



# EINREICHUNTERLAGEN FÜR DIE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4. überarbeitete und erweiterte Auflage

Harald Fischer  
Christoph Pinter

Juni 2024

**Impressum**  
Wirtschaftskammer Niederösterreich  
Verlags- und Herstellungsort: St. Pölten  
Für den Inhalt verantwortlich:  
Wirtschaftskammer Niederösterreich  
3100 St. Pölten, Wirtschaftskammer-Platz 1

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit Quellenangabe und vorheriger Rücksprache gestattet. Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben dieses Merkblattes trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer Niederösterreich ausgeschlossen ist.

# Inhalt

1.	Rechtliche Grundlagen	2
1.1	Allgemeines zur Betriebsanlagengenehmigung	2
1.2	Sonderfall Eignungsfeststellung	2
1.3	Hinweis Bauverfahren	3
2.	Thema „Einreichunterlagen“	3
2.1	Gesetzlich vorgesehener Inhalt der Einreichunterlagen	3
2.2	Welche Angaben können Einreichunterlagen sinnvollerweise enthalten	3
2.2.1	Antrag	3
2.2.2	Inhaltsverzeichnis	4
2.2.3	Ausschnitt aus Planunterlagen der Gemeinde	4
2.2.4	Lageplan	4
2.2.5	Grundrisspläne und Schnitte (Maßstab 1:100)	4
2.2.6	Bauliche Beschreibung	4
2.2.7	Angaben zum Brandschutz	4
2.2.8	Maschinenaufstellungsplan (Maßstab 1:100)	5
2.2.9	Verzeichnis der Maschinen und Betriebseinrichtungen (Geräteliste)	5
2.2.10	Betriebsbeschreibung	5
2.2.11	Küchenabluft	5
2.2.12	Angaben über Sanitäreanlagen für Kunden	6
2.2.13	Hygiene	6
2.2.14	Angaben zum Arbeitnehmerschutz	6
2.2.15	Emissionsangaben	8
2.2.16	Abfallwirtschaftskonzept	8
3.	Ansprechpartner - Unterstützung	9

## **VORWORT**

Standortauswahl und Planung sind wesentliche Faktoren für eine erfolgreiche Betriebsgründung bzw. Betriebsübernahme. Informieren Sie sich vor Unterfertigung von Verträgen über die Realisierbarkeit Ihres Vorhabens. Je besser Sie Ihr Projekt vorbereiten, desto schneller erreichen Sie Ihr Ziel! Erst mit Vorliegen der erforderlichen Genehmigungen (Baugenehmigung, Betriebsanlagengenehmigung, usw.) dürfen Betriebsanlagen errichtet und betrieben werden.

**In der Regel sind mehrere Genehmigungen (z.B. Baugenehmigung, Betriebsanlagengenehmigung, Naturschutz, Wasserrecht usw.) erforderlich. Die von den zuständigen Behörden zu wahrenden Genehmigungskriterien und somit die rechtlichen bzw. technischen Grundlagen unterscheiden sich je nach Rechtsmaterie. Somit unterscheiden und / oder überschneiden sich auch die im jeweiligen Verfahren notwendigen Unterlagen für die Einreichung**

# 1. RECHTLICHE GRUNDLAGEN

## 1.1 ALLGEMEINES ZUR BETRIEBSANLAGENGENEHMIGUNG

Eine gewerbliche Betriebsanlage ist jede örtlich gebundene Einrichtung, die der Entfaltung einer gewerblichen Tätigkeit nicht bloß vorübergehend zu dienen bestimmt ist (z.B. Gasthaus, Gastgarten, Spielplatz, Hotel, Verkaufsräume, Parkplätze, Lagerplätze, Werkstätte etc.).

Eine Anlagengenehmigung ist nur mehr für nicht bloß vorübergehende Aktivitäten vorgesehen. Eine Klarstellung welcher Zeitraum damit gemeint ist, findet sich im Gesetzestext oder in den Erläuterungen leider nicht. Möglicherweise kann man sich am Zeitraum der in § 81 Abs 2 Z 11 GewO anzeige- und genehmigungsfrei gestellten Änderungen orientieren. Dort sind derartige Änderungen unter weiteren Bedingungen dann anzeige- und genehmigungsfrei, wenn sie von vorübergehender, vier Wochen nicht überschreitender Dauer sind.

Betriebsanlagen unterliegen nicht „automatisch“ der Genehmigungspflicht. Von einer genehmigungspflichtigen Betriebsanlage spricht man dann, wenn diese „geeignet“ ist, Gefährdungen, Belästigungen oder sonstige nachteilige Einwirkungen hervorzurufen. Dabei müssen keine konkreten Gefährdungen auftreten, eine abstrakte Eignung reicht aus.

Genehmigungspflichtige Betriebsanlagen dürfen erst errichtet oder betrieben werden, wenn alle erforderlichen Bewilligungen vorliegen! Ist es zur Wahrung der Schutzinteressen nach § 74 GewO 1994 (Leben, Gesundheit, Eigentum) notwendig, so bedarf auch die Änderung einer Betriebsanlage einer Genehmigung. Bestimmte Änderungen sind aber von einer Genehmigungspflicht ausgenommen.

Der Betrieb muss z.B. sein Public Viewing nicht mehr der Behörde anzeigen, ebenso wenig emissionsneutrale Änderungen und den Maschinentausch. Beim Maschinentausch entfällt zudem die Notwendigkeit, ausgetauschte Geräte für Kontrollen aufzubewahren, diese können unmittelbar entsorgt oder verkauft werden.

Die Betriebsanlagengenehmigung wird - wenn diese erforderlich ist - aufgrund der bei der Bezirksverwaltungsbehörde abgegebenen Unterlagen (Pläne und Beschreibungen) erteilt. Zuständig für die Abgabe der nötigen Unterlagen vor Errichtung und Betrieb ist der Anlagenbetreiber!

## 1.2 SONDERFALL EIGNUNGSFESTSTELLUNG

Wie oben beschrieben, ist die Betriebsanlagengenehmigung anlagenbezogen, d.h., dass bei einer Übernahme einer genehmigten Betriebsanlage nicht neuerlich um eine Genehmigung angesucht werden muss, sofern keine Änderungen vorgenommen wurden bzw. werden.

Vielfach wurden für Gastgewerbebetriebe vor 1994 Eignungsfeststellungen (Konzessionsbescheide) ausgestellt. Diese nehmen im Gegensatz zur Betriebsanlagengenehmigung Bezug auf den Inhaber der Konzession. Eignungsfeststellungen werden durch die Übergangsbestimmungen der Gewerbeordnung 1994 übergeleitet und gelten somit - ebenfalls anlagenbezogen - als Genehmigungsbescheid.

### 1.3 HINWEIS BAUVERFAHREN

Die Zulässigkeit von Bauwerken in der jeweiligen Flächenwidmung muss vorab mit der jeweiligen Baubehörde geklärt werden. Weiters weisen alle Räume sogenannte Nutzungswidmungen (Verwendungszwecke von Räumen) auf, die in den Bauplänen ersichtlich sind. Beispiele dafür sind: Büro, Gastraum, Lager, Wohnzimmer, Küche privat usw. Sollen nun Nutzungswidmungen geändert werden (z.B. von Küche privat auf Küche private und gewerbliche Mischnutzung), ist dies - vorher - bei der Baubehörde anzuzeigen.

## 2. Thema „Einreichunterlagen“

Da die gesamte Betriebsanlage als Einheit zu sehen ist, haben die Unterlagen alle betrieblich genutzten Teile wie z.B. Räume, Geschoße, Außenflächen, Zufahrts- und Umkehrplätze, Parkplätze zu umfassen.

**Je vollständiger die Unterlagen sind,  
desto rascher kann die Behörde das Verfahren durchführen.**

Weiters ist zu beachten, dass nur das, was in den Projektunterlagen erwähnt ist, von der Behörde genehmigt werden kann.

### 2.1 GESETZLICH VORGESEHENER INHALT DER EINREICHUNTERLAGEN

- Antrag (1-fach)
- Betriebsbeschreibung (4-fach)
- Verzeichnis der Maschinen und Betriebseinrichtungen (4-fach); das Verzeichnis hat zumindest aus Rahmenangaben von Prozess-, Leistungs- oder Emissionsdaten und von Stoffeigenschaften und -mengen (mit beispielhaft angeführten Maschinen, Geräten oder Ausstattungen sowie Gefährlichkeitsmerkmalen) zu bestehen, wobei diese Rahmenangaben jeweils den höchsten beabsichtigten Auslastungsgrad, die höchste beabsichtigte Emissionsintensität bzw. den höchsten Gefährlichkeitsgrad anzuführen haben
- Erforderliche Pläne und Skizzen (4-fach)
- Abfallwirtschaftskonzept (4-fach)
- Technische Angaben die für Beurteilung des Projekts inklusive Angaben über die zu erwartenden Emissionen (1-fach)
- Unterlagen zu anderen Rechtsvorschriften die die Gewerbebehörde im Verfahren mitzubersichtigen hat (1-fach)

### 2.2 WELCHE ANGABEN KÖNNEN EINREICHUNTERLAGEN SINNVOLLERWEISE ENTHALTEN

Um die gewerberechtliche Genehmigung der Betriebsanlage zu erhalten, sind dem eigentlichen Antrag ausführliche Projektunterlagen für die Prüfung durch die Behörde beizulegen. Das Projekt soll in Text und Plan so detailliert beschrieben werden, dass Behördenvertreter und Sachverständige ein klares und umfassendes Bild der geplanten Betriebsanlage gewinnen können.

Es ist meist notwendig, dass sich bestimmte Angaben, Beschreibungen sowie Eintragungen in Pläne in den einzelnen Projektteilen wiederholen. Dabei ist darauf zu achten, dass diese auch übereinstimmen.

#### 2.2.1 Antrag

Die Form für einen Antrag auf Betriebsanlagengenehmigung ist nicht vorgegeben. Die zuständige Behörde (Bezirkshauptmannschaft oder der Magistrat) sollten erkennen können, worum (Ort, Betriebsart, Neugenehmigung oder Änderungsgenehmigung usw.) und um welchen Antragssteller es sich handelt.

### **2.2.2 Inhaltsverzeichnis**

Ein Inhaltsverzeichnis bietet eine gute Übersicht.

### **2.2.3 Ausschnitt aus Planunterlagen der Gemeinde**

Kopien aus dem Flächenwidmungsplan, Bebauungsplan, Katasterplan bzw. ggf. Luftbilder sind bei der Gemeinde erhältlich.

### **2.2.4 Lageplan**

Dieser kann aus dem Bauakt abgeleitet werden. Er sollte Gebäude, Bauwerke, Lager- und Freiflächen, Verkehrsflächen, Abstellplätze, Aus- und Einfahrten sowie die wesentlichen Angaben über die Nachbargrundstücke beinhalten.

### **2.2.5 Grundrisspläne und Schnitte (Maßstab 1:100)**

Dafür kann meist der Plan aus dem baubehördlichen Verfahren zugrundegelegt und entsprechend adaptiert werden. Mögliche Eintragungen sind

- Raumgrößen und -höhen
- Nutzung der Räume (z.B. privat, Gastzimmer für xx Personen, Lagerraum, ...)
- Tür- und Fenstergrößen mit Aufgehrichtung
- Breite der Verkehrswege (üblicher Fußgänger- und Fahrzeugverkehr), Stiegen, Gänge
- Fluchtwege mit Breite und Höhe sowie Fluchtwegkennzeichnung
- Bei komplexeren Gebäuden können mehrere Schnittdarstellungen (z. B. auch Stiegenhaus, Abluftführungen usw.) sinnvoll sein.
- Gegebenenfalls Einrichtungspläne

### **2.2.6 Bauliche Beschreibung**

Angaben, die nicht in den Plänen ersichtlich sind

- Infrastruktur (Strom, Wasser, Abwasser, Heizung)
- Lüftung, Heizung, Belichtung, Beleuchtung
- Bauweise und Konstruktion von Dächern, Wänden, Decken und Böden,
- Fenster, Türen und Tore (z.B. Schalldämmmaße)
- Ausstattungen und Baumaterialien (Wärmeisolierungen, Fußbodenausführung)

### **2.2.7 Angaben zum Brandschutz**

- Gebäudeklasse
- Brandschutztechnische Beschreibung / Brandschutzkonzept
- Brandabschnitte, Brandwiderstandsklassen
- Brauchraumlüftungen, Brandmeldeanlagen
- Feuerlöscher (Größe und Art)
- Brandverhalten von Boden-, Wand-, Deckenbelägen, Vorhängen, Polsterungen etc.
- Notbeleuchtung, Fluchtwegorientierungsbeleuchtung, Sicherheitsbeleuchtung
- Fluchtwegkennzeichnung

### 2.2.8 Maschinenaufstellungsplan (Maßstab 1:100)

- Grundrissplan mit allen maschinellen Einrichtungen = schematische Darstellung aller Maschinen (inkl. Nummerierung entsprechend der Geräteleiste)
- Wenn zur Beurteilung nötig, Lüftungs-, Gas-, Heizungs- und sonstigen relevante Förderleitungen mit nötigen Absperrventilen, -klappen

### 2.2.9 Verzeichnis der Maschinen und Betriebseinrichtungen (Geräteleiste)

Das Verzeichnis hat zumindest aus Rahmenangaben von Prozess-, Leistungs- oder Emissionsdaten und von Stoffeigenschaften und -mengen (mit beispielhaft angeführten Maschinen, Geräten oder Ausstattungen sowie Gefährlichkeitsmerkmalen) zu bestehen, wobei diese Rahmenangaben jeweils den höchsten beabsichtigten Auslastungsgrad, die höchste beabsichtigte Emissionsintensität bzw. den höchsten Gefährlichkeitsgrad anzuführen haben.

Verzeichnis mit Nummerierung und technischen Angaben zu den eingesetzten Geräten. Geräteart, Baujahr, geplante max. Anschlussleistung, Hinweis über CE Kennzeichnung, spezifische Geräteangaben (z.B. Kältemittel Art und Menge, Schallemissionen, Luftleistung, Tragkraft, Druck, Volumen, Brennstoffwärmeleistung, Luftmenge usw.)

### 2.2.10 Betriebsbeschreibung

- Betriebsart (siehe Merkblatt „Betriebsarten der Gastronomie und Hotellerie“)
- Angaben über die Standorthistorie (z.B. Geschäftslokal soll ein Kaffeehaus werden)
- Situierung des Betriebs (z.B. Anschrift, Grundstücks Nr., am Hauptplatz, neben Sportanlage, neben Wanderweg, im Einkaufszentrum, usw.)
- Abstände zu den nächstgelegenen Anrainern
- Angaben zur Infrastruktur (Strom-, Gas-, Wasserversorgung, Abwasserbeseitigung, Heizung, WC - Anlagen usw.)
- Beschreibung der Heizungsanlage mit Angaben zu Heizungsart, Brennstoffwärmeleistung, Brennstofflagerung, Abgasführung, Zusammensetzung der Abgase, Wärmeverteilung usw.
- Betriebszeiten, Tages- und Jahresöffnungszeiten
- Zahl der Beschäftigten (männlich/weiblich)
- Zahl der Verabreichungsplätze (in den Räumen, im Freien), Zimmer, Betten
- Verkehrsanbindung und Parkplatzsituation
- An- und Ablieferungen (Verkehrsmittel, Zeitraum, Angaben zur Manipulation)
- Lagerungen (Lagergut, Lagermenge, Lagerort)
- Beschreibung der Lüftungssituation. Bei Lüftungsanlagen: Angaben über Luftleistungen, Luftwechselzahlen, Strömungsgeschwindigkeiten, Leitungsführungen und Beschreibung der Mündungen.

### 2.2.11 Küchenabluft

Emissionen sind generell am Entstehungsort abzusaugen. Die Küchenabluft und erforderlichenfalls die Küchenzuluft werden üblicherweise entsprechend dem Stand der Technik - wie er z.B. in Normen (ÖNORM EN 16282-1 oder der alten ÖNORM H6030) abgebildet ist - berechnet. Dabei sind die Inhalte und die Teile der Normen, welche im Einzelfall zur Einhaltung der Schutzziele nach § 74 GewO und für den Arbeitnehmerschutz notwendig sind, anzuwenden.

Die erforderlichen Luftmengen hängen von den eingesetzten Maschinen (Verzeichnis der Maschinen und Betriebseinrichtungen und Maschinenaufstellungsplan) ab.

### 2.2.12 Angaben über Sanitäranlagen für Kunden

Die Anzahl der WC Anlagen ist nicht Teil des Anlagenverfahrens, da die Schutzinteressen nach §74 GewO nicht betroffen sind. Eine Angabe in den gewerblichen Einreichunterlagen ist dennoch sinnvoll. Im Baurecht sind die WC Anlagen für das Genehmigungsverfahren jedoch entsprechend zu projektieren. Dabei werden die bautechnischen Richtlinien des Österreichischen Instituts für Bautechnik - OIB (OIB Richtlinie 3 mit Erläuterungen) als Richtwert herangezogen. Nachstehend folgt ein Auszug aus der OIB Richtlinie 3 und den entsprechenden Erläuterungen.

#### **OIB 3 Punkt 2.3.1 Sanitäreinrichtungen in Bauwerken, die nicht Wohnzwecken dienen**

- Für Bauwerke oder Teile von Bauwerken, die nicht Wohnzwecken dienen, ist, wenn der Verwendungszweck dies erfordert, eine ausreichende Anzahl von nach Geschlechtern getrennten Toiletten zu errichten. Dabei sind zu berücksichtigen:

- der Verwendungszweck,
- die geschlechtsbezogene Aufteilung der Benutzer,
- die zu erwartende Gleichzeitigkeit der Toilettenbenützung.

Eine ausreichende Anzahl von Waschbecken ist dabei vorzusehen.

- Toilettenräume in Gastronomiebetrieben dürfen nicht direkt von Gasträumen zugänglich sein. Ausgenommen von der Verpflichtung zur Errichtung von Toiletten sind Gastronomiebetriebe mit nicht mehr als 8 Verabreichungsplätzen.

#### **Erläuterungen Zu Punkt OIB3, 2.3.1: Sanitäreinrichtungen in Bauwerken, die nicht Wohnzwecken dienen**

Die nach Art der Nutzung des Bauwerkes notwendige Anzahl an Toiletten divergiert in der Literatur, in anderen gesetzlichen Bestimmungen wie z.B. Arbeitnehmerschutz und insbesondere in der Baupraxis stark. Daher wurden in der OIB-Richtlinie 3 keine konkreten Anzahlen von Toiletten festgelegt, sondern zielorientiert formuliert.

Aufgrund des Verwendungszweckes sind Toiletten jedenfalls herzustellen, wenn mit einem länger dauernden Aufenthalt von Besuchern und Kunden zu rechnen ist, wie z.B. Einkaufszentren, Versammlungsstätten, Verkaufsstätten größer 1.000 m<sup>2</sup>.

Als Richtschnur kann die folgende Tabelle dienen, wobei davon ausgegangen wird, dass gleich viele Männer und Frauen gleichzeitig im Bauwerk anwesend sind und die Toiletten kontinuierlich benutzt werden:

Gesamtpersonenanzahl	Sitzstellen weiblich	Sitzstellen männlich	Urinalstände
bis 10	1,0		1,0
bis 30	1,0	1,0	1,0
bis 50	2,0	1,0	1,0
bis 100	4,0	2,0	2,0
je weitere 100	2,0	1,0	1,0

### 2.2.13 Hygiene

Die Lebensmittelhygiene ist als „Selbsterfüllungsnorm“ nicht Teil des Anlagenverfahrens nach der Gewerbeordnung - sie wird demzufolge auch nicht mitgenehmigt. Zuständig für die Einhaltung der Hygienebestimmungen ist das Amt der Landesregierung, Abteilung LF5 - Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelkontrolle. Angaben zum Thema Hygiene im Rahmen des Betriebsanlagenverfahrens sind insofern zielführend, da bei einigen Anlagenbehörden der Lebensmittelhygieniker beigezogen wird. Ist dies nicht der Fall, ist es ratsam, sich frühzeitig direkt mit dem Lebensmittelhygieniker abzustimmen.

Die Hygieneanforderungen wurden in Österreich in den Leitlinien für Einzelhandelsunternehmen konkretisiert. Diese und weitere Informationen sind u.A. auf der Homepage des Fachverbandes Gastronomie der Wirtschaftskammer Österreich unter <http://www.gastronomieverband.at> abrufbar.

### 2.2.14 Angaben zum Arbeitnehmerschutz

Das Arbeitsinspektorat hat Parteistellung zur Wahrung der Arbeitnehmerschutzvorschriften im Betriebsanlagengenehmigungsverfahren. Die Einreichunterlagen sollten dementsprechend die für die Beurteilung notwendigen Angaben enthalten. Über Ansuchen kann im Einzelfall von der Behörde über Abweichungen zu Verordnungen des Arbeitnehmerschutzes entschieden werden, wenn die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer nicht beeinträchtigt wird oder zumindest das gleiche Schutzniveau erreicht wird.

Detaillierte Bestimmungen zum Arbeitnehmerschutz entnehmen Sie bitte dem Arbeitnehmerschutzgesetz und dessen Verordnungen (allen voran der Arbeitsstätten VO). Auf der Homepage der Arbeitsinspektion - <http://www.arbeitsinspektion.gv.at> - finden sie dazu umfangreiche Informationen und Downloadmöglichkeiten.

**Nachstehend einige Anforderungen zum Arbeitnehmerschutz, die oft nachgefragt werden:**

#### Mindestraumhöhe von Arbeitsräumen:

- 3,0 m, unabhängig von der Bodenfläche, unabhängig von den Arbeitsbedingungen
- 2,8 m, bei einer Bodenfläche von 100 bis 500 m<sup>2</sup>, geringe körperliche Belastung und keine erschwerenden Arbeitsbedingungen (z.B. erhöhte Wärmeeinwirkung oder Belastung der Raumluft durch gefährliche Stoffe)
- 2,5 m, bei einer Bodenfläche bis 100 m<sup>2</sup>, geringe körperliche Belastung und keine erschwerenden Arbeitsbedingungen (z.B. erhöhte Wärmeeinwirkung oder Belastung der Raumluft durch gefährliche Stoffe)

#### Natürliche Belichtung und Sichtverbindung von Arbeitsräumen

- Belichtungsflächen mind. 10 % der Bodenfläche (Fenster, Oberlichter direkt ins Freie)
- Sichtverbindung mind. 5 % der Bodenfläche (Fensterflächen etwa in Augenhöhe direkt ins Freie)

#### Belüftung

- Wirksamer Lüftungsquerschnitt mind. 2 % der Bodenfläche. Ab 10 m Raumtiefe ist eine wirksame Querlüftung erforderlich.
- Ist eine ausreichende natürliche Lüftung nicht möglich, müssen Arbeitsräume durch Lüftungsanlagen, Klimageräte oder Klimaanlage künstlich belüftet werden (ein mechanisches Abluftsystem erfordert meist auch eine mechanische Zuluftanlage mit einer entsprechenden Vorwärmung - Zuluftöffnungen sind so anzuordnen, dass es zu keiner schädlichen Zugluft kommt).
- Für jede in einem Arbeitsraum ständig anwesende Person ist pro Stunde eine Frischluftmenge von mind. 35 m<sup>3</sup> (bei Arbeiten mit geringer körperlicher Beanspruchung), mind. 50 m<sup>3</sup> (bei Arbeiten mit normaler körperlicher Beanspruchung) und mind. 70 m<sup>3</sup> (bei Arbeiten mit starker körperlicher Beanspruchung) zuzuführen.
- Emissionen sind am Entstehungsort abzusaugen. Siehe auch 2.2.11 Küchenabluft.

#### Notausgänge

- Müssen ab 15 Personen in Fluchrichtung aufschlagen
- Die Mindestbreite beträgt für höchstens
  - 40 Personen 0,8 m
  - 80 Personen 0,9 m
  - 120 Personen 1,0 m
  - für je weitere 10 Personen + 0,1 m

### **Sanitäreinrichtungen für Mitarbeiter**

- Toilettenanlagen der Arbeitnehmer müssen vom Kunden-WC getrennt sein.
- Mindestens eine verschließbare Toilettzelle für je 15 Personen
- Nach Geschlecht getrennte Anlagen, wenn regelmäßig gleichzeitig mindestens 5 Frauen und mindestens 5 Männer anwesend sind
- Bei Toiletanlagen für Männer sind etwa 50% der Toilettzellen durch Urinale zu ersetzen
- Müssen in der Nähe der Arbeitsplätze und von Aufenthalts-, Wasch- und Umkleieräumen sein
- Keine direkte Verbindung zu Arbeits-, Umkleide- und Aufenthaltsräumen
- Vorräume: direkt ins Freie lüftbar

### **2.2.15 Emissionsangaben**

#### **Lärm**

- Lärmquelle (z.B.: Lüfter, Musikanlagen, Kühlaggregate, Parkplätze auf Eigengrund, Manipulationen) mit Lage, Schalleistungspegel oder Schalldruckpegel in dBA.
- Einsatzzeit, Gleichzeitigkeit von Schallquellen
- Lärmindernde Maßnahmen (z.B.: bauliche Maßnahmen, Schalldämpfer, organisatorische Maßnahmen wie geschlossene Fenster oder kein lautes Sprechen)

#### **Luft**

- Emissionsquellen (z.B. Heizanlage, Lüftungsanlage) mit Angaben von Lage, Höhe, Volumenstrom, Luftgeschwindigkeit, Art und Konzentration der emittierten Stoffe
- Schadstoffreduzierende Maßnahmen (z.B. Fettfilter, Geruchsfilter, automatische Feuerung)

#### **Abwasser**

- Herkunft (z.B. Küchen-, Sanitärabwasser, Regenwasser, Parkplatzentwässerung) mit Angaben über Abwassermenge, Aufbereitung (z.B. Fettabscheider) und Entsorgung (z.B. Einleitung in öffentl. Kanal)

### **2.2.16 Abfallwirtschaftskonzept**

Siehe Musterkonzept „Abfallwirtschaftskonzept für Gastronomie und Hotellerie“ abrufbar unter <http://wko.at/umwelt>

### 3. Ansprechpartner - Unterstützung

#### WIRTSCHAFTSKAMMER NÖ

Abteilung Umweltpolitik - Betriebsanlagenservice  
Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten  
T 02742/851-16903 | F 02742/851-916399  
E [bag@wknoe.at](mailto:bag@wknoe.at) | W <http://wko.at/noe/bag>

#### AMT DER NÖ LANDESREGIERUNG

Abteilung Gewerberecht (WST1)  
Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten, T 02742/9005-12714 bzw. 13411

Abteilung Umwelt- und Energierecht (RU4)  
Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten, T 02742/9005-15271

Abteilung Anlagentechnik (BD4)  
Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten, T 02742/9005-14250

#### IN DEN BEZIRKEN

Gebietsbauamt I Korneuburg  
Bankmannring 19, 2100 Korneuburg, T 02262/9025-45100

Gebietsbauamt II Wr. Neustadt  
Grazer Straße 52, 2700 Wr. Neustadt, T 02622/9025-45214

Gebietsbauamt III St. Pölten  
Klostergasse 31, 3100 St. Pölten, T 02742/9025-45311

Gebietsbauamt IV Krems  
Gaswerksgasse 9, 3500 Krems, T 02732/9025-45410

Gebietsbauamt V Mödling  
Bahnstraße 2, 2340 Mödling, T 022236/9025-45504

Die Bezirkshauptmannschaften und Magistrate bieten Bausprechstage bzw. Sprechstage für Betriebsanlagenverfahren zur Vorbesprechung konkreter Projekte an. Die Termine sind auf der Homepage des Amtes der NÖ Landesregierung unter <http://www.noel.gv.at> (=> Bezirke & Gemeinden => Termine im Bezirk) bzw. auf den Seiten der jeweiligen Magistrate zu finden. Um telefonische Voranmeldung wird gebeten.