



Anhang B Gastgewerbe- und gastgewerbeähnliche Betriebe

Anhang zum Formular Baubewilligungspflichtige Bauten und Anlagen

Merkblatt

Bitte beachten Sie auch die Hinweise im Merkblatt für Baubeglehen von Gastgewerbebetrieben resp. gastgewerbeähnlichen Betrieben. [Link zur Webseite mit dem Merkblatt](#)

Bitte ankreuzen was zutreffend resp. wenn die aufgeführten Unterlagen beiliegen, sowie die notwendigen Angaben eintragen.

Hinweis zum Ausfüllen

Unter «Bemerkungen» können Sie z.B. für die für die Bearbeitung des Gesuchs notwendigen Hinweise für die prüfenden Fachstellen anbringen.

Gesuch um Änderung der Öffnungszeiten

Handelt es sich beim Vorhaben einzig und ausschliesslich um die Verlängerung von Öffnungszeiten eines Restaurationsbetriebs, ist ebenfalls dieser Anhang zu verwenden. (Anhang A nicht notwendig).

Für diesen Fall reichen Angaben bei den mit einem Stern* gekennzeichneten Abschnitten aus.

Handelt es sich beim Betrieb um einen Gastgewerbebetrieb gemäss §§ 10 – 12 des Gastgewerbegesetzes?

Betriebsart

Ja: Bitte nachfolgend Betriebsart angeben

Gastgewerbebetriebe

Restaurationsbetrieb
(bitte allfällige zusätzliche Tätigkeiten gemäss nachfolgender Aufstellung unter «Gastgewerbeähnliche Betriebe» ebenfalls angeben)

Vereins- und Klubwirtschaft

Beherbergungsbetrieb

Diese Betriebe benötigen auch eine Betriebsbewilligung. Bei der Abteilung Gastgewerbebewilligungen des Bau- und Gastgewerbeinspektorats ist rechtzeitig ein separates Gesuch um Erteilung einer neuen oder Änderung einer bestehenden Betriebsbewilligung einzureichen. [Link zur Website mit den Formularen für Betriebsbewilligungen](#)

Restaurationsbetrieb für Wirten im Bagatellbereich
(bitte allfällige zusätzliche Tätigkeiten gemäss nachfolgender Aufstellung unter «Gastgewerbeähnliche Betriebe» ebenfalls angeben)

Wirten im Bagatellbereich: Ausgenommen von der Bewilligungspflicht für eine Betriebsbewilligung gemäss § 5 des Gastgewerbegesetzes sind gastgewerbeähnliche Betriebe oder Geschäfte, die folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Konsumation an Ort und Stelle auf einer Fläche von maximal 20 m²
- Höchstens 10 Sitzmöglichkeiten
- Kein Verkauf oder Ausschank von alkoholischen Getränken

Achtung: Die Abteilung Gastgewerbebewilligungen entscheidet im Baubewilligungsverfahren, ob das Vorhaben den Bestimmungen von § 5 Gastgewerbegesetz und § 6 der Verordnung zum Gastgewerbegesetz entspricht.

Nein

Bemerkungen

Bitte ankreuzen, wenn einer der beiden nachfolgenden Tätigkeiten nachgegangen wird.

Gastgewerbeähnliche Betriebe

Take-away (Verkauf von Lebensmitteln und Speisen zur Mitnahme)

Auslieferungsservice für Speisen mit Fahrzeugen (z.B. Pizza-Kurier etc.)

Bemerkungen

Lage und Grösse der Bewirtschaftungsräume / der Bewirtschaftungsflächen Die nachstehenden Angaben sind für alle Gastgewerbebetriebe und für alle gastgewerbeähnlichen Betriebe mit Bewirtung notwendig.

Es ist eine Innenbewirtung vorhanden:

Maximale Anzahl der Gäste im Innern des Lokals: Personen

Hinweis für Plan:

Sind verschiedene Gasträume vorhanden, so ist in den Plänen die maximale Anzahl Gäste in jedem Raum einzutragen.

Die maximale Anzahl Gäste pro Raum darf die maximale Personenzahl entsprechend den Brandschutzvorschriften (Feuerpolizei) nicht überschreiten.

Es ist eine Aussenbewirtung auf Privatparzelle vorhanden:

Grösse der Fläche der Aussenbewirtung auf Privatparzelle: m²

Hinweis für den Situationsplan mit Vorhaben:

Die Fläche der Aussenbewirtung auf einer Privatparzelle ist im „Situationsplan für Baubeglehen“ aus dem „ÖREB-Katasterauszug mit Anhang A: Zusatzinformationen für Baubeglehen“ einzuzeichnen.

Es ist eine Aussenbewirtung auf Allmend, d.h. öffentlichem Grund (Boulevardbewirtung) vorhanden:

Grösse der Fläche der Aussenbewirtung auf Allmend: m²

Hinweis für den Situationsplan mit Vorhaben:

Die Fläche der Aussenbewirtung auf Allmend ist im „Situationsplan für Baubeglehen“ aus dem „ÖREB-Katasterauszug mit Anhang A: Zusatzinformationen für Baubeglehen“ einzuzeichnen und bezüglich Lage und Grösse genau zu vermassen.

Nutzungsbewilligung für Allmend einholen Vor Inbetriebnahme ist für die Nutzung der Allmend als Bewirtschaftungsfläche eine separate Nutzungsbewilligung bei der Allmendverwaltung einzuholen

Bemerkungen

Speiseangebot

Keine oder nur Snacks (keine Zubereitung im Lokal)

Nur kalte Speisen (Zubereitung im Lokal)

Warme Speisen (Zubereitung im Lokal)

Bemerkungen

Koch- und Aufwärm-einrichtungen

Pizza-Ofen elektrisch

Kochherd

Pizza-Ofen holzbefeuert

Backofen / Steamer

Kebab-Grill

Warmluftofen

Grill mit offener Flamme

Mikrowelle

Friteuse

Keine Koch- oder Aufwärmgelegenheit

Hinweis

Falls Grill, Friteusen und offene Feuerstellen nicht durch Brandabschnitte vom Gastraum abgetrennt sind, ist eine stationäre CO₂-Löschanlage erforderlich.

Bemerkungen

Lebensmittel-sicherheit

Um die Einhaltung des Lebensmittelgesetzes prüfen zu können, sind für alle Betriebe, welche mit Lebensmitteln umgehen, folgende weitere Angaben und Unterlagen notwendig:

Angaben in Grundrissplänen: In Grundrissplänen sind rückwärtige, lebensmittelrechtlich relevante Räume wie Kühleinrichtungen (Kühlräume), Lagerräume, Personaltoiletten, Personalgarderoben, Warenanlieferung, Abfallentsorgung, Reinigungsmittel-/Chemikalienlager soweit vorhanden einzuzeichnen und zu beschriften.

Detailpläne Massstab 1:50, besser 1:20: In Detailplänen sind mit Legende der Installationen (Apparateliste) die Inneneinrichtungen der Produktionsräume und -stätten darzustellen (Küche, Vorbereitung inkl. Buffet, Theke, Bar, etc.)

Betriebskonzept: Aus dem Betriebskonzept müssen folgende Angaben ersichtlich sein: Tätigkeit (Produktion, Lagerung, Handel etc.), Art der Produkte (evtl. Sortimentsliste), Produktionsabläufe (was wird vor Ort produziert resp. zugekauft etc.), Produktionsvolumen (Anzahl Essen pro Tag etc.).

Hinweis Leitfaden

Bitte beachten Sie die Hinweise im Leitfaden «Betriebseinrichtungen/Bauleitfaden»

[Leitfaden Betriebseinrichtung/Bauleitfaden](#)

Beachten Sie die Hinweise im Leitfaden zum «Bauen bzw. Einrichten von Betrieben, die dem Lebensmittelrecht unterstellt sind» [Leitfaden zum Bauen bzw. Einrichten von Betrieben, die dem Lebensmittelrecht unterstellt sind](#)

Bemerkungen

Lufthygiene

Für Küchen, Kochbereiche und abgetrennte Raucherräume (Fumoirs) ist eine Lüftungsanlage notwendig.

Angaben zur Lüftung

Angaben zur Lüftung der Gasträume:

- Keine Gasträume vorhanden
- Keine Lüftungsanlage für die Gasträume vorhanden
- Bestehende Lüftungsanlage für die Gasträume (oder Raucherraum) vorhanden
- Neue Lüftungsanlage für die Gasträume (oder Raucherraum)

Angaben zur Lüftung der Küche oder der Kochbereiche:

- Keine Küche oder Kochbereiche vorhanden
- Keine Lüftungsanlage für Küche oder Kochbereiche vorhanden
- Bestehende Lüftungsanlage für Küche oder Kochbereiche vorhanden
- Neue Lüftungsanlage für Küche oder Kochbereiche

Anforderungen an den Abluftaustritt

Gemäss Artikel 6 der Luftreinhalte-Verordnung müssen Emissionen so abgeleitet werden, dass keine übermässigen Immissionen entstehen. Emissionen von Luftschadstoffen und/oder Geruchstoffen sind daher möglichst nahe am Ort ihrer Entstehung, möglichst vollständig zu erfassen und so abzuleiten, dass keine übermässigen Immissionen in der Umgebung entstehen, die zu Belästigungen führen können.

Allfällige Küchenquellenabluft oder Abluft von Raucherräumen ist gemäss der Vollzugsrichtlinie «Mindesthöhe von Kaminen über Dach» des Bundesamtes für Umwelt (BAFU, 2013) mindestens 0.5 m über den höchsten Dachfirst oder 1.5 m über das höchste Flachdach zu führen und senkrecht nach oben auszustossen. Für die Bemessung des höchsten Daches ist ein Kreisradius von 10 m zu berücksichtigen.

Anforderungen bei offenen Küchen

Bei offenen Küchen muss die Abluftanlage die Bestimmungen der Richtlinie VA102-01 des schweizerischen Vereines von Gebäudetechnik-Ingenieuren (SWKI) einhalten. Die SWKI-Richtlinie VA102-01 sieht für offene Küchen einen Unterdruck (bezogen auf die Luftmengen) von maximal 30% vor.

→ Fortsetzung siehe nächste Seite

Notwendige Unterlagen für das Baubeglehen Ist eine Lüftungsanlage vorhanden, die nicht verändert wird, sind Unterlagen beizulegen, die den Ort des Abluftaustritts dokumentieren (mit Hilfe von Plänen, Fotos, Beschrieben etc.)

Wird eine Lüftungsanlage neu erstellt oder eine bestehende verändert, sind folgende Angaben über die Lüftungsanlage in den Plänen notwendig: Kanäle, Ablufführung, Kaminhöhe über Dach, Abstände des Luftaustritts zu benachbarten Gebäuden etc.

Ausnahmen Über allenfalls mögliche Abweichungen von der Notwendigkeit einer Lüftungsanlage entscheidet das Lufthygieneamt beider Basel (Liestal). Dieses steht auch für sämtliche weitere Fragen oder Vorabklärungen zu diesem Thema zur Verfügung (Telefon 061 552 56 19). Bitte verlangen Sie den/die für Restaurationsbetriebe zuständige/n Mitarbeiter/in.

Bemerkungen

Lüftungs- und Kälteanlagen
Bewilligungspflicht beachten

Lüftungs- und Kälteanlagen (Klimaanlagen oder gewerbliche Kühleinrichtungen, d.h. Kühlzellen) sind bewilligungspflichtig.

Die Baubeglehen-Unterlagen müssen über derartige Anlagen Aufschluss geben.

Werden derartige Anlagen neu erstellt oder bestehende verändert: Bitte beachten Sie den **Anhang D** bezüglich zusätzlich benötigten Angaben und Nachweisen.

Bemerkungen

Personaltoilette

Bitte die Toilette(n) in den Plänen entsprechend beschriften

Sind für Gäste und Personal getrennte Toiletten vorhanden?

Nein

Ja: Nur eine gemeinsame Personaltoilette für Damen und Herren vorhanden

Für Damen und Herren sind separate Personaltoiletten vorhanden

Bemerkungen

Personalgarderobe

Bitte die Garderobe(n) in den Plänen entsprechend beschriften

Sind Garderoben für das Personal vorhanden?

Nein

Ja: Eine Personalgarderobe für Damen und Herren vorhanden

Für Damen und Herren sind separate Personalgarderoben vorhanden

Bemerkungen

Gästetoiletten

Bitte die Toiletten in den Plänen entsprechend beschriften

Keine Gästetoilette vorhanden

Eine einzige Toilette für Damen und Herren

Separate Toiletten für Damen und Herren: Bitte nachfolgend Anzahl angeben:

Anzahl Toiletten Damen

Anzahl Toiletten Herren

Anzahl Pissoirs Herren

Rollstuhlgängiges WC

Die Gästetoiletten sind nur über ein öffentliches Treppenhaus erreichbar

Bemerkungen

Musik* Die nachstehenden Angaben für alle Gastgewerbebetriebe und für alle gastgewerbeähnlichen Betriebe notwendig.

- Keine Musik
- Musik bis 75 dBA (Hintergrundmusik inkl. Radio, TV)
- Musik über 75 dBA (Lounge, Live-Musik, Karaoke, Disco, DJ-Events etc.)

Hinweis Musik muss im Lärmgutachten berücksichtigt werden (Musik bis 75 dBA nur bei Öffnungszeiten länger als 23.00 Uhr).

Bemerkungen

Lärmgutachten* Ein Lärmgutachten liegt bei.

Ein Lärmgutachten ist notwendig bei Öffnungszeiten früher als 07.00 Uhr und/oder länger als 23.00 Uhr. Musik ist darin zu berücksichtigen.

Bei Musik über 75 dBA ist unabhängig von den Öffnungszeiten ein Lärmgutachten erforderlich.

Das Lärmgutachten muss belegen, dass die Schallschutzanforderungen der SIA-Norm 181 (Schallschutz im Hochbau) bezüglich Tritt- und Luftschall und für Musik die Grenzwerte der Vollzugshilfe der kantonalen Lärmschutzfachleute Cercle Bruit vom 10. März 1999 bei der Nachbarschaft eingehalten werden können.

Bemerkungen

Angabe der Öffnungszeiten für Restaurationsbetriebe* Wichtig: Jede spätere Verlängerung der beantragten Öffnungszeiten bedarf einer neuen Baubewilligung (d.h. eines erneuten Baubehrens). Schränken Sie die Öffnungszeiten ohne einer aus Gründen des Lärmschutzes bestehenden Notwendigkeit ein, so sind Sie später trotzdem an diese Zeiten gebunden.

Hier nur **Innenbewirtung** angeben
Bitte angeben, welcher Fall zutreffend ist (a oder b)

- a) Es werden allgemeine Öffnungszeiten beantragt (gemäss § 36 Gastgewerbegesetz Sonntag bis Donnerstag 05.00 bis 01.00 und Freitag bis Samstag 05.00 bis 02.00 Uhr).
Zu beachten: Es ist ein **Lärmgutachten** notwendig.
- b) Es werden abweichend von den oben genannten allgemeinen Öffnungszeiten verlängerte oder eingeschränkte Öffnungszeiten beantragt. Bitte die Öffnungszeiten nachfolgend angeben.

Zu beachten: Ein **Lärmgutachten** ist notwendig bei Öffnungszeiten früher als 07.00 Uhr und/oder länger als 23.00 Uhr.

Wochentag Die Innenbewirtung soll geöffnet haben von ... Uhr bis ... Uhr:

Montag	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
Dienstag	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
Mittwoch	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
Donnerstag	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
Freitag	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
Samstag	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>
Sonntag	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>

Bemerkungen

Hier nur **Aussenbewirtung auf privatem Grund** angeben (Falls vorhanden)

Wochentag Die Aussenbewirtung soll geöffnet haben von ... Uhr bis ... Uhr:

Montag	
Dienstag	
Mittwoch	
Donnerstag	
Freitag	
Samstag	
Sonntag	

Bemerkungen

Hier nur **Aussenbewirtung auf Allmend, d.h. öffentlichem Grund (Boulevardbewirtung)** angeben (Falls vorhanden)

Wochentag Die Aussenbewirtung soll geöffnet haben von ... Uhr bis ... Uhr:

Montag	
Dienstag	
Mittwoch	
Donnerstag	
Freitag	
Samstag	
Sonntag	

Bemerkungen

Angabe der Öffnungszeiten für Vereins- und Klubwirtschaften

Für Vereins- und Klubwirtschaften sind gemäss § 12 des Gastgewerbegesetzes folgende Öffnungszeiten möglich: An vier Tagen pro Woche maximal 6 Stunden pro Tag bis längstens 24 Uhr. Bitte die Öffnungszeiten nachfolgend angeben.

Zu beachten: Ein **Lärmgutachten** ist notwendig bei Öffnungszeiten länger als 23.00 Uhr.

Wochentag Die Vereins- und Klubwirtschaft soll geöffnet haben von ... Uhr bis ... Uhr:

Montag	
Dienstag	
Mittwoch	
Donnerstag	
Freitag	
Samstag	
Sonntag	

Bemerkungen

**Beherbergungs-
betriebe**

Für Beherbergungsbetriebe bestehen keine Vorschriften betreffend Öffnungszeiten. Deshalb sind keine Angaben nötig.

**Informationen zum
weiteren Vorgehen**

Nachdem Sie das Formular ausgefüllt haben, bitten wir Sie, dieses auszudrucken. Senden Sie das vollständige Baubegehren an: Bau- und Gastgewerbeinspektorat, Münsterplatz 11, Postfach, 4001 Basel.

[Formular drucken](#)[Formular speichern](#)[Formular löschen](#)