

SILVESTERPFAD 2026/27

Vergabe von Gastronomieständen

Sehr geehrte Damen und Herren,

Auch für den heurigen Silvesterpfad besteht die Möglichkeit, sich um die Berechtigung zur eigenständigen und eigenverantwortlichen Bewirtschaftung von Gastronomieständen zu bewerben.

Informationsunterlagen und Formulare finden Sie zum Download unter:

<https://stadtwienmarketing.at/ausschreibungen>

Um am Vergabeverfahren teilnehmen zu können, übermitteln Sie uns bis spätestens **16.10.26** nachstehende Unterlagen:

- Vollständig ausgefülltes Bewerbungskonzept
- Kopie des Gewerbescheines
- Kopie des Firmenbuchauszuges
- Unterfertigte Kopie der Gastrobedingungen 2026

Eine Zu- oder Absage erhalten Sie am **30.10.2026**. Die Vertragsunterzeichnung ist für Ende November geplant.

Wir weisen darauf hin, dass wir bei einer eventuellen Absage der Veranstaltung, ausschließlich die von ihnen an uns getätigten Zahlungen (Miete, Depot, Kaution) retournieren.

Ihre Bewerbung senden Sie an:

silvestergastro@stadtwienmarketig.at

oder auf dem Postweg an:

stadt wien marketing gmbh, Kolingasse 11/7, A-1090 Wien

Fragen richten sie bitte per E-Mail an die Projektleitung unter
silvestergastro@stadtwienmarketig.at

Mit freundlichen Grüßen

Michael Domkar
Projektleitung

Christoph Koudela
Projektassistentz/Gastrokoordination

SILVESTERPFAD 2026/27

INFORMATIONEN GASTRONOMIE

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 1

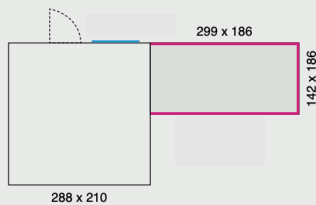
AUSSTATTUNG & INFRASTRUKTUR

- **Hüttenpagode 3x3m**
- **Lageranbau 3x1,5m**
- **Stellfläche für 5 Stehpulte**
- **Feuerlöscher**
- **Stromanschluss (optional)**
- **Mülldepots**
- **Depots Pfandbehältnisse**

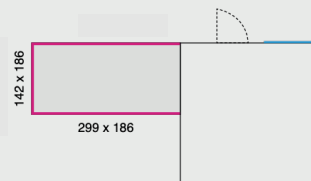
Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 2

HÜTTENVARIANTEN

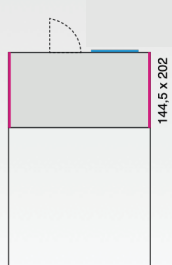
Hütte mit Lager rechts



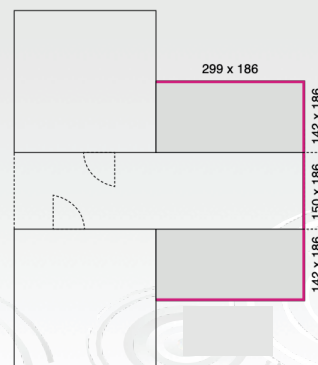
Hütte mit Lager links



Hütte mit Lager hinten



Hütten Kombination



Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 3

Hütten Variante 1 - Lageranbau seitlich



Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 4

Hütten Variante 2 - Lageranbau Rückseite



Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 5

VERTRAGSDETAILS

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 6

Öffnungszeiten

- **Kategorie 1:**
31.12.26, **11:00** - 01.01.27, **02:00 Uhr**
- **Kategorie 2 und 3:**
31.12.26, **11:00** - 01.01.27, **02:00 Uhr**
01.01.27, **10:00** - **17:00 Uhr**

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 7

STANDORT KOSTEN

Kategorie 1:

Miete: **€ 2.800,00**

(inkl. Logistikbeitrag, zzgl. Ust und Vertragsgebühr)

Kautions: **€ 1.600,00**

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 8

STANDORT KOSTEN

Kategorie 2:

Miete: € 3.500,00

(inkl. Logistikbeitrag, zzgl. Ust und Vertragsgebühr)

Kautions: € 1.600,00

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 9

STANDORT KOSTEN

Kategorie 3:

Miete: € 8.000,00

(inkl. Logistikbeitrag, zzgl. Ust und Vertragsgebühr)

Kautions: € 3.200,00

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 10

PFANDSYSTEM

Im Rahmen des Silvesterpfades dürfen ausschließlich Gebinde des Pfandsystems des Veranstalters (Heissgetränke-Becher, Mehrweg-Sektflöten, Pfandbecher) eingesetzt werden.

Detailinformationen zu Bestückung und Logistik werden mit den Vertragsunterlagen übermittelt.

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 11

KOSTEN STROMANSCHLÜSSE

- **bis 18 KW: 32A Verteiler
(2x 16A CEE, 3x Schuko)
pro Anschluss € 750,00**
- **bis 35 KW: 63A Verteiler
(4x 16A CEE, 6x Schuko)
pro Anschluss € 950,00**

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 12

Bei Vertragsunterzeichnung fällig:

- **Hüttenmiete zzgl. Vertragsgebühr**
- **Kaution für Hütte**
- **Depotzahlungen für Gläser-, Häferl-,
Becherpfand sowie Servicekosten**

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 13

ANSPRECHPARTNER

Projektleitung: Michael Domkar

Gastrokoordination: Christoph Koudela

Tel: 01/319 82 00

Fax: 01/319 82 00 82

Mail: silvestergastro@stadtwienmarketing.at

Silvesterpfad 26/27 - Informationen Gastronomie, 14

SILVESTERPFAD 2026/2027

Gastronomie Bedingungen

Stand 19.08.2026

- Benzin- und Dieselaggregate sind behördlich verboten.
- Die Stromversorgung muß durch einen behördlich konzessionierten Elektriker erfolgen.
- Waren, die mit dem gastronomischen Angebot nicht in Zusammenhang stehen, insbesondere Souvenirartikel, bespielte und unbespielte Tonträger oder Videokassetten sowie pyrotechnische Artikel etc., dürfen nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Veranstalter verkauft werden.
- Die Aufstellung und der Betrieb einer Musikanlage ist grundsätzlich untersagt und darf nur nach schriftlicher Genehmigung durch den Veranstalter betrieben werden.
- Die Aufstellung, sowie die Verwendung von Flüssiggasgeräten und von offenem Feuer ist strengstens verboten.
- Die Abgabe von Getränken in Flaschen, Gläsern (ausgenommen Schaumwein in den offiziellen Silvestergläsern) und Alu-Dosen sowie die Verabreichung von Getränken in Einweggefäßen ist nicht zulässig.
- Die Abgabe von Spirituosen in Miniatur- oder Portionsflaschen ist nicht zulässig.
- Die Verwendung von Einweggefäßen (inkl. PET- und Einwegglasflaschen) ist nicht zulässig.
- Der Einsatz der Silvesterpfad-Mehrweggebinden (Heißgetränkebecher, Sektflöten, Pfandbecher) ist verpflichtend vorgeschrieben. Am Pfandsystem des Veranstalters muss teilgenommen werden. Es dürfen keine anderen Gebinde zum Einsatz kommen.
- Fetthaltige Abwässer sowie Fett jeder Art (z.B. flüssige Frittierfette etc.) dürfen nicht in Kanalmündungen oder in Müllgefäße entleert werden.
- Der Gastronomiestandort und seine unmittelbare Umgebung dürfen nicht verunreinigt werden. Für die ordnungsgemäße Säuberung im Bereich von 10x10m rund um den Gastrostandort, sowie den Abtransport von Abfällen hat der Betreiber zu sorgen.
- Alle Wege am Veranstaltungsgelände sind von sämtlichen Hindernissen freizuhalten. Sämtliche Lagerungen (Verkaufware, Leergebinde, etc.) außerhalb der definierten Bereiche sind untersagt. Bei Zuwiderhandeln werden die entsprechenden Gegenstände kostenpflichtig entfernt.
- Das Befahren des Veranstaltungsgeländes während der Betriebszeiten ist strengstens untersagt. Anlieferungen und Abtransporte haben ausschließlich außerhalb der Betriebszeiten zu den vorgegebenen bzw. den örtlich vorgeschriebenen Lieferzeiten zu erfolgen.
- Den Anordnungen des Veranstalters, seiner legitimierten Vertreter und der Behörden ist unbedingt Folge zu leisten.

- Neben den AGB der stadt wien marketing gmbh und den Regelungen dieses Vertrages unterwerfen sich der Betreiber und seine Mitarbeiter der Platzordnung des Veranstalters.
- Sicherheitsrelevante Anordnungen und Informationen werden mittels Durchsagen über die Beschallungsanlagen bzw. Einblendungen auf den LED-Screens sowie durch die Mitarbeiter des Sicherheitsdienstes, der Einsatzkräfte und des Veranstalters kommuniziert.
- In jedem Gastrobereich ist ein Feuerlöscher (Schaum- oder Naßlöscher) bereitzuhalten.
- Pro Fettbackgerät ist ein Fettbrandlöscher und eine Löschdecke bereitzuhalten.
- Der Betreiber garantiert, dass während des Veranstaltungszeitraumes die für den Betrieb verantwortliche Ansprechperson anzutreffen bzw. während der gesamten Aufbauzeit erreichbar ist und den eventuellen Anweisungen der Vertreter des Veranstalters sofort Folge zu leisten hat.
- Der Betreiber verpflichtet sich, den Veranstalter schad- und klaglos gegenüber Ansprüchen Dritter zu halten,
 - die in Zusammenhang mit dem Betrieb des Gastronomiestandes stehen,
 - die in Zusammenhang mit Vertragsverletzungen durch den Betreiber stehen
 - die durch Verstöße des Betreibers gegen behördliche Auflagen sowie gesetzliche Bestimmung jeder Art entstehen,
 - die in Zusammenhang mit Schäden stehen, die durch den Betreiber oder seine Erfüllungsgehilfen fahrlässig bzw. vorsätzlich herbeigeführt werden.

SILVESTERPFAD 2026

GASTRO STANDORTLISTE

Hütten Nr.	Standort	Kategorie
1	Freyung 6A	1
2	Freyung 3-3A	1
3	Am Hof ggü. 6	1
4	Am Hof ggü. 6	1
5	Am Hof ggü. 2	1
6	Am Hof ggü. 2	1
7	Graben 21	2
8	Graben 26	2
9	Graben 28	2
10/11	Graben 29	3
12/13	Graben 29A	3
14/15	Graben 30	3
16/17	Stephansplatz 1	3
18	Stephansplatz 8A	2
19	Stephansplatz 8/8A	2
20	Stephansplatz 2	2
21	Stephansplatz 11	2
22	Kärntner Str. 8/6	2
23	Kärntner Str. 10	2
24	Kärntner Str. 12	2
25	Kärntner Str. 14	2
26	Kärntner Str. 16	2

SILVESTERPFAD 2026/27

Bewerbungskonzept GASTRO

- 1) **Lokalname/Firmensitz/Rechnungsadresse und Telefonnummer (Firmenstempel):**
Exakter Firmenwortlaut entsprechend Firmenbuch/Gewerbeschein; keine frei gewählten Bezeichnungen

- 2) **Registerzahl der Gastgewerbeanmeldung (Handel ist NICHT gültig):**
Der Gewerbeschein ist in Kopie beizulegen!

- 3) **Firmenbuchnummer:**
Ein aktueller Firmenbuchauszug ist in Kopie beizulegen!

- 4) **UID-Nummer:**

- 5) **Ansprechperson/E-Mail-Adresse/Mobiltelefonnummer:**

- 6) **Standortwunsch:**
(stellt keine Zusage durch die stadt wien marketing gmbh dar)

Öffnung bzw. Verkauf am 01.01.2027: nur Hütten der Kat. 2 und 3

Präferenz 1:	Hütte Nr.	_____	Kategorie: _____
Präferenz 2:	Hütte Nr.	_____	Kategorie: _____
Präferenz 3:	Hütte Nr.	_____	Kategorie: _____

Bei Interesse am Standort der Kategorie 3 (Doppelhütte am Graben), bitte die Nummern beider Hütten bei Präferenz 1 anführen. Die Hütten können auch einzeln vergeben werden.

7) **Getränkeangebot:**

- ☐ Bier
 ☐ Wein
 ☐ alkoholfrei
 ☐ Kinderpunsch/Tee
- ☐ Energy Drink
 ☐ Spirituosen
 ☐ Schaumwein
 ☐ Punsch/Glühwein

voraussichtliche Preisgestaltung:

Bier	
Alkoholfrei	
Schaumwein	
Punsch/Glühwein	

Wein	
Kinderpunsch/Tee	
Spirituosen	
Energy Drink	

nicht angeführte, geplante Getränke-Produkte:

Freigabe durch Veranstalter erforderlich!

8) **Speisenangebot:**

Bitte berücksichtigen Sie auch vegetarisches/veganes Angebot

voraussichtliche Preisgestaltung:

9) **Tabakwaren:**

- ☐ Ja
 ☐ Nein

10) Standgestaltung:

Beschreibung des geplanten Themas, der geplanten Dekoration bzw. des optischen Auftritts; Skizzen, Fotos

11) **STROMBESTELLUNG:**

Die Bestellung muss zusammen mit dem Gastronomiekonzept bis 16.10.2026 bei Stadt Wien Marketing einlangen!

Bitte geben Sie bei „kW“ die tatsächlichen Anschlusswerte bekannt, da nur so ein reibungsloser Ablauf garantiert werden kann. Die jeweiligen Leistungsangaben, wie W oder kW bzw. Ampere (A) finden Sie auf den Typenschildern Ihrer Geräte (Aufkleber in weiß oder silber).

Ihre Geräte müssen den geltenden gesetzlichen Vorschriften (ÖVE-Norm) entsprechen und müssen in einwandfreiem Zustand, sowie mit handelsüblichen Steckern versehen sein.

Anzahl:		kW:	Steckerart: (zB.: Schuko, CEE16, CEE32)
_____	Beleuchtung	_____ kW	_____
_____	Heizlüfter	_____ kW	_____
_____	Punschkocher	_____ kW	_____
_____	Würstelkocher	_____ kW	_____
_____	Bainmarie	_____ kW	_____
_____	Fritter	_____ kW	_____
_____	Hot Dog	_____ kW	_____
_____	Kebab	_____ kW	_____
_____	Gläserspüler	_____ kW	_____
_____	Griller	_____ kW	_____
_____	Durchlaufkühler	_____ kW	_____
_____	Eiskasten	_____ kW	_____
_____	Hockerkocher	_____ kW	_____
_____	Pizzaofen	_____ kW	_____
_____	Sonstiges	_____ kW	_____
			Gesamt kW: _____

Bis 18 kW: auf 32 A Verteiler mit 2 x 16 A CEE, 3 x Schuko
Bis 35 kW: auf 63 A CEE Verteiler

zu je € 750,00 zzgl. 20% UST
zu je € 950,00 zzgl. 20% UST

Die angeführten Preise sind Richtpreise.

Endgültige Preise können erst nach Vorliegen sämtlicher Bestellungen bekannt gegeben werden.

Datum, Ort

firmenmäßige Unterschrift



Hygiene- und sonstige rechtliche Anforderungen
(Transportable Verkaufsstände & Gastrostände)

1. Ausstattung

- Die Betriebsstätten müssen so konzipiert, gebaut, sauber und in Stand gehalten sein, dass das Risiko einer hygienisch nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.
- Arbeitsflächen und Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z.B. Regale, Schneidbretter und Schüsseln), sind in einwandfreiem Zustand zu halten (glatte, leicht zu reinigende Oberflächen). Für Kühleinrichtungen, sonstige Lagerräume und –flächen gelten dieselben Anforderungen.
- Es sind Vorrichtungen zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Ausrüstungen einzurichten. Diese müssen über Warmwasser verfügen. Abfließendes Wasser ist in einem Auffangbehälter zu sammeln.
- Es ist eine Möglichkeit zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände einzurichten (Warmwasser, Flüssigseife und Einweghandtücher).

2. Abfallbeseitigung, Lagerung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

- Angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen sind zu verwenden. Abfälle von Lebensmitteln sind in verschließbaren Behältern zu sammeln oder unverzüglich entsprechend zu entsorgen. Das Öffnen der Behälter hat vorzugsweise mit Fußbedienung zu erfolgen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

3. Warenhygiene/ sicherer Umgang mit Lebensmitteln

- Lebensmittel sind so zu lagern, dass eine nachteilige Beeinflussung der Waren vermieden wird:
- Vorkehrungen gegen Anniesen, Anhusten Angreifen von Waren durch Kunden, (z.B.: mittels Spuckschutzvorrichtung)
- keine direkte Bodenlagerung
- Schutz vor Witterungseinflüssen (z.B.: direkte Sonneneinstrahlung), Staub, Schädlingen
- kein Einführen von Preissteckern in Lebensmittel
- Bei der Lagerung von original verpackten Waren sind die auf der Verpackung angegebenen Lagerbedingungen einzuhalten.
- sensible bzw. leicht verderbliche Lebensmittel (rohes Fleisch, roher Fisch, Meeresfrüchte, rohe Eier) - Lagerung getrennt von anderen Lebensmitteln und entsprechend geschützt vor Kontamination (abgedeckt bzw. verpackt)
- Einhaltung entsprechender Lagertemperaturen (rohes Fleisch/ Geflügel +2 °C bis +4 °C, Frischfisch 0 °C bis +2 °C)
- kein Kontakt von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, rohen Eiern mit essfertigen Lebensmitteln!
- Werkzeuge (z.B. Schneidbretter, Messer), die für die Bearbeitung verwendet wurden, werden unverzüglich gründlich gereinigt, erforderlichenfalls desinfiziert und keinesfalls ohne vorherige Zwischenreinigung / Desinfektion für andere Tätigkeiten verwendet.
- Nach dem Umgang mit rohem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, rohen Eiern sind die Hände gründlich zu reinigen!

- Verwendung von pasteurisiertem Ei bei der Zubereitung von Erzeugnissen, bei denen Eier verwendet und die vor dem Verzehr nicht durcherhitzt werden (z.B. Tiramisu, Cremen, Carbonara-Sauce, Eisparfait etc.).
- Beim Verkauf von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel ist für Kunden gut sichtbar der Hinweis „Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durcherhitzen!“ in der Nähe der Waren anzubringen.
- Auf kaltem Wege hergestellte Speisen werden unmittelbar nach Fertigstellung gekühlt aufbewahrt (z.B.: vorbereitete Wurstsemmeln).
- Speisen, die zum Verzehr in warmem Zustand bestimmt sind, sind nach dem Erhitzen oder Kochen bei Temperaturen über 70°C bereit zu halten.
- Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln erfolgt in einer Kühleinrichtung, einem Mikrowellenherd oder durch Verarbeitung Zug um Zug. An- oder aufgetaute Tiefkühlwaren Werden nicht neuerlich eingefroren.
- Verpackungsmaterialien und Transportbehälter müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein (kein Zeitungspapier für offene Lebensmittel!) und sind entsprechend geschützt aufzubewahren.
- Bei gleichzeitigem Umgang mit offenen Lebensmitteln (z.B. Mehlspeisen, Obst und Gemüse) und sensiblen Rohwaren (z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel und rohe Eier) sind zur Vermeidung von Kontaminationen geeignete Vorkehrungen zu treffen (z.B. die Verwendung von Gabeln und Zangen).
- **Frittierfett**
Es wird darauf geachtet, dass Frittierfett (-öl) nicht über 175 ° C erhitzt wird. In Verwendung stehendes Fett (Öl) wird mindestens 1x an jedem Verwendungstag auf einwandfreie Beschaffenheit geprüft (Geruchsprüben; nach Möglichkeit das kalte Fett auch kosten). Bei Auftreten von Geruchs-, Geschmacks- oder optischen Abweichungen ist das gesamte Fett (Öl) auszutauschen. Ebenso, wenn an den frittierten Produkten Geruchs- oder Geschmacksabweichungen auftreten.
- **Kebab**
Kebab-Spieße sind grundsätzlich gekühlt oder tiefgekühlt zu lagern. Bei der Verabreichung an den Konsumenten ist darauf zu achten, dass nur gut durcherhitzte Stücke abgegeben werden
- **Zubereitete Salate**
Es wird darauf geachtet, dass Kartoffelsalat bei der Herstellung entsprechend gesäuert und nach Möglichkeit am Tag der Herstellung verbraucht, oder unmittelbar nach der Herstellung gekühlt (maximal +8°C) gelagert wird.

4. Personalhygiene

- Unter Berücksichtigung der örtlichen Verhältnisse sind Toiletten für das Personal einzurichten oder sind in unmittelbarer Nähe vorhanden und müssen benutzbar sein. Diese müssen mit einer Handwaschgelegenheit ausgestattet sein.
- Personen mit Erkältungskrankheiten in akutem Zustand, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen sowie Personen, die an Durchfall leiden, ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmittel Umgegangen wird, generell verboten.
Die/Der Lebensmittelunternehmerin/Lebensmittelunternehmer trägt hierfür die Verantwortung.
- Es ist geeignete, saubere Arbeitskleidung zu verwenden.

- Eine Kopfbedeckung, die die Haare umhüllt, ist in Bereichen, in denen Lebensmittel be- und/oder verarbeitet werden, notwendig.
- Es gilt Rauchverbot in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
- Händewaschen vor Arbeitsbeginn, nach WC-Benützung, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände, zwischen verschiedenen Arbeitsgängen (z.B.: Fleisch schneiden, danach Salatzubereitung).
- Abnehmbaren Schmuck ablegen.
- Fingernägel kurz und sauber halten.

5. Eigenkontrolle

- Die Temperaturen der Kühleinrichtungen sind zu überwachen. Etwaige Abweichungen und die daraus resultierenden Maßnahmen sind schriftlich zu dokumentieren.
- Die Personalist:in Hygienefragen (Umgang mit sensiblen Lebensmitteln, Lagertemperaturen, Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen und in Angelegenheiten der Personalhygiene) qualifiziert zu schulen. Die Durchführung der Schulung (Schulungsinhalt, Vortragender und Schulungsdatum) ist schriftlich zu dokumentieren und mitzuführen.

6. Allergenkennzeichnung bzw. Information

- der 14 Hauptallergene (Gluten-Getreide, Krebstiere und Erzeugnisse, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Laktose, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere)
- Mündliche Information: An gut sichtbarer und lesbarer Stelle muss der Hinweis, dass die Allergeninformationen auf Nachfrage mündlich erhältlich sind, angebracht sein (Beispiel: „Überallergieauslösende Zutaten informiert Sie unser Personal“).
- Jederzeit muss eine hinsichtlich der Allergenverordnung geschulte Person anwesend sein und fachkundig Auskunft erteilen können.

ODER

- Schriftliche Information: Auf einem Schild auf dem Lebensmittel (inkl. Getränke!), in dessen Nähe oder in Speise- und Getränkekarten sind die Allergeninformationen bereitzustellen.
Auch Abkürzungen und Symbole können verwendet werden, wenn diese in unmittelbarer Nähe erläutert/erklärt werden.

Auf die Bestimmungen der VO (EG) 852 / 2004 i.d.g.F. über Lebensmittelhygiene wird hingewiesen.

Weiterführende Informationen zum Thema Hygiene und Lebensmittelsicherheit (Leitlinien, Merkblätter, etc.) sind auf der Homepage www.verbrauchergesundheit.gv.at abrufbar!

- Äußere Geschäftsbezeichnung

Namensschild – vollständiger Name oder Firmenwortlaut (Wortlaut des Gewerbescheins)

Gemäß § 66 Abs 1 der Gewerbeordnung 1994 i.d.g.F sind die Gewerbetreibenden verpflichtet, ihre Betriebsstätten mit einer äußeren Geschäftsbezeichnung zu versehen. Diese Verpflichtung gilt auch für Betriebsstätten, die einer nur vorübergehenden Ausübung eines Gewerbes dienen [...]

(2) Die äußere Geschäftsbezeichnung hat zumindest den Namen des Gewerbetreibenden (§ 63) und einen im Rahmen der Gewerbeberechtigung gehaltenen unmissverständlichen Hinweis auf den Gegenstand des Gewerbes in gut sichtbarer Schrift zu enthalten.

- Preisauszeichnung

Die Waren sind ordentlich und leserlich auszuweisen. (Getränke mit Mengenangaben)

Preisstecker, die in die angebotene Ware hineingesteckt werden, sind aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.

Bundesgesetz über die Auszeichnung von Preisen (Preisauszeichnungsgesetz – PrAG): BGBl. Nr. 146/1992 i.d.g.F.

§ 4. (1) Die Preise sichtbar ausgestellter Sachgüter sind so auszuzeichnen, dass ein durchschnittlich aufmerksamer Betrachter sie leicht lesen und zuordnen kann. Dies gilt auch für Sachgüter, die durch Automaten vertrieben werden.

§ 9. (1) Die Preise sind einschließlich der Umsatzsteuer sowie aller sonstigen Abgaben und Zuschläge auszuzeichnen (Bruttopreise).

(2) Die Preise sind in österreichischer Währung auszuzeichnen.

§ 10. (1) Bei Sachgütern ist der Preis für die Verkaufseinheit eines Sachgutes unter Angabe der handelsüblichen Gütebezeichnung und Verkaufseinheit auszuzeichnen (Verkaufspreis). Bei vorverpackten und bei vorportionierten Sachgütern ist der Preis der Packung auszuzeichnen.

(2) Wird bei Selbstbedienung der Verkaufspreis nicht auf dem Sachgut oder seiner Umhüllung (Behälter) ersichtlich gemacht und wird zur Erstellung der Rechnung ein automatisches Ablesesystem verwendet, so ist in der Rechnung beim Verkaufspreis des jeweiligen Sachgutes auch dessen handelsübliche Bezeichnung oder deren allgemein verständliche Abkürzung anzuführen.

- Jugendgetränke

2 verschiedene alkoholfreie Getränke billiger (bzw. maximal gleich teuer) als das billigste alkoholische Getränk (auf dieselbe Menge gerechnet!) – extra kennzeichnen!

Gemäß § 112 Abs. 4 GewO 1994 i.d.g.F. sind Gastgewerbetreibende, die alkoholische Getränke ausschenken, verpflichtet mindestens zwei Sorten kalter

nichtalkoholischer Getränke zu einem nicht höheren Preis auszuschenken als das am billigsten angebotene kalte alkoholische Getränk (...) und diese besonders zu kennzeichnen.

- Aushangpflichtige Gesetze (beide Aushänge gut sichtbar im Stand anbringen)

Verbot des Ausschanks von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren - § 112

GewO

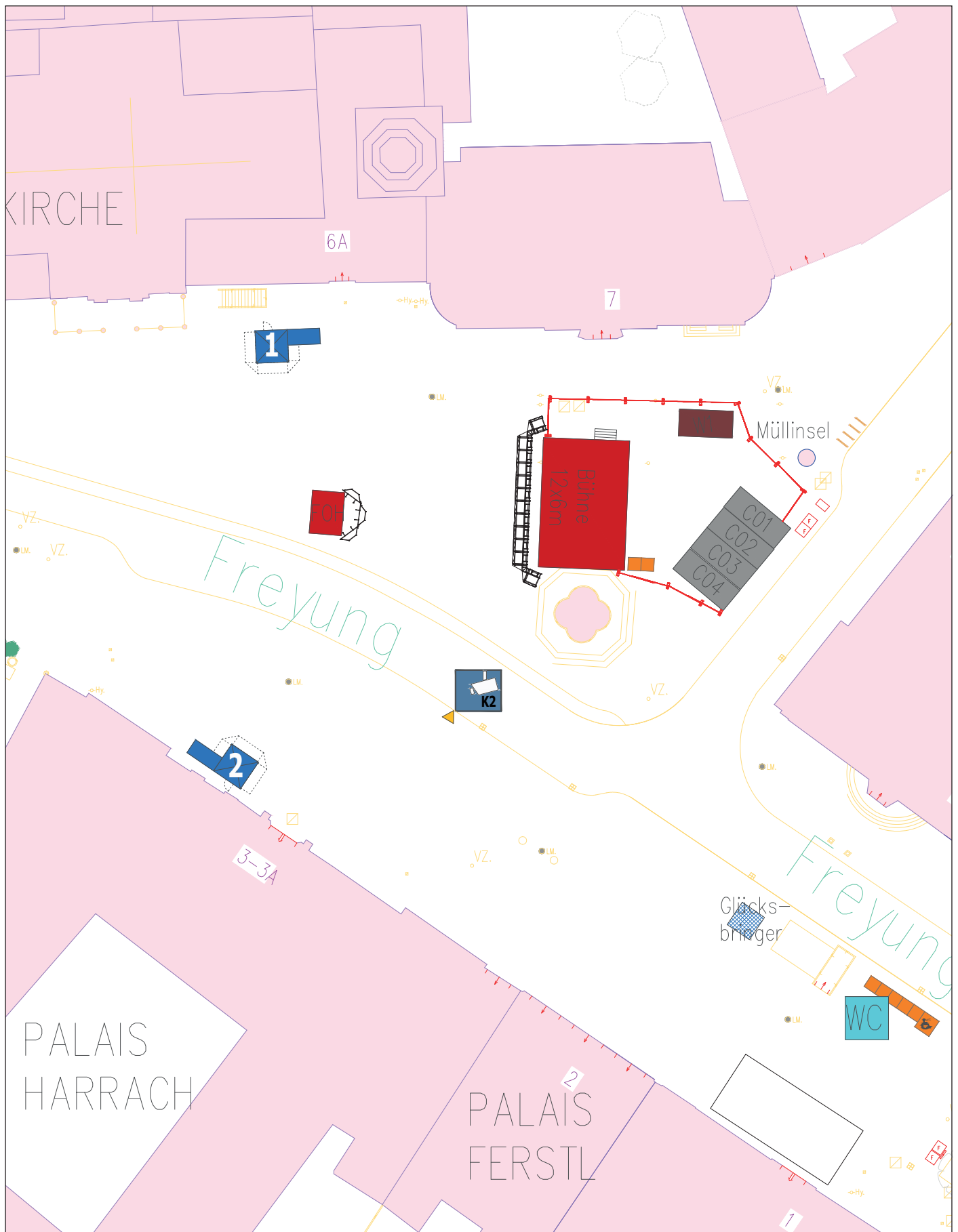
Gem. § 114 GewO 1994 dürfen „Gewerbetreibende, die alkoholische Getränke ausschenken, weder selbst noch durch die im Betrieb beschäftigten Personen alkoholische Getränke an Jugendliche ausschenken oder ausschenken lassen, wenn diesen Jugendlichen nach den landesrechtlichen Jugendschutzbestimmungen (WrJSchG 2002, LGBl. Nr. 17) der Genuss von Alkohol verboten ist. In diesen Fällen haben die Gewerbetreibenden an einer geeigneten Stelle der Betriebsräume einen Anschlag anzubringen, auf dem deutlich auf dieses Verbot hingewiesen wird.“

(Auszug) Wiener Jugendschutzgesetz 2002

Gemäß dem Wiener Jugendschutzgesetz 2002 § 6 Abs. 2 haben „Unternehmer und Veranstalter auf die Beschränkungen, die für den Betrieb oder die Veranstaltung nach diesem Gesetz oder nach diesem Gesetz erlassenen Verordnungen und Bescheide gelten, deutlich sichtbar hinzuweisen.“

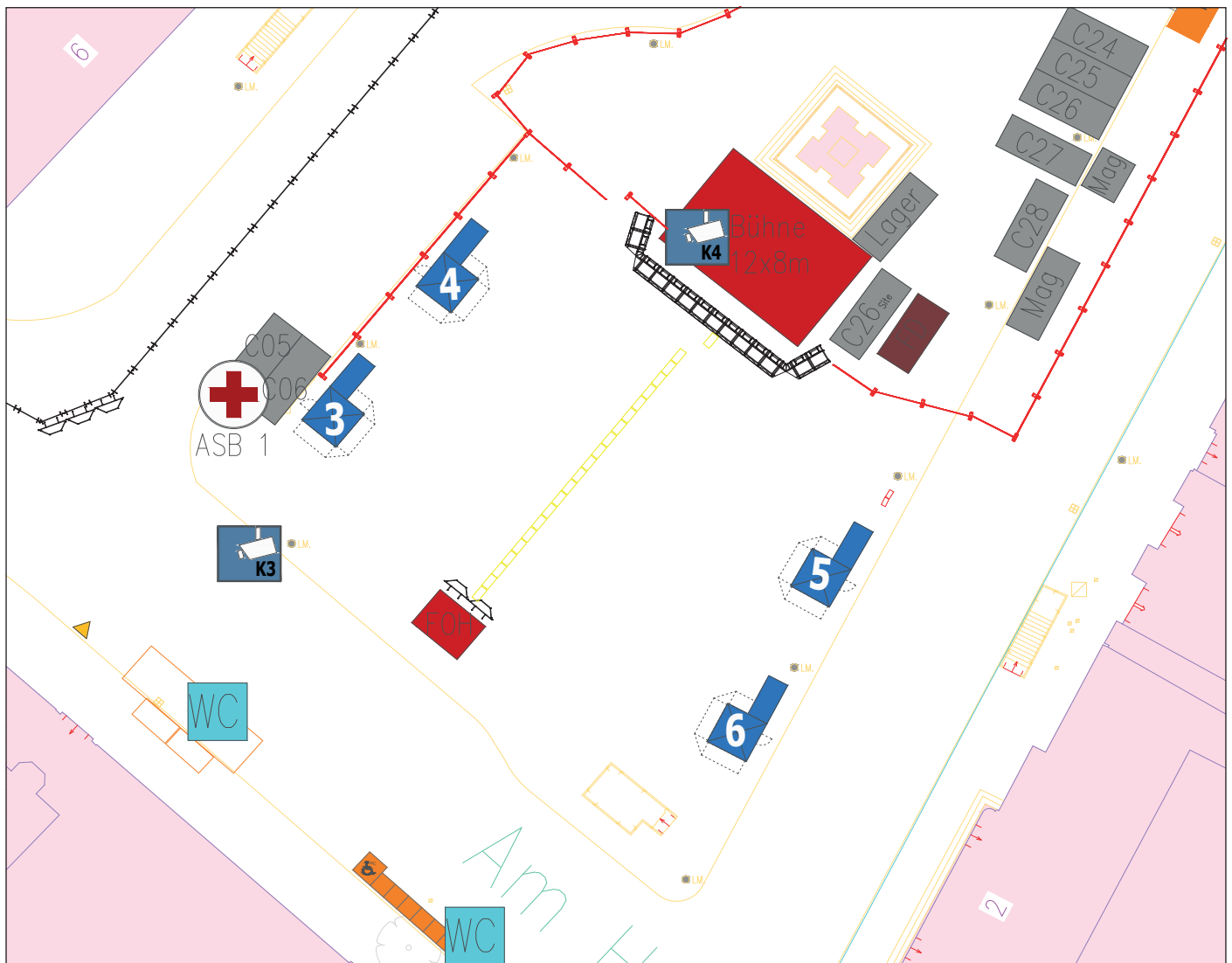
SILVESTERPFAD 2026/27

Gastrostandorte Freyung



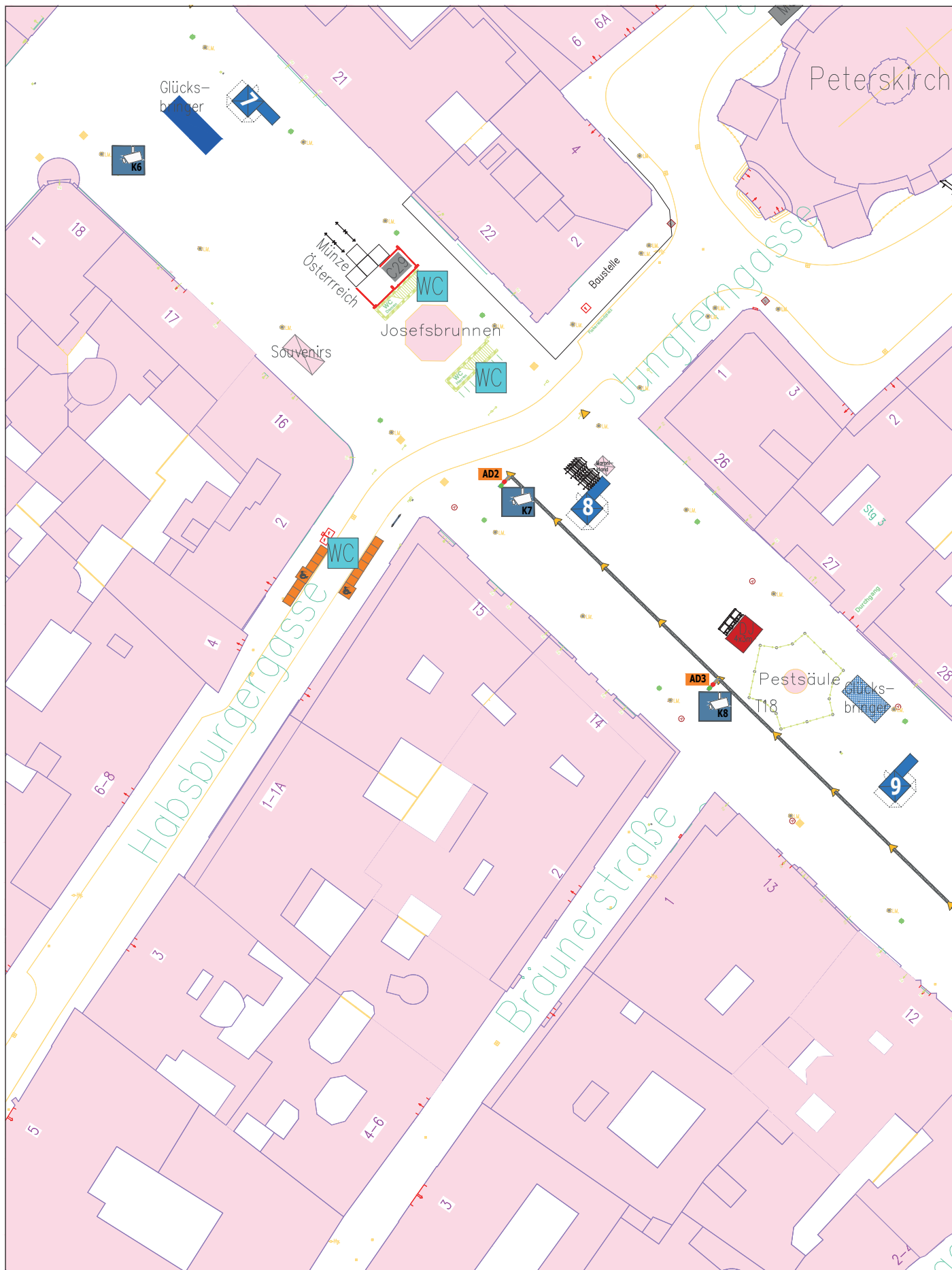
SILVESTERPFAD 2026/27

Gastrostandorte Am Hof



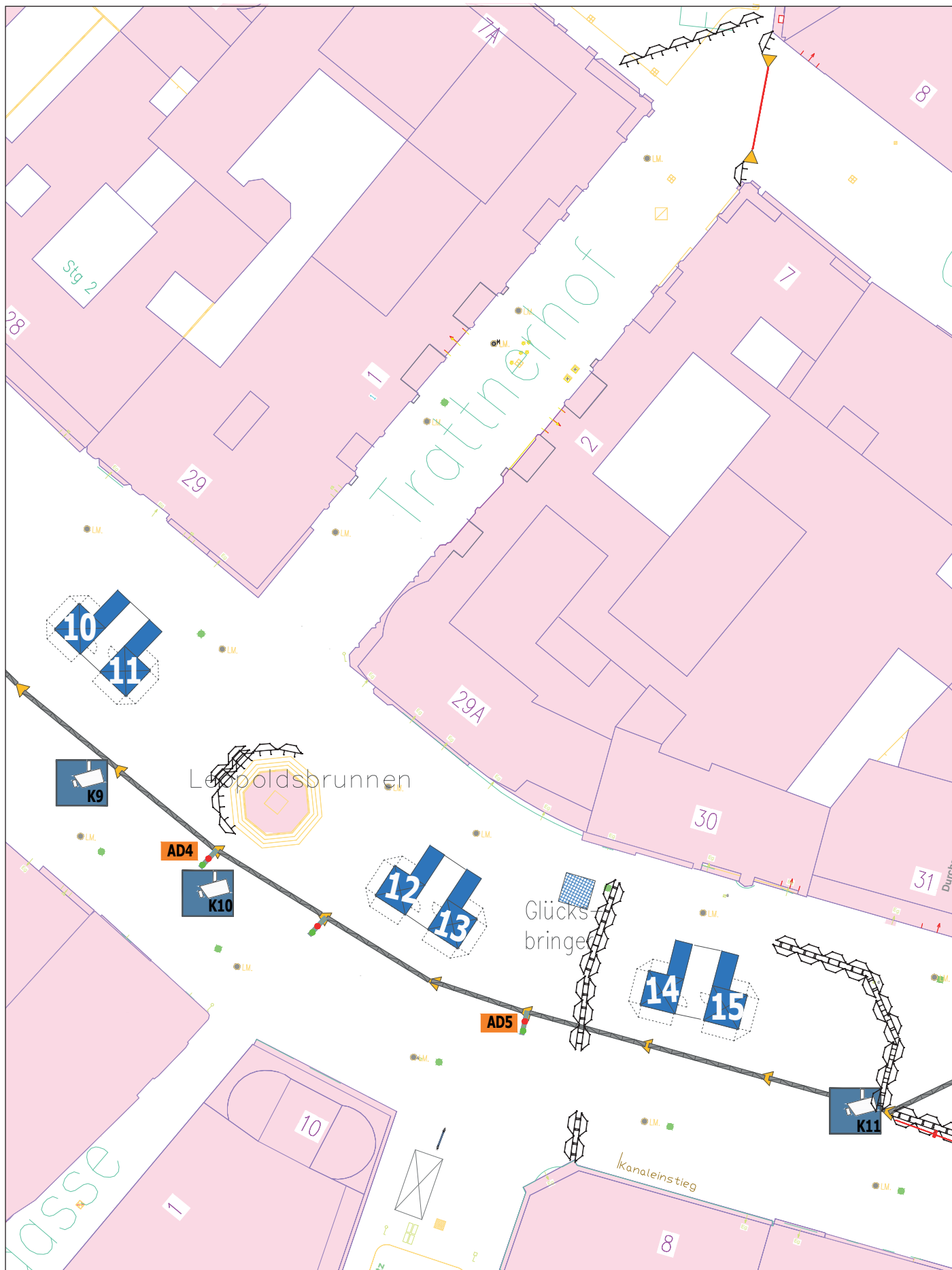
SILVESTERPFAD 2026/27

Gastrostandorte Graben, Teil 1 (Graben 21 / 26 / 28)



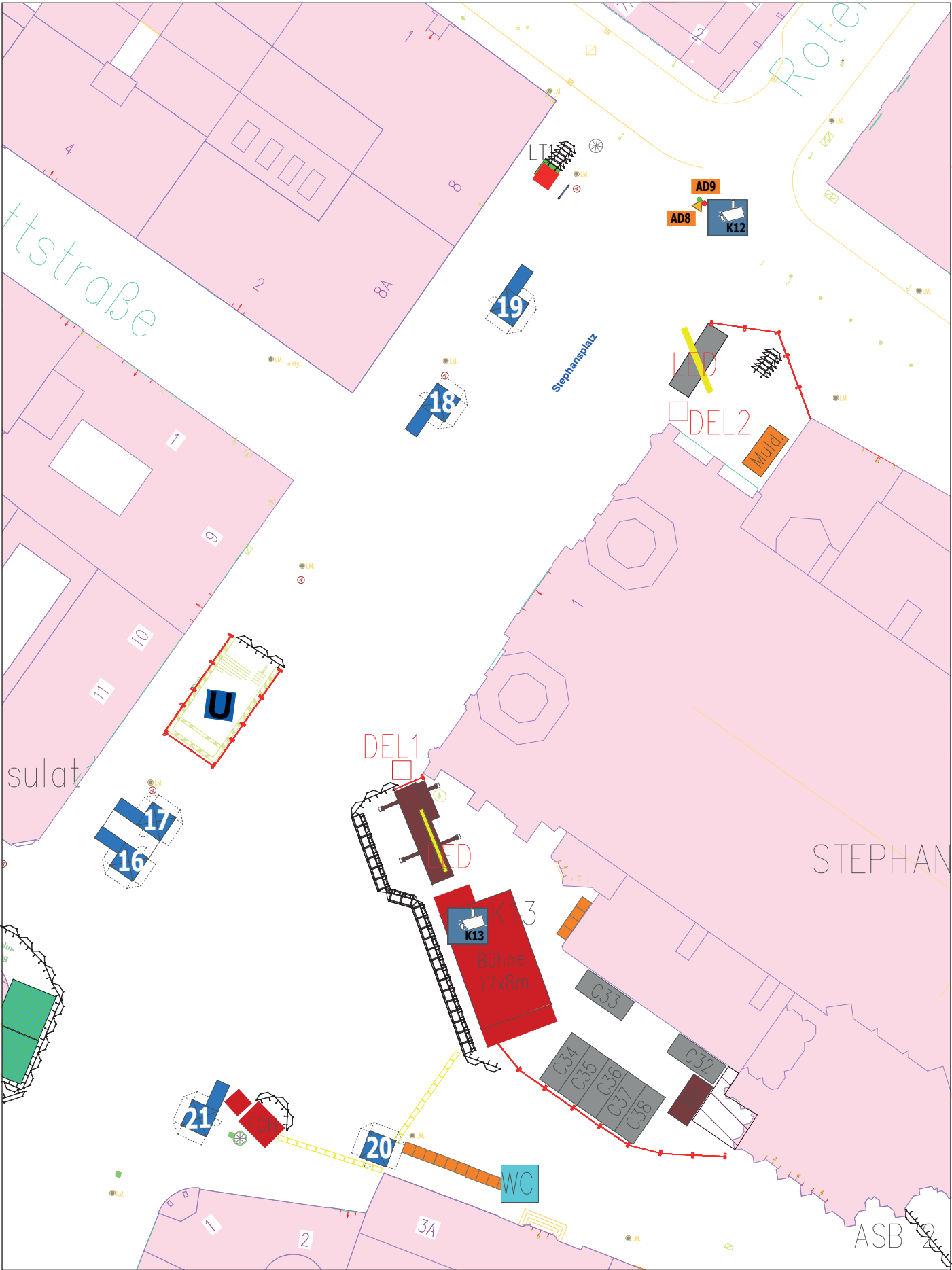
SILVESTERPFAD 2026/27

Gastrostandorte Graben, Teil 2 (Graben 29 / 29A / 30)



SILVESTERPFAD 2026/27

Gastrostandorte Stephansplatz



SILVESTERPFAD 2026/27

Gastrostandorte Kärntner Straße

