

ZONENBOGEN / ÖSTERREICH

Rohware, Ausgabe und Rücklauf: Küchenwege zeichnen

Die betrieblich geplanten Waren- und Geschirrströme zur Hygieneprüfung räumlich darstellen

Für wen: Restaurantbetreiber vor Küchenumbau

Geltungsbereich: Österreich; betriebliche Innenräume für den ausdrücklich bezeichneten Ablauf. Arbeitsstättenrecht nur im jeweiligen Anwendungsbereich; Bau-, Berufs-, Vertrags- und örtliche Anforderungen gesondert prüfen. Keine Genehmigungs- oder Sicherheitsbestätigung.

Eigene redaktionelle Arbeitshilfe: Die betrieblich geplanten Waren- und Geschirrströme zur Hygieneprüfung räumlich darstellen. Bearbeite einen bestimmten Standort und kennzeichne gemessene, belegte und lediglich geplante Angaben. Die Quellen begrenzen den fachlichen Rahmen; die Felder und Ablaufvorschläge sind eigene Empfehlungen.

01 Betriebsfall und Eingangsgrößen

Wähle einen konkreten Produktionsablauf vom Wareneingang bis zur Ausgabe eines Gerichts. Zeichne zusätzlich den Rücklauf benutzten Geschirrs und die abgeklärten Wege für Abfälle. Das Formular beschreibt Betriebsströme für das Hygienegespräch; es bestimmt weder hygienische Reinheitsklassen noch die zulässige Gestaltung einer Küche. Zutaten- und Betriebsbesonderheiten werden ausdrücklich benannt.

Prozessbeispiel

Speisenart, angenommene Menge und Zeitfenster als eigene Betriebsannahme angeben.

Quellenbezug: [S1], [S2]

02 Konkrete räumliche Zuordnung

Verwende getrennte Linien für Rohware, zubereitete Speisen, saubere Arbeitsmittel und Rücklauf. Beschreibe jede gemeinsame Fläche mit Zeitpunkt und vorgesehener Tätigkeit. Eine zeitliche Trennung darf nur als zu prüfende Lösung erscheinen. Die hygienische Eignung muss die zuständige Fachperson anhand von Betrieb, Oberflächen und tatsächlicher Ausstattung beurteilen; Verkehrs- und Arbeitsbereiche werden daneben arbeitsstättenbezogen geprüft.

Bereich / Vorgang	Einzutragende Betriebsangabe
Warenannahme	Verpackung, erste Ablage und Weg zur vorgesehenen Lagerung erfassen
Zubereitung und Ausgabe	Tätigkeitsfolge und gemeinsame Arbeitsfläche genau nennen
Geschirrrücklauf	Annahme, Zwischenablage und Weg zur fachlich geplanten Spülzone darstellen

Quellenbezug: [S1], [S2]

03 Ergebnis und nächste Klärung

Gib den Flussplan mit dem Speisenangebot an die Hygieneverantwortlichen. Redaktionelle Empfehlung: Ergänze einen arbeitsreichen Betriebstag, damit kurze Zwischenablagen sichtbar werden. Die Zeichnung ist kein HACCP-Verfahren und keine Freigabe für einen Küchenumbau. Nach fachlichen Änderungen müssen Raumplan und beschriebener Ablauf wieder denselben Betriebsstand zeigen.

Fiktiver Planungsfall, eigene Redaktion: Benutztes Geschirr erreicht dieselbe Fläche wie die geplante Speisenausgabe. Das Team zeichnet einen alternativen Rücklauf ein und stellt beide Varianten zur Hygieneprüfung. Die günstigere Möblierung erhält erst nach fachlicher Bewertung einen Platz im endgültigen Raumkonzept des Betriebs.

Berührungspunkt

Zwei konkret aufeinandertreffende Ströme im nummerierten Plan markieren.

Hygienerückfrage

Geplante Trennung mit noch fehlender fachlicher Beurteilung dokumentieren.

Quellenbezug: [S1], [S2]

Quellen und Verwendung

[S1] EUR-Lex: Verordnung (EG) Nr. 853/2004, konsolidiert 24.03.2021

[Quelle öffnen](#) - EU-Lebensmittelhygiene im angegebenen Land; Anhang II als räumlicher Rahmen. Das Blatt enthält eigene Betriebsdatenfragen, kein HACCP-Konzept und keine Hygienefreigabe.

[S2] RIS: Arbeitsstättenverordnung (AStV)

[Quelle öffnen](#) - Österreich; Arbeitsstätten im Anwendungsbereich. Grundlage für offene Raum-, Wege- und Einrichtungsfragen; kein Sicherheitsnachweis durch dieses Blatt.

Nutzungshinweis

Diese Arbeitshilfe enthält allgemeine Informationen und redaktionelle Praxisempfehlungen. Sie ersetzt keine individuelle Rechts-, Steuer-, Bau-, Technik- oder Finanzberatung. Fehler, Unvollständigkeiten und spätere Änderungen sind möglich. Prüfe vor Anwendung oder Veröffentlichung den aktuellen Rechtsstand, örtliche Vorgaben und deinen konkreten Fall mit einer geeigneten Fachperson. Formulare dokumentieren Angaben; sie bestätigen weder Vertragswirksamkeit noch Genehmigung, Sicherheit, fachgerechte Ausführung oder Anspruchsfreiheit. Es wird keine vollständige oder dauerhafte Richtigkeit zugesichert. Dieser Hinweis begründet keine pauschale Haftungsfreiheit; gesetzlich zwingende Haftung bleibt unberührt.

Dieser Inhalt wurde mit Unterstützung künstlicher Intelligenz erstellt.

Weitere Immobilien und Informationen: immosearch.eu