

Unterrichtungsnachweis im Gaststättengewerbe

Inhalt

I	Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?	Seite	1
II	In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?	Seite	2
III	Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?	Seite	2
IV	Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb	Seite	4

Ihr Ansprechpartner bei der IHK Reutlingen beantwortet Ihnen gerne weitere Fragen. Wenden Sie sich bitte an:

Laura Bogner, Telefon 07121 201 - 274,
E-Mail: bogner@reutlingen.ihk.de

Einführung

Dieses Merkblatt soll Ihnen als Erstinformation einen Überblick über die zu beachtenden Vorschriften geben, wenn Sie einen gastgewerblichen Betrieb (Gaststätte, Bistro etc.) eröffnen oder übernehmen möchten.

Zunächst ist wichtig, dass jeder, der ein Gaststättengewerbe betreiben will, nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG) eine Gaststättenerlaubnis des *Gewerbe-/Ordnungsamtes* vorweisen muss. Die Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ist personen-, raum- und betriebsbezogen. Eine erneute Erlaubnis ist demnach zu beantragen bei Veränderungen beim Betreiber, bei den Räumlichkeiten oder wenn der bisherige Schankbetrieb (Bar) auf einen Schank- und Speisebetrieb (Restaurant, Bistro) ausgedehnt wird.

Ebenfalls eine Erlaubnis müssen Sie beantragen, wenn Sie einen Dritten zur Leitung des Betriebes ermächtigen. Hier bedarf es einer Stellvertretungserlaubnis; sie wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden. Der Stellvertreter muss persönlich zuverlässig sein und die „fachliche“ Eignung nachweisen, § 9 GastG. Wird das Gewerbe nicht mehr durch den Stellvertreter betrieben, so ist dies unverzüglich der Erlaubnisbehörde anzuzeigen

Hinweis: Ist geplant, den Betrieb in einer Rechtsform wie z.B. einer GmbH etc. zu betreiben, bestehen verschiedene Besonderheiten. Hierzu informiert Sie die Industrie- und Handelskammer.

Wichtig:

Der Beginn der Tätigkeit ist erst nach Erteilung der Gaststättenerlaubnis zulässig! Diese muss beim Gewerbe-/Ordnungsamt angezeigt werden. (§ 14 GewO).

I Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?

Nach § 1 des Gaststättengesetzes (GastG) betreibt ein Gaststättengewerbe, wer im stehenden Gewerbe

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft)
- oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft)
- oder 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 (etwa vom rollenden Eisverkaufswagen aus, z. B. bei Volksfesten)

und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Seit der Änderung des Gaststättengesetzes zum 1. Juli 2005 bedarf es für den Betrieb einer Gaststätte nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz grundsätzlich einer Erlaubnis des Gewerbe-/Ordnungsamtes. Jedoch ist die Erlaubnispflicht für die Verabreichung von zubereiteten Speisen und nichtalkoholischer Getränke entfallen. Das Angebot von Sitzgelegenheiten ist für die Erlaubnispflicht nun nicht mehr von Bedeutung. Einer Erlaubnis bedarf es danach nur noch, wenn Sie zudem alkoholische Getränke ausschenken möchten.

Ausnahmen zu dieser Regelung bestehen, wenn

- unentgeltliche Kostproben alkoholischer Getränke verabreicht werden.
- In Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb alkoholische Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht werden. Hierbei ist davon auszugehen, dass nur Übernachtungsgäste als Hausgäste gelten.

In diesen Fällen benötigt man diese Erlaubnis nicht.

Hinweise:

- Eine Schank- oder Speisewirtschaft betreibt auch wer in einem Kiosk Flaschenbier verkauft, wenn jenes im Thekenbereich konsumiert wird. Hierzu sind besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser aber nicht erforderlich. Entscheidend ist nicht, ob der Verkäufer das sofortige Trinken oder Essen billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet.
- Auf Kantinen ausländischer Streitkräfte, der Bundeswehr, des Grenzschutzes oder der in Gemeinschaftsunterkünften untergebrachten Polizei findet das GastG keine Anwendung. Gleiches gilt für Luftfahrzeuge, Personenwagen von Eisenbahnunternehmen und anderen Schienenbahnen sowie für Schiffe und Reisebusse, in denen anlässlich der Beförderung von Personen gastgewerbliche Leistungen erbracht werden. Ein Reisebusunternehmer, der während der Reise Erfrischungen anbietet, benötigt demzufolge etwa keine Gaststättenerlaubnis (siehe 2.).

II In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich

Grundsätzlich ist der Betrieb eines Gaststättengewerbes erlaubnispflichtig (vgl. § 2 GaststättenG), d. h. der Betreiber benötigt eine sog. Gaststättenerlaubnis. In bestimmten Fällen ist der Betrieb jedoch erlaubnisfrei. Unabhängig vom Erfordernis einer Gaststättenerlaubnis ist der Betrieb einer ortsfesten Gaststätte wie jede Aufnahme einer gewerblichen Tätigkeit beim örtlichen Gewerbeamt anzuzeigen (sog. Gewerbeanmeldung).

Hinweis:

Soll eine Gaststätte im Reisegewerbe, d.h. ohne Niederlassung betrieben werden, bedarf es regelmäßig einer sog. Reisegewerbekarte, welche das zuständige Landratsamt ausstellt. Informationen hierzu erteilt die IHK.

Keine Erlaubnis (entsprechend § 2 Abs. 2 GastG und § 5 Gaststättenverordnung GastVO) wird benötigt, wenn

- Milch, Milcherzeugnisse oder alkoholfreie Milchmischgetränke verabreicht werden,
- unentgeltliche Kostproben verabreicht werden,
- alkoholfreie Getränke aus Automaten angeboten werden,
- Getränke oder zubereitete Speisen in Betrieben an dort Beschäftigte ausgegeben werden (Kantinen),
- alkoholfreie Getränke oder zubereitete Speisen in Kraftfahrzeugen verabreicht werden, in denen Personen befördert werden (z. B. Busreisen),
- in räumlicher Verbindung mit einem Ladengeschäft des Lebensmitteleinzelhandels oder des Lebensmittelhandwerks (Metzgerei mit Stehimbiss) während der Ladenöffnungszeiten alkoholfreie Getränke oder zubereitete Speisen angeboten werden, ohne dass Sitzmöglichkeiten bereitgestellt werden,

- ein Beherbergungsbetrieb eingerichtet wird, in dem lediglich zubereitete Speisen oder Getränke an Hausgäste abgegeben werden (z. B. Pensionen, Hotel-Garni – es darf aber keine Schank- oder Speisewirtschaft betrieben werden).
- eine Straußwirtschaft im Sinne der §§ 5-8 der GastVO Baden-Württemberg betrieben wird.

Sonderregelungen für Straußwirtschaften

Der Gesetzgeber legt in den §§ 5 – 8 der Gaststättenverordnung des Landes Baden-Württemberg fest, unter welchen Voraussetzungen eine Gaststättenerlaubnis für Straußwirtschaften nicht erforderlich ist.

In diesen Paragraphen heißt es, dass Straußwirtschaften nur in Räumen eingerichtet werden dürfen, die in unmittelbarer Nähe zum Weinbaubetriebes liegen, dem Betreiber der Straußwirtschaft gehören und nicht extra zu diesem Zweck angemietet werden dürfen. Diese Räumlichkeiten dürfen maximal 40 Sitzplätze enthalten. Eine Straußwirtschaft darf, von Personen, die in einem gemeinsamen Haushalt leben, maximal 4 Monate, die auf höchstens 2 Zeitabschnitte verteilt sein dürfen, im Jahr geöffnet sein und nicht in Kombination mit einer weiteren Schank- oder Speisewirtschaft oder einem angeschlossenen Beherbergungsbetrieb betrieben werden.

In einer Straußwirtschaft dürfen nur selbsterzeugter Wein, sowie einfache kalte und warme Speisen verabreicht werden. Der Betrieb einer Straußwirtschaft muss 2 Wochen vor Beginn des Betriebs beim zuständigen Ordnungs- oder Gewerbeamt angezeigt werden. Bei dieser Anmeldung sind Angaben über den Zeitraum und die für den Betrieb bestimmten Räume, in dem die Straußwirtschaft betrieben werden soll, zu machen. Weiterhin müssen Angaben hinsichtlich des Ortes und der Lage des zum Ausschank kommenden Weines, sowie die Angabe darüber, wo die Trauben gekeltert und der Wein ausgebaut worden sind.

Die Erlaubnisfreiheit zum Betrieb einer Straußwirtschaft entbindet den Betreiber aber nicht von der Einhaltung der sonstigen für einen Betrieb eines Schank- oder Speisewirtschaft geltenden Gesetze und Vorschriften. Wie zum Beispiel das Gaststättengesetz, die Hygienevorschriften und die Sperrzeitenregelung.

Der Ausschank alkoholischer Getränke ist mit Ausnahme des im Rahmen einer Straußwirtschaft abgesetzten Weins und des in einem kleinen Beherbergungsbetrieb ausgeschenkten Alkohols aber ansonsten immer erlaubnispflichtig.

Wichtig:

Den Beginn der Tätigkeit müssen Sie beim Gewerbe-/Ordnungsamt anzeigen (§ 14 GewO). Die Erlaubnisfreiheit (vgl. oben) entbindet aber nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, wie zum Beispiel die Anzeigepflicht nach § 14 GewO, Sperrzeitregelung, lebensmittelrechtliche Vorschriften etc.!

III Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis

Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis

In der Erlaubnisurkunde sind der/die Gewerbetreibende/n, die Räume und die Betriebsart bezeichnet. Die Gaststättenerlaubnis gilt:

- **Personenbezogen**, d.h. nur für den Gewerbetreibenden, der die Vollmacht besitzt, selbständig zu handeln.
- **Gewerbetreibend** in diesem Sinn ist, wer sowohl am Gewinn als auch am Verlust des Gewerbes beteiligt ist (also etwa nicht der lediglich gegen Entgelt tätige Arbeitnehmer).

Hinweise:

- Bei Personenvereinigungen ohne eigene Rechtspersönlichkeit (so genannte quasi-juristische Personen wie BGB-Gesellschaft, Offene Handelsgesellschaft, Kommanditgesellschaft) muss die Gaststättenerlaubnis von jedem (!) geschäftsführungsberechtigten Gesellschafter (also auch vom dem ausnahmsweise geschäftsführenden Kommanditisten einer KG) erworben werden.
- Bei juristischen Personen, also Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit wie GmbH und Aktiengesellschaft, wird die Erlaubnis der juristischen Person selbst erteilt.
- Ist die juristische Person ein Verein ist danach zu unterscheiden, ob es sich um eine (auch) öffentliche oder lediglich um eine nicht öffentliche, nur Vereinsmitgliedern zugängliche, Vereinsgaststätte handelt. Letzteren Falls handelt es sich um nicht gewerbliche Tätigkeit, die weder beim Gewerbeamt anzumelden noch erlaubnispflichtig ist. Dennoch sind einige Vorschriften des GastG entsprechend anwendbar. Auskünfte hierzu erteilt die IHK. Ist die Vereinsgaststätte hingegen jedermann zugänglich, handelt es sich - auch bei Verwendung des Gewinnes für ideelle Zwecke - um eine gewerbliche Tätigkeit, so dass der Verein selbst erlaubnispflichtig ist.
- Wer ein erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe durch einen Stellvertreter betreiben will, bedarf einer sog. Stellvertretererlaubnis; diese wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden; beendet der Stellvertreter die entsprechende Gaststättenbewirtschaftung, so ist dies dem Gewerbeamt unverzüglich anzuzeigen.
- Soll nach dem Tod des bisherigen Erlaubnisinhabers das Gaststättengewerbe aufgrund der bisherigen Erlaubnis durch den Ehegatten oder die minderjährigen Erben während der Minderjährigkeit fortgeführt werden, muss dies dem Gewerbeamt lediglich unverzüglich angezeigt werden.
- Im Fall der Übernahme einer erlaubnisbedürftigen Gaststätte kann deren Betrieb auf entsprechenden Antrag gegenüber dem Gewerbeamt bis zur Erteilung der Erlaubnis widerrufen gestattet werden.

Die Gaststättenerlaubnis gilt ebenso

- **betriebsartbezogen**, das heißt für eine bestimmte Betriebsart, d.h. nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten und der Art der Getränke, der zubereiteten Speisen, der Beherbergung oder der Darbietungen (also etwa für eine Schankwirtschaft in Form einer Cocktailbar mit regelmäßiger Live-Musik oder für eine Diskothek).

und

- **raumbezogen**, das heißt für bestimmte Räume, d.h. der Erlaubnisinhaber darf sein Gaststättengewerbe nur in den Räumen betreiben, auf die sich die Erlaubnis erstreckt (also etwa in einer Fabrikhalle).

Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?

Die Gaststättenerlaubnis wird nur einem Gewerbetreibenden bzw. dem Stellvertreter erteilt, wenn er / sie Nachweise erbringt über die

- persönliche Zuverlässigkeit
- fachliche Eignung
- sowie bestimmte objektbezogene Voraussetzungen erfüllt
- bei Ausländern: Aufenthalts- und Arbeitsgenehmigung

Die persönliche Zuverlässigkeit muss durch folgende Unterlagen nachgewiesen werden:

- Auszug aus dem Bundeszentralregister (= polizeiliches Führungszeugnis, das Sie bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen),
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, den Sie ebenfalls bei Ihrem Einwohnermeldeamt beantragen,
- Auszug aus dem Handelsregister, den Sie beim für den Firmensitz zuständigen Amtsgericht bekommen,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keinerlei steuerliche Rückstände bei diesem haben,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der Gewerbebesteuerbehörde Ihrer Gemeinde.

Die fachliche Eignung muss nachgewiesen werden durch

- die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften nach § 4 Gaststättengesetz (Gaststättenunterricht). Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe (z. B. Bäcker, Hotelfachleute, Köche, Metzger), die in den Grundzügen der erforderlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften geprüft worden sind. Die IHK gibt dazu Auskunft.
- Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1), die nicht älter als drei Monate sein darf.

Hinweise:

- Wird die Erlaubnis einer juristischen Person erteilt (siehe 3.1), müssen sämtliche ihrer Geschäftsführer bzw. alle geschäftsführenden Vorstandsmitglieder an einer Gaststättenunterrichtung teilgenommen haben.
- Darüber hinaus bedarf es nach der Hackfleischverordnung bzw. dem Milchgesetz zusätzlicher Erlaubnisse, wenn Hackfleisch und offene Milch angeboten werden.
- Weitere Informationen über die Unterrichtung im Gaststättengewerbe erhalten Sie bei der IHK.

Objektbezogene Voraussetzungen:

- Miet-, Pacht- bzw. Kaufvertrag über die Gaststättenräumlichkeiten,
- Nachweis, dass die Räumlichkeiten für das Hotel- und Gaststättengewerbe entsprechend der landesrechtlichen Vorschriften nutzungsfähig sind (ggf. Bauzeichnungen/Grundrisse der Betriebsräume inkl. Sanitärräume).

Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?

IV Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb

Die Gaststättenerlaubnis muss beim örtlich zuständigen Gewerbe-/Ordnungsamt beantragt werden.

Preisangabe und Vorschriften im Gastgewerbe

Eine wichtige gesetzliche Grundlage für die Preisangaben bzw. Preisauszeichnungen bildet die Verordnung zur Regelung von Preisangaben (PAngV). Dort sind zunächst die wichtigsten Grundsätze über die Preisangaben für angebotene Waren und Dienstleistungen sowohl im Einzelhandel, im Dienstleistungsgewerbe und darunter auch im Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe enthalten.

Wichtige Grundsätze sind u.a.:

- beim gewerbs- oder geschäftsmäßigen Anbieten von Waren und Leistungen gegenüber Letztverbrauchern sind die Preise anzugeben, die einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile unabhängig von einer Rabattgewährung zu zahlen sind
- auf die Bereitschaft, über den angegebenen Preis zu verhandeln, kann hingewiesen werden, soweit es der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht und Rechtsvorschriften nicht entgegenstehen
- Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraumes auf Verkaufständen oder in sonstiger Weise ausgestellt werden, und Waren, die vom Verbraucher unmittelbar entnommen werden können, sind durch Preisschilder oder Beschriftung der Ware auszuzeichnen
- die Preisangaben nach der PAngV müssen der allgemeinen Verkaufsauffassung und den Grundsätzen von Preisklarheit und Preiswahrheit entsprechen; sie
- müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar und

lesbar oder sonst gut wahrnehmbar sein

- bei der Aufgliederung von Preisen ist der Endpreis deutlich hervorzuheben.

Spezielle Bestimmungen für Gaststätten- und Beherbergungsbetriebe entsprechend § 5 der PAngV.

- Inhaber und Betreiber von Gaststättenbetrieben haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl auf den Tischen aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen.
- „Von - bis“, „ca.“ und „ab“ – Preisangaben sind nicht zulässig.
- Angaben wie „Preis nach Gewicht bzw. Größe“ sind ebenfalls nicht zulässig.
- neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann die Preise für die Tagesgerichte und Gedecke ersichtlich sind
- Inhaber bzw. Betreiber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Stehbierhallen, Trinkhallen und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.
- Inhaber und Betreiber haben in jedem zur Beherbergung dienenden Zimmer eine Preisangabe für diese Zimmer anzubringen, aus dem der Zimmerpreis je nach Art der Vermietung und gegebenenfalls der Frühstückspreis usw. ersichtlich ist.
- Inhaber und Betreiber haben im Empfangsbereich ein Verzeichnis über die wesentlichen Preise der von ihnen angebotenen Zimmer / Zimmerkategorien anzubringen und/oder auszulegen. Das sind Preise entsprechend für die Vor-, Haupt und Nachsaison, Voll- oder Hauptsaison, Einzel- oder Doppelzimmervermietung.
- bei der Möglichkeit der Nutzung einer Fernsprechanlage ist der für die Nutzung geforderte Preis für eine Gebühreneinheit in der Nähe des Fernsprechapparates, bei der Vermietung von Zimmern auch im Zimmerpreisverzeichnis anzugeben.
- die in den Preisverzeichnissen angegebenen Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen. Sonstige Zuschläge können unter anderem sein: Heizkostenaufschläge, Aufschläge für Musikunterhaltung, Berechnung von „Gedecken“.

Anmerkung: Die Kurtaxe ist kein Zuschlag!

Preisvorschrift für alkoholfreie Getränke

- Ab 01.01.2002 ist § 6 GastG in folgendem Wortlaut in Kraft:
"Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen."

Hinweise:

- Zu genannter Formulierung ist zu bemerken, dass der Gesetzgeber, d.h. hier der Bund mit seiner Formulierung eine Verfahrensweise des Preisvergleiches auf der Basis einer „Hochrechnung“ bspw. auf Literpreise alkoholfreier und alkoholischer Getränke („relativer Preisvergleich“) vorsieht.
- Für den Gesetzgeber ist hinsichtlich der Überwachung auf Verstöße der absolute Preis („absoluter Preisvergleich“) und nicht der vergleichsweise mengenmäßige Preis eines alkoholfreien Getränkes entscheidend.
- Werden deshalb alkoholfreie und alkoholische Getränke in gleicher kleinster Abgabemenge verabreicht (bspw. 0,25 l), dann und nur in diesem Fall darf das alkoholfreie Getränk tatsächlich vom absoluten Preis nicht teurer sein als das alkoholische Getränk.
- Werden die Getränke nicht in vergleichbarer Menge verabreicht, dann ist es unabhängig von der Ausschankmenge ausreichend, wenn ein alkoholfreies Getränk vom absoluten Preis her billiger bzw. nicht teurer als alle alkoholischen Getränke ist. Damit ist in diesem Fall dem Gesetz bereits Genüge getan.

Hygienerechtliche Fragen Bundeslebensmittel-Hygieneverordnung

Mit der Einführung der Bundeslebensmittel-Hygieneverordnung besteht eine bundeseinheitliche Rechtsvorschrift im Bereich der Lebensmittelhygiene. Diese Verordnung schreibt zunächst wie bisherige Regelungen allgemeine Hygieneanforderungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe und Einrichtungen, darunter das Gastgewerbe und das dort beschäftigte Personal vor.

Die entscheidende Neuerung in dieser Verordnung ist die Verpflichtung im jeweiligen Betrieb

- geeignete Maßnahmen, Schulungen und Kontrollen,
- nach einem eigenen, selbsterstellten Kontrollkonzept durchzuführen.

Dieses Konzept ist wesentlich unter dem Namen HACCP-Konzept bekannt. Die lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen und Betriebe sind auf der Grundlage eines solchen Konzeptes verpflichtet, in ihrem produzierenden Bereich alle möglichen Punkte und Prozesse aufzulisten, von denen negative Beeinflussungen der Lebensmittel ausgehen könnten und diese Punkte und Prozesse einer ständigen routinemäßigen Beobachtung zu unterziehen.

Diese Kontrollen sollten in entsprechender Form dokumentiert werden und dienen so übrigens auch bei Besuchen durch das Lebensmittelaufsichtsamt und anderen lebensmittelüberwachenden Behörden als Nachweis des ordnungsgemäßen Produktionsablaufes und der zum Kontrollsystem nötigen gehörenden Eigenkontrolle. Mit dieser Methode der regelmäßigen Eigenkontrollen soll ein geeignetes Mittel genutzt werden, um den in allen Einrichtungen und Betrieben möglichen Gefährdungspotentialen vorab („präventiv“) und wirksam entgegenzuwirken.

Geltungsbereich:

Eine wichtige Neuerung der EU-Hygiene-Richtlinie liegt in ihrem Geltungsbereich. Erstmals werden mit einer einheitlichen Bestimmung alle Betriebe und betrieblichen Einrichtungen erfasst, die in lebensmittelver- oder bearbeitenden Prozessen sowie deren Abgabe an die Verbraucher tätig sind. Erfasst werden aber zugleich auch Anbieter, die nicht ständig, sondern ggf. nur gelegentlich im Lebensmittelbereich gewerblich tätig sind (z. B. Vereine).

Nachweispflicht:

Die Mitarbeiter haben im betrieblichen Prozess nach festgelegten Kontrollzeitpunkten und Terminen diese Stellen zu kontrollieren und zu dokumentieren. Diese Dokumente sind bei einer möglichen Kontrolle durch lebensmittelüberwachende und andere überwachungsberechtigte Behörden ein überprüfbarer Nachweis der terminlich festgelegten Kontrolltätigkeit und insofern auch ein wichtiges Mittel des Verantwortlichen (i. d. R. des Betriebsinhabers), um die Erfüllung seiner Sorgfaltspflicht zu belegen. Im praktischen Verfahren bedeutet das, dass in dem jeweiligen Betrieb bzw. der Einrichtung die Lebensmittel, die Verarbeitungsprozesse und das dortige Umfeld bei jedem einzelnen Ver- und Bearbeitungsprozess kontrolliert und auf eventuelle Beeinträchtigung hin untersucht werden.

Betriebsstätten:

Betriebsstätten sind ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden sowie ortveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

Seuchenrechtsneuordnungsgesetz

Das Seuchenrechtsneuordnungsgesetz hat das bisherige Bundesseuchengesetz abgelöst. Mit Wirkung vom 01.01.2001 entfallen die bisherigen Einstellungsuntersuchungen von Personen, die im Lebensmittelbereich beschäftigt oder gewerbsmäßig tätig sind.

An die Stelle der Untersuchung treten nunmehr bei Beginn der gewerblichen Tätigkeit oder Beschäftigung im Lebensmittelbereich Bescheinigungen des Gesundheitsamtes bzw. eines beauftragten Arztes, die den Gewerbetreibenden und Beschäftigten nach entsprechender Belehrung und Erklärung ausgestellt werden.

Arbeitgeber oder Dienstherrn sind verpflichtet, zu Beginn der Tätigkeit von Beschäftigten und darauf folgend mindestens einmal jährlich die Beschäftigten über die entsprechenden gesetzlichen Regelungen, insbesondere nach § 42 SeuchRNeuG aktenkundig zu belehren. Der Nachweis der Belehrung sowie die genannten Bescheinigungen sind aufzubewahren, in der Betriebsstätte verfügbar zu halten und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift bzw. Kopie. Weitere wichtige lebensmittelrechtliche und –hygienerechtliche Bestimmungen sind

- Getränkeschankanlagenverordnung
- Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz
- Hackfleischverordnung
- Speiseeisverordnung
- Butterverordnung
- Milchverordnung
- Hühnereier-Verordnung

Hinweis zu Getränkeschankanlagen:

Getränkeschankanlagen dürfen erst in Betrieb genommen werden, wenn sie baumustergeprüft und entsprechend gekennzeichnet sind. Vor dem Erstbetrieb hat ein Sachkundiger im Sinne des Gesetzes (bspw. von einem Fachbetrieb für Schankanlagenbau und -reinigung) die erste Betriebsprüfung im Betriebsbuch zu bescheinigen. Der Nachweis der genannten Betriebsprüfung ist durch den Sachkundigen der zuständigen Behörde anzuzeigen. So genannte „wesentliche Änderungen“ (etwa Auswechseln von Druckminderern / Sicherheitsventilen / Schanktischen / Leitungsabzweigungen / Einbau zusätzlicher Getränkeleitungen) müssen bei der zuständigen Behörde der Stadt/Gemeinde ebenfalls angezeigt werden.

Zusatzstoffe

Für eine Vielzahl von Zusatzstoffen in Lebensmitteln besteht bei der gewerbsmäßigen Herstellung, Behandlung und In-Verkehr-Bringen eine Kennzeichnungspflicht. Diese Kennzeichnungspflichten sind in der Zusatzstoffverkehrsordnung geregelt. Danach sind die jeweiligen Unternehmen verpflichtet, den Verbraucher in entsprechender Form über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe zu informieren.

Verbraucherschutz

Verbote nach dem Gaststättengesetz

Nach dem GaststättenG ist es verboten,

- Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Lebensmittel durch Automaten anzubieten,
- in Ausübung des Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen,
- das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen,
- das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen,
- neben einem erlaubten Ausschank alkoholischer Getränke keine alkoholfreien Getränke anzubieten.

Schutz des Gastes vor Täuschung und Irreführung.

- Lebensmittel dürfen nicht unter irreführender Bezeichnung serviert werden.
- Lebensmittel, deren Bezeichnung nicht durch Rechtsnormen festgelegt ist, müssen nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entweder mit einer nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung oder entsprechenden Beschreibung versehen werden.

Hinweis:

Das Deutsche Lebensmittelbuch enthält eine Sammlung von Leitsätzen, die der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechende Verkehrsbezeichnungen für Lebensmittel enthalten. (So ist etwa nach den Leitsätzen für Speiseeis und -halberzeugnisse die Bezeichnung „Eiscreme“ ausschließlich Eissorten vorbehalten, die mind. 10 % MilCHFett enthalten, (Frucht-)Sorbet muss mind. zu 25 % aus Frucht bzw. bei sehr sauren Früchten aus mind. 15 % Frucht bestehen und darf keine Milchanteile enthalten.) Es wird empfohlen, die für den jeweiligen Gaststättenbetrieb relevanten Leitsätze zu lesen (etwa Leitsätze für Fruchtsäfte oder Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) und die dort aufgeführten Bezeichnungen zu verwenden, da Verstöße mit Geldbuße geahndet werden können. Zu beziehen ist das Deutsche Lebensmittelbuch über die Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln.

- Der Gastwirt trägt die Verantwortung dafür, dass keine Warenunterschleibungen geschehen, d.h. dass nicht anstelle des bestellten Lebensmittels einer bestimmten Marke oder Qualität ein Lebensmittel anderer Marke oder Qualität geliefert wird (z.B. Weinbrand anstelle des bestellten Cognacs), ohne dass sich der Kunde damit ausdrücklich einverstanden hat. Abgesehen davon, dass eine derartige Warenunterschleibung gesetzlich verboten ist (diesbezügliche Verbotstatbestände enthalten UWG, LMBG, WeinG, StGB), entfällt in diesen Fällen auf Seiten des Gastes regelmäßig dessen Zahlungsverpflichtung.

Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG) trifft u.a. Regelungen in Bezug auf den Aufenthalt in Gaststätten und die Abgabe von alkoholischen Getränken:

- Vom Grundsatz her ist Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren der Aufenthalt in Gaststätten nur in Begleitung eines Erziehungsberechtigten gestattet. Dies gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen; sich auf Reisen befinden und eine Mahlzeit/Getränk zu sich nehmen.
- Jugendlichen ab sechzehn Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten bis 24 Uhr gestattet.
- Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben ist Kindern und Jugendlichen nicht gestattet.
- In Gaststätten, Verkaufsstellen und in der Öffentlichkeit dürfen Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche nicht abgegeben werden. Der Verzehr dieser Getränke durch Kinder und Jugendliche ist verboten.
- Andere alkoholische Getränke dürfen nur an Jugendliche ab sechzehn Jahren abgegeben und von diesen verzehrt werden. Ausnahmsweise dürfen auch Jugendliche unter sechzehn Jahren andere alkoholische Getränke entgegennehmen und verzehren, wenn sie von einem Erziehungsberechtigten begleitet werden.
- In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche unter sechzehn Jahren alkoholische Getränke nicht aus dem Automaten entnehmen können.
- In Zweifelsfällen ist das Alter des Gastes durch den Gewerbetreibenden zu überprüfen; Kinder und Jugendliche haben dann ihr Alter nachzuweisen.
- Gewerbetreibende haben die für ihre Betriebe geltenden Vorschriften des JuSchG bekannt zu machen. Ein Gastwirt hat daher einen entsprechenden, deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang an einer für jedermann zugänglichen, einsehbaren Stelle anzubringen.

GEMA

Die Gesellschaft für musikalische Aufführungsrechte (GEMA) ist eine Verwertungsgesellschaft im Sinne des Urheberrechtsgesetzes. Die öffentliche Wiedergabe (darunter fallen keine reinen Privatfeiern) von urheberrechtlich geschützten Werken (Musik, Texte, Filme, Bilder) ist der GEMA grundsätzlich vorab

anmeldepflichtig. Für diese Widergabe fallen entsprechende Vergütungen insbesondere bei der öffentlichen Nutzung von Radio, Fernsehen, CD-Playern bietet die GEMA Zeitverträge an, deren Abschluss Voraussetzung zur Nutzung dieser Medien ist. Ansprechpartner sind die Bezirksstellen bzw. -verwaltungen der GEMA in den einzelnen Bundesländern.

Beschäftigung von Arbeitnehmern / -innen

Arbeitszeiten:

Das Arbeitszeitgesetz schreibt die maximale tägliche Arbeitszeit von Arbeitnehmern vor:

- Grundsätzlich darf die werktägliche Arbeitszeit der beschäftigten Arbeitnehmer **acht Stunden** nicht überschreiten.
- Sie kann auf bis zu zehn Stunden nur verlängert werden, wenn innerhalb von sechs Monaten (oder innerhalb von 24 Wochen) im Durchschnitt acht Stunden werktäglich nicht überschritten werden. Das bedeutet, dass die Überstunden zeitnah in Freizeit auszugleichen sind.
- Abweichende Regelungen können in Tarifverträgen oder aufgrund eines Tarifvertrages in einer Betriebsvereinbarung getroffen werden. Auskünfte über Anlaufstellen für weitere Informationen erteilt die IHK.

Aushilfskräfte:

- Bei Beschäftigung von Aushilfskräften finden zahlreiche Sonderregelungen Anwendung.
- Zu beachten ist jedoch die Einhaltung des Gleichbehandlungsgrundsatzes: Aushilfskräfte sind auf die Gewährung von Urlaub, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall oder Gratifikationen wie z.B. Weihnachtsgeld Festangestellten, in Vollzeit tätigen Arbeitnehmern gleichgestellt. Das bedeutet, dass auch geringfügig Beschäftigte einen Anspruch auf (Festangestellten gezahlte) Sonderleistungen haben.

Arbeitsrechtliche Regelungen

Neben den gesetzlichen Bestimmungen werden gerade im Gaststättengewerbe viele Tarifverträge für allgemeinverbindlich erklärt, was zur Folge hat, dass diese auch für nicht organisierte Betriebe Geltung besitzen. Auskünfte über Anlaufstellen für weitere Informationen hierzu erteilt die IHK.

Aushang- und auslagepflichtige Gesetze

Aushangpflichtige Gesetze im Gastraum:

- Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz, in der jeweils aktuellen Fassung).

Aushang- bzw. auslagenpflichtige Gesetze für beschäftigte Arbeitnehmer

- 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 Arbeitszeitrechts (Arbeitszeitrechtsgesetz)

Hinweis:

Für die im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer muss jederzeit die Möglichkeit der Einsichtnahme und Information zu diesen Rechtsvorschriften gegeben sein.

Desweiteren sind vom Arbeitgeber die Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft sowie die Fristen zum Erheben von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten auszuhängen oder auszulegen.

Lärmschutzbestimmungen / Außenbewirtschaftung

Gesetzliche Regelungen

- Gesetz zum Schutz vor schädlichen Umwelteinwirkungen durch Luftverunreinigungen, Geräusche, Erschütterungen und ähnliche Vorgänge (Bundesimmissionschutzgesetz - BImSchG)
- Sechste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zum BImSchG (Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm - TA Lärm)
- Verordnung über die bauliche Nutzung der Grundstücke (Baunutzungsverordnung - BauNVO)

Gastgewerbliche Betriebe (Beherbergungsbetriebe, Gaststättenbetriebe) gehören grundsätzlich nicht zu den immissionsschutzrechtlich genehmigungspflichtigen Anlagen. Berücksichtigt werden muss aber, dass auch bei einer immissionsschutzrechtlich nicht genehmigungsbedürftigen Anlage im Rahmen des baurechtlichen Genehmigungsverfahrens die TA Lärm in Verbindung mit der VDI 1058 anzuwenden ist.

Zulässigkeit von Betriebstypen des Gastgewerbes nach BauNVO

Vor Errichtung und/oder Betreiben eines Betriebes des Gastgewerbes ist ratsam, sich zunächst zur Bauleitplanung am betreffenden gewünschten Standort innerhalb der Kommune zu informieren, ob der

gewünschte Betriebstyp i. S. des Gaststätten- und Gewerberechts- dort baunutzungsrechtlich zulässig ist.

	Schank- und Speisewirtschaft	Beherbergungs-Gewerbe	Vergnügungsstätten
Flächen/Baugbietstyp			
Kleinsiedlungsgebiete	zulässig *	-----	generell unzulässig
reine Wohngebiete	-----	Ausnahmsweise zulässig	generell unzulässig
allgemeine Wohngebiete	zulässig *	Ausnahmsweise zulässig	generell unzulässig
besondere Wohngebiete	Zulässig	Ausnahmsweise zulässig	Nichtkerngebietstypische Vergnügungsstätten ausnahmsweise zulässig
Dorfgebiete	Zulässig	Zulässig	Nichtkerngebietstypische Vergnügungsstätten ausnahmsweise zulässig
Mischgebiete	Zulässig	Zulässig	Nichtkerngebietstypische Vergnügungsstätten allgemein zulässig in Gebietsteilen mit gewerblicher Nutzung, in den übrigen Gebietsteilen ausnahmsweise zulässig
Kerngebiete	Zulässig	Zulässig	allgemein zulässig
Gewerbegebiete	-----	-----	nichtkerngebiets-typische Vergnügungsstätten ausnahmsweise zulässig
Industriegebiete	-----	-----	generell unzulässig

Begriffsbestimmungen:

Vergnügungsstätten: Spielhallen, alle ausgewiesenen Nachtlokale, Varietés, Discotheken aller Art, Gaststättenbetriebe mit regelmäßiger Live-Musik-Darbietung (ca. ab 13 Veranstaltungen im Jahr), Nacht- und Tanzbars, Tanzcafés, Stripteaselokale usw.

nichtkerngebietstypisch: Vergnügungsstätten bis max. 110 m² Nutzungsfläche (Gastraum).

ausnahmsweise zulässig: kein Rechtsanspruch auf Baugenehmigung und/oder Gewerbeerlaubnis.

* nach Art und Umfang zur Versorgung des jeweiligen Gebietes

Immissionsrichtwerte (außerhalb von Gebäuden)

Gebietstyp	Immissionsrichtwert Tags	Immissionsrichtwert nachts
in Kurgebieten, für Krankenhäuser und Pflegeheime	45 dB (A)	35 dB (A)
in reinen Wohngebieten	50 dB (A)	35 dB (A)
in allgemeinen Wohngebieten und Kleinsiedlungsgebieten	55 dB (A)	40 dB (A)
in Kerngebieten, Dorfgebieten und Mischgebieten	60 dB (A)	45 dB (A)
in Gewerbegebieten	65 dB (A)	50 dB (A)
in Industriegebieten	70 dB (A)	70 dB (A)

Immissionsrichtwerte (innerhalb von Gebäuden)

Gebietstyp	Immissionsrichtwert Tags	Immissionsrichtwert Nachts
Alle Gebietstypen	35 dB (A)	25 dB (A)

Berücksichtigung des Verkehrslärms

Fahrzeuggeräusche auf der Anlage sowie bei der Ein- und Ausfahrt, die im Zusammenhang mit dem Betrieb der Anlage stehen (bspw. Gästeverkehr), sind der zu beurteilenden Anlage zuzurechnen und zusammen mit den übrigen zu berücksichtigenden „Anlagegeräuschen“ bzw. Anlageemissionen zu erfassen und zu beurteilen. Der Verkehrslärm wird im Regelfall nicht gemessen, sondern anhand von Fahrzeugzählungen nach Zahl und Art (Anteil PKW, LKW) usw. errechnet.

Gebietstyp	Immissionsgrenzwert Tags	Immissionsgrenzwert nachts
an Krankenhäusern, Schulen, Kurheimen und Altenheimen	57 dB (A)	47 dB (A)
in reinen, allgemeinen Wohngebieten und Kleinsiedlungsgebieten	59 dB (A)	49 dB (A)
in Kerngebieten, Dorfgebieten und Mischgebieten	64 dB (A)	54 dB (A)
in Gewerbegebieten	69 dB (A)	59 dB (A)

Lärmschutz und Öffnungszeiten von Freisitzen (Außenbewirtschaftung)

Die Öffnungszeiten von Freisitzen richten sich grundsätzlich nach den Regelungen über die Sperrzeiten für das Gastgewerbe (siehe Ziffer 4.5). Die örtlichen Behörden setzen auf Grundlage der §§ 5 und 18 des Gaststättengesetzes bei der Erteilung der Gaststätten-erlaubnis Betriebszeiten fest. Ausnahmen für einzelne Betriebe sind in Verbindung mit dem Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse möglich. Der Nachweis für das Vorliegen dieser Bedingungen obliegt den zuständigen Behörden. Das Interesse einzelner Dritter oder Nachbarn ist nicht als „öffentliches Bedürfnis“ oder besonderes örtliches Verhältnis zu behandeln.

Für die Außenbewirtschaftung ergeben sich daraus folgende Konsequenzen:

- Freisitze dürfen generell außerhalb der Sperrzeiten geöffnet sein, sofern von ihnen keine Lärmemission ausgeht, die die gebietsspezifischen Immissionsrichtwerte überschreiten und keine Beschränkung nach § 5 GaststättenG bei der Erlaubniserteilung und/ oder keine abweichende Regelung nach § 10 Gaststättenverordnung erfolgt ist,
- Dritte bzw. Nachbarn müssen Freisitze dulden, sofern von ihnen keine Lärmemission ausgeht, die die gebietsspezifischen Immissionsrichtwerte überschreitet,
- Ausdehnungen der Sperrzeiten, ggf. Auflagen oder der Widerruf von Genehmigungen aus immissionsschutzrechtlichen Gründen sind nur zulässig, wenn konkrete Überschreitungen der jeweils zulässigen Immissionsrichtwerte stichhaltig (d.h. objektiv mit den zulässigen Prüfverfahren und -geräten) nachweisbar sind,
- bei den Messungen und Entscheidungen ist von der Gesamtbelastung auszugehen (z. B. Verkehrsgeräusche) und diese angemessen und immissionsschutzrechtlich zu berücksichtigen.

Bauliche Anforderungen

Neben den allgemeinen Vorschriften, die für die Errichtung von Gebäuden gelten (Landesbauordnung, Bundesbaugesetz), gibt es für Gaststätten eine Vielzahl spezieller Bestimmungen (Arbeitsstättenverordnung und Ausführungsvorschriften) bezüglich der Zahl, Größe oder Ausstattung von

- Gast- und Beherbergungsräumen,
- Gast- und Personaltoiletten (lüftbarer und beleuchtbarer Vorraum mit Seifenspender und Rollenhandtuch bzw. Heißluftgerät erforderlich),
- Küchen,
- Stellplätzen.

Hinweis:

Die Bau- und Erlaubnisbehörden haben bei der Anwendung vieler dieser Rechtsvorschriften Ermessensspielräume. Es empfiehlt sich, möglichst frühzeitig mit diesen Behörden in Kontakt zu treten. Eine Überwachung der Normen erfolgt beispielsweise durch die Gewerbeaufsichtsämter.

Nebenleistungen und Gassenschank

Nach § 7 GaststättenG dürfen Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten Zubehörowaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörlösungen erbringen. Dabei sind Differenzierungen im Umfang dieser Waren und Leistungen durch Unterschiede in Art, Größe und dem Leistungsspektrum der einzelnen Gaststättenbetriebe (z.B. zwischen Schankwirtschaft und Luxushotel) durchaus möglich.

Zubehörowaren und -leistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen, ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, d.h. die Personen, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde. Beispielsweise ist eine klassische Schankwirtschaft regelmäßig zur Abgabe bzw. Erbringung folgender Zubehörowaren bzw. -leistungen berechtigt:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtspostkarten

Ein Luxushotel könnte darüber hinaus folgende Waren abgeben bzw. Dienste leisten:

- Zeitungen/Zeitschriften
- Fahrkarten/-pläne
- Friseurleistungen
- Waschen/Bügeln von Bekleidung
- Schuhe putzen

Darüber hinaus können in Schank- oder Speisewirtschaften außerhalb der Sperrzeiten zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch an jedermann über die Straße abgegeben werden:

- Getränke und zubereitete Speisen, die in der jeweiligen Gaststätte verabreicht werden. Wird etwa nur Bier ausgeschenkt, darf kein Wein zur Mitnahme verkauft werden,
- Flaschenbier,
- alkoholfreie Getränke,
- Tabak- und Süßwaren.

Hinweise:

- Die Abgabe der Waren muss jedoch auf Mengen beschränkt sein, die geeignet sind, alsbald verzehrt bzw. verbraucht zu werden.
- In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass Mischbetriebe, die aus einer Gaststätte und einem Einzelhandelsbetrieb bestehen, nach Ladenschluss nur noch die in Bezug auf den Gaststättenbetrieb erlaubten Zubehörowaren verkaufen bzw. Zubehörlösungen erbringen dürfen.

Sonstige Regelungen

a) Meldegesetze (Beherbergungsstatistik)

Im Meldegesetz des Bundeslandes Baden-Württemberg ist u.a. geregelt, welcher Personenkreis in welcher Form bei der Beherbergung gewerbliche Beherbergungsbetriebe bzw. -stätten besondere Meldepflichten erfüllen muss. Die notwendigen Meldepflichten sind im Regelfall anhand eines vorgegebenen Meldeformulars durch den Beherbergungsbetrieb zu erbringen.

b) Stellplatzablösegebühren

In der Bauordnung des Bundeslandes Baden-Württemberg sind Regelungen enthalten, die den Kommunen auf der Grundlage entsprechender Satzungen die Möglichkeit geben, Stellplatzablösegebühren in den Fällen zu erheben, in denen der / die Bauherren bzw. Antragsteller auf Baugenehmigung (z. B. bei Nutzungsänderungen) die gesetzlich geforderten Stellplätze selbst nicht oder nicht in ausreichender Anzahl erstellen bzw. nachweisen kann. Die jeweiligen Stellplatzablösegebühren sind in den einzelnen Kommunen unterschiedlich in Höhe und Staffelung gestaltet, insofern ist eine entsprechende Nachfrage in der jeweiligen Kommunalverwaltung am Investitions- bzw. Baustandort erforderlich.

Umsatzsteuerrechtliche Behandlung gastronomischer Umsätze

(§ 12 Abs. 2 Nr. 1 Satz 2 und 3 UStG; Abschn. 161 UstR)

a) Verzehr an Ort und Stelle / Lieferung von Leistungen - 19% USt. (derzeitiger Normalsatz)

Die Lieferung von Getränken und zubereiteten oder sonstigen verzehrfertigen Speisen der Anlage des UStG zum Verzehr an Ort und Stelle unterliegt dem allgemeinen Steuersatz des § 12 Abs. 1 UStG. Dazu gehören z. B. belegte Brötchen, Brühn, Chips, Erdnüsse, Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, Käsegebäck, Kekse, Kompotte, Kuchen, Obst, Pommes Frites, Pudding, Speiseeis, Suppen, Torten, warme Würstchen.

Die Einschränkung der Steuerermäßigungen gilt nicht für den Eigenverbrauch.

Voraussetzung „zum Verzehr an Ort und Stelle“

Die Lieferung von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle setzt voraus, dass zwischen dem Ort der Lieferung und dem Ort des Verzehrs ein räumlicher Zusammenhang besteht und besondere Vorrichtungen für den Verzehr an Ort und Stelle bereitgestellt werden. Dem allgemeinen Steuersatz unterliegt z. B. auch die Verpflegung des Personales durch den Arbeitgeber in dessen Haushalt.

Der räumliche Zusammenhang zwischen dem Ort der Lieferung und dem Ort des Verzehrs ist gegeben, wenn die Speisen und Getränke nach den Umständen des Umsatzes dazu bestimmt sind, am Lieferungsort verzehrt zu werden. Die örtliche Übereinstimmung ist auch gegeben, wenn Speisen und Getränke in unmittelbarer Nähe des Geschäftslokals im Freien verzehrt werden, z. B. im Gartenlokal, vor dem Geschäftslokal auf der Straße oder der gegenüberliegenden Straßenseite.

b) 7% (ermäßigter Satz)

Die Lieferung ist nicht zum Verzehr am Ort bestimmt, wenn z. B. Gastwirte unmittelbar über die Theke in Warenbeuteln verpackte Brathähnchen ohne den sonst üblichen Service zum Mitnehmen an den Käufer übergeben (ermäßigter Steuersatz). Das trifft auch auf Fernküchen zu, wenn sie Kantinen anderer Unternehmen mit Speisen beliefern.

Ein räumlicher Zusammenhang zwischen den Orten der Lieferung und dem Ort des Verzehrs ist ferner zu verneinen, soweit Küchenbetriebe aus Anlass von Feierlichkeiten fertige Speisen mit Bedienungspersonal in Räumen des Käufers liefern (sog. Party-Service). Das gilt nicht, wenn der Lieferer zur Bedienung ein eigenes oder gemietetes Gästezelt mit Tischen und Stühlen bereithält oder wenn er hierfür andere Räumlichkeiten mit Verzehrvorrichtungen anmietet (allgemeiner Steuersatz). Die besonderen Vorrichtungen für den Verzehr an Ort und Stelle müssen vom Unternehmen selbst oder in seinem wirtschaftlichen Interesse durch einen Dritten bereitgehalten werden.

Hierfür kommen insbesondere Tische mit Stühlen, Stehtische, Verzehrküchen in gewerblichen Räumen (z. B. Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen, sonstige Heime, Cafes, Eisdiele, Imbissstuben, Eisenbahn-speisewagen, Zelten) in Betracht.

Sind derartige Vorrichtungen vorhanden, so unterliegt auch der Warenverkauf aus Automaten in Raststätten, Schnellimbissen, Kantinen und dergleichen dem allgemeinen Steuersatz. Die Abgaben von unverpackten Erdnüssen aus Warenautomaten (auch in Gaststätten) ist jedoch kein Verzehr an Ort und Stelle. Besondere Vorrichtungen werden ferner bereitgehalten, wenn ein Unternehmer oder eine juristische Person des öffentlichen Rechts die zum Betrieb einer Kantine durch einen Kantinenunternehmer erforderlichen Räume und Einrichtungsgegenstände – insbesondere Tische und Stühle - bereitstellt.

Hinweise:

Keine besonderen Vorrichtungen zum Verzehr an Ort und Stelle (ermäßigter Steuersatz) sind Einrichtungen und Vorrichtungen, die in erster Linie dem Verkauf von Waren dienen (wie z. B. Verkaufstheken und Tresen sowie Ablagenbretter an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden, Speiseeiswagen, Verkaufswagen auf Bahnsteigen), und zwar unabhängig von ihrer Form und Größe (Abschn. 161 Abs. 5 UStR). Werden Speisen der Anlage des UStG aus Automaten zur Mitnahme oder Verzehr am Arbeitsplatz verkauft, die in Werken außerhalb von Kantinen oder außerhalb von ähnlichen Zwecken dienenden Räumen oder vor Lebensmittelgeschäften (insbesondere zur Bedienung nach Ladenschluss) oder Parkplätzen aufgestellt sind, so unterliegt der Verkauf von Gegenständen der Anlage des UStG dem ermäßigten Steuersatz.

Als besondere Vorrichtungen kommen nur Gegenstände, nicht Dienstleistungen (wie Gestellung von Personal und Tafelausrüstungen) in Betracht.

c) Umsatzsteuersätze für Speisen und Getränke bei Abgabe von bzw. durch soziale und/ oder gemeinnützige Träger und Einrichtungen

Werden die abgegebenen Speisen und Getränke durch soziale und/ oder gemeinnützige Träger und Einrichtungen selbst hergestellt und sind die Umsätze dieser sozialen und/ oder gemeinnützigen Träger und Einrichtungen umsatzsteuerfrei, so ist auch die Abgabe von Speisen und Getränken an Patienten, Heimbewohner usw. und das Personal dieser Träger und Einrichtungen von der Abführung der Umsatzsteuer befreit. Ein Vorsteuerabzug für den Bezug von Lebensmitteln und anderen Leistungen ist damit allerdings ebenfalls ausgeschlossen. Sofern die Abgaben von Speisen und Getränken bei Abgabe durch soziale und/ oder gemeinnützige Träger und Einrichtungen grundsätzlich nicht von der Umsatzsteuer befreit ist, unterliegen dann die erzielten Umsätze dem vollen Umsatzsteuersatz von derzeit 19 %. In diesem Fall kann aber ein Vorsteuerabzug für den Bezug von Lebensmitteln und anderen Leistungen erfolgen. Werden die Speisen und Getränke durch ein Catering-Unternehmen bzw. sonstigen Dritten erbracht, ist für die Höhe des Umsatzsteuersatzes entscheidend, ob es sich um eine steuerbegünstigte Lieferung (Steuersatz 7 %, siehe Punkt 2) oder einen nicht steuerbegünstigten „Verzehr an Ort und Stelle“ (Steuersatz 19 %, siehe Punkt 1) handelt.

Hinweis:

Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erarbeitet und zusammengestellt. Eine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts sowie für zwischenzeitliche Änderungen kann dennoch nicht übernommen werden.

Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
nach dem neuen Infektionsschutzgesetz – IfSG

I. Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt

Wer muss die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt absolvieren?

Jeder, der erstmalig mit bestimmten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen, die für die genannten Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbarem Kontakt kommt, muss sich ab 1. Januar 2001 einer Erstbelehrung unterziehen. Dies gilt für Arbeitnehmer und Arbeitgeber vor Aufnahme der Tätigkeit. Keine Anwendung finden die Vorschriften auf private Haushalte.



Tätigkeitsbereiche:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen nachfolgend genannter Lebensmittel, wenn mit diesen unmittelbarer Kontakt besteht oder über den Kontakt mit Bedarfsgegenständen eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder 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 durch erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen



Die folgend aufgezählten Krankheiten führen zu einem Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot. Dies gilt auch, wenn nur Verdachtsmomente bestehen.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei Verdachtsmomenten oder bei Vorliegen folgender Krankheiten:

- Vorliegen folgender Krankheiten: Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E.
- Bestehen von infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.
- Ausscheiden von folgenden Krankheitserregern: Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen.

Die Belehrung muss mündlich und schriftlich erfolgen und über die Krankheiten, ihr Auftreten und Symptome informieren, sodass der Belehrte in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen, bzw. Verdacht zu schöpfen. Er ist verpflichtet, seinem Arbeitgeber mitzuteilen, wenn er Anhaltspunkte für eine Erkrankung an den genannten Krankheiten hat. Untersuchungen werden nur noch dann angeordnet, wenn Anhaltspunkte für die genannten Krankheiten bestehen. Nach Urlaubsreisen in bestimmte Regionen, Unwohlsein, etc. sollte eine Untersuchung grundsätzlich durchgeführt werden, um eventuelle Übertragungsmöglichkeiten von Krankheiten auszuschließen.

Wann muss die Erstbelehrung absolviert werden?

Vor Aufnahme der oben genannten Tätigkeiten beim Gesundheitsamt oder bei einem von diesem beauftragten Arzt. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes muss dem Arbeitgeber vorgelegt werden. Personen, auf die die obengenannten Voraussetzungen zutreffen, dürfen nicht ohne die Vorlage der Bescheinigung über die Erstbelehrung beschäftigt werden. Dies gilt auch für den Unternehmer. Er darf erst tätig werden, wenn er die Erstbelehrung vorweisen kann. Beachte: Die Bescheinigung darf bei Beschäftigungsaufnahme nicht älter als drei Monate sein!

Beachte: Alle Personen, die eine Erstuntersuchung beim Gesundheitsamt absolviert haben, müssen die Erstbelehrung beim Gesundheitsamt oder dem beauftragten Arzt NICHT absolvieren.

II. Nachfolgende regelmäßige Belehrungen

Nach Aufnahme der Tätigkeit muss der Angestellte durch den Unternehmer nochmals belehrt werden. Der Unternehmer hat dann seine Angestellten einmal im Jahr zu belehren. Die Inhalte der Belehrung entsprechen der des Gesundheitsamtes. Insofern sollte auch der Unternehmer Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung erfragen und verwenden.

Auch der Unternehmer selbst muss sich regelmäßig auf dem Laufenden halten und die betreffenden Erkenntnisse auffrischen. Die kann im Regelfall durch die Vorbereitung der Belehrung der Angestellten erfolgen. Der Unternehmer muss seine Kenntnisse dokumentieren. So sollte er z.B. alle erforderlichen Gesetzestexte und Informationen griffbereit halten. Der Unternehmer muss bei Nachfragen der Überwachungsbehörden durch seine Antworten belegen können, dass ihm §§ 42, 43 IfSG bekannt sind und er diese praxismäßig interpretieren kann. Die Belehrung sollte im Rahmen der Hygieneschulung erfolgen.

Beachte: Alle Personen, die die Erstuntersuchung beim Gesundheitsamt vorweisen können und damit von der Erstbelehrung befreit sind, müssen jetzt einmal im Jahr durch den Arbeitgeber belehrt werden. Diese Belehrungen sind zu dokumentieren.

III: Dokumentation

Arbeitnehmer müssen die Bescheinigung der Erstbelehrung ihrem Arbeitgeber überlassen. Dieser hat alle nachfolgenden Belehrungen in seinen Unterlagen zu dokumentieren. (Infektionsschutzgesetz veröffentlicht im Bundesgesetzblatt Nr. 33 vom 25. Juli 2000, Seite 1045 ff Infektionsschutzgesetz.)

Kontakte:

Landratsamt Reutlingen

Kreisgesundheitsamt
St.-Wolfgang-Straße 13
72764 Reutlingen
Telefon: 07121 480-4310
E-Mail: gesundheitsamt@kreis-reutlingen.de

Landratsamt Tübingen

Abteilung Gesundheit
Wilhelm-Keil-Straße 50
72072 Tübingen
Telefon: 07071 207-3600
E-Mail: gesundheit@kreis-tuebingen.de

Landratsamt Zollernalbkreis

Gesundheitsamt
Hirschbergstr. 29
72336 Balingen
Telefon: 07471-93091568
E-Mail: gesundheitsamt@zollernalbkreis.de

Unterrichtung im Gaststättengewerbe bei der IHK-Akademie Reutlingen – Termine im Jahr 2024

- Mittwoch, 06.03.2024
- Mittwoch, 10.04.2024
- Mittwoch, 05.06.2024
- Mittwoch, 23.10.2024
- Mittwoch, 11.12.2024

Hinweise:

- Absoluter Anmeldeschluss ist jeweils 1 Woche vor dem Unterrichtstermin; nicht angemeldete Teilnehmer können nicht berücksichtigt werden.
- Eine Anmeldebestätigung und/oder gesonderte Einladung durch die IHK erfolgt nur auf Wunsch.
- Die Unterrichtsgebühr in Höhe von 80,00 EUR pro Teilnehmer ist am Tag der Unterrichtung in BAR, unmittelbar vor Beginn der Unterrichtung, bei der IHK Reutlingen zu entrichten. Kredit-/Scheckkarten können nicht angenommen werden.
- Jeder Teilnehmer und jede Teilnehmerin muss sich vor Beginn der Unterrichtung durch Vorlage eines gültigen Reisepasses/Personalausweises ausweisen können.
- Die Teilnahmebescheinigung wird direkt nach der Unterrichtung ausgehändigt.