WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

Anforderungen an die bauliche Ausführung und Ausstattung von kleinen Gastronomiebetrieben

Dieses Merkblatt fasst typische Anforderungen an die bauliche Ausführung und an die Ausstattung von kleinen Gastronomiebetrieben zusammen. Beispiele dafür sind **Imbissstände** oder ähnliche **Gastronomiebetriebe mit maximal acht Verabreichungsplätzen** („Freies Gastgewerbe“).

Viele dieser Anforderungen können sinngemäß auch für die **Verabreichung von Speisen und Getränken in anderen Betrieben (Bäcker, Fleischer etc.)** oder für **kleine Gastronomiebetriebe mit mehr als acht Verabreichungsplätzen** angewandt werden.

In Gesetzen oder Verordnungen gibt es nur wenig konkrete Vorgaben für die bauliche Ausführung und die Ausstattung solcher Betriebe. Das Merkblatt berücksichtigt daher auch gängige Vorschreibungen aus Genehmigungsverfahren bzw. von der Lebensmittelaufsicht.

Noch **VOR** der Errichtung des Betriebs sollten Sie mit der Gewerbebehörde (Magistrat, Bezirkshauptmannschaft) an Hand einer Betriebsbeschreibung und eines Plans das Betriebsanlagengenehmigungs-Verfahren vorbesprechen.

Dabei sind die Projektanforderungen für den konkreten Standort für eine rasche Genehmigung mit der zuständigen Behörde bzw. der Arbeitsinspektion zu klären. Mögliche Abweichungen von Standardanforderungen auf Grund besonderer Umstände (mobile Verkaufsstände, bestehende Räumlichkeiten, besondere Betriebsweise, …) sollten Sie dabei mit den zuständigen Sachverständigen (Gewerbetechniker, Arbeitsinspektoren, Lebensmittelaufsichtorgane) besprechen.

Im Hinblick auf die Hygiene sind neben einer entsprechenden baulichen Gestaltung auch Schulungen des Personals und Eigenkontrollen erforderlich. Informationen dazu finden Sie in der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen“. Diese Leitlinie des Gesundheitsministeriums ist auf der Internetseite der oö. Lebensmittelaufsicht abrufbar.

Bauliche Anforderungen:

- **Rauchverbot gemäß Tabakgesetz**

  Ab 1. November 2019 besteht ein generelles Rauchverbot für Gastronomiebetriebe. Das Rauchverbot umfasst nicht Freiflächen (zB. Terrassen, Gastgärten…). Es dürfen keine Raucherzimmer in Nebenräumen errichtet werden. Bei allfälligen Zu- und Umbauten für

Raucherbereiche auf Freiflächen ist die Bauordnung bzw. das Bautechnikrecht zu beachten. (Hinweis: Gasbetriebene „Heizschwammerl“ sind nicht genehmigungsfähig.)

- **Raumhöhe**

  Die Raumhöhe muss sowohl im Kundenbereich als auch in den Arbeitsbereichen (Küche, Schank etc.) grundsätzlich drei Meter betragen.

- **Barrierefreiheit**

  Gemäß Oö. Bautechnikgesetz 2013 sind Gastgewerbebetriebe mit mehr als 25 Verabreichungsplätzen im Gästebereich barrierefrei auszuführen und auch eine barrierefreie (Kunden)Toilette zu errichten.

  Das Bundes-Behindertengleichstellungsgesetz beschränkt im Gegensatz dazu die Forderung nach Barrierefreiheit nicht auf bestimmte Betriebsgrößen. Ausnahmen vom barrierefreien Zugang zu Dienstleistungen für die Öffentlichkeit sind nach diesem Gesetz nur möglich, wenn die Beseitigung der Barrieren wegen unverhältnismäßiger Belastungen unzumutbar wäre.

  Speziell bei der Neuerrichtung oder dem Umbau von Gastronomiebetrieben empfehlen wir daher auch bei weniger als 25 Verabreichungsplätzen, den Gästebereich, den Eingangsbereich und zumindest eine Kundentoilette nach Möglichkeit barrierefrei zu gestalten. Infos zur Gestaltung finden Sie unter www.wko.at/Barrierefreiheit.

  Andere Betriebsteile sind nur dann barrierefrei zu gestalten, wenn die Beschäftigung von ArbeitnehmerInnen mit körperlicher Beeinträchtigung in Frage kommt.

- **Fußböden**

  Der Fußboden im Küchen- bzw. Schankbereich muss aus einem hellfarbigen, rutschfesten, wasserundurchlässigen, nicht saugenden, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Material bestehen (zB geeignete Fliesen R10 bzw. R11 gem. DGUV Regel 108-003 (früher BGR 181)). Arbeitsinspektion-Infos zu Fußböden, Wände und Decken.

- **Wände**

  Wände bzw. Wandverbauten müssen bis zu einer Höhe, bei der im normalen Arbeitsablauf eine Verschmutzung zu erwarten ist, glatt, abwaschbar und desinfizierbar sein (Fliesen, Edelstahl, Kunststoffpaneele). Der Übergang von Wandflächen zum Boden oder Übergänge von Einrichtungen zum Boden sollten mit „Hohlkehlen“ ausgeführt sein, um die Reinigung zu erleichtern.

- **Kücheneinrichtung und Arbeitsplatten**

  Einrichtungsgegenstände (Regale, Fächer, Laden…) und Arbeitsplatten im Küchenbereich müssen aus einem glatten, abriebfesten, korrosionsfesten und leicht zu reinigenden bzw. leicht zu desinfizierendem Material bestehen (Edelstahl, Stein, Kunststoff etc.).

Sanitäranlagen:

Für ArbeitnehmerInnen und Kunden sind gemäß Arbeitnehmerschutzbestimmungen getrennte Toiletten vorzusehen.

- **Personaltoilette**

  Für das Personal ist eine Toilette samt Vorraum mit Waschgelegenheit erforderlich. Nach Geschlechtern getrennte Toiletten sind nur dann nötig, wenn gleichzeitig mindestens fünf Männer und fünf Frauen im Betrieb tätig sind.

- **Kundentoilette**

  Für Kunden sind grundsätzlich Toiletten vorzusehen. Anzahl und Ausstattung sind von der Kundenzahl abhängig. Hinsichtlich barrierefreier Gestaltung siehe oben.

Lüftung:

Allgemeine Vorgabe dazu sind in OIB-Richtlinie Nr. 3, Kapitel 10 (Lüftung und Heizung) zu finden.

- **Lüftungen im Kochbereich**

  Im Kochbereich ist eine mechanische Lüftungsanlage erforderlich. Die Ermittlung der erforderlichen Abluftleistung erfolgt abhängig von der Art und Menge bzw. Leistung der verwendeten Geräte gemäß ÖNORM EN 16282-1. Ergibt die Berechnung eine Abluftmenge von mehr als 2.000 m^3 pro Stunde, so muss auch eine mechanische Zufuhr von vorgewärmter Frischluft erfolgen. Bei speziellen Geräten (Backofen, Pizzaofen, Fritteuse etc.) kann unabhängig von der generellen Küchenlüftung eine eigene Schwadenabsaugung erforderlich sein. Die Zuluft ist aus einem unbelasteten Bereich anzusaugen bzw. nachströmen zu lassen. Die Raumtemperatur von mindestens 18°C ist jedenfalls einzuhalten.

  Bei frei aufgestellten Grill- oder Würstelständen ist eine natürliche Lüftung ausreichend, wenn die absaugrelevante Anschlussleistung der Küchengeräte nur bis rund 15 kW beträgt.

- **Lüftung im Kundenbereich**

  Im Kundenbereich ist grundsätzlich eine mechanische Lüftungsanlage erforderlich. Die Lüftung ist nach der ÖNORM EN 16798-3 zu planen. Je Verabreichungsplatz sind als Richtschnur 35 bis 50 m^3 pro Stunde vorzusehen.

  Wenn es keine räumliche Trennung zwischen Koch- und Kundenbereich gibt, sind die Lüftungen auf den jeweiligen Bereich abzustimmen.

- **Lüftung Sanitärräume**

  Grundsätzlich genügt für die Sanitärräume eine natürliche Lüftung. Bei ungünstiger Situierung (kein Fenster für die natürliche Lüftung) kann auch eine mechanische Be- und Entlüftung erforderlich sein.

- **Maßnahmen zur Vermeidung von Geruchsbelästigungen**

  Je nach Standort und Art des Betriebs können spezielle Maßnahmen zur Vermeidung von Geruchsbelästigungen in der Nachbarschaft erforderlich sein. Geruchsbehaftete Abluft (Küche, Gastraum) ist vorzugsweise senkrecht über Dach des Gebäudes abzuleiten. Andernfalls bzw. wenn trotzdem Geruchsbelästigungen zu erwarten sind, können zusätzliche geruchsmindernde Maßnahmen notwendig sein (zB Aktivkohlefilter, UV-Oxidation).

Stellflächen:

Die Anzahl der erforderlichen Stellflächen sind in § 15 OÖ Bautechnikverordnung festgelegt und im Genehmigungsverfahren zu berücksichtigen. Der Verpflichtung zur Bereitstellung der Stellflächen kann, sofern nicht eigene Grundflächen dafür zur Verfügung stehen, auch in Form einer Vereinbarung mit dem Straßenerhalter (Gemeinde) nachgekommen werden.

Lärmschutz:

- **Maßnahmen zur Vermeidung von Lärmbelästigungen**

  Insbesondere wenn im gleichen Gebäude auch andere Nutzungen stattfinden (zB Wohnungen), sind Anforderungen an den baulichen Schallschutz (Trittschallschutz, Luftschallschutz) zu erfüllen. Sowohl innerhalb des Gebäudes als auch bezüglich der Nachbarschaft ist auch auf den Schallschutz der technischen Einrichtungen (Lüftungs-, Kälte- oder Klimaanlagen) zu achten.

  Zusätzliche Lärmschutzmaßnahmen sind in der Regel auch erforderlich, wenn eine ev. geplante Musikdarbietung Hintergrundlautstärke übersteigt.

  Die Behörde verlangt allfällig dazu ein Lärmprojekt, um geeignete Auflagen bzw. Maßnahmen vorschreiben zu können.

Wasserversorgung, Abwasserentsorgung:

- **Wasseranschluss**

  Das in Gastronomiebetrieben verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Grundsätzlich muss ein Anschluss an die Ortswasserleitung oder eine andere Wasserversorgungsanlage (Brunnen) mit nachweislicher Trinkwasserqualität vorhanden sein.

- **Kanalanschluss**

  Grundsätzlich sollte ein Kanalanschluss vorhanden sein. Ausnahmen werden nur in Extremlagen zugelassen.

- **Fettabscheider**

  Die Notwendigkeit eines Fettabscheiders gemäß ÖNORM EN 1825 richtet sich vor allem nach der geplanten Tätigkeit (Menge und Art der zubereiteten Speisen). Das Erfordernis ist im Einzelfall mit dem Kanalbetreiber zu klären.

Fluchtwege, Notbeleuchtung:

- **Fluchtwege**

  Die Anforderungen an Fluchtwege richten sich nach der Oö. Bautechnikverordnung 2013 und der Arbeitsstättenverordnung. Grundsätzlich darf der Fluchtweg bis ins Freie nicht länger als 40 Meter sein. Die Mindestbreite von Fluchtwegen beträgt im Kundenbereich 1,20 Meter. Wenn mehr als 120 Personen auf den Fluchtweg bzw. Notausgang angewiesen sind, erhöht sich die Mindestbreite.

- **Notausgänge**

  Die Mindestbreite von Notausgängen beträgt 0,8 Meter. Wenn mehr als 40 Personen auf den Notausgang angewiesen sind, erhöht sich die Mindestbreite.

  Notausgänge müssen sich grundsätzlich in Fluchtrichtung öffnen lassen. Eine Ausnahme gibt es nur, wenn im Gefahrenbereich maximal 15 Personen auf diesen Notausgang angewiesen sind.

- **Notbeleuchtung, Fluchtwegorientierungsbeleuchtung**

  Ist bei kleinen Gastronomiebetrieben - abhängig von den Betriebszeiten und den örtlichen Gegebenheiten - eventuell erforderlich.

Brandschutz:

- **Brandabschnittsbildung**

  Bei freistehenden Imbissständen etc. gibt es keine Anforderungen an den Brandwiderstand der Umfassungsbauteile. Bei Betrieben, die Teil anderer Gebäude sind, müssen die Umfassungsbauteile mindestens der Brandwiderstandsklasse REI90 entsprechen. Der Betrieb muss in diesem Fall grundsätzlich einen abgeschlossenen

Brandabschnitt darstellen. Eine eventuelle Abminderung auf Trennwände im Sinn der OIB-Richtlinie 2 ist nach Rücksprache mit der Behörde im Einzelfall zu klären.

- **Einrichtungsgegenstände**

  Einrichtungsgegenstände wie zB Möbelbezüge, Polsterungen, Vorhänge oder Dekorationen im Kundenbereich müssen mindestens schwer brennbar und schwach qualmend sein.

- **Flüssiggas**

  Bei Verwendung von Flüssiggas zum Kochen, Heizen oder Grillen sind die Anforderungen der Flüssiggasverordnung und der ÖVGW-Richtlinien zu beachten.

Kleiderkästen:

Für alle Arbeitnehmer ist grundsätzlich pro Person zumindest ein versperrbarer Kleiderkasten zur Verfügung zu stellen.

Hygiene:

- **Handwaschbecken im Kochbereich**

  Im Kochbereich ist ein Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasser vorzusehen. Zum Händetrocknen sind geeignete hygienische Mittel vorzusehen (Papierhandtücher, Endlosrolle oder Warmlufttrockner).

- **Sammelbehälter für die Küchenabfälle**

  Für die Sammlung von Küchenabfällen sind geeignete, verschließbare und leicht zu reinigende Behälter vorzusehen.

Für Fragen steht Mitgliedern der Wirtschaftskammer Oberösterreich das Umweltservice-Team gerne zur Verfügung. Eine Reihe weiterer Informationen und Merkblätter für Betriebe zu Umweltschutz und Arbeitssicherheit finden Sie unter http://wko.at/ooe/umweltservice.

Stand: September 2026

Nachdruck, Vervielfältigung und Verbreitung jeglicher Art nur mit ausdrücklicher Zustimmung der WKO Oberösterreich zulässig.
Trotz sorgfältigster Bearbeitung wird für die Ausführungen keine Gewähr übernommen.