



## II. Betriebsbeschreibung

### 1. Darstellung und Situierung der Betriebsanlage - Grundsätzliches

**a) Situierung**

Die Betriebsanlage befindet sich im

- Erdgeschoss
- Keller
- ..... Obergeschoss

**b) Nachbarsituation**

An die Betriebsanlage grenzen folgende Nachbarobjekte an:

- baulich mit der Betriebsanlage verbunden oder
- an die Betriebsanlage angrenzend

	Wohnung	Büro	Geschäfts- lokal	Gastrono- miebetrieb	anderer Betrieb
oberhalb					
nördlich					
östlich					
südlich					
westlich					

**c) Grundsätzliches**

- Die Anzahl der Verabreichungsplätze beträgt insgesamt .....
- Es werden ..... Fremdenbetten bereitgestellt
- Das Gesamtausmaß der Betriebsanlage zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten und sonstigen Betriebsflächen beträgt .....m<sup>2</sup>, die elektrische Anschlussleistung der zur Verfügung gelangenden Maschinen und Geräte beträgt .....kW. (Für das vereinfachte Verfahren darf das Gesamtausmaß der Betriebsanlage 800 m<sup>2</sup> und die elektrische Anschlussleistung 300 kW nicht übersteigen).

**d) Musikdarbietungen in der Betriebsanlage**

- keine Musik
- Hintergrundmusik
  - mit Lärmpegelbegrenzer (eingestellt auf ..... dB)
  - ohne Lärmpegelbegrenzer
- Unterhaltungsmusik
- Tanzmusik
- Disco
- Live-Musik

## 2. Räumlichkeiten und maschinelle Ausstattung:

- a) 1 Gastraum <..... m<sup>2</sup>>  
<Bezeichnung des Gastraumes mit Positionsnummer lt. Plan  
.....>, ausgestattet mit <.....>  
Sitzplätzen und <.....> Stehplätzen.
- <.....>Kaffeemaschine<.....kW>
  - <.....>Kühlmaschine<.....kW>
  - <.....>Musikanlage<.....kW>, <sonstige Kenn- und  
Leistungsdaten .....
  - Kompaktanlage .....
  - CD-Player .....
  - Plattenspieler .....
  - Kassettendeck .....
  - Radio-Receiver .....
  - Mikrofon (z.B. für Ansagen etc.) .....
  - Lautsprecher .....
- b) 1 Gastraum <.....m<sup>2</sup>>  
<Bezeichnung des Gastraumes mit Positionsnummer lt. Plan  
.....>, ausgestattet mit <.....>  
Sitzplätzen und <.....> Stehplätzen.
- c) 1 Gastraum <.....m<sup>2</sup>>  
<Bezeichnung des Gastraumes mit Positionsnummer lt. Plan  
.....>, ausgestattet mit <.....>  
Sitzplätzen und <.....> Stehplätzen.
- d) 1 Küche <.....m<sup>2</sup>>, ausgestattet mit
- <.....>Mikrowelle<.....kW>
  - <.....>Friteuse<.....kW>
  - <.....>Griller<.....kW>
  - Sonstiges an maschineller Ausstattung .....
- e) 1 Lagerraum <.....m<sup>2</sup>>, für .....
- f) sonstige Räume (maschineller Ausstattung anführen)
- .....
- .....
- .....
- .....

### 3. Angaben zum Schallschutz:

a) Luftschallschutz

Ein schallschutztechnisches Projekt, ggf eine schalltechnische Messung der planenden Firma, eines befugten Institutes, eines Ziviltechnikers oder eines technischen Büros liegt bei (mit Angabe des DnT,w).

Die Decke im Bereich der Betriebsanlage ist wie folgt aufgebaut:

Siehe Schnittplan

wenn aus dem Schnittplan nicht ersichtlich  
Beschreibung des Deckenaufbaues:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

zusätzliche Maßnahmen: (z.B. Vorsatzschalen)

.....  
.....  
.....

b) Trittschallschutz

Ein schalltechnisches Projekt, ggf eine schallschutztechnische Messung der planenden Firma, eines befugten Institutes, eines Ziviltechnikers oder eines technischen Büros liegt bei (mit Angabe des LnT,w).

Der Fußboden im Bereich der Betriebsanlage ist wie folgt aufgebaut:

Siehe Schnitt

wenn aus dem Schnittplan nicht ersichtlich  
Beschreibung des Fußbodenaufbaues:

.....  
.....  
.....

## 4. Lüftung:

**Das Projekt hat eine technische Beschreibung von Lüftungs- und Klimaanlage zu umfassen, wobei nachstehende Punkte in den Projektunterlagen enthalten sein müssen:**

### 1. erforderliche Planunterlagen:

- sämtliche Anlagenteile sowie Leitungsführung im Grundriss, ggf. ergänzend im Schnitt (M 1:50, 1:100), Darstellung der Brand- und Rauchabschnitte, Brandschutzklappen, Ummantelungen
- Abluftführung über Dach im Schnitt oder Ansicht (M 1:100)
- Ausblaspunkt(e) und Ansaugpunkt(e) im Lageplan (M 1:1000)

*Hinweis: Eine rechtzeitige Rücksprache mit der Abt. Stadtplanung hinsichtlich der Gestaltung der Abluftführung wird empfohlen.*

### 2. Technischer Bericht

Angaben über Art und Umfang der Anlage:

*(Be- und Entlüftungsanlage, Entlüftungsanlage (-Angabe des freien Lüftungsquerschnitts zur Lufternachströmung erforderlich!), Ventilator 1 oder 2-stufig, Art der Zuluftvorwärmung, Klimaanlage)*

Luftmengen:

*(Einzelangaben je Raum, Luftwechsel pro Stunde, Angabe der gesamten Abluftmenge in m<sup>3</sup>/h, Angabe der Ausblasgeschwindigkeit)*

Standort der Geräte:

*(Aufstellungsort Lüftungszentrale, Kondensator Klimaanlage, körperschallisolierte Montage der Geräte)*

Beschreibung der Lüftungskanäle:

*(Verlegung auf Putz / unter Putz, Material, körperschallisolierte Montage der Anlagenteile)*

- *eigene Abluftführung*
- *Abluftführung über einen Kamin*

*Sollte die Abluftführung über bestehende Kamine erfolgen, so ist die Bestätigung eines Rauchfangkehrers über nachstehende Punkte erforderlich:*

- *dass der Kamin zur Abluftführung geeignet ist*
- *dass keine weiteren Rauch- und Abgase in diesen Kamin eingeleitet werden*
- *dass der Kamin betriebsdicht ist.*

Schallemissionen:

(Vorzugsweise A-bewerteter Schalleleistungspegel, sowie Angabe der Schalleistung in Oktavbändern, ersatzweise A-bewerteter Schalldruckpegel mit Abstandsangabe bei folgenden Emissionspunkten:

Ansaugung, Ausblasung, Pegel im Raum bei Betrieb der Anlage, Betriebsschalldruckpegel Kondensator Klimaanlage).

Angabe der dem Projekt zugrundeliegenden ÖNORMEN: (Zutreffende bitte ankreuzen)

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> M 7624 | <input type="checkbox"/> M 7603 |
| <input type="checkbox"/> M 7625 | <input type="checkbox"/> M 9418 |
| <input type="checkbox"/> M 7526 | <input type="checkbox"/> M 9419 |

**5. Kälte und Klimaanlage:**

Die Daten sind der beiliegenden technischen Beschreibung zu entnehmen.

Angaben zu Kälte- und Klimaanlage

Verwendungszweck:

.....  
.....  
.....

Art der eingesetzten Kältemittel: .....

Kältemittel-Füllgewicht (in kg): .....

Kälteleistung (in kcal/h): .....

bei Kompressor-Kältemaschinen den  
höchsten Betriebsdruck (in atü) .....

Bodenabläufe im Aufstellungsraum des Kälteaggregates vorhanden:

- ja  nein

A-bewerteter Schalleleistungspegel für ins Freie abstrahlende  
Lärmquellen:

.....  
.....

Beschreibung der schall- und schwingungsisolierenden Maßnahmen bei  
Aggregaten und Leitungen:

.....  
.....

.....

**6. Heizung:**

Die Heizung erfolgt über

- Wärmebezug
- Elektroheizung
- Ölheizung
  - Brennertyp ..... ..
  - Heizleistung ..... ..
  - Heizmedium ..... ..
  - Ort der Lagerung ..... ..
  - Positionsnummer lt. Plan ..... ..
- Gasheizung
- Stadtgas
  - Standort Gastherme ..... ..
  - Heizleistung ..... ..

## 7. Abfallwirtschaftskonzept:

In der zu errichtenden/bereits bestehenden Betriebsanlage fallen folgende Abfälle an:

Abfallart	Abfall-Schlüsselnummer	Menge in kg pro Jahr	Zwischenlagerung (Ort / Art der Lagerung)	Entsorger, Abgabestelle	Entsorgungsintervall
-----------	------------------------	----------------------	---	-------------------------	----------------------

### nicht gefährliche Abfälle

Betriebsmüll (Restmüll)	91101				
Altglas	31408				
Altmetalle	35103				
Altpapier/ Kartonagen	91201				
Kunststoffe/ Verpackung	91207				
Biogene Abfälle aus der Zubereitung von Nahrungsmitteln (Biotonnenabfälle)	91104				
Frittierfette	12302				
Fettabscheider- inhalte	12501				
Küchen und Kantinenabfälle z.B. Trank nicht zur Kompostierung geeignet	91202				

### gefährliche Abfälle

Gasentladungslampen z.B. Leuchtstoffröhren	35339				
Trockenbatterien, unsortiert	35338				
Wasch- und Reinigungs- mittelabfälle (entzündlich, umwelt- gefährlich, gesundheits- schädlich, mindergiftig)	59405				

Meine Identifikationsnummer lautet: .....(Abfallbesitzernummer)

.....(GLN – Nummer)

**Beschreibung innerbetrieblicher Vermeidung bzw. Verwertungsmaßnahmen:**

(z.B. Einsatz von Mehrweggebinden, Verwertung von Speiseresten, Kompostierung von Küchenabfällen, Verzicht auf Dosierverpackungen, etc.)

.....
.....
.....
.....
.....

**Aufzeichnungen gemäß Abfallnachweisverordnung 2003 BGBl. II 2003/618:**

Wo werden die Aufzeichnungen für nicht gefährliche Abfälle aufbewahrt?  
(Aufzeichnungen getrennt nach Abfallart über Menge, Übernehmer, Datum der Übergabe und Bezugszeitraum des Abfallanfalls; Abfallaufzeichnungen sind generell getrennt von der übrigen Buchhaltung zu führen!)

.....
.....

Wo werden die Begleitscheine für gefährliche Abfälle aufbewahrt?

.....
.....

**8. Betriebszeiten:**

- täglich von ..... bis .....
- von ..... bis .....(Wochentag), von ..... bis .....(Uhrzeit)
- von ..... bis .....(Wochentag), von ..... bis .....(Uhrzeit)

**9. Parkplätze:**

Der Betrieb verfügt auf Betriebsgrund über

- keine eigenen Stellplätze
- < .....> Stellplätze
  - Fahrzeugbewegungen pro Stunde/Platz .....

## 10. Arbeitnehmer:

Es werden

- <.....> Arbeitnehmer beschäftigt
- keine Arbeitnehmer beschäftigt

## 11. Abwässer:

Die betrieblichen Abwässer werden

- über den städtischen Kanal (mit Fettfilter im Küchenbereich)
- über Senkgrube

entsorgt.

## 12. Gastgarten:

Ein Gastgarten wird

- nicht betrieben
- betrieben

Der Gastgarten befindet sich

- in der Zone Innenstadt bzw. in der Zone See (lt. Gastgartenverordnung der Stadt Klagenfurt idgF.) auf öffentlichem Grund bzw. grenzt an eine öffentliche Verkehrsfläche an, dient ausschließlich der Verabreichung von Speisen und dem Ausschank von Getränken; lautes Sprechen, Singen und Musizieren ist untersagt und wird auf dieses Verbot durch darauf hinweisende Anschläge dauerhaft, von allen Zugängen zum Gastgarten deutlich erkennbar hingewiesen und wird der Gastgarten von 8.00 bis 23.00 Uhr und in der Zeit vom 1. Mai bis zum 30. September von 8.00 bis 24.00 Uhr betrieben.
- In der Zone Innenstadt bzw. in der Zone See (lt. Gastgartenverordnung der Stadt Klagenfurt idgF.), nicht auf öffentlichem Grund bzw. grenzt nicht an eine öffentliche Verkehrsfläche an, dient ausschließlich der Verabreichung von Speisen und dem Ausschank von Getränken; lautes Sprechen, Singen und Musizieren ist untersagt und wird auf dieses Verbot durch darauf hinweisende Anschläge dauerhaft, von allen Zugängen zum Gastgarten deutlich erkennbar hingewiesen und wird der Gastgarten von 9.00 bis 22.00 Uhr und in der Zeit vom 1. Mai bis zum 30. September von 8.00 bis 24.00 Uhr betrieben.

Der Gastgarten befindet sich

- außerhalb** der Zone Innenstadt bzw. **außerhalb** der Zone See, auf öffentlichem Grund bzw. grenzt an eine öffentliche Verkehrsfläche an, dient ausschließlich der Verabreichung von Speisen und dem Ausschank von Getränken; lautes Sprechen, Singen und Musizieren ist untersagt und wird auf dieses Verbot durch darauf hinweisende Anschläge dauerhaft, von allen Zugängen zum Gastgarten deutlich erkennbar hingewiesen und wird der Gastgarten von 8.00 bis 23.00 Uhr betrieben.
- außerhalb** der Zone Innenstadt bzw. **außerhalb** der Zone See, nicht auf öffentlichem Grund bzw. grenzt nicht an eine öffentliche Verkehrsfläche an, dient ausschließlich der Verabreichung von Speisen und dem Ausschank von Getränken; lautes Sprechen, Singen und Musizieren ist untersagt und wird auf dieses Verbot durch darauf hinweisende Anschläge dauerhaft, von allen Zugängen zum Gastgarten deutlich erkennbar hingewiesen und wird der Gastgarten von 9.00 bis 22.00 Uhr betrieben.
- Ein Gastgarten wird betrieben, allerdings außerhalb des oben beschriebenen Umfangs (z.B.: Grillen, Musik)
- Der Gastgarten umfasst .....m<sup>2</sup>
- Der Gastgarten umfasst .....Verabreichungsplätze.

### 13. Anlage:

- Anrainerverzeichnis ..... 1-fach
- Lageplan (M 1:1000) ..... 4-fach
- Betriebspläne (mit Positionsnummer) ..... alle 4-fach
- Lageplan mit Situierung eventueller Freiflächen (wie Gastgarten und Parkplatz) ..... 4-fach
- Grundrissplan mit genauer Lage der Betriebsräume einschließlich WC, Zugang, Lager, Notausgänge (bei Kellerlokalen 2. Fluchtweg) ..... 4-fach
- Schnitt durch die Betriebsräume ..... 4-fach

.....  
Name/Gesellschaft

.....  
Datum

Name des Vertreters(der Gesellschaft): .....

Zustelladresse: .....

Telefonnummer: .....