



Abnahmebereitschaft von Gastwirtschaftsbetrieben

Planende und Gastwirtschaft-Betreibende können anhand der Checkliste überprüfen, ob ein Gastwirtschaftsbetrieb zur Abnahme bereit ist. Die Bauausführung muss dem Planungsstand entsprechen, welcher baurechtlich genehmigt worden ist.

Die Projektgenehmigung Gastwirtschaftsbetrieb Innenausbau des Umwelt- und Gesundheitsschutzes Zürich (UGZ) basiert neben den Detailplänen von Küche und Buffet auf dem eingereichten Betriebskonzept. Alle Auflagen müssen erfüllt sein. Das Lüftungsprojekt muss vom UGZ, Lufttechnische Anlagen, bewilligt sein. Wenn keine Anpassungen an der Lüftungsanlage notwendig sind, muss ein Revisionsbericht vorliegen.

Die Ausführung darf von den bewilligten Plänen nicht abweichen.

Allgemein

- Patentvorbereitung bei der Stadtpolizei eingeleitet, Abt. Kommissariat Polizeibewilligungen
Telefon: 044 411 73 73
- Alle Handwerkerarbeiten abgeschlossen
- Alle Räumlichkeiten gereinigt

Lüftungsanlagen

- Ausführung = genehmigtes Lüftungsprojekt
- Anlagen neu: Luftmengen- / Messprotokolle liegen vor
- Anlagen bestehend: Reinigung der Lüftungskomponenten dokumentiert, Reinigungsprotokoll und Revisionsbericht vorhanden
- Ablufthauben über Kochstellen, Steamer, Kebapgrill, Backofen, etc.
- Lüftungsanlage betriebsbereit

Raucherraum/Fumoir (sofern bewilligt)

- Lüftungsanlage /-Konzept bewilligt
- Tür selbstschliessend
- Beschriftung an allen Zugängen vorhanden

Gastraum

- Möblierung, Platzzahl gemäss Möblierungsplan
- Preisliste und Spirituosenkarte vorhanden
- Jugendschutzinformation vorhanden

Küche, Produktion, Ausgabestelle, Abwascherei, Buffet, Bar, Lebensmittelverarbeitung

- Genügend Vorbereitungs- und Ablageflächen vorhanden
 - Arbeitsablauf: Trennung rein – unrein möglich
- Elektrische Anlagen und Apparate betriebsbereit, Kabel fest verlegt und nicht freiliegend oder hängend
- Apparate gemäss bewilligtem Plan
- Arbeitsbereiche mit min. 90 cm Durchgangsbreite
- Boden intakt: glatt, abwaschbar (ohne Risse, defekte und abblätternde Stellen etc.)
- Wände intakt: (glatt, leicht abwaschbar min. bis 1.50 m Höhe ohne Risse, defekte Stellen, etc./ auch im nicht sichtbaren Bereich)
- Decke intakt, ohne Risse und abblätternde Stellen
- Silikonfüllungen intakt oder erneuert
- Defekte Stellen, Löcher, etc. ausgebessert, glatt zugespachtelt, dicht und abwaschbar abgedeckt
- Keine unzugänglichen, nicht reinigbaren Hohlräume
- Insektenschutz, wenn die Fenster sich öffnen lassen.
- Alle Waschbecken gemäss bewilligtem Plan bzw. Doppelwaschbecken in Bereichen mit Lebensmittelproduktion vorhanden mit
 - Warm- / Kaltwasser betriebsbereit
 - Handtuch- und Flüssigseifenspender beim Waschbecken montiert
- Geschirrspüler betriebsbereit
- Reinigungsmittel + Chemikalien in separatem Raum
- Aufhängevorrichtung oder Schrank für Reinigungsgeräte vorhanden
- Abfallsammelplatz vorhanden
 - Geeignete Abfallbehälter

Eismaschine

- Nicht in unreinem oder schmutzigem Bereich (Anforderungen an Raum analog Küche)

Buffet mit offenen Lebensmitteln

- Wirksamer Spuckschutz bei Vitrinen

Aussenwirtschaft und Boulevardcafé Buffet, Theke, Abwascherei, Lebensmittelausgabe

- Separate Handwascheinrichtung in jedem Satellit (sinngemäss Projektgenehmigung)
 - Warm- / Kaltwasser betriebsbereit
- Handtuch- und Flüssigseifenspender montiert
- Keine Heizstrahler und Heizpilze im Freien

Lagerräume für Lebensmittel (auch verpackt und Getränke)

- Lüftung gemäss Lüftungsprojekt
- Oberfläche intakt, leicht abwaschbar (ohne Risse, defekte Stellen, etc.)
 - Boden
 - Wände
 - Decke (intakt ohne Risse)
- Zugänglichkeit zu Regalen gewährleistet (Verkehrsweg min. 90 cm)
- Trennung der Lebensmittel von Wasch- / Reinigungsmitteln, fremdem Lagergut vorhanden
- Abfall- von Lebensmittellagerung getrennt
- Gasflaschen mit Ketten gesichert

Gäste WC-Anlagen

- Ausgeführt gemäss bewilligten Baugesuchsplänen/ Projektgenehmigung
- Rollstuhlgängige Toilette** (sofern verlangt gemäss bewilligten Baugesuchsplänen)
- Ausführung rollstuhlgängige Toilette gemäss UGZ- Merkblatt „Rollstuhlgängige Toilette“
- Vorraum, falls in Lebensmittel-Räume oder Transportwege öffnend, mit raumhohen Trennwänden abgetrennt
- Waschbecken mit Wasseranschluss betriebsbereit
- Handtuch- und Flüssigseifenspender montiert
- Türschliesser montiert
- Signaletik vom Ausschankraum her und direkt an der Tür

Personal WC-Anlagen

- Ausgeführt gemäss bewilligten Baugesuchsplänen/ Projektgenehmigung
- Vorraum, falls in Lebensmittel-Räume oder Transportwege öffnend, mit raumhohen Trennwänden abgetrennt
- Waschbecken mit Wasseranschluss betriebsbereit (im Personal-WC Kalt- und Warmwasser zwingend)
- Handtuch- und Flüssigseifenspender montiert
- Türschliesser montiert
- Signaletik direkt und sichtbar an der Tür montiert

Personalgarderobe

- Ausgeführt gemäss bewilligten Baugesuchsplänen/ Projektgenehmigung
- Anzahl Personal (gleichzeitig Anwesende)
- Anzahl Garderobenschränke
- Warm- /Kaltwasser (evtl. im Vorplatz) betriebsbereit
- Kein Lagergut in Personalgarderobe

Entsorgung

- Kühlung für organische Abfälle oder tägliche Entsorgung bzw. Gleichwertiges vorhanden oder Abluftanlage über Dach geführt
- Lagerplatz geschützt (Schädlinge)

Auslieferung

Nach Absprache mit Lebensmittelinspektorat (sofern erforderlich) geeignete

- Gebinde für Lebensmittel-Transport
- Fahrzeuge für Lebensmittel (gemäss Betriebskonzept)

Zusätzliche Anforderungen:

- Handlauf bei Treppen mit mehr als vier Steigungen
- Waschmaschine nicht in Raum mit Lebensmitteln (auch wenn Getränke und verpackte Lebensmittel)

Anforderungen Feuerpolizei:

- Auflagen gemäss Angabe Feuerpolizei erfüllt

Bauliche Betriebsabnahme UGZ

Wenn Sie die Abnahmebereitschaft Ihrer Gastwirtschaft anhand dieser Checkliste überprüfen, tragen Sie wesentlich zu einer raschen und unkomplizierten Bauabnahme bei.

Bitte melden Sie die Abnahmebereitschaft mindestens 6 Tage vor dem gewünschten Eröffnungstermin. Halten Sie bitte auch das Formular zur Meldung der baulichen Betriebsabnahme bereit.

Müssen bauliche Betriebsabnahmen infolge mangelnder Betriebsbereitschaft wiederholt werden oder sind Nachkontrollen erforderlich, wird auch der **Mehraufwand der UGZ-Fachstellen in Rechnung gestellt.**

Fachbereiche:

Gastwirtschaftsbetriebe
Lufttechnische Anlagen
Lebensmittelinspektorat

Ansprechpersonen gemäss Infoblatt Anlaufstellen:

Fachbereich Gastwirtschaftsbetriebe Innenausbau /
Lufttechnische Anlagen
ugz-eb@zuerich.ch

Für lebensmittelrechtliche Fragen:

Lebensmittelinspektorat, Telefon 044 412 50 40
ugz-lmi@zuerich

Stadt Zürich

Umwelt- und Gesundheitsschutz Energietechnik und Bauhygiene

Walchestrasse 31
Postfach 3251, 8021 Zürich
Telefon 044 412 20 86
ugz-eb@zuerich.ch

<http://www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren>