

Betriebsbeschreibung

4-fach

Angaben zum Antragsteller

Name und Anschrift

Kontaktdaten der Ansprechperson (Name, Anschrift, Telefonnummer)

Art der Anlage: zB Tischlerei, Kfz-Werkstätte

Angaben zum Standort der Betriebsanlage

Bezirk

Gemeinde

Straße, Hausnummer

Grundstücksnummer/n und Katastralgemeinde

Ausfülldatum der Einreichunterlagen: _____

1. Allgemeine Anlagenbeschreibung:

1.1 Angaben zum beantragten Vorhaben

AUSFÜLLHILFE:

Diese Angaben sind jedenfalls erforderlich. Bei einer Neugenehmigung beschreiben sie das gesamte Vorhaben. Bei der Änderung einer Betriebsanlage beschreiben sie die geplanten Änderungen.

Bei der Angabe der Betriebsfläche sind auch Freiflächen (Gastgarten, betriebseigene Parkplätze etc.) zu berücksichtigen, die betrieblich genutzt werden.

Diese Angaben sind relevant, ob ein vereinfachtes Verfahren durchzuführen ist oder das normale Verfahren.

1.1.1 Art und Ausmaß der gewerblich genutzten Flächen:

zB Gasträume, Gastgarten, Küche, Lager, WC, Gästezimmer, Wellness-Bereiche, Parkplatz, sonstige gewerblich genutzte Freiflächen

Betrieblich genutzte Flächen **insgesamt:** ca. _____ m²

1.1.2 Gesamte elektrische Anschlussleistung der Maschinen und Geräte (bitte ankreuzen):

unter 300 Kilowatt über 300 Kilowatt keine Maschinen oder Geräte vorhanden

1.1.3 Anzahl der Verabreichungsplätze:

In Gasträumen: _____ Im Gastgarten: _____ Keine Änderung

Sonstige:
zB Imbissstand

1.1.4 Anzahl der Gästebetten: _____

Keine vorhanden

1.1.5 Musik:

- Hintergrundmusik Mehr als bloße Hintergrundmusik Keine Musik

siehe auch Pkt.7.2.

1.1.6 Anzahl der Stellplätze:

- auf Privatgrund (Zustimmungserklärung erforderlich, wenn nicht auf Eigengrund)
- auf öffentlichem Gut

1.2 Angaben zum genehmigten Bestand

AUSFÜLLHILFE:

*Nur erforderlich, wenn die Änderung einer bereits bestehenden und genehmigten Anlage beantragt wird.
Berücksichtigung auch von Freiflächen (Gastgarten, betriebseigene Parkplätze etc.), die betrieblich genutzt werden.*

1.2.1 Art und Ausmaß der gewerblich genutzten Flächen:

zB Gasträume, Gastgarten, Küche, Lager, WC, Gästezimmer, Wellness-Bereiche, Parkflächen, sonstige gewerblich genutzte Freiflächen

Betrieblich genutzte Flächen **insgesamt:** ca. _____ m²

1.2.2 Gesamte elektrische Anschlussleistung der Maschinen und Geräte (bitte ankreuzen):

- unter 300 Kilowatt über 300 Kilowatt keine Maschinen oder Geräte vorhanden

1.2.3 Anzahl der Verabreichungsplätze:

- In Gasträumen: _____ Im Gastgarten: _____ Keine vorhanden
- Sonstige: _____
zB Imbissstand

1.2.4 Anzahl der Gästebetten: _____

Keine vorhanden

1.2.5 Musik:

- Hintergrundmusik Mehr als bloße Hintergrundmusik Keine Musik

siehe auch Pkt.7.2.

1.2.6 Anzahl der Stellplätze:

- auf Privatgrund
- auf öffentlichem Gut

1.3 Gesamtanzahl der Gästebetten (einschließlich der zur Genehmigung beantragten)

Gesamtanzahl der Gästebetten: _____

Keine vorhanden

2. Beschreibung der Betriebsweise und der Arbeitsabläufe

AUSFÜLLHILFE:

Beschreiben Sie auf allgemein verständliche Weise die Betriebsweise und Arbeitsabläufe, deren Genehmigung beantragt wird. Zu berücksichtigen sind alle Arbeitsabläufe von der Anlieferung und Lagerung der Rohmaterialien über die Zubereitung von Speisen und Getränken bis zum Service. Die Betriebsbeschreibung umfasst auch Angaben zur Kapazität (Verbreichungsplätze etc.) sowie die voraussichtliche Zahl von Anlieferungen samt Angabe der dabei eingesetzten KFZ-Arten (Klein-LKW, LKW etc.).

Beschreibung des Betriebsablaufs und der wichtigsten Arbeitsschritte liegt bei.

3. Betriebszeiten

AUSFÜLLHILFE:

Bei der Angabe der genehmigten bzw. beantragten Betriebszeiten sind auch Zeiten für An- und Ablieferungen zu berücksichtigen. Falls für unterschiedliche Betriebsteile verschiedene Betriebszeiten gelten, sind diese gesondert anzuführen. Bei den genehmigten Betriebszeiten sind Zahl und Datum des jeweiligen Genehmigungsbescheids anzuführen.

Unter Betriebszeiten sind die Öffnungszeiten für Gäste incl. den Sperrtagen und Zeiten, an denen für vorbereitende Tätigkeiten gearbeitet wird, zu verstehen.

Beispiel Gasthaus:

Ruhetage: 2 Tage / Woche

Öffnungszeiten für Gäste:

Werktage: 16:00 - 24:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 10:00 - 22:00 Uhr

Gastgarten (Sommermonate): Werktage: 16:00-22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 10:00 - 22:00 Uhr

Vor und Nachbereitungszeiten:

An Werktagen sowie Sonn und Feiertagen: 2 Stunden vor und nach den Öffnungszeiten für Gäste

An jeweils einem Ruhetag: 8 Stunden

3.1 Beantragte Betriebszeiten

In Gasträumen:

Im Gastgarten:

grenzt Gastgarten an das öffentliche Gut:

ja

nein

Sonstige zB Küche, Imbissstand:

keine Änderung der genehmigten Zeiten

3.2 Genehmigte Betriebszeiten

In Gasträumen:

Bescheid (Zahl, Datum)

Im Gastgarten:

Bescheid (Zahl, Datum)

Sonstige zB Küche, Imbissstand:

Bescheid (Zahl, Datum)

4. Spezielle Angaben zum ArbeitnehmerInnenschutz

AUSFÜLLHILFE:
 Geben Sie hier bitte an, wie viele ArbeitnehmerInnen beschäftigt werden sollen. Bei der Änderung bestehender und genehmigter Betriebsanlagen geben Sie bitte die Gesamtzahl der ArbeitnehmerInnen **nach der Änderung** an.

Wenn keine ArbeitnehmerInnen beschäftigt werden, ist nur Punkt 4.1. auszufüllen

Getrennte Toiletten, Waschräume und Umkleieräume für Männer und Frauen sind dann vorzusehen, wenn gleichzeitig mindestens 5 männliche und 5 weibliche ArbeitnehmerInnen in der Arbeitsstätte beschäftigt sind.

4.1 Gesamtzahl der ArbeitnehmerInnen

___ männlich ___ weiblich keine Arbeitnehmer beschäftigt

4.2 Sanitärräume/Sozialräume

Toiletten (Anzahl für Männer/für Frauen): ___/___

Aufenthaltsräume (Anzahl für Männer/für Frauen): ___/___ keine vorgesehen

Waschräume (Anzahl für Männer/für Frauen): ___/___ keine vorgesehen

Umkleieräume (Anzahl für Männer/für Frauen): ___/___ keine vorgesehen

4.3 Arbeitsräume

AUSFÜLLHILFE:
 Arbeitsräume sind solche Räume, in denen mindestens ein ständiger Arbeitsplatz eingerichtet ist.
 Ein ständiger Arbeitsplatz ist als räumlicher Bereich definiert, in dem sich ArbeitnehmerInnen, der Zweckbestimmung des Raumes entsprechend, bei der von ihnen im regulären Betriebsablauf auszuübenden Tätigkeit aufhalten.

Die Einhaltung der Anforderungen an die Belichtungs- und Belüftungsflächen ist rechnerisch nachzuweisen.

Falls der Platz zur Aufzählung aller Arbeitsräume nicht ausreicht, bitte zusätzliche Zeilen einfügen.

Weitere Detailangaben im Projekt im Hinblick auf den Schutz von ArbeitnehmerInnen bitte vor der Einreichung mit dem zuständigen Arbeitsinspektorat abklären.

Bezeichnung	Fläche (in m ²)	Raumhöhe (in m)	Natürliche Belichtungsfläche (in m ²)	Fläche der Sichtverbindungen ins Freie (in m ²)	Natürliche Belüftungsflächen (in m ²)
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²
	___ m ²	___ m	___ m ²	___ m ²	___ m ²

5. Versorgung und Entsorgung

AUSFÜLLHILFE:

Beschreibung der Wasserversorgung mit Bekanntgabe des Wasserlieferanten. Bitte die Liefervereinbarung dem Ansuchen anschließen.

Bei Gemeinschafts- oder Eigenanlagen ist für die Wassernutzung in der Regel eine wasserrechtliche Bewilligung erforderlich.

Es ist Einvernehmen mit der zuständigen Wasserrechtsbehörde herzustellen.

5.1 Wasserversorgung

Öffentliche Wasserleitung

Gemeinde

Wassergenossenschaft

Sonstige

Private Wasserleitung (Gemeinschaftsanlage)

Wasserrechtliche Bewilligung liegt vor: ja nein

eigener Brunnen/Quelle:

Trinkwasser (Untersuchungsbefund liegt bei)

Nutzwasser

Thermische Nutzung (zB Kühlanlage, Wärmepumpe)

Wasserrechtliche Bewilligung liegt vor: ja nein

5.2 Betriebliche Abwasserbeseitigung

AUSFÜLLHILFE:

Häusliche Abwässer aus dem Betrieb (zB. Sozialräume, Toiletten für Mitarbeiter) bitte nicht anführen. Es geht hier nur um spezielle betriebliche Abwässer.

Geben Sie an, aus welchen Bereichen betriebliche Abwässer anfallen (zB Küche) und wie diese behandelt bzw. beseitigt werden.

Bei Ableitung betrieblicher Abwässer in einen öffentlichen Kanal muss immer eine Zustimmung des Kanalisationsunternehmens vorliegen.

Folgende Projekte werden im gewerblichen Betriebsanlagengenehmigungsverfahren miterledigt:

- Wasserentnahmen aus Fließgewässer für Kühl- und Feuerlöschzwecke
- Erd- und Wasserwärmepumpen
- Abwassereinleitungen in Gewässer (Ausnahmen beachten)
- Lagerung von Stoffen und deren mögliche Versickerung
- Abwassereinleitungen in Kanalisationsanlagen
- Beseitigung von Dach- Parkplatz- und Straßenwasser
- Brücken und Stege im Hochwasserabflussbereich

Nähere Infos zur wasserrechtlichen Bewilligungspflicht erhalten Sie bei der Bezirkshauptmannschaft bzw. beim Magistrat.

Die entsprechenden Projektunterlagen müssen den Anforderungen des § 103 Wasserrechtsgesetz 1959 entsprechen und sind daher von einer fachkundigen Person zu verfassen.

Als sonstige Beseitigung betrieblicher Abwässer wäre zB die allfällige Entsorgung als Abfall anzugeben.

Eine Versickerung betrieblicher Abwässer ist in der Regel unzulässig.

Falls innerbetriebliche Vorreinigungsmaßnahme vorgesehen sind, bitte dem Ansuchen eine technische Beschreibung (einschließlich Angaben zur Vorreinigungsleistung) beilegen. Das gilt auch, wenn keine gesonderte Bewilligungspflicht für die Ableitung besteht.

Die Anlagen zur Behandlung bzw. Beseitigung betrieblicher Abwässer sind im Lageplan darzustellen.

Herkunftsbereiche: _____

Kanal: Zustimmung des Kanalbetreibers liegt bereits mit Bestätigung vom _____ vor.

Vorfluter (Fluss, Bach)

Senkgrube: Fassungsvermögen _____ m³

Dichtheit zuletzt geprüft am _____

Sonstige: _____

Innerbetriebliche Vorreinigungsmaßnahmen (bei Neugenehmigung liegt techn. Beschreibung bei):

Fettabscheider Genehmigter Bestand Neu

Sonstige: _____ Genehmigter Bestand Neu

Detailprojekt mit Berechnungen und genauer Beschreibung liegt bei Neugenehmigung bei.⁵

⁵ Wichtig: Projekt (4-fach) beilegen.

5.3 Oberflächenwasserbeseitigung

AUSFÜLLHILFE:

Die Versickerung von Oberflächenwasser sowie die Einleitung in ein Oberflächengewässer (Vorfluter) oder in eine öffentliche Kanalisationsanlage sind unter bestimmten Voraussetzungen wasserrechtlich bewilligungspflichtig und wird im Rahmen des gewerbe-rechtlichen Betriebsanlagengenehmigungsverfahrens mitberücksichtigt.

Die betreffenden Projektunterlagen müssen von einer fachkundigen Person verfasst sein und den Anforderungen des § 103 WRG 1959 entsprechen.

Unterstützung gibt die Leitlinie "Beseitigung von Dach-, Parkplatz- und Straßenwässern" des Landes Oberösterreich (abrufbar unter www.land-oberoesterreich.gv.at und weiter unter Themen -> Umwelt -> Wasser -> Grundwasser).

Für nicht bewilligungspflichtige Versickerungen bitte vorher mit der Behörde folgende Punkte abklären:

- Flächenausmaß und Art der Nutzung
- Darstellung im Lageplan
- Angaben zur Ableitung des anfallenden Oberflächenwassers mit Gefälleangaben

<input type="checkbox"/> Dachflächen:	<input type="checkbox"/> Sickerschacht:	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Versickerung (über Rasen- oder Schotterfläche):	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Öffentlicher Kanal:	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Vorfluter (Fluss, Bach):	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
<input type="checkbox"/> Verkehrsflächen:	<input type="checkbox"/> Versickerung (über Rasen- oder Schotterfläche):	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Versickerung über Rasenmulde:	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Öffentlicher Kanal:	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Vorfluter (Fluss, Bach):	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
<input type="checkbox"/> Lagerflächen:	<input type="checkbox"/> Versickerung (über Rasen- oder Schotterfläche):	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Versickerung über Rasenmulde:	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Öffentlicher Kanal:	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Vorfluter (Fluss, Bach):	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu
	<input type="checkbox"/> Sonstige:	<input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand	<input type="checkbox"/> Neu

Detailprojekt mit Berechnungen und genauer Beschreibung liegt bei Neugenehmigung bzw. Änderung oder Erweiterung bei.⁵

5.4 Stromversorgung

AUSFÜLLHILFE:

Bitte Art und weitere Details zur Stromversorgung angeben.

- Öffentliche Versorgung (Netzbetreiber) _____
 neu unveränderter Bestand Änderung von Anschluss bzw. Anschlussleitung
- Eigene Stromerzeugungsanlage (Art, Leistung): _____
 neu unveränderter Bestand
- Notstromversorgung (Art, Leistung): _____
 neu unveränderter Bestand
- Hochspannungsleitung in oder neben der Betriebsanlage: nein
 ja, in diesem Fall Angabe des Namens des Leitungsträgers und Abstand zum nächsten Gebäude:

6. Angaben zum Brandschutz

AUSFÜLLHILFE:

Unter Brandabschnitten versteht man durch mindestens brandbeständige Wände und allenfalls eine brandbeständige Decke abgeschlossene Gebäudeteile. Hier jeweils die Brandabschnitte kurz bezeichnen und die jeweilige Größe in m² angeben.

Beispiel:

Bezeichnung	Größe (in m²)
Küche, Gastraum und Nebenräume	300 m ²

Falls der Platz zur Aufzählung aller Brandabschnitte nicht ausreicht, bitte zusätzliche Zeilen einfügen.

6.1 geplante brandschutztechnische Einrichtungen

- Sprinkleranlage gemäß TRVB 127
 Brandmeldeanlage gemäß TRVB 123
 Rauch- und Wärmeabzugsanlage gemäß TRVB 125
 Rauchabzug für Stiegenhäuser gemäß TRVB 111
 Sonstige:
 Keine geplant

6.2 Brandabschnitte

Bezeichnung	Größe (in m ²)
	_____ m ²
	_____ m ²
	_____ m ²
	_____ m ²
	_____ m ²

7. spezielle Angaben zu Betriebsabläufen

7.1 Küchen- und Schankausstattung

AUSFÜLLHILFE:
 Bitte listen Sie hier jene Geräte/Ausstattungen mit den jeweiligen Daten auf, die in der Küche neu aufgestellt bzw. verändert werden sollen und jene Geräte/Ausstattungen, die im Schankbereich neu aufgestellt bzw. verändert werden sollen.

7.1.1 Küchenausstattung

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> keine Küche vorhanden
<input type="checkbox"/> Aufstellung neuer Geräte/Ausstattung (N) | <input type="checkbox"/> Genehmigter Bestand bleibt unverändert (G)
<input type="checkbox"/> Verlegung oder technische Änderung bestehender genehmigter Geräte/Ausstattung (V) |
|---|---|

Im Verzeichnis bitte beim Änderungsindex den jeweiligen Kennbuchstaben (G, N oder V) anführen

Verzeichnis der Küchenausstattung					
Änder- unsindex <small>1</small>	Lau- fende Nr. <small>2</small>	Gerät	Energieträger und Anschluss- leistung in Kilowatt (bitte Leistung in passender Spalte anführen)		
			Strom	Flüssig- gas	Erdgas

Wenn das Ausstattungsverzeichnis mehr Platz erfordert: Fortsetzung gemäß Beilage (bitte wenn nötig ankreuzen)

¹ In dieser Spalte den jeweils zutreffenden Kennbuchstaben G, N oder V gemäß Punkt 7.1 einfügen
² Bitte Verzeichnis nur ausfüllen, wenn neue Ausstattung hinzukommt oder bestehende genehmigte Ausstattung verlegt oder technisch geändert wird (zB Fritteuse, Plattengriller, Kühlschrank, Backofen, Pizzaofen, Handwaschbecken).

Stand: März 2018/Gastro-Betriebsbeschreibung Seite 10 von 15

7.1.2 Geplante Schankausstattung (bitte Geräte aufzählen):

ZB Zapfgerät, Kühlfächer, Gläserdusche, Gläserspüler, Kaffeemaschine

- Wenn mehr Platz erforderlich: Fortsetzung gemäß Beilage (bitte wenn nötig ankreuzen)

7.2 Musik und Unterhaltung (bitte ankreuzen):

AUSFÜLLHILFE:

Falls die Musik über reine Hintergrundmusik hinausgeht, bitte jedenfalls eine genaue Beschreibung der Anlage samt Leistungsdaten und Aufstellung der Lautsprecher angeben.

- Nicht geplant
 Live Musik (Art und Häufigkeit):

- Musikanlage: Hintergrundmusik
 Unterhaltungsmusik, Tanzmusik oder Diskothek: _____ $L_{A,eq}$
A-bewerteten Innenraumpegel angeben
- Detailprojekt liegt bei (technische Beschreibung: zB Angaben der Type, der Kenn- und Leistungsdaten, Aufstellung der Lautsprecher)³

³ **Wichtig:** Projekt (4-fach) beilegen.

7.3 Heizung und Warmwasserbereitung

AUSFÜLLHILFE:

Für die Neugenehmigung von Feuerungsanlagen zur Heizung und/oder Warmwasserbereitung bitte ein gesondertes Projekt (in vierfacher Ausfertigung) anschließen. Ein Heizungsanlagenprojekt sollte generell folgende Informationen enthalten:

- Planliche Darstellung der Situierung des Kessels und des Brennstofflagerraums
- Technische Beschreibung samt Heizleistung in kW
- Brennstoffverbrauch, Feuerungswirkungsgrad
- Emissionsangaben, eventuell Messbericht einer vergleichbaren Anlage aus einer Typprüfung
- Schornsteinhöhe über Gelände, über Dach des Gebäudes und in Relation zu Wohngebäuden in 50 m Umkreis, Schornsteininnendurchmesser und Rauchgasaustrittsgeschwindigkeit

Bei Ölfeuerungen zusätzlich zu den generellen Angaben:

- Art und Lagermenge der Brennstoffe
- Ausführung eventueller Tanks, Rohrleitungen und Auffangwanne
- Brandschutztechnische Ausführung der Wände, Decken und Türen des Aufstellungsraums und des Öllageraums
- Gegebenenfalls Tanksicherheitseinrichtungen mit Verrohrungsschema und Verrohrungsplänen
- Situierung des Magnetventils in der Ölleitung vom Tank zum Kessel

Bei Erdgasanlagen zusätzlich zu den generellen Angaben:

- Gasleitungsplan und Leitungsschema samt Sicherheitseinrichtungen
- Situierung der Gashauptabsperarmatur
- Bauplan des Heizraums mit Lüftung und Abgasanlage.

Bei Flüssiggasanlagen zusätzlich zu den generellen Angaben:

- Tank und Lagermenge sowie Aufstellungsort
- Darstellung der Schutzzonen und Sicherheitsabstände (Bemessung der Schutzzonen nach VEXAT bzw. Flüssiggasverordnung)
- Standortgutachten einer Kesselprüfstelle für den Tank nach der Druckbehälteraufstellungsverordnung (DBA-VO)

Bei Festbrennstofffeuerungen (insbesondere Pellets, Hackgut) zusätzlich zu den generellen Angaben:

- Art und Lagermenge der Brennstoffe
- Brennstoffförderung einschließlich Sicherheitseinrichtungen und brandschutztechnischer Ausführung
- Entsorgung der anfallenden Asche, getrennt nach Rostasche und Flugasche
- Auslastung außerhalb der Heizperiode (zur Warmwasserbereitung)
- Kapazität eines vorgesehenen Pufferspeichers

Keine Heizungsanlage geplant

Altanlage: genehmigt mit Bescheid vom _____ Geschäftszahl _____

Neuanlage: Heizöl Feste Brennstoffe Erdgas Flüssiggas

Biomasse Fernwärme Solaranlage Wärmepumpe

Sonstige (zB Elektroheizung): _____

Detailprojekt für neue Feuerungsanlage liegt bei ⁵

⁵ Wichtig: Projekt (4-fach) beilegen.

7.4. Kälteanlagen/Klimaanlagen

AUSFÜLLHILFE:

Wenn die Aufstellung solcher Anlagen (Kältemittel-Füllmenge pro Gerät über 1,5 kg) vorgesehen ist, bitte dafür ein gesondertes Projekt anschließen. Dieses muss folgende Informationen enthalten:

- Technische Beschreibung
- Angaben über Art und Füllmenge des Kältemittels
- Planliche Darstellung der Situierung des Kälteaggregats
- Darstellung allfälliger Anlagenteile im Freien im Lageplan
- Schalltechnische Angaben zu Aggregaten und Gebläsen (Schalldruckpegel in einem definierten Abstand oder Schallleistungspegel)

!! Angaben erst ab einer Füllmenge von 1,5 kg pro Gerät erforderlich, bitte ankreuzen

- Keine Kälteanlagen geplant
- Detailprojekt für neue Kälteanlage liegt bei ⁵

7.5 Lüftung

AUSFÜLLHILFE:

Für mechanische Lüftungsanlagen bitte ein spezielles Lüftungstechnisches Projekt anschließen. Dieses sollte folgende Informationen enthalten:

- Technische Beschreibung
- Planliche Darstellung der Zu- und Abluftführungen
- Darstellungen aller Zu- und Abluftöffnungen im Lageplan
- Beschreibung von Emissionsminderungsmaßnahmen (luft- und/oder lärmseitig)
- Abluftvolumenstrom, Ausblashöhe über Dach des jeweiligen Gebäudes, über Gelände und über First von Wohnhäusern in 50 m Umkreis
- Ausblasgeschwindigkeit
- Art und Menge emittierter Luftschadstoffe (Konzentration und Massenstrom)
- Planliche Darstellung der Situierung der Lüftungsaggregate
- Schalltechnische Angaben zu Lüftungsaggregaten sowie Zu- und Abluftöffnungen (max. Schalldruckpegel in definiertem Abstand oder Schallleistungspegel)

Hinweis: Lüftungen für Gasträume sind üblicherweise nach ÖNORM H 6000-3, Küchenlüftungsanlagen nach ÖNORM EN 16282-1 zu dimensionieren.

7.5.1 Gastraum:

- Natürliche Belüftung
- Mechanische Belüftung:
- Luftwechselzahl: _____ Frischlufttrate pro Person: _____ m³ pro Stunde
- Art der Frischluftaufwärmung: _____
- Lüftungsprojekt (Plandarstellung und technische Beschreibung) liegt bei ⁵

7.5.2 Küche:

- Natürliche Belüftung
- Mechanische Belüftung:
- Luftwechselzahl: _____
- Art der Frischluftaufwärmung: _____
- Lüftungsprojekt (Plandarstellung und technische Beschreibung) liegt bei ⁵

⁵ Wichtig: Projekt (4-fach) beilegen.

7.5.3 Sanitäreanlagen:

- Natürliche Belüftung
- Mechanische Belüftung (nur bei Großprojekten):

Luftwechselzahl: _____

Art der Frischluftaufwärmung: _____

- Lüftungsprojekt (Plandarstellung und technische Beschreibung) liegt bei ⁵

7.5.4 Sonstige Räume:

- Natürliche Belüftung
- Mechanische Belüftung:

Luftwechselzahl: _____

Art der Frischluftaufwärmung: _____

- Lüftungsprojekt (Plandarstellung und technische Beschreibung) liegt bei ⁵

7.6 Gaslagerungen (ausgenommen zu Heizzwecken):

AUSFÜLLHILFE:

Für Gaslagerungen (Gastanks oder Gasflaschenlager) bitte ein spezielles Detailprojekt anschließen. Es muss folgende Informationen enthalten:

- Technische Beschreibung einschließlich Gasart und Lagermenge samt planlicher Darstellung
- Darstellung der Gasleitungen zu den einzelnen Verbrauchern und Angaben zur Ausführung der Gasleitungen
- Standortgutachten einer Kesselprüfstelle für den Tank nach der Druckbehälteraufstellungsverordnung (nur für Gastanks)
- Darstellung eventueller Schutzzonen

- Keine Gaslagerungen geplant
- Detailprojekt für neue Gaslagerung liegt bei ⁵

⁵ Wichtig: Projekt (4-fach) beilegen.

7.7 Detailprojekte für spezielle Anlagenteile (bitte ankreuzen):

AUSFÜLLHILFE:

Geben Sie an, für welche Anlagenteile es gegebenenfalls weitere Detailprojekte gibt (zB Sauna, Schwimmbad, Kegelbahn).

Bitte klären Sie die jeweils im Projekt erforderlichen Angaben vor Einreichung des Ansuchens mit der zuständigen Gewerbebehörde.

Keine speziellen Anlagenteile geplant

Art der Anlage ⁵:

ZB Aufzugsanlage, Sauna, Solarium, Schwimmbad, Dampfbad, Kegelbahn

8. Lärmemissionsangaben

AUSFÜLLHILFE:

Das Erfordernis eines speziellen schalltechnischen Projekts bitte mit der Gewerbebehörde vor Einreichung des Ansuchens abklären.

Dabei auch klären, wie viele Ausfertigungen nötig sind.

Bei Betrieben, die sich in Gebäuden befinden, die auch nicht betrieblich genutzt werden (Wohnungen etc.), ist auch auf ausreichenden baulichen Schallschutz innerhalb des Gebäudes zu achten (Luftschallschutz und Körperschallschutz).

Detailliertes Lärmprojekt liegt bei

⁵ Wichtig: Projekt (4-fach) beilegen.