

Mindestbetriebsbeschreibung eines Gastro - oder Lebensmittelbetriebes für Ansuchen bei Gewerbe- oder Bauverfahren

| | | | | |
|------------------|---------|--|--------------|--|
| Standort: | Ort | | Postleitzahl | |
| | Strasse | | Haus Nr. | |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Vorgesehene Betriebsbezeichnung | |
| Eigentümer des Betriebes (Name -Gesellschaft, Ort, Strasse) | |
| Wenn bekannt: Pächter (Name, Strasse, Ort) | |
| Anzahl Personal Gesamt: | Anzahl Personal Küche/Produktion: |

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorgesehene Betriebsart: | Gastgewerbe mit umfangreichem Angebot: <input type="checkbox"/> Hotel <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Gasthof <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Buschenschank <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Imbiss <input type="checkbox"/> | Gastgewerbe mit kleinem Speisenangebot: <input type="checkbox"/> Bar, Diskothek Pub <input type="checkbox"/> Büffet <input type="checkbox"/> Imbissbetrieb klein <input type="checkbox"/> Schutzhütte <input type="checkbox"/> Hühner Grill <input type="checkbox"/> Cafe <input type="checkbox"/> Schirmbar <input type="checkbox"/> Tankstelle <input type="checkbox"/> Kebabstand |
| | <input type="checkbox"/> Gemeinschaftsverpflegung produzierend | <input type="checkbox"/> Gemeinschaftsverpflegung nur Speisenausgabe |

| | | | | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Speisenangebot | <input type="checkbox"/> Tagesmenü | <input type="checkbox"/> a la carte | <input type="checkbox"/> Pizza | <input type="checkbox"/> Kebab |
| | <input type="checkbox"/> Imbisse (Würste, Pommes, Schnitzel, Gulaschsuppe, Döner, Salat) | | | |
| | <input type="checkbox"/> Kleine Imbisse (Würste, Toast, Suppen) | | | |
| | <input type="checkbox"/> Verpackte gewerblich / industriell vorgefertigte Speisen mit Aufwärmen unter Verwendung eines Gerätes (Salamander, Toaster ua.) | | | |

| | | | | |
|-----------------------|--------------------------|----------------|------------------------|----------------|
| Betriebsräume: | Gesamtfläche: | m ² | | |
| | Fläche Küche/Produktion: | m ² | Fläche Lager | m ² |
| | Sitzplätze Gastraum: | | Sitzplätze Gastgarten: | |

| | | | |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Küche: | <input type="checkbox"/> Kalt/Warmwasser Handwaschbecken mit kontaktlosen Armaturen mit Flüssigseife und Einmalhandtücher stehen zur Verfügung: Anzahl: _____ | | |
| | <input type="checkbox"/> Waschbecken mit Kalt/ Warm-Wasser zu Reinigungszwecken | <input type="checkbox"/> Waschbecken, bzw. eigene Wasser Entnahmestelle für Lebensmittel | |

| | | |
|------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Geschirrbereich | <input type="checkbox"/> Einfachbecken | <input type="checkbox"/> Doppelwaschbecken mit Spüle |
| | <input type="checkbox"/> Geschirrspülmaschine | <input type="checkbox"/> Haubenspüler |
| | <input type="checkbox"/> Bandspülmaschine | <input type="checkbox"/> Gläserspülmaschine |

Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg

Montfortstraße 4 A-6901 Bregenz Tel: +43(0)5574/511-42099 Fax: +43(0)5574/511-42095

E-Mail: umweltinstitut@vorarlberg.at www.vorarlberg.at/umweltinstitut DVR 0639745 ATU 36867707

*Mindestbetriebsbeschreibung eines Gastro- oder Lebensmittelbetriebes für Ansuchen bei
Gewerbe- oder Bauverfahren (Version vom 19.1.2009) Seite 1*

| | | | | |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Büffet | <input type="checkbox"/> Kalt/Warmwasser Waschbecken mit Flüssigseife und Einmalhandtücher | | | |
| | <input type="checkbox"/> Kühleinrichtungen | <input type="checkbox"/> Gläserspüle | <input type="checkbox"/> Zapfhahn | <input type="checkbox"/> |

| | | | | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|----|
| Geräteausstattung | <input type="checkbox"/> Mikrowellenherd | kW | <input type="checkbox"/> Kombidämpfer | kW |
| | <input type="checkbox"/> Saladette | kW | <input type="checkbox"/> Konditoreibereich | kW |
| | <input type="checkbox"/> Grillplatte | kW | <input type="checkbox"/> Friteusen Anzahl: ____ | kW |
| | <input type="checkbox"/> Herd <input type="checkbox"/> Elektrisch <input type="checkbox"/> Gas Plattenanzahl ____ | kW | <input type="checkbox"/> Div. Kühlgeräte | kW |
| | <input type="checkbox"/> Toaster | kW | <input type="checkbox"/> Brotausbackofen | kW |
| | <input type="checkbox"/> Salamander | kW | <input type="checkbox"/> | kW |

| | | | | |
|------------------------------------|--------------------------|--|-----------------|--|
| Toilettenanlagen Gäste: | Herrensitzzellen Anzahl: | | Pissoir Anzahl: | |
| | Damensitzzellen Anzahl: | | Behinderten WC: | |

| | | | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Sanitäre Einrichtungen Personal: | <input type="checkbox"/> Personaltoilette | <input type="checkbox"/> Damen/Herren getrennt | <input type="checkbox"/> Aufenthaltsraum |
| | <input type="checkbox"/> Umkleideschränke | Anzahl: | <input type="checkbox"/> Personaldusche |
| | <input type="checkbox"/> Straßen- und Arbeitskleidung getrennt | | |

| | | | |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Abfallbereich | <input type="checkbox"/> Eigener Raum | <input type="checkbox"/> mechanisch entlüftet | |
| | <input type="checkbox"/> Lagerung im Freien | biogene Abfälle: <input type="checkbox"/> gekühlt / <input type="checkbox"/> ungekühlt | |
| | Getrennte Lagerung von <input type="checkbox"/> Papier <input type="checkbox"/> Metallen <input type="checkbox"/> Glas <input type="checkbox"/> Restmüll | | <input type="checkbox"/> 300 Liter Behälter <input type="checkbox"/> 100 Liter Behälter <input type="checkbox"/> sonstiges |
| | <input type="checkbox"/> Biogene Abfälle: tägliche Entfernung aus der Küche; Aufbewahrung in Behältnisse mit Deckel die nicht mit der Hand zu betätigen sind. | | |
| | <input type="checkbox"/> Aufbewahrung in dicht schließenden Behältnissen <input type="checkbox"/> Entsorgung über Fachunternehmen <input type="checkbox"/> Entsorgung über befugten Landwirt | | |

- Beilagen:**
- Planskizze** über die genutzten Räumlichkeiten mit Flächenangaben und Angabe/Legende des Verwendungszweckes der einzelnen Räume.
 - Nach Möglichkeit **Küchenplan** (unter Umständen kann dieser auch noch vor Fertigstellung, also nach einer gewerbebehördlichen/baupolizeilichen Genehmigung begutachtet werden, wenn zuvor der Umfang der Speisenausgabe fixiert ist. Ein Küchenplan muss Standort und Beschreibung der Geräte umfassen.
 - Beschreibung der **Lüftungsanlage** (insbesondere Leistung, Filter im Bereich Küche bei Ab- bzw. nötigenfalls Zuluft):
Möglichst Beschreibung und Plan von einer Fachfirma erstellen lassen, bzw. Rücksprache mit dem zuständigen Experten (Lufthygieniker) bei unten stehender Adresse halten.

Für weitere Abklärungen stehen Ihnen die Sachverständigen der Amtlichen Lebensmittelaufsicht Roland Fußenegger (Bezirk Bludenz), Erhard Kiesenebner (Bezirk Bregenz) und Friedrich Klinger (Bezirk Dornbirn und Feldkirch) gerne zur Verfügung.

Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg

Montfortstraße 4 A-6901 Bregenz Tel: +43(0)5574/511-42099 Fax: +43(0)5574/511-42095

E-Mail: umweltinstitut@vorarlberg.at www.vorarlberg.at/umweltinstitut DVR 0639745 ATU 36867707

Mindestbetriebsbeschreibung eines Gastro- oder Lebensmittelbetriebes für Ansuchen bei Gewerbe- oder Bauverfahren (Version vom 19.1.2009) Seite 2