

## **Merkblatt zur Eröffnung und dem Betrieb einer Gaststätte - immissionsschutzrechtliche Belange -**

### **1. Fachliche Anforderungen**

In Abhängigkeit von der Lage der geplanten Gaststätte zu den benachbarten schutzbedürftigen Wohngebäuden müssen folgende Anforderungen berücksichtigt und eingehalten werden:

#### **Geruchsbelästigung**

- Die beim Zubereiten von Speisen entstehenden Dämpfe sind an der Entstehungsstelle durch eine Dunstabzugshaube zu erfassen und an höchster Stelle des Gebäudes senkrecht nach oben in die freie Luftströmung abzuleiten. Die Austrittsöffnung ist dabei mindestens 40 cm über Dachfirst zu führen. Für die Küchenabluft ist der Einbau eines Fettfilters und ggf. eines Aktivkohlefilters zur Rückhaltung von Geruchsstoffen vorzusehen.
- Die Austrittsöffnung muss sich mindestens 1 m über der Oberkante einer Lüftungsöffnung oder des nächstliegenden Fensters einer Wohnung oder eines Arbeitsraumes in der Nachbarschaft im Umkreis von 15 m befinden. Die Höhe der Austrittsöffnung ist gemäß der Richtlinie VDI 3781 Blatt 4 (Ausgabe Juli 2017) zu ermitteln.

#### **Lärmbelästigung**

- Zum Schutz benachbarter Wohngebäude vor schädlichen Umwelteinwirkungen z.B. durch Schallimmissionen, die im Zusammenhang mit dem Betrieb der Gaststätte einschließlich aller Nebeneinrichtungen sowie dem zugehörigen Fahrverkehr in der Nachbarschaft verursacht werden, sind die Immissionsrichtwerte der TA Lärm heranzuziehen. Damit diese Richtwerte eingehalten werden, kann es beispielsweise erforderlich sein, während des Veranstaltungsbetriebs die Fenster und Türen der Gasträume geschlossen zu halten, was den Einbau einer mechanischen Be- und Entlüftungsanlage erforderlich machen kann.
- Die Geräuschübertragung innerhalb von Gebäuden, ausgehend von einer Gaststätte in einen betriebsfremden schutzbedürftigen Raum, ist nach der TA Lärm ebenfalls zu begrenzen. Hierbei ist ein besonderes Augenmerk auf die Aufstellung der Lautsprecherboxen und die Befestigung technischer Anlagen (z.B. Lüfter, Kompressoren u.ä.) an dem Fußboden bzw. der Wand sowie die Trittschalldämmung des Fußbodenbelags zu legen.
- Die Gaststätte ist so zu errichten und zu betreiben, dass sie dem Stand der Lärmminde- rungstechnik entspricht (siehe hierzu Bestimmungen in der Richtlinie VDI 3726 - Schall- schutz bei Gaststätten und Kegelbahnen – in der aktuellen Fassung).
- Bei Veranstaltungen im Freien sind die tieffrequenten Geräuschanteile zu minimieren, wenn dadurch Störungen in der Nachbarschaft auftreten können.
- Bei der Durchführung von größeren Veranstaltungen ist durch den Einsatz von Ordnungs- kräften sicherzustellen, dass es zu keinen Lärmbeeinträchtigungen der Nachbarschaft durch verhaltensbezogenen Lärm im Einwirkungsbereich der Gaststätte kommt.

## 2. Gesetzliche Grundlagen

Bei Gaststätten handelt es sich um sogenannte nicht genehmigungsbedürftige Anlagen im Sinne von § 22 Bundes-Immissionsschutzgesetz (BImSchG). Zu den Pflichten der Betreiber bei der Errichtung und deren Betrieb gehört, dass

- schädliche Umwelteinwirkungen verhindert werden, die nach dem Stand der Technik vermeidbar sind,
- nach dem Stand der Technik unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf ein Mindestmaß beschränkt werden und
- die beim Betrieb der Anlagen entstehenden Abfälle ordnungsgemäß beseitigt werden.

Weitere Festlegungen und Bedingungen zur Eröffnung und zum Betrieb einer Gaststätte sind dem Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG) zu entnehmen.

Beim Neubau oder der baulichen Änderung von Gebäuden erhält der Bauherr unter anderem auch immissionsschutzrechtliche Auflagen in seinem Baugenehmigungsbescheid.

Ferner können auf Antrag bei der Stadt Jena, Fachdienst Kommunale Ordnung Genehmigungen und Ausnahmezulassungen für größere Veranstaltungen im öffentlichen Raum und für Schankvorgärten erteilt werden. Die Veranstaltungen sind spätestens 7 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstermin der genannten Behörde anzuzeigen.

Sollte die Betriebsführung einer Gaststätte zu wiederholten Beanstandungen Anlass geben, muss mit ordnungsbehördlichen Maßnahmen gerechnet werden. So können beispielsweise Bußgelder festgesetzt, Tonwiedergabegeräte eingezogen, Auflagen hinsichtlich des Betriebs erteilt, der Küchenbetrieb untersagt, der Beginn der Sperrzeit für den Vorgarten oder den gesamten Betrieb vorverlegt oder die Erlaubnis entzogen werden.

Die von der zuständigen Behörde mit der Überwachung des Betriebs beauftragten Personen sind befugt, die für den Betrieb genutzten Grundstücke und Geschäftsräume des Inhabers des Gaststättenbetriebes zu Zeiten des gewöhnlichen Betriebs zu betreten.

### Hinweis:

Dieses Merkblatt soll nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit kann nicht übernommen werden, obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde.