

## **Gaststättentechnische Anforderungen**

### **1. Getränkeschankanlagen (falls vorhanden)**

Sofern eine Getränkeschankanlage installiert wird, sind die einschlägigen Vorschriften des Arbeitsschutzgesetzes und der Betriebssicherheitsverordnung, sowie die Bestimmungen der dazu ergangenen Technischen Regeln und DIN- Normen zu beachten. Dies gilt ebenfalls für die hygienischen Anforderungen des Lebensmittelrechts. Dabei wird insbesondere auf folgende Anforderungen hingewiesen:

Eine Getränkeschankanlage darf erst in Betrieb genommen werden, wenn sie von einer befähigten Person mit Gefährdungsbeurteilung überprüft wurde und diese den ordnungsgemäßen Zustand der Anlage schriftlich bescheinigt hat.

Im Bereich der Schänke sind zwei vorschriftsmäßige Gläserspülbecken einzubauen. Die beiden Spülbecken müssen ihrer Größe nach geeignet sein um eine schnelle und ausreichende Reinigung der Schankgefäße zu gewährleisten. Eines der Spülbecken (Vorreinigung) muss über eine Warmwasservorrichtung verfügen. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines geeigneten Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken. Ein Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ist zum Desinfizieren der Hände in unmittelbarer Nähe bereitzustellen.

Sofern Getränkebehälter über Stockwerke transportiert werden, muss durch geeignete bauliche oder betriebliche Einrichtungen sichergestellt werden, dass der Behältertransport sicher erfolgt, (z.B. sog. Fasswurflöcher, Unterfluraufzüge, Fassrutschen oder Hebezeuge).

Für Getränkebehälter bzw. Treibgasbehälter muss ein geeigneter Lager- bzw. Anstichraum vorhanden sein. In Getränkeanstichräumen ist eine Wasserzapfstelle mit Entwässerungseinrichtung zu installieren.

Sofern dies aus techn. Gründen nicht möglich ist, muss die Wasserzapfstelle mit Entwässerungseinrichtung in unmittelbarer Nähe dieses Raumes installiert werden.

In Aufstellungsräumen für Druckgasflaschen und Getränkelagerräumen bzw. Lagerbereichen sind durch wirksame Maßnahmen Gefahren zu vermeiden, da sich unkontrolliert austretendes Schankgas in gefahrdrohender Menge ansammeln kann.

Solche Maßnahmen können z.B. sein

- Gewährleistung einer ausreichenden Be- und Entlüftung der Räume,
- Installation einer technischen Lüftung (Zu- und Abluftanlage),
- Gaswarneinrichtung

### **2. Hygienerechtliche Anforderungen**

#### **Küche / Küchenbereiche (falls vorhanden)**

Die Räume müssen sich in gutem baulichen Zustand befinden.

Wandflächen und Bodenbeläge müssen leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein. Sie sind mit wasserundurchlässigen, Wasser abstoßenden, abriebfesten sowie nicht toxischen Materialien zu versehen. Der Boden muss im Gehbereich rutschfest, entsprechend der Arbeitsstättenrichtlinien ausgelegt sein.

Fußböden müssen - auch unter den Geräten - leicht zu reinigen und zu entwässern sein. Die Decken und Deckenstrukturen sind so zu gestalten, dass dort Ansammlungen von Schmutz, Kondensat und Schimmel vermieden werden.

Je nach Speisenumfang müssen für das Reinigen von Arbeitsgeräten und Einrichtungen geeignete Spülbecken in ausreichender Anzahl (aber mindestens ein Becken) zur Verfügung stehen.

Dies gilt ebenso für die Reinigungsbecken zum hygienischen Säubern der Lebensmittel. Für die Reinigungs- und Spülbecken muss eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein.

Zusätzlich sind genügend Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr zu installieren.

Eine Entsorgungsmöglichkeit für Schmutzwasser (z.B. Schmutzwasserbecken) muss vorhanden sein.

**Für einen Kochbetrieb ist eine ausreichende, geruchsreduzierende und geeignete Küchenu- und Abluft einzurichten (DIN 2052). Eine nachteilige Beeinflussung gegenüber Dritten muss ausgeschlossen sein.**

Ferner ist darauf zu achten, dass im Bereich der Speisenzubereitung der erforderliche Warenschutz gewährleistet ist.

Bei offenen Küchenbereichen (sog. Schauküchen) ist die Lüftung so auszulegen, dass eine negative Beeinträchtigung der Lebensmittel durch die Gastraluft ausgeschlossen ist.

Speisenausgabe und Geschirrrückgabe sind getrennt einzurichten, um die Gefahr nachteiliger Beeinflussung der Lebensmittel (Speisen) zu vermeiden.

An Fenstern, die geöffnet werden können, sind geeignete Vorrichtungen anzubringen, um ein Eindringen von Insekten etc. zu verhindern.

#### **Lagerräume (falls vorhanden)**

Es müssen geeignete Lager- bzw. Kühlmöglichkeiten für Lebensmittel in einer Größe und einem Umfang vorhanden sein, die eine sachgemäße Lagerung der Lebensmittel gewährleisten.

#### **Abfallräume (falls vorhanden)**

Die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen hat von Herstellungs- und Lagerbereichen so getrennt und entfernt zu erfolgen, dass die Gefahr einer nachteiliger Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen wird. Abfallbereiche sind so zu gestalten, dass sie frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können.

#### **Personaltoiletten- räume (in jedem Fall)**

Es müssen Personaltoiletten mit Warm- und Kaltwasserzufuhr in ausreichender Zahl vorhanden sein. Sie dürfen nicht unmittelbar von Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, zugänglich sein.

Die Verwendung von Gästetoiletten als Personaltoiletten ist nicht zulässig.

Für das Umkleiden des Küchenpersonals und des hygienischen Aufbewahrens der Schutzkleidung sind entsprechende Räumlichkeiten zur Verfügung zu stellen.

Die Vorgaben des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der EG (VO) 852/2004 (Hygieneverordnung) und der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind zu beachten.

### 3. Fettabscheider (falls Küchenbetrieb vorhanden)

Hinsichtlich ggf. erforderlicher Fettabscheider für den Küchenbetrieb ist unabhängig vom baurechtlichen Genehmigungsverfahren rechtzeitig Verbindung mit dem städt. Baureferat / Stadtentwässerung (Friedenstr.40, 81660 München, Tel. u.a. 23362651, 23362648 oder 23362643, Fax. 23362635) aufzunehmen.

### 4. Haustechnische Anlagen (bis 60 Gastplätze als Empfehlung)

Gasträume und andere Aufenthaltsräume müssen die für eine ausreichende Lüftung erforderlichen Einrichtungen haben. Durch die raumlufttechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) muss für jeden Gastplatz eine stündliche Außenluftfrate von mindestens 20 m<sup>3</sup>, in Räumen in denen geraucht werden darf, von mindestens 30 m<sup>3</sup>, gesichert sein.

### 5. Gästetoiletten (in jedem Fall)

#### Gaststätten mit Alkoholausschank:

| Anzahl der Gastplätze:  | Damentoilettenbecken:              | Herrentoilettenbecken: | Urinale: |
|---|------------------------------------|------------------------|----------|
| bis 15  | 1 (für Damen und Herren gemeinsam) | 0                      | 0        |
| 16 - 25   | 1 (für Damen und Herren gemeinsam) | 0                      | 1        |
| 26 - 60   | 1                                  | 1                      | 2        |
| Über 60: grundsätzlich analog GastBauV (alt); Zuständigkeit bei LBK |                                    |                        |          |

#### Gaststätten ohne Alkoholausschank:

| Gastplätze | Damen | Herren | Urinale | Behinderten WC |
|------------|-------|--------|---------|----------------|
| bis 9      | 0     |        | 0       | 0              |
| ab 10 - 40 | 1     |        | 0       | davon 1        |
| 41 – 100   | 1     | 1      | 1       | davon 1        |
| 101 – 200  | 2     | 1      | 2       | davon 1        |

### 6. Barrierefreiheit bei Gaststätten mit Alkoholausschank

#### 1. Begriff:

Der Begriff „Barrierefreiheit“ stellt vorrangig auf eine Zugänglichkeit und Nutzbarkeit von Räumen, die für Gäste bestimmt sind, ab. Dies gilt insbesondere für gehbehinderte Menschen sowie für Rollstuhlfahrerinnen und Rollstuhlfahrer.

Die Schwerpunkte bei Gaststättenbetrieben liegen daher auf einer behindertengerechten Nutzbarkeit von Gasträumen, Fluren und Außengastronomiebereichen sowie der Verfügbarkeit einer behindertengerechten Toilette.

## 2. Grundsätzlich gilt:

Gem. § 4 Abs. 1. Nr. 2 a GastG sind (erlaubnispflichtige) Gaststätten barrierefrei zu errichten.

Sofern die Barrierefreiheit nicht entsprechend DIN 18024 Teil 2 vorliegt, stellt dies einen gaststättenrechtlichen Versagungsgrund dar. Eine Gaststättenerlaubnis kann dann nicht erteilt werden.

Dies gilt auch wenn zuvor bereits eine baurechtliche Erlaubnis (Bau-/Nutzungsgenehmigung) mit oder ohne entsprechenden Hinweis erteilt worden ist.

## 3. Ausnahmeregelung:

Gem. § 4 Abs. 1 Satz 2 GastG kann die gaststättenrechtliche Erlaubnis für nicht behindertengerechte Betriebe u. U. dennoch erteilt werden, wenn im Einzelfall eine barrierefreie Gestaltung der Räume nicht möglich ist oder nur mit unzumutbaren Aufwendungen erreicht werden könnte.

Entsprechende Ausnahmen sind daher u.U. möglich, wenn Gaststätten eine Gastplatzanzahl von weniger als 40 Plätzen aufweisen bzw. wenn aus technischer oder rechtlicher Sicht eine Realisierung nicht möglich sein sollte oder diese unzumutbar wäre (z. B. eklatant unverhältnismäßiger Kostenaufwand).

Ob ein Ausnahmetatbestand vorliegt, ist ggf. **vor** Baubeginn bzw. Bauausführung mit dem Kreisverwaltungsreferat - Gaststättenbehörde - abzuklären.

Ansprechpartner hierfür sind Herr Leibiger, Tel: 233-26321, bzw. Herr Unterreithmaier, Tel: 233-21299; e-mail: [gaststaetten.kvr@muenchen.de](mailto:gaststaetten.kvr@muenchen.de)

Anmerkung: Der Toilettenraum ist ebenfalls entsprechend DIN 18024 auszustatten!