



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Service de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires SAAV
Amt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen LSVW

Service de l'environnement SEn
Amt für Umwelt AfU

Service de la police du commerce SPoCo
Amt für Gewerbepolizei GePoA

AfU/Okttober 2015

Baubewilligungsgesuch – Spezifisches Formular D

— **Öffentliche Gaststätte / Lebensmittelbetrieb**

Als **Lebensmittelbetrieb** wird bezeichnet die „*betriebliche Einheit eines Unternehmens, das mit Lebensmittel umgeht, insbesondere Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, transportiert, kennzeichnet, anpreist oder abgibt*“ (Art. 2 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung; [RS 817.02](#)).

Das Formular muss auch durch folgende Betriebe, die nicht dieser Definition entsprechen jedoch:

- > **dem Gesetz über die öffentlichen Gaststätten** (ÖGG; [SGF 952.1](#)) unterstellt sind oder
- > über **Lokale zur Personalverpflegung** verfügen.

Bevor Sie dieses Formular ausfüllen möchten Sie bitte die Unterlagen konsultieren, die auf folgenden Webseiten verfügbar sind:

- > Amt für Umwelt (AfU),
Abwässer: http://www.fr.ch/eau/de/pub/dokumentation/industrie_gewerbe.htm#kuechen
- > Amt für Gewerbepolizei (GePoA): <http://www.fr.ch/spoco/de/pub/etsd.htm>
- > Richtlinien für den Bau und die Einrichtung von öffentlichen Gaststätten ([SGF 952.171](#))
- > Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
(LSVW): <http://www.fr.ch/saav/de/pub/lebensmittelsicherheit/lebensmittel.htm>

Es wird mit Nachdruck empfohlen, das LSWV (Lebensmittelinspektorat, T +41 26 305 80 30) vorhergehend zu kontaktieren um später Nachfragen nach Zusatzinformationen oder gar Änderungen der Pläne / des Projektes zu vermeiden.

Für Fragen bezüglich der nachfolgenden Punkte **4.2, 4.3, 4.4, 5** und **6** wenden Sie sich bitte an das AfU (T +41 26 305 37 60); bezüglich der Punkte **2** und **5.3** wenden Sie sich an das GePoA (T +41 26 305 14 77).

1. Art des Betriebes (mehrere Auswahlpunkte möglich)

- Hotel, Pension, Gasthaus (Hotelleriegewerbe: Patent A)
- Restaurant, Pizzeria, Tea-Room (Abgabe von Speisen & Getränken: Patent B / B+ / C / F)
- Bar, Pub (nur Getränkeausschank: Patent B / B+ / C)
- Club, Dancing, Diskothek, Kabarett (Patent D)
- Bar eines Hotelbetriebes (Patent E)
- Snackbar, Fast-Food, Take-Away (Imbissstube) (unter Umständen: Patent G, oder B / B+ / C)
- Geschäft (Lebensmittel / Tankstelle) mit Konsum an Ort und Stelle (Patent G)
- Gemeinschaftsverpflegung (Kantine, Cafeteria) (unter Umständen: Patent H)
- Vorhalle, Büvette, Gemeindesaal mit Bar (Patent H)
- Berghütte (Patent H)
- Ausländerkolonien (Patent H)
- Gästetisch (ohne Unterkunft: Patent I / mit Unterkunft (hotelähnlicher Betrieb): Patent I)
- Ferienkolonie, Ferienhaus, Chalet mit Unterkunft (hotelähnlicher Betrieb: Patent I)
- Bed & Breakfast, Unterkunft im Bauernhof, Schlafen im Stroh (hotelähnlicher Betrieb: Patent I)
- Traiteur, Catering (Lieferung / Zubereitung / Servieren beim Kunde oder an anderen Orten) (Patent T)
- Lebensmittelbetrieb: Industriebetrieb
- Lebensmittelbetrieb: Gewerbebetrieb (Bäckerei, Metzgerei, Käserei, usw.)
- Lebensmittelhandelsbetrieb (Detail- / Grosshandel von Lebensmitteln)
- Lebensmittellager
- Betrieb (ohne Lebensmittel) mit einem Lokal zur Personalverpflegung (siehe untenstehend Punkt 3.8)
- Andere (Verkauf ab Hof, usw.) → erläutern: _____

2. Patent (für Tätigkeiten, die dem Gesetz über die öffentlichen Gaststätten unterstellt sind)

- A B B+ D Andere: _____
- Tätigkeit, die kein Patent benötigt (siehe <http://www.fr.ch/spoco/de/pub/etsd.htm>)

3. Tätigkeitsbereich, Kundschaft, Sortiment, Produktionsvolumen, Personal

1. Vorgesehene Tätigkeit im Bereich Lebensmittel (mehrere Auswahlpunkte möglich):

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Getränkeausschank | <input type="checkbox"/> Lagerung von Lebensmittel |
| <input type="checkbox"/> Abgabe von Speisen (Gastronomie) | <input type="checkbox"/> Umhüllen / Verpacken |
| <input type="checkbox"/> Wiederaufbereitung (Aufwärmung v. Speisen) | <input type="checkbox"/> Herstellung / Verarbeitung |
| <input type="checkbox"/> Zubereitung von warmen Speisen | <input type="checkbox"/> Verteilung |
| <input type="checkbox"/> Bedienung von Kunden | <input type="checkbox"/> Transport |
| <input type="checkbox"/> Abgabe / Verkauf an Konsumenten | <input type="checkbox"/> Andere → erläutern: _____ |

2. Zielkundschaft(en): _____

3. Falls Unterkunft (Hotel / hotelähnlicher Betrieb): Anzahl Betten: _____

4. Sortiment / Art der Speisekarte: _____

5. Falls öffentliche Gaststätte / Verpflegungslokal / Traiteur (für Traiteur: nur Buchstabe b und c):

a. Anzahl der vorgesehenen Plätze (Innenbereich): _____

b. Anzahl der servierten Teller (Schätzung): _____

Mittag: _____ Abend: _____ Lieferung (pro Tag): _____

c. Falls Lieferung: Speisen warm transportiert Sp. kalt transportiert, danach regeneriert

6. Falls handwerklicher / industrieller Betrieb:

- a. (geschätztes) Produktionsvolumen: _____
b. (geschätztes) Lagervolumen: _____

7. (Vorgesehene / Aktuelle) Anzahl an Angestellten, pro Sektor:

--

8. Falls ein Verpflegungslokal / Pausenlokal für das Personal im Betrieb vorgesehen ist:

- ein Service - durch Personal (extern / intern) - von Lebensmitteln (inkl. Getränke) ist vorgesehen
 ein Buffet (Self-service) ist vorgesehen
 weder Service noch Buffet - das Personal bereitet seine Mahlzeiten selber zu
 ein Lebensmittelautomat ist vorgesehen → Typ: _____
 ähnliche andere, dem Personal offerierte Dienstleistung(en) → erläutern: _____

--

4. Räumlichkeiten, Infrastruktur, Ausstattung, Trinkwasser

1. Übergabe eines **kompletten, expliziten und detaillierten Plans** mit folgenden Angaben:

- a. Aufteilung und Zweckbestimmung der Räumlichkeiten (insbesondere Angabe des Standortes der Garderoben und Toiletten für das Personal, der Toiletten für die Kunden und des Pausenlokals für das Personal)
b. Standort der vorgesehenen Geräte, Vorrichtungen und Ausrüstungen (inkl. Tief- und Kühlräume, Vorrichtungen für Abfälle und für die Reinigung, Lokale / Fächer für die Lagerung der Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, usw.)
c. Standort der verschiedenen Waschgelegenheiten sowie deren Nutzung (Waschbecken für die Reinigung der Hände / der Arbeitsgeräten und -ausrüstungen / der Lebensmittel)
d. Standort der Abflüsse
e. für handwerkliche oder industrielle Betriebe: einen Plan der verschiedenen Hygienezonen sowie der Personen-, Waren-, Abfall- und Materialflüsse

2. Bestehen Einrichtungen für Ventilation, Klimatisierung oder Kühlung?

- Nein Ja → auf dem Plan den Standort der Apparate, Abzüge und Kompressoren angeben

3. Bestehen Anlagen zur Kälteerzeugung?

- Nein Ja → erläutern: Klimaanlage Wärmepumpe
 Handel - Kühlungstyp: _____ Industrie - Kühlungstyp: _____
Kältemittel: _____ Kälteleistung: _____ kW

4. Ist die Abwasser-Vorbehandlungsanlage der Küche / des Fabrikationslokals mit einem Fettabscheider ausgerüstet?

- Ja Nein

5. Trinkwasserzufuhr:

- öffentliches Netz private Quelle

Kontaktdaten des Verteilers / Besitzers der Quelle:

--

Sind Wasseraufbereitungsanlagen (Enthärter, Desinfektion, usw.) vorgesehen / vorhanden?

- Nein Ja → erläutern: _____

Ist ein Zusammenschluss (Rückflussverhinderer, Ventil usw.) zwischen öffentlichem Verteilernetz und privater Quelle vorhanden? Nein Ja → erläutern (Anzahl, Art und Standort):

--

5. Lokalisierung des Projektes und Aussenflächen

1. Befindet sich das Projekt in einem Gebäude mit anderen Nutzungen?

Nein Ja → erläutern:

2. Befindet sich das Projekt in der Nähe von lärmempfindlichen Räume ([Art. 2 Abs. 6 LSV](#))?

Nein Ja → erläutern:

3. Ist die Einrichtung einer Terrasse vorgesehen?

Nein Ja → nachfolgend erläutern:

Anzahl Plätze auf der Terrasse: _____

Öffnungszeiten:

4. Wie gedenken Sie mit der Parkingsituation im Zusammenhang mit diesem Projekt umzugehen?

6. Umgang mit Lärmbelästigungen

1. Ist es vorgesehen, Musik abzuspielen?

Nein Ja → Art: Hintergrund Disco / Bar

2. Werden Konzerte organisiert?

Nein Ja → nachfolgend erläutern:

Schallpegel: _____

Uhrzeit:

Häufigkeit:

3. Wie gedenken Sie mit dem durch Ihre Kunden erzeugten Aussenlärm umzugehen?

7. Bemerkungen

8. Beilagen

Verbindlich dem Baubewilligungsgesuch beizulegende Unterlagen (insofern sie nicht bereits anderswo im Dossier vorhanden sind):

- > Pläne, die den Anforderungen unter Punkt 4.1 entsprechen (siehe oben)
- > vollständiger Plan der Kanalisationen (Massstab 1:100 oder 1:200)
- > Auflistung der Apparate und Anlagen der Küche
(http://www.fr.ch/eau/de/pub/dokumentation/industrie_gewerbe.htm#kuechen)
- > Berechnung und Bemessung des Fettabscheidlers
(http://www.fr.ch/eau/de/pub/dokumentation/industrie_gewerbe.htm#kuechen)

Kontakt

Amt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen LSVW, Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez
T +41 26 305 80 10, F +41 26 305 80 19, sav-cc@fr.ch, www.fr.ch/sav

Amt für Umwelt AfU, Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez
T +41 26 305 37 60, F +41 26 305 10 02, sen@fr.ch, www.fr.ch/sen

Amt für Gewerbepolizei GePoA, Reichengasse 27, Postfach 1174, 1701 Freiburg
T +41 26 305 14 77, F +41 26 305 14 89, poco@fr.ch, www.fr.ch/poco