

Bauliche Anforderungen für Ausgabestellen und Gastwirtschaftsbetriebe

Betriebsart	Geschäftsbereich	Anforderungen
<ul style="list-style-type: none"> Ausgabestelle³⁾ (Kiosk, Imbissstand, Take away) (bis max. 10 Sitzplätze oder max. 20 Stehplätze ohne Gästetoiletten) 	<ul style="list-style-type: none"> Abgabe von Lebensmitteln Evt. Zubereitung von Lebensmitteln zum mitnehmen oder konsumieren vor Ort 	<ul style="list-style-type: none"> Handwaschgelegenheit¹⁾ Personaltoilette²⁾, Garderobe Im Zubereitungs- und Handlingbereich der offenen Lebensmittel leicht zu reinigende Flächen (glatt, abwaschbar, rissfrei) Dampfabzug oberhalb dampferzeugender Geräte Gästetoiletten²⁾ für Ausgabestellen müssen sich in unmittelbarer Nähe befinden (öffentliche Toiletten mit Benützungsvertrag usw.)
<ul style="list-style-type: none"> Restaurant Imbissstand Take away Vereinslokal 	<ul style="list-style-type: none"> Zubereitung und/oder Abgabe von Lebensmitteln zum mitnehmen oder konsumieren vor Ort 	<ul style="list-style-type: none"> Handwaschgelegenheit¹⁾ in genügender Anzahl in allen Bereichen Personaltoilette²⁾, Garderobe Gästetoiletten²⁾, bis 10 Plätze eine Toilette, dann je 1 nach Geschlechtern getrennte Toilette pro 25 Plätze Im Zubereitungs- und Handlingbereich der offenen Lebensmittel leicht zu reinigende Flächen (glatt, abwaschbar, rissfrei) Dampfabzug oberhalb dampferzeugender Geräte

Zusätzliche Anforderungen für alle Betriebe:

- Lüftungsanlagen: Der Gästeraum ist mit einer Lüftungsanlage zu versehen, die den Anforderungen von § 29 und 41 BBV I entspricht.
- Behindertengerechtes Bauen: Die Norm SN 521 500, Behindertengerechtes Bauen, Ausgabe 1988, ist als Richtlinie zu beachten.
- Nichtraucherplätze: § 22 des Gastgewerbegesetzes ist zu erfüllen.
- Generell: Für die Detailprojektierung ist der "Leitfaden Gastwirtschaftsbetriebe - für die Erstellung und Einrichtung von Gastwirtschaftsbetrieben im Kanton Zürich", erlassen von der Kantonalen Finanzdirektion (Stand 18.7.1997), zu beachten.

Definitionen

- 1) Handwaschgelegenheit mit mischbarer Kalt- und Warmwasserzufuhr, mit Seifendispenser und Handtuchdispenser für Handtücher zum Einmalgebrauch (Papierhandtücher, Stoffrolle usw.).
- 2) Personaltoiletten, Gästetoiletten: Toiletten müssen eine natürliche oder künstliche Entlüftung aufweisen und mit einer Handwaschgelegenheit ausgerüstet sein. Die Toilettentüren dürfen nicht in Räume öffnen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder gelagert werden (Vorraum).
- 3) Die Ausgabestelle dient der Abgabe von Speisen und Getränken an Gäste die sich im Freien oder in einer allgemein zugänglichen Halle aufhalten.