



Ein Merkblatt Ihrer Industrie- und Handelskammer

Existenzgründung im Hotel- und Gaststättengewerbe

Das Merkblatt gibt Ihnen einen Überblick über die zu beachtenden Vorschriften für die Eröffnung eines gastgewerblichen Betriebes (Gaststätte, Hotel, Bistro etc.).

WER

Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer im stehenden Gewerbe Getränke (Schankwirtschaft) oder zubereitete Speisen (Speisewirtschaft) zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht.

Ein Gaststättengewerbe betreibt ebenfalls, wer als selbständiger 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 (z. B. bei Volksfesten).

VORSCHRIFTEN

Wichtige Gesetze und Verordnungen für das Gaststättengewerbe sind die Gewerbeordnung (GewO) das Gaststättengesetz (GastG) und die Gaststättenverordnung (GastV) des Bundeslandes Nordrhein-Westfalen sowie die Gaststättenbauverordnung (GastBauVo) und weitere Spezialvorschriften.

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.**

Hierzu gibt es weitere Ausnahmen. Eine Erlaubnis benötigen Sie auch dann **nicht**, 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.

Die Erlaubnisfreiheit (vgl. oben) entbindet nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, wie zum Beispiel Anzeigepflicht, Sperrzeitregelung, lebensmittelrechtliche Vorschriften etc.! Den Beginn der Tätigkeit (erst nach Erteilung der Gaststättenerlaubnis zulässig!) müssen Sie in jedem Fall beim *Gewerbe-/Ordnungsamt* anzeigen (§ 14 GewO).

Soweit eine Erlaubnispflicht besteht, gilt diese auch dann, wenn Sie einen Betrieb übernehmen. In Einzelfällen kann die zuständige Behörde bei einer Übernahme des Betriebes eine vorläufige dreimonatige Erlaubnis erteilen. Die Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ist personen-, raum- und betriebsbezogen. Die Erlaubnis ist auch unabhängig von der Stellvertretererlaubnis. Diese müssen Sie beantragen, wenn Sie einen Dritten zur Leitung des Betriebes ermächtigen.

Wer eine erlaubnisbedürftige Gaststätte durch einen **Stellvertreter** betreiben lassen will, bedarf 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.

Ist geplant, den Betrieb in einer Rechtsform wie GmbH etc. zu betreiben, bestehen verschiedene Besonderheiten. Hierzu informiert Sie Ihre IHK.

WIE

Die Erlaubnis erhalten Sie beim örtlichen Gewerbe-/Ordnungsamt, wenn Sie Unterlagen vorlegen können, die die **persönliche Zuverlässigkeit, fachliche Eignung** und bestimmte **objektbezogene Voraussetzungen** belegen:

Die persönliche Zuverlässigkeit müssen Sie durch folgende Unterlagen nachweisen:

- Auszug aus dem Bundeszentralregister (= polizeiliches Führungszeugnis, das Sie bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen),
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, den Sie ebenfalls bei Ihrem Einwohnermeldeamt beantragen,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keinerlei steuerliche Rückstände bei diesem haben,
- *Unbedenklichkeitsbescheinigung der Gewerbesteuerbehörde Ihrer Gemeinde*

Sie müssen Ihre „fachliche“ Eignung dokumentieren durch

- die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften nach § 4 Gaststättengesetz oder
- die bestandene Abschlussprüfung in bestimmten staatlich anerkannten Ausbildungsberufen bei einer IHK, HWK oder Handwerksinnung, wenn zu den Prüfungsgegenständen die Grundzüge der lebensmittelrechtlichen Vorschriften gehören, deren Kenntnis für den Betrieb von Schank- und Speisewirtschaften notwendig ist, z. B. Koch, Restaurantfachmann, Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk etc.. Bestimmte weitere berufliche Prüfungen führen auch zu einer Befreiung von der Unterrichtung. Die IHK informiert Sie gerne darüber.
- Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1), die nicht älter als drei Monate sein darf

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

Die Erlaubnis müssen Sie bei Ihrem örtlich zuständigen *Gewerbeamt/Ordnungsamt* beantragen.

WEITERE INFORMATIONEN

- Gesetzliche Vorschriften: Gaststättengesetz, Gewerbeordnung, Gaststättenverordnung, Sperrzeitenverordnung, baurechtliche Vorschriften (Gaststättenbauverordnung, Verordnung über den Bau und Betrieb von Beherbergungsstätten, Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes), lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Vorschriften etc.

- Schulung: nach der Lebensmittelhygieneverordnung § 4 LMHV

- Getränkeschankanlagen:

Auch in diesem Bereich hat es gesetzliche Änderungen gegeben. Seit dem 30.06.2005 gibt es keine Spezialvorschrift für Getränke-schankanlagen mehr gibt, sondern es ist die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Diese Verordnung war zwar auch bisher schon zu beachten. Sie enthält aber wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen. Aus diesem Grund 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?

Es liegt in der 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 6650-6. (Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafestraße 6, 10787 Berlin).

Dort ist festgelegt, an welchen Intervallen sich die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) orientieren soll. Bislang musste der Behörde die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage angezeigt werden und war die Getränkeschankanlage alle 2 Jahre durch den Sachkundigen auf Hygiene zu prüfen. Nun ist weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch den Sachkundigen erforderlich. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage hierfür entfallen ist. Die Schankanlagen fallen zudem gemäß § 2 Absatz 7 Nr. 7 Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) unter die überwachungsbedürftigen Anlagen. Die Regelungen hierzu finden sich dann in den §§ 14 ff. GPSG. Die zentrale Verordnung in diesem Zusammenhang stellt die Betriebssicherheitsverordnung dar für den innerbetrieblichen Einsatz sowie die Errichtung und den Betrieb der überwachungsbedürftigen Anlagen. In § 15 GPSG werden die Behörden mit den Befugnissen ausgestattet, die zur Überwachung nötig sind. In der Betriebssicherheitsverordnung wiederum finden sich die Anforderung an die Anlage, so also dass sie nach "dem Stand der Technik" errichtet werden muss, und die Voraussetzung, dass die Anlage vor Inbetriebnahme geprüft werden muss.

Grundsätzlich gilt, der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich.

- Sperrzeiten, Jugendschutz
- Kennzeichnung der Zusatzstoffe, Speise- und Getränkekarten, Preisangaben etc.

ANSPRECHPARTNER

Industrie- und Handelskammer	Baubehörde	Ordnungs-/Gewerbeamt
<p>Industrie- und Handelskammer Arnsberg, Helleweg-Sauerland Königstraße 18-20 59821 Arnsberg</p> <p>Tel. 02931/878145 (Frau Kamski) Fax.02931/878147 E-Mail: Kamski@arnsberg.ihk.de</p>	<p>Entsprechende Stadt- oder Gemeindeverwaltung</p>	<p>Entsprechende Stadt- oder Gemeindeverwaltung</p>
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten	Gesundheitsamt	Finanzamt
<p>Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel u. Gaststätten - Bezirksverwaltung - Hansbergstraße 28 44141 Dortmund Tel. 0231/17634-0 Fax.0231/17634-5563</p>	<p>Gesundheitsamt des HSK Kreishaus Eichholzstraße 9 59821 Arnsberg Tel. 02931/94-4233</p> <p>Gesundheitsamt des HSK Kreishaus Steinstraße 27 59872 Meschede Tel. 0291/94-1214</p> <p>Kreishaus Brilon Heinrich-Jansen-Weg 14 59929 Brilon Tel. 02961/94-3354 Fax: 0291/94-26312</p> <p>Kreisverwaltung Soest Hoher Weg 1-3 59494 Soest Tel. 02921/30-0</p> <p>Verwaltungsstelle Lippstadt Lipperoder Straße 8 59555 Lippstadt Tel. 02941/986570 Fax.02941/986568</p>	<p>Entsprechend des Unternehmenssitzes</p>
Fachverband	Tourismuszentrale	
<p>DEHOGA Gastgewerbe NRW Liesegangstraße 22 40211 Düsseldorf Tel. 0211/178700</p> <p>DEHOGA Westfalen e.V. Gabelsberger Straße 18 59069 Hamm Tel. 02385/93270</p>	<p>Sauerland-Tourismus e.V. Bad Fredeburg Johannes-Hummel-Weg 1 57392 Schmallenberg Tel. 02974/96980 Fax.02974/969833</p>	