



Abfall

Als Betreiber einer gastronomischen Einrichtung sind Sie gemäß Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV) verpflichtet Restmüll und verwertbare Abfälle (Papier/ Pappe, Glas, Kunststoffe, Metall) getrennt zu erfassen.

Bei Transportverpackungen ist der Lieferant verpflichtet, diese wieder zurück zu nehmen und einer Verwertung zuzuführen.

Eine Entsorgung der getrennten Gewerbeabfälle über die jeweiligen Hausmülltonnen ist nur erlaubt, wenn eine Gesamtabfallmenge von 625 Liter / Woche nicht überschritten wird und eine entsprechende Vereinbarung mit der Hausverwaltung besteht.

Speisereste, Fettabscheiderinhalte und Altfette sind immer separat zu sammeln und durch eine Fachfirma entsorgen zu lassen.

Licht

Für selbstleuchtende oder angestrahlte Werbeanlagen gelten die Immissions-Richtwerte der Licht-Leitlinie, die bei den nächstgelegenen Anwohnern nicht überschritten werden dürfen. Als besonders störend werden blinkende und farbige Werbeanlagen empfunden. Besonders für die Nachtzeit gelten strengere Anforderungen.



WEITERE INFORMATIONEN ERHALTEN SIE UNTER:
Umweltportal www.berlin.de/umwelt

Das Ordnungsamt (Bereich Wirtschaft , Veterinär- und Lebensmittelaufsicht) und das Bauamt berät über weitere gesetzliche Vorgaben, die in diesem Merkblatt nicht betrachtet werden.
ordnungsamt@charlottenburg-wilmersdorf.de
bauaufsicht@charlottenburg-wilmersdorf.de



Umweltschutz in der Gastronomie

Hilfreiche Informationen für
Gaststättenbetreiber



Lärm

Musik

Häufig werden die nächsten Anwohner durch zu laute Musik gestört. Das können Sie vermeiden, wenn die Lautstärke der Musikanlage durch einen Sachverständigen für Akustik begrenzt wird. Der Gutachter kann auch prüfen, ob Ihre Räumlichkeiten für Live-Musik geeignet sind. Ist Live-Musik geplant, muss zusätzlich ein Antrag beim Ordnungsamt gestellt werden. Eine Liste mit den Adressen der Gutachter können Sie im Umweltamt erhalten.

Türen und Fenster

Bitte achten Sie darauf, dass ab 22.00 Uhr Fenster und Türen geschlossen sind. Bei offenen Fenstern und Türen können Küchen- und Gästelärm, Musik und auch Geruch die Anwohner stören.

Schankvorgarten

Bei Beschwerden über den Schankvorgarten prüft das Umweltamt anhand einer Prognoserechnung, ob die Richtwerte für Lärm eingehalten werden. In der Regel führt es dazu, dass der Schankvorgarten nur tags (bis 22.00 Uhr) geöffnet werden kann. Auf Ihren Wunsch prüfen wir, ob eine kostenpflichtige Ausnahmezulassung für die Zeiten Sonntag bis Donnerstag 22.00 - 23.00 Uhr und Freitag und Sonnabend 22.00 - 24.00 Uhr erteilt werden kann.

Baulicher Schallschutz

Für neue Gasträume müssen die Anforderungen an die Luft- und Trittschalldämmung (DIN 4109) zwischen Gasträumen und Nachbarwohnungen erfüllt werden. Bei Beschwerden von Anwohnern über Lärm oder wenn die Öffnungszeit in die Nachtzeit (22.00 – 6.00 Uhr) ausgedehnt werden soll, müssen Sie die Einhaltung der entsprechenden Werte durch ein Gutachten eines Sachverständigen für Akustik nachweisen.

Arbeitstische, Arbeitsplatten und Regale sollten nicht direkt fest an den Wänden angebracht werden, sondern wenn erforderlich über schwingungsdämpfende Konstruktionsteile, z.B. Gummi-Metallelemente. Gleiches gilt für die Füße von Küchen- und Kühlgeräten, Tischen und Arbeitsplatten. Schwingungsdämpfende Zwischenlagen vermeiden die Schallübertragung in die Nachbarwohnung.



Geruch

Kochen und Braten

Die Be- und Entlüftung der Küche über die Fenster ist nicht zulässig. Die Abluft über dem Herd (Grill, Friteuse, Konvektomat oder ähnlichem) muss über eine Dunstabzugshaube abgeführt werden.

Die beste Lösung ist die Ableitung über Dach bzw. über Dachfirst in die freie Luftströmung. Die Abluftanlage muss den Anforderungen der VDI 2052 „Raumlufttechnische Anlagen für Küchen“ entsprechen. Der zuständige Bezirksschornsteinfegermeister (www.schornsteinfeger-berlin.de) kann Auskunft darüber geben, ob ein bestehender Schornsteinzug für die Ableitung der Küchenabluft vorhanden und geeignet ist.

Die Abluftanlage muss durch einen Fachbetrieb für Lüftungstechnik geplant, eingebaut und regelmäßig gewartet werden. Die Fettfang- und die Vorfilter sind in Abhängigkeit von Art und Dauer der Kochtätigkeit regelmäßig zu reinigen.

Ist eine Ableitung über Dach nicht möglich, sind geeignete technische Maßnahmen zu treffen, um die Gerüche auf ein Mindestmaß zu reduzieren, z.B. durch Aktivkohlefilter, Biofilter, Plasmaverfahren. Auch diese Filter sind durch einen Fachbetrieb zu warten und nach Bedarf auszutauschen.

Rauch

Nikotingerüche aus dem Gastraum dürfen nicht in darüber liegende Wohnungen gelangen. Eine geschlossene unbeschädigte Geschossdecke bzw. Zwischen- oder Schallschutzdecke ist eine Voraussetzung dafür. Kann eine Belästigung durch bauliche Maßnahmen nicht vermieden werden, ist ggf. eine mechanische Entlüftung vorzusehen.

Die Abluft aus Raucherräumen muss ebenfalls so ins Freie geleitet werden, dass die Nachbarschaft nicht durch den Geruch belästigt wird. Bei einer Ausblasöffnung unterhalb der Fenster von Wohnungen ist zum Schutz der Anwohner ein geeigneter Geruchsfilter (z.B. Aktivkohlefilter) vorzuschalten.

