

Betriebsarten

RESTAURANT

Restaurants sind Gastgewerbebetriebe, die in erster Linie der Einnahme von Mahlzeiten dienen. In der Einrichtung der Betriebsräume, der Auswahlmöglichkeiten unter den angebotenen Speisen und Getränken und der Qualität der angebotenen Leistungen (Service) liegen sie über dem Mindeststandard. Sie sind also auf einen anspruchsvolleren Kundenkreis gerichtet, der auch bereit ist, höhere Preise zu zahlen.

Früheste Aufsperrstunde: 6 Uhr

Späteste Sperrstunde: 2 Uhr

GASTHAUS

Gasthäuser sind Gastgewerbebetriebe, die in erster Linie der Einnahme von Mahlzeiten dienen. Hinsichtlich Ausstattung der Betriebsräume, Umfang und Art des Angebotes an Speisen und Getränken, sowie Art der gesamten Betriebsführung erreichen sie in der Regel nicht den Standard eines Restaurants.

Früheste Aufsperrstunde: 6 Uhr

Späteste Sperrstunde: 2 Uhr

IMBISSSTUBE

In Einrichtung und Ausstattung ähneln sie einem Restaurant, haben jedoch regelmäßig einen wesentlich geringeren räumlichen Umfang. Die Auswahl der angebotenen Imbisse und Getränke ist reichhaltig und die Qualität des Angebotenen erreicht einen höheren Standard. Sie sind daher für einen anspruchsvolleren Kundenkreis bestimmt, der während einer verhältnismäßig kurzen Zeitspanne kleine Imbisse oder Mahlzeiten konsumieren will.

Früheste Aufsperrstunde: 6 Uhr

Späteste Sperrstunde: 24 Uhr

BUFFET

Es gibt viele Arten von Buffetbetrieben. Es sind dies Gastgewerbebetriebe, die in ihrem äußeren Erscheinungsbild einem Ladengeschäft ähnlich sind (Verkaufstheke), wobei die Räumlichkeiten so ausgestattet sind, dass sie nur zu einem vorübergehenden Aufenthalt einladen. In der Regel werden sie von solchen Personen aufgesucht, die während einer kurzen hierfür zur Verfügung stehenden Zeitspanne kleine Imbisse, Mahlzeiten oder Getränke konsumieren wollen. (Beispiele: Kinobuffet, Warenhausbuffet, etc.)

Früheste Aufsperrstunde: 6 Uhr

Späteste Sperrstunde: 24 Uhr

EISSALON

Eissalons sind Gastgewerbebetriebe, in denen vorwiegend Speiseeis in mannigfacher, den verschiedenen Geschmacksrichtungen entsprechender Zubereitungsart samt üblichen Zutaten angeboten wird.

Früheste Aufsperrstunde: 6 Uhr

Späteste Sperrstunde: 2 Uhr

BAR

Als Bar werden Gastgewerbebetriebe bezeichnet, die durch ihre charakteristische Einrichtung (Schankpult mit hohem Hocker, kleine Sitznischen, gedämpfte Beleuchtung) den intimen Charakter des Betriebes betonen. Auch durch die besondere Art der Betriebsführung (Musikvorträge, Publikumstanz, Ausschank vor allem „harter“ Getränke wie Schnäpse, Liköre und Mischen dieser Getränke durch einen Barmixer auf Wunsch des Gastes) wird diese Betriebstypologie charakterisiert, die vorwiegend dem Bedürfnis nach Unterhaltung entgegenkommt.

Früheste Aufsperrstunde: 10 Uhr

Späteste Sperrstunde: 4 Uhr

DISKOTHEK

Als Diskotheken werden Gastgewerbebetriebe bezeichnet, die in den meisten Fällen erst gegen Abend geöffnet haben. Diese Betriebe dienen überwiegend der Tanzunterhaltung mit einem umfangreichen Getränkeangebot, ein umfangreiches Speiseangebot ist nicht betriebstypisch. Diskotheken sind auf überwiegend jugendliches Publikum ausgerichtet, das durch laute Musik, Lichteffekte und häufig auch DJ-Auftritte unterhalten werden soll.

Früheste Aufsperrstunde: 10 Uhr

Späteste Sperrstunde: 6 Uhr

CLUBBINGLOUNGE

Als Clubbinglounge werden Gastgewerbebetriebe bezeichnet, in denen die Gäste in der Regel mit lauterer Musik als Hintergrundmusik unterhalten werden. In diesen Betrieben ist meist kein Tanzbereich eingerichtet und weist die Clubbinglounge üblicherweise nicht die für die Bar charakteristischen Einrichtungen auf, die den intimen Charakter dieser Betriebsart unterstreichen sollen. Die Clubbinglounge verfügt über ein umfangreiches Getränkeangebot, ein umfangreiches Speiseangebot ist nicht betriebstypisch.

Früheste Aufsperrstunde: 10 Uhr

Späteste Sperrstunde: 6 Uhr

WEINSCHENKE, WEINSTUBE

Weinschenken bzw. Weinstuben sind Gastgewerbebetriebe mit heurigentypischem Erscheinungsbild. Der Ausschank der alkoholischen Getränke konzentriert sich überwiegend auf Wein, der in der Regel zugekauft ist und nicht so wie beim Buschenschankbetrieb in der eigenen Landwirtschaft produziert wurde. Bei den Speisen werden vorwiegend kalte Speisen, heiße Wurst-, Fleisch- und Selchwaren, Eierspeisen, Suppen und Grillspeisen verabreicht.

Früheste Aufsperrstunde: 6 Uhr

Späteste Sperrstunde: 24 Uhr

HEURIGENBUFFET

Betriebsarttypisches

Heurigenbuffets sind Gastgewerbebetriebe zur Unterstützung und Abrundung des Angebotes einer landwirtschaftlichen Buschenschank und sind hinsichtlich ihrer Betriebsfläche ausschließlich auf den Buffetbereich beschränkt; ausgenommen ist die standortverlegte Ausübung des Buschenschankbetriebes, so weit dies nach dem Buschenschankgesetz gestattet ist. Jedenfalls darf das Heurigenbuffet nur in Verbindung mit dem Buschenschankbetrieb ausgeübt werden.

Leistungsumfang

Der Gastgewerbebetrieb eines Heurigenbuffets verfügt über eingeschränkte Verabreichungsbefugnisse:

Verabreichung von heurigentypischen Speisen und der Verkauf von warmen und angerichteten kalten heurigentypischen Speisen auf Basis der Wiener Küche, eingeschränkt auf die Verabreichung von gebratenen, gegrillten und gesottenen Würsten, Fleisch (ausgenommen Innereien, aber nicht Ochsenmaulsalat und Zunge) von Rindern und Schweinen in jeder Zubereitungsart, Geflügel in jeder Zubereitungsart, ausgenommen Wildgeflügel, von Aufläufen, Fleckerln und gefüllten Wurstknödeln, Salaten, Fleisch- und Wurstsalaten, sowie Fleisch- und Wurstmayonnaise-Salaten, Fischprodukten wie Sardinen, Sardellenringerln und Rollmöpsen, von Brotaufstrichen, Milchprodukten wie Butter und Käse, von üblichen kalten und warmen Beilagen und ebenso die üblichen kalten Beigaben, wie Essiggemüse, Mayonnaise, Senf, Kren, Brot und Gebäck, in einfacher Art ebenso von Gemüse, Obst, Grammeln, von Süß- und Mehlspeisen, sowie Knabberwaren, Salzgebäck, -nüssen, -mandeln.

Gastgewerbebetriebe in der Betriebsart eines Heurigenbuffets dürfen keine Menüs anbieten, ebenso vom Verabreichungsumfang sind ausgenommen Fische und Krustentiere, aber nicht die oben genannten Sardinen, Sardellenringe und Rollmöpse. Ebenso ist die Verabreichung von Wild ausgenommen, weiters die Verabreichung von Innereien, hier ausgenommen die Zunge und der Ochsenmaulsalat, und schließlich ist die Verabreichung von Speiseeis, bis auf solches in vorverpackt angeliefertem Zustand, ausgenommen

Sperrzeiten

In erster Linie sind hier die landwirtschaftlichen Bestimmungen nach dem Wiener Buschenschankgesetz einzuhalten. Nach den gewerberechtlichen Bestimmungen und der Sperrzeitenverordnung des Landeshauptmannes für Wien ist die früheste Aufsperrstunde mit 06.00 Uhr und die späteste Sperrstunde mit 24.00 Uhr gestattet.

BRANNTWEINSCHENKE

Bei Branntweinschenken handelt es sich um eine Betriebsart, die insbesondere durch eine auf rasche Abfertigung der Gäste eingestellte Betriebsführung gekennzeichnet ist. Das Charakteristikum ist darin zu finden, dass dort in erster Linie gebrannte geistige Getränke in reichhaltiger Auswahl und in der Regel zu niedrigeren Preisen als in den üblichen Gaststätten ausgeschenkt bzw. in offenen Gefäßen verkauft werden. Sonstige alkoholische und nichtalkoholische Getränke werden hingegen nur in untergeordnetem Umfang ausgeschenkt und verkauft.

Früheste Aufsperrstunde: 5 Uhr

Späteste Sperrstunde: 19 Uhr

FREIES GEWERBE

Nach § 111 Abs, 2 Ziff 3 GewO bedarf es keiner Gewerbeberechtigung für das reglementierte Gastgewerbe (mit Befähigungsnachweis) wenn lediglich

- Speisen in einfacher Art verabreicht werden,
- nichtalkoholische Getränke ausgeschenkt werden (Ausnahme: Dosenbier/ Flaschenbier),
- nicht mehr als 8 Verabreichungsplätze (das sind Sitz- und Stehplätze) eingerichtet werden.

Bei der Verabreichung der Speisen ist auf eine kurze Verweildauer der Gäste Rücksicht zu nehmen, dafür müssen auch keine Gäste-WC eingerichtet werden. Die Speisen müssen Buffetcharakter haben, z.B. sind Schnitzelstücken möglich, angerichtete Schnitzel nicht, Pizzaschnitten sind möglich, angerichtete Pizzen nicht usw.. In der Regel werden Take away's (Essen/Verzehr über die Gasse) möglich sein.

Beim Speiseeis ist eine Verabreichung offenen Eises nicht möglich, vorverpackt angeliefertes Speiseeis und Softeis sind möglich.

Da für das freie Gastgewerbe die Mindestausstattungsverordnung für Gastgewerbebetriebe nicht gilt, ist eine Einrichtung von Schanigärten problematisch. Es werden Gartenplätze und Lokalplätze (oder Standplätze beim Kiosk) zusammengerechnet, die Gesamtanzahl von 8 Plätzen darf nicht überschritten werden.

Bei den Nebenrechten sind dem freien Gastgewerbe nur jene Verkaufsrechte gem. § 32 Abs. 1 Ziff. 10 GewO gestattet, die keinen anderen reglementierten Gewerbe vorbehalten sind und den Charakter des Betriebes erhalten. So darf ein Würstelstand im untergeordneten Umfang auch Süßigkeiten verkaufen.

Nebenrechte des Lebensmittelhändlers

Gemäß § 154 Abs. 1 GewO steht den Lebensmittelhändlern das Recht zu, Speisen in einfacher Art zu verabreichen und nichtalkoholische Getränke und Bier auszuschänken, wenn dabei nicht mehr als 8 Verabreichungsplätze bereitgestellt werden.

Nebenrechte der Bäcker

Gemäß § 150 Abs. 1 GewO sind Bäcker auch berechtigt, Konditorbackwaren sowie Mehlspeisen (z.B. Torten) herzustellen. In ihren Verkaufsräumen können sie diese Produkte und auch ihre Bäckererzeugnisse garniert als Imbisse verabreichen und nichtalkoholische Getränke und Dosen-/ Flaschenbier ausschänken. Dabei muss der Charakter des Erzeugungsbetriebes gewahrt bleiben.

Nebenrechte der Fleischer

Gemäß § 150 Abs. 4 GewO dürfen Fleischer

- Fleisch, Fleischwaren und Geflügel in einfacher Art, Brotaufstriche, belegte Brötchen und Salate zubereiten,
- diese Speisen mit den üblichen kalten Beigaben in den zum Verkauf gewidmeten Räumen auch in einfacher Art verabreichen und verkaufen
- und ebenso nichtalkoholische Getränke und Dosen-/ Flaschenbier ausschänken.