



## Sie möchten einen Gastwirtschaftsbetrieb eröffnen

### 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 Privatgrund 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, bereits vor Einreichen des Baugesuchs beim Amt für Baubewilligungen mit den UGZ-ProjektleiterInnen Gastwirtschaftsbetriebe Innenausbau Kontakt aufzunehmen, um bauliche Anforderungen abzuklären. Für den Kanton Zürich kommt der Leitfaden für Gastwirtschaftsbetriebe zur Anwendung.

##### 2. Eingabe Gastwirtschaftsprojekt Innenausbau (2-fach)

UGZ, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich,  
Abteilung Energietechnik und Bauhygiene, 8021 Zürich  
Ihre Ansprechpartner sind die ProjektleiterInnen gemäss UGZ-Merkblatt «[Wir sind Ihre Anlaufstelle!](#)».

##### Bearbeitet werden nur vollständig eingereichte Gesuche

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 Aussenflächen (Stehische usw.) 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 lüftungstechnische Anlagen gemäss Inspektionsbericht gereinigt und in Stand gesetzt werden.

##### Gastwirtschaftsprojekt Innenausbau muss beinhalten

- **Grundrisspläne** und Schnitte (inkl. aller Nebenräume wie Toiletten, Garderoben und Lager) mit Flächen der Räume, Fensterflächen, Raumhöhen (Lichtmass) und Möblierung. 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 gemäss Merkblatt «[Eingabe Gastwirtschaftsprojekt Innenausbau / Gastronomie](#)»
- **Betriebskonzept** gemäss Merkblatt «[Betriebskonzept für Gastwirtschafts- und Lebensmittelbetriebe](#)» mit:  
Angabe der angebotenen Speisen und Getränke und Zubereitungskonzept (Frischwaren, Fertigprodukte, Convenience), Abfallkonzept, Anzahl Mitarbeitende, Anzahl Gästeeplätze. Öffnungszeiten (gemäss Bau-, Wirtschafts-bewilligungen)
- **Unterschriften** der HauseigentümerIn und ProjektverfasserIn auf Plänen und dem Betriebskonzept.
- Angabe der Zustell- und der Rechnungsadresse

### 3. Eingabe Lüftungs-/Klimaprojekt (2-fach)

UGZ, Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich,  
Abteilung Energietechnik und Bauhygiene, 8021 Zürich

**Bearbeitet werden nur vollständig eingereichte Gesuche**

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. F «Bedarfsnachweis für Anlagen zur Kühlung und Befeuchtung»
- Prinzipschema mit Anlagenbeschreibung, Angabe Luftmengen

### 4. Bewilligung für Benutzung öffentlichen Grundes

Stadtpolizei Zürich, Kommissariat Gewerbedelikte  
Förrlibuckstrasse 61, 8005 Zürich, Tel. 044 411 72 40-42

- Ausschankflächen im Freien, auf öffentlichem Grund (Boulevardcafé)

### 5. Gesuch zum Erwerb eines Wirtepatentes

Stadtpolizei Zürich, Kommissariat Polizeibewilligungen  
Förrlibuckstrasse 61, 8005 Zürich, Tel. 044 411 73 73

- Mindestens 1 Monat vor geplanter Betriebseröffnung/-übernahme
- Benötigte Unterlagen und Ausweise vergl. Merkblatt für Gaswirtschaftspatentinhaber 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 Gastwirtschaftsbetriebe Innenausbau koordinieren die behördliche Abnahme mit dem Lebensmittelinspektorat, der Feuerpolizei und Stadtpolizei Zürich, Kommissariat Polizeibewilligungen.

- **Sind die Räume betriebsbereit und gereinigt** kann die Abnahmebereitschaft (UGZ-Merkblatt: [Checkliste für die Abnahmebereitschaft von Gastwirtschaftsbetrieben](#)) gemeldet werden (min. 6 Tage vor Betriebsaufnahme)

#### 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 Brandschutz-Anforderungen werden durch die Feuerpolizei kontrolliert.

#### Betriebsbereitschaft Lüftungsanlage

Die Abnahme der Lüftungsanlage erfolgt gleichzeitig durch den UGZ, Energietechnik und Bauhygiene, Fachbereich Lufttechnische Anlagen. 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 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 m<sup>3</sup> Inhalt sind bewilligungspflichtig.

#### Toilettenanlagen und Personalbereiche

Gäste-WC: Bis 10 Sitzplätze ist ein WC erforderlich. Mehr als 10 Sitz- oder Stehplätze im Inneren erfordern geschlechtergetrennte Toilettenanlagen (d. h. mind. 1 Damen- und 1 Herren-WC). Toiletten sind jeweils über Vorplatz mit Waschbecken zu erschliessen. Für jede WC-Einheit (auch Pissoir) können 25 Innenplätze erstellt werden.

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

Ein raumhoher Abschluss gegen Vorraum und Korridor ist erforderlich, wenn Toilettenanlagen gegen Räume öffnen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird.

#### Weitere Merkblätter Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich

- [Wir sind Ihre Anlaufstelle!](#)
- [Lüftungs- und Klimaanlage - Mechanische Lüftungsanlagen in Wohn- und Arbeitsräumen](#)
- [Toilettenanlagen für Personal und Publikum](#)
- [Rollstuhlgängige Toilette](#)
- [Raucherräume / Fumoirs](#)

**Leitfaden Gastwirtschaftsbetriebe;** Finanzdirektion Kt. ZH (kdmz, 8090 Zürich, Tel. 043 259 99 99, [info@kdmz.zh.ch](mailto:info@kdmz.zh.ch))

#### Stadt Zürich

##### Umwelt- und Gesundheitsschutz

Energietechnik und Bauhygiene  
Walchestrasse 31, Postfach 3251, 8021 Zürich  
Tel. 044 412 20 86, Fax 044 363 78 50

[ugz-eb@zuerich.ch](mailto:ugz-eb@zuerich.ch)

[www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren](http://www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren)