug) vorzusehen; der händische Transport schwerer Lasten ist zu vermeiden.*

## Weitergehende Informationen

*Info: [Gestaltung von Arbeitsstätten](#):*

*Die Broschüre „Arbeitsstätten“ ist auf der Internetseite der Arbeitsinspektion ([www.arbeitsinspektion.gv.at](http://www.arbeitsinspektion.gv.at)) als PDF-Download verfügbar und in Papierform beim Arbeitsinspektorat erhältlich.*

Broschüre mit  
Link:

<http://www.arbeitsinspektion.gv.at/Arbeitsstaetten/default.htm> hinterlegen.

## 9. Brandschutz / Brandschutzeinrichtungen

### Angaben zum Brandschutz

- Die Betriebsanlage befindet sich in einem Gebäude (*Gebäude: überdeckte, allseits oder überwiegend umschlossene Bauwerke, die von Personen betreten werden können*) der Gebäudeklasse
- GK1
- GK2
- GK3
- GK4
- GK5

Info: Gebäudeklassen:

**Gebäude der Gebäudeklasse 1 (GK1)**

Freistehende, an mindestens drei Seiten auf eigenem Grund oder von Verkehrsflächen für die Brandbekämpfung von außen zugängliche Gebäude mit nicht mehr als drei oberirdischen Geschossen und mit einem Fluchtniveau von nicht mehr als 7 m, bestehend aus einer Wohnung oder einer Betriebseinheit von jeweils nicht mehr als 400 m² Grundfläche.

**Gebäude der Gebäudeklasse 2 (GK2)**

Gebäude mit nicht mehr als drei oberirdischen Geschossen und mit einem Fluchtniveau von nicht mehr als 7 m, bestehend aus höchstens fünf Wohnungen bzw. Betriebseinheiten von insgesamt nicht mehr als 400 m² Grundfläche; Reihenhäuser mit nicht mehr als drei oberirdischen Geschossen und mit einem Fluchtniveau von nicht mehr als 7 m, bestehend aus Wohnungen bzw. Betriebseinheiten von jeweils nicht mehr als 400 m² Grundfläche.

**Gebäude der Gebäudeklasse 3 (GK3)**

Gebäude mit nicht mehr als drei oberirdischen Geschossen und mit einem Fluchtniveau von nicht mehr als 7 m, die nicht in die Gebäudeklassen 1 oder 2 fallen.

**Gebäude der Gebäudeklasse 4 (GK4)**

Gebäude mit nicht mehr als vier oberirdischen Geschossen und mit einem Fluchtniveau von nicht mehr als 11 m, bestehend aus einer Wohnung bzw. einer Betriebseinheit ohne Begrenzung der Grundfläche oder aus mehreren Wohnungen bzw. mehreren Betriebseinheiten von jeweils nicht mehr als 400 m² Grundfläche.

**Gebäude der Gebäudeklasse 5 (GK5)**

Gebäude mit einem Fluchtniveau von nicht mehr als 22 m, die nicht in die Gebäudeklassen 1, 2, 3 oder 4 fallen, sowie Gebäude mit ausschließlich unterirdischen Geschossen.

- Bauweise des Gebäudes (z.B. Massivbauweise, Holzbauweise, Riegelbauweise, Leichtbauweise etc.) \_\_\_\_\_

- Brandwiderstandsdauer der tragenden Bauteile

Bauteil	Brandwiderstandsdauer
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Liste beliebig erweiterbar.

Info: Brandwiderstandsdauer nach ÖNORM B 3800 bzw. Feuerwiderstandsklasse nach ÖNORM EN 13501. Die Brandwiderstandsdauer ist die Zeitdauer in Minuten, während dem die Bauteile der Brandeinwirkung ausreichend Widerstand leisten.

Brandwiderstandsklasse nach ÖNORM B 3800 (alt)	Brandwiderstandsdauer in Minuten	Brandwiderstandsklasse nach ÖNORM 13501 (neu)	Brandschutztechn. Bezeichnung
F 30	$30 \leq t < 60$	REI 30	brandhemmend
F 60	$60 \leq t < 90$	REI 60	Hochbrandhemmend
F 90	$90 \leq t < 180$	REI 90	brandbeständig
F 180	$180 \leq t$	REI 180	hochbrandbeständig

R = Tragfähigkeit      E = Raumabschluss      I = Wärmedämmung

Die Bezeichnungen können auch für verschiedene Bauteile einzeln angewendet werden – z.B. EI 30 (30 Minuten Raumabschluss und Wärmedämmung, aber keine Tragfähigkeit) oder R 30 (30 Minuten Tragfähigkeit, aber kein Raumabschluss bzw. Wärmedämmung der Säule)

- Brandwiderstandsdauer der raumabschließenden Bauteile

Bauteil	Brandwiderstandsdauer
_____	_____
_____	_____

Info: Brandwiderstandsdauer nach ÖNORM B 3800 bzw. Feuerwiderstandsklasse nach ÖNORM EN 13501.

Liste beliebig erweiterbar.

- Brandverhalten der Bodenbeläge in den Gasträumen

- nicht brennbar (A)
- schwer brennbar (B1) / schwach qualmend (Q1)
- normal brennbar (B2)
- Cfl-s2
- Dfl (nur bei Holzwerkstoffen)

Info: „Normal brennbar“: Nur zulässig bei geringer Personenzahl. Gasträume sind u.a. Restaurants, Bars etc.

C<sub>fl</sub>-s2 und D<sub>fl</sub> nach ÖNORM EN 13501-1; A, B, B1, B2, Q1 nach ÖNORM B 3800 Teil 1.

Wenn eine höhere brandschutztechnische Qualifikation der Beläge geplant ist, (z.B. B<sub>fl</sub>-s1) ist die nächste niedere Stufe (C<sub>fl</sub>-s2) auszuwählen.

- Brandverhalten der Wand- und Deckenbeläge in den Gasträumen

- nicht brennbar (A)
- schwer brennbar (B1) / schwach qualmend (Q1) / nicht tropfend (Tr1)
- normal brennbar (B2)
- C-s2, d0
- D (nur bei Holzwerkstoffen)

Info: „Normal brennbar“: Nur zulässig bei geringer Personenzahl. Gasträume sind u.a. Restaurants, Bars etc.

C-s2, d0 und D nach ÖNORM EN 13501-1; A, B, B1, B2, Q1, Tr1 nach ÖNORM B 3800 Teil 1.

Wenn eine höhere brandschutztechnische Qualifikation der Beläge geplant ist, (z.B. B-s1) ist die nächste niedere Stufe (C-s2) auszuwählen.



- Brandverhalten der Bodenbeläge in Fluchtwegen bzw. Gängen
- nicht brennbar (A)                      • C<sub>fi</sub>-s1
- schwer brennbar (B1) /                      • D<sub>fi</sub> (nur bei Holzwerkstoffen)
- schwach qualmend (Q1)                      • A2<sub>fi</sub>
- normal brennbar (B2)                      • E<sub>fi</sub>

*Info: C<sub>fi</sub>-s1, und D<sub>fi</sub> usw. nach ÖNORM EN 13501-1; A, B, B1, B2, Q1 nach ÖNORM B 3800 Teil 1.*

*Wenn eine höhere brandschutztechnische Qualifikation der Beläge geplant ist, (z.B. B<sub>fi</sub>-s1) ist die nächste niedere Stufe (C<sub>fi</sub>-s1) auszuwählen.*

- Brandverhalten der Wand- und Deckenbeläge in Fluchtwegen bzw. Gängen
- nicht brennbar (A)                      • D (nur bei Holzwerkstoffen)
- schwer brennbar (B1) /                      • C-s1, d0
- schwach qualmend (Q1) /                      • C-s2, d0 (?)
- nicht tropfend (Tr1)                      • B-s1, d0
- normal brennbar (B2)                      • A2-s1, d0

*Info: C-s1, d0 usw. nach ÖNORM EN 13501-1; A, B, B1, B2, Q1 nach ÖNORM B 3800 Teil 1.*

*Wenn eine höhere brandschutztechnische Qualifikation der Beläge geplant ist, (z.B. C-s1) ist die nächste niedere Stufe (B-s1,d0, A2-s1-d0) auszuwählen.*

- Brandverhalten der Dekoration (z.B. Stoffe, Vorhänge, Polsterbezüge etc.)
  - schwer brennbar                       nicht tropfend
  - schwach qualmend
- Sicherheitsabfallbehälter vorhanden    **ja / nein**

### Beschläge der Türen auf Fluchtwegen

- Türen mit Beschlägen nach ÖNORM EN 179
- Türen mit Beschlägen nach ÖNORM EN 1125

Upload

*Info: Die ÖNORM EN 179 behandelt Notausgangsverschlüsse, die für die Verwendung in Notsituationen ausgelegt sind, wobei die Menschen mit dem Notausgang und dessen Beschlägen vertraut sind und daher die Entstehung von Paniksituationen äußerst unwahrscheinlich ist. Es handelt sich hierbei um Notausgangsverschlüsse mit „Drücker“-Betätigung wobei auch bei versperrter Türe diese von innen jederzeit offenbar ist.*

*Falls jedoch mit der Entstehung einer Panik zu rechnen ist, ist die EN 1125 anzuwenden, die Panikverschlüsse mit horizontaler Betätigungsstange behandelt. (Anlaufstange)*

## Notbeleuchtung

- Art der Notbeleuchtung
  - Fluchtwegorientierungsbeleuchtung nach TRVB 102
  - Sicherheitsbeleuchtung nach ÖVE 8002

*Info: Die TRVB -102 Richtlinie gilt für die Fluchtweg-Orientierungsbeleuchtung in Objekten, die nicht in den Geltungsbereich der ÖVE EN 2 (in weiter Folge ÖVE/ÖNORM E 8002) und ÖVE EN 7 (ÖNORM E 8007) fallen. Bodennahe Sicherheitsleitsysteme können auch im Geltungsbereich der ÖVE/ÖNORM E 8002 und 8007 zusätzlich eingesetzt werden.*

*Das sind z.B.:*

- Gaststätten (weniger als 400 Gastplätze im Schankbetrieb)
- Diskotheken, Bars für weniger als 100 Personen
- Kleine Beherbergungsbetriebe (weniger als 60 Betten)
- Verkaufsstätten (Geschäftshäuser) kleiner 2000 m2 Nutzfläche der Verkaufsfläche
- Arbeitsstätten
- Ausstellungsstätten (Museen) kleiner 2000 m2 Gesamtnutzfläche der Ausstellungsräume
- Versammlungsstätten weniger als 200 Personen
- Eingeschossige Schulen kleiner 3200 m2
- Tiefgaragen kleiner 1000 m2 Nutzfläche (Stellplätze inklusive Verkehrsflächen)

*Gemäß ÖVE EN 2 (ÖVE/ÖNORM E 8002) ist in folgenden Objekten jedenfalls eine Sicherheitsbeleuchtung zu installieren:*

- Verkaufsstätten größer 2000 m2 Nutzfläche der Verkaufsräume
- Ausstellungsstätten größer 2000 m2 Gesamtnutzfläche
- Großgaragen oder Tiefgaragen größer 1000 m2 Nutzfläche
- Versammlungsstätten für mehr als 200 Personen
- Diskotheken für mehr als 100 Personen
- Schulen (eingeschossig >3200 m2 und mehrgeschossige)
- Hochhäuser
- Bahnhöfe und Flughäfen (Wartezonen Abfertigungshallen, Geschäftsflächen über 60 m2)
- Schulen (Gesamtbruttofläche mehr als 3200 m2)
- Gaststätten (mehr als 400 Gastplätze im Schankbetrieb)
- Beherbergungsbetriebe (mehr als 60 Betten)
- Größere Arbeitsstätten

## Angaben zu Brandschutzeinrichtungen

- Handfeuerlöscher
  - Type \_\_\_\_\_ Anzahl \_\_\_\_\_ lt Plan Upload
  - Type \_\_\_\_\_ Anzahl \_\_\_\_\_ lt Plan Upload
- Wandhydranten
  - Type \_\_\_\_\_ Anzahl \_\_\_\_\_ lt Plan Upload
  - Type \_\_\_\_\_ Anzahl \_\_\_\_\_ lt Plan Upload

Liste beliebig erweiterbar.

*Info: Bei Personenansammlungen sind ausschließlich Nass- oder Schaumlöscher zulässig!*

- Alarmierungseinrichtungen
  - Druckknopfmeldeanlage
  - automatische Brandmeldeanlage ohne Weiterleitung des Brandalarmes
  - automatische Brandmeldeanlage mit Weiterleitung des Brandalarmes
  - Rauchwarnmelder

*Info: Automatische Brandmeldeanlagen müssen den Technischen Richtlinie vorbeugender Brandschutz TRVB S 123- automatische Brandmeldeanlagen entsprechen.*

*Rauchwarnmelder müssen an die allgemeine Stromversorgung angeschlossen sein und die interne Alarmierung sicherstellen. Die Aufteilung der Brandmelder ist entsprechend der TRVB S 123 vorzunehmen.*

- Brandrauchentlüftungsanlage  (ja/nein)
- Löschwasserversorgung
  - die nächst gelegene Löschwasserentnahmestelle (z.B. Hydrant, Teich) befindet sich in \_\_\_\_\_ m Entfernung.
    - aus dieser Löschwasserentnahmestelle kann die erforderliche Löschwassermenge abgedeckt werden

*Info: Bei eigener Löschwasserversorgung sind von einem Fachkundigen erstellte technische Beschreibung sowie Pläne verpflichtend beizufügen.*

- Feuerwehrezufahrt 
  - uneingeschränkt möglich
    - Die Rettungsmöglichkeit durch die Feuerwehr ist aus jedem Gastraum gegeben.
  - mit Erschwernissen möglich
    - Zufahrtsstraße weniger als 3,5 m breit
    - jahreszeitlich bedingt nicht möglich
  - gar nicht möglich

*Info: Die Rettungsmöglichkeit durch die Feuerwehr gilt als gegeben wenn folgende Anforderungen erfüllt werden:*

*Erreichbarkeit in jeder Zimmereinheit, in jedem Geschoss über die Fassade. Vorhandensein geeigneter Gebäudeöffnungen. Anfahrtsweg der Feuerwehr mit den erforderlichen Rettungsgeräten bis zum Gebäude von höchstens 10km. Vorhandensein geeigneter Zugänge, Zufahrten, Aufstell- und Bewegungsflächen für die erforderlichen Rettungsgeräte (z.B. Drehleiter) der Feuerwehr.*

- Festverlegtes Rettungssystem
  - Ein festverlegtes Rettungssystem ist geplant (Für diese Ausführung ist zwingend eine Vorbesprechung mit der Behörde erforderlich!)

### **Fluchtwege**

- Von jeder Stelle des Beherbergungsbetriebes ist in 40 m Gehweglänge ein direkter Ausgang zu einem sicheren Ort des angrenzenden Geländes im Freien erreichbar (OIB Richtlinie 2 Brandschutz Punkt 5.1.1(a))

*Info: Ein Fluchtweg ist ein Weg, der den Benutzern eines Bauwerkes im Gefahrenfall grundsätzlich ohne fremde Hilfe das Erreichen eines sicheren Ortes des angrenzenden Geländes im Freien – in der Regel eine Verkehrsfläche – ermöglicht.*

*Ein Rettungsweg ist ein Weg, welcher den Benutzern eines Gebäudes das Erreichen eines sicheren Ortes des angrenzenden Geländes im Freien in der Regel mit fremder Hilfe ermöglicht (z.B. mittels Rettungsgeräten der Feuerwehr).*

### **Organisatorische Brandschutzmaßnahmen nach Betriebsaufnahme**

- Brandschutzbeauftragter mit Schulungsnachweis vorgesehen
- Brandschutzplan wird erstellt
- Mitarbeiterschulung wird durchgeführt

## 10. Trinkwasserversorgung

### Angaben zur Trinkwasserversorgung

- Angabe des Wasserbedarfs: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>/d
- Versorgung durch
- Anschluss an Gemeindewasserleitung
- Anschluss an Interessentschafts-/ Genossenschaftswasserleitung
- Private Wasserversorgungsanlage eines Dritten
- Eigenversorgung
  - Art (z.B. gefasste Quelle etc.) \_\_\_\_\_
  - Gutachten über die Trinkwasserqualität vom \_\_\_\_\_ Upload
  - ~ vorhandene wasserrechtliche Bewilligung vom \_\_\_\_\_ Zahl \_\_\_\_\_

*Info: Bei Eigenversorgung ist grundsätzlich eine wasserrechtliche Bewilligung der Wasserrechtsbehörde erforderlich.*

Optionen nur sichtbar, wenn 'Eigenversorgung' gewählt wird

nur Datum in der Vergangenheit möglich!

## 11. Abwasserbeseitigung

### Sanitär- und Küchenabwässer

- Größe des Abwasseranfalles
  - Küchenabwässer: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>/d \_\_\_\_\_ EW<sub>60</sub>
  - Sanitärabwässer: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>/d \_\_\_\_\_ EW<sub>60</sub>
- Beseitigung durch
- Anschluss an öffentliche Kanalisation (Gemeinde, Abwasserverband, IKB-AG, etc.) \_\_\_\_\_
- Unterfertigtes Vertragsangebot vom \_\_\_\_\_ an die Gemeinde / den Abwasserverband \_\_\_\_\_ als Kläranlagenbetreiber
- Anschluss an Interessentschafts-/ Genossenschaftskanal \_\_\_\_\_ (Bezeichnung)
- Unterfertigtes Vertragsangebot vom \_\_\_\_\_ an die Interessentschaft/Genossenschaft \_\_\_\_\_ als Kläranlagenbetreiber

Optionen **nur wählbar**, wenn gültiges Datum (Vergangenheit) und Gde bzw. Abwasserverband ausgefüllt wurden.

- Senkgrube (dicht) mit Tankwagenentsorgung in die ARA \_\_\_\_\_
- Einzelabwasserentsorgung mit 
  - mechanische Kläranlage
  - mechanisch-biologische Kläranlage
- Ableitung des gereinigten Abwassers 
  - in (Bezeichnung des Oberflächengewässers) \_\_\_\_\_
  - zur Versickerung auf Grundstück \_\_ KG-Nr. \_\_\_\_\_

Optionen nur sichtbar, wenn 'Einzelwasserentsorgung' gewählt wird

- Fettabscheider (nur für Küchenabwässer)  ja/nein
- Sonstige Vorreinigungs- oder Abwasserbehandlungsanlagen  ja/nein
  - Beschreibung der Anlage \_\_\_\_\_
- ~ sonstige Angaben \_\_\_\_\_

**Unterlagen zum Fettabscheider:**

- Technische Beschreibung  
Upload
- Pläne (z.B. Typenblatt etc.)  
Upload

Optionen nur sichtbar, wenn 'Fettabscheider vorhanden.' „ja“ gewählt wurde.

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

**Unterlagen zu sonstigen Vorreinigungs- oder Abwasserbehandlungsanlagen:**

- Technische Beschreibung  
Upload
- Pläne (z.B. Typenblatt etc.)  
Upload

Optionen nur sichtbar, wenn 'sonstige Vorreinigungs- oder Abwasserbehandlungsanlagen.' „ja“ gewählt wurde.

**mehrere Pläne** möglich.

**Unterlagen gem. § 103 Wasserrechtsgesetz 1959 (WRG 1959) zur Einzelabwasserentsorgung:**

- Technische Beschreibung  
Upload
- Pläne  
Upload

Optionen nur sichtbar, wenn 'Einzelabwasserentsorgung.' gewählt wurde.

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

## 12. PKW-Abstellplätze und Oberflächenentwässerung

### Angaben zu PKW-Abstellplätzen, weiteren Verkehrsflächen und sonstige Flächen mit Anfall von Niederschlagswasser

- Sind für Betriebsinhaber, Beschäftigte bzw. Gäste Abstellplätze vorbehalten (ja/nein)
  - Anzahl gesamt \_\_\_\_\_
  - davon im Freien \_\_\_\_\_ in Garage \_\_\_\_\_

*Info: Planliche Darstellung der Parkplätze im Lageplan*

- Abstellplätze im Freien sowie zusätzliche Verkehrsflächen und zusätzliche Flächen mit Anfall von Niederschlagswasser zur Entsorgung
  - Gesamtfläche \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>
  - davon befestigt \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> unbefestigt \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>
  - Art der Oberflächenwasserentsorgung (z.B. öffentliche Kanalisation, Einleitung in Vorfluter mit Bezeichnung des Gewässers, Versickerung etc.) \_\_\_\_\_
- Abstellplätze in einer Garage
  - Gesamtfläche \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>
  - Art der Oberflächenwasserentsorgung
    - ohne Abfluss (dichte Wanne)
    - Anschluss an Kanal \_\_\_\_\_
    - sonstiges \_\_\_\_\_
- Bei Entsorgung über das Kanalnetz eines Dritten:
  - Unterfertigtes Vertragsangebot vom \_\_\_\_\_ an die Gemeinde / den Abwasserverband \_\_\_\_\_ als Kläranlagenbetreiber

*Info: Die Vorgaben im Leitfaden der Tiroler Siedlungswasserwirtschaft „Entsorgung von Oberflächenwässern“ (Amt der Tiroler Landesregierung, Februar 2005; Quelle: [www.tirol.gv.at/wasserinfo](http://www.tirol.gv.at/wasserinfo)) sind einzuhalten.*

### Unterlagen zur Oberflächenentwässerung:

- Technische Beschreibung  
Upload
- Pläne  
Upload

Möglichkeit  
mehrere Pläne  
hochzuladen.

### 13. Anrainerverzeichnis

#### Verzeichnis der Anrainer

Vorname	Nachname	~ geboren	Anschrift	Grundstück	KG
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

- Anrainer

Upload

Das Feld „**geboren**“ ist nur fakultativ auszufüllen.

Liste beliebig erweiterbar.

#### Verzeichnis der betroffenen Grundeigentümer, Wasserbenutzungsberechtigten und privatrechtlich Verfügungsberechtigten bei benachbarten Brunnen (Wärmepumpe)

Vorname	Nachname	~ geboren	Anschrift	Grundstück	KG
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Verzeichnis **nur sichtbar**, wenn im Punkt Wärmepumpe „Grundwasser“ als Wärmequelle gewählt wurde.

Das Feld „**geboren**“ ist nur fakultativ auszufüllen.



## 14. Planliche Darstellung

### Verzeichnis der einzureichenden Pläne

- Lageplan

*Info: Anforderungen:*

- Nordpfeil
- Auf dem Lageplan müssen die Lage des Betriebsgrundstückes sowie die vorgesehenen Betriebseinrichtungen wie Gebäude, Außenanlagen, Parkplätze, Zu- und Abfahrten und die Ladezone sowie eine allfällige Senkgrube im Maßstab 1:1000 eingezeichnet sein

- Befindet sich im Nahbereich (ca. 50 m im Umkreis um das/die Betriebsgebäude) eine oder mehrere der nachstehenden Anlagen, so ist/sind diese einzuzeichnen

- Hochspannungsleitungen
- Gasleitungen
- Autobahnen
- Bundesstraßen
- Seilbahnen
- Eisenbahnen
- Rohrleitungsanlagen mit Schutzzonen
- Wasserschutz- oder Wasserschongebiet

- schematische Darstellung der Lage der eigenen Gaslagerstätte bzw. der Erdgaszuleitung

- Grundrisse

*Info: Anforderungen:*

- Maßstab 1:100
- Nordpfeil
- Bemaßung
- Angabe der Grundfläche der einzelnen Räume und der Gesamtfläche
- Zu- und Abluftöffnungen
- Brandabschnittsgrenzen mit Abschlüssen
- Lichte Türbreiten und darauf angewiesene Personenzahl
- Maximale Fluchtweglängen
- schematische Darstellung der Einrichtung inkl. Verabreichungsplätze, Maschinen und Geräte etc.
- schematische Darstellung der Belichtungsflächen
- schematische Darstellung der Zentralheizungsanlage, wenn kein eigener Plan vorliegt
- Darstellung der Entwässerungsanlagen, wenn kein eigener Plan vorliegt

Nur sichtbar bei Angabe von Gaslagern bzw. einer Erdgaszuleitung

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

• Schnitte

• Ansichten des Betriebsgebäudes

• Spezielle Pläne  
○ Lüftungsplan

ingezeichnet werden müssen:

- Lüftungsgeräte
- Lüftungskanäle
- Lage der Schalldämpfer
- erforderliche Brandschutzklappen
- Zu- und Abluftöffnungen ins Freie

**Info: Art der Darstellung:**

- Grundrissdarstellung, wenn eine Ebene
- Darstellung der Lüftungsanlage in den jeweiligen Geschoßen, wenn über mehrere Ebenen

**Unterlagen zur Heizungsanlage**

○ Technische Beschreibung der Heizungsanlage/BHKW

○ Schematische Darstellung der Heizungsanlage/BHKW mit allen Anlagenteilen (z.B. Kessel, Brenn- bzw. Kraftstoffförderung und -lagerung, Warmwasserspeicher, inkl. Sicherheitseinrichtungen)

○ Planliche Darstellung der Heizungsanlage/BHKW mit allen Anlagenteilen (z.B. Kessel, Brenn- bzw. Kraftstoffförderung und -lagerung, Warmwasserspeicher, inkl. Sicherheitseinrichtungen)

○ Typenblatt oder Prospekt über Heizkessel/BHKW (Brenn-Kraftstoff, Art der Abgasführung, bei Zentralheizungen mit Festbrennstoffen: Beschreibung der Verbrennungstechnologie, Regelung der Verbrennung, Entstaubungseinrichtungen), Wärmepumpe, Blockheizkraftwerk, etc.

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

Bereits Datei eingetragen, wenn diese schon unter 7.d) hochgeladen wurde(n)  
Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

Bereits Dateien eingetragen, wenn diese schon unter 7.a) hochgeladen wurden.

## Unterlagen zur Wärmepumpe mit Grundwassernutzung als Wärmequelle

- Technische Beschreibung (inkl. der Koordinaten von Brunnen und Sonden im System Gauß-Krüger)

Upload

- Lageplan (Maßstab 1:1000 bis 1:2.500) mit Eintragung der beantragten Anlage und sämtlicher bestehender Grundwassernutzungen, die entweder von der gegenständlichen Anlage beeinflusst werden oder diese beeinflussen;

Upload

- Darstellung benachbarter relevanter Brunnen mit den zugehörigen Einzugs- bzw. Infiltrationsbereichen und der Thermalfronten aus Unterlagen im Wasserbuch und des Grundwasserkatasters unter Bezug zu obigen Angaben;

Upload

- Darstellung der Grundwasserströmungsverhältnisse (Grundwasserströmungsrichtung und Spiegelgefälle) für den zum Betrieb der Grundwassernutzungsanlage maßgebenden Zeitraum; Angabe des zugehörigen Messdatums;

Upload

- Darstellung des Einzugsbereiches und der Thermalfront der beantragten Brunnen;

Upload

- Grundstückslageplan 1:100 bis 1:500 mit genauer Darstellung der Lage der Brunnen sowie Eintragung aller Anlagenteile;

Upload

- Ausbaupläne der Brunnen bestehend aus:

- Schnitte (Höhenangaben in Absoluthöhen müA der natürlichen unbeeinflussten Geländeoberkante und der für die Betriebszeit der Anlage maßgeblichen Grundwasserstände mit Messdatum)

Upload

- Grundrisse

Upload

- Darstellung der Bodenverhältnisse bis zur geplanten Brunnentiefe aus vorhandenen Bodenaufschlüssen mit Angabe der natürlichen Geländeoberkante in Absoluthöhe müA, (z.B. Aufschlussbohrungen, Brunnen, Sonden, Schürfgrube) im Nahbereich der projektierten Brunnen;

Upload

- Brunnenkopfausbildung

Upload

- Fließschema der Grundwassernutzungsanlage mit Darstellung der Armaturen, Kontroll- und Messeinrichtungen

Upload

1. Gesamte Seite **nur sichtbar**, wenn im Punkt Wärmepumpe „Grundwasser“ als Wärmequelle gewählt wurde.

2. **Dateien bereits eingetragen**, wenn diese im Modul ‚Wärmepumpe‘ bereits hochgeladen wurden!

- Planliche Darstellung der Gasanlagen mit örtlicher Gaslagerung: Darstellung der einzelnen Anlagenteile (Leitung, Sicherheitseinrichtungen, Geräte, Armaturen) und technische Beschreibung (Leitungswerkstoffe, Leitungsführung, Zu- und Abluftführung, Gasgeräte gem. ÖVGW-Richtlinie G1 oder G2) von befugtem Installationsunternehmen oder Planungsbüro

Upload

- Planliche Darstellung der Trinkwasserversorgung (bei Versorgung über eine eigene Anlage)

Upload

#### Unterlagen zum Fettabscheider:

- Technische Beschreibung

Upload

- Pläne (z.B. Typenblatt etc.)

Upload

#### Unterlagen zu sonstigen Vorreinigungs- oder Abwasserbehandlungsanlagen:

- Technische Beschreibung

Upload

- Pläne (z.B. Typenblatt etc.)

Upload

Nur sichtbar, wenn unter 10. „Eigenvorsorgung“ gewählt wurde

1. **Nur anzeigen**, wenn im Pkt. 11.) ‚Fettabscheider‘ ja gewählt wurde.  
2. **Dateien eingetragen**, wenn schon hochgeladen.

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

1. **Nur sichtbar**, wenn im Pkt. 11 ‚sonstige Vorreinigungs- oder Abwasserbehandlungsanlagen:‘ „ja“ gewählt wurde.  
2. **Dateien eingetragen**, wenn schon hochgeladen.

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

**Unterlagen gem. § 103 Wasserrechtsgesetz 1959 (WRG 1959) zur Einzelabwasserentsorgung:**

- Technische Beschreibung

Upload

- Pläne

Upload

1. **Nur sichtbar**, wenn im Pkt. 11.) ‚*Einzelabwasserentsorgung*‘ gewählt wurde.  
2. **Dateien eingetragen**, wenn diese bereits hochgeladen wurden

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

**Unterlagen gem. § 103 Wasserrechtsgesetz 1959 (WRG 1959) zur Oberflächenentwässerung :**

- Technische Beschreibung

Upload

- Pläne

Upload

Möglichkeit **mehrere Pläne** hochzuladen.

## 15. Abfallwirtschaftskonzept

### Abfallwirtschaftskonzept für Gastronomiebetrieb ohne Beherbergung

#### Info: a) Nicht gefährliche Abfälle

Gemäß § 17 Abfallwirtschaftsgesetz 2002 besteht für den Abfallbesitzer (Gastronomie-betrieb) eine Aufzeichnungspflicht für Abfälle. Diese Aufzeichnungspflicht wird durch Sammlung der Abrechnungen der kommunalen Müllabfuhr sowie befugter Sammler und Entsorger erfüllt.

#### b) Gefährliche Abfälle

Für gefährliche Abfälle (z.B. Batterien, Öl- und Benzinabscheiderinhalte, etc.) besteht eine Meldepflicht gemäß § 20 Abfallwirtschaftsgesetz 2002.

Sofern in der gegenständlichen Betriebsanlage gefährliche Abfälle anfallen, ist spätestens ein Mo-nat nach Betriebsaufnahme eine elektronische Registrierung gemäß § 22 AWG 2002 (<http://edm.umweltbundesamt.at/>) durchzuführen. Die zugewiesene GLN-Nummer ist bei der ordnungsgemäßen Entsorgung der gefährlichen Abfälle mittels Begleitscheine in diesen einzutragen. Der Begleitschein ist als gültiger Entsorgungsnachweis getrennt von den restlichen Unterlagen sieben Jahre aufzubewahren.

- Betriebsbezeichnung *aus Pkt. 3. übernehmen*
- Standort *aus Pkt. 3. übernehmen*
- Betriebsart *aus Pkt. 3. übernehmen*
- Betreiber / Pächter *aus Pkt. 1. übernehmen*
- Adresse *aus Pkt. 1. übernehmen*
- Telefon *aus Pkt. 1. übernehmen*
- Ersteller des Konzeptes \_\_\_\_\_
- Telefon \_\_\_\_\_
- Erstellt für das Jahr \_\_\_\_\_

### Angaben zu Beschäftigten, Gästen und Mahlzeiten

- Anzahl der im Betrieb beschäftigten Personen  
*aus Pkt. 8. übernehmen (männl. + weibl.)*
- Maximale Personenzahl (Gäste) \_\_\_\_\_
- Anzahl der verabreichten Mahlzeiten pro Jahr (ca.) \_\_\_\_\_

### Auflistung der sonstigen Betriebsbereiche

- Küche *aus Pkt.6. c) übernehmen*
- Heizungsanlage *aus Pkt.7. a) übernehmen*
- Bar (Kellerbar)
- Gastgarten *aus Pkt.6. b) übernehmen*
- Abfallzwischenlager

### Angaben zur Abfallvermeidung

- |   | ja                                  | nein                                |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| • Verzicht auf Portionsverpackungen   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • Verzicht auf Einweggeschirr   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • Verzicht auf Papiertischtücher  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • Verzicht auf Getränkedosen  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • Anbieten von Kleinportionen (Speisen)   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • Einsatz von unverpackter Frischware   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • Verwendung von Mehrwegtransportverpackungen (Rücknahme über Lieferanten)          | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • Verwendung von Großgebinden zum Nachfüllen (Reinigungsmittel, Getränke, Öle etc.) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| • sonstige Abfallvermeidungsmaßnahmen _____   |                                     |                                     |

### Angaben zu nicht gefährlichen Abfällen: Altpapier

- |  | ja                                  | nein                                |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| • Altpapier / Kartonagen                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ○ Schlüsselnummer laut ÖNORM S 2100<br><i>Autowert 18718</i> |                                     |                                     |
| • getrennte Sammlung   |                                     |                                     |

*Info: Es besteht eine Verpflichtung zur getrennten Sammlung von Altpapier.*

- Abfallmenge pro Jahr in  (kg / l / m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_
- Entsorger (z.B. Gemeinde / Name der Entsorgungsfirma) \_\_\_\_\_

Wenn **nein**  
weiter mit  
nächster  
Abfallart

### Angaben zu nicht gefährlichen Abfällen: Altglas

- Altglas (bunt / weiß) 

ja	nein
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

- Schlüsselnummer laut ÖNORM S 2100  
*Autowert 31408*

- getrennte Sammlung

*Info: Es besteht eine Verpflichtung zur getrennten Sammlung von Altglas.*

- Abfallmenge pro Jahr in  (kg / l / m<sup>3</sup>): \_\_\_\_\_
- Entsorger (z.B. Gemeinde / Name der Entsorgungsfirma)  
\_\_\_\_\_

Wenn **nein**  
weiter mit  
nächster  
Abfallart

Analoges  
Durchlaufen für  
„Altmetalle“  
„Bioabfälle fest  
(Biotonne)“  
„Holzver-  
packung“  
„Kunststoff- und  
Verbundstoff-  
verpackungen“  
„Speisefette /  
Frittieröle“  
„Fettabscheider-  
inhalte“  
„Gartenabfälle“  
„Restmüll“  
„sonstige  
Abfälle“

### Angaben zu gefährlichen Abfällen

- gefährliche Abfälle fallen im Betrieb an 

ja	nein
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

- Der Betreiber besitzt folgende GLN-Nummer  
\_\_\_\_\_ *(13-stelliges Ziffernfeld)*

- Die Zuweisung einer GLN-Nummer wird gesondert  
beantragt werden

Analoges  
Durchlaufen wie  
oben für  
„Leuchtstoff-  
röhren“  
„Batterien“  
„Öl- und Benzin-  
abscheider“  
„Kopiertoner“