

## Fragebogen Take Away & Imbisswagen

Beschrieb des Betriebs: \_\_\_\_\_

Name des Betriebs: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Betreiber/Gesuchsteller: \_\_\_\_\_  
(Name/Adresse/Telefon)

Grundeigentümer: \_\_\_\_\_  
(Name/Adresse/Telefon)

Im Angebot:  alkoholische Getränke     gebrannte Wasser  
 vorverpackte Produkte     leicht verderbliche Produkte  
 Mahlzeiten vor Ort selbst zubereitet oder endgefertigt  
 Grillprodukte  
 \_\_\_\_\_

Steh-/Sitz-/Parkplätze:    \_\_\_ Stehplätze    \_\_\_ Sitzplätze    \_\_\_ Parkplätze

Öffnungszeiten: \_\_\_\_\_

Betriebsaufnahme: \_\_\_\_\_

### Bei bereits bestehendem Betrieb / Wechsel Betreiber oder Patentinhaber

Name des Betriebes: \_\_\_\_\_

Ehemaliger Betreiber: \_\_\_\_\_  
(Name/Adresse/Telefon)

Patent bisher: \_\_\_\_\_

Unterschrift Betreiber: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

**Beilagen:**  Baugesuch inkl. Pläne  
 Gesuch um Patent inkl.  
Handlungsfähigkeitszeugnis

# Anforderungen an Take Away & Imbisswagen

## Grundsätze

Für das Erstellen, Aufstellen oder Umlazieren eines Take Aways oder Imbisswagens wird eine baurechtliche Bewilligung benötigt. Dabei ist irrelevant, ob der Betrieb in einem (bestehenden) Gebäude, Container oder fahrbaren Anhänger untergebracht ist.

Für den Ausschank und Verkauf von alkoholischen Getränken sowie bei mehr als 10 Steh- oder Sitzplätzen ist ein Patent der Sicherheitsabteilung nötig. Dies gilt auch für Take-Away- oder Imbisswagen, welche im wöchentlichen Turnus von Gemeinde zu Gemeinde ziehen. Ohne vorgängige, baurechtliche Bewilligung wird kein Patent erteilt.

Wenn Speisen hergestellt werden, muss über dem Grill-, Frittier- und Kochbereich eine Dunstabzugshaube vorhanden sein.

Handelt es sich bei dem Betrieb um geschlossene Räume und werden Gäste bewirtet, ist ein Nebengewerbesteuerpatent erforderlich resp. die Vorschriften für Nebengewerbesteuern einzuhalten.

Je nach Angebot werden unterschiedliche Anforderungen an einen gastwirtschaftlichen Betrieb gestellt. Wir bitten Sie deshalb, die von Ihnen angebotenen Waren auf der Vorderseite möglichst genau aufzulisten.

## Wasser- und Kanalisationsanschlüsse für mobile Betriebe

Wenn Take Away-Stände mehr als drei Tage pro Woche betrieben werden ist ein winterfester Frischwasser- und Kanalisationsanschluss erforderlich.

Bei einer Betriebsdauer von maximal 3 Monaten können Ver- und Entsorgungstanks, spez. Schläuche etc. anstelle von Festanschlüssen genehmigt werden.

## Abortanlagen

Für Mitarbeiter ist mindestens eine Abortanlage zur Verfügung zu stellen. Ab 10 Steh- oder Sitzgelegenheiten sind nach Geschlechtern getrennte Gästeborte mit Handwaschgelegenheit (Warmwasser) erforderlich.

Die Abortanlage muss nicht unbedingt in der selben Baute untergebracht werden, hat aber in zweckmässiger Entfernung zu liegen. Die Anlage, resp. der Weg zur Anlage muss deutlich gekennzeichnet sein.

## Parkplätze für Gäste

Für den „Durchgangsbetrieb“ sind keine Autoabstellplätze nötig. Werden Sitzgelegenheiten angeboten, ist für sechs Sitzplätze je ein Gästeparkplatz vorzusehen.

## Folgende Gesetzgebungen sind einzuhalten:

- Lebensmittelgesetzgebung
- Bauverordnung
- Vorschriften der Feuerpolizei
- kommunale Polizeiverordnung
- je nach Lage: Vorschriften der SBB etc.

Bei allfälligen Fragen und Unklarheiten stehen Ihnen die Mitarbeiter der folgenden Abteilungen, Gemeindeverwaltung Regensdorf gerne zur Verfügung:

Bauabteilung: Baurechtliche Bewilligung (siehe auch Wegleitung zur Baueingabe), Brandschutz, Kanalisation

Sicherheitsabteilung: Patenterteilung, Polizeiverordnung