Top gepflegter Imbiss im 1040 Wien – attraktive Lage, Miete nur 1.700 €!



Symbolfoto

Objektnummer: 3479/2632

Eine Immobilie von RE/MAX Trend

Zahlen, Daten, Fakten

Art:	Gastgewerbe
Land:	Österreich
PLZ/Ort:	1040 Wien
Zustand:	Gepflegt
Nutzfläche:	42,50 m²
Lagerfläche:	20,50 m²
Verkaufsfläche:	22,00 m²
Kaltmiete (netto)	1.700,00 €
Kaltmiete	1.700,00 €

Provisionsangabe:

3 Bruttomonatsmieten zzgl. 20% USt.

Ihr Ansprechpartner



Otmar Kases

REMAX Trend
Rochusplatz 1
1030 Wien

T +43 664 352 09 72
H +43 664 352 09 72

Gerne stehe ich Ihnen für weitere Informationen oder einen Besichtigungstermin zur Verfügung.

Geräteliste

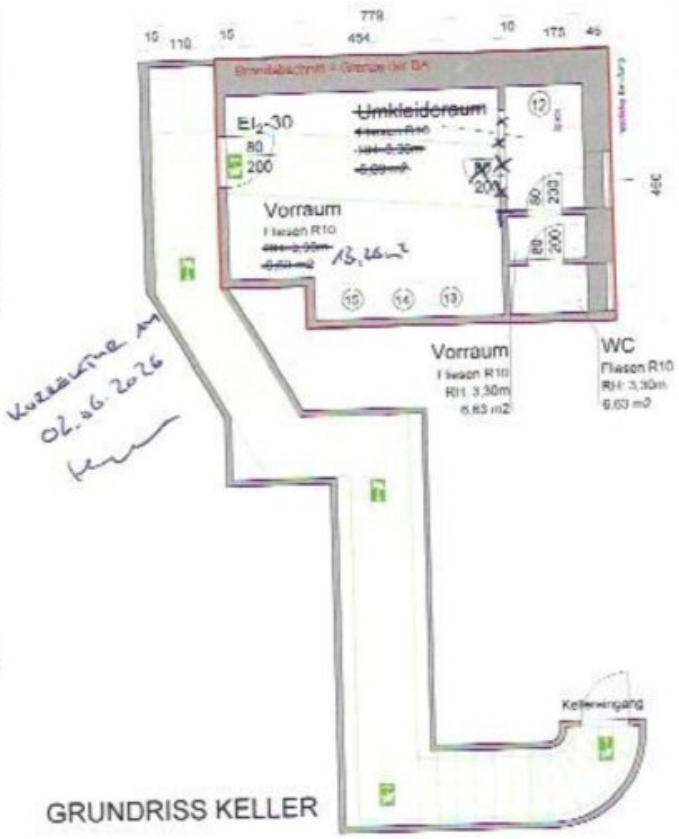
Pos.	Bezeichnung	V	Kühlmittel		Gas-Leitung	E-Leistung
1	Induktionsplatte	230	R290a	0,12 kg		3,30 kW
2	Kühlvitrine	230				1,10 kW
3	Kaffeemaschine	380				5,50 kW
4	Grill					3,50 kW
5	Mikrowelle	400				1,45 kW
6	Waschbecken	400				
7	Geschirrspüler	400				1,10 kW
8	Induktionsplatte					2,20 kW
9	Fritteuse					2,50 kW
10	Heißluftofen	230				2,00 kW
11	Kühlaggregat	230				2,80 kW
12	Umluftofen	230				0,31 kW
13	Heißluftofen	230	R290a	0,30 kg		1,10 kW
14	Heißluftofen	230	R290a	0,30 kg		1,10 kW
15	4x Kühlschrank	230	R290a	0,12 kg		2,00 kW
			Kühlmittelmenge	1,92 kg		
			Gas-Leistung gesamt		0,00 kW	
			elektr. Leistung gesamt			26,04 kW

Raumliste EG

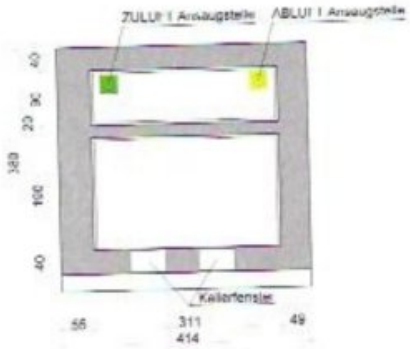
01	Verkaufsraum	15,27 m2
02	Kuche	06,63 m2

Raumliste KG

01	Umkleideraum	2,60 m2
02	Vorraum WC	0,98 m2
03	WC	1,04 m2
04	Vorraum	16,01 m2



GRUNDRISS KELLER



SCHNITT A-A



OPERNGASSE

GRUNDRISS EG

Stadt Wien | Magistratisches Bezirksamt für den 1. und 8. Bezirk

ABS: MBA 1/8, Wipplingerstraße 8, 1010 Wien
BeLi & Co. OG
Operngasse 23/III
1040 Wien

Magistrat der Stadt Wien
MBA 1/8 | Wipplingerstraße 8
1010 Wien
Telefon +43 1 4000 01000
Fax +43 1 4000 9901210
post@mba01.wien.gv.at
wien.gv.at/mba

MBA1-8-591227-2026-12
Bescheid

Wien, 6. Juli 2026

1040 Wien, Operngasse 23
BeLi & Co. OG

Betriebsanlage
Feststellung gemäß § 359b GewO 1994

Einlagezahl 1405
Grundbuch der Katastralgemeinde: Wieden

BESCHEID

Die mit rechtskräftigem Bescheid vom 18.05.2021, GZ: 841895-2020-43, genehmigte Betriebsanlage der BeLi & Co. OG im Standort 1040 Wien, Operngasse 23/III, zur Ausübung des Gewerbes „Gastgewerbe in der Betriebsart Verabreichung von Speisen in einfacher Art und Ausschank von nichtalkoholischen Getränken und von Bier in handelsüblichen verschlossenen Gefäßen, wenn hiebei nicht mehr als acht Verabreichungsplätze (zum Genuss von Speisen und Getränken bestimmte Plätze) bereitgestellt werden", wird wie folgt geändert:

Beschreibung der Änderung:

In der Betriebsanlage soll lediglich der Geräteumfang geändert werden. Es werden nunmehr folgende Geräte zusätzlich verwendet: Eine Induktionsplatte, eine Kühlvitrine, ein Grill, eine Induktionsplatte, eine Fritteuse und drei Kühlschränke. Die Kühltheke Mehlspeise, die Getränkevitrine, die Eiswürfelmaschine und der Backofen werden entfernt.

Das Magistratische Bezirksamt für den 1. und 8. Bezirk stellt fest, dass es sich bei dieser Betriebsanlage einschließlich der oben beschriebenen Änderungen um eine Anlage gemäß § 359b Abs. 1 Z 3 und 5 i.V.m. Abs. 5 GewO 1994 in Verbindung mit § 1 Z 4 der Verordnung, mit der Arten von Betriebsanlagen bezeichnet werden, die dem vereinfachten Genehmigungsverfahren zu unterziehen sind, BGBl. Nr. 850/1994, in der geltenden Fassung, handelt, da in der Betriebsanlage das freie Gastgewerbe [Verabreichung von Speisen in einfacher Art und Ausschank von

auch für die neuen projektierten Geräte ausreichend. Es besteht daher kein Einwand." Er schlug die Vorschreibung der Auflage Nr. 1 vor.

Die Vertreterin der MA 59 – Bezirksabteilung Süd äußerte keinen Einwand gegen die Genehmigung Seitens der MA 59 bestehen keine Einwände gegen die Genehmigung der Änderungen der Betriebsanlage.

Der Vertreter des Arbeitsinspektorates gab zum Projekt folgende Stellungnahme ab:
„Gegen die Qualität des Bodens in der Küche mit R10 besteht aufgrund der Nutzung der Küche kein Einwand. Der Umkleideraum im Keller wird auch als Lager genutzt, hier besteht ebenfalls kein Einwand, da aufgrund der Lagerungen keine Belastung durch Gestank oder Staub zu erwarten sind.
Es besteht kein Einwand gegen die angezeigten Änderungen. Die Auflage bezüglich des Fettbrandlöschers wird mitbeantragt."

Rechtlich folgt daraus:

Gemäß § 77 Abs. 1 GewO 1994 ist die Betriebsanlage zu genehmigen, wenn nach dem Stand der Technik (§ 71a) und dem Stand der medizinischen und der sonst in Betracht kommenden Wissenschaften zu erwarten ist, dass überhaupt oder bei Einhaltung der erforderlichenfalls vorzuschreibenden bestimmten geeigneten Auflagen die nach den Umständen des Einzelfalles voraussehbaren Gefährdungen im Sinne des § 74 Abs. 2 Z 1 vermieden und Belästigungen, Beeinträchtigungen oder nachteilige Einwirkungen im Sinne des § 74 Abs. 2 Z 2 bis 5 auf ein zumutbares Maß beschränkt werden.

Gemäß § 81 Abs. 1 leg. cit. bedarf auch die Änderung einer genehmigten Betriebsanlage einer Genehmigung, wenn es zur Wahrung der im § 74 Abs. 2 umschriebenen Interessen erforderlich ist. Diese Genehmigung hat auch die bereits genehmigte Anlage so weit zu umfassen, als es wegen der Änderung zur Wahrung der im § 74 Abs. 2 umschriebenen Interessen gegenüber der bereits genehmigten Anlage erforderlich ist.

Gemäß § 74 Abs. 2 GewO 1994 dürfen gewerbliche Betriebsanlagen nur mit Genehmigung der Behörde (§§ 333, 334, 335) errichtet oder betrieben werden, wenn sie wegen der Verwendung von Maschinen und Geräten, wegen ihrer Betriebsweise, wegen ihrer Ausstattung oder sonst geeignet sind,

1. das Leben oder die Gesundheit des Gewerbetreibenden, der nicht den Bestimmungen des ArbeitnehmerInnenschutzgesetzes, BGBl. Nr. 450/1994, in der jeweils geltenden Fassung, unterliegenden mittätigen Familienangehörigen, der Nachbarn oder der Kunden, die die Betriebsanlage der Art des Betriebes gemäß aufsuchen, oder das Eigentum oder sonstige dingliche Rechte der Nachbarn zu gefährden; als dingliche Rechte im Sinne dieses Bundesgesetzes gelten auch die im § 2 Abs. 1 Z 4 lit. g) angeführten Nutzungsrechte,
2. die Nachbarn durch Geruch, Lärm, Rauch, Staub, Erschütterung oder in anderer Weise zu belästigen,
3. die Religionsausübung in Kirchen, den Unterricht in Schulen, den Betrieb von Kranken- und Kuranstalten oder die Verwendung oder den Betrieb anderer öffentlichen Interessen dienender benachbarter Anlagen oder Einrichtungen zu beeinträchtigen,

werden, wenn sie den Arbeitnehmerschutzvorschriften entsprechen und zu erwarten ist, dass überhaupt oder bei Einhaltung der erforderlichenfalls vorzuschreibenden geeigneten Bedingungen und Auflagen die nach den Umständen des Einzelfalles voraussehbaren Gefährdungen für die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer vermieden werden. Für die Vorschreibung von Auflagen ist § 92 Abs. 2 letzter Satz anzuwenden.

Gemäß § 93 Abs. 3 ASchG gilt Abs. 2 leg. cit. auch für die Genehmigung einer Änderung oder einer Sanierung von in Abs. 1 angeführten Anlagen.

Im Rahmen des Genehmigungsverfahrens wurde vom gewerbetechnischen Sachverständigen die im Spruch angeführte Auflage zur Vermeidung von Gefährdungen im Sinn des § 74 Abs. 2 Z. 1 leg. cit. erarbeitet und vom Vertreter des Arbeitsinspektorates zur Vorschreibung beantragt.

Die Beschreibung der Änderung der Betriebsanlage erfolgt auf Grund der am 02.06.2026 durchgeführten Augenscheinsverhandlung und der diesem Bescheid zugrunde gelegten Projektunterlagen.

Die Vorschreibungen zum Schutz des Gewerbetreibenden, der im Betrieb Beschäftigten, der Nachbarschaft und der Kunden sind im § 359b Abs. 3 GewO 1994 sowie im ArbeitnehmerInnenschutzgesetz – ASchG begründet.

Auf Grund der Stellungnahmen der Amtssachverständigen und des Vertreters des Arbeitsinspektorates ist zu erwarten, dass Gefährdungen im Sinne des § 74 Abs. 2 Z 1 GewO und § 93 Abs. 2 ASchG vermieden und Belästigungen, Beeinträchtigungen oder nachteilige Einwirkungen im Sinne des § 74 Abs. 2 Z 2 bis 5 leg. cit. auf ein zumutbares Maß beschränkt werden.

Demgemäß waren die Voraussetzungen des § 359b Abs. 3 GewO erfüllt und die Änderungen der Betriebsanlage spruchgemäß zu genehmigen.

RECHTSMITTELBELEHRUNG

Sie haben das Recht gegen diesen Bescheid **Beschwerde an das Verwaltungsgericht** zu erheben.

Die Beschwerde ist innerhalb von **vier Wochen** nach Zustellung dieses Bescheides schriftlich beim Magistratischen Bezirksamt für den 1. und 8. Bezirk, Wipplingerstraße 8, 1010 Wien einzubringen.
Sie hat den Bescheid, gegen den sie sich richtet, und die Behörde, die den Bescheid erlassen hat, zu bezeichnen. Weiters hat die Beschwerde die Gründe, auf die sich die Behauptung der Rechtswidrigkeit stützt, das Begehren und die Angaben, die erforderlich sind, um zu beurteilen, ob die Beschwerde rechtzeitig eingebracht ist, zu enthalten.

Wenn Sie die Durchführung einer mündlichen Verhandlung vor dem Verwaltungsgericht wünschen, müssen Sie diese gleichzeitig mit der Erhebung der Beschwerde beantragen.

Die Beschwerde kann in jeder technisch möglichen Form übermittelt werden. Bitte beachten Sie, dass die Absenderin bzw. der Absender die mit jeder Übermittlungsart verbundenen Risiken (z.B. Übertragungsverlust, Verlust des Schriftstückes) trägt.

3. Frau Bezirksvorsteherin des 4. Bezirkes, per ELAK Arbeitsvorrat (Versandart Intern)
4. MA 36 – GT Zentrum, mit Beilagen C1-C4
5. Betriebsanlagenkataster
6. Bescheidsammlung, mit Beilagen D1-D4

Stadt Wien

Dieses Dokument wurde amtssigniert.
Diese Amtssignatur gilt für Wien als Gemeinde und Land.

Information zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter:
https://www.wien.gv.at/amtssignatur

A

~~A~~ | B | C | D | E



UNTERLAGEN FÜR DIE GENEHMIGUNG

DER BETRIEBSANLAGE
AUF DER LIEGENSCHAFT

Operngasse 23/III, 1040 Wien
EZ: 1405 Gst.Nr.: 6841/16 Kat.Gem.: 01011 Wieden

Diese Beilage bildet einen Bestandteil des Bescheides
vom: 06.07.2026
Zl.: MBA 1/8 - 591227-2026

Auftraggeber:

Bell & Co KG
Operngasse 23/III
1040 Wien

Wien, am 02.02.2026
Gesamtanzahl der Seiten: 5

Für die Bezirksamtsleiterin:
Mag.ª Luef

Inhaltsverzeichnis

1. Beschreibung des Betriebes 3
2. Technische Beschreibung des Betriebes 4
   2.1. Geräteliste mit Anschlusswerten 4
   2.2. Luftvolumenstrom 4

AM

1. Beschreibung des Betriebes

Die Betriebsanlage ist ein Kaffeerestaurant mit aufrechtem Bescheid vom 18.05.2021 mit der GZ: 841895-2020-43 im Haus

Operngasse 23/III, 1040 Wien
EZ: 1405 Gst.Nr.: 6841/16 Kat.Gem.: 01011 Wieden.

Die genehmigte Betriebsanlage bleibt unverändert hinsichtlich:

- Raumaufteilung und Gesamtfläche
- Betriebszeiten
- Personal / Sanitäre Vorkehrungen / Gästeanzahl
- Belichtung
- Schallschutz
- Beheizung/Warmwasser
- Brandschutz/Löschhilfe
- Fluchtweg und Notausgang
- Kälteanlage
- Abfallwirtschaftskonzept

Es wird nur der genehmigte Geräteumfang geändert.

DIE INDUKTIONSKOCHPLATTE (PUNKT 1) WIRD NUR ZUM ANFWÄRMEN VON GERICHTEN VERWENDET.

Diese Beilage bildet einen Bestandteil des Bescheides
vom: 06.07.2026
Zl.: MBA 1/8 - 591227-2026

Für die Bezirksamtsleiterin:
Mag.ª Luef

A2

2. Technische Beschreibung des Betriebes

2.1. Geräteliste mit Anschlusswerten

Pos.	Bezeichnung	V	Kühlmittel		Gas-Leistung	E-Leistung
1	Induktionsplatte	400				2,20 kW
2	Kühlvitrine	230	R290a	0,12 kg		1,10 kW
3	Kaffeemaschine	380				3,50 kW
4	Grill	400				2,50 kW
5	Mikrowelle	400				1,65 kW
6	Waschbecken	400				
7	Geschirrspüler	400				1,10 kW
8	Induktionsplatte	400				2,20 kW
9	Fritteuse	400				2,50 kW
10	E-Boiler	230				2,00 kW
11	Klimagerät	230	R32	1,08		2,80 kW
12	Infrarotstrahler	230				0,31 kW
13	Tiefkühler	230	R290a	0,30 kg		1,10 kW
14	Tiefkühler	230	R290a	0,30 kg		1,10 kW
15	4x Kühlschrank	230	**R290a**	0,12 kg		2,00 kW
	Kühlmittelmenge			**1,92 kg**		
	Gas-Leistung gesamt				**0,00 kW**	
	elektr. Leistung gesamt					**26,06 kW**

bewilligte Gesamtleistung: 34,76 kW

Diese Beilage bildet einen Bestandteil des Bescheides
vom: 06.07.2026
Zl.: MBA 1/8 - 591227-2026

2.2. Luftvolumenstrom

Das Änderungsvorhaben führt zu folgendem Luftvolumenstrom:

Für die Bezirksamtsleiterin:
Mag. Luef

8 Verabreichungsplätze a	35 m³/h	280 m³/h
2 Arbeitnehmer a	50 m³/h	100 m³/h
Luftmenge Geräte:		1292 m³/h
	Gesamt:	**1672** m³/h

bewilligter Luftvolumenstrom: 1749 m³/h

Betriebsanlage

Operngasse 23/III, 1040 Wien

Seite: 5

Berechnung des Zu- und Abluftvolumenstromes gemäß ÖNORM EN 16282

Position Plan	Lfd. Nr.	Anz. [St.]	Gerätebezeichnung	A / D	Anschlussleistung			Wärme- u. Dampfabgabe				Abmessungen							Mind.-faktor	Gleich.-faktor	Therm. Luftstr.	Ausspülgrad	Erfass. Luftstr.
					Elektro	Gas	Dampf	sens. Wärme		Dampfabgabe		Länge	Breite	Höhe									
				bei Wand			110°C 0,618 Wbg	Q_s	$P * Q_s$			L	B	H	d_{hyd}	$Q_{0,K}$	h_d						
					P [kW]	P [kW]	[kg/h]	P [kW]	[W/kW]	[W]	[g/hkW]	[g/h]	[m]	[m]	[m]	[m]	[W]	[m]			[m³/h]		[m³/h]
			Erfassungsbehelf	A																			
			A Ablufthaube STANDARD																				
			D Lüftungsdecke																				
	1.1	1	D Kochkessel 100 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	0,80	0,90	0,88	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.1	1	D Kochkessel 150 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,20	0,80	0,90	0,96	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.1	1	D Kochkessel 220 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,30	0,80	0,90	0,99	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.2	0	D Druckkochkessel 200 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,30	0,80	0,90	0,99	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.2	0	D Druckkochkessel 300 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,40	0,80	0,90	0,93	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.3	0	D Kombidämpfer (Tischgerät)	Wand			0,0	0	0	0	0	1,40	0,80	0,90	1,02	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.3	0	D Kombidämpfer (Standgerät)	Wand			0,0	0	0	0	0	0,65	0,60	1,80	0,60	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.4	0	D Nudelkocher	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	1,00	1,80	1,00	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	1.4	0	D Nudelkocher	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	1,00	1,80	1,00	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.1	0	D Druckgarbratisserie 100 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	1,00	1,80	1,00	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.1	0	D Druckgarbratisserie 130 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,20	0,80	0,90	1,03	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.1	0	C Druckgarbratisserie 170 Liter	Wand			0,0	0	0	0	0	1,40	0,80	0,90	1,10	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.2	1	Brat-, Grill- u. Griddleplatte	Wand	2,50		0,0	330	825	588	1.470	0,60	0,60	0,90	0,60	413	1,20	0,63	0,80	296	1,20	355
	2.4	0	Brat- u. Backofen	Wand			0,0	0	0	0	0	0,80	0,60	0,90	0,69	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.5	0	Heißluftgerät/Aufsatzgerät	Wand			0,0	0	0	0	0	0,65	0,60	1,80	0,60	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.6	0	Hähnengriller, Gyrosgriller	Wand			0,0	0	0	0	0	0,65	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.7	1	Einzelfritteuse	Wand	2,50		0,0	1000	2.500	1.030	2.575	0,30	0,60	0,90	0,40	1.250	1,20	0,63	0,80	325	1,20	390
	2.7	0	Doppelfritteuse	Wand			0,0	0	0	0	0	0,50	0,60	0,90	0,50	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	2.8	0	Toaster	Wand			0,0	0	0	0	0	0,30	0,30	0,90	0,30	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.1	2	Induktionsherd	Wand	4,60		0,0	70	308	41	103	0,60	0,60	0,90	0,69	154	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.1	0	Ceranikherd	Wand			0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,65	0	1,20	0,63	0,80	213	1,20	256
	3.1	0	Wok	Wand			0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.1	0	Großkochkessel	Wand			0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.1	0	Herd, Kochstelle	Wand			0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,69	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.1	0	Hockerkocher	Wand			0,0	0	0	0	0	0,60	0,80	0,90	0,69	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.2	1	Mikrowellengerät	Wand	1,65		0,0	59	83	15	25	0,50	0,30	1,50	0,38	41	0,80	0,63	0,80	52	1,20	62
	3.3	0	Wasserbad	Wand			0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.4	0	Warmhalteteller, Wärmeschrank	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	0,60	0,90	0,75	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.5	0	Kühlschrank	Wand			0,0	0	0	0	0	0,70	0,70	1,80	0,70	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	3.6	0	Küchenmaschine	Wand			0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	4.1	0	Wärmeausgabe	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	0,40	0,90	0,57	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	4.2	0	Kälteausgabe	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	0,40	0,90	0,57	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	4.3	0	Geschirrspender beheizt	Wand			0,0	0	0	0	0	1,00	0,40	0,90	0,57	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	4.4	0	Getränkebereitungsanlage	Wand			0,0	0	0	0	0	0,40	0,40	0,90	0,40	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	G	1	Gläserspülmaschine	Wand	1,10		0,0	200	220	100	110	0,60	0,60	0,90	0,60	0	1,20	0,63	0,80	0	1,20	0
	T	0	Topfspülmaschine	Wand			0,0	0	0	0	0	0,60	0,60	0,90	0,60	330	1,20	0,63	0,80	193	1,20	229
	D	0	Durchschubspülmaschine	Wand			0,0	0	0	0	0	1,60	0,80	1,80	1,15	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	H	0	Haubenspülmaschine	Wand			0,0	0	0	0	0	0,90	0,60	1,80	0,90	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	KT	0	Korktransportmaschine	Wand			0,0	0	0	0	0	0,80	0,80	1,80	0,80	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
	BT	0	Bandtransportmaschine	Wand			0,0	0	0	0	0	3,00	0,90	2,50	1,38	0	0,30	0,63	0,80	0	1,20	0
		6			12,2	0,0	0,0		3.936		4.360					1.968				1.076		1.291

Erforderliche Zu- Abluftmenge [m³/h] 1.292

A3

Bundesinnung der Elektro-, Gebäude-, Alarm- und Kommunikationstechniker
A-1040 Wien, Schaumburgergasse 20/4

Vertrieb:
Kuratorium für Elektrotechnk (KFE) office@kfe.at

WKO Elektrotechniker

ELEKTRO EWN GmbH
Kaiser Franz Josef-Straße 2 Top 3
2301 Groß-Enzersdorf
T 0678 126 54 76
E office@ewn.gmbh
I www.ewn.gmbh

Aussteller [1]:

Nr.: 5282560

Prüfbericht Ortsfeste elektrische Anlage

Bundeseinheitliche Fassung

Anlagenadresse: 1040 Wien Operngasse 23
PLZ Gemeinde/Ortsteil Straße Nr.

Auftraggeber:
Zuname/Firma Vorname/Branche Telefon-Nr.

PLZ Gemeinde/Ortsteil Straße Nr.

Überprüfte Anlage/Anlagenteile: Lokal

Nicht überprüfte Anlagenteile:

Planer: Errichter:

Errichtungszeitraum: Bescheidnummer: Netzbetreiber:

Dieser Prüfbericht dient als:
- ○ Erstprüfung
- X Wiederkehrende Prüfung
- ○ OVE E 8101 Abschnitt 600.4
- ○ OVE E 8101 Abschnitt 600.5
- ○ Bescheid
- ○ OVE/ONORM E 8001-6-61
- ○ Elektroschutzverordnung
- ○ OVE R 5

Zusammenfassung der Prüfergebnisse:
- X Die elektrische Anlage ist sicherheitstechnisch in Ordnung
- ○ Die elektrische Anlage ist sicherheitstechnisch in Ordnung, hat aber geringfügige Mängel (siehe Mängelauflistung), die innerhalb von ..... Wochen zu beheben sind
- ○ Die elektrische Anlage ist sicherheitstechnisch nicht in Ordnung (siehe Seite 2)

Datum der Überprüfung: 22.01.2026
Name des Prüfers: Paxlowski A Unterschrift: Paxlowski A

Grundlage für die wiederkehrende Prüfung: ○ OVE E 8101 ○ ESV ○ Bescheid ○ OVE R 5

Nächste Überprüfung: für Anlagenteil:
Nächste Überprüfung: für Anlagenteil:
Nächste Überprüfung: für Anlagenteil:

Dieser Prüfbericht wurde von einem befugten Elektrotechniker verfasst und basiert auf den Anforderungen des Elektrotechnikgesetzes und der jeweils zutreffenden Elektrotechnikverordnung. Der Prüfbericht beinhaltet die aus den Beilagen ersichtlichen Ergebnisse der Besichtigung, Erprobung und Messung [illegible] EWN Bestimmungen hinsichtlich der Erst- bzw. Wiederkehrenden Prüfung sowie der Dokumentation (Anlagenbuch) erstellt.

Wien, am 22.01.2026

ELEKTRO EWN GmbH
Kaiser Franz Josef-Straße 2 Top 3
2301 Groß-Enzersdorf
T 0678 126 54 76
E office@ewn.gmbh

Stempel / Rechtsgültige Zeichnung

Vorliegendes Prüfungsergebnis zur Kenntnis genommen vom: ○ Auftraggeber ○ Anlagenbetreiber

Name: Unterschrift:

[1] Die Verwendung dieses Prüfberichtes ist ausschließlich befugten Elektrotechnikern, Vertretern Technischer Büros für Elektrotechnik oder Ziviltechnikern für Elektrotechnik vorbehalten. Eine widerrechtliche Verwendung zieht strafrechtliche Folgen nach sich.

© Copyright by KFE. Art. Nr.: 251 Prüfbericht: Ortsfeste elektrische A[illegible]

Umfang der Überprüfung Legende: Geprüft nach z. B.: OVE E 8101 Ausgabe 2019: ✓; nicht geprüft: N Anlagenbuch: Technische Unterlagen: vorhanden: ✓; nicht vorhanden: N Prüfbefund: vorhanden: ✓; nicht vorhanden: N Anlagenzustand: In Ordnung: ✓; Geringe Mängel: G; Nicht in Ordnung: N	Elektrotechnische Anlage Versorgung, Schutzmaßnahmen	Verteiler	Betriebsmittel	Erdungsanlage	Blitzschutzanlage	Anlagen in explosionsgeschützten Bereichen (Dokumentation)	Sicherheitsstromerzeugungs- und -beleuchtungsanlage		
Anlagenteil: Lokal Geprüft nach: EN 3001/664 Technische Unterlagen: Prüfbefund: Anlagenzustand:	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓						
Anlagenteil: _____ Geprüft nach: Technische Unterlagen: Prüfbefund: Anlagenzustand:									
Anlagenteil: _____ Geprüft nach: Technische Unterlagen: Prüfbefund: Anlagenzustand:									

Der Prüfbericht umfasst folgende Beiblätter:

- ✗ Verteiler
- ✗ Betriebsmittel
- ✗ Erprobung und Messung
- ✗ Besichtigung
- ○ Technische Beschreibungen
- ○ Zeichnungen, Pläne und Diagramme
- ✗ Mängelauflistung
- ○ _____
- ○ _____

Die Dokumentation enthält folgende Anhänge:

- ○ Vereinbarung mit dem Netzbetreiber
- ○ Bestands- und Auslasspläne
- ○ Schemata Hauptleitung
- ○ Schemata Schutzpotentialausgleich
- ○ Stromlaufplan Verteiler/Steuerung
- ○ Anordnung der Überspannungsableiter
- ○ Fotodokumentation
- ○ Bedienungs-, Wartungs- und Prüfanleitungen
- ○ Betriebsmittelbeschreibungen
- ○ Messungen und Unterlagen für besondere Anlagen
- ○ _____
- ○ _____
- ○ _____
- ○ _____
- ○ _____
- ○ _____

Folgende Maßnahmen wurden auf Grund des sicherheitstechnischen Zustandes festgelegt bzw. durchgeführt

- ○ Es besteht Gefahr für Leben bzw. Sachwerte
- ○ Im Einvernehmen mit dem Anlagenbetreiber (oder dessen Vertreter) wurde die Anlage spannungslos geschalten
- ○ Abschaltung nicht möglich => Die Meldung an die zuständige Behörde wurde erstattet

ELEKTRO EWN GmbH
Kaiser Franz Josef-Straße 2 Top 3
2301 Groß-Enzersdorf
T 0676 126 54 76
E office@ewn.gmbh
I www.ewn.gmbh

© Copyright by KFE. Art. Nr.: 251 Prüfbericht: Ortsfeste elektrische Anlagen 2020, 9. Auflage

RE/MAX

5282560

Objektbeschreibung

Entdecken Sie diese außergewöhnliche Gelegenheit im Herzen von 1040 Wien – ein neuwertiger Imbiss mit einer Nutzfläche von ca 42,5 m², davon ca 22 m² Verakufsfläche, der keine Wünsche offenlässt! Diese Immobilie eignet sich perfekt für alle, die im Gastgewerbe durchstarten oder ihr bestehendes Geschäft erweitern möchten. Garten kann auf 8 Plätze erweitert werden.

Die großzügige Fläche bietet ausreichend Platz für eine moderne und ansprechende Einrichtung, die Ihre Gäste begeistern wird. Dank des neuwertigen Zustands können Sie sofort starten, ohne aufwändige Renovierungsarbeiten – hier ist alles bereit für Ihren Erfolg.

In der direkten Umgebung finden Sie zahlreiche Einrichtungen, die zusätzlichen Kundenverkehr generieren: Arztpraxen, Apotheken, Kliniken, Schulen, Kindergärten, Universitäten sowie höhere Schulen sind fußläufig erreichbar. .

Die monatliche Miete von **1.700,00 €, unbefristeter Mietvertag,** bietet ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis für eine solche Top-Lage und Ausstattung. Nutzen Sie diese Chance, um Ihren gastronomischen Traum in einem der dynamischsten Bezirke Wiens zu verwirklichen. Für die komplett neue Ausstattung wird eine Ablöse verlangt.

Lüftung straßenseitig, keine Lieferantenverträge, Prüfbefunde aktuell vorhanden, Öffnungszeiten: 10-22 h, Kaution 3 BMM.

Die Angaben zu dieser Immobilie wurden uns vom dzt. Hauptmieter zur Verfügung gestellt und sind ohne Gewähr.

Wir weisen auf Ihre 14-tägige Rücktrittsfrist (gemäß § 11 FAGG) hin.

Um Ihre Rechte zu wahren, können nur Anfragen mit vollständigen Kontaktdaten (Name, Adresse, Telefon, Email)

beantwortet werden.

Vor Ablauf der 14-tägigen Rücktrittsfrist werden wir gerne für Sie tätig, wenn Sie gesetzeskonform (FAGG) uns

ausdrücklich (am einfachsten per E-Mail) dazu auffordern.

Wenn der Kauf-/Mietvertrag nicht zustande kommt, bleibt unsere Tätigkeit für Sie vollkommen kostenlos.

Wir informieren Sie darüber, dass wir bei diesem Objekt eine Doppelmaklertätigkeit ausüben.

(§ 5 Abs. 3 MaklerG)

Der Honoraranspruch entsteht mit der Rechtswirksamkeit des vermittelten Geschäfts (Unterschrift Kauf/Mietanbot)

Es besteht kein Anspruch auf einen Vorschuss § 7(1).

Der Honoraranspruch und der Anspruch auf den Ersatz zusätzlicher Aufwendungen werden mit Ihrer Entstehung fällig (§ 10)

AUF GRUND DER NEUEN DATENSCHUTZGRUNDVERORDUNG KÖNNEN WIR NUR MEHR SCHRIFTLICHE ANFRAGEN BEARBEITEN!!

Infrastruktur / Entfernungen

Gesundheit
Arzt <500m
Apotheke <500m
Klinik <500m
Krankenhaus <1.500m

Kinder & Schulen
Schule <500m
Kindergarten <500m
Universität <500m
Höhere Schule <500m

Nahversorgung
Supermarkt <500m
Bäckerei <500m
Einkaufszentrum <1.000m

Sonstige
Geldautomat <500m
Bank <500m
Post <500m
Polizei <500m

Verkehr
Bus <500m
U-Bahn <500m
Straßenbahn <500m

Bahnhof <500m
Autobahnanschluss <3.500m

Angaben Entfernung Luftlinie / Quelle: OpenStreetMap