

TOURISMUS

Informationen und Tipps zur Gründung in der Gastronomie

1. [Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?](#)
2. [In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?](#)
3. [Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?](#)
 - 3.1. [Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis](#)
 - 3.2. [Erlaubnisvoraussetzungen des Gaststättenbetreibers](#)
 - 3.3. [Beantragung der Gaststättenerlaubnis](#)
4. [Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb](#)
 - 4.1. [Betriebsarten](#)
 - 4.2. [Straßenverkauf](#)
 - 4.3. [Infektionsschutzgesetz](#)
 - 4.4. [Lebensmittelhygiene und HACCP](#)
 - 4.5. [Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel](#)
 - 4.6. [Überprüfung durch Veterinäramt, Gesundheitsamt, Gewerbeaufsichtsamt](#)
 - 4.7. [Getränkeschankanlagen](#)
 - 4.8. [Schankgefäße](#)
 - 4.9. [Preisangaben auf Getränke- und Speisekarten](#)
 - 4.10. [Jugendschutz](#)
 - 4.11. [Bewirtungskosten](#)
 - 4.12. [Sperrzeit](#)
 - 4.13. [Automatenaufstellung](#)
 - 4.14. [Musik und TV](#)
 - 4.15. [Bauaufsicht](#)
 - 4.16. [Personalfragen/Arbeitsrecht](#)
 - 4.17. [Berufsgenossenschaft](#)
 - 4.18. [Rauchverbot in Gaststätten](#)
 - 4.19. [Alkoholwerbung \(z. B. Flatrateparty\)](#)
 - 4.20. [Tipps](#)

1. Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?

Nach § 1 des Gaststättengesetzes (GaststättenG) betreibt ein Gaststättengewerbe, wer im stehenden Betrieb

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft),
- oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft),
- oder Gäste beherbergt (Beherbergungsgewerbe),
- 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)

und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Hinweis: Eine Schank- oder Speisewirtschaft betreibt auch der, der in einem Kiosk Flaschenbier verkauft, wenn jenes im Thekenbereich konsumiert wird. Hierzu sind besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten oder Stehtische nicht erforderlich. Entscheidend ist auch nicht, ob der Verkäufer das sofortige Trinken oder Essen billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet.

2. In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?

Grundsätzlich ist der Betrieb eines Gaststättengewerbes nur dann erlaubnispflichtig, wenn Sie alkoholische Getränke ausschenken möchten! Dann benötigt der Betreiber eine Erlaubnis des Gewerbe-/Ordnungsamtes. 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. Der Beginn der Tätigkeit ist erst nach Erteilung der Gaststättenerlaubnis zulässig!

Eine Erlaubnispflicht für die Verabreichung von zubereiteten Speisen und nichtalkoholischen Getränken besteht derzeit nicht. Das heißt, dass beispielsweise ein Imbiss ohne Alkoholausschank derzeit keine Gaststättenerlaubnis (Konzession) benötigt. 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,
- eine Straußwirtschaft im Sinne der §§ 9 ff GaststättenVO Baden-Württemberg betrieben wird.

Unabhängig vom Erfordernis einer Gaststättenerlaubnis ist der Betrieb einer ortsfesten Gaststätte wie jede Aufnahme einer gewerblichen Tätigkeit beim örtlichen Gewerbeamt anzuzeigen (sog. Gewerbeanmeldung). Soll eine Gaststätte im Reisegewerbe, d.h. ohne feste Niederlassung betrieben werden, bedarf es regelmäßig der sog. Reisegewerbekarte, welche die Gemeinde ausstellt.

Wichtig! Die Erlaubnisfreiheit entbindet nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, wie zum Beispiel die Sperrzeitregelung oder lebensmittelrechtliche Vorschriften.

3. Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?

3.1. Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis

Die Gaststättenerlaubnis gilt

a) personenbezogen:

d.h. nur für den Gewerbetreibenden, der die Vollmacht besitzt, selbstständig zu handeln.

- Gewerbetreibend in diesem Sinn ist, wer sowohl am Gewinn als auch am Verlust des Gewerbes beteiligt ist (also nicht der lediglich gegen Entgelt tätige Arbeitnehmer).

- Wer ein erlaubnispflichtiges Gaststättengewerbe durch ein Stellvertreter betreiben will, bedarf einer sog. Stellvertretererlaubnis; diese wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter

erteilt. Beendert der Stellvertreter die Gaststättenbewirtschaftung, ist dies dem Gewerbeamt unverzüglich mitzuteilen.

- Im Fall der Übernahme einer erlaubnisbedürftigen Gaststätte kann deren Betrieb auf entsprechenden Antrag gegenüber dem Gewerbeamt bis zur Erteilung der Erlaubnis widerrufen werden.

- Bei juristischen Personen, also Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit wie GmbH und AG, wird die Erlaubnis der juristischen Person selbst erteilt.

b) betriebsbezogen:

Gilt nur für eine bestimmte Betriebsart, also nach 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).

c) raumbezogen:

Der Erlaubnisinhaber darf sein Gaststättengewerbe nur in den Räumen betreiben, auf die sich die Erlaubnis erstreckt. Die Erteilung der Erlaubnis bedarf einer Baugenehmigung, mit der die Eignung der Räumlichkeiten für den Gaststättenbetrieb nachgewiesen wird.

3.2. Erlaubnisvoraussetzungen des Gaststättenbetreibers

Die Gaststättenerlaubnis wird nur einem Gewerbebetreibenden bzw. dem Stellvertreter erteilt, wenn er/sie Nachweise über die persönliche Zuverlässigkeit, die fachliche Eignung und bestimmte objektbezogene Voraussetzungen erbringt.

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 beim Einwohnermeldeamt beantragen),
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keine steuerlichen Rückstände haben,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der Gewerbesteuerbehörde Ihrer Gemeinde.

Die fachliche Eignung muss nachgewiesen werden durch:

- Teilnahme an einer Unterrichtung der IHK über Lebensmittelrechtliche Vorschriften und Hygiene nach § 4 Gaststättengesetz (Gaststättenunterricht). Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe (z.B. Köche), die in den Grundzügen der erforderlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften geprüft worden sind. Die IHK gibt Ihnen hierzu Auskunft.

- Bescheinigung über Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz (nicht älter als drei Monate).

Objektbezogene Voraussetzungen:

- Miet- Pacht- bzw. Kaufvertrag über die Gaststättenräume

- Nachweis, dass die Räume für das Hotel- und Gaststättengewerbe entsprechend landesrechtlichen Vorgaben nutzungsfähig sind (Baugenehmigung und ggf. Bauzeichnungen/Grundrisse).

3.3. Beantragung der Gaststättenerlaubnis

Die Gaststättenerlaubnis muss bei der unteren Verwaltungsbehörde, also dem zuständigen Gewerbeamt/Ordnungsamt, beim Landratsamt oder der Stadt schriftlich beantragt werden.

4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb:

4.1. Betriebsarten

Folgende Betriebsarten gibt es in der Gastronomie:

- Restaurant/Gaststätte
- SB-Restaurant (Selbstbedienung)
- Café
- Eisdielen
- Imbisshalle/Imbisskiosk
- Schankwirtschaft
- Trinkhalle
- Bar/Vergnügungsort
- Diskothek

4.2. Straßenverkauf

Auch während der Ladenschlusszeiten (des Einzelhandels) dürfen der Gastwirt oder Dritte Zubehörlinien an Gäste abgeben und ihnen Zubehörlinien erbringen.

Diese Zubehörlinien und Zubehörlinien 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 Fernsehleinrichtungen, 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 Ladenöffnungszeiten zwar der Einzelhandel geschlossen, aber die Gaststätte geöffnet sein darf.

4.3. Infektionsschutzgesetz

Nach dem Infektionsschutzgesetz ist eine mündliche und schriftliche Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln notwendig. 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, Majonäsen, 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 Lebensmittelhygieneverordnung (s. IHK-Information zur Lebensmittelhygieneverordnung). Eine solche Belehrung benötigt nicht, wer über ein gültiges Lebensmittelzeugnis nach §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz verfügt.

4.4. Lebensmittelhygieneverordnung und HACCP

Der Gesetzgeber verlangt von allen Lebensmittelbetrieben, die Maßnahmen zur Umsetzung der Lebensmittelhygieneverordnung zu dokumentieren. Art und Umfang der Dokumentation ist den Unternehmen nicht vorgegeben. Hierüber ist selbst zu entscheiden und insbesondere die Frage zu stellen, ob und wie das Unternehmen zur eigenen Sicherheit und zur Transparenz nach Außen das Getane nachvollziehbar machen möchte.

Als Bestandteil des betriebseigenen Kontrollkonzeptes wird durch die Lebensmittelhygieneverordnung auch die Durchführung von Mitarbeiterschulungen erstmals zwingend vorgeschrieben. Der Inhaber des Betriebes hat zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden. Über welchen Inhalt die Schulung verfügen muss, wer sie durchführt und wie sie zu erfolgen hat, wird in das Ermessen des Betriebsinhabers gestellt.

Selbstverständlich müssen jedoch auch die allgemeinen Hygieneanforderungen des § 3 sowie die besonderen Hygienebedingungen des jeweiligen Arbeitsplatzes Bestandteil einer solchen Schulung sein.

4.5. Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel

Bestimmte Behandlungsarten und 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/Behandlungen sind zu kennzeichnen:

– Konservierungsstoffe (z. B. Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB-Ester, Ameisensäure)

– Farbstoffe einschließlich Zuckerulöl

– Süßstoffe (Saccharin, Cyclamat, Aspartam mit Phenylalanin, Acesulfam)

– Phosphat

– Milcheiweiß

– Antioxidationsmittel

– Geschmacksverstärker

– Jodiertes Speisesalz

– geschwefelt

– gewachst (bei gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen)

– chininhaltig

– coffeinhaltig

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 (Informationen bei Ihrer IHK).

4.6. Überprüfung durch Veterinäramt, Gesundheitsamt, Gewerbeaufsichtsamt

Gaststätten werden regelmäßig durch die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden (Veterinärämter, Ordnungsämter) dahingehend überprüft, ob sie die Vorschriften des Lebensmittelrechts einhalten (u.a. die Lebensmittelhygieneverordnung).

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.

4.7. Getränkeschankanlagen

Getränkeschankanlagen sind Anlagen, aus denen mit oder ohne Betriebsüberdruck Getränke an den Gast ausgeschenkt werden. Der Gastwirt hat die Anlage in betriebs sicherem Zustand zu erhalten, hygienisch einwandfrei und ordnungsgemäß zu betreiben, zu überwachen und zu warten. Die Getränkeschankanlagenverordnung, die früher den Betrieb und die Reinigung von Schankanlagen geregelt hat, ist zum 30.06.2005 außer Kraft getreten.

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

Die verbindliche Vorschrift des § 11 der Getränkeschankanlagenverordnung gibt es seit 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 6650-6. 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 6650-6

Getränk	Reinigungsintervall
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

Die sicherheitstechnischen Anforderungen in der Getränkeschankanlagenverordnung sind ebenfalls außer Kraft gesetzt, sie sind fortan in der [Betriebssicherheitsverordnung](#) (BetrSichV) geregelt.

4.8. 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.

4.9. 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 darf nicht teurer verabreicht werden als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich diesbezüglich erfolgt auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der jeweiligen Getränke.

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, am Eingang oder an einer gut sichtbaren Stelle an der Rezeption ein Preisverzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der Zimmer (je nach Vermietungsart mit Zusatz: Vor-, Haupt- oder Nachsaison, Einzel- oder Doppelzimmer) und ggf. der Frühstückspreis zu entnehmen sind.

"Von ... bis", "ca." und "ab" sind als Preisangaben ebenso unzulässig 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 (vgl. hierzu die Broschüre des Deutschen Industrie- und Handelskammertags "Unterrichtung im Gastgewerbe").

Darüber hinaus sind Waren, die innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraums, auf Verkaufsständen oder in sonstiger Weise ausgestellt sind, oder vom Verbraucher unmittelbar 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 von Bestellungen und auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen (z.B. auf großen Tafeln).

Außerdem ist neben dem Eingang (bis ca. vier Meter 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.

4.10. Jugendschutz

An Jugendliche (auch über 16 Jahren) dürfen generell keine Tabakwaren mehr abgegeben werden und sie dürfen in Gaststätten nicht mehr rauchen. Früher galt dies nur für Jugendliche unter 16 Jahren. Der Vertrieb von Zigaretten über Automaten ist daher grundsätzlich nur zulässig, wenn eine ständige Kontrolle gewährleistet ist oder eine Alterskontrolle über technische Maßnahmen sichergestellt ist.

Jugendliche über 16 Jahre dürfen bis 24:00 Uhr ohne Begleitung Gaststätten besuchen. Innerhalb einer Sperrzeit von 24:00 Uhr bis 5:00 Uhr dürfen sich jugendliche Personen nicht in Gaststätten aufhalten. Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren dürfen nur unter bestimmten Voraussetzungen (Mahlzeit, Getränk oder Begleitung durch eine personensorgeberechtigte- oder erziehungsbeauftragte Person) Gaststätten besuchen. Weitere Auflagen können nach § 7 für "jugendgefährdende Veranstaltungen oder Betriebe" erteilt werden. Der Aufenthalt in Spielhallen, Spielräumen, Bars und ähnlichen Vergnügungstätten und das Spielen an Gewinnspielgeräten sind Jugendlichen erst ab 18 Jahren gestattet.

Der Besuch von öffentlichen Tanzveranstaltungen ist Jugendlichen unter 16 Jahren nur in Begeleitung einer erziehungsberechtigten Person und zwischen 16 und 18 Jahren ohne erziehungsberechtigte Person nur bis 24 Uhr erlaubt.

Branntwein, branntweinhaltinge Getränke (z.B. Alcopops) oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, dürfen nicht an Kinder und Jugendliche abgegeben werden. Auch der Verzehr darf ihnen nicht gestattet werden (absolutes Verzehr- und Abgabeverbot). Auch andere alkoholische Getränke dürfen weder an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden. Hier geht es beispielsweise um Wein, Bier oder Obstsekt. Das Verbot, alkoholhaltige Getränke dieser Art an Jugendliche abzugeben gilt ausnahmsweise dann nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

Der Verkauf bzw. die Abgabe von Tabak an Kinder oder Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten. Auch das Rauchen selbst darf diesen Jugendlichen nicht erlaubt werden! Eine weitere Verschärfung des Verkaufs von Tabakwaren wird zum 1. Januar 2007 in Kraft treten. Ab diesem Zeitpunkt ist der Verkauf von Tabakwaren über Automaten in der Öffentlichkeit grundsätzlich untersagt. Ausnahmen sind dann zulässig, wenn über technische Vorkehrungen eine Alterskontrolle ermöglicht wird oder eine ständige Überwachung gegeben ist. Zigarettenautomaten, die diese Voraussetzungen zum 1. Januar 2007 nicht erfüllen, müssen entfernt werden.

Wenn Sie sich über das Alter eines Gastes, der gerade ein alkoholisches Getränk bestellt, nicht sicher sind - auch wenn es manchmal schwer fallen mag, fragen Sie besser nach! Lassen Sie sich in Zweifelsfällen auch den Ausweis des Gastes zeigen. So können sie vermeiden, dass Sie unzulässigerweise Alkohol an Jugendliche abgeben und Schwierigkeiten mit Eltern und Überwachungsbehörde eintreten!

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. Dieser kann in gedruckter Form für ca. 3,- Euro zzgl. Porto bei allen Verbandsgeschäftsstellen bezogen werden oder steht bei der IHK als Download zum selber ausdrucken zur Verfügung.

4.11. Bewirtungskosten

Zur steuerlichen Anerkennung von Bewirtungskosten als Betriebsausgaben oder Werbungskosten des einladenden Gastes müssen die Rechnungen der Gaststätten maschinell ausgedruckt werden. Handschriftliche Eintragungen werden vom Finanzamt nicht anerkannt. Die mindestens benötigten Angaben richten sich nach der Höhe der Rechnung, einen Überblick bietet folgende Tabelle:

Angabe	Rechnung < 100	Rechnung > 100	Erforderlich für Betriebsausgabenabzug	Erforderlich für Vorsteuerabzug
Name und Anschrift der Gaststätte	+	+	+	+
Tag der Bewirtung	+	+	+	- < 100 + > 100
Genaue Bezeichnung der verzehrten Artikel	+	+	+	+
Rechnungs- betrag	inkl. MwSt sowie anzuwendender Steuersatz	+	-	+
	Aufgeschlüsselt nach Steuersätzen sowie gesonderter Ausweis von MwSt-Satz und -betrag	-	+	+
Ausstellungsdatum der Rechnung	+	+	-	+

Anlass der Bewirtung	+	+	+	-
Namen der bewirteten Personen	+	+	+	-
Unterschrift des Bewirtenden	+	+	+	-
Registriernummer (zugleich Rechnungsnummer)	+	+	+	- < 100
				+ > 100
Steuernummer oder USt-IdNr.	-	+	-	+
Name des Bewirtenden	-	+	+	+
Anschrift des Bewirtenden	-	+	-	+

Genauere Informationen über die umfangreichen Vorgaben, die zwingend eingehalten werden müssen, finden sich in der IHK-Information [„Steuerfalle bei Geschäftsessen - Hinweise zu Beleganforderungen“](#).

4.12. Sperrzeit

Die Sperrzeit für Gaststätten sowie für öffentliche Vergnügungsstätten ist durch die Gaststättenverordnung des Landes Baden-Württemberg in den Nächten von Sonntag auf Montag bis Donnerstag auf Freitag auf jeweils 3:00 Uhr festgesetzt, in Kur- und Erholungsorten auf 2:00 Uhr. Von Freitag auf Samstag und Samstag auf Sonntag tritt die allgemeine Sperrzeit um 5:00 Uhr ein. Spielhallen müssen immer um 24:00 Uhr schließen. Die Sperrzeit endet allgemein um 6 Uhr.

Aus besonderem Anlass kann jedoch die Sperrzeit verkürzt werden. Hierzu ist ein Antrag erforderlich. Antragsteller müssen glaubhaft machen, dass sie ein besonderes Bedürfnis zur Verkürzung der Sperrzeit haben. Klassische Fälle sind u. a. Hochzeits- oder Geburtstagsfeiern, Betriebsfeste u. ä. Der Antrag ist durch den Betreiber der Gaststätte zu stellen. Es findet dann eine Überprüfung auch unter nachbarschützenden Aspekten statt.

In der Nacht zum 1. Januar ist die Sperrzeit aufgehoben.

4.13. Automatenaufstellung und Telefon

Wer als Gaststätteninhaber in seinen Räumlichkeiten Geld- oder Warenspielautomaten aufstellen möchte, benötigt dazu eine Genehmigung des zuständigen Ordnungsamtes bzw. Gewerbeamtes. Häufig bietet sich zur Vereinfachung an, statt Automaten selbst zu kaufen und aufzustellen, auf Geräte von Automatenaufstellern mit Erlaubnis zurückzugreifen. Die Gemeinden und Städte können für solche Spielgeräte eine Vergnügungssteuer erheben.

Der Verkauf von Brantwein durch Automaten ist grundsätzlich verboten.

Kann in einer Gaststätte oder einem Beherbergungsbetrieb eine Telekommunikationsanlage benutzt werden, so ist der bei der Benutzung geforderte Preis je Minute oder je Benutzung in der Nähe der Telekommunikationsanlage anzugeben.

4.14. Musik und TV

Wer als Gastwirt in seiner Gaststätte Musik spielen möchte, muss dies bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) anmelden. Die GEMA vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger und erhebt auf die Wiedergabe deren geistigen Eigentums Gebühren.

Melde- bzw. gebührenpflichtig sind:

- die Wiedergabe mittels Ton- oder Bildträger (CDs, Schallplatten, Kassetten, Video-Clips etc.),
- Die Wiedergabe von Radio- oder Fernsehsendungen aller Art und
- Live-Auftritte von Berufsmusikern, Hobbymusikern oder anderen Künstlern, deren Darbietungen Musikbeiträge enthalten.

Informationen über die Höhe der Gebühren erhalten sie im Internet unter <http://www.musik-recht.de> oder direkt bei der GEMA, Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte, Generaldirektion München, Rosenheimer Straße 11, 81667 München, Telefon 089 48003-00, Telefax 089 48003-969, <http://www.gema.de>.

Die GEZ (Gebühreneinzugszentrale der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten der Bundesrepublik Deutschland) zieht die Gebühren für die öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten ein.

In Hotels, Pensionen und Gaststätten ist jedes Rundfunkgerät (also Radio und Fernseher) gebührenpflichtig und muss bei der GEZ angemeldet werden. Monitore und Lautsprecher, die zwar von nur einem Gerät abhängig sind, aber in verschiedenen Räumen installiert sind, müssen jeweils noch gesondert angemeldet werden. Für Radio- oder Fernsehgeräte in Gästezimmern des Beherbergungsgewerbes sind bei Betrieben mit bis zu 50 Gästezimmern für die Zweitgeräte Rundfunkgebühren in Höhe von 50 Prozent zu zahlen. Bei Betrieben mit mehr als 50 Gästezimmern sind für die Zweitgeräte Rundfunkgebühren in Höhe von 75 Prozent zu leisten. Die Rundfunkgebühren für Erstgeräte sind jeweils in voller Höhe zu entrichten. Die gleiche Regelung gilt für Rundfunkgeräte in gewerblich vermieteten Ferienwohnungen und Appartements. Weitere Informationen zur Gebührenpflicht erhalten sie bei der GEZ, Freimersdorfer Weg 6, 50829 Köln, Telefon 01805 016565, Telefax 01805 5510700, <http://www.gez.de>.

4.15. Bauaufsicht

Beim Baurechtsamt 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.

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).

Die Anzahl der erforderlichen Toiletten legt die Bauaufsicht nach den Anforderungen des konkreten Objektes fest, eine klar formulierte gesetzliche Vorgabe (die z. B. vorgibt, dass auf eine bestimmte Anzahl von Sitzplätzen eine bestimmte Anzahl Toiletten notwendig ist) gibt es nicht.

4.16. Personalfragen/Arbeitsrecht

Aufgrund der gesetzlichen Zuständigkeit gibt Ihre IHK bei arbeitsrechtlichen und sozialpolitischen Fragen nur allgemeine Auskünfte an Arbeitgeber. Neben Rechtsberatern leisten aber die berufsständischen Verbände Unterstützung (Anschriften: siehe hierzu Anlage). Jedoch ist zu beachten, dass Verbände in der Regel Rechtsauskünfte nur an Mitglieder erteilen.

[Die IHK bietet eine Reihe von kostenlosen Informationen zu verschiedenen relevanten Themen des Arbeits und Sozialrechts an.](#)

Dort finden Sie unter anderem Informationen zu folgenden Themen:

- Einstellung von Arbeitnehmern
- Geringfügige Beschäftigung
- Teilzeitarbeit und befristete Arbeitsverträge

Rund um den Urlaub

– Mutterschutz und Elternzeit

– Beendigung des Arbeitsverhältnisses

– Jugendarbeitsschutzgesetz.

4.17. Berufsgenossenschaft

Für das Hotel- und Gaststättengewerbe ist die Berufsgenossenschaft "Nahrungsmittel und Gaststätten" als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung zuständig (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Dynamostraße 7-9, 68165 Mannheim, Telefon 0621 445).

Wenn im Betrieb Personen beschäftigt werden, ist die Mitgliedschaft in der Berufsgenossenschaft verpflichtend. Beschäftigte müssen der Berufsgenossenschaft gemeldet werden, für Sie besteht Versicherungsschutz gegen Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten. Inhaber können sich freiwillig bei der Berufsgenossenschaft versichern.

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.

Nähere Informationen hierzu und zu den geltenden Unfallverhütungsvorschriften(UVV) erhalten Sie bei der Berufsgenossenschaft www.bgn.de

4.18. Rauchverbot in Gaststätten

Der Landtag von Baden-Württemberg hat am 18. Februar 2009 ein geändertes Nichtraucherschutzgesetz beschlossen. Das Gesetz ist am 7. März in Kraft getreten und orientiert sich an der Übergangsregelung des Verfassungsgerichtes. Für Einraumkneipen und Diskotheken wird das Rauchverbot gelockert. Bei Verstößen gegen das Gesetz drohen Betreibern allerdings künftig hohe Bußgelder.

Einraum-Lokale mit weniger als 75 Quadratmeter Gastfläche können sich als Raucherlokal deklarieren. Diese Gaststätten dürfen keinen abgetrennten Nebenraum haben. Es dürfen keine oder lediglich einfache kalte Speisen (z.B. belegte Brote, Butterbrezeln, kalte Frikadellen, Wurstsalat, Salzgebäck u. ä.) zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden. Wirte, deren Gaststätten diese Voraussetzungen erfüllen und die von der Ausnahme Gebrauch machen möchten, müssen das Lokal deutlich sichtbar als Rauchergaststätte kennzeichnen, zu denen Minderjährige keinen Zutritt haben.

Diskotheken dürfen künftig – wie andere Mehrraum-Gaststätten auch – Raucher-Nebenräume für ihre Gäste anbieten. Voraussetzung dafür: Im Raucherbereich darf sich keine Tanzfläche befinden, außerdem dürfen zu Diskotheken mit Raucher-Nebenräumen nur Gäste ab 18 Jahren Zutritt haben.

Neu ist die Bußgeldregelung. Gegen Gastronomen, in deren Betrieb gegen das Nichtraucherschutzgesetz verstoßen wird, kann ein Bußgeld bis zu 2500 Euro verhängt werden – im Wiederholungsfall bis zu 5000 Euro.

4.19. Alkoholwerbung (z. B. Flatrateparty)

Seit dem 1. März 2010 ist es „verboten, alkoholische Getränke in einer Weise anzubieten oder zu vermarkten, die geeignet ist, dem Alkoholmissbrauch oder übermäßigem Alkoholkonsum Vorschub zu leisten“ (§ 2 des neuen Landesgaststättengesetz – LgastG). Der Gesetzgeber will so über das bereits vorhandene gaststättenrechtliche Instrumentarium (kein Ausschank und Verkauf an bereits ersichtlich Betrunkene, etc.) erreichen, dass ein eindeutiges Zeichen gegen Alkoholmissbrauch und übermäßigen Alkoholkonsum fördernde Angebote wie z.B. „Flatrate“-Partys oder „Billig-Alkohol-Veranstaltungen“ gesetzt wird. Verstöße können als Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße von bis zu 5000 Euro geahndet werden.

4.20. Tipps

Nutzen Sie bei Ihrem Schritt in die Selbständigkeit den Informations- und Beratungsservice Ihrer IHK in Form eines persönlichen Beratungsgesprächs und/oder verschiedener Broschüren und Informationen zu praxisrelevanten Themen.

Überlegen Sie sich, ob Sie Mitglied im DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg e. V. (Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart, Telefon 0711 619880) 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 Fördermöglichkeiten in Form von Krediten und Beratungszuschüssen erteilen Ihnen ebenfalls Ihre IHK sowie die örtlichen Kreditinstitute Auskunft. Einen Überblick über Förderprogramme erhalten Sie auch auf NewCome.de

Wir bedanken uns bei der IHK Nördlicher Schwarzwald für die freundliche Unterstützung bei der Erstellung dieses Merkblatts.

DOKUMENT-NR. 7553

MEHR ZU DIESEM THEMA

- [HACCP - Eigenkontrolle und Dokumentationspflicht für Lebensmittelhygiene in der betrieblichen Praxis](#) (Dokument-Nr.: 19715)
- [Unterrichtungsnachweis im Gaststättengewerbe](#) (Dokument-Nr.: 5898)
- [Starthilfe und Unternehmensförderung](#) (Dokument-Nr.: 348)
- [Lebensmittelhygieneverordnung](#) (Dokument-Nr.: 16661)

Downloads

- [Aushang Jugendschutzgesetz](#)
(PDF, 34 KB) (Dokument-Nr.: 28302)
- [Gastrowörterbuch](#)
(PDF, 3.437 KB) (Dokument-Nr.: 22165)

Externe Links

- [Lebensmittelhygieneverordnung](http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html) (Link: http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html)
- [Landes Nichtraucherschutzgesetz](http://www.landesrecht-bw.de/jportal/?quelle=jlink&query=NRauchSchG+BW&psml=bsbawueprod.psml&max=true) (Link: <http://www.landesrecht-bw.de/jportal/?quelle=jlink&query=NRauchSchG+BW&psml=bsbawueprod.psml&max=true>)

ANSPRECHPARTNER

[Claus Coschurba](#)

Telefon: 0711 2005-461

Fax: 0711 2005-60530

claus.coschurba@stuttgart.ihk.de

[Tilo Ambacher](#)

Telefon: 07031 6201-24

Fax: 07031 6201-60

tilo.ambacher@stuttgart.ihk.de

[Reiner Boucsein](#)

Telefon: 07141 122-210

Fax: 07141 122-236

reiner.boucsein.lb@stuttgart.ihk.de

[Hubert Greiner](#)

Telefon: 07022 3008-15

Fax: 07022 3008-30

hubert.greiner@stuttgart.ihk.de

[Oliver Kettner](#)

Telefon: 07151 95969-24

Fax: 07151 95969-26

oliver.kettner.wn@stuttgart.ihk.de

[Isabell Wehinger](#)

Telefon: 07161 6715-21

Fax: 07161 69585

isabell.wehinger.gp@stuttgart.ihk.de

© Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart

Für die Richtigkeit der in dieser Website enthaltenen Angaben können wir trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr übernehmen. Weitere Informationen, auch zu Datenschutz und Haftung, finden Sie im Impressum.