

Standortbewilligung für einen Gastronomiebetrieb (Neuerteilung oder Änderung eines bestehenden Betriebs)

Grundsätzliches

Soll in einer Lokalität ein gastgewerblicher Betrieb entstehen, wo bislang noch keiner war, muss zuerst eine einmalige Standortbewilligung beantragt werden. In diesem Verfahren wird gemäss § 9 Gastgewerbegesetz sichergestellt, dass aufgrund der konkreten Verhältnisse bezüglich Standort, Betriebscharakter und baulicher Gegebenheiten keine übermässige Beeinträchtigung der Wohnqualität und keine unzumutbare Störung der öffentlichen Ruhe, Ordnung oder Sicherheit zu erwarten sind.

Erst nach Erhalt der Standortbewilligung kann eine Betriebsbewilligung zur Führung einer Gastwirtschaft beantragt und erteilt werden.

Falls nicht bereits ein Baugesuch eingereicht wurde, muss zudem mit dem Bauinspektorat Basel-Landschaft geklärt werden, ob das Vorhaben ein baurechtliches Bewilligungsverfahren benötigt. Das gastgewerberechtliche sowie baurechtliche Bewilligungsverfahren werden parallel abgewickelt und miteinander koordiniert.

Folgende Unterlagen sind nötig

1. Antragsformular Standortbewilligung
2. Detailliertes Betriebskonzept
(genaue Anzahl Innen- und Aussenplätze, mit oder ohne Alkoholausschank, Angebot / Sortiment, geplante Öffnungszeiten)
3. Grundrissplan oder Planskizze, mind. im Massstab 1:200, worauf die Haupt- und Nebenräume (WC, Lager, Küche usw.) ersichtlich und die Plätze eingezeichnet sind
4. Situationsplan

Ablauf Bewilligungsverfahren

Das Gesuch wird im nächstmöglichen Kantonalen Amtsblatt publiziert. Die Einsprachefrist beträgt 10 Tage. Gleichzeitig werden die Unterlagen an die zuständige Gemeindebehörde und an das Bauinspektorat zur Stellungnahme weitergeleitet. Die Bewilligung kann von der Sicherheitsdirektion erst erteilt werden, wenn die Stellungnahme eingetroffen ist und die Einsprachen behandelt bzw. abgeklärt wurden.

Bauliche Anforderungen (Auszug aus der Verordnung zum Gastgewerbegesetz)

§ 3 Allgemeine Anforderungen

Betriebe oder Anlässe werden nur bewilligt, wenn in räumlicher und betrieblicher Hinsicht alle Vorkehrungen zur Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben getroffen worden sind und die Sicherheit der Gäste, der Mitarbeitenden und der Öffentlichkeit gewährleistet ist.

§ 4 WC - Anlagen

Betriebe müssen über WC–Anlagen verfügen, welche der Grösse und Art des Betriebs angepasst und leicht erreichbar sind.

Für die Gäste müssen mindestens vorhanden sein:

- a. bis 10 Plätze: 1 WC und 1 Handwaschgelegenheit;
- b. 11 – 50 Plätze: für Damen 1 WC und eine Handwaschgelegenheit,
für Herren 1 WC, 1 Pissoir und eine Handwaschgelegenheit;
- c. 51 – 150 Plätze: für Damen 3 WC und 2 Handwaschgelegenheiten,
für Herren 1 WC, 3 Pissoir und 1 Handwaschgelegenheit;
- d. über 150 Plätze: für Damen 4 WC und 2 Handwaschgelegenheiten,
für Herren 2 WC, 4 Pissoir und 2 Handwaschgelegenheiten.

Fussböden und Wände müssen aus harten, glatten, rissfreien und leicht zu reinigenden Materialien beschaffen sein.

§ 5 Lüftung

Räume für Bewirtung von Gästen und bei Bedarf weitere Betriebsräume müssen mit einer mechanischen Lüftung versehen sein. Die Lüftungsanlagen müssen gemäss den aktuellen technischen Möglichkeiten erstellt werden.

Die Toiletten müssen mit einer natürlichen oder mechanischen Lüftung versehen sein.