



Bewilligung und Eröffnung Gastwirtschaftsbetriebe

Was ist eine Gastwirtschaft? Wann ist eine Bewilligung zum Wirten notwendig?
Welche Amtsstellen sind zuständig?

Wenn mit Erwerbsabsichten Speisen oder Getränke zum **Genuss an Ort und Stelle** gegen Entgelt angeboten werden, handelt es sich um einen bewilligungs- und abnahmepflichtigen Gastwirtschaftsbetrieb. Neben den baurechtlichen Bestimmungen sind das Lebensmittelgesetz (LMG), die Hygieneverordnung (HyV) und das Arbeitsgesetz (ArG) mit zugehörigen Ausführungsverordnungen einzuhalten. Für die Führung von Gastwirtschaftsbetrieben ab 10 Plätzen oder bei Alkoholausschank ist zudem gemäss § 2 Abs.1 lit. a, Gastgewerbegesetz GGG, ein Patent notwendig.

Bewilligungsschritte bis zur Eröffnung
Gesuche - Bewilligungen - Abnahme - Wirtepatent

1. Einreichen Baugesuch

Amt für Baubewilligungen der Stadt Zürich
Lindenhofstrasse 19, 8021 Zürich, Tel. 044 412 29 87

Fragen zur Baueingabe beantworten die Kreisarchitektinnen. Ein Gesuch ist notwendig bei:

- Baulichen Veränderungen und Massnahmen der Aussen- bzw. Begrenzungswände sowie im Inneren des Gebäudes
- Umnutzung von Räumen für Gastwirtschaftszwecke
- Neubauten (auch provisorische), fest abgestellten Verkaufswagen und Ähnlichem
- Gartenwirtschaften mit Steh- oder Sitzplätzen auf Privat- und auf öffentlichem Grund (Boulevardcafés)
- Baulichen Anpassungen für Raucherräume (Fumoirs)
- Lüftungsanlagen, die nach aussen in Erscheinung treten, und Klimaanlage > 8 kW Kälteleistung (Bedarfsnachweis)
- Club- /Vereinslokale: Eingabe Statuten und Mitgliederliste
- Wir empfehlen Ihnen, vor Einreichen des Baugesuchs beim Amt für Baubewilligungen mit den UGZ-Projektleitenden zur Bewilligungsfähigkeit Ihrer Planung und zum Verfahrensablauf Kontakt aufzunehmen. Die zuständigen Projektleitenden Bewilligungen Bauprojekte finden Sie im Merkblatt «Anlaufstellen und Kontakte» unter www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung.

2. Eingabe Gastwirtschaftsprojekt Innenausbau

Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ)
Bau und Energieeffizienz, 8050 Zürich (3-fach)

Das Gesuch ist notwendig als Nachweis der Einhaltung der lebensmittel- und arbeitsrechtlichen Bestimmungen, der Hygieneverordnung mit zugehörigen Ausführungsbestimmungen, der Anforderungen nach Gastgewerbegesetz sowie ggf. der Vorschriften zum Schutz vor Passivrauchen (BGSP, PRSV) bei:

- Neubau, Umbau oder Erneuerung gastronomischer Räume im Anschluss an die Baubewilligung (in der Regel Auflage im Bauentscheid)
- Neubau, Umbau oder Erneuerung der Innenausstattung in Gastwirtschaften mit Küchen, Buffetanlagen sowie Aussenplätze (Mobiliar) auf Privatgrund oder im öffentlichen Raum
- Wesentlichen betrieblichen Änderungen und Erweiterung des Angebots
- Schliessung des Lokals länger als 3 Monate. Allfällige lebensmittelrechtliche Auflagen müssen erfüllt und Lüftungs-technische Anlagen gemäss Inspektionsbericht gereinigt und in Stand gesetzt werden.

Gastwirtschaftsprojekt Innenausbau beinhaltet

- **Grundrisspläne** und Schnitte (inkl. aller Nebenräume wie Toiletten, Garderoben und Lager) mit Flächen der Räumen, Fensterflächen, Raumhöhen (Lichtmass) und Möbliering. Die Plangrafik entspricht dem baulich bewilligten Zustand, d.h. alles schwarz und nicht rot/gelb-Darstellung
- **Detailplan** für die Küchen -und Buffetbereiche, mit allen Geräten, Ausstattungen gem. Merkblatt «Eingabe Gastwirtschaftsprojekt Innenausbau/Gastronomie»
- **Betriebskonzept** gemäss Merkblatt «Betriebskonzept Gastwirtschafts- und Lebensmittelbetriebe» mit: Angabe der angebotenen Speisen und Getränke und Zubereitungskonzept (Frischwaren, Fertigprodukte, Convenience), Abfallkonzept, Anzahl Mitarbeitende, Anzahl Gästeplätze. Öffnungszeiten gemäss Bau-, Wirtschaftsbewilligung
- **Unterschriften** der HauseigentümerIn und ProjektverfasserIn auf Plänen und dem Betriebskonzept.
- Angabe der Zustell- und der Rechnungsadresse

3. Eingabe Lüftungs-/Klimaprojekt

Umwelt- und Gesundheitsschutz (UGZ),
Bau und Energieeffizienz, 8050 Zürich (2-fach)

Erstellen oder Anpassen von Lüftungs- und Klimaanlage ist bewilligungspflichtig (Plangrundlage: Innenausbauprojekt)

- Projekt- und Ausführungspläne 1:50 Grundriss und Schnitt mit Kanalquerschnitten, Luftmengen und -geschwindigkeit inkl. Aussenluftfassung und Fortluftaustritt
- Formular EN-4 «Lüftungstechnische Anlagen» ggf. Formular EN-5 «Kühlen/Befeuchten»
- Prinzipschema mit Anlagenbeschreibung, Angabe Luftmengen

4. Bewilligung für Benützung öffentlichen Grundes

Stadtpolizei Zürich, Kommissariat Verwaltungspolizei
Hohenbühlstrasse 15, 8032 Zürich, Tel. 044 411 72 77

- Ausschankflächen im Freien, auf öffentlichem Grund (Boulevardcafé)

5. Gesuch zum Erwerb eines Wirtepatentes

Stadtpolizei Zürich, Kommissariat Verwaltungspolizei
Hohenbühlstrasse 15, 8032 Zürich, Tel. 044 411 72 71

- Mindestens 1 Monat vor geplanter Betriebseröffnung/-übernahme
- Benötigte Unterlagen und Ausweise vergl. Merkblatt für Gastwirtschaftsapatentinhaber der Stadtpolizei

6. Bewilligung für Beschriftungen und Reklamen

Amtsstelle für Reklameanlagen
Lindenhofstr. 19, 8001 Zürich, Tel. 044 412 20 53

- Reklamen, Schaukästen, äussere Beschriftungen
- Reklamen auf Markisen, Rollvorhängen, Sonnenstoren und ähnlichen Vorrichtungen

7. Bauliche Betriebsabnahme oder -kontrolle

Die UGZ-ProjektleiterInnen Bewilligungen Bauprojekte koordinieren die behördliche Abnahme mit dem Lebensmittelinspektorat, der Feuerpolizei und Stadtpolizei Zürich, Kommissariat Verwaltungspolizei.

- **Sind die Räume betriebsbereit und gereinigt** kann die Abnahmebereitschaft mind. 6 Tage vor Betriebsaufnahme gemeldet werden. (UGZ-Merkblatt «Abnahmebereitschaft von Gastwirtschaftsbetrieben»)

Betriebsbereitschaft Gastwirtschaft

Überprüft wird, ob:

- Die Räumlichkeiten dem bewilligten Bauprojekt entsprechen sowie allenfalls die Umsetzung des hindernisfreien Bauens erfolgt ist.
- Die Innenausbauten gemäss dem bewilligten Innenausbauprojekt ausgeführt wurden. Die Brandschutzanforderungen werden durch die Feuerpolizei kontrolliert.

Betriebsbereitschaft Lüftungsanlage

Die Abnahme der Lüftungsanlage erfolgt gleichzeitig durch den UGZ, Gebäudetechnik, Fachbereich Bau und Energieeffizienz. Vor Abnahme müssen Luftmengenprotokoll oder bei geringfügigen Anpassungen, Revisionsbericht bzw. Reinigungsdokumentation vorliegen.

8. Der Gastwirtschaftsbetrieb darf erst nach erfolgreicher baulicher Betriebsabnahme eröffnet werden!

Hinweise zu den baulichen Anforderungen

Arbeits- und bauhygienische Abläufe und Bedingungen

Das Betriebskonzept soll aufzeigen, ob die Räumlichkeiten dem gastronomischen Angebot entsprechen (Raumgrössen, Arbeitsabläufe in der Küche, Buffets, Lager, Nebenräume, Anlieferung / Entsorgung, Anzahl Angestellte).

Hindernisfreies Bauen

Öffentlich zugängliche Räumlichkeiten müssen hindernisfrei zugänglich sein: Gastbereiche mit entsprechender Tischhöhe und rollstuhlgängige Toilette. Bei Umbauvorhaben wird die Verhältnismässigkeit aus den Umbaukosten abgeleitet. Lüftungsanlage
Gastwirtschaftsräume sind mit einer mechanischen Belüftung auszustatten. Die Fortluft ist über Dach zu führen. In einem Restaurant müssen der Ausschankraum, die Produktionsräume, gefangene Innenräume und ein allfälliger Raucherraum über eine Lüftungsanlage mit Zu- / Abluft verfügen. Im Aussenraum sichtbar geführte Fortluftrohre und Kaminanpassungen erfordern eine Baueingabe. Bestehende Anlagen sind mit einer Wärmerückgewinnung WRG nachzurüsten.

Energetischer Nachweis (beim UGZ einreichen)

Bei Umnutzungen mit Raumtemperaturänderung (z.B. Lager zu Restaurant, WC), Ersatz von Fenstern, Arbeiten an energierelevanten Bauteilen sind die gültigen Wärmedämmvorschriften einzuhalten (begründete Erleichterungen bei auf 3 Jahre befristeten Bauvorhaben möglich). Kühlanlagen > 5 m³ Inhalt sind bewilligungspflichtig.

Toilettenanlagen und Personalbereiche

Bis 49 Gästeplätze (innen und aussen) ist ein Gäste-WC erforderlich. Mehr als 50 Gästeplätze (innen und aussen) erfordern geschlechtergetrennte Toilettenanlagen (d. h. mind. 1 Damen- und 1 Herren-WC). Toiletten sind jeweils über Vorplatz mit Waschbecken zu erschliessen. Die mögliche Anzahl Gästeplätze pro WC-Einheit (auch Pissoir) ist dem UGZ-Merkblatt «Gästetoilettenanlagen in Gastwirtschaften» zu entnehmen.

Für das Personal der Gastronomie sind separate Toiletten und Garderoben gemäss UGZ-Merkblatt bereitzustellen.

Ein raumhoher Abschluss gegen Vorraum und Korridor ist erforderlich, wenn Toiletten gegen Räume öffnen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird (Verarbeitung, Lagerung, Verzehr).

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Bau und Energieeffizienz
Eggbühlstrasse 23
Postfach, 8050 Zürich
T +41 44 412 11 72
ugz-energie@zuerich.ch
stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligung