



Betriebsart und Zubereitung der Mahlzeiten beeinflussen das Raumkonzept.

Ändern Sie die Betriebsart, erweitern oder intensivieren Sie die Nutzung eines bestehenden Betriebes? Dies kann eine Anpassung der baurechtlichen Bewilligung erfordern.

Planen Sie einen Um- oder Neubau? Sind die vorgesehenen Aktivitäten vereinbar mit den geplanten Räumlichkeiten?

Werden Speisen und/oder Getränke an Ort und Stelle angeboten? Ist der Betrieb allgemein zugänglich?

Ist das Bauvorhaben mit Bauentscheid oder im Anzeigeverfahren bewilligt, muss spätestens mit der „Eingabe des Gastwirtschaftsprojektes Innenausbau“ ein detailliertes **Betriebskonzept** eingereicht werden.

Ziel des Betriebskonzepts

Das Betriebskonzept enthält Informationen zu Betriebsart, Betriebsgrösse, Angebot, Abläufen und Warenfluss. Das geplante Bauvorhaben und insbesondere das Innenausbau-Projekt von Küche und Buffet kann erst anhand eines detaillierten Betriebskonzeptes beurteilt werden.

Planungsgrundlagen

Die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Hygieneverordnung (HyV) sowie die arbeitsrechtlichen Bestimmungen gemäss Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz (ArG) und bauhygienischen Vorgaben müssen eingehalten werden.

Inhalt des Betriebskonzepts

1. Betriebsart
2. Betriebsgrösse
3. Angebotskonzept
4. Produktionsart
5. Raumkonzept
6. Organigramm
7. Entsorgungskonzept
8. Verkehrskonzept (Zufahrt)
9. Öffnungszeiten

1. Betriebsart

Um welche Art Betrieb handelt es sich? Werden mit Erwerbsabsichten Speisen oder Getränke zum Genuss an Ort und Stelle angeboten? Handelt es sich um

Gastwirtschaftsbetrieb

Öffentlich zugänglicher Betrieb zum Verzehr von Speisen und Getränken (Lebensmitteln) gegen Entgelt vor Ort, d.h. mit Gästeplätzen (Innen- und/oder Aussenplätze).

Auch öffentlich zugängliche Personalrestaurants, Cafeterias in Spitälern, Alters- und Wohnheimen, Schulen etc.

Nebenwirtschaften/Ladenrestaurants

Angegliedert an einen Hauptbetrieb (z. Bsp. Laden, Coiffeur, Fitnessstudio o.ä.). Ökonomisch und betrieblich dem Hauptbetrieb untergeordnet, Hauptbetrieb dient keinem gastronomischen Zweck.

Ausgabestellen

Ausgabebuffet überdeckt, nach aussen offen (auf öffentlichem oder Privatgrund), ohne Gästeplätze innen, max. 10 Sitz- oder 20 Stehplätze aussen auf öffentlichem oder Privatgrund

Spezielle Nutzungen

Nutzung in Kirchen und Kirchgemeindehaus, öffentlich zugängliches Vereinslokal, Pensionen mit höchstens 10 Gästen, Zirkus mit Gastronomie länger als einen Monat vor Ort, Raum-/Betriebskonzept mit professioneller Kücheneinrichtung, Jugendherbergen mit/ohne Alkoholausschank

Laden/Lebensmittelgeschäft mit Produktion

Verkauf von vor Ort produzierten oder angelieferten verpackten oder unverpackten Lebensmitteln/Speisen/Getränken, aber ohne Verzehrmöglichkeit vor Ort (keine Gästeplätze).

Verkaufstheke im Inneren (öffentlich zugänglicher Kundenbereich innen) oder direkt nach aussen (Fenster) möglich.

Kinderkrippe/Hort

mit/ohne Mahlzeitenabgabe

Andere

.....
.....