

EINREICHUNTERLAGEN
FÜR DIE GENEHMIGUNG IHRER
BETRIEBSANLAGE



Leitfaden Jänner 2014

PROJEKTUNTERLAGEN FÜR DAS BETRIEBSANLAGEN - GENEHMIGUNGSVERFAHREN

In dieser Broschüre erfahren Sie anhand eines Beispiels alles Wissenswerte über die Genehmigung Ihrer Betriebsanlage. Ob Sie nun eine neue Gaststätte, ein Kaffeehaus oder einen Imbiss errichten oder ein leerstehendes Dortwirthaus durch die Sanierung von Heizung, Lüftung, Küche usw. auf einen zeitgemäßen Standard bringen, wichtig ist, dass Sie vorher eine genaue Planung durchführen und alle Beteiligten befragen.

DIE SCHRITTE ZUM ERFOLG:

- 1 Bevor Sie etwas unterschreiben, informieren Sie sich, ob Ihr Vorhaben überhaupt realisierbar ist.
- 2 Erkundigen Sie sich bei der Gemeinde bzgl. der Flächenwidmung und baurechtlicher Fragen
- 3 Erkundigen Sie sich bei der Bezirkshauptmannschaft bzw. beim Magistrat bzgl. der gewerbebehödl. Genehmigung
- 4 Binden Sie schon frühzeitig professionelle Planer ein.
- 5 Kontaktieren Sie Ihre Wirtschaftskammer unter der Tel.-Nr. 0316/601-601.
- 6 Nützen Sie die Projektsprechtag der Bezirkshauptmannschaften und des Magistrat Graz

WELCHE GENEHMIGUNGEN KÖNNEN NOTWENDIG WERDEN?

Planen Sie eine gewerbliche Betriebsanlage zu errichten und regelmäßig zu betreiben, so müssen Sie vorher um eine Genehmigung bei der Behörde ansuchen. Im Regelfall sind 2 Genehmigungen erforderlich.

BAUBEHÖRDLICHE GENEHMIGUNG:

Die zuständige Behörde ist prinzipiell die Gemeinde bzw. das Magistrat. Für Gemeinden, die die Baukompetenz für betriebliche Anlagen an die Bezirkshauptmannschaft übertragen haben (Bauübertragungs-VO), ist die Bezirkshauptmannschaft die Baubehörde. Für das Bauverfahren sind Unterlagen nach § 23 Stmk. Baugesetz notwendig. Sinn des Bauverfahrens ist es, die Vorschriften des Baugesetzes und der Raumordnung umzusetzen und die Nachbarrechte zu wahren.

GEWERBEBEHÖRDLICHE GENEHMIGUNG:

Die zuständige Behörde ist die Bezirkshauptmannschaft oder das Magistrat. Sinn des gewerbebehördlichen Genehmigungsverfahrens ist es, Gefährdungen und Belästigungen der Anrainer, Kunden und der Umwelt durch die Prüfung des Vorhabens und die Vorschreibung von Auflagen zu unterbinden, die Anrainerrechte zu wahren und dem Betreiber die erforderliche Rechtssicherheit für den Betrieb zu schaffen.

Was wichtig ist: Mit der Errichtung einer gewerblichen Betriebsanlage dürfen Sie erst nach vorliegender Genehmigung beginnen!

WIE KOMME ICH ZUR BETRIEBSANLAGEN-GENEHMIGUNG?

Zuerst müssen Sie ein Ansuchen **(1)** (1-fach) bei der zuständigen Bezirkshauptmannschaft oder beim Magistrat Graz (siehe letzte Seite Behörden) stellen. Diesem müssen Sie die erforderlichen Projektunterlagen (jeweils 4-fach) anschließen. Dies sind insbesondere: eine Betriebsbeschreibung **(2)**, die alle wichtigen Informationen zur Betriebsanlage enthält, das Grundstückseigentümerverzeichnis inklusive der angrenzenden Nachbargrundstücke, ein Lageplan **(3)**, eine Maschinen- und Geräteliste **(4)**, ein Grundrissplan **(5)**, Detailprojekte **(6)** für die technischen Anlagen, jeweils mit Emissionsangaben und das Abfallwirtschaftskonzept **(7)**.

Max Mustermann
Musterstraße 1
8600 Bruck/Mur

Bezirkshauptmannschaft Bruck-Mürzzuschlag
Dr.-Theodor-Körner-Straße 34
8600 Bruck/Mur

Ansuchen um Genehmigung der Betriebsanlage 12., Musterstraße 1 als Gastgewerbe in der Betriebsart „Kaffeerestaurant“

Kurzbeschreibung der Betriebsanlage:

Umfang der gastgewerblichen Tätigkeit: Kochen von kalten und warmen Speisen, sowie Ausschank von kalten und warmen Getränken, auch alkoholische Getränke.

Anzahl der Verabreichungsplätze: 68, davon 35 Nichtraucher- und 33 Raucher-Vpl. Im Gastgarten sind 60 Vpl eingerichtet.

Es werden 3 Arbeitnehmer beschäftigt.

Die Öffnungs- und Betriebszeiten sind täglich von 06.00-02.00 Uhr.

Es wird ausschließlich Hintergrundmusik dargeboten.

Wir ersuchen um Genehmigung der Betriebsanlage mit einer Gesamtfläche von 160m² und einer elektrischen Gesamt-Anschlussleistung von ca. 17 kW gemäß den beiliegenden Projektunterlagen.

Mit freundlichen Grüßen

Max Mustermann
Max Mustermann

Ihre Postadresse
Name und Anschrift
des Betriebsinhabers

Der Standort Ihres
Betriebes

Ihre „BH“

am 13. Mai 2013

Ihre gewerbliche
Tätigkeit (Kaffeehaus, Im-
biss, Bar, Gasthaus,...)

Anzahl der Arbeitnehmer/
keine Arbeitnehmer

Größe von Ihrem Lokal
(Fläche in m²)

Die Summe der
elektrischen Anschlussleistung
aller Maschinen und Geräte in
kW (laut Geräteliste)

Öffnungszeiten:
Zu welchen Zeiten ist Ihr Betrieb
für Kunden geöffnet. Betriebszeiten:
Inklusive der Zeiten vor und nach dem
Kundenverkehr (Wegräumen, Reinigen,...).
Orientieren Sie sich an der Wiener Sperrzeit-
tenverordnung

2. BETRIEBSBESCHREIBUNG (4-FACH)

Sie beschreiben alle wichtigen Informationen zu Ihrer Betriebsanlage beziehungsweise bei der Betriebsanlagenänderung nur alle vorgesehenen Änderungen:

1 BETRIEBSABSICHT

Standort (Grundstücksnummer, Katastralgemeinde, Adresse)
Angaben über vorhandene Bewilligungen (Kopie Baubewilligung und evtl. bereits vorhandener, alter gewerberechtl. Bewilligungen)

3 UMFANG DER GASTGEWERBLICHEN TÄTIGKEIT

(Kochbetrieb, Aufbacken, Verabreichung von Getränken...)
gewünschte Öffnungs- und Betriebszeiten

5 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DER HEIZUNGS-, LÜFTUNGS- UND KLIMATECHNIK-ANLAGEN

- Beschreibung der Beheizung (Gas, Öl, Fernwärme)
- Beschreibung der Lüftungsanlage (Dunstabzug, Angabe der Räume, Klimatisierung)
- Beschreibung der Kälteanlagen (Kühlpulte, Kühlzellen)
- Beschreibung der elektrischen Anlage (Notbeleuchtung, Stromversorgung, Blitzschutz)

7 ANGABEN ÜBER MENGEN, ART UND GEGENSTAND DER LAGERUNG

wenn Sie Lagerräume haben

2 BAUTECHNISCHE BESCHREIBUNG

(Größe, Raumhöhen, Konstruktion, Bauweise, Barrierefreiheit), Auflistung der Betriebsräumlichkeiten/Freiflächen und deren Nutzung Brandschutzmaßnahmen (baulich, technisch, organisatorisch), Anzahl der Verabreichungsplätze

4 ARBEITNEHMERSCHUTZ

Anzahl der Arbeitnehmer (auch Geringfügige, Familienmitglieder sind AN), Sanitäre Vorkehrungen (WC, Dusche, Aufenthaltsraum),
Raumbuch; für jeden Arbeitsraum folgende Auflistung:

- m² Bodenfläche (Bf), davon:
- m² Belichtungsfläche (mind. 10% der Bf)
- m² Sichtverbindung mit dem Freien (mind. 5% der Bf)
- m² Belüftungsfläche (mind. 2% der Bf)
- Querdurchlüftung, Raumhöhe

6 ANGABE ÜBER LAUTSTÄRKE DER MUSIKANLAGE

bei Live-Musik/Musik im Gastraum (z.B. Hintergrundmusik, Livemusik etc.) Zeiten und Umfang der Anlieferung und Angabe, ob mit Klein-LKW oder LKW, Anzahl Besucherabstellplätze und Lage (PKW, Fahrräder)

1. Betriebsabsicht

Beschreibung der Betriebsanlage:

Die Betriebsanlage befindet sich in einem Wohnhaus in der Musterstraße und wird in der Betriebsart „Kaffeebar“ geführt.

Die Betriebsanlage wird von der Ecke Musterstraße/Wienerstraße über eine in Fluchtrichtung aufschlagende Eingangstüre (lichte Weite = 1 m) betreten und gliedert sich in einen Gastraum 1 (67,25m²), einen Gastraum 2 (44,18m²), eine Küche (23m²), ein Lager (6,12m²), einen Vorraum (6,25m²), eine AN-Garderobe (8,26m²), eine AN-Dusche und ein AN-WC sowie die Sanitärräume für Kunden neben dem Hausgang. Über den Hausgang und den Vorraum gelangt man zum im Innenhof gelegenen Gastgarten (120m²) auf Privatgrund.

Der Gastraum 1, als Nichtraucherbereich geführt, fasst 35 Vpl (Verabreichungsplätze) und im Gastraum 2 sind 33 Vpl für Raucher vorgesehen. Der Gastgarten hat 60 Vpl.

Den Gästen werden warme und kalte, nicht alkoholische und alkoholische Getränke sowie warme und kalte Speisen, welche in der Küche zubereitet werden, verabreicht.

Als Öffnungs- und Betriebszeiten sind täglich von 06.00 - 02.00 Uhr vorgesehen.

Es werden 3 Arbeitnehmer (AN) beschäftigt.

Das Lager, die AN-Garderobe, die AN-Dusche und das AN-WC inklusive Waschräume werden natürlich über öffentbare Fenster be- und entlüftet. Die öffentbare Fensterfläche der AN-Räume beträgt in Summe 2,5m², dies übersteigt die gesetzlich geforderten 2% der Bodenfläche. Die öffentbare Fensterfläche des Lagerraumes beträgt in Summe 2,3% und übersteigt ebenfalls die gesetzlich geforderten 2% der Bodenfläche.

Die restlichen Räume der Betriebsanlage werden mechanisch über eine Lüftungsanlage be- und entlüftet, siehe Lüftungsplan und technische Beschreibung der Lüftung.

Die Räume der Betriebsanlage werden durch Fernwärme beheizt.

Die Belichtung der Arbeitsräume (10% der Bodenfläche) erfolgt über folgende Fensterflächen:

Gastraum 1 (67,25m²): 11,7m² Fensterfläche vorhanden, ausreichend wären 6,7m²

Gastraum 2 (44,18m²): 7,8m² Fensterfläche vorhanden, ausreichend wären 4,4m²

Küche (23m²): 2,34m² Fensterfläche vorhanden, ausreichend wären 2,3m²

Für die direkte Sicht ins Freie (Klarglas) stehen den AN die selben Fensterflächen zur Verfügung. Diese übersteigen bei allen Arbeitsräumen die gesetzlich geforderten 5% der Bodenfläche.

Eine Musikanlage sowie ein TV-Gerät sollen ausschließlich in Hintergrundmusiklautstärke betrieben werden.

Eine akkubetriebene Sicherheitsbeleuchtung mit einer Mindestleuchtdauer von einer Stunde ist eingerichtet.

Im Lagerraum werden vorwiegend Getränkekisten und abgepackte Lebensmittel gelagert.

Die Anlieferung der Waren erfolgt maximal dreimal pro Woche, werktags in der Zeit zwischen 08.00 - 17.00 Uhr mit Klein-LKW, die Auslieferung (Catering) wird täglich zwischen 10.00 und 23.00 Uhr mit PKW durchgeführt.

2. Bautechnische Beschreibung

3. Umfang der gastgewerblichen Tätigkeit

4. Arbeitnehmerschutz

5. Allgemeine Beschreibung der Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik-Anlagen

6. Angabe über Lautstärke der Musikanlage bei Live-Musik/Musik im Gastraum

7. Angaben über Mengen, Art und Gegenstand der Lagerung

3. LAGEPLAN (4-FACH), www.gis.steiermark.at

Dieser muss das Grundstück, auf welchem Ihre Betriebsanlage steht, sowie die umliegenden Nachbargrundstücke und angrenzenden Straßenzüge zeigen. Bei Einkaufszentren ist die Lage im Gebäude einzuzeichnen.



4. MASCHINEN- UND GERÄTELISTE (4-FACH)

Alle Geräte und Maschinen (ausgenommen mobile Kleingeräte wie Mixer, Pürrierstab...) sind mit fortlaufenden Nummern aufzulisten. Für jedes Gerät sind folgende Angaben erforderlich:

- o Gerätebezeichnung (z. B. Grillplatte)
- o Netzspannung elektrisch (230V oder 400V)
- o elektr. Leistung (z. B. 7 kW = Kilowatt), bei Erdgas bitte die Nennwärmeleistung anführen
- o bei Kühlgeräten ist die Art und Menge des Kältemittels anzugeben (auch Klimaanlage)
- o die dem jeweiligen Gerät zugeordnete laufende Nummer muss im Grundrissplan (siehe 5.) den Aufstellungsort des Gerätes markieren.

GERÄTELISTE							
Nr.	Gerät	Hersteller	Type	Baujahr	Spannung	Leistung	CE
(1)	Grillplatte	Muster	08/15	2013	400 V	7 kW	ja
(2)	Herd	Maier	3VB12	2011	Erdgas	12 kW	ja
(3)	Kühlzelle	Huber	Frigo	2012	R404a	3,25 kg	ja

6. DETAILPROJEKTE

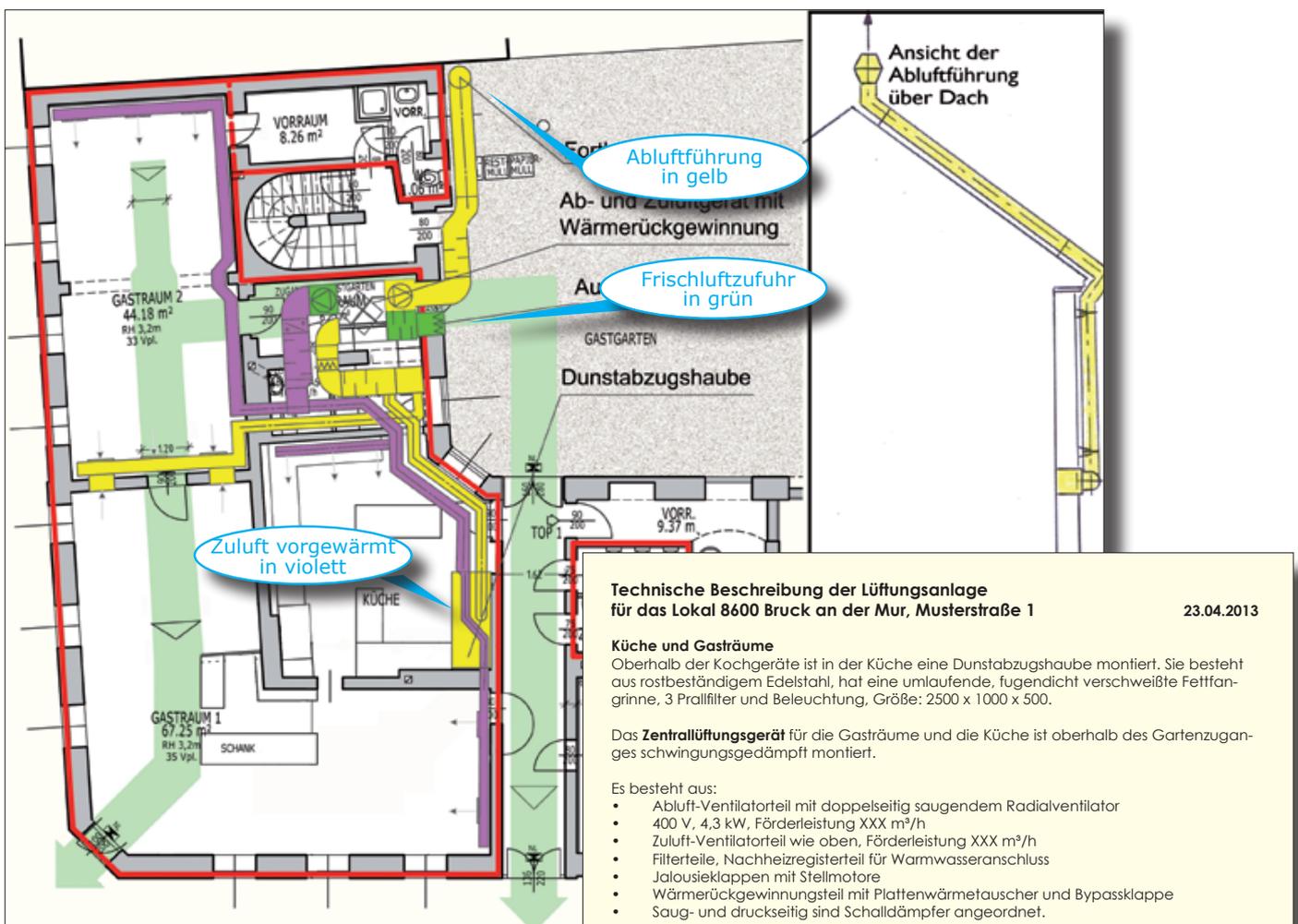
Für die beispielhaft angeführten Anlagen (Lüftungsanlage, Heizungsanlage, Kälteanlage, Gasanlage...) sind Detailprojekte bestehend aus:

- Anlagenzeichnung (Eintragung im Grundrissplan, eventuell Schnittzeichnung)
 - technischer Beschreibung
 - technischen Daten und
 - Emissionsangaben (Luft, Wasser, Lärm)
- dem Projekt beizulegen.

Beachte:

Es empfiehlt sich unbedingt einen Fachplaner für die Erstellung der Projekte beizuziehen. Einerseits soll die Anlage professionell geplant und errichtet werden, damit ein störungsfreier Betrieb sichergestellt werden kann. Andererseits kann der Fachplaner, die für die Genehmigung erforderlichen Unterlagen fachkundig erstellen. Für das Bauverfahren ist die Beiziehung eines befugten Planers bereits gesetzliche Voraussetzung.

Die Vorlagen von Betriebsanleitungen von Geräten und Anlagenteilen (oft viele 100 Seiten) ersetzt nicht das oben beschriebene Detailprojekt! Als Beispiel für ein derartiges Detailprojekt wird ein Lüftungsprojekt beigelegt.



TECHNISCHE LÜFTUNGS-BESCHREIBUNG (4-FACH) vom Lüftungsfachmann

Technische Angaben zu Ihrer Lüftungsanlage wie die Menge der Zu- und Abluft, Schallwerte bei den Ansaug- und Ausblasöffnungen, Luftgeschwindigkeit in den Lüftungsrohren...

Geruchsfilteranlage (Aktivkohle, UV-Filter): Bei Einsatz einer Aktivkohlefilteranlage sind die Mengen, die Verweilzeit und die Art der Vorfilter anzugeben.

Technische Beschreibung der Lüftungsanlage für das Lokal 8600 Bruck an der Mur, Musterstraße 1

23.04.2013

Küche und Gasträume

Oberhalb der Kochgeräte ist in der Küche eine Dunstabzugshaube montiert. Sie besteht aus rostbeständigem Edelstahl, hat eine umlaufende, fugendicht verschweißte Fettfangeleiste, 3 Prallfilter und Beleuchtung. Größe: 2500 x 1000 x 500.

Das **Zentrallüftungsgerät** für die Gasträume und die Küche ist oberhalb des Gartenzuganges schwingungsgedämpft montiert.

Es besteht aus:

- Abluft-Ventilatorteil mit doppelseitig saugendem Radialventilator
- 400 V, 4,3 kW, Förderleistung XXX m³/h
- Zuluft-Ventilatorteil wie oben, Förderleistung XXX m³/h
- Filterteile, Nachheizregister für Warmwasseranschluss
- Jalousieklappen mit Stellmotore
- Wärmerückgewinnungsteil mit Plattenwärmetauscher und Bypassklappe
- Saug- und druckseitig sind Schalldämpfer angeordnet.

Die Abluft und die Zuluft werden durch Verrohrungssysteme aus verzinkten Blechkanälen geführt. Die Zuluftgitter sind an jeweils einer Stirnseite der Gasträume in Deckenhöhe angebracht. Die Abluftgitter sind an der gegenüberliegenden Stirnseite in Deckenhöhe positioniert. Die Abluft wird vom Abluftventilator über die Abluftgitter und die Dunstabzugshaube angesaugt und weiter über Dachfirst gedrückt, wo sie durch einen Deflektor senkrecht nach oben ausgeblasen wird. Die Strömungsgeschwindigkeit im Rohrsystem beträgt max. 8m/s. Die Außenluft-Ansaugung befindet sich hofseitig in einer Höhe von ca. 2,3m. Die Anlage ist so ausgelegt, dass in der Küche bei einem Raumvolumen von ca. 60m³ ein 30-facher Luftwechsel auftritt (XXX m³/h).

Im Gastraum 1 (35 Nichtraucher-Vpl) ist ein Luftwechsel von 35m³ pro Person und Stunde (XXX m³/h) und im Gastraum 2 (33 Raucher-Vpl) ein Luftwechsel von 50m³ pro Stunde (XXX m³/h) vorgesehen. Für die 3 gleichzeitig anwesenden Arbeitnehmer ist eine Luftmenge von insgesamt 150m³ (50m³/h pro Person) eingerechnet.

Der Schalldruckpegel beträgt in 1m Entfernung von der Ausblasöffnung 45 dB(A) über Dach.

Der Schalldruckpegel beträgt in 1m Entfernung von der Ansaugöffnung 38 dB(A) hofseitig.

7. ABFALLWIRTSCHAFTSKONZEPT (4-FACH)

Das Abfallwirtschaftskonzept ist eine Auflistung aller im Betrieb anfallenden Abfälle bzw. Altstoffe, gegliedert nach Abfallart (einschließlich Schlüsselnummer), unter Angabe der Jahresmenge, Herkunft und Art der Entsorgung. Die geplanten betrieblichen Vorkehrungen zur Abfallvermeidung, -verwertung und -entsorgung sind anzuführen. Ein Muster finden Sie unter www.wko.at/abfall.

Firma: Max Mustermann

ABFALLWIRTSCHAFTSKONZEPT ASTRONOMIE, ÜBER 8 VERABREICHUNGSPLÄTZE

Abfallrelevante Darstellung - Auflistung und Verbleib

Abfallart	SN gem. ÖN S 2100	Anfallsort	Menge (kg/Jahr)	Sammlung	Entsorgung/Verwertung
Ungefährliche Abfälle					
Aluminiumdosen	35 304	Schank	35	Altstoffcontainer	MA 48
Weißblechdosen	35 105	Küche	12	Altstoffcontainer	MA 48
biogene Abfälle (Gemüse-, Obstreste)	92 103	Küche	350	dichtschießb. Sammelgefäß	befugter Entsorger
Küchenabfälle, Tellerreste	91 202	Gastraum	400	dichtschießb. Sammelgefäß	befugter Entsorger
Weißglas	31 468	Schank	180	Altstoffcontainer	MA 48
Buntglas	31469	Schank	150	Altstoffcontainer	MA 48
Verpackungsmaterial und Kartonagen	91 201	ges. Betriebsanlage	290	Altstoffcontainer	MA 48
Altpapier/Papier/Pappe	18 718				
Leichtfraktion (Kunststoffe, Verbundstoffe)	91 207	Küche	40	Altstoffcontainer	MA 48
Altspisefette	12 302	Küche	800	dichtschießb. Sammelgefäß	befugter Entsorger
Luftfiltermatten/ Aktivkohlefilter	31 434	Lüftungsanlage	2	Altstoffcontainer	rücknahmebef. Sammler
Restmüll	91 101	ges. Betriebsanlage	920	Restmülltonne	MA 48
Gefährliche Abfälle					
Leuchtstoffröhren	35 339	ges. Betriebsanlage	1 Stk.	Altstoffcontainer	rücknahmebefugter E-Händler

Im Gebäude *Musterstraße 1, 1120 Wien* sind Wohnungen und Geschäftslokale untergebracht, die aliquot Müllgebühren an die MA 48 zahlen. Für die oben genannten Altstoffe sowie für Restmüll stehen die entsprechenden Container der MA 48 im Gelände anteilig zur Verfügung, die wöchentlich abgeholt werden. Die übrigen Altstoffe werden gemäß der Vereinbarung der Wirtschaftskammer Wien mit der Gemeinde Wien an den öffentlichen Mistplätzen oder von befugten Sammlern entsorgt.

Aus unserer Erfahrung kann durch die einzigartige Ausrichtung jedes einzelnen Unternehmens, die unterschiedliche Bausubstanz und die individuelle Anrainersituation keine Standardlösung angeboten werden. Aus diesem Grunde kann dieser Leitfaden nur als Orientierung für Ihre Einreichung dienen!

WICHTIGE HINWEISE:

- o Sperrzeiten: Je nach Betriebsart des Gastgewerbes (Kaffeehaus, Bar, Gasthaus, etc.) gibt es unterschiedliche gesetzliche Sperrzeiten zu beachten, siehe steirische Sperrzeiten-Verordnung www.ris.bka.gv.at/lr-steiermark.
- o Kundentoiletten: Bis 8 Verabreichungsplätze sind keine verpflichtenden Kunden-WC vorgesehen (siehe www.technik.steiermark.at). Für Arbeitnehmer benötigen Sie separate Arbeitnehmer-WC.
- o Tabakgesetz: Informationen zum Tabakgesetz für das Gastgewerbe (insb. Raucher-, Nichtraucherentrennung) finden Sie auf wko.at/stmk/gastronomie
- o Gastgarten: Wenn Sie einen Gastgarten auf öffentlichem Grund planen, benötigen Sie neben der betriebsanlagenrechtlichen Genehmigung bzw. Anzeige auch eine Bewilligung von Ihrer Gemeinde (Luftsteuer) und der Straßenverkehrsordnung. Weitere Informationen und die Gastgartentafel finden Sie unter www.wko.at/Content.Node/Service/Umwelt-und-Energie/Betriebsanlagen/Anlagengenehmigungen/Gastgarten.html.
- o Gewerbeberechtigung: Wenn Sie ein reglementiertes Gastgewerbe (jede Gastronomieart außer Imbiss bis 8 Verabreichungsplätzen) planen, klären Sie bitte rechtzeitig die Frage des Befähigungsnachweises ab. WKO STMK, T 0316/601-601
- o Arbeitnehmerschutz: Bei Beschäftigung von Arbeitnehmern werden im Zuge der Betriebsanlagen genehmigung auch die Arbeitsstätten bewilligt. Wir empfehlen daher bereits bei Projektierung der Betriebsanlage die Kontaktaufnahme mit dem zuständigen Arbeitsinspektorat.
- o Mietvertrag: Unterschreiben Sie den Mietvertrag erst dann, wenn Sie über die Anforderungen an die Betriebsanlagen genehmigung Bescheid wissen.
- o Förderungen/NEUFÖG: Erkundigen Sie sich rechtzeitig bei der Wirtschaftskammer Steiermark über mögliche Förderungen bzw. beantragen Sie rechtzeitig die Neugründungsförderung für Neugründer und Betriebsübernehmer – damit können Sie Gebühren sparen. WKO STMK, T 0316-601-600.
- o Baubehörde: Im Falle baulicher Maßnahmen benötigen Sie in der Regel auch eine Baubewilligung bzw. Bauanzeige. Bitte wenden Sie sich an Gemeinde oder Magistrat.
- o Veranstaltungen: Besonders wichtig ist es, bereits im Betriebsanlagen genehmigungsverfahren etwaige Veranstaltungen, die im Betrieb abgehalten werden sollen, mit zu berücksichtigen. Sobald Veranstaltungen (wie etwa Faschingsfest, Ball etc.) in der Betriebsanlagen genehmigung mit umfasst sind, sind die Regelungen des Veranstaltungsgesetzes für diese Veranstaltungen nicht mehr anzuwenden, sofern diese auf Rechnung und Gefahr der Betriebsinhaberin/des Betriebsinhabers durchgeführt werden. Veranstaltungen, die zwar von einer Betriebsanlagen genehmigung umfasst sind, aber nicht durch die Gastwirtin bzw. durch den Gastwirt selbst durchgeführt werden, unterliegen lediglich einer Meldepflicht. Wenn man Veranstaltungen in seinem Betrieb abhalten möchte, ist es in der Praxis somit wichtig, diese von der Betriebsanlagen genehmigung mit zu umfassen.

INFORMATION WIRTSCHAFTSKAMMER:

- o Rechtsservice der WKO STMK, T 0316/601-601
- o Fachgruppe Gastronomie Stmk, T 0316/601-458

INFORMATION BEHÖRDEN:

- o Gewerbe referat des Magistrates Graz
T 0316/872-0, www.verwaltung.steiermark.at
- o Bau- und Anlagenreferat des Magistrates Graz (Referat für gastgewerbliche Betriebsanlagen)
T 0316/872-5988, E gastgewerbe@stadt.graz.at
- o Arbeitsinspektorat für den 11. Aufsichtsbezirk
Liebenauer Hauptstraße 2-6/Stiege d/II, 8041 Graz
T 0316/482040-0

WK Regionalstelle
Graz-Stadt

0316/601-203

wko.at/stmk/betriebsanlagen

Im Interesse der besseren Lesbarkeit wurde großteils auf die Schreibweise der weiblichen Form (z.B. Arbeitnehmerin) verzichtet. Wir legen jedoch Wert auf die Feststellung, dass der Leitfaden weiblichen und männlichen Benutzern gleichermaßen gerecht wird.

Impressum:

Verlags- und Herstellungsort: Graz | Für den Inhalt verantwortlich: Amt der Steiermärkischen Landesregierung, Abteilung 15 Energie, Wohnbau, Technik (Landhausgasse 7, 8010 Graz) und Wirtschaftskammer Steiermark (Körblergasse 111-113, 8021 Graz) | Koordination: DI Peter Postl | Redaktionelle Mitarbeit: Mag. Christian Kolbl, Walter Walch, Mag. Bernhard Lindner, DI Otto Simoner | Layout: WK Wien, Nina Allmer (WK Steiermark)

Wir bedanken uns beim Autor der Basisbroschüre Mag. Leonhard Palden.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben dieses Merkblattes, trotz sorgfältigster Bearbeitung, ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung der Autoren oder der Wirtschaftskammer Steiermark sowie des Amtes der Steiermärkischen Landesregierung ausgeschlossen ist.