

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 Projektsprechstage 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

Callouts:

- Ihre Postadresse Name und Anschrift des Betriebsinhabers
- Der Standort Ihres Betriebes
- Ihre „BH“
- Ihre gewerbliche Tätigkeit (Kaffeehaus, Imbiss, 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 Sperrzeitenverordnung

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 gewerberechtlicher 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 (67,25 m²), einen Gastraum 2 (44,18 m²), eine Küche (23 m²), ein Lager (6,12 m²), einen Vorrat (6,25 m²), eine AN-Garderobe (8,26 m²), eine AN-Dusche und ein AN-WC sowie die Sanitärräume für Kunden neben dem Hausgang. Über den Hausgang und den Vorrat gelangt man zum im Innenhof gelegenen Gastgarten (120 m²) auf Privatgrund.

Der Gastraum 1, als Nichtraucherraum 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 Waschraum werden natürlich über öffentbare Fenster be- und entlüftet. Die öffentbare Fensterfläche der AN-Räume beträgt in Summe 2,5 m², dies übersteigt die gesetzlich geforderten 2% der Bodenfläche. Die öffentbare Fensterfläche des Lagerraumes beträgt in Summe 2,3 m² 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 (67,25 m²): 11,7 m² Fensterfläche vorhanden, ausreichend wären 6,7 m²

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

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

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

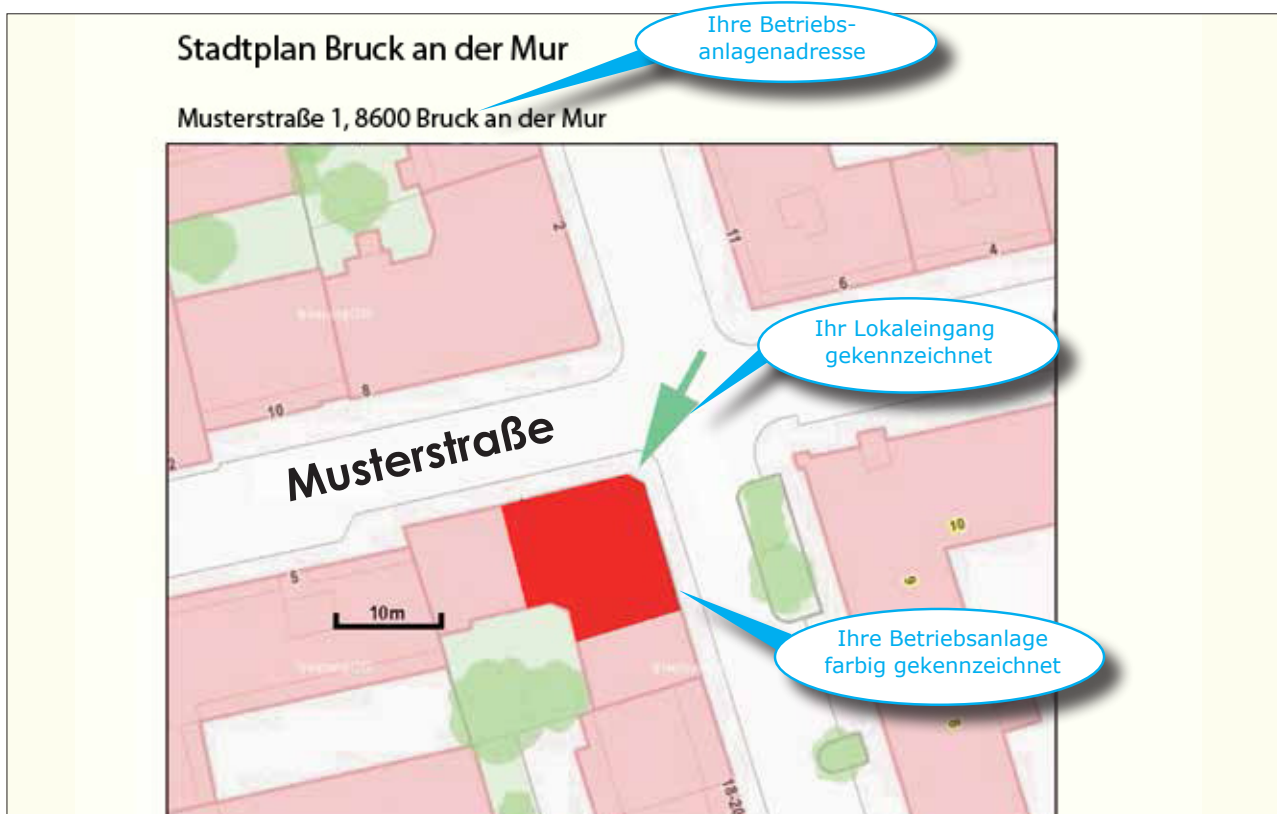
5. Allgemeine Beschreibung der Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik-Anlagen

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:

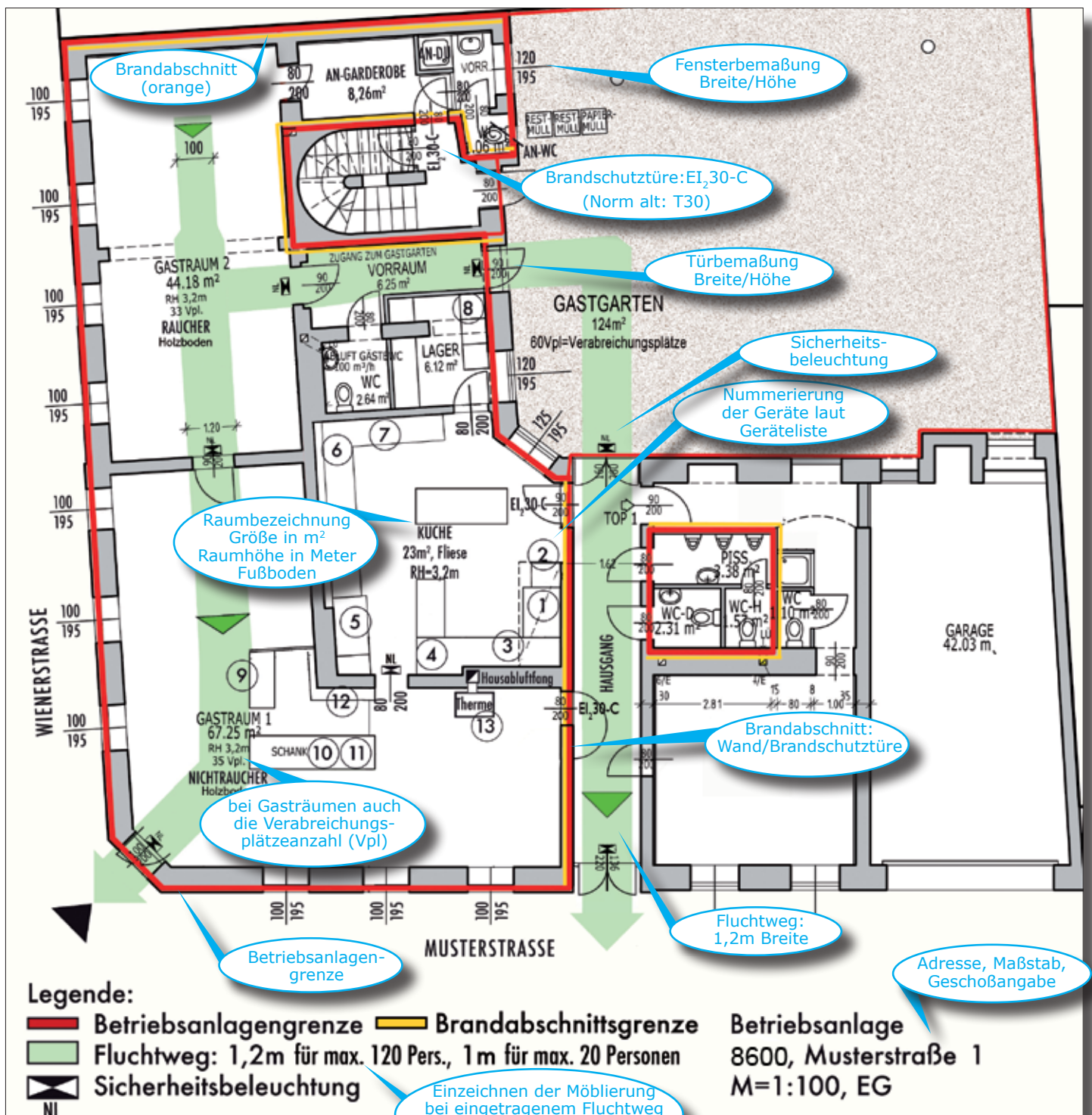
- o Gerätebezeichnung (z. B. Grillplatte)
- o Netzspannung elektrisch (230V oder 400V)
- o elektr. Leistung (z. B. 7 kW = Kilowatt), bei Erdgas bitte die Nennwärmeleistung anführen
- o bei Kühlgeräten ist die Art und Menge des Kältemittels anzugeben (auch Klimaanlage)
- o die dem jeweiligen Gerät zugeordnete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

GERÄTELISTE							
fortlaufende Nummerierung				Netzspannung 230V oder 400V		Leistung in kW	
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
Gerätebezeichnung						Art und Menge vom Kältemittel in kg	

5. GRUNDRISSPLAN MAßSTAB = 1:100 (4-FACH)

- o Bezeichnung der einzelnen Räume (z.B. Küche, Gastraum, Arbeitnehmer-WC, Lager, usw.),
- o Grundfläche, Raumhöhe und der Fußbodenbelag (z.B. Fliesen, Parkett, Linoleum...)
- o Aufschlagrichtung aller Türen
- o Höhe und Breite der Türen und Fenster sowie Durchgänge (auch Stufen, Rampen und Stiegen)
- o Anordnung der Maschinen und Geräte mit der Nummerierung der Geräteliste (siehe 3.)
- o Sicherheitsbeleuchtung (Notleuchten)
- o Betriebsanlagengrenze (rot), Brandabschnitte (orange)

Erstreckt sich eine Betriebsanlage über mehrere Geschosse, ist für die Betriebsräumlichkeiten jedes Geschosses (z.B. Lagerraum und Heizraum im Keller) ein Grundrissplan zu erstellen. Die Betriebsanlage muss zu angrenzenden, nicht zum Betrieb gehörenden Räumlichkeiten (z.B. Hausgang, benachbarte Betriebsanlagen, Wohnungen, etc.) aber auch zu internen Stiegenhäusern einen Brandabschnitt bilden. Türen und Fenster in Brandabschnitten sind gemäß der erforderlichen Brandschutzklasse (EI30, EI90) auszuführen und zu bezeichnen. Für die sichere Benutzung des ausgewiesenen Fluchtweges ist eine Notbeleuchtung erforderlich. Die Position der einzelnen Notleuchten ist einzuzeichnen. Brandabschnitte sind planlich darzustellen.



6. DETAILPROJEKTE

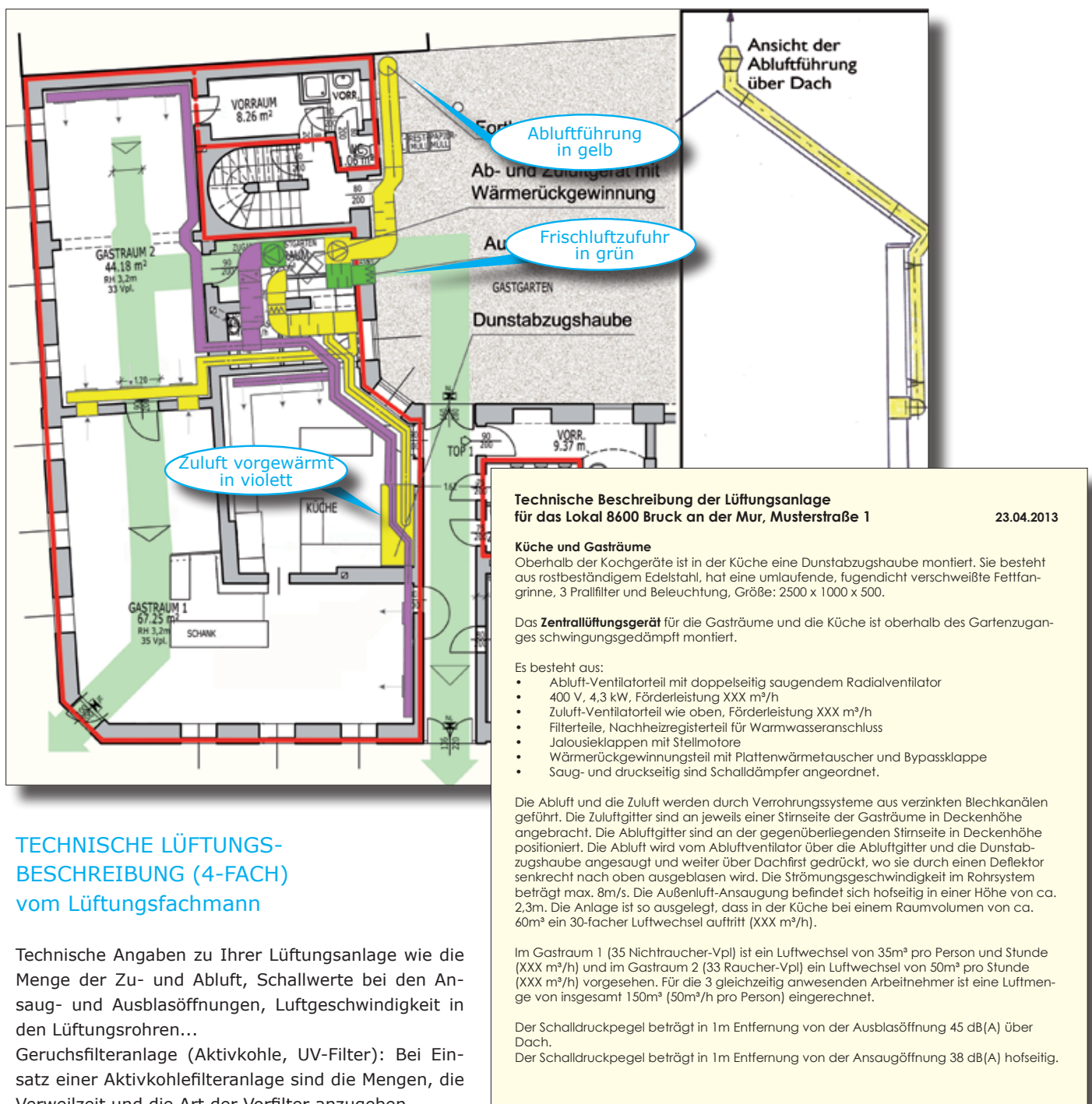
Für die beispielhaft angeführten Anlagen (Lüftungsanlage, Heizungsanlage, Kälteanlage, Gasanlage...) sind Detailprojekte bestehend aus:

- 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.

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	Gasträum	400	dichtschießb. Sammelgefäß	befugter Entsorger
Weißglas	31 468	Schank	180	Altstoffcontainer	MA 48
Buntglas	31469	Schank	150	Altstoffcontainer	
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
Altspeisefette	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-Handler

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 Gewerbereferat der BH Graz-Umgebung
T 0316/7075-0, www.verwaltung.steiermark.at
- o Arbeitsinspektorat für den 11. Aufsichtsbezirk
Liebenauer Hauptstraße 2-6/Stiege d/II, 8041 Graz
T 0316/482040-0

WK Regionalstelle
Graz-Umgebung

0316/601-450
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.