

HINWEIS: Dieses Merkblatt soll – als Service Ihrer IHK – nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größter Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden, es sei denn, der IHK wird vorsätzliche oder grob fahrlässige Pflichtverletzung nachgewiesen.

Eröffnung eines Gaststättengewerbes

Allgemeines

Wer ein Gaststättenbetrieb eröffnen möchte, muss nicht nur beachten, dass dafür eine Erlaubnis der zuständigen Behörden erforderlich ist, sondern auch, dass in der Folge zahlreiche weitere Vorschriften zu befolgen sind. Dieses Merkblatt soll in einigen Bereichen einen Überblick geben, was Sie zu beachten haben, um Ihren Gaststättenbetrieb ordnungsgemäß zu führen.

Erlaubnispflicht

Ein Gaststättengewerbe ist erlaubnispflichtig, § 2 Gaststättengesetz. Dabei definiert das Gaststättengesetz, welcher Betrieb als Gaststättengewerbe einzuordnen ist. Demnach gelten als Gaststättengewerbe, wenn an einem festen Ort gewerblich

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden (Schankwirtschaft)
- zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden (Speisewirtschaft)

und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Darüber hinaus gilt auch als Gaststättenbetrieb, wer als selbstständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Erlaubnisfrei

Erlaubnisfrei sind solche Gewerbe, die

- alkoholfreie Getränke,
- unentgeltliche Kostproben,
- zubereitete Speisen
- in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreichen.

Voraussetzungen für die Erlaubniserteilung

Sie können die Erlaubnis bei Ihren örtlichen Ordnungsbehörden beantragen. Die Erlaubnis ist personen-, betriebs- und raumbezogen. Dies bedeutet, dass die Erlaubnis nur dem Antragssteller für die bestimmte Betriebsart und für bestimmte Räumlichkeiten erteilt wird. Ändert sich einer dieser Faktoren, so ist die Erlaubnis neu zu beantragen.

Soll die Gaststätte durch einen Stellvertreter betrieben werden, so kann der Inhaber eine Stellvertretererlaubnis für einen bestimmten Stellvertreter beantragen.

In der Regel sind folgende Nachweise vorzulegen:

- **Antrag** auf Erlaubniserteilung,
- **Polizeiliches Führungszeugnis** des Antragsstellers und eventuell des Ehepartners (dies erhalten Sie beim zuständigen Einwohnermeldeamt),
- **Auszug aus dem Gewerbezentralregister** (diesen erhalten Sie beim zuständigen Einwohnermeldeamt),
- **Unbedenklichkeitsbescheinigung** des zuständigen Finanzamtes und eventuell eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Ehepartners,
- Nachweis über die Teilnahme an einer **Gaststättenunterrichtung** durch die IHK;
Von dieser Pflicht befreit sind solche Personen, die eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder im Lebensmittel-Handwerk absolviert haben. Über die Gaststättenunterrichtung sowie über Termine und Inhalte finden Sie ein ausführliches Merkblatt auf unserer Internetseite.)
- aktueller **Nachweis über eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz** durch das Gesundheitsamt
(Das Gesundheitszeugnis, das bestimmte gesundheitliche Untersuchungen und eine entsprechende Unbedenklichkeit bescheinigt, seit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes 2001 nicht mehr notwendig.)
- Die Belehrung wird vom Gesundheitsamt oder durch einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt. Sie darf vor Arbeitsantritt nicht älter als drei Monate sein und ist unbefristet gültig. Der Arbeitgeber muss seine Arbeitnehmer bei Arbeitsaufnahme und dann im jährlichen Rhythmus belehren. Diese Belehrungen müssen dokumentiert werden.
- Vorlage des **Miet- oder Pachtvertrages** der Räumlichkeiten
- **Nachweis über die Tauglichkeit der Räume** zur Ausübung eines Gaststättengewerbes

Anzeige des Betriebsbeginns

Unabhängig von der Erteilung der Erlaubnis durch die Behörde, ist durch den Gaststättenbetreiber der Behörde der Beginn des Gaststättenbetriebes gesondert anzuzeigen (Gewerbebeanmeldung nach § 14 GewO). Dieser Pflicht ist nicht genüge getan durch Antragsstellung oder Erlaubniserteilung.

Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Das oberste Gebot für einen Gastwirt lautet, mit Lebensmitteln hygienisch umzugehen. Dies gilt sowohl für die Herstellung als auch für die Abgabe an den Gast. Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) regelt, was zu beachten ist beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Grundsätzlich sind Sicherheitsmaßnahmen zu treffen, welche sicherstellen, dass die Hygieneerfordernisse im Umgang mit Lebensmitteln eingehalten werden. Dabei gilt es, sich am HACCP-Konzept zu orientieren. Eine ausführliche Darstellung dieses Konzepts finden Sie in unserem Merkblatt „Gut zu wissen: HACCP in der Praxis – Der richtige Umgang mit Lebensmitteln“.

Darüber hinaus sind noch weitere, lebensmittelspezifische Gesetze zu beachten, wie z.B. das Lebensmittelgesetz und der darauf gestützten Verordnungen, das Fleischbeschauengesetzes und der darauf gestützten Verordnungen und Milchrechtes. Jedoch gibt es noch zahlreiche andere lebensmittelspezifische Gesetze, die es einzuhalten gilt.

Kontakt mit Lebensmitteln

Unabhängig von einer Erlaubnispflicht nach § 2 GaststättenG muss jeder, der erstmalig mit bestimmten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in unmittelbaren Kontakt kommt, muss sich seit dem Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes am 01.01.2001 einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt unterziehen. Dies gilt für Arbeitnehmer und Arbeitgeber vor Aufnahme der Tätigkeit.

Tätigkeitsbereiche:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen folgender Lebensmittel, wenn unmittelbarer Kontakt besteht
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

Kontakt mit folgenden Lebensmitteln:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
-

- Eiprodukte
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchbackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.
-

Preisangaben

Auch für die Gastronomie gilt die Preisangabenverordnung, in welcher festgelegt ist, wie die Preise dem Kunden zugänglich zu machen sind. Der Gastwirt muss Preisverzeichnisse erstellen. Diese sind entweder auf den Tischen auszulegen oder dem Gast vor der Bestellung auszuhändigen und dem Gast auf Verlangen bei der Abrechnung auszuhändigen oder gut lesbar anzubringen. Außerdem ist das Preisverzeichnis in Sichthöhe auch am Eingang der Gaststätte anzubringen, damit der Gast die Möglichkeit hat, sich über die wesentlichen Speisen und Getränke zu informieren. In Beherbergungsbetrieben sind zusätzlich am Eingang oder bei der Anmeldung gut sichtbar ein Verzeichnis über die Zimmerpreise und gegebenenfalls die Frühstückspreise anzubringen.

Die aufgeführten Preise müssen den Endpreis darstellen, in dem Bedienungsgeld, sonstige Zuschläge und Umsatzsteuer enthalten sind. Darüber hinaus müssen sowohl bei alkoholischen, als auch bei alkoholfreien Getränken Angaben zur Menge, Marke und Art gemacht werden. Falls in der Gaststätte oder dem Beherbergungsbetrieb eine Telefonkommunikationsanlage genutzt werden kann, so sind die genauen Preise pro Minute oder pro Benutzung sichtbar neben der Anlage anzubringen.

Ausschank alkoholfreier Getränke

Das Gaststättengesetz gibt vor, dass bei Ausschank von Alkohol mindestens ein nicht alkoholisches Getränk anzubieten ist, welches nicht teurer sein darf als das billigste alkoholische Getränk.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Falls angebotene Speisen oder Getränke Zusatzstoffe enthalten, so muss dies in der Karte kenntlich gemacht werden. Dies kann entweder durch einen Hinweis neben dem betroffenen Getränk oder der betroffenen Speise geschehen oder durch eine Fußnote. Folgende Stoffe sind zu kennzeichnen:

- Farbstoffe
 - Konservierungsstoffe
-

- Antioxidationsmittel
- Geschmacksverstärker
- Schwefeldioxid/Sulfide
- Eisensalze
- Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel bei Früchten)
- Süßstoffe
- Stabilisator
- Koffein
- Chinin, Chininsalze
- Nitritpökelsalz (in Fleischprodukten)
- Milcheiweiß (in Fleischprodukten)
- Eiklar (in Fleischprodukten)
- Sahne (in Fleischprodukten)
- Genetisch veränderte Lebensmittel

Die Kennzeichnungspflichten ergeben sich aus der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, der Verordnung über koffeinhaltige Zusatzgetränke, der Fleischverordnung und der Verordnung über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

Getränkeschankanlage

Nach Außerkrafttreten der Getränkeschankanlagenverordnung im Jahre 2005 ist nunmehr die Anlage nicht vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen zu prüfen oder die Inbetriebnahme der Behörde anzuzeigen. Es obliegt alleine dem Betreiber, für Hygiene und Sicherheit der Anlage Sorge zu tragen.

Jedoch ist die Anlage eine überwachungsbedürftige Anlage gemäß § 2 Abs. 7 Nr. 7 Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG). Welche Voraussetzungen eine überwachungsbedürftige Anlage erfüllen muss, um als sicher zu gelten, ergibt sich aus der Betriebssicherheitsverordnung. Vor der ersten Benutzung ist die Anlage durch eine dazu befähigte Person zu überprüfen. Der Betreiber der Anlage hat Gefährdungen der Anlage zu ermitteln und aufgrund dessen muss er Art, Umfang und Intervall von erneuten Überprüfungen festlegen. Diese Überprüfungen müssen wieder durch eine dazu befähigten Person geschehen. Die Betriebssicherheitsverordnung beschreibt eine befähigte Person als eine Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung der Anlage verfügt.

Hinsichtlich der Wahrung der Hygiene gelten das Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz und die Lebensmittelhygieneverordnung.

Wahrung der Hygiene obliegt dem Betreiber. In der DIN 6650-6 finden sich Reinigungsintervalle für Schankanlagen, an die man sich halten sollte.

Sperrstunde

Laut der Gaststättenverordnung des Landes NRW beginnt die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften um 5.00 Uhr und endet um 6.00 Uhr. Etwas anderes kann gelten, falls die örtlichen Ordnungsbehörden von ihrer Ermächtigung zum Erlass einer Rechtsverordnung Gebrauch gemacht haben und eine anders lautende Regelung hinsichtlich der Sperrzeit getroffen haben. Bei Vorliegen öffentlicher Bedürfnisse oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann das Ordnungsamt im Einzelfall ebenfalls abweichende Regelung für einzelne Betriebe treffen. Es empfiehlt sich bei der zuständigen Ordnungsbehörde nachzufragen, welche Sperrzeiten gelten.

Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz verbietet Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren grundsätzlich den Aufenthalt in Gaststätten, wenn nicht der Sorgeberechtigten oder Erziehungsberechtigten das Kind oder den Jugendlichen begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendliche ab 16 Jahren dürfen sich ohne Erziehungsberechtigten nur bis 24 Uhr in Gaststätten aufhalten. Findet in der Gaststätte eine Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe statt oder befinden sie sich auf Reisen, so dürfen sie sich auch ohne Begleitung in der Gaststätte aufhalten.

Kinder und Jugendliche dürfen sich allerdings überhaupt nicht in Nachtbars oder Nachtclubs aufhalten. An Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren dürfen keinerlei Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, abgegeben werden. Andere Arten von Alkohol dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden, es sei denn, dass sie in Begleitung von ihrem Erziehungsberechtigten sind, welcher dies erlaubt.

Das Jugendschutzgesetz verpflichtet den Gastwirt, die für seine Betriebs-einrichtung geltenden Vorschriften des Jugendschutzgesetzes in der Gaststätte gut sichtbar und deutlich lesbar aufzuhängen.

Kein Namensschild erforderlich, aber zu empfehlen

Bis 2009 gab es in § 15a Gewerbeordnung und in § 13 Gaststättengesetz eine klare Regelung zur Angabepflicht von Namen bzw. Firma an der Betriebsstätte. Danach war jeder Gaststättenbetreiber verpflichtet, vor der Gaststätte ein Schild mit seinen ausgeschriebenen Vor- und Nachnamen in

Seite 6 von 7

deutlich lesbarer Schrift anzubringen. Diese Regelungen sind ersatzlos weggefallen. Wir empfehlen trotz allem sowohl den Namen oder die Firma, als auch die allgemeinen Öffnungszeiten am Geschäftseingang anzubringen, um den bestehenden Kundenstamm zu informieren und neue Kunden zu gewinnen.

Ansprechpartnerin

Ihre Ansprechpartnerin bei der IHK:

Romy Seifert

Tel: 02161 241-135

Email: seifert@moenchgladbach.ihk.de
