

Lokal besichtigen, bevor Sie unterschreiben

Diese Punkte entscheiden darüber, ob aus einem Mietvertrag ein genehmigter Betrieb wird – und was der Umbau kostet. Ausdrucken, mitnehmen, abhaken.

LAGE UND NACHBARSCHAFT

- ☐ Wohnungen im Haus oder direkt daneben?
Bestimmt, wie streng Lärm, Betriebszeiten und Abluft beurteilt werden.
- ☐ Eigener, direkter Eingang von der Straße?
Gemeinsame Stiegehäuser bringen Zustimmungs- und Fluchtwegfragen.
- ☐ Anlieferung möglich – wo und wann?
Halten, Ladezone, Müllabholung, Leergut.
- ☐ Gibt es Gastronomie im Haus oder gab es sie früher?
Ein Vorgängerbetrieb hinterlässt oft nutzbare Schächte und Anschlüsse.

RAUM UND BAUSUBSTANZ

- ☐ Lichte Raumhöhe in allen Räumen
Auch nach geplantem Bodenaufbau und abgehangter Decke.
- ☐ Feuchtigkeit, Schimmel, Bodenaufbau, Gefälle
Küchenböden brauchen Abläufe und Gefälle.
- ☐ Tragende Wände und Öffnungen
Jede neue Öffnung ist ein eigenes Thema mit der Baubehörde.
- ☐ Nutzbare Nebenräume für Lager, Müll, Personal
Fehlen sie, geht die Fläche vom Gastraum ab.

FLUCHTWEGE UND BRANDSCHUTZ

- ☐ Zweiter Ausgang oder zweiter Fluchtweg vorhanden?
Der häufigste Grund, warum eine Sitzplatzzahl nicht erreicht wird.
- ☐ Türbreiten und Aufgehrichtung der Ausgangstüren
- ☐ Freie Fluchtwegbreiten auch nach Möblierung
- ☐ Anschlussmöglichkeit für Notbeleuchtung und Kennzeichnung

LÜFTUNG – DER TEUERSTE PUNKT

- ☐ Freier Schacht oder Kamin bis über Dach vorhanden?
Ohne Weg für die Abluft wird jede Küchenplanung schwierig.
 - ☐ Zulässiger Ausblaspunkt: Höhe, Richtung, Abstand zu Fenstern
Nachbarfenster in der Nähe des Ausblases erzeugen Einwendungen.
 - ☐ Platz für Kanaltrasse, Schalldämpfer und Revisionsöffnungen
 - ☐ Woher kommt die Zuluft nach?
Ohne Zuluft zieht die Haube nicht – und die Türen fallen zu.
 - ☐ Zustimmung der Eigentümerseite zu Dachdurchführung und Kanal
Schriftlich, vor Vertragsunterschrift.
-

ANSCHLÜSSE UND ENTSORGUNG

- ☐ Elektrische Anschlussleistung in kW
Kochlinie, Kühlung, Lüftung und Spülmaschine summieren sich schnell.
 - ☐ Gasanschluss vorhanden und nutzbar?
 - ☐ Warmwasserbereitung: zentral, dezentral, ausreichend?
 - ☐ Kanalanschluss, Bodenabläufe, Platz für Fettabscheider
 - ☐ Müll- und Leergutlagerung
-

SANITÄR UND PERSONAL

- ☐ Anzahl und Lage der Gäste-WC-Anlagen
Hängt mit der geplanten Sitzplatzzahl zusammen.
 - ☐ Barrierefreies WC herstellbar?
 - ☐ Personalgarderobe, Personal-WC, Pausenmöglichkeit
Vorgabe aus dem Arbeitnehmerschutz, wird gern übersehen.
-

PAPIERLAGE

- ☐ Existierender Betriebsanlagenbescheid – vorhanden und gelesen?
Er beschreibt, was genehmigt ist. Alles darüber hinaus ist eine Änderung.
 - ☐ Bestandspläne vorhanden?
Wenn nein: kein Problem, wir messen auf.
 - ☐ Zustimmung der Eigentümerseite zu Umbau und Betriebsart
-

NOTIZEN

PLANVERFASSER apcad e.U. Universumstraße 22/1/12 1200 Wien	LEISTUNG Betriebsanlagen Gastronomieplanung, CAD	EINZUGSGEBIET Österreichweit Sitz in Wien	KONTAKT apcad.at Termin über das Formular
---	---	--	--

Allgemeine Arbeitshilfe von apcad e.U. Sie ersetzt keine Prüfung des Einzelfalls und keine Rechtsberatung. Welche Punkte in Ihrem Projekt tatsächlich schlagend werden, hängt von Objekt, Betriebsart und zuständiger Behörde ab.