

## **Richtlinien**

*vom 28. November 1997*

### **für den Bau und die Einrichtung von öffentlichen Gaststätten**

---

*Die Justiz-, Polizei- und Militärdirektion, die Gesundheits- und Sozialfürsorgedirektion, die Baudirektion*

gestützt auf das Gesetz vom 24. September 1991 über die öffentlichen Gaststätten und den Tanz (GTG) und auf sein Ausführungsreglement vom 16. November 1992 (ARGTG);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 9. Oktober 1992 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (LMG);

gestützt auf die eidgenössische Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995 (LMV);

gestützt auf die eidgenössische Verordnung vom 26. Juni 1995 über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen und Personal (HyV);

gestützt auf das Raumplanungs- und Baugesetz vom 9. Mai 1983 (RBPB) und sein Ausführungsreglement vom 18. Dezember 1984 (ARRPBG);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 7. Oktober 1983 über den Umweltschutz (USG);

gestützt auf das Bundesgesetz vom 24. Januar 1991 über den Schutz der Gewässer (GSchG);

gestützt auf die eidgenössische Verordnung vom 8. Dezember 1975 über Abwassereinleitungen;

gestützt auf die eidgenössische Verordnung vom 9. Juni 1986 über umweltgefährdende Stoffe (StoV);

gestützt auf die eidgenössische Lärmschutzverordnung vom 15. Dezember 1986 (LSV);

gestützt auf die eidgenössische Verordnung vom 24. Januar 1996 über den Schutz des Publikums von Veranstaltungen vor gesundheitsgefährdenden Schalleinwirkungen und Laserstrahlen (Schall- und Laserverordnung);

gestützt auf die SIA-Norm 181;

gestützt auf die eidgenössische Luftreinhalte-Verordnung vom 16. Dezember 1985 (LRV);

in Erwägung :

Die vorliegenden Richtlinien konkretisieren verschiedene Vorschriften eidgenössischer und kantonaler Gesetze, die vom Bau- und Raumplanungsamt (BRPA), vom Amt für Umweltschutz (AfU) und vom Kantonalen Laboratorium (KL) angewendet werden. Sie wurden erarbeitet, um den zuständigen Dienststellen die Beurteilung der Baupläne von öffentlichen Gaststätten zu erleichtern. Sie stehen auch Architekten und Bauleitern bei der Planung neuer oder beim Umbau bestehender Gaststätten zu Verfügung.

*beschliessen:*

## **I. MASSNAHMEN IM BEREICH DER LEBENSMITTELGESETZGEBUNG**

Seit dem 1. Juli 1995 fallen die materiellen Anforderungen an die Lebensmittel ausschliesslich unter die eidgenössische Gesetzgebung.

Die Lebensmittelgesetzgebung bezweckt, die Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, welche die Gesundheit gefährden, zu schützen, den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen und die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschung zu schützen.

Gemäss Artikel 23 LMG muss jede für einen Lebensmittelbetrieb verantwortliche Person ein schriftliches Konzept zur Selbstkontrolle ausarbeiten; dieses muss hauptsächlich eine Gefahrenanalyse enthalten sowie die Massnahmen zur Behebung dieser Gefahren aufzeigen.

Räume, Geräte und Installationen müssen so gebaut sein, dass die notwendige Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist. Dies bedingt, dass ein Lebensmittelhygiene-Fachmann einen Bau- oder Umbauplan für die Gaststätte unter Einhaltung dieser Anforderung ausarbeitet. Die wichtigsten diesbezüglich geltenden Vorschriften sind in den Artikeln 5–18 HyV enthalten.

## II. MASSNAHMEN IM BEREICH DER GESETZGEBUNG ÜBER BAU UND RAUMPLANUNG

### 1. Gaststuben (Ausschankraum/Speisesaal)

#### *1.1 Rauminhalt, Höhe, Nutzungsindex*

<sup>1</sup> Räume, die für den Aufenthalt und die Bewirtung der Gäste bestimmt sind, müssen eine Mindesthöhe im Licht von 2,70 m und einen spezifischen Luftraum von mindestens 3 m<sup>3</sup> pro Sitzplatz aufweisen.

<sup>2</sup> Beim Umbau von bestehenden Gaststätten, die wenig Platz zur Verfügung haben und wo es nachweislich unmöglich ist, solchen Anforderungen zu genügen, können aufgrund eines Gutachtens des BRPA Abweichungen von diesen Normen bewilligt werden.

<sup>3</sup> Der mittlere Belegungs- und Benutzungsindex für Gaststuben beträgt bei normalen Raumverhältnissen und üblicher Bestuhlungsart 0,85. Der Index bezieht sich auf die gesamte Bodenfläche und gibt an, wie viele Gäste pro m<sup>2</sup> darin Platz finden.

#### *1.2 Bodenbeläge, Wände und Decken*

<sup>1</sup> Als Bodenbeläge sind leicht zu reinigende Materialien zu verwenden. Ausserdem müssen die Fussböden von nicht unterkellerten Räumen mit einer Wärmeisolierung versehen werden.

<sup>2</sup> Die Wände und Decken müssen wärme- und feuchtigkeitsisoliert und leicht sauber zu halten sein.

#### *1.3 Tische, Stühle und Durchgangsbreiten*

<sup>1</sup> Serviertische und Abstellflächen müssen aus harten, glatten und leicht abwaschbaren Materialien bestehen.

<sup>2</sup> Die Hauptdurchgänge müssen mindestens 1 m und Nebendurchgänge mindestens 0,80 m breit sein.

<sup>3</sup> Der Abstand zwischen Tischen, an deren Längsseiten Stühle für vier oder mehr Personen aufgestellt sind, muss mindestens 1,30 m betragen. Bei Sitzbänken für zwei oder mehr Personen muss der Abstand zwischen Tisch und Lehne mindestens 0,45 m betragen.

<sup>4</sup> Der Abstand zwischen in Längsrichtung aufgereihten Tischen muss mindestens 0,45 m betragen, sofern sich weder Stühle noch Serviertische dazwischen befinden.

<sup>5</sup> Der Abstand zwischen der Wand und einem in Längsrichtung davor aufgestellten Tisch mit Stühlen muss mindestens 0,85 m betragen.

#### *1.4 Belüftung und Fenster*

Die Fläche der Fenster, die zur Belüftung ins Freie geöffnet werden können, muss mindestens 5 % der Bodenfläche betragen. Wo eine den SIA-Normen entsprechende Klimaanlage vorhanden ist, ist eine kleinere Fensterfläche zulässig.

#### *1.5 Garderoben*

Alle Gaststätten müssen über Garderoben verfügen. Es soll genügend Platz vorhanden sein, damit der freie Durchgang gewährleistet und der Zugang zu den Gaststuben nicht beeinträchtigt wird.

## **2. Buffetanlagen**

#### *2.1 Masse, Durchgangsbreite*

<sup>1</sup> Die Grösse der Buffetanlage richtet sich nach Umfang und Art des Betriebes. Das Buffet ist in der Regel im Hauptausschankraum aufzustellen; es muss zweckmässig eingerichtet sein.

<sup>2</sup> Der Arbeitsplatz am Buffet muss in der Regel 1,10 m, mindestens jedoch 0,90 m breit sein.

## **3. Küche**

#### *3.1 Grösse*

Die Räume müssen mindestens 2,50 m hoch sein. Die Durchgangsbreite muss in der Regel 1,10 m, mindestens jedoch 0,90 m betragen.

#### *3.2 Belüftung und Fenster*

Die Fläche der Fenster, die zur Belüftung ins Freie geöffnet werden können, muss mindestens 10 % der Bodenfläche betragen. Wenn eine den SIA-

Normen entsprechende Installation für Be- und Entlüftung vorhanden ist, ist eine kleinere Fensterfläche zulässig.

#### 4. WC-Anlagen für Gäste

##### 4.1 Anzahl

<sup>1</sup> Der Bedarf an WC-Anlagen ist nach der Aufnahmekapazität der jeweiligen Gaststätte zu berechnen. Es gelten folgende Mindestanforderungen:

Gesamtkapazität	Damen	Herren
Bis zu 10 Plätze	1 rollstuhlgängiges WC für Damen und Herren + 1 Lavabo	
11–30 Plätze	1 WC + 1 Lavabo	1 WC + 1 Lavabo
31–60 Plätze	2 WC + 1 Lavabo	1 WC + 1 Pissoir + 1 Lavabo
11–60 Plätze	1 WC muss rollstuhlgängig sein	
61–90 Plätze	3 WC + 1 Lavabo 1 WC muss rollstuhlgängig sein	1 WC + 2 Pissoirs + 1 Lavabo 1 WC muss rollstuhlgängig sein
mehr als 91 Plätze	zu bestimmen	zu bestimmen

<sup>2</sup> Beim Umbau von bestehenden Gaststätten, wo der Platz beschränkt und es nachweisbar unmöglich ist, diesen Anforderungen zu genügen, können aufgrund eines Gutachtens des kantonalen Bau- und Raumplanungsamtes Abweichungen von diesen Vorschriften bewilligt werden.

##### 4.2 Masse und Ausstattung

Die oben erwähnten Räumlichkeiten müssen mindestens 2,30 m hoch sein. Die einzelnen WC-Kabinen haben je eine Grundfläche von mindestens 1,5 m<sup>2</sup> oder, sofern die Türen nach aussen aufgehen, eine Grösse von mindestens 125 x 85 cm aufzuweisen. Die Durchgangsbreite zwischen zwei gegenüberliegenden Pissoirs muss mindestens 1,40 m, der Achsabstand bei mehreren nebeneinander angeordneten Pissoirs mindestens 0,70 m betragen.

#### *4.3 Belüftung und Fenster*

<sup>1</sup> Bei WC-Anlagen muss die Fläche der Fenster, die zur Belüftung ins Freie geöffnet werden können, mindestens 10 % der Bodenfläche betragen. Es sind Kippfenster aus undurchsichtigem Glas vorzusehen.

<sup>2</sup> Bei fensterlosen Räumlichkeiten oder bei zu geringer Fensterfläche ist eine den SIA-Normen entsprechende Belüftung erforderlich.

### **5. Zugangserleichterung und Einrichtungen für Behinderte**

Beim Bau und bei der Einrichtung von Gaststätten müssen die den Gästen dienenden Zugänge und Einrichtungen so gestaltet werden, dass sie gemäss den gesetzlichen Anforderungen für Behinderte geeignet sind (Art. 156 RPBG und Art. 34 ARRBPBG).

## **III. MASSNAHMEN IM BEREICH DER UMWELTSCHUTZGESETZGEBUNG**

### **1. Gewässerschutz**

#### *1.1 Abwasservorbehandlung*

##### *1.1.1 Prinzip*

<sup>1</sup> Eine Abwasservorbehandlung des Wasch- und Reinigungsabwassers ist für alle öffentlichen Gaststätten obligatorisch, die über eine Küche verfügen, in der warme Mahlzeiten zubereitet werden. Die Abwässer aus Küche und Waschorrichtungen müssen vor ihrer Einleitung ins kommunale Abwassernetz über ein Setzbecken und einen Fettabscheider mit nachgeschaltetem Kontrollschacht geleitet werden.

<sup>2</sup> Ausnahmsweise und auf Begehren kann das AfU Ausnahmen bewilligen.

##### *1.1.2. Auslegung und Dimensionierung*

<sup>1</sup> Die Bestandteile der Anlage (Setzbecken-Abscheider) werden grundsätzlich ausserhalb des Gebäudes installiert (Zugang, Geruch usw.). Nur wo dies unmöglich ist, können sie im Gebäudeinnern angebracht werden. Sie müssen ausserdem für den Saugwagen leicht zugänglich sein.

<sup>2</sup> Die Grösse der Vorbehandlungsanlage muss aufgrund der Anzahl der in der Küche vorhandenen Abflüsse berechnet werden (Geschirr- und

Spülbecken, Doppelspülbecken, Geschirrwashmaschine, Ablauf, kippbare Kochkessel, Bodenrost usw.). Diese Abflusseinheiten sind massgebend für die Berechnung der gesamten Schmutzabwassermenge in l/s.

<sup>3</sup> Bei kleinen Anlagen nimmt der Betreiber mit dem AfU Kontakt auf, damit gemeinsam der Umfang der Bestandteile festgelegt werden kann. Für Grossanlage ( $Q > 10$  l/s) muss der Besitzer oder Betreiber ein spezialisiertes Büro mit der Erstellung eines technischen Berichtes beauftragen.

### *1.1.3 Unterhalt*

<sup>1</sup> Der Besitzer oder Betreiber muss mit einer Firma einen Unterhaltsvertrag (Entleerung) abschliessen. Bei dieser Firma muss es sich um ein spezialisiertes und vom AfU anerkanntes Unternehmen handeln. Die Anzahl der Entleerungen hängt von den Bedürfnissen ab (jedoch mindestens eine Entleerung pro Jahr).

<sup>2</sup> Nach der Entleerung muss die Anlage unverzüglich wieder mit Wasser gefüllt werden.

### *1.1.4 Biotechnologie*

Jede Anlage, in welcher Mikroorganismen oder bioaktive Produkte zum Abbau der Fettstoffe verwendet werden, muss vom AfU genehmigt werden.

## **1.2 Kanalisation**

<sup>1</sup> In Toiletten und anderen Räumen anfallendes Abwasser darf nicht in die Anlage zur Fettabscheidung eingeleitet werden.

<sup>2</sup> Abwasser, das vom Waschen der Gläser herrührt, wird direkt in den Abwasserkanal eingeleitet, ohne die Abwasservorbehandlungsanlage zu durchlaufen.

<sup>3</sup> Das Gefälle der Kanalisation oberhalb des Fettabscheiders muss im Minimum 3 % betragen.

<sup>4</sup> Kühlwasser aus Kühlanlagen muss in die Sauberwasserkanalisation eingeleitet oder in einem geschlossenen Kreislauf verwendet werden. Andernfalls müssen luftgekühlte Kompressoren installiert werden.

### **1.3 Abfälle**

- <sup>1</sup> Gebrauchte organische Öle und Fette aus dem Gastwirtschaftsbetrieb dürfen nicht ins öffentliche Abwassernetz eingeleitet werden, sondern müssen als Sonderabfälle entsorgt werden.
- <sup>2</sup> Alle Behälter mit wassergefährdenden Flüssigkeiten (neues oder gebrauchtes Frittieröl, konzentrierte Reinigungsprodukte usw.) müssen im Innern des Gebäudes in einem Raum ohne Bodenabfluss gelagert werden.
- <sup>3</sup> Küchenabfälle dürfen nicht über eine Nasszerkleinerungsanlage mit anschliessender Einleitung ins Kanalisationsnetz entsorgt werden.
- <sup>4</sup> Kaffeemaschinen mit automatischer Entleerung des Kaffeesatzes in die Kanalisation werden nicht zugelassen.

## **2. Lärmschutz**

### **2.1 Musikberieselung**

- <sup>1</sup> In Anwendung von Artikel 3 der Schall- und Laserverordnung darf das mittlere Lärmniveau den Wert von 93 dB(A) pro einstündiger Messdauer nicht überschreiten.
- <sup>2</sup> Die Musikberieselungsanlage muss so disponiert und dimensioniert werden, dass erhebliche Überschreitungen (mehr als 5 dB) unmöglich sind.
- <sup>3</sup> Falls eine Ad-hoc-Bewilligung vorliegt und Musik gemäss Artikel 4 der Schall- und Laserverordnung in höheren Lautstärken verbreitet wird, kann die Anlage entsprechend ausgelegt werden. In diesem Fall muss ein programmierbarer Lautstärkenbeschränker eingebaut werden, damit die Bedingungen der Bewilligung eingehalten werden können.

### **2.2 Beschränkung von Lärmbelastungen**

- <sup>1</sup> Gemäss dem Vorsorgeprinzip muss jede (technisch und finanziell machbare) Massnahme ergriffen werden, die für die Verringerung der Lärmimmissionen geeignet und vertretbar ist.
- <sup>2</sup> Der Betrieb der Gaststätte darf keine Lärmbelastungen erzeugen, die das Wohlbefinden der Nachbarn beeinträchtigen könnten.
- <sup>3</sup> Bei bestehenden Betrieben dürfen die Immissionsgrenzwerte nicht überschritten werden. Demgegenüber gelten für neue Gaststätten die strengeren Planungswerte.

<sup>4</sup> Besondere Aufmerksamkeit ist den Anlagen mit Nachtbetrieb (von 19.00 bis 07.00 Uhr, gemäss Anhang 6 LSV) zu widmen.

<sup>5</sup> Die Isolation von Trennelementen – wie Böden, Fassaden, Fenster – ist dem Lärmpegel und der Sensibilität der potentiell belasteten Räume anzupassen.

<sup>6</sup> Wo dies nicht genügt, müssen zusätzliche – meistens sehr kostspielige – Isolationsmassnahmen ergriffen oder der Lärmpegel herabgesetzt werden.

### **3. Luftreinhaltung**

#### ***3.1 Lüftungsanlagen***

<sup>1</sup> Geruchsbelastete Luft (Küche, Gaststube) muss vertikal nach oben über das Dach abgeleitet werden. Die Höhe des Entlüftungskanals muss nach den «Richtlinien über die minimale Höhe von Kaminen auf Dächern» des Bundesamtes für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL) gestaltet werden.

<sup>2</sup> Gemäss Artikel 6 LRV müssen Emissionen möglichst nahe am Ort ihrer Entstehung möglichst vollständig erfasst und so abgeleitet werden, dass keine übermässigen Immissionen entstehen.

#### ***3.2 Kühlanlagen***

<sup>1</sup> Das Einrichten von Apparaten und Anlagen mit Kühlmitteln, welche die Ozonschicht vermindern, ist verboten.

<sup>2</sup> Für Apparate und Anlagen, deren Kühlmittel nur teilweise halogenisierte Fluorchlorkohlenwasserstoffe enthalten, tritt dieses Verbot erst am 1. Januar 2002 in Kraft.

## **IV. ANWENDUNG UND KONTROLLE**

<sup>1</sup> Die allgemeine Anwendung und die Kontrolle über die Einhaltung der oben aufgezählten Vorschriften obliegen den verschiedenen betroffenen Dienststellen, soweit nicht eine andere Behörde für zuständig erklärt worden ist.

<sup>2</sup> Das Kantonale Laboratorium sorgt mit seinen Lebensmittelinspektoren ganz speziell für die Wirksamkeit der vom Betriebsführer der öffentlichen Gaststätte ausgearbeiteten Selbstkontrolle.

<sup>3</sup> Das BRPA ist namentlich verantwortlich für Fragen in Zusammenhang mit dem Rauminhalt, der Höhe und dem Benutzungsindex der Gaststuben (II, 1, 1.1), der Fläche der Fenster, die geöffnet werden können (II, 1, 1.4) sowie den WC-Anlagen für Gäste (II, 4).

<sup>4</sup> Dass AfU überprüft, ob die geplante öffentliche Gaststätte mit der Gesetzgebung über den Gewässerschutz, die Luftreinhaltung und den Lärmschutz vereinbar ist.

## **V. SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

<sup>1</sup> Die Richtlinien vom 3. Februar 1994 für den Bau und die Einrichtung von öffentlichen Gaststätten werden aufgehoben.

<sup>2</sup> Diese Richtlinien treten am 1. Januar 1998 in Kraft.

<sup>3</sup> Sie werden im Amtsblatt veröffentlicht, in die Amtliche Gesetzessammlung aufgenommen und im Sonderdruck herausgegeben.