

Merkblatt Gaststättengewerbe

Wann wird ein Gaststättengewerbe ausgeübt?

Nach den Bestimmungen des Gaststättengesetzes (GaststättenG) betreibt ein Gaststättengewerbe, wer im stehenden Gewerbe

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft);
- zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft);
- Gäste beherbergt (Beherbergungsbetrieb) oder;
- als selbständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht;

wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Erlaubnispflichtige und erlaubnisfreie Betriebe

Gaststättenerlaubnis

Das Betreiben eines Gaststättengewerbes ist grundsätzlich erlaubnispflichtig. Die Gaststättenerlaubnis muss beim Ordnungs- oder Gewerbeamt der Stadt, in der die Gaststätte eröffnet werden soll, beantragt werden. Sie wird immer

- für eine bestimmte Betriebsart (betriebsartbezogen), 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 Darbietung
- für bestimmte Räume (raumbezogen), d.h. der Erlaubnisinhaber darf sein Gewerbe nur in den Räumen betreiben, auf die sich die Erlaubnis erstreckt, sowie
- einer oder mehreren Personen - wenn diese gemeinsam ein Gaststättengewerbe ausüben - (personenbezogen)

erteilt.

Die Person des Gewerbetreibenden, die Räume und die Betriebsart sind in der Erlaubnisurkunde bezeichnet.

Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen und juristischen Personen (z. B. einer GmbH oder einer eingetragenen Genossenschaft) erteilt werden.

Es dauert eine gewisse Zeit nach Antragstellung bis die Erlaubnis erteilt wird, ca. 4 - 6 Wochen.

Hinweis: Der Ausschank alkoholischer Getränke ist immer erlaubnispflichtig. Eine Schankwirtschaft betreibt, wer Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht. Die Formulierung "an Ort und Stelle" kennzeichnet eine räumliche Verbindung von Verabreichen und Verzehr von Getränken oder zubereiteten Speisen. Besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser sind nicht erforderlich. Entscheidend ist auch nicht, ob der Verkäufer des Getränkes das sofortige Trinken billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet. Ein erlaubnispflichtiger Ausschank alkoholischer Getränke liegt deshalb auch dann vor, wenn in einem Lebensmittelgeschäft Flaschenbier verkauft und im Ladengeschäft oder in seinem unmittelbaren Umfeld verzehrt wird.

Unterrichtungsnachweis

Die Gaststättenerlaubnis wird nur einer Person erteilt, die u.a. nachweist, dass sie oder ihr Stellvertreter über die Grundzüge der für ihren Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann.

Zweck der Unterrichtung ist der Schutz der Gäste vor den Gefahren für die Gesundheit, die aus der Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften im Gaststättengewerbe erwachsen können, sowie der Schutz vor Täuschung und Irreführung.

Die sogenannten Gaststättenunterrichtungen werden von der Industrie- und Handelskammer durchgeführt. Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter gastronomischer Ausbildungsberufe.

Neben dem Unterrichtsnachweis werden weitere Unterlagen benötigt, wie polizeiliches Führungszeugnis, Gesundheitszeugnis, Baupläne aller Betriebsräume, Miet- oder Pachtvertrag. Außerdem kann eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes verlangt werden.

Erlaubnisfreie Gaststättenbetriebe

Keiner Erlaubnis zum Betreiben eines Gaststättengewerbes bedarf nach § 2 GaststättenG, wer:

- Milch, Milcherzeugnisse oder alkoholfreie Milchmischgetränke verabreicht und zur Abgabe loser Milch nach den Vorschriften des Milchgesetzes berechtigt ist;
- unentgeltliche Kostproben verabreicht;
- alkoholfreie Getränke aus Automaten verabreicht;
- Getränke und zubereitete Speisen in Betrieben an dort Beschäftigte verabreicht (§ 25 GaststättenG).

Hinweis: Mit dem Begriff "Betrieb" wird eine organisatorische Einheit bezeichnet, innerhalb der ein Unternehmen wirtschaftliche Zwecke oder die öffentliche Verwaltung bestimmte öffentliche Zwecke verfolgt.

- in räumlicher Verbindung mit seinem Ladengeschäft des Lebensmittelhandwerks oder des Lebensmitteleinzelhandels während der Ladenöffnungszeiten (entsprechend Ladenschlußgesetz) alkoholfreie Getränke oder zubereitete Speisen verabreicht, ohne dort Sitzgelegenheiten bereitzustellen;
- einen Beherbergungsbetrieb mit nicht mehr als acht Beherbergungsmöglichkeiten betreibt, es sei denn, der Beherbergungsbetrieb wird in Verbindung mit einer erlaubnispflichtigen Schank- oder Speisewirtschaft ausgeübt;
- eine Straußwirtschaft nach § 14 GaststättenG i. S. von §§ 12 - 15 GastVO betreibt (beachte: dies muss mindestens 2 Wochen vor Beginn des Betriebes angezeigt werden).

Hinweis: Die Erlaubnisfreiheit der Ausübung eines Gaststättengewerbes unter den genannten Bedingungen entbindet nicht von der Einhaltung der sonstigen gewerberechtlichen Vorschriften, insbesondere der Einhaltung der Anzeigepflicht für das Gaststättengewerbe, der sonstigen Vorschriften des GaststättenG sowie der Sperrzeitenregelung.

Ausschank alkoholfreier Getränke

Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.

Nebenleistungen und "Gassenschank"

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

Darüber hinaus können in Schank- und Speisewirtschaften außerhalb der gesetzlichen Ladenschließzeiten sowie außerhalb der Spermzeit

- Getränke und zubereitete Speisen, die auch im Betrieb verabreicht werden, über die Straße abgegeben werden (wird z. B. nur Bier ausgeschenkt, dann darf kein Wein "über die Straße" verkauft werden)
- Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabakwaren, Süßwaren

zum "alsbaldigen Verzehr" oder Verbrauch an "jedermann" - d.,h. nicht nur an Gäste über die Straße verkauft werden. Die Abgabe der Waren muss jedoch auf solche Mengen beschränkt sein, die einen alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch vermuten lassen.

Neufassung der Hessischen Sperrzeitverordnung

Die neue Sperrzeitverordnung ist seit dem 1. August 2001 in Kraft.

Die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungstätten beginnt um 5.00 und endet um 6.00 Uhr. Den Kommunen bleibt es jedoch unbenommen, die Öffnungszeiten der gastronomischen Betriebe aus Gründen des Lärmschutzes einzuschränken. Für Vergnügungsparks und Volksfeste gilt eine Sperrzeit von 24:00 bis 6:00 Uhr morgens.

Bauliche Anforderungen an Gaststättenbetriebe

Neben den allgemeinen Vorschriften, die für die Errichtung von Gebäuden gelten, gibt es für Gaststätten eine Vielzahl spezieller Bestimmungen (u.a. Hessische Bauordnung, Gaststättenverordnung), beispielsweise für die Zahl, Größe und Ausstattung von

- Gast- und Beherbergungsräumen
- Gast- und Personaltoiletten
- Küchen
- Stellplätzen

Die Bau- und Erlaubnisbehörden haben bei der Anwendung vieler dieser Rechtsvorschriften Ermessensspielräume. Es empfiehlt sich, möglichst frühzeitig mit diesen Behörden in Kontakt zu treten.

Preisangaben im Gastgewerbe

Die Verordnung zur Regelung von Preisangaben (PangV) vom 14.03.1985 (BGBl. S. 580), zuletzt geändert durch Art. 1 VO vom 22.07.1997 (BGBl. I S. 1910) enthält Regelungen über die Preisangaben für angebotene Waren und Dienstleistungen im Einzelhandel und im Dienstleistungsgewerbe darunter auch im Gaststätten und Beherbergungsgewerbe,

- In Gaststätten und ähnlichen Betrieben, in denen Speisen oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Preisverzeichnisse sind entweder auf Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

Hinweis: "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 Preis für die wesentlichen angebotenen Getränke ersichtlich sind.

Hinweis: Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes, so genügt das Anbringen eines Preisverzeichnisses am Eingang zum Gaststättenteil. (Bis ca. 4 Meter entspricht der Anforderung "neben dem Eingang").

- Inhaber bzw. Betreiber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Kiosken, Stehbierhallen, Bierzelten und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.

- In Beherbergungsbetrieben ist

- In jedem Zimmer ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem der Zimmerpreis und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind
- Beim Eingang oder bei der Anmeldestelle des Betriebes an gut sichtbarer Stelle ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der im wesentlichen angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind.

Hinweis: Art der Vermietung kann u.a. heißen: Vor-, Haupt- und Nachsaison, Voll- oder Halbpension, 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 bei Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.

Hinweis: Sonstige Zuschläge können unter anderem sein: Heizkostenaufschläge, Aufschläge für Musikunterhaltung, Berechnung von "Gedecken". Die Kurtaxe ist kein Zuschlag.

Sonstige wichtige Rechtsvorschriften

Neben den in diesem Merkblatt genannten Vorschriften gibt es eine Fülle wichtiger gesetzlicher Bestimmungen, die beim Betrieb einer Gaststätte zu beachten sind.

Diese betreffen beispielsweise:

- allgemeine hygienische Anforderungen;
- die Behandlung und Abgabe von Speisen und Getränken;
- die Kennzeichnung von Lebensmitteln und Zusatzstoffen;
- den Jugendschutz;
- den Betrieb von Schankanlagen;

usw. Diese Informationen erhalten Sie bei der "Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Gaststättengesetzes, die die Industrie- und Handelskammern durchführen.

Adressen wichtiger Anlaufstellen im Bundesgebiet:

HOGA RWK-Beratungsdienst

Düsseldorfer Straße 40
65760 Eschborn
Tel. (0 61 96) 49 53 64

Hotel- und Gaststättenverband Hessen e.V.

Aug.-Viktoria-Straße 6
65185 Wiesbaden
Tel. (06 11) 99 20 10

Adressen wichtiger Anlaufstellen im Kammerbezirk Darmstadt:

Industrie- und Handelskammer Darmstadt

Rheinstraße 89
64295 Darmstadt

Ansprechpartner: Katja Schneider
Tel. (0 61 51) 8 71-1 05
Martin Proba
Tel. (0 61 51) 8 71-2 34

Hotel- und Gaststättenverband Südhessen e.V.

Andrea Scülfort
Rheinstraße 18
64283 Darmstadt
Tel. (0 61 51) 89 21 00

Hotel- und Gaststättenverband Odenwaldkreis

Armin Treusch
Rathausplatz 2
64385 Reichelsheim
Tel. (0 61 64) 22 26

Hotel- und Gaststättenverband Kreis Bergstraße

Karl-Josef Bauer
Gräffstr. 11
64646 Heppenheim
Tel. (0 62 52) 25 15

Hotel- und Gaststättenverband Kreis Groß-Gerau

Wolfgang Häkes
Restaurant Roter Hahn
Hessenring 61
65428 Rüsselsheim
(0 61 42) 9 55 40