Merkblatt für das Gaststättengewerbe *)

Bei der Eröffnung und Führung einer Gaststätte sind eine Vielzahl von Vorschriften, insbesondere die des Gaststättengesetzes (GastG), zu beachten.

1. Die Erlaubnis

Der Betrieb eines Gaststättengewerbes ist **erlaubnispflichtig** . Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer im stehenden Gewerbe

– Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft),

– zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft),

– als selbstständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht,

wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen, z. B. den Mitgliedern eines Vereins, den Besuchern eines Theaters, den Teilnehmern an einem Tanzkurs oder den Fahrschülern einer Fahrschule zugänglich ist.

Allerdings bedarf der Erlaubnis **nicht**, wer

– alkoholfreie Getränke,

– unentgeltliche Kostproben,

– zubereitete Speisen oder

– in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste

verabreicht.

Die Gaststättenerlaubnis ist einerseits **personenbezogen.** Sie wird dem Antragsteller für seine Person erteilt. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen und juristischen Personen erteilt werden. Hier muss die zur Vertretung berechtigte Person die Voraussetzungen erfüllen (Geschäftsführer der GmbH oder Vorstand des Vereins). Die Erlaubnis ist andererseits **raumbezogen.** Sie wird nur für die in der Erlaubnis aufgeführten Räume und Flächen erteilt. Außerdem wird die Erlaubnis für eine bestimmte **Betriebsart** erteilt. Diese bestimmt sich nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten, und der Art der Getränke, der Speisen, der Beherbergung oder der Darbietung. Beispiele: Bar, Cafe, Billard-Cafe, Bowling-Center, Diskothek, Tanzgaststätte, Imbisswirtschaft, Nachtlokal u. Ä. Bei einer Gaststätte ohne besondere Betriebseigentümlichkeit sind Tanzveranstaltungen, die unregelmäßig stattfinden, durch die Erlaubnis gedeckt. Erst die Regelmäßigkeit einer solchen Veranstaltung führt zu einer erlaubnispfichtigen Betriebsänderung.

Der Ausschank alkoholischer Getränke ist immer erlaubnispflichtig. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen.

Gründe für die Versagung der Erlaubnis sind:

– Unzuverlässigkeit des Antragstellers

– Nichteignung der Räume für den Gewerbebetrieb (auch im Hinblick auf die Barrierefreiheit)

– Widerspruch des Gewerbebetriebs gegenüber dem öffentlichen Interesse

– Fehlende lebensmittelrechtliche Kenntnisse

Die notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse sichern den Schutz der Gäste vor Gefahren gesundheitlicher Schädigung und werden in einem Unterrichtungsverfahren bei der Industrie- und Handelskammer vermittelt. Den Unterrichtungsnachweis muss der Antragsteller einer Gaststättenerlaubnis oder sein Stellvertreter erbringen.

Personen mit bestimmten Berufen können durch die IHK von der Unterrichtung befreit werden. Dem Gewerbetreibenden können jederzeit Auflagen erteilt werden. Auch kann die Behörde die Beschäftigung unzuverlässiger Personen untersagen. Werden nachträglich o. g. Versagungsgründe bekannt, kommen Rücknahme oder Widerruf der Erlaubnis in Betracht.

*) Der Inhalt dieses Merkblattes ist auf die Regelungen im Bundesgaststättengesetz abgestellt. Es wird derzeit angewendet in Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Schleswig-Holstein.

Gemeinde Neureichenau

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
GASTG-001-DE-FL – Merkblatt für das Gaststättengewerbe – 9/2020

Wer eine Gaststätte durch einen Stellvertreter betreiben will, benötigt eine **Stellvertretererlaubnis** für einen bestimmten Stellvertreter, der ebenfalls persönlich zuverlässig sein und die Gaststättenunterrichtung nachweisen muss.

An der Betriebsstätte ist in deutlich lesbarer Schrift der Name des Gewerbetreibenden mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen und bei Unternehmen, die im Handelsregister eingetragen sind, außerdem ihre Firma anzubringen. Sind Name und ausgeschriebener Vorname aus der Firma zu ersehen, genügt das Anbringen der Firma.

2. Notwendige Unterlagen

Bei der Beantragung einer Gaststättenerlaubnis sind dem Gewerbeamt in der Regel folgende Unterlagen vorzulegen. Es empfiehlt sich jedoch eine vorherige Absprache mit der Gaststättenbehörde.

Unterlagen	betroffene Personen	erhältlich bei
Antrag auf Erteilung der Gaststättenerlaubnis	Antragsteller	Gewerbeamt
Gewerbe-Anmeldung	Antragsteller	Gewerbeamt
Führungszeugnis	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	Meldebehörde
Auskunft aus dem Gewerbezentralregister	Antragsteller	Meldebehörde oder Gewerbeamt
steuerliche Unbedenklichkeits-bescheinigung	Antragsteller	Finanzamt
Bescheinigung des Gesundheitsamts oder eines vom Gesundheitsamts beauftragten Arztes	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter sowie die Beschäftigten, soweit sie Umgang mit Lebensmitteln haben (werden)	Gesundheitsamt oder ein vom Gesundheitsamt beauftragter Arzt
lebensmittelrechtliche Unterrichtung gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 4 GastG	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	Industrie- und Handelskammer (IHK)
Baugenehmigung, Nutzungsänderung oder ggf. Beschreibung, Pläne, Zeichnungen u. Ä. zum Betrieb	Antragsteller	Bauordnungsamt, Eigentümer oder selbst
ggf. Miet-, Pacht- oder Kaufvertrag, Eigentumsnachweis	Antragsteller	selbst
ggf. Gesellschaftsvertrag, Auszug aus dem Handels- oder Vereinsregister	Antragsteller	selbst, Amtsgericht
Angaben zur Betriebsart	Antragsteller	selbst
Angaben zu den Beschäftigten	Antragsteller	selbst
Aufenthaltsgenehmigung mit Vermerk über die Gestattung der selbstständigen Erwerbstätigkeit	ausländische Antragsteller	Ausländerbehörde

Darüber hinaus kann die zuständige Erlaubnisbehörde weitere Unterlagen fordern.

3. Gestattung

Aus besonderem Anlass (z. B. Volksfesten, Märkten, Ausstellungen) kann der Betrieb eines erlaubnispflichtigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen gestattet werden. Diese Gestattung ist bei der für die Veranstaltung zuständigen Behörde zu beantragen.

Die Gestattung ist gemäß § 12 GastG befristet und mit einem Widerrufsvorbehalt versehen. Die Befristung wird in der Regel 3 Wochen **nicht** überschreiten und geht über das die Gestattung veranlassende Ereignis nicht hinaus. Da die Gestattung ebenso wie die Erlaubnis raumbezogen ist, wird sie nur für eine örtlich bestimmte Stelle und nicht etwa für ein bestimmtes Bierzelt oder einen bestimmten Wagen in der Weise erteilt, dass diese in der Gestattung beschriebene Einrichtung überall im Geltungsbereich des GastG ohne weiteres aufgestellt und betrieben werden dürfte.

Gemeinde Neureichenau

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
GASTG-001-DE-FL – Merkblatt für das Gaststättengewerbe – 9/2020

4. Die wichtigsten baulichen Anforderungen

Grundlage für Bauvorhaben ist die **Bauordnung** des Bundeslandes. Darüber hinaus kann es weitere bauliche Richtlinien geben, z. B. über den Bau und den Betrieb von

– Gaststätten (Gaststättenrichtlinie)

– Versammlungsstätten.

In Abhängigkeit von der Größe (Plätze der Gaststätte, Anzahl der Besucher / Gastbetten) wurden in diesen öffentlich-rechtlichen Vorschriften die bauseitigen Anforderungen festgelegt. Von der Landesregierung können durch Rechtsverordnung auch Mindestanforderungen bestimmt werden, die das Ziel der Herstellung von Barrierefreiheit an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung und Einteilung der Räume haben. In einigen Bundesländern findet z. B. für Gaststätten bis zu einer bestimmten Größe das **vereinfachte Baugenehmigungsverfahren** statt.

Ungeachtet des vereinfachten Bauverfahrens müssen diese Bauvorhaben der Bauordnung sowie der sonstigen öffentlich-rechtlichen Vorschriften entsprechen. Die Notwendigkeit anderer Genehmigungen, Erlaubnisse oder Bewilligungen nach öffentlich-rechtlichen Vorschriften bleibt unberührt.

Nähere Informationen hierüber sind deshalb bei vorgesehenen Baumaßnahmen rechtzeitig sowohl bei der Baubehörde als auch bei der Gaststättenbehörde zu erfragen.

Des Weiteren sind die evtl. Vorgaben über den Nichtraucherschutz zu erfüllen. In der Regel darf nur in separaten Raucherräumen geraucht werden. Einzelheiten sind mit der Gaststättenbehörde abzuklären.

Im § 4 GastG sind die Versagungsgründe für eine Erlaubnis genannt. So ist u.a. gemäß § 4 Abs. 1 Nr. 2 GastG die Gaststättenerlaubnis zu versagen, wenn die zum Betrieb des Gewerbes oder zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume wegen ihrer Lage, Beschaffenheit, Ausstattung oder Einteilung für den Betrieb nicht geeignet sind.

5. Immissionsschutz

Unter Punkt 1 wurde bereits darauf hingewiesen, dass die Erlaubnis versagt werden kann, wenn der Gewerbebetrieb dem öffentlichen Interesse widerspricht. Auch können jederzeit Auflagen erteilt werden. Das ist u.a. immer dann der Fall, wenn schädliche Umwelteinwirkungen wie Geräusche, Licht, Wärme, Strahlen, Luftverunreinigungen, Erschütterungen und ähnliche Erscheinungen erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für Arbeitnehmer, Gäste, Bewohner, Nachbarn oder die Allgemeinheit zur Folge haben oder befürchten lassen. Jeder Gastwirt sollte den Immissionsschutz durch bauplanerische oder bautechnische Maßnahmen bereits vor Gewerbebeginn ausreichend berücksichtigen und ihn auch später nicht vernachlässigen, da er von existenzieller Bedeutung für sein Unternehmen ist. In diesem Zusammenhang werden an die Planung, Errichtung und das Betreiben von Diskotheken und diskothekenähnlichen Betrieben hohe Anforderungen gestellt. Den Diskotheken gleichgestellt sind Einrichtungen, die neben anderen Veranstaltungen im Jahr mehr als fünf Diskothekenveranstaltungen anbieten.

6. Sperrzeiten, Betriebszeiten und Feiertagsgesetz

Schank- und Speisewirtscharten sowie öffentliche Vergnügungsstätten unterliegen grundsätzlich einer allgemeinen **Sperrzeit**. Diese wird von der jeweiligen Landesregierung geregelt, wobei insbesondere auch Ausnahmen für einzelne Betriebe vorgesehen werden können.

Sperrzeiten für bestimmte Betriebsarten (z. B. Biergärten, Spielhallen, Veranstaltungen, Jahrmärkte) wurden gesondert festgelegt. Die zuständige Gewerbebehörde informiert Sie dazu.

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann die Sperrzeit von der Behörde verkürzt oder aufgehoben werden. Weiterhin kann ebenfalls bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse für einen einzelnen Betrieb **auf Antrag** der Beginn der Sperrzeit vorverlegt und das Ende hinausgeschoben oder die Sperrzeit befristet und widerruflich verkürzt oder aufgehoben werden.

Die Nichtbeachtung der Sperrzeit wird als Ordnungswidrigkeit geahndet. Der Tatbestand ist auch dann erfüllt, wenn an die in der Gaststätte Verweilenden keinerlei Getränke oder Speisen mehr verabreicht werden.

Betriebszeiten für bestimmte Betriebsarten (z. B. Biergärten, Spielhallen, Veranstaltungen, Jahrmärkte) können gesondert festgelegt werden. Die zuständige Gaststättenbehörde informiert hierüber.

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
GASTG-001-DE-FL – Merkblatt für das Gaststättengewerbe – 9/2020

Das **Sonn- und Feiertagsgesetz** der Bundesländer enthält einige wesentliche Beschränkungen im Hinblick auf öffentliche Tanzveranstaltungen sowie alle anderen der Unterhaltung dienenden öffentlichen Veranstaltungen. Bestimmte Arbeiten oder Handlungen, die geeignet sind, die äußere Ruhe des Tages zu stören oder die dem Wesen der Sonntage oder der gesetzlich anerkannten Feiertage widersprechen, sind verboten.

Zu beachten ist außerdem, dass an Sonntagen, religiösen und gesetzlichen Feiertagen (Ausnahme 1. Mai und 3. Oktober) in der Nähe von Kirchen und anderen Gebäuden, die religiösen Zwecken dienen, Handlungen zu unterlassen, die geeignet sind, religiöse Veranstaltungen zu stören.

7. Preisangaben, Zubehörwaren

Preise für Speisen und Getränke sind in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Verzeichnisse sind auf den Tischen auszulegen oder dem Gast vor der Bestellung und auf Verlangen bei der Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen. Waren, welche zum Verkauf ausgestellt werden, sind mit Endpreisen auszuzeichnen. Angaben, wie »von - bis«, »zirka« oder Preis nach Gewicht/Größe sind nicht zulässig. Die Preise für die im Wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke müssen aus einem Preisverzeichnis neben dem Eingang der Gaststätte ersichtlich sein. Beim Ausschank alkoholischer Getränke sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein übliches (also nicht etwa Sauerkrautsaft o. Ä.) 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.

Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe dürfen auch während der gesetzlichen Ladenschlusszeiten Zubehörwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörleistungen erbringen. Zubehör sind alle Waren und Leistungen, die eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde (Beispiele: Süßwaren, Blumen, Tabakwaren, Zeitungen, Ansichtskarten).

Darüber hinaus können in Schank- und Speisewirtschaften außerhalb der Sperrzeit Getränke und zubereitete Speisen, die auch im Betrieb verabreicht werden, Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren zum »alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch« an »jedermann« – d. h. nicht nur an Gäste verkauft werden. Die Abgabe der Waren muss jedoch auf solche Mengen beschränkt sein, die einen alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch vermuten lassen.

8. Jugendschutz / Rauschgiftkriminalität

Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (JuSchG) sind einzuhalten. Der Gewerbetreibende hat die für seinen Gewerbebetrieb maßgeblichen Vorschriften durch einen deutlich sichtbar und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen (§ 3 Abs. 1 JuSchG).

9. Spielgeräte

Im Gastgewerbe **dürfen höchstens zwei Geld- oder Warenspielgeräte** in Gasträumen aufgestellt werden. Der Gewerbetreibende hat bei den aufgestellten Geräten durch ständige Aufsicht und durch zusätzliche technische Sicherungsmaßnahmen an den Geräten die Einhaltung von § 6 Abs. 2 JuSchG sicherzustellen. Der Aufsteller benötigt eine gesonderte Erlaubnis. Er darf nur Spielgeräte aufstellen, an denen der Name bzw. die Firma sowie die Anschrift des Aufstellers, das Zulassungszeichen, die Spielregeln und der Gewinnplan, bei Geldspielgeräten außerdem die Mindestspieldauer deutlich sichtbar angebracht sind. Darüber hinaus muss die Gewerbebehörde schriftlich die Geeignetheit des Aufstellungsortes bestätigen.

10. Lebensmittelhygiene

Bei Herstellung, Behandlung und Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebensmitteln sind alle Einflüsse auszuschalten, die Erkrankungen des Menschen nach Verzehr eines Lebensmittels erwarten lassen. Dazu sind zweckmäßige Eigenkontrollen im Unternehmen auf allen Stufen des Lebensmittelumgangs, vom Wareneingang bis zur Produktabgabe vorgeschrieben. Dieses Kontrollsystem sollte auf die Verhältnisse im Betrieb zugeschnitten sein, die Mitarbeiter einbeziehen und festlegen, was, wann, wo, wie und durch wen zu kontrollieren, zu veranlassen und nachzuweisen ist. Es erfordert ein Mindestmaß an Sachkenntnis auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene, wie z. B. Kenntnisse über kritische Temperaturen, Standzeiten und über mikrobiologische Zusammenhänge. Darüber hinaus ist die Unterrichtung und Schulung der Mitarbeiter vorgeschrieben, die mit Lebensmitteln umgehen. Einzelheiten sind mit der für Lebensmittelhygiene zuständigen Behörde zu klären.

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
GASTG-001-DE-FL – Merkblatt für das Gaststättengewerbe – 9/2020

11. Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose oder einer anderen infektiösen Gastroenderitis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder

b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zu Gemeinschaftsverpflegung.

Dies gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für den Umgang mit Lebensmitteln verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

Als Lebensmittel gelten:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

Personen dürfen erstmalig nur dann mit Lebensmittel umgehen bzw. mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesund- heitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren **jährlich** über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 43 Abs. 2 IfSG **zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.** Die Bescheinigung und die letzte Dokumentation der Belehrung sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise und, sofern er eine oben bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

12. Speiseabfälle

Speiseabfälle sind alle im Rahmen der küchentechnischen Speisezubereitung anfallenden organischen Teile, die Reste von Tierkörperteilen oder tierischen Erzeugnissen enthalten bzw. mit diesen kontaminiert sein können. Hierunter fallen auch nicht verzehrte Essenreste. Die Verfütterung solcher Speise- und Schlachtabfälle an Klauentiere und Geflügel ist verboten. Vielmehr sind solche Abfälle ordnungsgemäß über zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen zu entsorgen. Weitergehende Fragen beantwortet die für das Veterinär- und Lebensmittelrecht zuständige Behörde.

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
GASTG-001-DE-FL – Merkblatt für das Gaststättengewerbe – 9/2020

13. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Werden beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln Zusatzstoffe verwendet, ist auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen und sonstigen Aushängen wie folgt darauf hinzuweisen: »mit Farbstoff«, »mit Konservierungsstoff« oder »konserviert«, »mit Antioxidations- mittel«, »mit Geschmacksverstärker«, »geschwefelt«, »geschwärzt«, »gewachst«, »mit Phosphat«, »mit Süßungsmittel und Name des Süßstoffs«, »enthält eine Phenylalaninquelle« oder »kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken«. Darüber hinaus gelten für diätetische Lebensmittel umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften. Beispielsweise sind der Gehalt an Zusatzstoffen durch Nennung der Verkehrsbezeichnung und der Menge des Stoffes, bezogen auf 100 Gramm bzw. auf 100 Milliliter anzugeben sowie Hinweise wie »mit Kochsalzersatz« oder »mit jodiertem Kochsalzersatz« anzubringen. Wer diätetische Lebensmittel anbietet, sollte sich daher in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel informieren.

Die vorgeschriebenen Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar bei der jeweiligen Speise- und Getränkebezeichnung oder mittels Fußnoten anzubringen.

14. Berufsgenossenschaft

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) ist als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung für das Hotel- und Gaststättengewerbe zuständig. Mitglied ist jeder Unternehmer, der ein Gastgewerbe betreibt. Die Versicherung erstreckt sich nicht nur auf die Arbeitnehmer, sondern auch auf den Unternehmer selbst und seinen mitarbeitenden Ehegatten. In Kleinstunternehmen des Hotel- und Gaststättengewerbes, in denen weniger als **300 Arbeitstage** (1 Arbeitstag = 8 Arbeitsstunden) im Jahr geleistet werden, können sich der Unternehmer und sein mithelfender Ehegatte auf Antrag von der Versicherungspflicht befreien lassen. Eine solche Befreiung ist auch in Unternehmen möglich, in denen durchschnittlich mehr als fünf Arbeitnehmer voll beschäftigt werden.

Die Mitgliedschaft und der Versicherungsschutz beginnen mit der Eröffnung des Betriebes. Der Unternehmer hat binnen einer Woche nach Beginn des Unternehmens der Berufsgenossenschaft die Art und den Gegenstand des Unternehmens, die Zahl der Versicherten, den Eröffnungstag oder den Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten und bei Betrieben ohne Sitz im Inland den Wohn- oder Aufenthaltsort des Bevollmächtigten mitzuteilen. Weiterhin haben die Unternehmer ihre Arbeitnehmer darüber zu unterrichten, welche Berufsgenossenschaft für sie zuständig ist und wo sich die zuständige Geschäftsstelle befindet. Diese Mitteilungspflicht gilt durch die Gewerbeanzeige nach § 14 Gewerbeordnung als erfüllt (vgl. § 192 Abs. 1 Satz 2 Sozialgesetzbuch VII).

Weitere Maßnahmen für die Zwecke des **Arbeitsschutzes** und zur **Unfallverhütung** sollte der Gewerbetreibende mit der BGN abstimmen.

15. Aushangpflichtige Arbeitsgesetze

Eine Vielzahl von Vorschriften verpflichten den Gewerbetreibenden dazu oder es empfiehlt sich, in dem Betrieb bestimmte Rechtsgrundlagen in der aktuellen Fassung durch Aushang bzw. Auslage den Beschäftigten bekannt und jederzeit zugänglich zu machen. Hierzu gehören beispielsweise das Arbeitszeitgesetz, Jugendarbeitsschutzgesetz, Mutterschutzgesetz usw. Eine Beratung z. B. durch die IHK und einen Berufsverband ist angeraten.

16. Unfälle

Unfälle von Beschäftigten sind nach § 6 Abs. 2 Arbeitsschutzgesetz zu **erfassen,** wenn sie zum Tod des Beschäftigten geführt haben oder wenn der Beschäftigte so verletzt wurde, dass er mehr als 3 Tage völlig oder teilweise arbeitsunfähig wurde. Des Weiteren ist in den genannten Fällen die Abgabe einer Unfallanzeige an die BGN erforderlich (§ 193 Abs. 1 Satz 1 Sozialgesetzbuch VII). Diese Anzeige ist vom Betriebsrat mit zu unterzeichnen. Außerdem, hat der Gewerbetreibende die Sicherheitsfachkraft oder den Betriebsarzt über die Anzeige zu informieren.

17. Besondere Veranstaltungen

Wer eine öffentliche Vergnügung veranstalten will, hat das (sofern dies nach dem **Landesrecht** vorgeschrieben ist) der Gemeinde unter Angabe der Art, des Ortes und der Zeit der Veranstaltung und der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen.

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
GASTG-001-DE-FL – Merkblatt für das Gaststättengewerbe – 9/2020

Veranstaltungen bedürfen der Erlaubnis, wenn:

1. die o. g. einwöchige Anzeigenfrist nicht eingehalten wurde,
2. wenn es sich um eine motorsportliche Veranstaltung handelt oder
3. wenn zu einer Veranstaltung, die in nicht dafür bestimmten Anlagen stattfinden soll, mehr als 1000 Besucher zugleich zugelassen werden sollen.

In Gaststätten finden häufig Verkaufsveranstaltungen, so genannte **Wanderlager,** statt. Soll auf solche Veranstaltungen durch eine öffentliche Ankündigung (Zeitungswerbung, Plakate, Postwurfsendungen o. Ä.) hingewiesen werden, sind sie zwei Wochen vor Beginn dem für den Ort der Veranstaltung zuständigen Gewerbebehörde nach § 56a Gewerbeordnung anzuzeigen. Die Anzeige hat der Veranstalter zu erstatten. Ein Wanderlager kann untersagt werden, wenn die **Anzeige** nicht ordnungsgemäß erstattet wurde. Da Gastwirt und Veranstalter in der Regel nicht identisch sind, sollte sich der Gastwirt mit dem Veranstalter diesbezüglich abstimmen.

18. GEMA

Die Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger. Nur der Urheber hat das Recht, sein geistiges Eigentum zu vervielfältigen, zu verbreiten und öffentlich wiederzugeben.

Vor jeder öffentlichen Wiedergabe von urheberrechtlich geschützter Musik hat deshalb der Veranstalter die Einwilligung des Urhebers über die GEMA einzuholen. Das gilt für alle Musikdarbietungen auch in Gaststätten, zum Beispiel Live-Musik, Musik von Tonträgern aller Art, Musik aus Automaten, Radio- oder Fernsehgeräten, Film- und Videovorführungen oder Telefonmelodien. Vorher abzuschließende Verträge berücksichtigen die unterschiedlichen Darbietungsformen und Vergütungssätze. Zusätzlich sind Rundfunk- und Fernsehgebühren an die Gebühreneinzugszentrale (GEZ) der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten zu entrichten.

19. Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz (SchwarzArbG)

Nach § 2a Abs. 1 Nr. 2 SchwarzArbG sind die im Gastgewerbe tätigen Personen verpflichtet, ihren Personalausweis, Pass, Passersatz oder Ausweisersatz mitzuführen und den Behörden der Zollverwaltung auf Verlangen vorzulegen. § 2a Abs. 2 SchwarzArbG verlangt vom Gastwirt, jeden und jede seiner Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen nachweislich und schriftlich auf die Pflicht nach Abs. 1 hinzuweisen, diesen Hinweis für die Dauer der Erbringung der Dienst- oder Werkleistungen aufzubewahren und auf behördliches Verlangen bei den Prüfungen nach § 2 Abs. 1 SchwarzArbG vorzulegen.

© FormLAB Gesellschaft für Prozessautomatisierung mbH – www.formlab-gmbh.de
GASTG-001-DE-FL – Merkblatt für das Gaststättengewerbe – 9/2020