

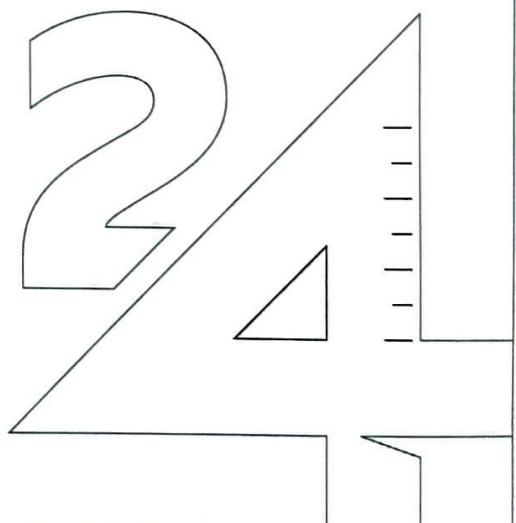
PLAN²⁴

PROJEKTMAPPE

**Ansuchen um Genehmigung einer Änderung der Betriebsanlage nach
dem vereinfachten Verfahren, §359b GewO gemäß den beiliegenden
Projektunterlagen**

Antragsteller: Hr. OZAN ISIK
Salztorgasse 4/Gonzagasse 3
A-1010 Wien

Betriebsanlage: RESTAURANT
Salztorgasse 4/Gonzagasse 3
A-1010 Wien



Geschäftszahl: _____
von der Behörde auszufüllen

Hr. Ozan Isik
Name des Antragstellers
A-1010 Wien, Salztorgasse 4/Gonzagasse 3
Adresse
0676 6038201
Telefon-Nummer/Telefax-Nummer

E-Mail-Adresse

Wien, 11.04.2023

Ort, Datum

An
Magistratisches Bezirksamt für den 1./8.Bezirk
Behörde (Bezirkshauptmannschaft oder Magistrat)
Wiplingerstraße 8, 1010 Wien
Adresse
post@mba010.magwien.gv.at
E-Mail-Adresse

Ansuchen um Änderung der Betriebsanlage

für die Errichtung und den Betrieb einer Betriebsanlage

—

Art der Anlage

—

Angabe wesentlicher Anlagenteile und Tätigkeiten

für die Änderung einer genehmigten Betriebsanlage durch

Restaurant

Beschreibung der Änderung (betroffene Anlagenteile und Tätigkeiten)

Letzte Genehmigung

MBA 1/8-G-G 18086/2000

Datum und Geschäftszahl des letzten Genehmigungsbescheids

am Standort

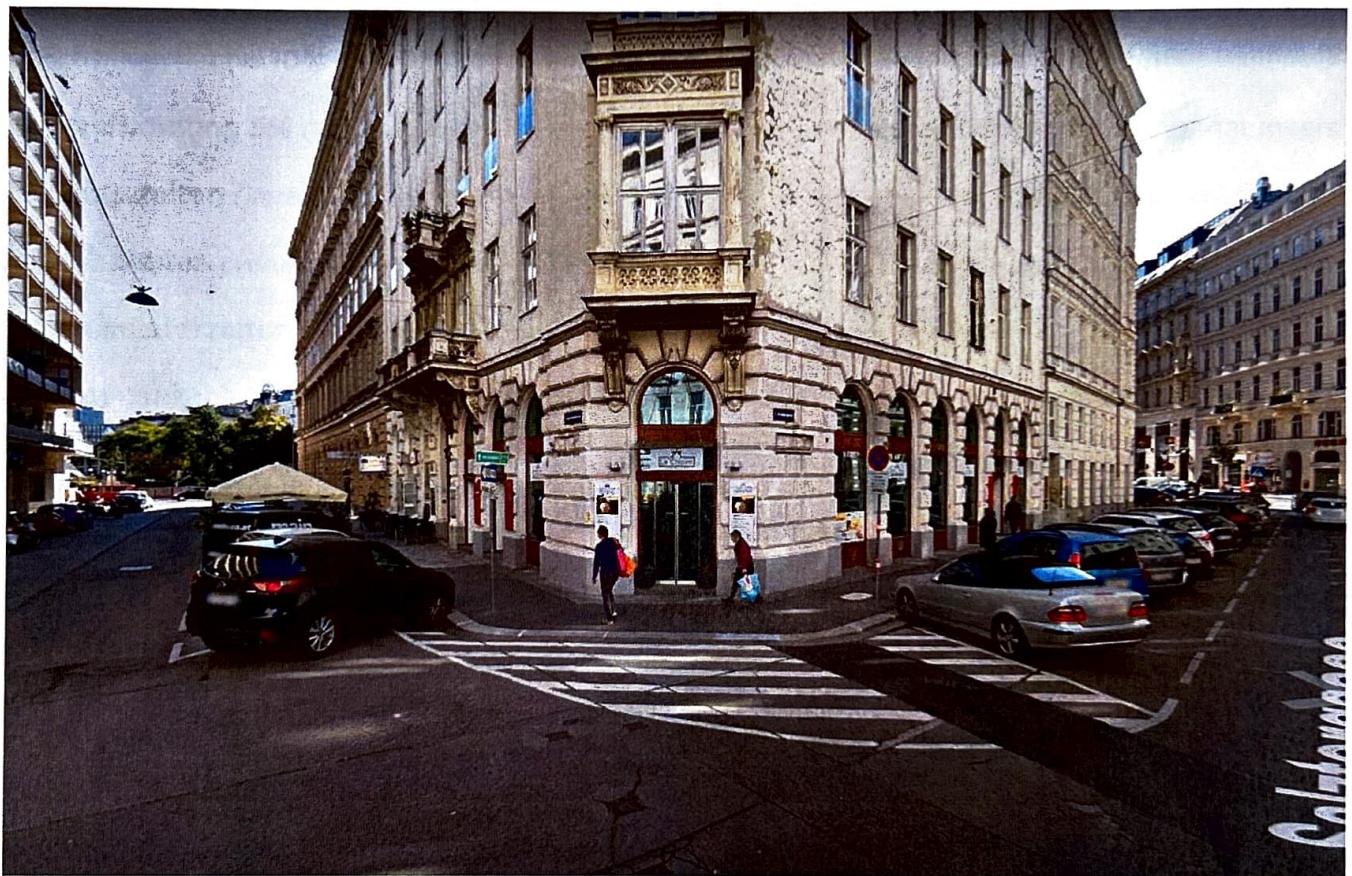
Salztorgasse 4, 1010 Wien, Grundstücknummer: 1368, EZ: 375, Katastralgemeinde: Innere Stadt (01004)

Ort, Straße, Grundstücksnummer/ und Katastralgemeinde

Inhaltsverzeichnis

1. Kurz-Beschreibung	3
2. Betriebsbeschreibung	4
3. Maschinen- / Geräteliste	8
4. Abfallwirtschaftskonzept	9

1010 Wien, Salztorgasse 4



1. Abb. Geschäftsfront

◎ 亂世政治家

（一）

（二）

（三）

（四）

（五）

（六）

（七）

（八）

（九）

（十）

（十一）

（十二）

（十三）

（十四）

（十五）

（十六）

（十七）

（十八）

（十九）

（二十）

（二十一）

（二十二）

（一）

（二）

（三）

（四）

（五）

（六）

（七）

（八）

（九）

（十）

（十一）

（十二）

（十三）

（十四）

（十五）

（十六）

（十七）

（十八）

（十九）

（二十）

（二十一）

（二十二）

02. Betriebsbeschreibung

Betriebs- und Funktionsbeschreibung

Das Geschäftslokal bzw. die Betriebsanlage befindet sich in **1010 Wien, Salztorgasse 4/Gonzagasse 3** und soll in der Betriebsart „**Restaurant**“ betrieben werden. Die Betriebsanlage weist eine Gesamtgrundfläche von **ca. 408,00m²** auf. Die in der Geräte- & Ausstattungsliste angeführten Geräten bzw. Möblierungen werden zur Verfügung stehen. Die Positionierung und die Motorleistungen der verwendeten Geräte können aus der Liste entnommen werden. Die gesamte elektr. Anschlussleistung der Geräten beträgt **ca. 50,00kW**. Sämtliche Maschinen bzw. Geräten mit beweglichen Anlagenteilen sind derart auf geeigneten Fundamenten und elastischen körperschalldämmenden Unterlagen(z.B.: Sylomer, Filz etc.) aufgestellt, dass keine wahrnehmbaren Vibrationen übertragen werden können. Es soll eine haushaltsübliche Musikanlage zur ausschließlichen Darbietung im Hintergrund betrieben werden, **LAeq 58dB (A) in Raummitte**.

Der Fußboden in der gesamten Betriebsanlage besteht aus einem rutschfesten und leicht zu reinigenden Materialen. In den Arbeitsbereichen wird die **Rutschfestigkeitsklasse R10** und in den anderen Bereichen die **Rutschfestigkeitsklasse R9** verwendet. Die Wände in den Arbeitsbereichen werden bis zu einer **Höhe 2,20m**, ebenfalls leicht zu reinigenden Materialen ausgeführt. Die Einrichtungsgegenstände werden so aufstellt, dass ein zum Ausgang führender Fluchtweg freigehalten wird.

In der Betriebsanlage weist die Arbeitsräume eine **Belichtungsfläche von mindestens 10%** der Bodenfläche, sowie eine **Sichtverbindung ins Freie von mindestens 5%** der Bodenfläche auf, welche durch Lichteintrittsflächen wie Architekturlichten von Fenstern, Türen, Oberlichtbändern etc. gewährleistet wird.

Zum Verzehr sollen in der Betriebsanlage hauptsächlich Gerichte wie Frühstück, Brunch, Hauptgerichte(Pommes, Gulasch und Schnitzel) sowie kalte Speisen wie Salate und Süßspeisen verabreicht werden. Zudem sollen alkoholische sowie nicht alkoholische kalte Getränke in Form von Dosen bzw. Flaschen, auch warme Getränke (Kaffee, Tee) in Form von Tassen bzw. To-Go Bechern angeboten werden.

2.1 Verabreichungsplätze (verändert)

In der Betriebsanlage stehen in Summe **113 Verabreichungsplätze** zur Verfügung.

2.2 Angaben zum Arbeitnehmerschutz bzw. ArbeitnehmerInnen (unverändert)

In der Betriebsanlage sind **maximal 7 ArbeitnehmerInnen** gleichzeitig beschäftigt. Im Umkleidebereich bzw. in den Garderobenraum werden für jede(n) MitarbeiterIn ausreichend große und abschließbare Umkleideschränke bereitgestellt. Die Umkleidemöglichkeiten für das Personal wird im gleichen Bereich oder Raum erfolgen. Im Notfall verlassen die MitarbeiterInnen dem Geschäftslokal durch dieselbe Tür oder denselben Notausgang wie die Gäste.

Folgendes wird für die MitarbeiterInnen zur Verfügung stehen:

- Abschließbare Umkleideschränke
- ArbeitnehmerIn WC mit Waschbecken und Warmwasseranschluss
- Arbeitnehmer Waschraum mit Waschbecken und Warmwasseranschluss
- ArbeitnehmerIn Dusche mit Warmwasseranschluss

2.3 Öffnungs- und Betriebszeiten (verändert)

Als Öffnungs- und Betriebszeiten sind folgende Zeiten vorgesehen:

Öffnungszeiten

Mo. - So. 09:00 - 02:00 Uhr

Betriebszeiten

Mo. - So. 09:00 - 02:00 Uhr

2.4 Art Und Weise Der Warenanlieferung (verändert)

Die Anlieferung erfolgt über die Eingangstür. Je nach Bedarf wird das Ladegut mittels eines Klein-LKW bzw. PKW zugestellt, im Anschluss daran werden die Waren mittels einer Transporttrolle, die mit Gummireifen bestückt ist in die Räumlichkeiten gebracht. Die maximale Anlieferungsdauer beträgt ca. 1/2 Stunde.

Anlieferzeiten: Montag - Freitag 8:00 - 18:00 Uhr

2.5 Brandschutz / Fluchtwege / Sicherheitsbeleuchtung (verändert)

Brandschutz

Die Brandabschnitte der Geschäftsräume wurden eingezeichnet und im Geschäftsplan dargestellt. Außerdem wurden in den erforderlichen Bereichen Brandschutztüren eingebaut.

Fluchtweg

Die Einrichtungsgegenstände werden so aufstellt, dass ein zum Ausgang führender Fluchtweg freigehalten wird. Von jedem Punkt aus dem Betriebsanlage ist ein Notausgang innerhalb von 40m erreichbar.

Sicherheitsbeleuchtung

Es werden Sicherheitsleuchten über Ausgänge, Notausgänge, in den Hauptverkehrswegen und Rettungswegen (Fluchtwegen) angebracht (siehe Gewerbeplan). Die Sicherheitsbeleuchtung wird in betriebssicherem Zustand erhalten. Die Sicherheitsleuchten während der Betriebszeiten in Dauerschaltung betrieben werden. Die Sicherheitsbeleuchtungen werden nach den Bedingungen der **OVE E 8101** in Zusammenhang mit der **OVE-Richtlinie R 12-2** und der **ÖNORM EN 1838/2019** hergestellt.

2.6 Beheizung (unverändert)

Die Beheizung des kompletten Lokals erfolgt über eine Gaskesselanlage zum Teil über Heizkörper und zum Teil über eine Fußbodenheizung.

2.7 Lüftung (verändert-adaptiert)

Die vorhandene Zu- und Abluftanlagen bleiben im Bestand bestehen und werden weiterhin verwendet bzw. an die neue Situation angepasst und adaptiert.

2.8 Kühlzelle (unverändert)

Die in der Betriebsanlage untergebrachte Kühlzelle wird für die Lagerungen von Waren wie Getränke, Obst oder Gemüse genutzt. Das Aggregat befindet sich direkt über der Kühlzelle und wird derart situiert, sodass Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten von einer dem Gesetz entsprechenden Leiter aus, durchgeführt werden können.

- Schalldruckpegel beträgt 50dB(A) in 1,0m Entfernung!

2.9 Grenzwert für CO₂ (neu)

Berechnung der maximal zulässigen Kältemittelfüllmenge.:

GRENZWERT FÜR CO₂(R-744)		
It. Tab. E.1. ÖNORM EN 378-1:2021		
ATEL/ODL-Wert für CO ₂ :	0,072 kg/m ³	
Raumvolumen:	Fläche [m ²] * Raumhöhe [m] = m ³	
	(Zapfanlagenraum+Vorraum) [m ²] * Raumhöhe [m] = m ³	
Zapfanlagenraum:	2,56 m ²	Flächensumme: 20,50 m ²
Vorraum:	17,94 m ²	Raumhöhe: 2,80 m
		Raumvolumen: 57,40 m ³
ATEL/ODL-Wert [kg/m ³] * Raumvolumen [m ³] =		4,13 kg
Max. Gasmenge:	4,00 kg ✓	Maßnahmenwert: 4,13 kg

2.10 Beschallung (adaptiert)

Es soll eine haushaltsübliche Musikanlage zur ausschließlichen Darbietung im Hintergrund betrieben werden, **Laeq 58dB (A) in Raummitte**. Ein aktiver Pegelbegrenzer wird in der Musikanlage vor der Leistungsverstärkerstufe (Endstufe) eingebaut, der den Ausgangspegel regelt und begrenzt. Das Pegelbegrenzersystem ist plombierbar.

Körperschallreduzierung

Sämtliche Maschinen bzw. Geräten mit beweglichen Anlagenteilen sind derart auf geeigneten Fundamenten und elastischen körperschalldämmenden Unterlagen(z.B.: Sylomer, Filz etc.) aufgestellt, dass keine wahrnehmbaren Vibrationen übertragen werden können.

2.11 Flächenaufstellung (verändert)

Das Lokal gliedert sich wie folgt in folgende Räumlichkeiten:

Erdgeschoss				
Raum Nr.	Raumname	Netto-Grundfläche	Bodenbelag	Raumhöhe
1	Windfang	5,18 m ²	FLIESEN	2,80 m
2	Gastram 1	29,43 m ²	FLIESEN	5,70 m
3	Gastram 2	85,69 m ²	FLIESEN	2,80 m
4	Vorraum	2,23 m ²	EPOXY	2,80 m
5	Küche	32,23 m ²	EPOXY	2,80 m
		Erdgeschoss gesamt=	154,76 m ²	
Gallerieebene				
Raum Nr.	Raumname	Netto-Grundfläche	Bodenbelag	Raumhöhe
6	Gastram 3	109,20 m ²	VINYLBODEN/CFL-S1	2,80 m
7	Büro	16,86 m ²	FLIESEN	2,20 m
8	Abstellraum	1,73 m ²	FLIESEN	2,20 m
		Gallerieebene gesamt=	127,79 m ²	
Kellergeschoss				
Raum Nr.	Raumname	Netto-Grundfläche	Bodenbelag	Raumhöhe
9	Vorraum	1,95 m ²	FLIESEN	2,80 m
10	Vorraum	17,94 m ²	FLIESEN	2,80 m
11	Herren Waschraum/Pissoir	4,90 m ²	FLIESEN	2,80 m
12	Herren WC	1,74 m ²	FLIESEN	2,80 m
13	Damen Waschraum	3,68 m ²	FLIESEN	2,80 m
14	Damen WC 1	1,81 m ²	FLIESEN	2,80 m
15	Damen WC 2	1,65 m ²	FLIESEN	2,80 m
16	Kühlzelle	3,49 m ²	FLIESEN	2,80 m
17	Zapfanlagenraum	2,56 m ²	ESTRICH	2,80 m
18	Gang	6,74 m ²	ESTRICH	2,80 m
19	Kompressorraum	4,21 m ²	FLIESEN	2,80 m
20	Arbeitnehmer Herren Waschraum/WC	4,35 m ²	FLIESEN	2,80 m
21	Arbeitnehmerin Damen Waschraum/WC	4,35 m ²	FLIESEN	2,80 m
22	Arbeitnehmer Garderobe	3,57 m ²	FLIESEN	2,80 m
23	Lager 2	16,41 m ²	ESTRICH	2,80 m
24	Lager 3	10,50 m ²	ESTRICH	2,80 m
25	Aufzugsmaschine	2,35 m ²	ESTRICH	2,80 m
26	Heizraum	7,81 m ²	ESTRICH	2,80 m
27	Schleuse	3,19 m ²	ESTRICH	2,80 m
28	Lüftung	21,35 m ²	ESTRICH	2,80 m
		Kellergeschoss gesamt=	124,55 m ²	
GESAMT NETTO-GRUNDFLÄCHE:				
407,10 m²				

2.12 Belichtungs- und Sichtverbindungs nachweis (verändert)

BELICHTUNGS - UND SICHTVERBINDUNGSNACHWEIS					
NACHWEIS		BERECHNUNG			
Raumbezeichnung	Fläche [m ²]	Art	Stückzahl [Stk.]	Breite [m]	Höhe [m]
Gastrauum 1	= 29,43 m ²	Türfläche Fensterfläche	1 Stk. 1 Stk.	1,90 m 1,90 m	4,80 m 4,80 m
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	= 2,94 m ²				9,12 m ²
IST	= 18,24 m ²				9,12 m ²
Sichtverbindung SOLL >= 5%	= 1,47 m ²				
IST	= 18,24 m ²				
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	= Mechanische Lüftung				
IST	=				
Belichtungsnachweis erbracht!				Summe= 18,24 m ²	
Gastrauum 2	= 85,69 m ²	Türfläche Türfläche Fensterfläche Fensterfläche	1 Stk. 1 Stk. 5 Stk. 1 Stk.	1,14 m 1,90 m 1,90 m 1,95 m	2,10 m 4,80 m 4,80 m 4,80 m
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	= 8,57 m ²				2,39 m ²
IST	= 66,47 m ²				9,12 m ²
Sichtverbindung SOLL >= 5%	= 4,28 m ²				45,60 m ²
IST	= 66,47 m ²				9,36 m ²
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	= Mechanische Lüftung				
IST	=				
Belichtungsnachweis erbracht!				Summe= 66,47 m ²	
Gastrauum 3	= 109,20 m ²	Fensterfläche Fensterfläche	7 Stk. 1 Stk.	1,90 m 1,95 m	4,80 m 4,80 m
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	= 10,92 m ²				63,84 m ²
IST	= 73,20 m ²				9,36 m ²
Sichtverbindung SOLL >= 5%	= 5,46 m ²				
IST	= 73,20 m ²				
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	= Mechanische Lüftung				
IST	=				
Belichtungsnachweis erbracht!				Summe= 73,20 m ²	
Küche	= 32,23 m ²	Durchgang Durchgang	1 Stk. 1 Stk.	1,80 m 0,80 m	2,10 m 2,10 m
natürliche Belichtung SOLL >= 10%	= 3,22 m ²				3,78 m ²
IST	= 5,46 m ²				1,68 m ²
Sichtverbindung SOLL >= 5%	= 1,61 m ²				
IST	= 5,46 m ²				
Natürliche Lüftung SOLL >=2%	= Mechanische Lüftung				
IST	=				
Belichtungsnachweis erbracht!				Summe= 5,46 m ²	

O3. Geräteliste

Geräte- und Maschinenliste

Erdgeschoss					
Nr.	Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
1	Elektr. Registrierkasse	0,10 kW	-	-	-
2	Arbeitsfläche	-	-	-	-
3	Zapfanlage POS.:35	-	-	-	-
4	Kültisch mit Laden POS.:42	0,34 kW	-	-	-
5	Kültisch mit Laden	0,45 kW	-	-	R134a/0,23kg
6	Arbeitstisch	-	-	-	-
7	Handwaschbecken	-	-	-	-
8	Kaffemaschine	-	3,00 kW	-	-
9	Gläserspüler	2,50 kW	-	-	-
10	Kaffemühle	0,15 kW	-	-	-
11	Arbeitstisch	-	-	-	-
12	Spültisch	-	-	-	-
13	Durchschubspüler	-	4,50 kW	-	-
14	Arbeitstisch	-	-	-	-
15	Gasherd, 4 Flammen	-	-	21,50 kW	-
16	Doppelfritteuse	-	18,00 kW	-	-
17	Toaster	2,60 kW	-	-	-
18	Mikrowellengerät	1,50 kW	-	-	-
19	Arbeitstisch	2,80 kW	-	-	-
20	Lavasteingrill	-	-	14,00 kW	-
21	Kültisch POS.:40	0,35 kW	-	-	-
22	Grillplatte	-	-	9,60 kW	-
23	Kühlschrank	0,31 kW	-	-	R134a/0,30kg
24	Saladette	0,35 kW	-	-	R134a/0,23kg
25	Kültisch mit Laden POS.:41	0,30 kW	-	-	-
26	Handwaschbecken	-	-	-	-
27	Kültisch mit Laden POS.:39	0,30 kW	-	-	-
28	Kühlaufsatz	0,14 kW	-	-	R600a/0,04kg
29	Kombidämpfer	3,30 kW	-	-	-

LEGENDE

- Neue Geräte
- Entfernte Geräte
- Bestehende Geräte

Gallerieebene					
Nr.	Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
30	Kültisch mit Laden	0,35 kW	-	-	R600a/0,18kg
31	Zapfanlage POS.: 36	-	-	-	-
32	Handwaschbecken	-	-	-	-
33	Arbeitstisch	-	-	-	-

Kellergeschoss					
Nr.	Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
34	Kühlzelle-Deckenluftkühler	1,12 kW	-	-	R404a/0,65kg
35	Durchlaufkühler POS.: 3	0,44 kW	-	-	134a/0,15kg
36	Durchlaufkühler POS.: 31	0,44 kW	-	-	134a/0,15kg
37	2xKohlensäureflasche CO ² - 2 kg	-	-	-	-
38	Fassbier - 50l	-	-	-	-
39	Verdichter POS.: 27	0,75 kW	-	-	R134a/0,45kg
40	Verdichter POS.: 21	0,55 kW	-	-	R455a/0,28kg
41	Verdichter POS.: 25	0,55 kW	-	-	R134a/0,30kg
42	Verdichter POS.: 4	0,45 kW	-	-	R404a/0,22kg

SUMME in kW	20,14 kW	25,50 kW	45,10 kW	
ENDSUMME in kW	45,64 kW	Elektr.	45,10 kW	Gas

ENTFERNTE GERÄTE					
Nr.	Geräte	230V	400V	Gas	Kältemittel
	Gasherd	-	-	51,50 kW	-
	Gasherd	-	-	18,00 kW	-
	Grillplatte	-	3,90 kW	-	-
	Einzelfritteuse	-	5,00 kW	-	-
	Grillplatte	-	9,80 kW	-	-

04. Abfallwirtschaftskonzept

Allgemeine Firmendaten

Firmenwortlaut	Hr. Ozan Isik
Anschrift	Salztorgasse 4, A-1010 Wien
Telefon	-
Ansprechperson für die Behörde	Hr. Ozan Isik

Angaben zur Betriebsanlage

Branche	Tourismus und Freizeitwirtschaft
Zweck der Betriebsanlage ✓ Zutreffendes bitte ankreuzen	<input type="checkbox"/> Hotel <input checked="" type="checkbox"/> Gasthaus, Gasthof, Speiselokal, Restaurant <input type="checkbox"/> Cafe, Konditorei <input type="checkbox"/> Kantine, Buffet <input type="checkbox"/> Imbissstand <input type="checkbox"/> Jausenstation <input type="checkbox"/> Sonstiges: Imbiss
Anzahl der Beschäftigten	7 AN

Grund für die Erstellung des Abfallwirtschaftskonzeptes

<input checked="" type="checkbox"/>	Änderung einer bestehenden Anlage
<input type="checkbox"/>	Neugenehmigung einer Anlage
<input type="checkbox"/>	bestehende Betriebsanlage mit mehr als 20 Arbeitnehmern
<input type="checkbox"/>	Aktualisierung eines bestehenden Abfallwirtschaftskonzeptes bei wesentlicher abfallrelevanter Änderung
<input type="checkbox"/>	Fortschreibung aufgrund der 7-Jahres-Regelung oder auf freiwilliger Basis
<input type="checkbox"/>	Verbesserungsauftrag durch Behörde
<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen	

Datum der Erstellung	11.04.2023
Konzeptersteller	Hr. Ozan Isik

Anfallende Abfälle

Schlüs-sel-num-mer	gef. Abfall	Bezeichnung gemäß Abfallverzeichnis	Menge [kg pro Jahr]	Übernehmer (Firmenname und Ort)
11102	Nein	Überlagerte Lebensmittel	50	MA48 Sammelzentrum
11116	Nein	Überlagerte Lebensmittel-kon-serven; Glas und Metall	50	MA48 Sammelzentrum
12302	Nein	Speiseöle (Frittieröle & Speise-fette	1200	Befugter Entsorger
17201	Nein	Holzemballagen und Holzabfälle	50	MA48 Sammelzentrum
18702	Nein	Papier und Papee, beschichtet	400	MA48 Sammelzentrum
18718	Nein	Altpapier, Papier und Pappe	300	MA48 Sammelzentrum
31468	Nein	Weißglas (Verpackungsglas)	50	MA48 Sammelzentrum
31469	Nein	Buntglas (Verpackungsglas)	50	MA48 Sammelzentrum
35304	Nein	Aluminium, Aluminiumfolien	15	MA48 Sammelzentrum
35338	Ja	Batterien, unsortiert	3	MA48 Sammelzentrum
35339	Nein	Leuchtstofflampen	3	MA48 Sammelzentrum
57119	Nein	Kunststofffolien	15	MA48 Sammelzentrum
91101	Nein	Gewerbe Restmüll	2200	MA48 Sammelzentrum
91104	Nein	Biogene Abfallstoffe, getrennt gesammelt	25	MA48 Sammelzentrum

Organisatorisches und betriebliche Abfallvermeidung

Wer ist im Betrieb für die Abfallwirtschaft verantwortlich?

Hr. Ozan Isik

Welche Maßnahmen zur qualitativen und quantitativen Abfallvermeidung erfolgen im Betrieb?

Hr. Ozan Isik

Wo werden die Begleitscheine für gefährliche Abfälle aufbewahrt?

Hr. Ozan Isik

Welche Maßnahmen zur qualitativen und quantitativen Abfallvermeidung erfolgen im Betrieb?

- Einseitig bedrucktes Papier wird als Konzeptpapier und „Schmierpapier“ verwendet
- Einsatz von Recyclincpapier
- Vermeidung von Einwegverpackungen
- Verwendung von Mehrwegtransportverpackungen
- Verwendung von Recycling-Toilettenpapier
- Verwendung von ungebleichten Kaffeefiltern oder Kaffeemaschinen und Metallfilter



„Ihr Spezialist für Lüftungsanlagen & Gastrotechnik!“

LÜFTUNGSPROJEKT

Kunde**Hr. Ozan Isik****Salztorgasse 4 / Gonzagasse 3
A-1010 Wien****Beschreibung****Lüftungsprojekt****Adresse**

FALKE Luftungstechnik KG
Hr. Yakup SAHIN
Herzgasse 43/2/11
A-1100 Wien

ATU 74398323

Telefon

Mobil: + 43 660 744 32 84

Online

Email: office@falke-luftungstechnik.at
Website: www.falke-luftungstechnik.at

01. Lüftung

Technische Lüftungsbeschreibung

Anlage

Die raumlufttechnische Anlage ist so ausgelegt, dass diese mit 100% Außenluft betrieben werden können. Alle anderen Räumlichkeiten werden statisch belüftet.

Vibrationsfreiheit

Sämtliche Aggregate mit beweglichen Anlagenteilen sind derart auf geeignete Fundamente und elastische körperschalldämmende Unterlagen aufgestellt, dass keine wahrnehmbaren Vibrationen übertragen werden können.

Schalldämmung

Sämtliche Ventilatoraggregate werden schwingungsfrei und schalldämmend zur Aufstellung gebracht. Druckseitigen Luftgeräusche der Ventilatoren werden durch Rohr- oder Kulissenschalldämpfer auf Minimum reduziert.

Strömungsgeschwindigkeiten

Bei der Dimensionierung von Luftleitungen, werden zur Vermeidung von Geräuschen die nachstehenden max. Strömungsgeschwindigkeiten eingehalten:

- Hauptleitungen in Steigschächten: < 7,0 m/s
- Hauptleitungen in Versorgungsbereichen < 6,0 m/s
- Nebenleitungen in Versorgungsbereichen < 5,0 m/s

In Lüftungsanlagen werden Brandschutzklappen (BSK) an den Wänden und Decken zwischen Brandabschnitten eingebaut.

Die Zu- und Abluftanlage wird elektrisch und mit einem Magnetventil miteinander verriegelt und wird ausschließlich gemeinsam über einen Schalter betrieben. Die Lüftungsanlage ist während der Betriebszeiten eingeschaltet.

Berechnungsbasis der Luftmengen

- Erforderliche Kubaturen – siehe 1.1 Lüftungsberechnung!

- ABLUFT 1 - BESTAND

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr ($\varnothing 315\text{mm}$), aus den Räumen durch Lüftungsgitter abgesaugt, über ein Luftfilterkasten mit Vorfilter der Klasse F7, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden und an den bestehenden Luftfang verbunden und über das Dach geführt, durch eine Deflektorhaube lotrecht auf 1,00 m über Kamin Höhe ausgeblasen.

Luftmenge	490m ³ /h - früher 500m ³ /h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung

- ZULUFT 1 - wird adaptiert

Die Zuluft erfolgt über Frischluftbrunnen, mittels Wetterschutzgitter über Flachkanalsystem(DM450x450mm-absteigend), über einen Kulissenschalldämpfer, über den Luftfilterkasten mit Vorfilter der Klasse F7, bei Bedarf wird das Zuluft über **Elektr. Heizregister (30.00kW)** vorgewärmt, schwingungsfrei an die Ventilatorteil angeschlossen, über einen zweiten Kulissenschalldämpfer, dann wird die Zuluft über Lüftungsgitter bzw. Tellerventile in die Betriebsanlage eingebbracht.

Luftmenge	5.288m ³ /h - früher 8350m ³ /h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung

- ABLUFT 2 - wird adaptiert

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr und Flachkanalsystem ($\varnothing 120\text{mm}$ -aufsteigend-DM400x400mm), aus den Räumen durch Lüftungsgitter und Tellerventile abgesaugt. Dann über einen Kulissenschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Kulissenschalldämpfer, im Innenhof mittels Steigleitung über das Dach geführt, durch eine Deflektorhaube lotrecht auf 1,00 m über Kamin Höhe ausgeblasen.

Luftmenge	4.199m ³ /h - früher 4750m ³ /h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung

- ZULUFT 2 - wird adaptiert

Die Zuluft erfolgt straßenseitig, mittels Wetterschutzgitter angesaugt, über Flachkanalsystem(DM400x350mm-absteigend), bei Bedarf wird das Zuluft über **Elektr. Heizregister (9.00kW)** vorgewärmt, über einen Kulissenschalldämpfer, über den Luftfilterkasten mit Vorfilter der Klasse F7, schwingungsfrei an die Ventilatorteil angeschlossen, über einen zweiten Kulissenschalldämpfer, dann wird die Zuluft über Lüftungsgitter in die Betriebsanlage eingebracht.

Luftmenge	3.273m3/h -früher 1200m3/h
Filterklasse	F7
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung
Strömungsgeschwindigkeit	6,49m/s

- ABLUFT 3 - wird adaptiert

Die Abluft wird mittels Flachkanalsystem(Ø315mm-aufsteigend-DM400x320mm), über die Dunstabzugshauben mit Flammenschutzfilter und mit Vorfilter der Klasse G4 abgesaugt. Dann über einen Rohrschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Rohrschalldämpfer, im Innenhof mittels Steigleitung über das Dach geführt, durch eine Deflektorhaube lotrecht auf 1,00 m über Kamin Höhe ausgeblasen.

Luftmenge	3.273m3/h -früher 1200m3/h
Filterklasse	G4
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung
Strömungsgeschwindigkeit im Rohr	7,10m/s

- ABLUFT 4 - wird adaptiert

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr (Ø120mm-aufsteigend-Ø160mm), aus den Räumen durch Lüftungsgitter und Tellerventile abgesaugt. Dann über einen Rohrschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Rohrschalldämpfer, an die Luftpang verbunden und störungsfrei über Dach ausgeblasen.

Luftmenge	363m3/m -früher 450m3/h
Schalldruckpegel	38dB (A) in 1,0m Entfernung
Strömungsgeschwindigkeit im Rohr	5,02m/s

- ABLUFT 5 - wird adaptiert

Die Abluft wird mittels Wickelfalzrohr ($\varnothing 120\text{mm}$), aus den Räumen durch Tellerventile abgesaugt. Dann über einen Rohrschalldämpfer, schwingungsfrei mit Ventilatorteil verbunden, über den zweiten Rohrschalldämpfer, an die Luftfang verbunden und störungsfrei straßenseitig ausgeblasen.

Luftmenge **236m³/h**

Schalldruckpegel **38dB (A) In 1,0m Entfernung**

Strömungsgeschwindigkeit im Rohr **5,80m/s**

01.1 Lüftung

Lüftungsberechnung

Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Erdgeschoss			Anmerkung	ZULUFT	ABLUF	
								m	[m ²]	LW	VPL	AN	m ³ /h	
Gastrau 1	EG	2,80	29,43	-	14	-	35	14 Verabreichungsplätze/ZUL 0. GR 2	=	- m ³ /h	490 m ³ /h			

ZULUFT 1 - früher 500m³/h 490 m³/h

Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Gallerieebene + Erdgeschoss + Kellergeschoss					ZULUFT	ABLUF
								m	[m ²]	LW	VPL	AN	m ³ /h	
Gallerieebene														
Gastrau 3	GE	2,80	109,20	-	54	-	35	54 Verabreichungsplätze	=	1 890 m ³ /h	1 890 m ³ /h			
Gastrau 3	GE	2,80	109,20	-	-	2	50	2 Arbeitnehmer	=	100 m ³ /h	100 m ³ /h			
Gastrau 3	GE	2,80	109,20	-	-	-	-	Zuluft für Lager + Abstellraum	=	164 m ³ /h	- m ³ /h			
Büro	GE	2,20	16,86	4	-	-	-	Zuluft über Gastrau 3	=	- m ³ /h	148 m ³ /h			
Abstellraum	GE	2,20	1,73	4	-	-	-		=	- m ³ /h	15 m ³ /h			
Erdgeschoss														
Gastrau 1	EG	2,80	28,28	-	6	-	35	6 Verabreichungsplätze	=	- m ³ /h	210 m ³ /h			
Gastrau 2	EG	2,80	28,28	-	20	-	35	ZUL für GR 1 (14+6 VPL)	=	700 m ³ /h	- m ³ /h			
Gastrau 2	EG	2,80	85,69	-	40	-	35	40 Verabreichungsplätze	=	1 400 m ³ /h	1 400 m ³ /h			
Gastrau 2	EG	2,80	85,69	-	-	2	50	2 Arbeitnehmer	=	100 m ³ /h	100 m ³ /h			
Kellergeschoss														
Gang	KG	2,80	6,74	4	-	-	-	-	=	75 m ³ /h	75 m ³ /h			
Gang	KG	2,80	6,74	-	-	-	-	Zuluft für Nebenräume	=	137 m ³ /h	- m ³ /h			
Vorraum	KG	2,80	17,94	4	-	-	-	-	=	201 m ³ /h	201 m ³ /h			
Vorraum	KG	2,80	17,94	-	-	-	-	Zuluft für Nebenräume	=	154 m ³ /h	- m ³ /h			
Zapfanlagenraum	KG	2,80	2,56	10	-	-	-	Abluft über Abluft 4	=	72 m ³ /h	- m ³ /h			
Kompressorraum	KG	2,80	4,21	20	-	-	-	Abluft über Abluft 5	=	236 m ³ /h	- m ³ /h			
Lager 3	KG	2,80	10,50	2	-	-	-	Abluft über Abluft 5	=	59 m ³ /h	59 m ³ /h			

ZULUFT 1 - früher 8350m³/h 5 288 m³/h

ABLUF 2 - früher 4750m³/h 4 199 m³/h

Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Erdgeschoss			Anmerkung	ZULUFT	ABLUF	
								m	[m ²]	LW	VPL	AN	m ³ /h	
Küche	EG	3,00	32,23	-	-	-	-	It. EN 16282 Berechnung			=	3 123 m ³ /h	3 123 m ³ /h	
Küche	EG	3,00	32,23	-	-	3	50	3 Arbeitnehmer			=	150 m ³ /h	150 m ³ /h	

ZULUFT 2 - früher 1200m³/h 3 273 m³/h

ABLUF 3 - früher 1200m³/h 3 273 m³/h

LEGENDE

ZULUFT

ABLUF

01.1 Lüftung

Lüftungsberechnung

Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Kellergeschoss		Anmerkung	
								m	[m²]		
								LW	VPL	AN	m³/h
Herren Waschraum/Pissoir	KG	2,80	4,90	4	-	-	-				= - m³/h 55 m³/h
Herren WC	KG	2,80	1,74	4	-	-	-				= - m³/h 19 m³/h
Damen Waschraum	KG	2,80	3,68	4	-	-	-				= - m³/h 41 m³/h
Damen WC 1	KG	2,80	1,81	4	-	-	-				= - m³/h 20 m³/h
Damen WC 2	KG	2,80	1,65	4	-	-	-				= - m³/h 18 m³/h
Zapfanlagenraum	KG	2,80	2,56	10	-	-	-				= - m³/h 72 m³/h
Arbeitnehmer Garderobe	KG	2,80	3,57	4	-	-	-				= - m³/h 40 m³/h
Arbeitnehmerin Damen Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-				= - m³/h 49 m³/h
Arbeitnehmer Herren Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-				= - m³/h 49 m³/h

ABLUFT 4 - früher 450m³/h

363 m³/h

Raumbezeichnung	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	Kellergeschoss		Anmerkung	
								m	[m²]		
								LW	VPL	AN	m³/h
Kompressorraum	KG	2,80	4,21	20	-	-	-	Zuluft über Zuluft 1	= - m³/h	236 m³/h	

ABLUFT 5

236 m³/h

ZULUFT Gesamt

8 561 m³/h

ABLUFT Gesamt

8 561 m³/h

LEGENDE

ZULUFT

ABLUFT

01.1 Lüftung

Lüftungsberechnung

Raumbezeichnung	Kellergeschoss							Anmerkung
	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	
	m	[m²]	LW	VPL	AN			m³/h
Herren Waschraum/Pissoir	KG	2,80	4,90	4	-	-	-	Zuluft über Vorräum
Herren WC	KG	2,80	1,74	4	-	-	-	
Damen Waschraum	KG	2,80	3,68	4	-	-	-	
Damen WC 1	KG	2,80	1,81	4	-	-	-	
Damen WC 2	KG	2,80	1,65	4	-	-	-	
Zapfanlagenraum	KG	2,80	2,56	10	-	-	-	Zuluft Über Zuluft 1
Arbeitnehmer Garderobe	KG	2,80	3,57	4	-	-	-	
Arbeitnehmerin Damen Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-	Zuluft über Gang
Arbeitnehmer Herren Waschraum/WC	KG	2,80	4,35	4	-	-	-	

ABLUFT 4 - früher 450m³/h

363 m³/h

Raumbezeichnung	Kellergeschoss							Anmerkung
	Ebene	Raumhöhe	Fläche	Luftwechsel	Personen	Arbeitnehmer	Luftmenge pro Person	
	m	[m²]	LW	VPL	AN			m³/h
Kompressorraum	KG	2,80	4,21	20	-	-	-	Zuluft über Zuluft 1 = - m³/h 236 m³/h

ABLUFT 5

236 m³/h

ZULUFT Gesamt

8 561 m³/h

ABLUFT Gesamt

8 561 m³/h

LEGENDE

ZULUFT

ABLUFT

01.2 Lüftung

Berechnung lt. EN 16282

Lfd. Nr.	Anz. [St.]	Gerätebezeichnung	A / D	Anschlussleistung			Wärme- u. Dampfabgabe			Abmessungen			d_{hydr}	$Q_{\text{S,K}}$	h_d	τ	φ	Mind.-faktor	Gleich.-faktor	Therm. Luftstr.	Ausspül- grad	Erlass. Luftstr.	
				Elektro	Gas	Dampf	sens. Wärme	Dampfabgabe		Länge	Breite	Höhe											
				frei	110°C 0,618 Wh/q		Q_3	$P * Q_4$															
A																							
1.1	1	Kochkessel 220 Liter	Wand	0,0	0	0	0	0	1,30	0,80	0,90	0,99	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
1.2	1	Druckkochkessel 300 Liter	Wand	0,0	0	0	0	0	1,40	0,80	0,90	1,02	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
1.3	1	Kombikämpfer 10xGN1/1	Wand	3,3	0,0	170	561	294	970	0,60	0,60	1,80	0,60	281	0,80	0,63	0,8	109	1,20	131	1,20	1,20	0
1.4	1	Nudelkocher	Wand	0,0	0	0	0	0	0,50	0,50	1,80	0,50	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
2.1	1	Druckgarbrasserie 170 Liter	Wand	0,0	0	0	0	0	1,60	0,90	0,90	1,15	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
2.1	1	VarloCookingCenter 150 Liter	Wand	0,0	0	0	0	0	1,60	0,90	0,90	1,15	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
2.2	1	Grillplatte	Wand	9,60	0,0	350	3 360	588	5 645	0,60	0,60	0,90	0,60	1 680	1,20	0,63	0,8	473	1,20	567	1,20	510	0
2.2	1	Lavasteingrill	Wand	14,0	0,0	400	5 600	588	8 232	0,80	0,60	0,90	0,40	2 800	1,20	0,63	0,8	425	1,20	510	1,20	510	0
2.3	1	Grill- u. Salamandergerät	Wand	0,0	0	0	0	0	0,60	0,50	1,60	0,55	0	0,50	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
2.4	1	Pizzaofen	Wand	0,0	0	0	0	0	0,80	0,60	0,90	0,69	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
2.5	1	Gärschrank mit Befeuchter	Wand	0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	1,80	0,60	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
2.6	1	Dönergrill	Wand	0,0	0	0	0	0	1,00	0,60	1,80	0,75	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
2.7	1	Doppelfritteuse	Wand	18,0	0,0	2000	36 000	1 030	18 540	0,60	0,60	0,90	0,60	18 000	1,20	0,63	0,8	1 042	1,20	1 251	1,20	1 251	0
2.8	1	Toaster	Wand	0,0	0	0	0	0	0,30	0,30	0,90	0,30	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.1	1	Induktionsherd 4 Felder	Wand	0,0	0	0	0	0	0,60	0,80	0,90	0,69	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.1	1	Großkochfeld	Wand	0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.1	1	Herd 1 Feld	Wand	0,0	0	0	0	0	0,30	0,40	0,90	0,34	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.1	1	Herd 2 Felder	Wand	0,0	0	0	0	0	0,30	0,80	0,90	0,44	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.1	1	Gasherd 4 Flammen	Wand	21,50	0,0	250	5 375	100	2 150	0,60	0,60	0,90	0,60	2 688	1,20	0,63	0,8	553	1,20	664	1,20	664	0
3.2	1	Mikrowellengerät	Wand	0,0	0	0	0	0	0,50	0,30	1,50	0,38	0	0,50	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.4	1	Warmanichte	Wand	0,0	0	0	0	0	1,60	0,70	0,90	0,97	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.5	1	Wärmeschrank	Wand	0,0	0	0	0	0	1,00	0,70	0,90	0,82	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.5	1	Kühlschrank EE-Klasse C	Wand	0,0	0	0	0	0	0,70	0,80	1,80	0,75	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.5	1	Tiefkühlschrank	Wand	0,0	0	0	0	0	0,70	0,80	1,80	0,75	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.6	1	Kaffeemühle	Wand	0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
3.6	1	Kaffeemaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
4.1	1	Warmausgabe	Wand	0,0	0	0	0	0	1,00	0,70	0,90	0,82	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
4.1	1	Pommes Wärmer	Wand	0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
4.1	1	Merrychef	Wand	0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
4.2	1	Eiswürfemaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	1,00	0,40	0,90	0,57	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
4.3	1	Geschirrspender behizelt	Wand	0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
4.4	1	Getränkebrühanlage	Wand	0,0	0	0	0	0	0,60	0,30	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
G	1	Gläserspülmaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
G	1	Geschirrspüler	Wand	0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
T	1	Topfspülmaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	1,60	0,90	1,80	1,15	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
D	1	Durchschubspülmaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	0,90	0,80	1,80	0,85	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
H	1	Haubenspülmaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	0,80	0,80	1,80	0,80	0	0,30	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
KT	1	Korbtransportmaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	3,00	0,90	2,00	1,38	0	0,10	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0
BT	1	Bandtransportmaschine	Wand	0,0	0	0	0	0	5,00	0,90	2,00	1,53	0	0,10	0,63	0,8	0	1,20	0	1,20	0	1,20	0

39

35,3

31,10

0,0

50 896

35 537

25 448

2 602

3 123

Erforderliche Zu- Abluftmenge [m³/h]

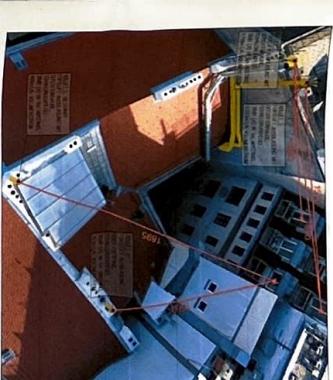
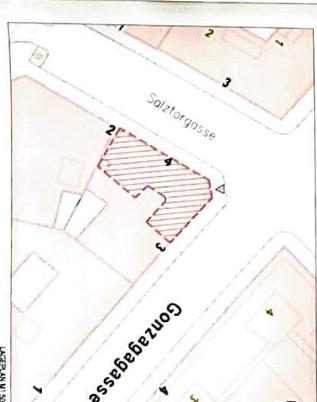
3 123



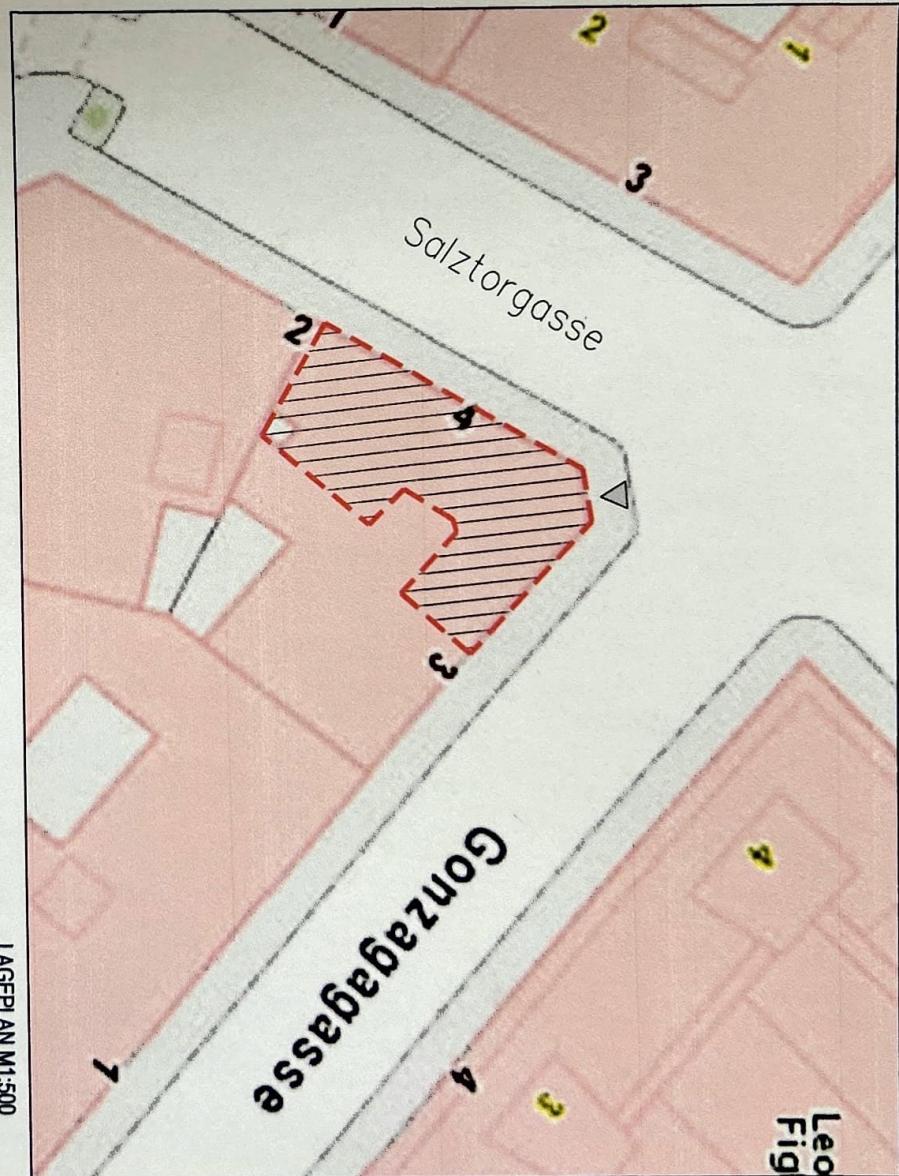
GEWERBEPOL

ADRESSE
EZ
GST-NR.
KG:
Innere Stadt
1010 Wien, Salzgasse

		SEITREFF ANERKUNDUNG DER BETRIEBSANLAGE		PLAINEHALT GRÖSSE M 1:100 ANSICHT N 1:100 LAGERPLAN 1:1200	
PARE	PLAINENR.	INDEX	PLATEAU	FORMAT	
-	272	M 1:1000	11042033	97/630	



LÜFTUNGSPLÄNE, QUERSCHNITTBEMESSUNGEN UND LÜFTUNGSKUBATUREN FÜR ZU- UND ABLUFTBEMESSUNGEN WURDEN AUF BASIS DER GELTENDEN REGELUNGEN UND STAND DER TECHNIK BZW. NACH VORGABEN DER AUSFÜHRENDEN LÜFTUNGSFIRMA, SOWIE DEM GEGENTWERTIGEN GEWERBETREIBENDEN AUSDRÜCKLICH HINWEISEND AUF DEREN WUNSCH ERSTELLT UND BEMESSEN. ABNAHME ERFOLGT NICHT SEITENS UNSERER PLANUNG!



GEWERBEPLAN PLAN²⁴

ADRESSE:

1010 Wien, Salztorgasse 4

EZ:

375

GST-NR.:

1368
Innere Stadt (01004)

KG:

BETREFF
ÄNDERUNG DER
BETRIEBSANLAGE

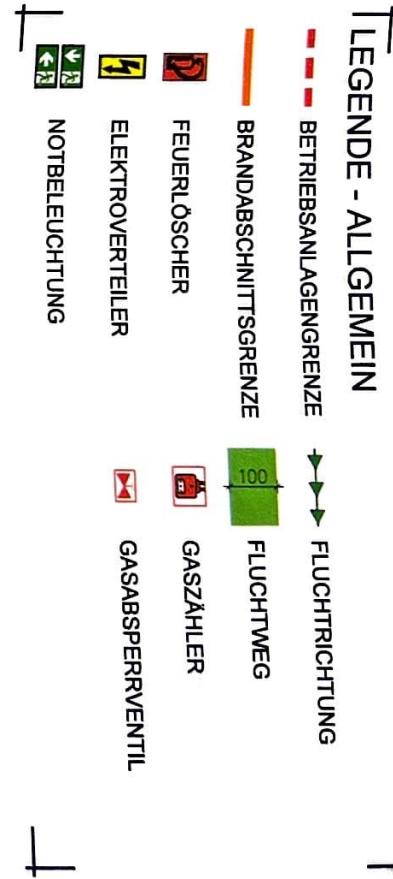
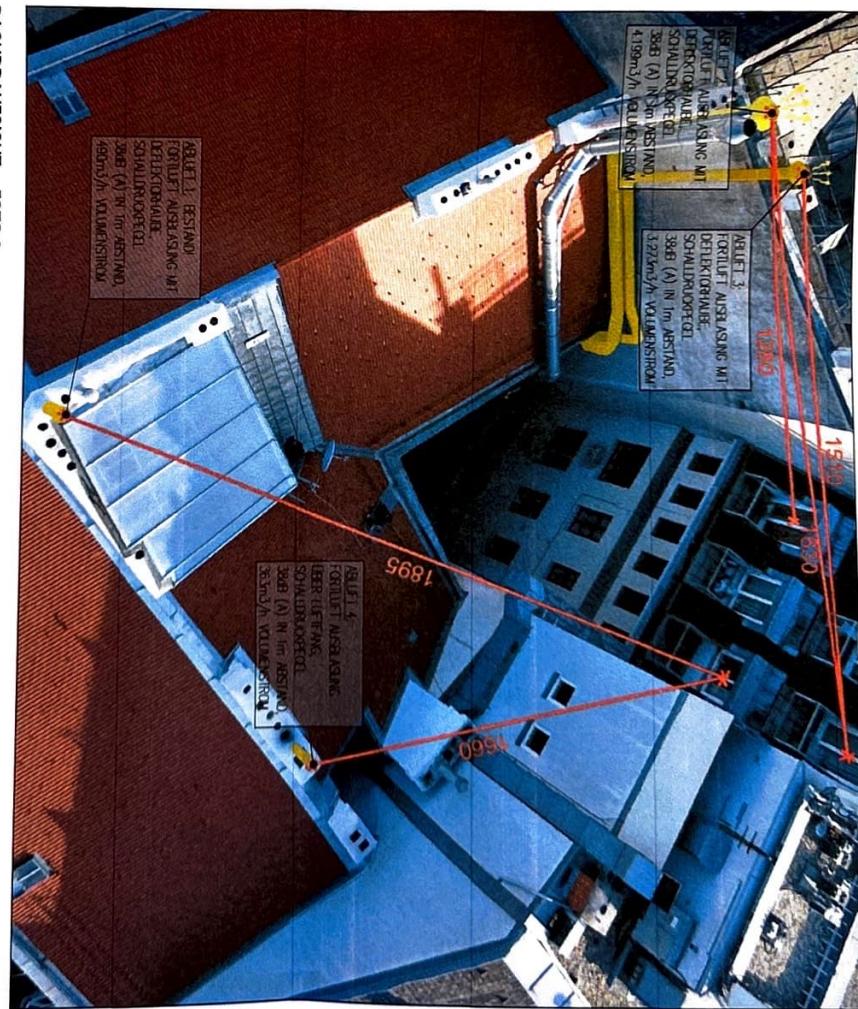
PLANINHALT
GRUNDRISS M 1:100
ANSICHT M 1:100
LAGEPLAN M 1:500

-	PLAN NR.	INDEX M.E.R.	DATUM	FORMAT
PARIE	272		11.04.2023	917x630

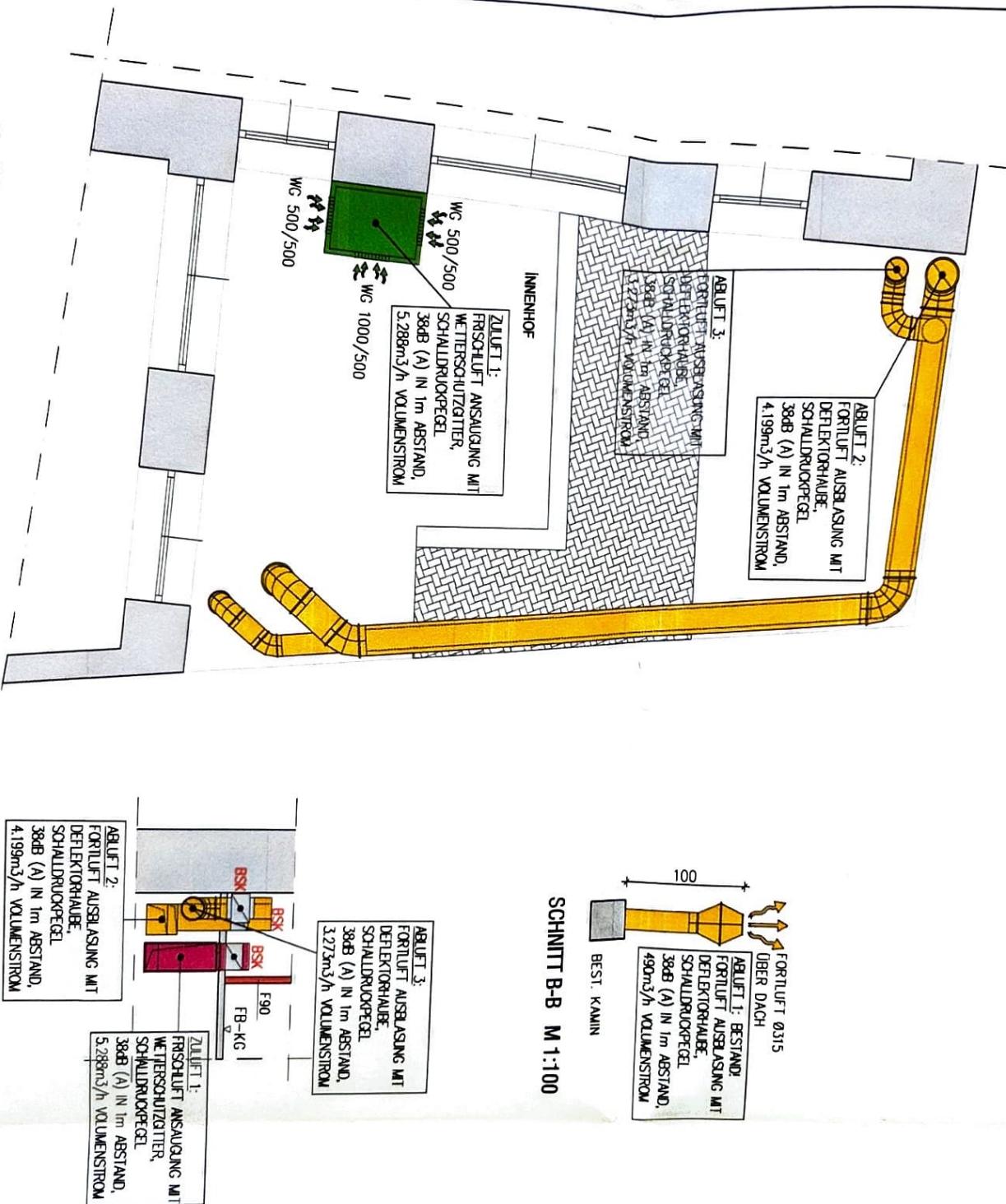
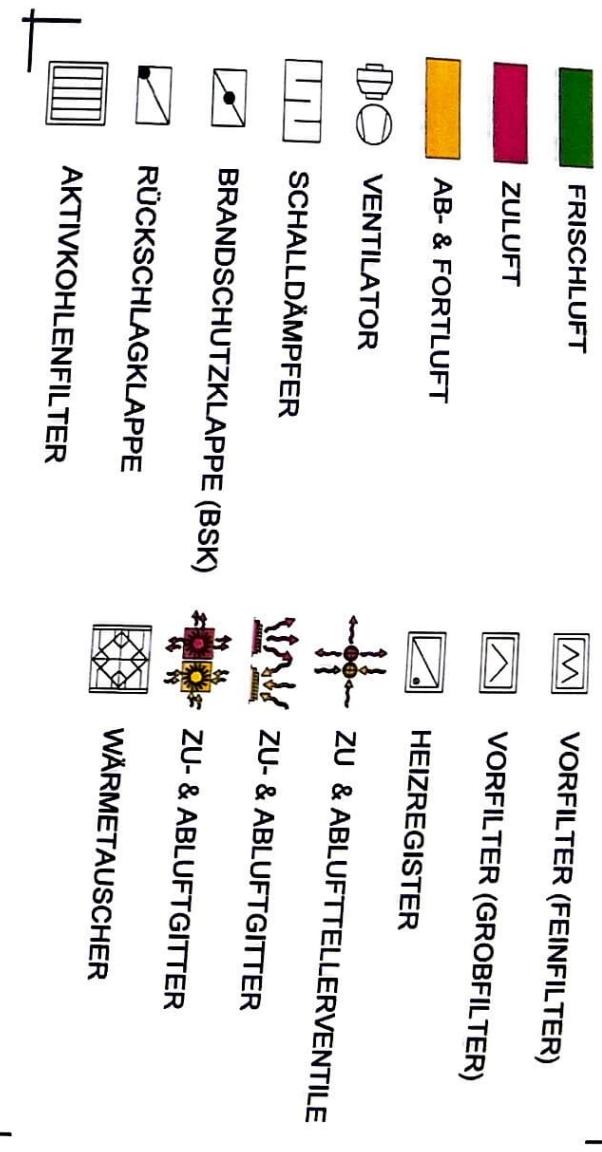
DACHDRAUFSICHT - FOTO 1



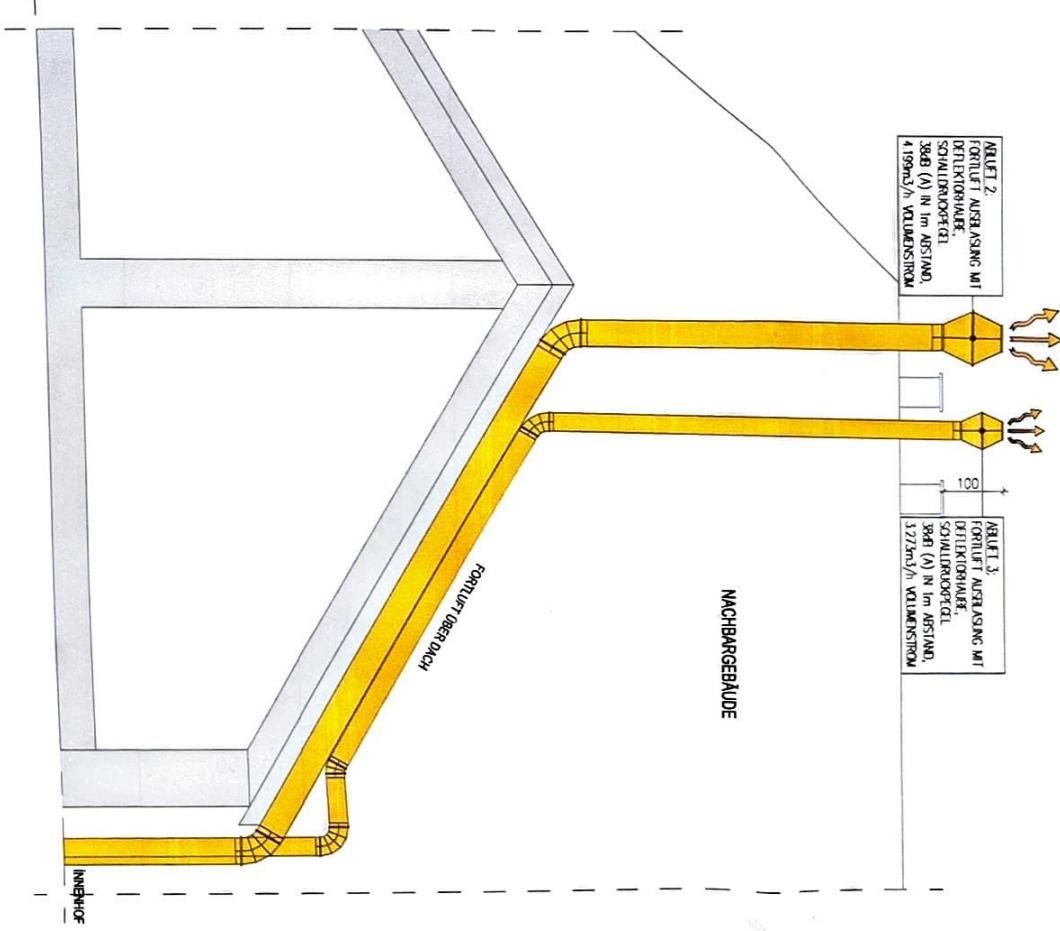
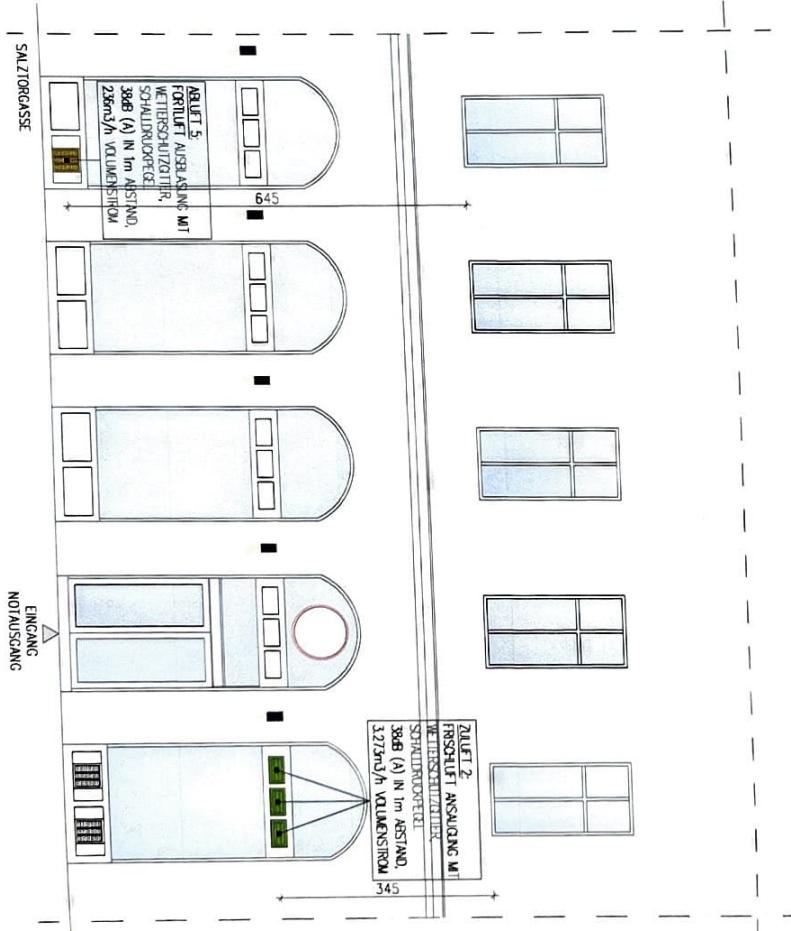
DACHDRAUFSICHT - FOTO 2



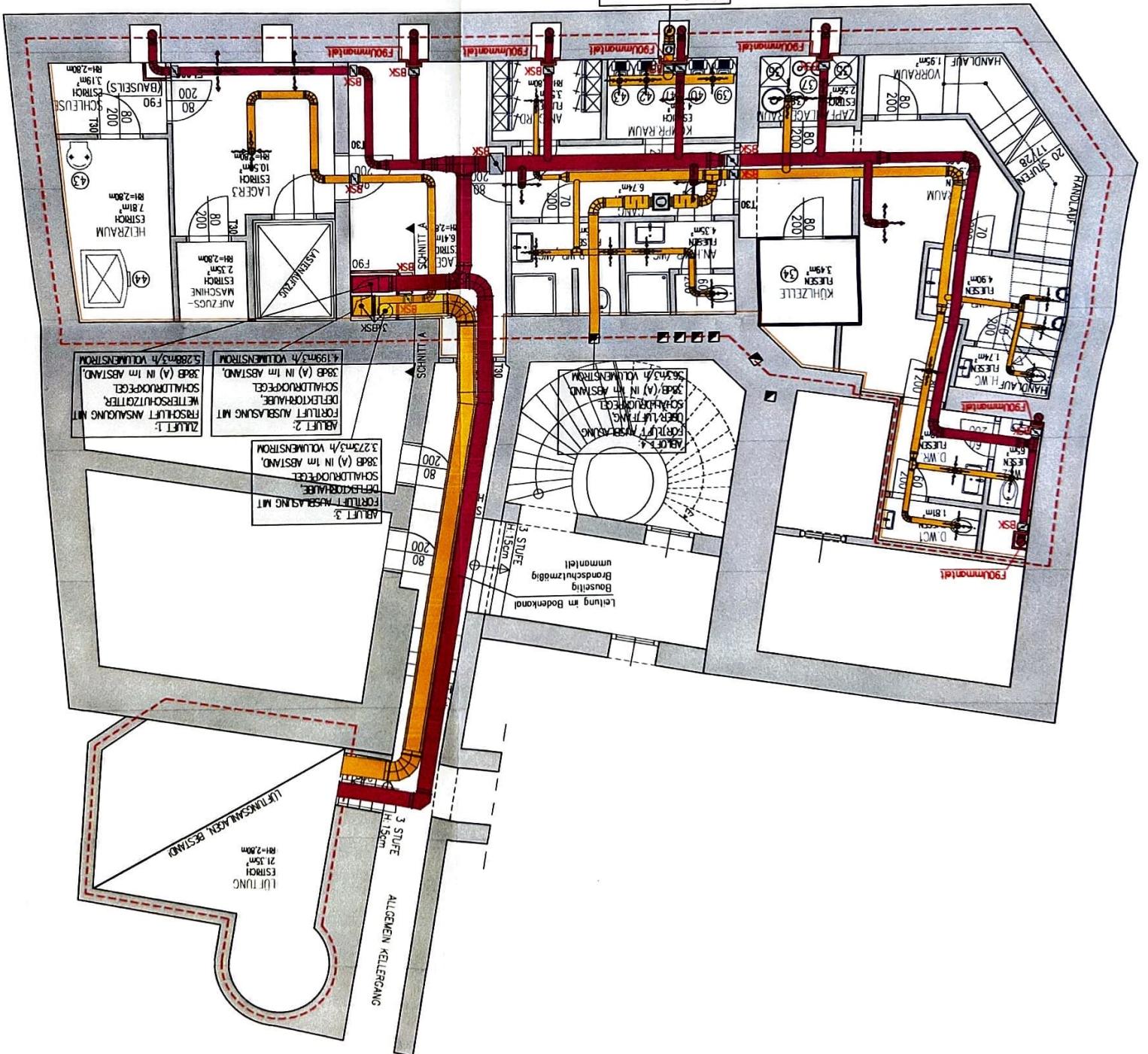
LÉGENDE - LÜFTUNG



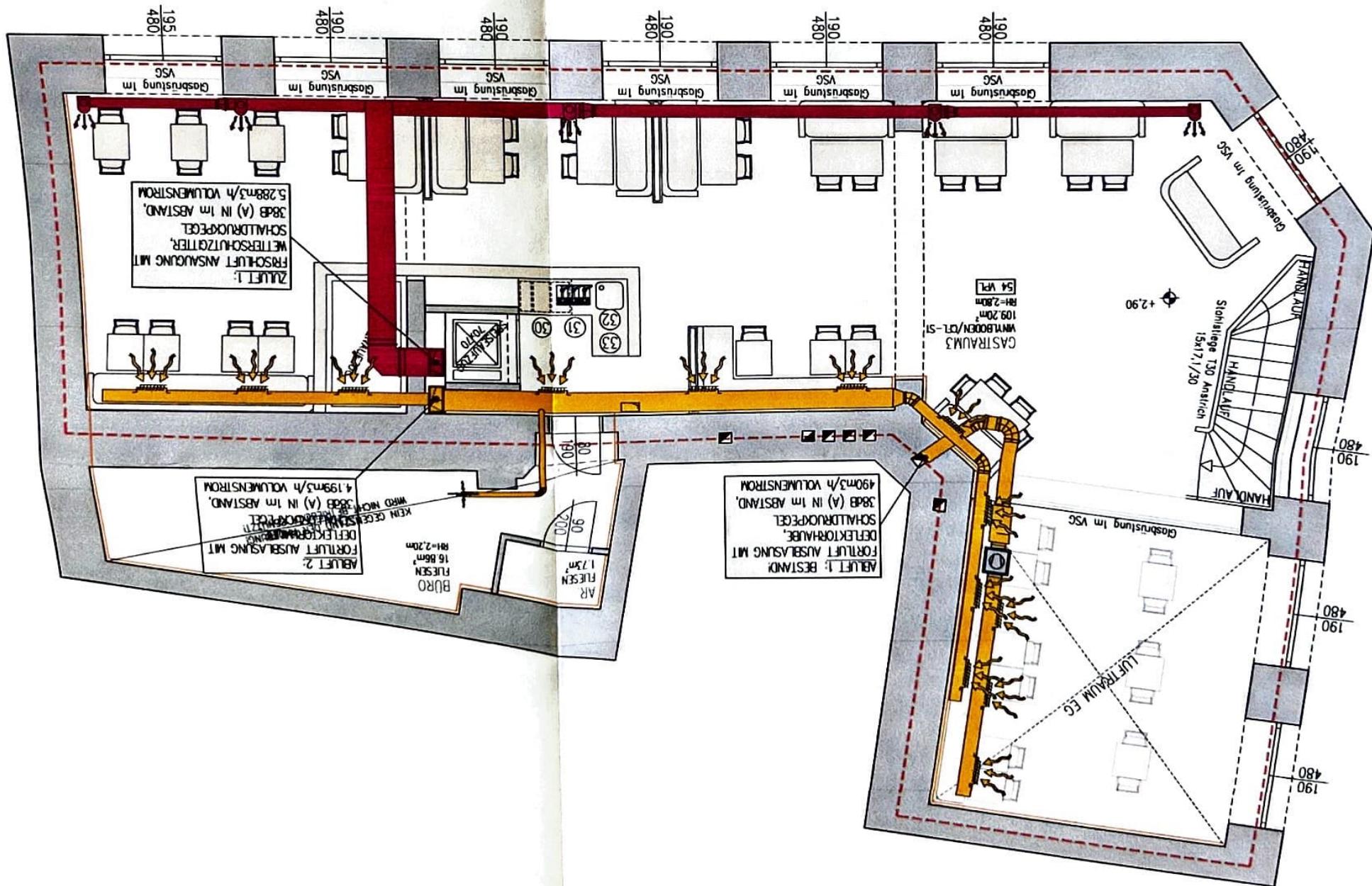
ANSICHT-SALZORGASSE M 1:100



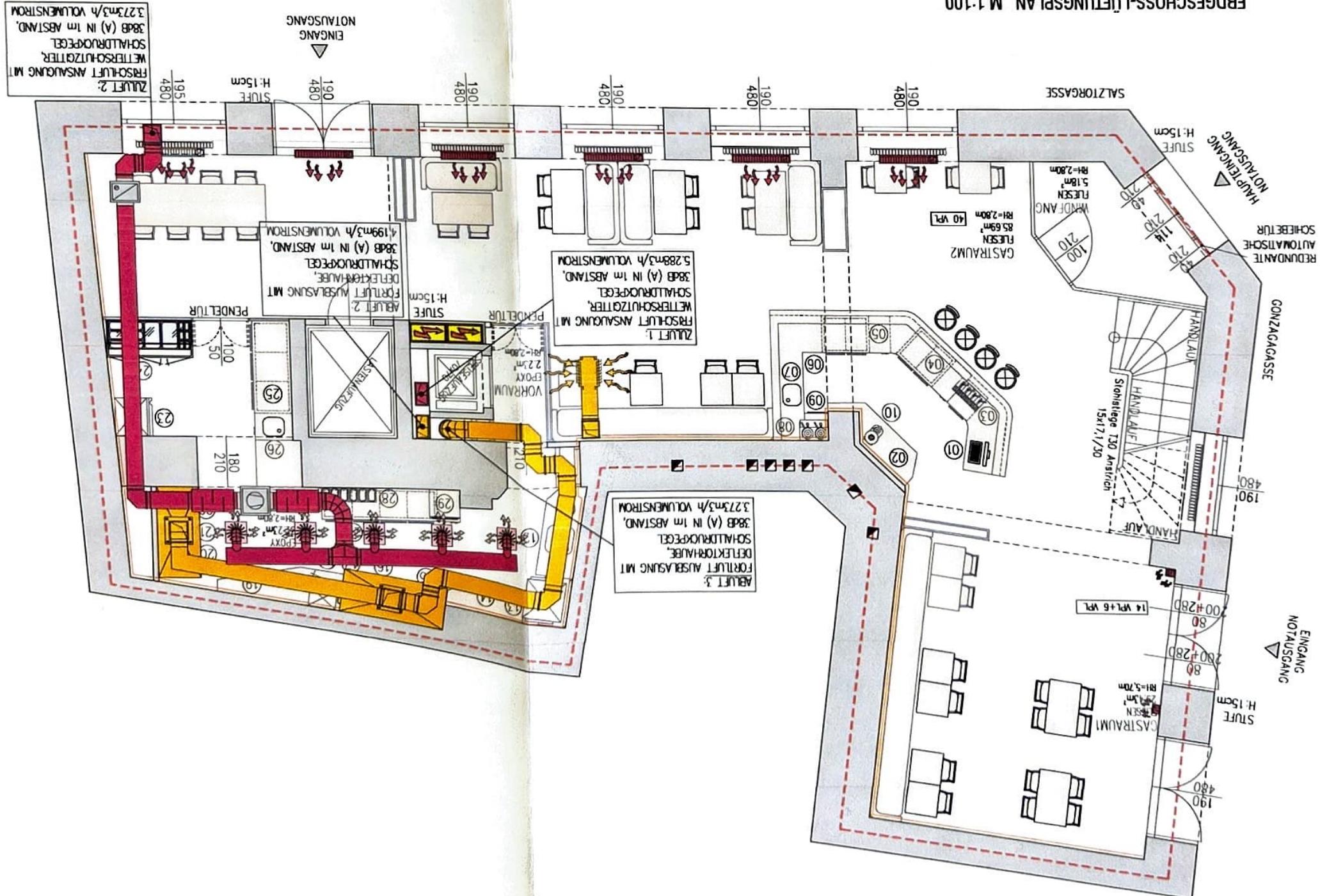
KELLERGESCHOS-LÜFTUNGSPLAN M 1:100



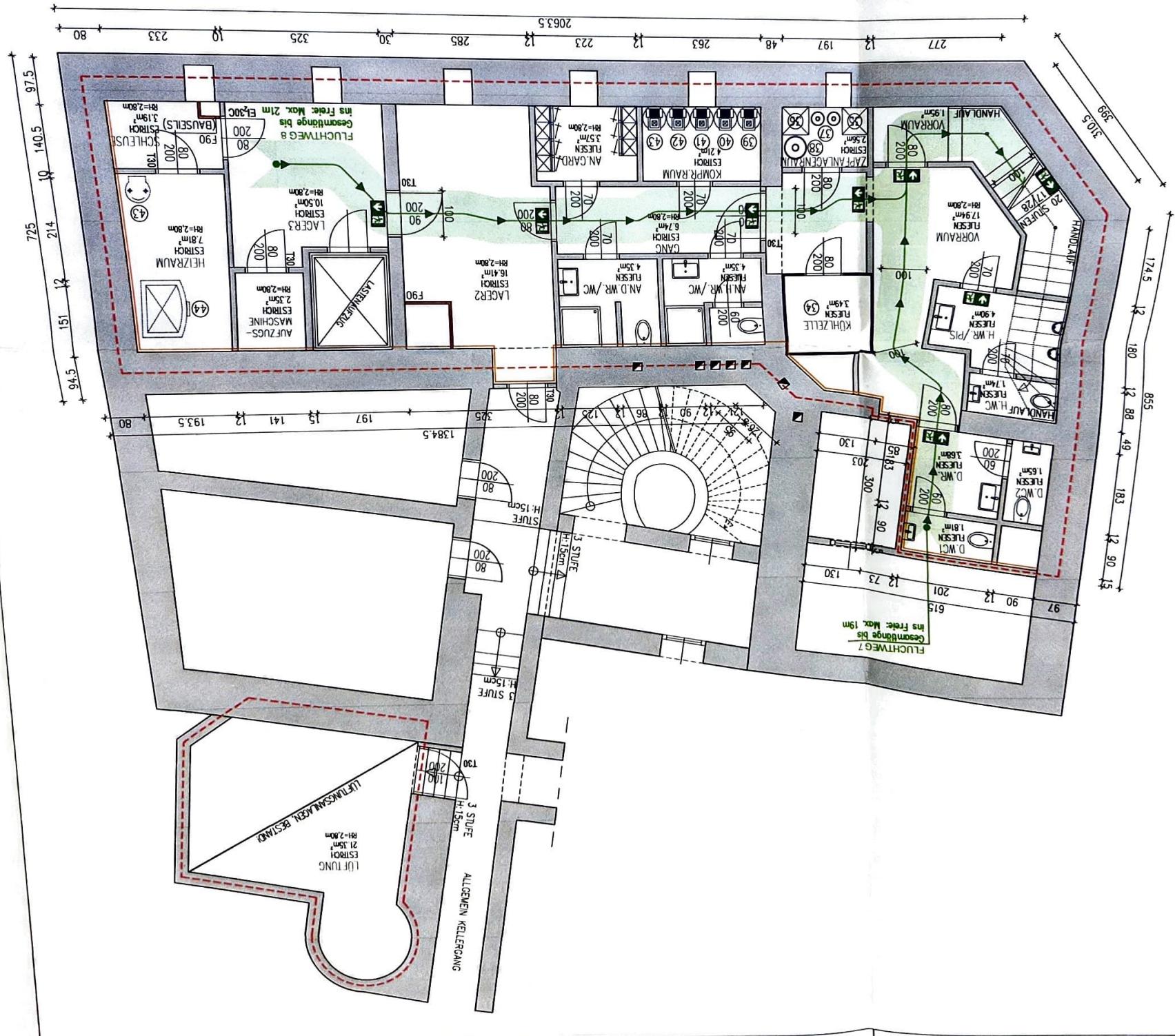
GALERIEBENE-LÜFTUNGSPLAN M 1:100



ERDGESCHÖSS-LÜFTUNGSPLAN M 1:100

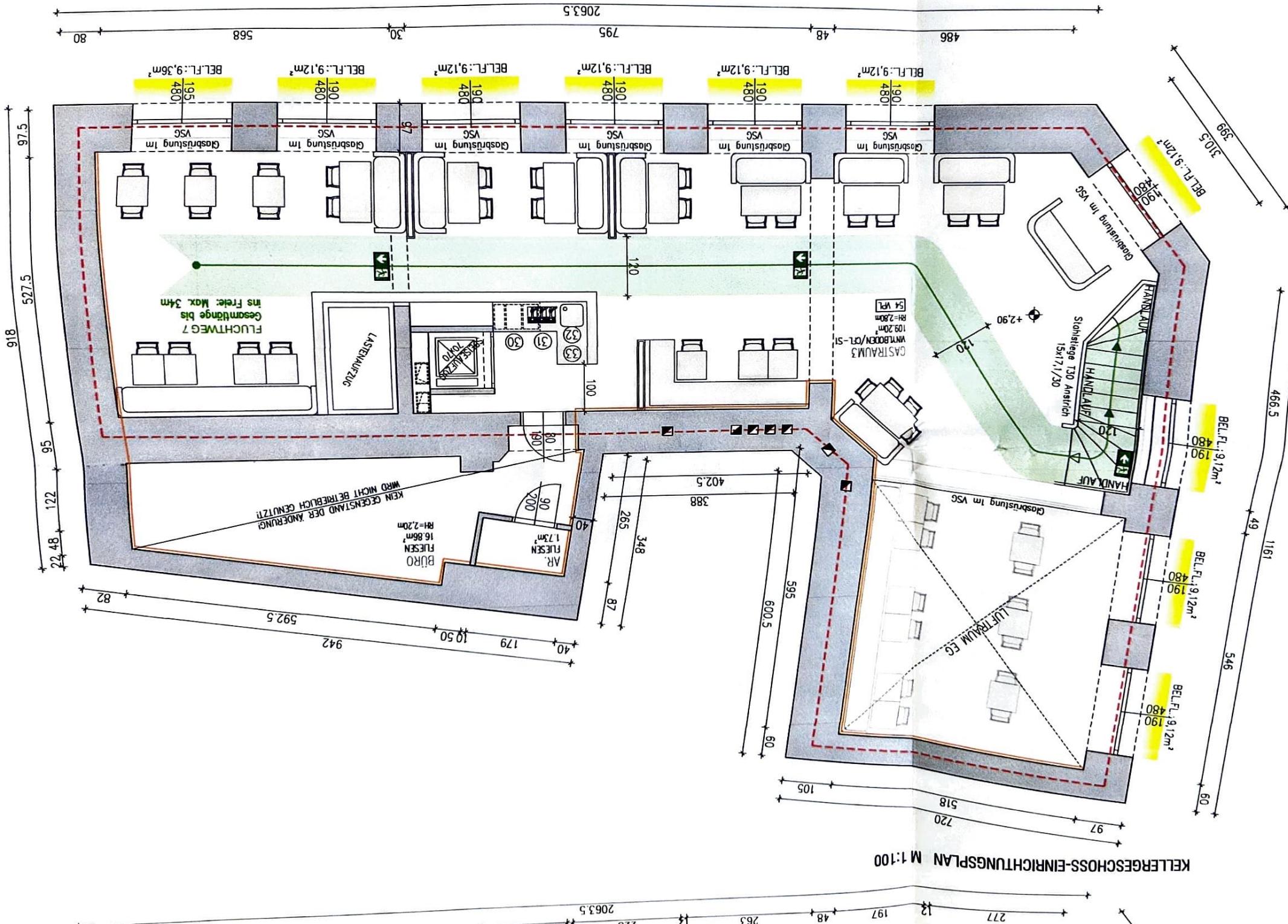


KELLERGESCHOSSENRICHTUNGSPLAN M 1:100



KELLERGESCHOSSENRICHTUNGSPLAN M 1:100

GALERIEEBENE-EINRICHTUNGSPLAN M 1:100



ERDGESCHLOSSENHEITSPLAN M 1:100

