

Existenzgründung im Gastgewerbe

Stand: Juni 2011

1. Erlaubnispflicht

Das Gaststättengesetz definiert ein Gaststättengewerbe folgendermaßen:

ein Gaststättengewerbe betreibt, wer im stehenden Gewerbe

1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft) oder
2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft)
3. 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,

wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Kein Gaststättengewerbe betreibt dagegen:

- Wer einen **Party-Service** (Herstellung der Speisen in der eigenen gewerblichen Küche und anschließende Auslieferung) bzw. **Pizza-Heimservice** betreibt, da hier das Kriterium „Verzehr an Ort und Stelle“ nicht gegeben ist. Diese Gewerbe sind daher auch nicht erlaubnispflichtig im Sinne des Gaststättengesetzes, unterliegen aber gleichwohl den Bestimmungen des Lebensmittel- und Hygienerechts und der Lebensmittelüberwachung.
- Wer **zubereitete** Speisen (z. B.: Fertigung belegter Brötchen, zubereitete Konserven) oder Getränke nur über die Straße verkauft, ohne dass die Möglichkeit besteht, die Speisen und Getränke in räumlicher Verbindung mit der Verkaufsstätte zu verzehren (also mit dem Verzehr an Ort und Stelle begonnen wird, der Verzehr aber hauptsächlich im Weitergehen stattfindet, z. B.: wie bei Speiseeis üblich).

Verweilen die Passanten aber am Abgabeort bzw. werden die Speisen und Getränke in einer Form verabreicht, die ihren sofortigen Verzehr erfordert oder nahe legt, so liegt in der Regel eine Speise- bzw. Schankwirtschaft vor.

- Wer als **Mietkoch** in fremden Küchen von Privatpersonen Speisen zubereitet, betreibt ebenfalls kein Gaststättengewerbe.

2. Beantragung der Konzession

- Die Beantragung der Erlaubnis und Anzeige zur Führung einer Gaststätte erfolgt beim Ordnungsamt bzw. Gewerbeamt der Stadt oder Gemeinde, in der das Lokal betrieben werden soll.

- Voraussetzungen für die Erlaubnis zur Führung einer Gaststätte (Konzession):
 1. förmlicher Antrag auf Erlaubniserteilung (Ausländer benötigen zusätzlich eine Aufenthaltserlaubnis, die eine selbstständige Erwerbstätigkeit im beantragten Gewerbe aus ausländerrechtlicher Sicht gestattet)
 2. Nachweis der Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung bei einer Industrie- und Handelskammer
 3. Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt nach dem Infektionsschutzgesetz
 4. Führungszeugnis des Antragstellers und ggf. des Ehepartners (Belegart 0); zu beantragen beim zuständigen Einwohnermeldeamt des jeweiligen Wohnortes
 5. Auszug aus dem Gewerbezentralregister (GZR 5/ GZR 6) des Antragstellers und ggf. des Ehepartners; zu beantragen beim Meldeamt des jeweiligen Wohnortes bzw. Betriebssitzes bei juristischen Personen
 6. Ggf. Mehrfertigung des Miet-/Pachtvertrages
 7. Ggf. detaillierte Angaben zur Beschaffenheit der Räumlichkeiten.

3. Gaststättenerlaubnis

Die Gaststättenerlaubnis wird auf Antrag immer

- einer oder mehreren Personen (**personenbezogen**) und
- für bestimmte Räume (**raumbezogen**) sowie
- für eine bestimmte Betriebsart (**betriebsbezogen**), d. h. nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten und Art der Getränke, der zubereiteten Speisen, der Beherbergung oder der Darbietung (z. B. als Schank- und Speisewirtschaft, Hotel, Bar etc.)

erteilt. Diese Kriterien sind Bestandteil der Erlaubnisurkunde.

Die Erlaubnis kann auch juristischen Personen (z. B. GmbH, eingetragene Genossenschaft) und nichtrechtsfähigen Vereinen oder Personenvereinigungen ohne Rechtsfähigkeit (z. B. BGB-Gesellschaften, Kommanditgesellschaften) erteilt werden. Bei nicht rechtsfähigen Vereinen oder Personenvereinigungen ohne Rechtsfähigkeit muss die Erlaubnis von einem oder mehreren Mitgliedern bzw. Gesellschaftern erworben werden.

Da die Erlaubnis personen-, raum- und betriebsbezogen ist, muss für die Errichtung, Erweiterung oder Übernahme eines Betriebs, für die Verlegung von Teilen oder des gesamten Betriebs in andere Räumlichkeiten oder für die Änderung der Betriebsart eine zusätzliche bzw. neue Erlaubnis beantragt werden.

Wer als Stellvertreter den gastgewerblichen Betrieb im Namen und für die Rechnung des Inhabers, im Übrigen aber selbstständig führt, bedarf ebenfalls der Gaststättenerlaubnis.

4. Erlaubnisfreie Gaststättenbetriebe

Keine Erlaubnis zur Führung einer Gaststätte braucht, wer

- alkoholfreie Getränke verabreicht
- unentgeltliche Kostproben verabreicht
- zubereitete Speisen oder
- in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht
- Getränke und zubereitete Speisen in Betrieben an dort Beschäftigte verabreicht,
- alkoholfreie Getränke und zubereitete Speisen in Kraftfahrzeugen anlässlich der Beförderung von Personen verabreicht.

5. Infektionsschutzgesetz

Seit 1. Januar 2001 ist das Infektionsschutzgesetz in Kraft, das das bisher geltende Bundesseuchengesetz ablöst. Damit wird die bisher vorgeschriebene Einstellungsuntersuchung von im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen aufgehoben und durch mündliche und schriftliche Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln ersetzt. Belehrt werden müssen sowohl der Unternehmer als auch die Angestellten, die mit folgenden Lebensmitteln direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Kontakt kommen:

- 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, Nahrungshafen

Die Erstbelehrung ist durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt mündlich und schriftlich durchzuführen. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Erstbelehrung darf bei Tätigkeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein. Außerdem ist der Unternehmer zukünftig dazu verpflichtet, betreffende Mitarbeiter nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und dann jährlich über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren und hat dies zu dokumentieren. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Eine solche Belehrung benötigt nicht, wer über ein gültiges Lebensmittelzeugnis nach §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz verfügt. Gleichzeitig ist der Unternehmer dazu verpflichtet, seine eigene Bescheinigung und die seiner Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

6. Straßenverkauf

- Auch während der Ladenschlusszeiten (des Einzelhandels) dürfen der Gastwirt oder Dritte **Zubehörwaren** an Gäste abgegeben und ihnen **Zubehörleistungen** erbringen.

Diese Zubehörwaren und Zubehörleistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen und ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt.

Hierzu zählen z. B.: Streichhölzer, Tabakwaren, Obst, Süßwaren, Zeitungen und Zeitschriften, Ansichtskarten, Bereitstellung von Fernseheinrichtungen, Friseurleistungen im Hotel, Waschen und Bügeln von Bekleidung im Hotel, Schuhputzen im Hotel etc.

- Darüber hinaus darf der Gastwirt außerhalb der Sperrzeiten und während der Ladenschlusszeiten zum alsbaldigen Verzehr über die Straße an jedermann – also nicht nur an Gäste – abgeben: Getränke und Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht, Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren.
- Bei Mischbetrieben, z. B. Einzelhandel mit Gaststättengewerbe, gilt Folgendes: sie brauchen grundsätzlich eine Gaststättenerlaubnis; diese ist auch Voraussetzung dafür, dass außerhalb der gesetzlichen Ladeöffnungszeiten zwar der Einzelhandel geschlossen, aber die Gaststätte geöffnet sein darf.

7. Preisangaben auf Getränke- und Speisekarten

- Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen bzw. die Abgabe alkoholfreier Getränke in Abhängigkeit von alkoholischen Getränken ist grundsätzlich verboten.
- Mindestens ein alkoholfreies Getränk muss günstiger verabreicht werden als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.
- Ganz allgemein gilt, dass Preise für Waren und Leistungen, die gegenüber Letztverbrauchern angeboten werden, als Endpreise anzugeben sind, also einschließlich Umsatzsteuer und anderer möglicher Preisbestandteile (z. B. Bedienungsgeld) und unabhängig von einer Rabattgewährung.
- Inhaber von Beherbergungsbetrieben sind verpflichtet, in jedem der Übernachtungszimmer eine Preisangabe anzubringen, aus der Zimmerpreis (je nach Vermietungsart mit Zusatz: Vor-, Haupt- oder Nachsaison, Einzel- oder Doppelzimmer) und ggf. Frühstückspreis zu entnehmen sind.
- „Von ... bis“, „ca.“ und „ab“ sind als Preisangaben ebenso wenig zulässig wie Angaben „Preis nach Gewicht bzw. Größe“.
- Erforderliche Mindestangaben bei alkoholfreien und alkoholischen Getränken sind: Art, Marke bzw. Brauerei bei Bieren, Menge und Preis; bei Wein, Perl- und Likörwein sind weitergehende Angaben notwendig.
- Darüber hinaus sind Waren, die innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraums, auf Verkaufsständern oder in sonstiger Weise ausgestellt sind, oder vom Verbraucher unmit-

telbar selbst entnommen werden können, durch Preisschilder oder Beschriftung auszuzeichnen.

- Diese Preisangaben müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar, lesbar und sonst gut wahrnehmbar sein.
- Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke sind in hinreichender Zahl auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme der Bestellung und auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen.
- Außerdem ist neben dem Eingang (bis ca. 4 m Entfernung) zur Gaststätte ein Preisverzeichnis anzubringen, dem die Preise für die wesentlichen Speisen und Getränke zu entnehmen sind.
- Bei Selbstbedienungsgaststätten, Kiosken, Bierzelten etc. sind Preisverzeichnisse mit den Preisen der angebotenen Speisen und Getränke anzubringen; bei Beherbergungsbetrieben ist in jedem Zimmer und beim Eingang oder der Anmeldestelle ein Preisverzeichnis mit Zimmerpreis und ggf. Frühstückspreis anzubringen.

8. Trinkgelder / Bewirtungskosten

- Auf Trinkgelder in der Gastronomie müssen keine Steuern mehr gezahlt werden. Der Bundesrat billigte ein entsprechendes Gesetz, das im Juli 2002 vom Bundestag beschlossen worden war. Die Regelung gilt rückwirkend zum 1. Januar 2005.
- Zur steuerlichen Anerkennung von Bewirtungskosten als Betriebsausgaben oder Werbungskosten des eingeladenen Gastes müssen die Rechnungen der Gaststätte maschinell, mit Datum und mit genauem Namen und Adresse ausgedruckt werden. Handschriftliche Eintragungen werden vom Finanzamt nicht anerkannt. Bei Rechnungen über 100 EUR muss auch die Mehrwertsteuer in einem Betrag ausgewiesen werden, so dass Netto- und Bruttobetrag erkennbar sein müssen. Auch der Name des Gastes muss erscheinen (handschriftlich ist hier ausreichend). Darüber hinaus sind auf der Rechnung genau anzugeben, welche Speisen und Getränke verzehrt worden sind (allerdings sind Umschreibungen wie „Menü 1“, „Tagesgericht“, „Suppe“ etc. zulässig).

9. Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel

- Zusatzstoffe in Lebensmitteln müssen auf den Getränke- und Speisekarten entweder bei der jeweiligen Speise bzw. dem jeweiligen Getränk oder aber als Fußnote angegeben werden, wenn mit einem Zeichen bzw. einer Kennziffer deutlich auf diese Fußnote hingewiesen wird.
- Folgende Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen:

Konservierungsstoffe (z. B. Sorbinsäure, Benzooesäure, PHB-Ester, Ameisensäure)
 Farbstoffe einschließlich Zuckerkulör
 Süßstoffe (Saccharin, Cyclamat, Aspartam mit Phenylalanin, Acesulfam)
 Phosphat
 Milcheiweiß
 Geschwefelt
 Gewachst (bei gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen)

Chininhaltig
 Coffeinhaltig
 Antioxidationsmittel
 Geschmacksverstärker
 Jodiertes Speisesalz

- Möglicher Wortlaut: „mit Konservierungsstoff Sorbinsäure“, „mit Süßstoff Saccharin“, „mit Farbstoff“, „geschwefelt“ etc.
- Für diätetische Lebensmittel gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, die in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel festgelegt sind.

10. Schankgefäße

- Schankgefäße sind Gefäße, die zum Ausschank von Getränken bestimmt sind. Es sind nur Gefäße mit einem Nennvolumen von 1; 2; 4; 5 oder 10 cl oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 2; 3; 4 oder 5 l zulässig.
- Auf den Schankgefäßen müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein.

11. Getränkeschankanlagen

Da es seit dem 30.06.2005 keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr gibt, ist die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Diese Verordnung war zwar auch bisher schon zu beachten, nur enthält sie wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen.

Da rechtzeitig zu erkennen war, dass die SchankV ersatzlos wegfallen wird, hat der Normenausschuss »Getränkeschankanlagen« zwischenzeitlich mehrere Normen erarbeitet, die nun konkrete Aussagen über die Hygiene bei Getränkeschankanlagen machen. Normen sind zwar nicht verbindlich wie Vorschriften, beschreiben jedoch den derzeitigen Stand der Technik. Normen haben gegenüber einer Verordnung den Vorteil, dass sie schneller und flexibler dem jeweiligen Stand der Technik angepasst und auf den technischen Fortschritt eingestellt werden können.

Was sollte der Betreiber einer Getränkeschankanlage beachten, wenn es um die Hygiene seiner Getränkeschankanlage geht?

- Die verbindliche Vorschrift des § 11 der Getränkeschankanlagenverordnung gibt es ab dem 30.06.2005 nicht mehr. Danach mussten Getränkeschankanlagen nach Bedarf, mindestens jedoch die Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen alle zwei Wochen gereinigt werden. Es liegt nun in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, in welchen Fristen er seine Schankanlage reinigt. Er hat sich dabei jedoch am Stand der Technik zu orientieren, wenn er seiner Verantwortung gerecht werden will, d. h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6605-6.
- Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

ORIENTIERUNGSWERTE FÜR REINIGUNGSINTERVALLE nach DIN 6605-6

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	Täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 – 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	Alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges Wasser	7 – 14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30 – 90 Tage

Muss der Behörde die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage angezeigt werden und ist die Getränkeschankanlage weiterhin alle 2 Jahre durch den Sachkundigen auf Hygiene zu prüfen?

- Nein! Weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch den Sachkundigen ist erforderlich. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage für den Sachkundigen entfallen ist.
- Grundsätzlich gilt, der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich.

Bezugsquellen für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin

12. Sperrzeit

- Für Schank- und Speisewirtschaften sowie öffentliche Vergnügungsstätten gilt in Nordrhein-Westfalen eine generelle Sperrzeit von 1:00 Uhr bis 6:00 Uhr; in der Nacht zum Samstag, zum Sonntag und zu einem gesetzlichen Feiertag beginnt die Sperrzeit um 2:00 Uhr, in der Nacht zum 1. Januar, zum Karnevalssonntag, Rosenmontag, Karnevalsdienstag und 1. Mai um 5:00 Uhr.
- Dies gilt nicht für Betriebe, die auf Fahrgastschiffen oder in Reiseomnibussen ausschließlich ihre Fahrgäste bewirten.
- Liegt ein besonderes örtliches Bedürfnis vor, kann die Sperrzeit – durch eine Ausnahmegenehmigung befristet und unter Widerrufsvorbehalt – für einzelne Betriebe verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden.
- Weitere Einschränkungen ergeben sich aus den Sonn- und Feiertagsgesetzen der einzelnen Bundesländer.

13. Jugendschutz

- Jugendlichen unter 16 Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten nur erlaubt, wenn sie sich in Begleitung eines Erziehungsberechtigten befinden, eine Mahlzeit bzw. Getränke

zu sich nehmen, an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

- Jugendlichen ab 16 Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten bis 24.00 Uhr gestattet.
- Der Aufenthalt in Spielhallen, Spielräumen, Bars und ähnlichen Vergnügungsstätten und das Spielen an Gewinnspielgeräten ist dagegen Jugendlichen erst ab 18 Jahren gestattet.
- Der Besuch von öffentlichen Tanzveranstaltungen ist Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und zwischen 16 und 18 Jahren nur in Begleitung eines Erziehungsberechtigten erlaubt.
- Die Abgabe von Branntwein und branntweinhaltiger Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren ist nicht erlaubt. Die Abgabe anderer alkoholischer Getränke (z. B. Wein, Bier) ist Jugendlichen unter 16 Jahren ebenfalls untersagt, außer wenn Jugendliche zwischen 14 und 16 Jahren sich in Begleitung eines Personenberechtigten befinden.
- Kindern und Jugendlichen unter 18 Jahren ist ferner das Rauchen in der Öffentlichkeit nicht gestattet.
- Die Gastwirte sind verpflichtet, die für ihre betrieblichen Einrichtungen und Veranstaltungen geltenden Vorschriften des Jugendschutzes durch einen deutlich sichtbaren und lesbaren Aushang bekannt zu geben.

14. Automatenaufstellung / Fernsprechanlage

- Wer als Gaststätteninhaber in seinen Räumlichkeiten mehr als zwei Geld- oder Warenspielautomaten aufstellen möchte, benötigt dazu eine Genehmigung des zuständigen Ordnungsamtes bzw. Gewerbeamtes; an jedem Gerät muss Name und Anschrift des Betreibers angebracht sein, eine gültige Zulassungsbescheinigung der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt, die Spielregeln und der Gewinnplan und bei Geldspielgeräten außerdem die Mindestspieldauer; darüber hinaus muss eine schriftliche Bestätigung der zuständigen Behörde über die Geeignetheit des Aufstellortes vorliegen.
- Der Verkauf von Branntwein durch Automaten ist grundsätzlich verboten.
- Wenn in einer Gaststätte eine Fernsprechanlage benutzt werden kann, so ist in der Nähe des Fernsprechers der geforderte Preis für eine Gebühreneinheit anzubringen; bei vermieteten Zimmern ist der Preis für eine Gebühreneinheit im Zimmerpreisverzeichnis anzugeben.

15. Musik / TV

Wer als Gastwirt in seiner Gaststätte Musik spielen, bzw. Rundfunk- oder Fernsehgeräte aufstellen möchte, muss seinen Betrieb bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte, Bezirksdirektion Nordrhein-Westfalen, Südwall 17-19, 44137 Dortmund, Tel. (0231) 57701-0, Fax (0231) 57701-120, E-Mail: bd-nrw@gema.de) anmelden. Die GEMA vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und

Musikverleger. Nur der Urheber hat das Recht, sein geistiges Eigentum zu vervielfältigen, zu verbreiten und öffentlich wiederzugeben.

16. Bauaufsichtsamt

- Hier kann sich der Gastwirt über die Auflagen informieren, die er aus Sicherheitsgründen zu erfüllen hat.
- Hier sollte sich der Gastwirt auch möglichst im Vorfeld über mögliche Auflagen für seine Räumlichkeiten nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz erkundigen. Dies ist dann der Fall, wenn schädliche Umwelteinwirkungen, wie Geräusche, Licht, Wärme, Strahlen, Luftverunreinigungen, Erschütterungen etc. mit erheblichen Nachteilen, Gefahren oder Belästigungen für Arbeitnehmer, Gäste, Bewohner, Nachbarn oder für die Allgemeinheit verbunden sind. Besonders hohe Anforderungen werden an die Planung, Errichtung und das Betreiben von Diskotheken gestellt.
- Die wichtigsten baulichen Anforderungen an Gaststätten sind in der Gaststättenverordnung und in der Verordnung über Arbeitsstätten geregelt, die Sie bei Ihrer IHK erhalten.
- Der Inhaber bzw. Pächter muss seinen Familiennamen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen am Eingang seiner Gaststätte in deutlich lesbarer Schrift anbringen; entsprechend ist bei Firmen, die im Handelsregister eingetragen sind, der Firmenname anzubringen.
- Wenn der Gastwirt nicht ausreichend Parkraum in unmittelbarer Nähe nachweisen kann, muss er an die Stadt- oder Gemeindeverwaltung pro Stellplatz eine Ablösesumme zahlen (die Anzahl der zu bereitstellenden Stellplätze bemisst sich nach der Anzahl der möglichen Gäste).
- Toiletten muss als Gastwirt bzw. Imbissbesitzer anbieten, wer für die Gäste Sitzplätze bereitstellt, die den Verzehr der Getränke und Speisen an Ort und Stelle ermöglichen.

17. Veterinäramt / Gesundheitsamt / Gewerbeaufsichtsamt

- Gaststätten werden regelmäßig durch die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden (Veterinärämter, Ordnungsämter) dahingehend überprüft, ob sie die Vorschriften des Lebensmittelrechts einhalten (Rechtsgrundlage: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz und entsprechende ausführende Verordnungen).
- Die Mitarbeiter der Überwachungsbehörde dürfen (in begründeten Verdachtsfällen auch in Zusammenarbeit mit der Polizei) die Geschäftsräume besichtigen, Einsicht nehmen in die Geschäftspapiere und – bücher und (gegen Empfangsbestätigung) Proben nach ihrer Auswahl zur Untersuchung entnehmen.
- Die Überwachungsbehörden sind dazu verpflichtet, bei den Kontrollen einen Teil der Proben zurückzulassen; diese Proben sind amtlich zu verschließen oder zu versiegeln.

- Die Gegenprobe soll dem betroffenen Unternehmen die Möglichkeit geben, die Proben von einem staatlich zugelassenen privaten Sachverständigen überprüfen zu lassen.
- Ihre IHK kann Ihnen auf Anfrage zugelassene Lebensmittel-Sachverständige benennen.
- Die Beamten des Gewerbeaufsichtsamtes überprüfen ebenfalls regelmäßig die Einhaltung der baulichen Auflagen.

18. Energieberatung

Energiekosten stellen einen erheblichen Kostenfaktor für die Unternehmen dar. Es empfiehlt sich, ggf. Kontakt mit Beratungseinrichtungen aufzunehmen, z. B. mit Ihrer IHK (für allgemeine Informationen) und den regionalen Versorgungswerken.

19. Entsorgungsprobleme, Mülltrennung

- Speise- und Schlachtabfälle, also alle anfallenden organischen Abfälle, die Reste von Tierkörperteilen oder tierischen Erzeugnissen enthalten (auch nicht verzehrte Essensreste), dürfen nicht an Klautier oder Geflügel verfüttert werden. Solche Abfälle sind ordnungsgemäß über zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.
- Auskünfte über Entsorgungspflichten und –möglichkeiten erhalten Sie über die Abfallberater der Stadt- und Kreisverwaltungen sowie für Verkaufverpackungen über das Duale System Deutschland.

20. Berufsgenossenschaft

- Für das Hotel- und Gaststättengewerbe ist die Berufsgenossenschaft „Nahrungsmittel und Gaststätten“ als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung zuständig (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Dynamostr. 7-9, 68165 Mannheim, Tel. (06 21) 44 56-0).
- Jeder Inhaber einer Gaststätte oder eines Hotels, mitarbeitende Ehepartner sowie seine Arbeitnehmer sind per Gesetz Mitglieder in der Berufsgenossenschaft.
- Ausnahme: Kleinstunternehmer und ihre Ehegatten, die weniger als 300 Arbeitstage im Jahr arbeiten, sind nicht versichert. Ob die Voraussetzungen hierfür gegeben sind, stellt die Berufsgenossenschaft fest. Diese Unternehmen können sich freiwillig versichern lassen.
- Die Mitgliedschaft und der Versicherungsschutz beginnen mit der Eröffnung des Betriebes. Innerhalb einer Woche sind der Berufsgenossenschaft Art und Gegenstand des Unternehmens, Zahl der Versicherten, Eröffnungstag bzw. Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten anzuzeigen.
- Der Inhaber der Gaststätte muss dafür sorgen, dass alle erforderlichen Maßnahmen bezüglich des Arbeits-, Brand- und Gesundheitsschutzes getroffen werden. Die Arbeits-

plätze seiner Mitarbeiter sind so einzurichten und zu erhalten, dass sie vor Unfalls- und Gesundheitsgefahren geschützt sind. So muss jeder Unternehmer dafür sorgen, dass sein Betrieb sicherheitstechnisch und medizinisch betreut wird. Die neu geregelten Unfallverhütungsvorschriften (UUV 122 und 123) der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (bgn) müssen von Betrieben umgesetzt werden:

10 oder weniger Beschäftigte	Mehr als 10 Beschäftigte
Der Unternehmer entscheidet sich für eine Branchenbetreuung durch die Berufsgenossenschaft: dazu nimmt er an einer Qualifizierungs- und an einer späteren Fortbildungsmaßnahme teil. Im Bedarfsfall zieht er einen externen Berater hinzu.	Der Unternehmer bestellt einen (entsprechend qualifizierten) Mitarbeiter zur Sicherheitsfachkraft und verfügt über einen eigenen Betriebsarzt.
Der Unternehmer entscheidet sich für eine Regelbetreuung durch die Berufsgenossenschaft: siehe rechte Spalte. Die arbeitsmedizinische Betreuung könnte in diesem Fall durch den arbeitsmedizinischen Dienst der Berufsgenossenschaft übernommen werden.	Der Unternehmer beauftragt einen externen sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Dienstleister mit der Betreuung seines Betriebes.

Nähere Informationen hierzu und zu den geltenden Unfallverhütungsvorschriften erhalten Sie bei der Berufsgenossenschaft .

Die UUV können per Fax (06 21) 44 56-34 48 angefordert werden.

21. Aushang- und auslagepflichtige Gesetze

- Aushangpflichtiges Gesetz im Gastraum ist das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz vom 1.4.1985).

Aushang bzw. auslagepflichtige Gesetze für beschäftigte Arbeitnehmer sind:

- Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
- Gesetz über die Gleichbehandlung von Männern und Frauen am Arbeitsplatz und über die Einhaltung bei Ansprüchen bei Betriebsübergang
- Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der Beschäftigten vor sexueller Belästigung am Arbeitsplatz (Beschäftigtenschutzgesetz)
- Gesetz zur Vereinheitlichung und Flexibilisierung des Arbeitszeitrechtes (Arbeitszeitrechtsgesetz)
- Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft
- Fristen zur Erhebung von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten.

22. Rechtsgrundlagen

- Das Gaststättenrecht ist im **Gaststättengesetz** geregelt (GastG vom 5.5.1970, zuletzt geändert durch Art. 2 Rechtsbereinigungsgesetz vom 16.12.1986)

- Ergänzend ist die **Gewerbeordnung** (GewO) anzuwenden; dies gilt insbesondere für die Vorschriften zur Anzeigenpflicht nach § 14, § 15 GewO, zur Verhinderung der Fortsetzung eines Betriebes ohne Zulassung nach § 15 Abs. 2 GewO, zur Anbringung von Namen und Firma nach §§ 15 a, 15 b und die Schaustellung von Personen nach § 33 GewO
- Zur Durchführung des Gaststättengesetzes ist in Nordrhein-Westfalen – wie auch in den anderen Bundesländern – eine **Gaststätten-Verordnung** erlassen worden (GastVO vom 20.04.1971, zuletzt geändert durch die VO vom 21.02.1984); diese VO enthält Mindestanforderungen an die Räume, Sperrzeiten, beschäftigte Personen, Zuständigkeit und Verfahren, etc.
- Weitere Sondergesetze, die ggf. zu beachten sind: Jugendschutzgesetz, Bundeshygiene-Verordnung, Speiseeis-Verordnung, Backwaren-Verordnung, Verordnung über Getränkebeschankanlagen etc.

23. Tipps

- Nutzen Sie bei Ihrem Schritt in die Selbstständigkeit den **Informations- und Beratungsservice Ihrer IHK** in Form eines persönlichen Beratungsgesprächs und/oder verschiedener Broschüren und Merkblättern zu praxisrelevanten Themen.
- Überlegen Sie sich, ob Sie Mitglied im **Hotel- und Gaststättenverband Westfalen e.V.**, Geschäftsstelle Siegen, Oranienstraße 12, 57072 Siegen, Tel. 0271 / 44041, Fax: 0271 / 44042, werden möchten. Der Hotel- und Gaststättenverband vertritt die Interessen der Gastronomen aller Betriebssparten auf kommunaler, Landes- und Bundesebene gegenüber Politik und Öffentlichkeit, informiert über aktuelle Themen und gesetzliche Änderungen, berät und vertritt in Fragen zum Gewerbe- oder Wettbewerbsrecht, Vertrags- und Arbeitsrecht, führt Weiterbildungsveranstaltungen durch, berät und betreut in allen berufsspezifischen Versicherungsfragen und vieles mehr.
- Über **öffentliche Förderungsmöglichkeiten** in Form von Krediten und Beratungszuschüssen erteilen Ihnen ebenfalls Ihre IHK Siegen

Rolf Kettler, Telefon 0271 3302-136
E-Mail: rolf.kettler@siegen.ihk.de

Gabriela Pokall, Telefon 02761 9445-20
E-Mail: gabriela.pokall@siegen.ihk.de

sowie die örtlichen Kreditinstitute Auskunft.

Hinweis: Dieses Merkblatt soll – als Service Ihrer IHK – nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Ein Merkblatt der

Industrie- und Handelskammer Siegen, Koblenzer Straße 121, 57072 Siegen

Ansprechpartner:

*IHK Siegen, Geschäftsstelle Olpe, Seminarstr. 36, 57462 Olpe
Ass. Gabriela Pokall ☎ 02761 9445-20, Telefax 02761 9445-40
E-Mail gabriela.pokall@siegen.ihk.de*

Rolf Kettler,

*☎ 0271 3302-136, Telefax 0271 3302-400
E-Mail rolf.kettler@siegen.ihk.de*