

BETRIEBSBESCHREIBUNG

- Gastronomie -

Für eine fachtechnische Beurteilung des Bauvorhabens ist eine Betriebsbeschreibung erforderlich.

Die u.a. Aufstellung soll dem Antragsteller / Planfertiger als **Checkliste** dienen, um für das Bauvorhaben eine **ausführliche** Betriebsbeschreibung zu erstellen.

Sie soll die betrieblichen Gegebenheiten und Abläufe möglichst **genau** erfassen und darstellen. Treffen einzelne Unterpunkte nicht zu, so brauchen diese nicht behandelt werden.

Je ausführlicher und präziser die Beschreibung, umso zügiger wird i.d.R. eine fachtechnische Beurteilung des Vorhabens erfolgen können.

<u>Art des Betriebes:</u>	z. B. Hotel, Gasthof; Gaststätte;Diskothek, Imbiss; Schankstätte; Bistro, Café; Sonstige;
<u>Sitzplätze:</u>	Maximale Anzahl der Sitzplätze in den Gasträumen.
<u>Personal:</u>	Anzahl der Beschäftigten;
<u>Betriebszeiten:</u>	Tägliche Betriebs und Öffnungszeiten mit Angabe der Wochentage und eventueller Schichtzeiten;
<u>Veranstaltungen:</u>	Art, Anzahl u. Dauer der Veranstaltungen;
<u>Stellplätze:</u>	Stellplätze für Fahrzeuge; Stellplatzplan beifügen!
<u>Kraftfahrzeugverkehr:</u>	Aufschlüsselung des maximalen täglichen / wöchentlichen Lieferverkehrs (PKW, LKW); Lieferzeiten angeben!
<u>Ware:</u>	Beschreibung der Produkte und Erzeugnisse die im Betrieb zum Verzehr hergestellt und angeboten werden; wenn vorhanden -- <u>Speisekarte</u> beifügen!
<u>Maschinenaufstellungsplan :</u>	Anzugeben sind die Art, Anzahl und Aufstellungsorte aller eingesetzten Maschinen, Aggregate, Geräte, usw.; Die Aufstellungsorte sind in einem Grundrissplan darzustellen.
<u>Lärm:</u>	Außenliegende oder mit der Außenumgebung in Verbindung stehende Kühlaggregate, Lüftungsanlagen und / oder sonstige lärm erzeugende Anlagen sind in einem Lageplan darzustellen.
<u>Luftverunreinigungen:</u>	Entstehungsstellen und Quellen von Luftverunreinigungen sind in einem Plan darzustellen(Kochstellen, Fritteusen, Grillgeräte, etc) Luftverunreinigungen sind z.B. Rauch, Aerosole, Gase, Geruchsstoffe, Dämpfe (auch Wasserdampf), usw.; Vorgesehene Maßnahmen zur Vermeidung, Erfassung und Verminderung, von Luftverunreinigungen;
<u>Ableitung der Abluft und Abgase:</u> *	Es ist ein Lüftungsplan der Zu- und Abluftwege, einschließlich der Aggregate, von der Entstehungsstelle (Erfassung) bis zur Austrittsstelle (Mündung der Abluftöffnung) zu erstellen. Grafische / zeichnerische Darstellung aller zum Lüftungssystem gehörenden Kanäle, Rohre, Ventilatoren etc. in einem Gebäudeplan.
<u>Außenbewirtschaftung:</u>	In einem Lageplan (1:1000) sind Größe und Lage der Fläche, Ort und Anzahl der Sitzplätze darzustellen. sowie die Betriebszeiträume anzugeben.
<u>Straßenverkauf:</u>	Bei Straßenverkauf (Abgabe von Speisen und Getränken durch eine fensterähnliche Öffnung direkt in den Außenbereich) sind Lage und Größe der Durchreiche-Öffnung anzugeben.