

MERKBLATT FÜR DIE ERÖFFNUNG ODER ÜBERNAHME EINES GASTSTÄTTENGEWERBES

INHALT

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 Geltungsbereiche der Gaststättenerlaubnis
 - 3.2 Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?
 - 3.3 Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?
4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb
 - 4.1 Preisangebe und Vorschriften im Gastgewerbe
 - 4.2 Hygienerechtliche Fragen
 - 4.3 Verbraucherschutz
 - 4.3.1 Allgemein
 - 4.3.2 Landesnichtraucherschutzgesetz (LNRSchG)
 - 4.4 Jugendschutz
 - 4.4.1 Allgemein
 - 4.4.2 Landesnichtraucherschutzgesetz
 - 4.5 Sperrzeiten und Feiertagsregelung
 - 4.6 GEMA
 - 4.7 Beschäftigung von Arbeitnehmern/-innen
 - 4.8 Aushang- und Auslagenpflichtgesetze
 - 4.9 Lärmschutzbestimmungen / Außenbewirtschaftung
 - 4.10 Bauliche Anforderungen
 - 4.11 Nebenleistungen und Gassenschank
 - 4.12 Nichtraucherschutzgesetz in Baden-Württemberg
 - 4.13 Sonstige Regelungen
 - 4.14 Umsatzsteuerrechtliche Behandlung gastronomischer Umsätze
5. Termine der Unterrichtungen im Gaststättengewerbe
6. Ihre Ansprechpartner bei der IHK Heilbronn-Franken

EINFÜHRUNG

Diese Broschüre 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 § 1 Landesgaststättengesetz Baden-Württemberg (LGastG) in Verbindung mit § 2 Abs. 1 (Bundes-) Gaststättengesetz (GastG) eine Gaststättenerlaubnis des Gewerbe-/Ordnungsamtes vorweisen muss, soweit alkoholische Getränke abgegeben werden. Diese Erlaubnis ist personen-, raum- und betriebsbezogen. Eine erneute Erlaubnis ist demnach zu beantragen bei Veränderungen beim Betreiber, bei den Räumlichkeiten, oder, wenn z. B. 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, die Unterrichtung gem. § 1 LGastG in Verbindung mit § 4 Abs. 1 Nr. 4 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 Industrie- und Handelskammer.

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

1. WANN HANDELT ES SICH UM EIN GASTSTÄTTENGEWERBE?

Ein Gaststättengewerbe betreibt, 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),

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 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 dann, wenn Sie zudem alkoholische Getränke ausschenken möchten.

Reine Beherbergungsbetriebe (Hotel Garni) werden derzeit vom Gaststättenrecht nicht erfasst.

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.

Hinweise: 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, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser aber nicht erforderlich. Entscheidend ist auch 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 LGastG 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.).

2. IN WELCHEN FÄLLEN IST EINE GASTSTÄTTENERLAUBNIS ERFORDERLICH?

Grundsätzlich ist der Betrieb eines Gaststättengewerbes erlaubnispflichtig, d. h. der Betreiber benötigt eine so genannte 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 (so genannte Gewerbeanmeldung).

Hinweis: Soll eine Gaststätte im Reisegewerbe, d.h. ohne Niederlassung betrieben werden, bedarf es regelmäßig einer so genannten Reisegewerbekarte, welche die Gemeinde ausstellt. Informationen hierzu erteilt die IHK.

Keine Erlaubnis wird benötigt, wenn:

- Milch, Milcherzeugnisse oder alkoholfreie Milchmischgetränke verabreicht werden,
- unentgeltliche Kostproben verabreicht werden,
- lediglich alkoholfreie Getränke 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),
- zubereitete Speisen und nur alkoholfreie Getränke angeboten werden,
- ein Beherbergungsbetrieb eingerichtet wird, in dem lediglich zubereitete Speisen oder Getränke (auch alkoholische) an Hausgäste abgegeben werden (z. B. Pensionen, Hotel-Garni – es darf aber keine Schank- oder Speisewirtschaft betrieben werden),
- eine Straußwirtschaft im Sinne der §§ 5-8a Gaststättenverordnung Baden-Württemberg (GastVO) betrieben wird

Soll eine **Gaststätte im Reisegewerbe** (z. B. mobiler Imbiss), d.h. ohne Niederlassung betrieben werden, bedarf es einer so genannten Reisegewerbekarte, welche die Gemeinde ausstellt.

Werden alkoholische Getränke für die Dauer einer Veranstaltung von einer ortsfesten Betriebsstätte ausgeschenkt, erteilen die jeweiligen Gemeinden üblicherweise eine Gestattung (Schankerlaubnis) nach § 1 LGastG i. V. m. §§ 1 Abs. 2 und 12 GastG.

Hinweise für Straußenwirtschaft:

Im Rahmen einer Straußenwirtschaft ist der Ausschank selbsterzeugten, ansonsten nicht gewerbsmäßig abgesetzten Weins bzw. Apfelweins sowie die Verabreichung kalter und einfach zubereiteter warmer Speisen

für die Dauer von vier Monaten im Jahr in höchstens zwei Zeitabschnitten erlaubnisfrei. Voraussetzung hierfür ist weiterhin, dass der mit maximal 40 Sitzplätzen bestückte Ort des Ausschanks in räumlicher Nähe zum Weinbaubetrieb liegt und nicht mit einer anderen Schank- oder Speisewirtschaft oder einem Beherbergungsbetrieb verbunden wird. Der Betrieb einer Straußwirtschaft muss mindestens zwei Wochen vorher beim zuständigen Ordnungs- oder Gewerbeamt mit folgenden Angaben angezeigt werden: Zeitraum, währenddessen der Ausschank stattfinden soll; auszuschenkender Wein; vorgesehene Räumlichkeiten.

Zu beachten ist, dass die Erlaubnisfreiheit unter den genannten Bedingungen nicht von der Einhaltung der sonstigen gewerberechtlichen Vorschriften entbindet. Das bedeutet insbesondere, dass der Betrieb eines (Gaststätten-)Gewerbes beim Ordnungsamt vor Aufnahme des Betriebes anzuzeigen ist und dass die sonstigen Vorschriften (z. B. Gaststättengesetz, Hygienevorschriften, Sperrzeitenregelung, s. u.) einzuhalten sind.

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

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.!

3. WELCHE VORAUSSETZUNGEN GELTEN FÜR DIE ERTEILUNG DER GASTSTÄTTENERLAUBNIS?

3.1 GELTUNGSBEREICHE DER GASTSTÄTTENERLAUBNIS

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

- **Personenbezogen**, das heißt, 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 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 von 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. Im letzten Fall handelt es sich nicht um eine gewerbliche Tätigkeit, die weder beim Gewerbeamt anzumelden noch erlaubnispflichtig ist. Dennoch sind einige gaststättenrechtlichen Vorschriften entsprechend anwendbar. 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 so genannten 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 widerruflich gestattet werden (vorläufige Gaststättenerlaubnis, § 1 LGastG i. V. m. § 11 GastG).

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 sie gilt

- 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). Dies gilt auch für eine/-n Gartenwirtschaft/Biergarten oder ein Straßencafé.

3.2 WELCHE VORAUSSETZUNGEN MUSS DER GASTSTÄTTENBETREIBER ERFÜLLEN?

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

- **persönliche Zuverlässigkeit**
- **fachliche Eignung**
- **objektbezogene Voraussetzungen**

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,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keinerlei steuerliche Rückstände bei diesem haben,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der Gewerbesteuerbehörde Ihrer Gemeinde

Die fachliche Eignung muss nachgewiesen werden durch:

- die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften und Hygiene (Gaststättenunterricht).

- Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe (z. B. Köche, Restaurantfachleute etc.), die in den Grundzügen der erforderlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften geprüft worden sind. Liegen die Voraussetzungen vor, erteilt die IHK eine entsprechende Bescheinigung zur Vorlage beim Ordnungsamt.
- **Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes** nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG), 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.

Bei hackfleisch- oder milchverarbeitenden Betrieben gelten ergänzende Hygienevorschriften laut Tierischer Lebensmittelhygiene-Verordnung (Tier-LMHV).

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)

3.3 WO WIRD DIE GASTSTÄTTENERLAUBNIS BEANTRAGT?

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 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 Verkaufsständen 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 müssen der allgemeinen Verkaufsauffassung und
 - den Grundsätzen von **Preisklarheit** und **Preiswahrheit** entsprechen,
 - Die Preisangaben 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 UND 7 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 im Empfangsbereich ein Verzeichnis über die wesentlichen Preise der von ihnen angebotenen Zimmer/Zimmerkategorien anzubringen und/oder auszulegen. Dies betrifft auch die Preise für die Vor-, Haupt und Nachsaison, 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".
- Die Kurtaxe ist kein Zuschlag.

PREISVORSCHRIFT FÜR ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gemäß § 1 LGastG i. V. m. § 6 GastG gilt:

"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. 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."

Für den Gesetzgeber ist hinsichtlich der Überwachung auf Verstöße der absolute Preis ("absoluter Preisvergleich") und der vergleichsweise mengenmäßige Preis eines alkoholfreien Getränkes entscheidend. Das alkoholfreie Getränk darf tatsächlich vom absoluten Preis nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk, außerdem muss die Menge entsprechend dem Literpreis des günstigsten alkoholischen Getränks berechnet werden.

4.2 HYGIENERECHTLICHE FRAGEN

Bundeslebensmittel-Hygieneverordnung

Seit der Einführung der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) besteht eine bundeseinheitliche Rechtsvorschrift im Bereich der Lebensmittelhygiene. Diese Verordnung schreibt zunächst wie bisherige Regelungen allgemeine Hygieneanforderungen für Lebensmittel verarbeitende 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, selbst erstellten Kontrollkonzept durchzuführen (Eigenkontrollen).

Dieses Konzept ist wesentlich unter dem Namen **HACCP-Konzept** bekannt. Die Lebensmittel verarbeitenden 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 Kontrollen durch die amtliche Lebensmittelüberwachung als Nachweis des ordnungsgemäßen Produktionsablaufes und der notwendigen **Eigenkontrollen**. Mit der 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 Lebensmittel ver- oder bearbeitenden Prozessen sowie der Abgabe an die Verbraucher tätig sind. Erfasst werden aber zugleich auch Anbieter, die nicht ständig, sondern ggf. nur gelegentlich im Lebensmittelbereich gewerblich tätig sind (beispielsweise Vereine).

NACHWEISPFLICHT

Die Mitarbeiter haben im betrieblichen Prozess nach festgelegten Kontrollzeitpunkten und Terminen diese Stellen zu kontrollieren und zu dokumentieren. Diese Dokumente dienen bei einer möglichen Kontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung auch als Nachweis der regelmäßigen Kontrolltätigkeit und sind insofern auch ein wichtiges Mittel des Verantwortlichen (i. d. R. des Betriebsinhabers), um die Erfüllung seiner Sorgfaltspflichten zu belegen. In der Betriebspraxis müssen somit sämtliche Lebensmittel, Verarbeitungsprozesse und das Arbeitsumfeld 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 nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

Verpflichtungen nach den §§ 42 (Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote) und 43 (Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes) IfSG

An Stelle der früheren amtsärztlichen 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 Dienstherren sind verpflichtet, zu Beginn der Tätigkeit von Beschäftigten und darauf folgend mindestens einmal jährlich die Beschäftigten über die entsprechenden gesetzlichen

Regelungen, insbesondere nach § 43 IfSG, aktenkundig zu beehren. 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.

Die Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamts nach § 43 Infektionsschutzgesetz darf bei Betriebsbeginn nicht älter als drei Monate sein und der Arbeitgeber muss die Belehrung alle zwei Jahre auffrischen, § 43 Abs. 4 IfSG.

WEITERE WICHTIGE LEBENSMITTELRECHTLICHE UND –HYGIENERECHTLICHE BESTIMMUNGEN

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch⁵ (LFGB)
- EG(VO) 852/2004; EG(VO) 853/2004; Spezifische Anforderungen über Lebensmittel tierischer Herkunft
- LMHV, LMKV (Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung), LMHV tierischer Lebensmittel; Basis-Verordnung EG(VO) 178/2002

Hinweis zu Getränkeschankanlagen:

Auch in diesem Bereich hat es gesetzliche Änderungen gegeben. Seit dem 30.06.2005 gibt es keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr, 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, Burggrafenstraße 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. Schankanlagen fallen gemäß § 2 Ziff. 30g Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) unter die überwachungsbedürftigen Anlagen und werden gemäß §§35 ff ProdSG behördlich überwacht. Grundsätzlich gilt: der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich.

Lebensmittelkennzeichnung

Im Gast- und Beherbergungsgewerbe muss der Verbraucher über die Preise und die in den angebotenen Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene informiert werden. Dies erfolgt durch Preisverzeichnisse (Tischauslage, Aushang im Eingangsbereich). Der Gastwirt sollte bereits beim Einkauf auf die Kennzeichnung der Lebensmittel achten. Nur bei vollständig deklarierten Waren im Einkauf bzw. bei entsprechenden Informationen der Lieferanten bei unverpackter Ware/frischen Lebensmitteln ist auch eine

vollständige und richtige Information des Gastwirts gegenüber dem Gast möglich. Zudem schreibt der Gesetzgeber seit 2005 europaweit die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln vor. Das bedeutet, ein Lebensmittel und seine Zutaten muss über alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen bis zu den Ursprungsorten verfolgbar sein. Rückverfolgbarkeit dient vor allem dem Rückruf unsicherer Lebensmittel. Gastronomen müssen daher Lieferscheine und Rechnungen aufbewahren, um im Rückruffall die verpackte oder unverpackte Ware zielgerichtet auswählen und aus dem Angebot nehmen zu können. Weitere Informationen dazu finden Sie unter <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/lebensmittel-und-produktwarnungen/> und unter http://www.lebensmittelwarnung.de/bvl-lmw-de/app/process/warnung/start/bvlmwde.p_oeffentlicher_bereich.ss_aktuelle_warnungen. Im folgenden erhalten Sie einen Überblick zu den einzelnen Regelungen.

Die Lebensmittelkennzeichnung wird vor allem durch die am 13. Dezember 2014 vollständig in Kraft getretene Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) geregelt. Die LMIV löst die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) und die Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (NKV) ab. Neu durch die LMIV eingeführt wurden unter anderem Pflichtangaben zu Nährwertdeklaration, Gebrauchsanweisungen und Angaben zum Ursprungsland bei Waren aus dem Ausland. Diese Informationen müssen auf allen vorverpackten Lebensmitteln angebracht sein, auch wenn sie zur Weiterverarbeitung bestimmt sind. Für vor dem 13.12.2016 in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Lebensmittel gelten Übergangsvorschriften. Die Kennzeichnungspflichten der LMIV gelten anders als bislang auch im Gastgewerbe.

Nach der LMIV sind folgende Angaben erforderlich:

- Bezeichnung des Lebensmittels (früher „Verkehrsbezeichnung“)
- Zutatenverzeichnis (einschließlich verwendeter Aromen, Zusatzstoffe und Lebensmittelenzyme)
- Allergenkennzeichnung (z.B. Glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja usw.)

Beachten Sie: Der deutsche Gesetzgeber hat zudem mit der vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (vorLMIEV) eigene Regelungen hinsichtlich Art und Weise der Allergenkennzeichnung bei unverpackten Lebensmitteln geschaffen. Diese Vorschriften sind insbesondere in Restaurants, Kantinen und Cateringfirmen zu beachten.

- Menge der Zutaten in Prozent (z.B. Fruchtjoghurt oder Fischstäbchen)
- Nettofüllmenge (bei Lebensmitteln in Aufgussflüssigkeit wie z.B. Dosenobst mit Abtropfgewicht)
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum
- Aufbewahrungs- und Verwendungsbedingungen (z.B. „tiefgefroren minus 18°C bis [Datum], gekühlt 7°C bis [Datum], ungekühlt unverzüglich verzehren“)
- Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers (ehemals Hersteller)
- Ursprung/Herkunft
- Gebrauchsanleitung (z.B. bei Instantprodukten wie Tütensuppen oder Backmischungen, Convenience-Produkte usw.)
- Alkoholgehalt bei Lebensmitteln mit mehr als 1,2 Volumenprozent („% vol.“)
- Nährwertdeklaration (Brennwert, Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz - „Big 7“)

Beachten Sie: Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben gelten auch für unverpackte Lebensmittel und sind damit auch in der Gastronomie zu beachten. Ein umfassendes Merkblatt mit vielen Hinweisen für die Praxis finden Sie unter http://heilbronn.ihk.de/ximages/1464693_infoblatta.pdf.

Zusätzliche Angaben aus anderen wichtigen Kennzeichnungsvorschriften

- Identitätskennzeichen (vormals: Genusstauglichkeitskennzeichen) nach EG Verordnung 853/2004, Anhang II
- Nach der Rechtsverordnung (EG) 1829/2003 müssen alle gentechnisch veränderten Lebensmittel gekennzeichnet werden (z.B. Traubenzucker und Glukosesirup aus gentechnisch veränderter Maisstärke). Weitere Informationen unter www.transgen.de.
- Losnummer oder Charge gemäß Los-Kennzeichnungsverordnung
- Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung (z.B. Farbstoffe, Zusatzstoffe zur Konservierung, Antioxidationsmittel usw.)

Bio-Siegel

In Deutschland existieren diverse Bio-Siegel wie z. B. das staatliche Bio-Siegel und das seit dem 1. Juli 2012 für alle vorverpackten, in einem EU-Mitgliedstaat hergestellten Biolebensmitteln verpflichtende EU-Bio-Logo. Weitere Informationen finden Sie unter http://www.bmel.de/DE/Landwirtschaft/Nachhaltige-Landnutzung/Oekolandbau/Texte/EU-Bio-Logo.html?sessionId=E6F4BCD98299CDD3CCCA84F227D792B4.2_cid367. Daneben gibt es eine Vielzahl privater Bio-Label. Weitere Informationen hierzu finden Sie in einem Merkblatt der IHK Pfalz unter https://www.pfalz.ihk24.de/blob/luihk24/innovation_und_umwelt_und_energie/Umweltschutz/downloads/1284900/d4a1ad02cbe5ecf9d1a5c3f11a5c05f1/Durchblick_im_Logo_Dschungel-data.pdf.

Weitere Kennzeichnungsvorschriften sind u.a. im Eich- und Handelsklassenrecht enthalten.

Je nach Erzeugnis können zusätzliche Kennzeichnungspflichten hinzukommen (zum Beispiel für Kakao- und Schokoladenerzeugnisse, Honig, Milcherzeugnisse, Käse, Fleisch, Fruchtsaft/-nektar/-sirup, Mineral-/Tafelwasser, Konfitüre usw.). Eine **Übersicht über die existierenden Sondervorschriften für einzelne Produkte** finden Sie auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz unter http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/VerpflichtendeKennzeichnung/Produktbezogene_Kennzeichnungsregelungen/Produktbezogene_Kennzeichnungsregelungen_node.html.

Beachten Sie: Verstöße gegen die Kennzeichnungspflichten können von den zuständigen Behörden mit Bußgeldern sanktioniert werden. Zudem drohen bei fehlerhafter Kennzeichnung wettbewerbsrechtliche Abmahnungen durch Mitbewerber.

Weitere Informationen über die Lebensmittelkennzeichnung finden Sie in der DIHK-Broschüre „Was der Gastwirt wissen muss“ (Info und Bestellung unter https://www.dihk-verlag.de/was_der_gastwirt_wissen_muss_525600.html?cid=121) sowie unter folgenden Links:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/kennzeichnung_node.html
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)
<http://www.bll.de/de/lebensmittel/kennzeichnung>

4.3 VERBRAUCHERSCHUTZ

4.3.1 ALLGEMEIN

- 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.
- **Verbot von „Flatrate-Partys“, „Komasaufen“ etc. (§ 2 LGastG)**
Veranstaltungen oder Werbemaßnahmen, die zum Alkoholmissbrauch animieren, oder alkoholische Getränke zu „Dumpingpreisen“ anbieten, sind gesetzlich verboten.
 - **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. Weitere Informationen finden Sie unter https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/Lebensmittelbuch/Fachausschuesse_Leitsaetze_Lebensmittelbuch.html. Zu beziehen ist das Deutsche Lebensmittelbuch auch über die Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln.

- Der Gastwirt trägt die Verantwortung dafür, dass keine Warenunterschibungen 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 erklärt hat. Abgesehen davon, dass eine derartige Warenunterschibung gesetzlich verboten ist (diesbezügliche Verbotstatbestände enthalten UWG, LMBG, WeinG, StGB), entfällt in diesen Fällen auf Seiten des Gastes regelmäßig dessen Zahlungsverpflichtung.

4.3.2 LANDESNICHTRAUCHERSCHUTZGESETZ (LNRSCHG)

Das baden-württembergische Landesnichtraucherschutzgesetz (Leseversion online unter

<http://www.landesrecht->

[bw.de/jportal/?quelle=jlink&query=NRauchSchG+BW+%C2%A7+7&psml=bsbawueprod.psml&max=true](http://www.landesrecht-bw.de/jportal/?quelle=jlink&query=NRauchSchG+BW+%C2%A7+7&psml=bsbawueprod.psml&max=true))

regelt seit dem 1.8.2007 das grundsätzliche Rauchverbot in Gaststätten, sowie die Möglichkeiten und Voraussetzungen für Ausnahmen. Einzelheiten zu den baden-württembergischen Ausführungsbestimmungen finden Sie in unserem Merkblatt unter http://heilbronn.ihk.de/ximages/1390998_landesnich.pdf. Die weitgehend ähnlichen Regelungen anderer Bundesländer sind auf der Homepage des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (www.dehoga.de) zu finden.

4.4 JUGENDSCHUTZ

4.4.1 ALLGEMEIN

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 gestattet, wenn ein Erziehungsberechtigter sie begleitet. Dies gilt aber dann nicht, wenn genannte Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen, sich auf Reisen befinden und eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.
- Jugendlichen ab sechzehn Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten nur bis 24 Uhr gestattet.
- Der Aufenthalt in Gaststätten, die als **Nachtbar oder Nachtclub** geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben oder in Rauchergaststätten, ist Kindern und Jugendlichen nicht gestattet.
- In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen **Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel**, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche nicht abgegeben werden. Dementsprechend ist auch der Verzehr dieser Getränke durch Kinder und Jugendliche verboten.
- **Andere alkoholische Getränke** dürfen **nur an Jugendliche ab sechzehn Jahren** abgegeben und von diesen verzehrt werden. Ausnahmsweise dürfen auch Jugendliche unter sechzehn Jahren aber über 14 Jahre andere alkoholische Getränke entgegennehmen und verzehren, wenn sie von einem Personensorgeberechtigten, also etwa einem Elternteil, 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 bekanntzumachen. Ein Gastwirt hat daher einen entsprechenden, deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang an einer für jedermann zugänglichen, einsehbaren Stelle anzubringen.
- An Kinder und Jugendliche dürfen in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit keine Tabakwaren abgegeben werden, noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

4.4.2 LANDESNICHTRAUCHERSCHUTZGESETZ

Das baden-württembergische Landesnichtraucherschutzgesetz regelt auch Jugendschutzfragen neu. Danach muss Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr der Zutritt zu sogenannten Raucher kneipen verwehrt

werden. Auch in Diskotheken ist Personen unter 18 Jahren das Rauchen untersagt. Der Gewerbetreibende hat dafür Sorge zu tragen.

4.5 SPERRZEITEN UND FEIERTAGSREGELUNG

Nach der GaststättenVO BaWü gelten in Baden-Württemberg folgende Sperrzeiten:

- Die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten (z. B. Diskotheken) beginnt um 3 Uhr, in Kur- und Erholungsorten um 2 Uhr. In der Nacht zum Samstag und zum Sonntag beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr. Sie endet jeweils um 6 Uhr.
- In der Nacht zum Fastnachtsdienstag und zum 1. Mai beginnt sie um 5:00 Uhr. Auch an diesen Tagen endet die Sperrzeit um 6:00 Uhr.
- Vollständig aufgehoben ist die Sperrzeit in der Silvesternacht zum 1. Januar.
- Die erweiterten Sperrzeiten gelten jedoch nicht für Spielhallen; Spielhallen unterliegen an allen Tagen der Sperrzeit von 0.00 bis 6.00 Uhr.

Hinweise:

Sperrzeiten sind Zeiten, in denen der Betrieb geschlossen sein muss. Mit Eintritt der Sperrzeit hat der Wirt den Ausschank und die Abgabe von Speisen einzustellen und muss die Gäste durch geeignete Maßnahmen (z. B. Abkassieren, Abräumen, Verdunkeln der Räume) zum Verlassen der Gaststätte bewegen; eine bloße diesbezügliche Aufforderung ist nicht hinreichend.

- Die allgemeine Sperrzeit kann regional durch Rechtsverordnungen etwa der Gemeinde oder des Regierungspräsidiums verlängert, verkürzt oder aufgehoben sein, wenn ein öffentliches Bedürfnis hierfür (selten) oder besondere örtliche Verhältnisse (z. B. Gewerbe- und Industriegebiet) bestehen. Es wird daher empfohlen, sich bei der Gemeinde nach örtlichen Besonderheiten zu erkundigen.
- Abgesehen davon können die Sperrzeiten nach § 12 GaststättenVO für einzelne Betriebe aus den angegebenen Gründen verlängert, befristet und widerruflich verkürzt oder aufgehoben werden. Gegebenenfalls ist es daher zweckmäßig, einen entsprechenden Antrag an das Gewerbeamt zu richten und das Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse ausführlich zu begründen.
- Für den Betrieb von Schank- und Speisewirtschaften oder öffentlichen Vergnügungsstätten auf Schiffen, die im Liniendienst eingesetzt sind und nach einem bestimmten Fahrplan verkehren, und in Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Bewirtung oder Unterhaltung der Fahrgäste beschränkt.

TANZVERBOT NACH DEM FEIERTAGSGESETZ

Aufgrund einer Lockerung der Feiertagsgesetzes (FTG) gilt seit Dezember 2015 kein Tanzverbot mehr an allen Sonntagen, an Neujahr, am 6. Januar (Heilige Drei Könige), Ostermontag, Christi Himmelfahrt, Pfingstmontag, Fronleichnam, Heiligabend, am ersten und zweiten Weihnachtstag. Tanzverbote bestehen weiterhin an Allerheiligen, Buß- und Betttag, Volkstrauertag, Totensonntag, Gründonnerstag (ab 18 Uhr), Karfreitag und Karsamstag (bis 20 Uhr). Die relevanten Regelungen hierzu finden sich in den §§ 8 bis 11 FTG

http://www.landesrecht-bw.de/jportal/portal/t/rvu/page/bsbawueprod.psm!?pid=Dokumentanzeige&showdoccase=1&js_peid=Trefferliste&documentnumber=21&numberofresults=38&fromdoctodoc=yes&doc.id=jlr-FeiertGBWpP1&doc.part=X&doc.price=0.0&doc.hl=1#jlr-FeiertGBWV2P8-jlr-FeiertGBWV1P8.

Hinweis: In besonderen Ausnahmefällen können die Gemeinden (Ortspolizeibehörden) oder die Landratsämter Befreiungen von dieser Vorschrift erteilen.

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

4.7 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 etwa in Bezug auf die Gewährung von Urlaub, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall oder Gratifikationen wie etwa Weihnachtsgeld Festangestellten, in Vollzeit tätigen Arbeitnehmern gleichgestellt. Das bedeutet etwa, dass auch geringfügig Beschäftigte einen Anspruch auf (Festangestellten gezahlte) Sonderleistungen haben.

Beispielsweise hat ein geringfügig Beschäftigter den gleichen Anspruch auf den gesetzlichen Mindesturlaub von 24 Werktagen im Jahr wie eine Vollzeitkraft, wenn das Bundesurlaubsgesetz (anstelle eines Tarifvertrages) auf das Arbeitsverhältnis anzuwenden ist. Dies bedeutet jedoch nur, dass der Arbeitnehmer 4 Wochen „am Stück“ Urlaub machen darf, dass er aber nur z. B. 8 Tage von den 4 Wochen Urlaub bezahlt bekommt, wenn er nämlich z. B. nur 2 Tage in der Woche arbeitet.

▪ **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.

Beachten Sie: Seit Januar 2015 gilt flächendeckend und branchenunabhängig ein Mindestlohn von 8,50 Euro. Arbeitgeber werden vor zahlreiche neue arbeitsrechtliche Herausforderungen gestellt. Es stellen sich zahlreiche Fragen. Wie berechnen sich mindestlohnrelevante Lohnbestandteile? Welche Dokumentationspflichten sind zu beachten? Was gilt bei Praktikanten? Was bedeutet Nachunternehmerhaftung? Antworten auf diese und viele weitere Fragen zu diesem Thema finden Sie unter www.heilbronn.ihk.de (Dok-Nr. RUS006464). Weitere nützliche Informationen zum Arbeitsrecht haben wir zudem unter www.heilbronn.ihk.de (Dok-Nr. RUS006773) eingestellt.

4.8 AUSHANG- UND AUSLAGEPFLICHTIGE GESETZE

- **Aushangpflichtige Gesetze im Gastraum:**
 - Jugendschutzgesetz (vom 23.07.2002)
- **- Aushang- bzw. auslagepflichtige 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. Weiterhin sind vom Arbeitgeber die Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft sowie die Fristen zum Erheben von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten auszuhängen oder auszulegen.

4.9 LÄRMSCHUTZBESTIMMUNGEN / AUßENBEWIRTSCHAFTUNG

- **Gesetzliche Regelungen**
 - Gesetz zum Schutz vor schädlichen Umwelteinwirkungen durch Luftverunreinigungen, Geräusche, Erschütterungen und ähnliche Vorgänge (Bundes-Immissionsschutzgesetz - BImSchG vom 26.09.2002, BGBl. I, S. 3830) zuletzt geändert durch Gesetz vom 26.11.2010 (BGBl. I S. 1728)
 - Sechste Allgemeine Verwaltungsvorschrift zum BImSchG (Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm - TA Lärm) vom 26.08.98, Gemeinsames Ministerialblatt vom 28.08.98, S. 503 - 515)
 - Verordnung über die bauliche Nutzung der Grundstücke (Baunutzungsverordnung - BauNVO) vom 23.01.1990, BGBl. I, S. 132 zuletzt geändert durch Gesetz vom 22.04.1993 (BGBl. I S. 466)

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 2058 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 Gewerbebereichs- dort baunutzungsrechtlich zulässig ist.

	Schank- und Speisewirtschaft	Beherbergungs-Gewerbe	Vergnügungsstätten
Flächen/Baugebietstyp			
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)

Quelle: Nr. 6.1 TA-Lärm	Immissionsrichtwert tags	Immissionsrichtwert nachts
Gebietstyp		
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)

Quelle: Nr. 6.2 TA-Lärm	Immissionsrichtwert tags	Immissionsrichtwert nachts
Gebietstyp		
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**.

▪ 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 u. a. Gaststättengesetz bei der Erteilung der Gaststättenerlaubnis 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 überschreitet 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 (beispielsweise Verkehrsgläusche) und diese angemessen und Immissionsschutz rechtlich zu berücksichtigen.
- Zum Schutz der Nachbarschaft ist die Betriebszeit für Straßencafés und Wirtschaftsgärten üblicherweise auf 6:00 Uhr - 22:00 Uhr beschränkt.

4.10 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
- Zum Schutz der Nachbarschaft ist die Betriebszeit für Straßencafés und Wirtschaftsgärten üblicherweise auf 6:00 Uhr - 22:00 Uhr beschränkt.

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.

4.11 NEBENLEISTUNGEN UND GASSENSCHANK

Nach § 7 GaststättenG dürfen Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten **Zubehörwaren an Gäste** abgeben und ihnen **Zubehörleistungen** 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.

Zubehörwaren 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 Zubehörwaren bzw. -leistungen berechtigt:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtspostkarten

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

- Zeitungen und Zeitschriften
- Fahrkarten und -pläne

- Friseurleistungen
- Waschen und Bügeln von Bekleidung
- Schuhputzen

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 Zubehörrwaren verkaufen bzw. Zubehörrleistungen erbringen dürfen.

4.12 NICHTRAUCHERSCHUTZGESETZ IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Das seit dem 1. August 2007 geltende Nichtraucherschutzgesetz für Baden-Württemberg ist mit dem Gesetz zur Änderung des Landesnichtraucherschutzgesetzes vom 3. März 2009 geändert worden. Die Änderungen sind am 7. März 2009 in Kraft getreten.

Leitgedanke der Gesetzesänderung war eine enge Anlehnung an die Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts vom 30. Juli 2008. Ziel war es, bei Einraumgaststätten und Diskotheken einen ausdifferenzierten und sachgerechten Ausgleich zwischen dem Schutz der Bevölkerung vor den Gefahren des Passivrauchens und den beruflichen und wirtschaftlichen Interessen der Betreiber getränkegeprägter Kleingastronomie („Eckkneipen“) und Diskotheken sowie den Interessen der Rauchenden zu regeln.

Als weitere Ausnahme vom Rauchverbot in Gaststätten und Diskotheken wurde festgelegt, dass abweichend von dem in § 7 Abs. 1 LNRSchG enthaltenen Rauchverbot das Rauchen in Gaststätten mit weniger als 75 Quadratmetern Gastfläche und ohne abgetrennten Nebenraum zulässig ist, wenn keine oder lediglich kalte Speisen einfacher Art zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden. Außerdem Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr der Zutritt verwehrt wird und die Gaststätten am Eingangsbereich in deutlich erkennbarer Weise als Rauchergaststätten, zu denen Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr keinen Zutritt haben, gekennzeichnet sind.

Außerdem wurde festgelegt, dass in Diskotheken abweichend von § 7 Abs. 1 LNRSchG das Rauchen in vollständig abgetrennten Nebenräumen ohne Tanzfläche zulässig ist, wenn der Zutritt zur Diskothek auf Personen ab vollendetem 18. Lebensjahr beschränkt ist und die Nebenräume in deutlich erkennbarer Weise als Raucherräume gekennzeichnet sind.

Neu geregelt wird außerdem, dass ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 7 LNRSchG als Betreiber (Gastwirt) seiner Kennzeichnungspflicht nicht nachkommt oder als Betreiber (Gastwirt) Verstöße gegen das Rauchverbot nicht verhindert. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 2.500 Euro und im innerhalb eines Jahres erfolgenden Wiederholungsfall mit einer Geldbuße bis zu 5.000 Euro geahndet werden. Ebenso ist ein Bußgeld gegen den Raucher möglich (40 Euro, im Wiederholungsfall 150 Euro).

WELCHE GASTRONOMISCHEN BETRIEBE SIND BETROFFEN?

Der Gaststättenbegriff nach § 7 Absatz 1 LNRSchG ist weit gefasst. Nach geltendem Gaststättenrecht fallen darunter alle Einrichtungen, die Getränke und/oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle anbieten, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist (§1 Abs. 1 Gaststättengesetz).

Unter dem Begriff „Gaststätten“ sind sowohl Speise- als auch reine Schankwirtschaften im Sinne des Gaststättenrechts zu verstehen, und zwar unabhängig davon, ob sie erlaubnispflichtig oder erlaubnisfrei sind. Auch Gaststätten ohne Alkoholausschank oder vorübergehende Gaststättenbetriebe im Zusammenhang mit Veranstaltungen sind betroffen..

DAS LNRSCHG GILT Z. B. FÜR:

Restaurants, Speisewirtschaften, Hotelrestaurants und Hotelbars, Kneipen, Bars, Nachtclubs, Diskotheken, Besen- und Straußwirtschaften, Imbisse mit festem Standort (auch ohne Alkoholausschank), vorübergehende Gaststättenbetriebe bei Veranstaltungen in Sport- und Mehrzweckhallen, Clubs, Vereinsgaststätten, Kantinen (sofern für jedermann zugänglich) etc. Das Rauchverbot in Gaststätten gilt auch bei so genannten geschlossenen Gesellschaften. Ob der Gastwirt selbst gastronomische Dienstleistungen erbringt oder der private Veranstalter der geschlossenen Gesellschaft für Speisen und/oder Getränke sorgt, ist unerheblich. **Keine Aschenbecher in den rauchfreien Gasträumen!**

AUSGENOMMEN SIND NACH § 7 ABSATZ 1 SATZ 3 LNRSCHG BIER-, WEIN- UND FESTZELTE.

Dadurch wird dem Umstand Rechnung getragen, dass diese Zelte nur temporäre Einrichtungen sind. Den Festzeltwirten bleibt es aber vorbehalten, kraft ihres Hausrechts das Rauchen zu untersagen. Ebenfalls vom Rauchverbot ausgenommen sind die im Reisegewerbe betriebenen Gaststättenbetriebe, z. B. Imbissstände und Verkaufsbuden, die Außengastronomie sowie sämtliche Beherbergungsbetriebe, wie Hotels oder Pensionen (in den Gästezimmern).

Tipp: Zur Beschilderung empfiehlt es sich, am Eingang und im Nichtraucherzimmer Hinweisschilder aufzuhängen. Der Dehoga empfiehlt hier z. B. die Aufschrift: „Hier gilt das gesetzliche Rauchverbot – bitte haben Sie Verständnis.“ Schon an der Eingangstür kann auf einen vorhandenen Raucherraum hingewiesen werden.

WELCHE AUSNAHMEN GIBT ES?

§ 7 Absatz 2 LNRSchG eröffnet für Gaststättenbetreiber/-innen die Möglichkeit, abgetrennte Raucherräume einzurichten. Diese Raucherräume dürfen allerdings nur Nebenräume sein, um den Anteil der Nichtraucher an der Bevölkerung angemessen zu berücksichtigen. Die Raucherräume müssen deutlich als solche gekennzeichnet sein. Deutliche Erkennbarkeit setzt voraus, dass die Hinweisschilder eine gewisse Mindestgröße haben und in gut lesbarer Schrift gestaltet sind. Sie müssen so platziert werden, dass sie jedem potenziellen Gast beim Betreten der Rauchergasträume sofort ins Auge springen. Neben dem Raucherraum muss mindestens ein weiterer Gastraum für Nichtraucher vorhanden sein. Das Gesetz fordert eine vollständige Abtrennung der Nebenräume für Raucher. Es kann auf die Definition im Baurecht (insbesondere § 7 und § 14 Abs. 1 Landesbauordnung Ausführungsverordnung¹) zurückgegriffen werden. Vorhänge oder sonstige lose Abtrennungswände (so genannte Spanische Wände) reichen nicht aus, um eine vollständige Abtrennung im Sinne des Gesetzes herzustellen. Durch die Raucherräume darf die Luftqualität in den Nichtraucherzimmern nicht beeinträchtigt werden.

¹ § 7 regelt die Beschaffenheit der Innenwände, § 14 Abs. 1 regelt die Beschaffenheit von Türen und Fenstern

BETRIFFT DIES DIE ARBEITSSTÄTTENVERORDNUNG?

Es wird im Gesetz (§ 7 Abs. 3 LNRSchG) klar gestellt, dass die bundesgesetzlichen arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen (gemäß Art. 31 Grundgesetz) vorrangig gelten. Insbesondere ist hier § 5 der Arbeitsstättenverordnung zu nennen.

WER MUSS DARAUF ACHTEN, DASS DAS RAUCHVERBOT EINGEHALTEN WIRD?

Die Hinweis-, Aufsichts- und Maßnahmenpflicht bezüglich des Rauchverbots obliegt den Gaststättenbetreibern/-innen, also den Inhabern der gaststättenrechtlichen Erlaubnis (§ 8 Abs. 2 LNRSchG).

4.13 SONSTIGE REGELUNGEN

a) Melderecht & Statistik

Wenn ein Gast eine Unterkunft bezieht, stellt sich die Frage, ob er sich auf Grund des Aufenthaltes zu registrieren hat. Grundsätzlich sind zwei relevante gesetzliche Meldepflichten zu unterscheiden, die behördliche bzw. polizeiliche Meldung nach dem Bundes- und Landesmeldegesetzen sowie die Meldung nach dem Beherbergungstatistikgesetz, bei dem es um eine statistische Erfassung der touristischen Aufenthalte geht. Nähere Informationen dazu finden Sie unter Ziff. 5.4 in unserem Merkblatt zur Gründung und Führung eines Beherbergungsbetriebs unter www.heilbronn.ihk.de (Dok.-Nr. UEU003141).

b) Stellplatzablösegebühren

In der Bauordnung des Landes 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 (bspw. 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.

4.14 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 von zubereiteten oder sonstigen verzehrfertigen Speisen der Anlage des UStG zum Verzehr an Ort und Stelle unterliegt dem allgemeinen Steuersatz des § 12 Abs. 1 UStG. Hierzu gehören z. B. belegte Brötchen, Brühnen, 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 Personals 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% (derzeitiger 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 insoweit zu, als sie Kantinen anderer Unternehmen mit Speisen beliefert

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 (so genannter 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 **Verzehevorrichtungen** 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 in Betracht Tische mit Stühlen, Stehtische, Verzehrküchen in gewerblichen Räumen (z. B. Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen, sonstigen Heimen, Cafés, Eisdielen, Imbissstuben, Eisenbahnspisewagen, Zelten).

Sind derartige Vorrichtungen vorhanden, so unterliegt auch der Warenverkauf aus Automaten in Raststätten, Schnellimbisslokalen, Kantinen und dergleichen dem **allgemeinen Steuersatz**. Die Angaben von unverpackten Erdnüssen aus Warenautomaten (auch in Gaststätten) ist jedoch kein Verzehr an Ort und Stelle (BStBl. 1989 II S. 207). 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 Ablagebretter 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 (BStBl 1975 II S. 796).

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.

5. TERMINE DER UNTERRICHTUNGEN IM GASTSTÄTTENGEWERBE

Gemäß § 1 Gaststättengesetz Baden-Württemberg in Verbindung mit § 4 (Bundes-) Gaststättengesetz muss jeder, der die Erlaubnis zum Betrieb einer Schank- oder Speisewirtschaft beantragt, nachweisen, dass er über die Grundzüge der für seinen Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist. Die Unterrichtung erfolgt durch die für den Betriebsitz des Unternehmens zuständige Industrie- und Handelskammer. Zweck der Unterrichtung ist die Gewährleistung des Schutzes der Gäste vor Gefahren für die Gesundheit, die aus der Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften im Gastgewerbe erwachsen können, sowie des Schutzes vor Täuschung und Irreführung.

Die IHK Heilbronn-Franken führt monatlich eine Unterrichtung nach dem Gaststättengesetz in Heilbronn durch. Weitere Informationen dazu finden Sie unter <http://www.heilbronn.ihk.de/GU>.

6. IHRE ANSPRECHPARTNER BEI DER IHK HEILBRONN-FRANKEN

Branchenberatung Tourismus

Christoph Oberländer
Tel.: 07131 9677-172
Fax: 07131 9677-309
christoph.oberlaender@heilbronn.ihk.de

Existenzgründung

Christina Nahr-Ettl
Tel.: 07131 9677-134
Fax: 07131 9677-119
christina.nahr-ettl@heilbronn.ihk.de

Gaststättenunterrichtung

Jana Till, Sabrina Kramer
Tel. 07131 9677-227, -203
Fax. 07131 9677-309
jana.till@heilbronn.ihk.de
sabrina.kramer@heilbronn.ihk.de

Ausbildungsberatung

Markus Schnabel
Tel.: 07131 9677-458
Fax: 07131 9677-478
markus.schnabel@heilbronn.ihk.de

Beachten Sie bitte: Dieses Merkblatt soll nur erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann keine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit übernommen werden.



Industrie- und Handelskammer
Heilbronn-Franken

Wir danken dem Baden-Württembergischen Industrie- und Handelskammertag, Federführung Tourismus, für die freundliche Unterstützung bei der Erstellung dieses Merkblatts.

Stand: Februar 2016