



Betriebsanlagengenehmigungen in der Gastronomie

Darauf sollten Sie achten!

Gastronomen wollen bewirten und haben dementsprechend wenig Freude daran sich mit umfangreichen Auflagen und wiederkehrenden Überprüfungen im Rahmen der Betriebsanlagengenehmigung zu beschäftigen. Ein paar Antworten auf die wichtigsten Fragen zu Betriebsanlagengenehmigungen in der Gastronomie.

Welche Gastronomie-Betriebe brauchen eine Betriebsanlagengenehmigung?

Grundsätzlich ist diese Frage leicht zu beantworten. Jede Gastgewerbebetriebsanlage ist zu genehmigen. Einzige Ausnahmen sind Eissalons und Beherbergungsbetriebe mit weniger als 30 Gästebetten, in denen außer Frühstück oder kleinen Imbissen keine Speisen verabreicht werden – demnach also Pensionen bzw. Privatzimmervermietungen. Der Umfang des Genehmigungsprojektes ist dabei höchst unterschiedlich und hängt stark von Art und Ausmaß des Vorhabens ab!

Wie komme ich zum positiven Betriebsanlagenbescheid?

Der Ablauf des Betriebsanlagenverfahrens unterscheidet sich im Wesentlichen nicht von anderen Branchen, jedoch treffen im Gastgewerbe üblicherweise viele Themenbereiche mit umfangreichen Vorschriften zusammen (Brandschutz- und Fluchtwege, Lüftung, Arbeitssicherheit, Beeinträchtigung von Anrainern/Nachbarn durch Lärm oder Geruch...). Auf Basis der Vorschriften der österreichischen Gewerbeordnung (GewO) sind detaillierte Einreichunterlagen zu erstellen und bei der zuständigen Behörde, meist die Bezirkshauptmannschaft, in vierfacher Ausfertigung einzureichen. Eine detaillierte Einarbeitung und professionelle Analyse sind dabei dringend zu empfehlen, denn nur mit entsprechendem Know-how und etwas Erfahrung lassen sich gesetzliche Spielräume gezielt nutzen, um Auflagen zu minimieren und diese möglichst wirtschaftlich umzusetzen. Wird diese Chance verpasst, kann dies langwierige Verfahren und gegebenenfalls sogar Wettbewerbsnachteile zur Folge haben. Immerhin bildet der Betriebsanlagenbescheid die rechtliche Basis für den laufenden Betrieb und ist daher jedenfalls einzuhalten.

Werden die eingereichten Unterlagen bei der Prüfung durch die jeweiligen Amtssachverständigen für ausreichend befunden, kommt es zur Verhandlung vor Ort. Sieht die Behörde aber Überarbeitungsbedarf, müssen die Unterlagen entsprechend geändert und einer erneuten Prüfung unterzogen werden. Das kann dauern, daher verlängern wiederholt scheiternde Einreichversuche die Verfahrensdauer erheblich und verursachen damit zusätzliche Kosten. Von Vorteil ist hier ein laufender Austausch mit der Behörde, um heikle Projektbereiche soweit wie möglich im Vorfeld abzuklären. Mithilfe von Betriebsanlagen-Coaching gelingt das Betriebsanlagenverfahren zeitsparend und kostengünstig.

Wie lange gilt die Betriebsanlagengenehmigung bzw. welche Änderungen sind zu genehmigen?

Grundsätzlich gilt eine Betriebsanlagengenehmigung unbefristet. Aber Änderungen in Ausstattung und Betriebsweise sind - bis auf wenige Ausnahmen - genehmigungspflichtig. Wird dies verabsäumt, verlieren Unternehmen schon mal den Überblick und müssen schließlich feststellen, dass ihnen für den aktuellen Betrieb die Genehmigungsgrundlage fehlt.



Vermeiden lässt sich diese Situation durch eine ordnungsgemäß durchgeführten § 82b GewO-Überprüfung, denn jede genehmigte Betriebsanlage ist alle fünf, bei vereinfachten Verfahren alle sechs Jahre, zu überprüfen. Diese gesetzliche Verpflichtung ist zwar fest im § 82b der österreichischen Gewerbeordnung verankert, jedoch unserer Erfahrung nach in der Praxis weitgehend unbekannt. Dabei drohen ohne gültige Überprüfung nach § 82b GewO neben Verwaltungsstrafen enorme Versicherungsrisiken, beispielsweise bei Arbeitsunfällen oder im Brandfall. Ein zusätzlicher Vorteil aus der § 82b Überprüfung ist die Sicherheit, den Betrieb rechtskonform – also konsensgemäß - zu führen und so die Souveränität gegenüber dem Umfeld der Betriebsanlage (z.B.: Nachbarschaft, Flächenwidmung etc.) zu erhalten, also mit hoher Wahrscheinlichkeit „unantastbar“ gegenüber Nachbarn und zukünftigen Anrainern zu sein.)

Welche Richtlinien sind insbesondere für das Gastrogewerbe zu berücksichtigen?

Zusätzlich zu den für alle Betriebsanlagen geltenden Richtlinien gilt es, neben den Arbeitnehmerschutzbestimmungen ASchG, ASStV und AM-VO natürlich alle Rechtsvorschriften der Lebensmittelhygiene zu beachten. Für die Entlüftung der Küche beispielsweise ist vielfach die Erstellung eines Detailprojekts zu den Einreichunterlagen notwendig. Werden solche Detailprojekte gleich in guter Qualität und nicht erst auf Nachfrage eingereicht, kann dies das Verfahren erheblich beschleunigen. Der maschinellen Ausstattung der Küche kommt generell eine hohe Bedeutung im Betriebsanlagenverfahren zu. Gibt es zum Beispiel eine Waschstraße, gilt es in den Einreichunterlagen auch eine Wasserdampfabsaugung zu berücksichtigen.

Hinsichtlich wiederkehrender Überprüfungen sind neben der in jeder Betriebsanlage durchzuführenden Überprüfung § 82b GewO in gastgewerblichen Betriebsanlagen weitere Kontrollen durchzuführen, z.B. die jährliche Überprüfung von Kälteanlagen.

Wie finde ich heraus, was in meinem Fall zutrifft?

Angesichts der umfangreichen und komplexen Vorschriften brauchen Laien bereits für die Analyse der Genehmigungsanforderungen viel Zeit und ein beträchtliches technisches Verständnis. Wer den ehestmöglichen und rechtssicheren Start oder den rechtlich gesicherten Fortbestand seines Betriebes sicherstellen will, dem ist daher zu empfehlen, sich Unterstützung zu holen. DRIMAS erledigt Ihr Betriebsanlagenprojekt und notwendige Detailprojekte zeitsparend, kostengünstig und nervenschonend. Wir informieren Sie regelmäßig über den Projektstatus und holen hinsichtlich Auflagen für Sie das Maximum aus der geltenden Rechtslage heraus. Lernen Sie uns bei einem kostenlosen und unverbindlichen Erstgespräch kennen!