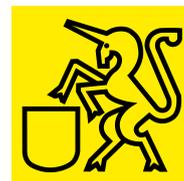


Stadthaus
Usterstrasse 2, 8600 Dübendorf
Telefon +41 44 801 67 55
Telefax +41 44 801 67 91
sicherheit@duebendorf.ch
www.duebendorf.ch

Stadt Dübendorf

Abteilung Sicherheit



GRUNDLAGEN GASTRONOMIEBETRIEBE

RICHTLINIEN FÜR DIE BEWILLIGUNG



Inhaltsverzeichnis

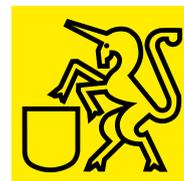
1	Vorwort	3
2	Bewilligungspflicht	4
	2.1 Baurechtliche Bewilligungen	
3	Allgemeine Anforderungen	4
	3.1 Emissionen, Betriebszeiten	
	3.2 Inanspruchnahme von öffentlichem Grund	
	3.3 Reinigung, Unterhalt und Betrieb (inkl. Abfallbewirtschaftung)	
	3.4 Gestaltung	5
	3.5 Übrige Vorschriften	
4.	Richtlinien und spezielle Anforderungen	5
	4.1 Patente	
	4.2 Hygiene	5/6
5.	Abkürzungsverzeichnis	6



1 Vorwort

Das Betreiben eines Gastronomiebetriebs erfordert in den verschiedensten Bereichen einiges an Kenntnissen sowohl hinsichtlich der baulichen Anforderung als auch bezüglich der verschiedenen Bewilligungen, die eingeholt werden müssen, bevor ein Lokal überhaupt betrieben werden darf.

In diesem Dokument geht es um die verschiedenen Zuständigkeiten und welche Richtlinien einzuhalten sind.



2 Bewilligungspflicht

2.1 Baurechtliche Bewilligungen

Bei Um-, An- oder anderen Formen von Bauten, dazu zählen auch bauliche Veränderungen im Innenbereich, ist zwingend vorgängig mit der Abteilung Hochbau unter hochbau@duebendorf.ch Kontakt aufzunehmen. Detaillierte Kontaktangaben und/oder weiterführende Angaben finden Sie auf der offiziellen Homepage der Stadt Dübendorf unter www.duebendorf.ch.

2.2 Grundsätzlich ist die Erstellung neuer oder die bauliche Veränderung bestehender Gebäude und gleichgestellter Bauwerke sowie auch eine blossige Nutzungsänderung ohne weitere Umbaumaassnahmen oder der Ein- oder Umbau technischer Anlagen bewilligungspflichtig (§ 309 PGB).

3. Allgemeine Anforderungen

3.1 Emissionen, Betriebszeiten

3.1.1 Das Ruhebedürfnis der Bevölkerung, insbesondere der Anwohner/-innen in der Nähe von Wohnbereichen, gilt es speziell zu beachten. Störungen, die durch zumutbare Vorkehrungen und/oder rücksichtsvolles Verhalten vermieden werden können, sind zu unterlassen. Lärm, Licht, Projektionen, Rauch (Aufzählung nicht abschliessend) sind grundsätzlich nicht zulässig. Ausnahmen wie z. Bsp. eine Open Air Kino sind bewilligungspflichtig.

3.1.2 Gemäss Art. 11 der aktuell gültigen PVO, ist jede Nachtruhestörung in der Zeit von 22.00 Uhr bis 7.00 Uhr untersagt.

3.1.3 Gastwirtschaftsbetriebe sind nach § 15 des GGG von 24.00 Uhr bis 5.00 Uhr geschlossen zu halten. Eine befristete bzw. dauernde Ausnahme der offiziellen Schliessungszeiten ist bewilligungspflichtig. Das entsprechende Gesuch kann auf der Homepage www.duebendorf.ch, via E-Mail unter sicherheit@dubendorf.ch oder am Schalter der Abteilung Sicherheit bezogen werden und muss vollständig ausgefüllt und unterschrieben dort wieder abgegeben bzw. geschickt werden.

3.1.4 In gewissen Zonen ist ein Gewerbe überhaupt nicht zulässig (W2B), in anderen wiederum darf kein störendes Gewerbe betrieben werden wie z. Bsp. eine Gastwirtschaft mit bedienten Aussenplätzen.

3.1.5 Ein weiterer Faktor, welcher zwingend beachtet werden muss, ist der Maximalanteil von Gewerben.

3.2 Inanspruchnahme von öffentlichem Grund

3.2.1 Für die Inanspruchnahme von öffentlichem Grund zu privaten Zwecken ist eine Bewilligung erforderlich. Es besteht kein Rechtsanspruch auf Erteilung einer Genehmigung.

3.2.2 Die Behörde hat grundsätzlich die öffentlichen sowie die polizeilichen Interessen zu wahren. Die privaten Anliegen des Bewerbers/der Bewerberin werden im Rahmen des Möglichen berücksichtigt.

3.2.3 Die Inanspruchnahme des öffentlichen Grunds zu privaten Zwecken ist grundsätzlich zu entschädigen. Details dazu können dem aktuell gültigen Gebührenreglement entnommen werden.

3.3 Reinigung, Unterhalt und Betrieb (inkl. Abfallbewirtschaftung)

3.3.1 Massnahmen gegen Littering

- a) Bereich Infrastruktur
 - stellt und betreibt vor dem Geschäft 1 bis 3 Container in Absprache mit der Abteilung Tiefbau (tiefbau@duebendorf.ch)
 - stellt und betreibt mind. 1 PET-Container (zu beziehen bei www.petrecycling.ch)
 - stellt und betreibt mind. 1 Aschenbecher vor dem Lokal
- b) Bereich Reinigung und Entsorgung
 - reinigt die Fläche vor dem Betrieb, der Verkaufsstelle etc. bedarfsorientiert und bei Betriebsschluss
 - reinigt täglich in der näheren Umgebung des Betriebs



- c) Kommunikation
- Plakate oder Handzettel der städtischen Litteringkampagne sollen aktionsorientiert (Dauer begrenzt) aufgestellt bzw. aufgelegt werden.
- 3.3.2 **Unterhalt und Betrieb**
- Leergut, Gebinde und Container dürfen nicht frei herumstehen.
 - Installationen und Mobiliar sind ausserhalb der Saison wegzuräumen, eine Lagerung auf öffentlichem Grund ist nicht gestattet.
 - Das Wischgut darf nicht auf den öffentlichen Grund gewischt werden.
 - Bei Missständen übernimmt die Abteilung Tiefbau die Reinigung auf Kosten des Betreibers.
 - Über Nacht sind Einrichtungen wegzuräumen oder so zu sichern, damit kein Unfug betrieben werden kann.
- 3.4 **Gestaltung**
- Betreffend die Gestaltung und Einordnung sind in den Kernzonen, Arealüberbauungen, in Überbauungen nach Gestaltungsplänen oder nach Sonderbauvorschriften sowie bei Inventar- oder Schutzobjekten erhöhte Anforderungen zu erfüllen.
- 3.5 **Übrige Vorschriften**
- Im Übrigen gelten die übrigen Vorschriften des materiellen Rechts (Arbeitsgesetz, Umweltschutzgesetz, Luftreinhalteverordnung, Energiegesetz, Abfallverordnung der Stadt Dübendorf etc.).
4. **Richtlinien und spezielle Anforderungen**
- 4.1 **Patente (Zuständigkeit: Stabsdienste Sicherheit)**
- 4.1.1 Die Bestimmungen, wer in welchen Fällen ein Patent beantragen muss, richtet sich nach § 2 GGG. Unter anderem gilt:
- wer an allgemein zugänglichen Örtlichkeiten mit Erwerbsabsichten, die nicht gewinnstrebend sein müssen, Speisen oder Getränke zum Genuss an Ort und Stelle verabreicht
 - wer den Handel mit alkoholhaltigen Getränken im Klein- und Mittelverkauf betreibt.
- Die Erteilung des Patents kann an Bedingungen geknüpft und mit Auflagen verbunden werden.
- 4.1.2 Alkoholfreie Kleinbetriebe mit höchstens zehn Steh- oder Sitzplätzen sind nicht Patentpflichtig.
- 4.2 **Foodtrucks, Imbissstände etc.**
- 4.2.1 Die Stadt Dübendorf stellt keine freien, öffentlich genutzten Flächen für das Betreiben von Foodtrucks, Imbissständen oder dergleichen zur Verfügung. Interessenten müssen selber für einen geeigneten Abstellplatz auf Privatgrund besorgt sein.
- 4.2.2 Die Vorgaben des GGG sind selbstverständlich auch dann einzuhalten, wenn Esswaren und/oder alkoholhaltige Getränke auf einem Privatgrundstück an die Öffentlichkeit abgegeben bzw. verkauft werden.
- 4.3 **Hygiene (Zuständigkeit: Lebensmittelinspektorat Winterthur)**
- 4.3.1 Für die Ausrüstung des Betriebs gilt das LMG.
- 4.3.2 Anforderungen an Räume und Einrichtungen richten sich insbesondere nach den Bestimmungen der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln HyV EDI vom 16. Dezember 2016.
- 4.3.3 Im Übrigen wird auch auf den Leitfaden für Gastwirtschaftsbetriebe der Finanzdirektion des Kantons Zürich vom 18. Juli 1997 verwiesen.
- 4.3.4 Der Betrieb inkl. Personal- und allfällige Gästetoiletten muss vor der Eröffnung durch den aktuell amtierenden Lebensmittelinspektor geprüft werden.
- 4.3.5a. Der Schutz der Konsument/-innen vor gesundheitsgefährdenden Lebensmitteln ist die Hauptaufgabe des Lebensmittelinspektorats. Sämtliche Betriebe, die Lebensmittel an Drittpersonen abgeben, sind verpflichtet, das Lebensmittelgesetz einzuhalten. Die Mitarbeitenden des



Lebensmittelinspektorats überprüfen die Hygienevorschriften und schützen die Konsument/-innen Konsumenten vor Täuschung.

- 4.3.5b. Neben den Kontrollen vor Ort werden regelmässig Lebensmittelproben mitgenommen und im Kantonalen Labor Zürich analysiert. Diese Kontrollen gewährleisten, dass nur einwandfreie Produkte an die Kundschaft gelangen.
- 4.3.5c. Das Lebensmittelinspektorat hat auch eine beratende Funktion: Während der Kontrolle können allfällige Mängel gleich besprochen und Lösungen gesucht werden. Die verantwortliche Person des kontrollierten Betriebs erhält nach jedem Besuch einen Kontrollbericht.
- 4.3.5d. Folgende Punkte überprüfen die Lebensmittelinspektor/-innen auf ihrem Kontrollgang:
- Gesamtzustand des Betriebs: Sauberkeit der Räume und Gerätschaften sowie Ordnung
 - Lebensmittel: Frische, korrekte Lagerung und Kennzeichnung der Lebensmittel
 - Kenntnisse des Personals über Anforderungen im Umgang mit Lebensmitteln
 - Hygiene: Personalhygiene und hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
 - Anpreisungen: Kennzeichnung und Anpreisung der Lebensmittel in der Auslage respektive auf der Speisekarte
 - Räume: baulicher Zustand und Anforderungen an die Ausstattung
 - Selbstkontrolle: Aufzeichnungen zu Kühltemperaturen, Putzpläne, Wareneingangskontrolle, Schulung des Personals, Betriebsbesrieb
- 4.3.5e. Merkblätter und/oder weiterführende Informationen zum Lebensmittelinspektorat ist unter folgendem Link zu finden:

<https://stadt.winterthur.ch/themen/leben-in-winterthur/sicherheit/lebensmittelkontrolle>

5. **Abkürzungsverzeichnis**

EDI	Eidgenössisches Departement des Innern
GGG	Gastgewerbegesetz
HyV	Hygieneverordnung
LMG	Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
PGB	Planungs- und Baugesetz
PVO	Polizeiverordnung der Stadt Dübendorf
W2B	Wohnzone mit mittlerer Ausnützung zugelassen für Wohnbauten mit maximal zwei Vollgeschossen und einen Anteil von nicht störenden Gewerbebetrieben bis höchstens 30%