



Industrie- und Handelskammer  
zu Schwerin

# Existenzgründung im Hotel- und Gaststättengewerbe

## Wichtige Tipps für Unternehmer und Existenzgründer

Industrie- und Handelskammer zu Schwerin  
Graf-Schack-Allee 12, 19053 Schwerin  
Ansprechpartner:  
Felix Kletzin – 0385 5103-313, [kletzin@schwerin.ihk.de](mailto:kletzin@schwerin.ihk.de)  
Frank Witt – 0385 5103-306, [witt@schwerin.ihk.de](mailto:witt@schwerin.ihk.de)  
Telefax: 0385 5103-999  
[www.ihkzuschwerin.de](http://www.ihkzuschwerin.de)



Eine wichtige Aufgabe der Industrie- und Handelskammern ist die umfassende Beratung der Unternehmen und Existenzgründer. Inhalte der Beratung sind u.a. die Möglichkeiten der öffentlichen Finanzierungshilfen, Fragen des Gewerberechts, allgemeine Rechtsfragen, Markt- und Wettbewerbschancen, Standortfragen.

Die Industrie- und Handelskammer zu Schwerin bietet daher angehenden und bestehenden Unternehmen vertiefende Beratungsgespräche an. Weiterhin halten wir ein umfangreiches Informations- und Seminarangebot vor. Das Spektrum reicht dabei von Gründerseminaren bis hin zu fachspezifischen Veranstaltungen.

Dieses Merkblatt wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch übernimmt die Industrie- und Handelskammer zu Schwerin keine Haftung für die Richtigkeit von Angaben, Hinweisen und Ratschlägen sowie für eventuelle Druckfehler. Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, es dient dem Überblick.

# 1. Allgemeiner Teil

Die Gründungsidee sollte, bevor sie umgesetzt wird, eine Vorprüfung bestehen:

Das Motiv zur Existenzgründung, das Ziel und die Voraussetzungen beim Existenzgründer sollten sich nicht widersprechen oder sich sogar ausschließen. Erst wenn das Ziel eindeutig klar ist, sollten Sie über Ihre Motive zur Existenzgründung nachdenken. Diese Stichworte geben Ihnen eine Anregung:

- Familientradition fortsetzen
- Eigenverantwortlich entscheiden
- Eigene Ideen verwirklichen
- Arbeitszeit selbst bestimmen
- Wunsch nach gesellschaftlicher Anerkennung

Für die Erleichterung der Umsetzung des Vorhabens ist eine Checkliste sehr hilfreich. Mit deren Hilfe prüfen Sie, welche Betriebsart (Bistro, Ferienhotel, Bar o.a.) für Sie am besten geeignet ist, ob Sie persönlich geeignet sind. Die Fragen nach der persönlichen Eignung werden Ihnen spätestens bei der Beantragung von Fremdkapital durch die Kreditinstitute.

- Sind Sie körperlich belastbar?
- Ist Ihre Familie mit der Gründung einverstanden?
- Sind Sie risikobereit?
- Haben Sie Durchsetzungsvermögen und/oder Führungsqualitäten?
- Sind Sie kreativ und lernbereit?
- Sind Sie kontaktfähig?

Wenn Sie diese Fragen mit „Ja“ beantworten können, dann haben Sie eine solide persönliche Ausgangsbasis. Wichtig sind auch ausreichend fachliche Fähigkeiten. Dabei können Sie sich folgende Fragen stellen:

- Haben Sie einen Beruf im Gastgewerbe erfolgreich abgeschlossen?
- Haben Sie bereits im Gastgewerbe gearbeitet und Erfahrungen sammeln können?
- Wären Sie in der Lage, die Anforderungen, die Sie an Ihre besten Mitarbeiter stellen, selbst zu erfüllen?
- Benötigen Sie vor Eröffnung Ihres Unternehmens noch eine fachliche Qualifizierung?

## Objekt- und Standortsuche

Hierbei sollten Sie besonders umsichtig sein, denn die richtige Objekt- und Standortwahl ist ein ganz entscheidender Faktor für die erfolgreiche Umsetzung Ihrer Geschäftsidee und der Etablierung Ihres Unternehmens. Wichtige Kriterien sind z. B. die Verkehrsanbindung, Parkplätze, baulicher und optischer Zustand des Objektes.

Nehmen Sie hierbei auch die Hilfe von Experten in Anspruch, wenn Sie sich nicht ausreichend sicher fühlen (z. B. IHK, Maklern, Berufsverbände). Folgende Fragen können Sie in den Fokus stellen:

- Wo liegt das Objekt (Ort, Straße)?
- Wie viel Einwohner haben der Ort und die nähere Umgebung?
- Liegt der Ort/das Objekt in einem touristisch besonderen Gebiet?
- Welche Infrastruktur liegt vor?
- Ist der Ort/das Objekt verkehrsmäßig (auch fußläufig) gut zu erreichen?
- Sind ausreichend Parkplätze vorhanden?
- Gibt es für den Standort Pläne für eine weitere Bebauung (Gewerbe, Wohnungen, Straßen)?
- Gibt es dort weitere Mitbewerber?
- Welche Bettenentwicklung (Kapazitäten, Auslastung etc.) könnte es für den Standort und der näheren Umgebung geben?

Parallel zur Standortsuche kann die Untersuchung des Marktes und der Wettbewerber erfolgen. Bei der Bewertung der Mitbewerber sollten Sie sich intensiv mit deren Vor- und Nachteilen auseinandersetzen. Dabei sind Beherbergungs- und Sitzplatzkapazitäten genauso wichtig zu analysieren, wie besondere Angebote und Leistungen, zukünftige Planungen und deren Auswirkungen sowie die evtl. Ansiedlung weiterer Konkurrenten. Das geplante Konzept muss sich in jedem Fall im Einklang mit der Lage des Objektes und der potenziellen Zielgruppe befinden.

Bei der IHK zu Schwerin erhalten Sie das Merkblatt „[Anfertigung eines Businessplan](#)“.

## Betriebsarten

### Folgende wesentliche Betriebsarten gibt es in der Gastronomie:

Restaurant / Gaststätte	Eisdiele	Trinkhalle
SB (Selbstbedienung)-Restaurant	Imbisshalle / Imbisskiosk	Bar / Vergnügungslokal
Café	Schankwirtschaft	Diskotheek

### Folgende wesentliche Betriebsarten gibt es in der Beherbergungsbranche:

Hotel / Motel	Hotel garni	Zimmervermietung
Gasthof	Jugendherberge	Ferienwohnung / -objekt
Pension	Bauernhof / Reiterhof	Campingplatz

## Rechtsformen

### Existenzgründung durch Einzelpersonen

- Einzelunternehmen
- eingetragene Kaufmann (e. K.) (im Handelsregister eingetragen)

### Personengesellschaften

- Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR)
- Offene Handelsgesellschaft (OHG)
- Kommanditgesellschaft (KG)

### Kapitalgesellschaften

- UG (haftungsbeschränkt)
- Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH)
- Aktiengesellschaft (AG)

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 der Name des Unternehmens anzubringen. Sind Name und ausgeschriebener Vorname aus dem Unternehmensnamen ersichtlich, genügt das Anbringen des Unternehmens.

## Versicherungen

Folgende Versicherungen sollten in Ihre Überlegungen einbezogen werden:

- Krankenversicherung
- Berufsunfähigkeitsversicherung
- Rentenversicherung
- Rechtsschutzversicherung
- Betriebshaftpflichtversicherung
- Produkthaftpflichtversicherung
- Kraftfahrzeugpflichtversicherung
- Inventar- und Warenversicherung
- Betriebsunterbrechungsversicherung.

In der IHK zu Schwerin können Sie den [Beratungssprechtage Versicherungen](#) kostenfrei nutzen, <https://www.ihk.de/schwerin>  
Dokumentnummer: 5686638.

## 2. Gewerberechtliche Aspekte

Für den Betrieb einer Gaststätte nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz ist eine Erlaubnis notwendig. Diese wird durch das für den Betriebssitz zuständige Gewerbe-/Ordnungsamt erteilt.

- Den Beginn Ihrer Tätigkeit müssen Sie in jedem Fall beim zuständigen Gewerbe-/Ordnungsamt anzeigen (§ 14 GewO).
- Ihre gewerbliche Tätigkeit dürfen Sie erst nach Erteilung der Gaststättenerlaubnis durch die zuständige Behörde beginnen.

Ein Gaststättengewerbe betreibt:

- wer im stehenden Gewerbe Getränke (Schankwirtschaft) oder zubereitete Speisen (Speisewirtschaft) zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht,
- wer als selbständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht und wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist (z. B. bei Märkten oder Volksfesten).

Weitere wichtige Gesetze und Verordnungen für das Gaststättengewerbe sind

- das Gaststättengesetz (GastG)
- die Gewerbeordnung (GewO),
- die Verordnung zur Ausführung des GastG (Gast-VO) sowie
- die Landesbauordnung Mecklenburg-Vorpommern (LBauO M-V) vom 15.10.2015.

Eine Erlaubnis benötigen Sie **nicht**, wenn

- unentgeltliche Kostproben verabreicht werden,
- alkoholfreie 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.

Betreibt ein Unternehmer neben einem Beherbergungsbetrieb auch Gastronomie, in der alkoholische Getränke nicht nur an Hausgäste abgegeben werden, ist eine Erlaubnis nur für den gastronomischen Betriebsteil erforderlich.

Die Erlaubnisfreiheit (vgl. oben) entbindet nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, wie z. B. Anzeigepflicht und lebensmittelrechtliche Vorschriften (**Unterrichtung zum Lebensmittel- und Hygienerecht entsprechend § 4 Abs. 1 Nr. 4 GastG. Eine Gaststättenerlaubnis wird von der Ordnungsbehörde erst dann erteilt, wenn Antragstellende anhand einer gesetzlich vorgeschriebenen Bescheinigung der Industrie- und Handelskammer über die Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung nachweisen können, dass die Grundzüge der lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorschriften vermittelt wurden und mit ihnen als vertraut gelten. Nachbelehrungen zum Lebensmittelrecht und zur Lebensmittelsicherheit entsprechend der Lebensmittelhygiene-Verordnung – die Aktualisierung des „Gesundheitspasses“ – führt die IHK zu Schwerin durch.**

[Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 Gaststättengesetz, Dok.-Nr. 4151916](#)  
[Nachschulung Lebensmittelhygiene / Aktualisierung „Gesundheitspass“, Dok.-Nr. 5680834](#)

Eine Erlaubnispflicht besteht auch dann, wenn Sie einen Betrieb übernehmen. In Einzelfällen kann die zuständige Behörde bei einer Übernahme des Betriebes eine vorläufige dreimonatige Erlaubnis erteilen.

Die **Erlaubnis** nach dem Gaststättengesetz ist **personenbezogen**. Sie wird dem Antragsteller für seine Person erteilt. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtstätigen 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 **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 oder der Darbietung, z. B. Bar, Cafe, Billard-Cafe, Bowling-Center, Diskothek, Tanzgaststätte, Hotelrestaurant, Imbiss, Nachtlokal.

Wer eine erlaubnisbedürftige Gaststätte durch einen **Stellvertreter** betreiben lassen will, bedarf einer **Stellvertretungserlaubnis**. Sie wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden. Der **Stellvertreter** muss **persönlich zuverlässig** sein und die „**fachliche**“ Eignung nachweisen (§ 9 GastG). Wird das Gewerbe nicht mehr durch den Stellvertreter betrieben, so ist dies unverzüglich der Erlaubnisbehörde anzuzeigen.

**Gründe für die Versagung der Erlaubnis** sind:

- Unzuverlässigkeit des Antragstellers
- Nichteignung der Räume für den Gewerbebetrieb
- Die barrierefreie Nutzung der für Gäste bestimmten Räume durch behinderte Menschen ist nicht möglich
- Widerspruch des Gewerbebetriebes gegenüber dem öffentlichen Interesse
- Fehlende lebensmittelrechtliche Unterrichtung.

Dem Gewerbetreibenden können jederzeit Auflagen erteilt werden. Auch kann die Behörde die Beschäftigung unzuverlässiger Personen untersagen. Werden nachträglich Versagungsgründe bekannt, kommen Rücknahme und Widerruf der Erlaubnis oder eine Gewerbeuntersagung in Betracht.

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

## Persönliche Zuverlässigkeit

Die persönliche Zuverlässigkeit müssen Sie durch folgende Unterlagen nachweisen:

- Auszug aus dem Bundeszentralregister (= polizeiliches Führungszeugnis, das Sie bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen),
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister (beantragen Sie ebenfalls bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt),
- Bescheinigung in Steuersachen (beantragen Sie telefonisch bei Ihrem Finanzamt).

## Fachliche Eignung

Sie müssen Ihre „fachliche“ Eignung dokumentieren durch

- die Teilnahme an einer Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Gaststättengesetzes oder
- die bestandene Abschlussprüfung in bestimmten staatlich anerkannten Ausbildungsberufen bei einer IHK, HWK oder Handwerksinnung (Prüfungsinhalte: Grundzüge der lebensmittelrechtlichen Vorschriften). Die IHK informiert Sie gern über diese Befreiung von der Gaststättenunterrichtung nach Nr. 3.4 GastUVwV.
- Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1), die nicht älter als drei Monate sein darf.

## Objektbezogene Voraussetzungen

- Miet-, Pacht- bzw. Kaufvertrag über die Gaststättenräumlichkeiten,
- Nachweis, dass die Räumlichkeiten für das Hotel- und Gaststättengewerbe entsprechend der landesrechtlichen Vorschriften nutzungsfähig sind (ggf. Bauzeichnungen/Grundrisse der Betriebsräume inkl. Sanitärräume, Lageplan des Objektes).

## Sonstige Nachweise

- bei juristischen Person oder Vereinen: Auszug aus dem Handelsregister beziehungsweise Fotokopie des Gesellschaftsvertrages mit Bestellung eines vertretungsberechtigten Organs, sofern die juristische Person noch nicht im Handelsregister eingetragen ist.

- bei Vereinen: Auszug aus dem Vereinsregister
- bei Nicht-EU-Bürgerinnen und -Bürgern: gültige Aufenthaltserlaubnis (selbstständige Tätigkeit muss ausländerrechtlich erlaubt sein, siehe Personalausweis).

## Notwendige Unterlagen\*

Unterlagen	Betroffene Personen	Erhältlich bei
Antrag auf Erteilung der Gaststättenerlaubnis	Antragsteller	Zuständiges Gewerbeamt
Gewerbe-Anmeldung	Antragsteller	Zuständiges Gewerbeamt
Führungszeugnis	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	Meldebehörde
Auskunft aus dem Gewerbezentralregister	Antragsteller	Meldebehörde oder Gewerbeamt
Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung	Antragsteller	Finanzamt
Bescheinigung Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	Gesundheitsamt
<a href="#">Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 des Gaststättengesetzes</a> oder <a href="#">Befreiung von der Gaststätten- unterrichtung nach Nr. 3.4 GastUVwV</a>	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	IHK zu Schwerin
Baugenehmigung, Baunutzungsänderung oder ggf. Beschreibung, Pläne, Zeichnungen u. ä. zum Betrieb	Antragsteller	Bauordnungsamt, 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
Aufenthaltserlaubnis mit Gestattung der selbstständigen Tätigkeit	Nicht-EU-Antragsteller	Ausländerbehörde

\*Die angeforderten Unterlagen können je Gemeinde abweichen. Bitte fragen Sie dort direkt nach.

## 3. Weitere Informationen

### Nebenleistungen

Gewerbetreibende im Gastgewerbe dürfen auch während der gesetzlichen Ladenschlusszeiten Zubehörwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörlösungen 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 (z. B. Süßwaren, Blumen, Tabakwaren, Zeitungen, Ansichtskarten sowie Friseurleistungen, Schuhputzen, Waschen und Bügeln im Hotel).



## Sperrzeiten und Feiertagsgesetz in Mecklenburg-Vorpommern

In Mecklenburg-Vorpommern kann das Gastgewerbe durchgehend öffnen. Am Karfreitag sind ganztägige musikalische und sonstige unterhaltende Darbietungen jeder Art in Gaststätten und in Nebenräumen im Schankbetrieb verboten. Dieses Verbot gilt auch am vorletzten Sonntag vor dem ersten Advent (Volkstrauertag) und am Totensonntag sowie in katholischen Gemeinden am Aller-heiligentag jeweils ab 05:00 Uhr. Am 24. Dezember gilt das Verbot ab 13:00 Uhr für öffentliche sportliche Veranstaltungen und sonstige Veranstaltungen, die nicht auf den Charakter des Tages Rücksicht nehmen.

## Lebensmittelhygiene

Bei Herstellung, Behandlung und Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebensmittel 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.

Weiterhin ist eine ununterbrochene Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel zu sichern. Dazu muss der Unternehmer mit Name, Anschrift, Produkt und Datum nachweisen, woher er die Lebensmittel bezogen und wohin er sie ggf. geliefert hat. Diese Angaben sind mindestens ein Jahr lang aufzubewahren und auf Verlangen den zuständigen Behörden zur Verfügung zu stellen.

## Schulungspflicht

Der Unternehmer hat zu gewährleisten, dass er und Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Der Betriebsinhaber / Angestellter hat

- keine wissenschaftliche oder berufliche Ausbildung im Lebensmittelbereich und kann keine Fachkenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln nach LMHV Anlage 1 nachweisen:  
dann ist er **verpflichtet, anhand einer Schulung, seine Fachkenntnisse nachzuweisen.**
- eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung, in der Kenntnisse und Fähigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschl. Lebensmittelhygiene vermittelt wurden:  
dann ist er **von der Schulung zum Nachweis der Fachkenntnisse befreit.**

Am 1. Januar 2006 wurde das Lebensmittelrecht in Deutschland neu geordnet und Europäische Hygienevorschriften haben deutsches Recht abgelöst.

## Das „EU-Hygienepaket“:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basis-Verordnung)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Lebensmittelvorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

## Das Wichtigste in Kürze:

- Die Lebensmittelsicherheit in Europa wird von der Urproduktion bis zum Endverbraucher einheitlich geregelt und überwacht
- Das nationale Hygienerecht wird weitgehend durch unmittelbar geltende EU-Verordnungen ersetzt
- Für alle Lebensmittelbetriebe sind betriebliche Eigenkontrollen vorgeschrieben, einschließlich der Risiko- und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen
- Eigenkontrollmaßnahmen sind dokumentationspflichtig
- Die gute Hygienepraxis wird in branchenbezogenen Leitlinien dargestellt.

## Infektionsschutzgesetz MV– Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

Zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten dürfen beim Herstellen, Behandeln oder beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln nur Personen tätig sein, die eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes vorlegen. So wird nachgewiesen, dass der Inhaber der Bescheinigung vom Gesundheitsamt mündlich und schriftlich belehrt wurde. Darüber hinaus muss er nach der Belehrung schriftlich erklären, dass ihm bei sich selbst keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Inhalte der Belehrung sind:

- Gründe für Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote beim Umgang mit Lebensmitteln,
- Erkennungsmöglichkeiten dieser Hinderungsgründe an der eigenen Person und die Pflicht zur Mitteilung an den Arbeitgeber bei Auftreten diesbezügliche Anhaltspunkte,
- Der Arbeitgeber hat Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die Tätigkeitsverbote und die Mitteilungspflicht zu belehren und dies zu dokumentieren,
- Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die letzte Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber, sind beim Arbeitgeber aufzubewahren, an der Betriebsstätte bereitzuhalten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Das betrifft auch die eigenen Nachweise des Arbeitgebers.

Die o. g. Bescheinigung muss vor dem erstmaligen Umgang mit Lebensmitteln vorliegen und darf zu diesem Zeitpunkt nicht älter als **drei Monate** sein. Die bis zum 31.12.2000 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nach dem Bundes-Seuchengesetz gelten als Bescheinigung im Sinne des Infektionsschutzgesetzes.

**Speiseabfälle** sind alle im Rahmen der küchentechnischen Speisenzubereitung anfallenden organischen Teile, die Reste von Tierkörperteilen oder tierische Erzeugnisse enthalten bzw. mit diesen kontaminiert sein können. Hierunter fallen auch nicht verzehrte Essenreste. Die Verfütterung solcher Speise- und Schlachtabfälle an Klautiere und Geflügel ist verboten. Vielmehr sind solche Abfälle ordnungsgemäß über zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.

Weitergehende Fragen beantwortet das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt. Gewerbliche Siedlungsabfälle sind getrennt nach Papier/Pappe, Glas, Kunststoff, Metallen sowie biologisch abbaubaren Küchen- und Kantinenabfällen, Garten- und Parkabfällen und Marktabfällen zu halten, zu lagern, einzusammeln, zu befördern und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuzuführen.

## Kenntlichmachung von Lebensmitteln

Eine „Übersicht zu Angaben auf Lebensmitteln“ finden Sie unter [www.ihkzuschwerin.de](http://www.ihkzuschwerin.de), Dokumentennummer [3020512](#).

Das Merkblatt „Kennzeichnung von Lebensmitteln im Gastgewerbe“ finden Sie unter [www.ihkzuschwerin.de](http://www.ihkzuschwerin.de), Dokumentennummer [3859768](#).

## Preisangaben

Preise für Speise 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. Zum Verkauf ausgestellte Waren sind mit Endpreisen auszuzeichnen. Die Preise für die im Wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke müssen aus einem Preisverzeichnis neben dem Eingang der Gaststätte ersichtlich sein. Es muss mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden. Dieses Getränk darf nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk. Grundlage des hochgerechneten Preises ist ein Liter der betreffenden Getränke.

In Beherbergungsbetrieben ist am Eingang oder bei der Rezeption des Betriebes an gut sichtbarer Stelle ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind. Darüber hinaus ist in der Nähe von Telekommunikationsanlagen, auch auf den Zimmern, der für die Nutzung geforderte Preis je Minute oder je Benutzung anzugeben. Alle Preise müssen das Bediengeld, Umsatzsteuer und sonstige Zuschläge einschließen.

Die Preisangabenverordnung verpflichtet den Anbieter von Waren und Leistungen über elektronische Medien (Fernabsatz) zusätzlich anzugeben, dass die für die Waren und Leistungen geforderten Preise die Umsatzsteuer und sonstige Preisbestandteile enthalten. Auch muss notiert werden, ob zusätzlich Liefer- und Versandkosten anfallen. Fallen derartige zusätzliche Kosten an, so ist die Höhe anzugeben. Dies ist auch bei der Werbung für Fernabsatzgeschäfte zu beachten.

## Getränkeschankanlagen

Für Schankanlagen ist die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Der Normenausschuss "Getränkeschankanlagen" hat mehrere Normen erarbeitet, die konkrete Aussagen über die Hygiene bei Getränkeschankanlagen machen. Normen beschreiben den aktuellen Stand der Technik. 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. Orientierungswerten für Reinigungsintervalle sind in der DIN 6650-6 (Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin) genannt. Dort ist festgelegt, an welchen Intervallen sich die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage orientieren soll.

### Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, -nektar, -saftgetränke	Täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltige, alkoholfreie Getränke	7-14 Tage
Getränkegrundstoffe, Spirituosen	30-90 Tage

Es ist weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch einen Sachkundigen erforderlich. Die Schankanlagen fallen gemäß § 2 Absatz 7 Nr. 7 Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) unter die überwachungsbedürftigen Anlagen. Die Regelungen hierzu stehen in den §§ 14 ff. GPSG. Die zentrale Verordnung in diesem Zusammenhang stellt die Betriebssicherheitsverordnung für den innerbetrieblichen Einsatz sowie die Errichtung und den Betrieb der überwachungsbedürftigen Anlagen dar. In § 15 GPSG werden die Behörden mit den Befugnissen ausgestattet, die zur Überwachung nötig sind.

In der Betriebssicherheitsverordnung ist formuliert, dass die Anlage vor Inbetriebnahme geprüft und nach "dem Stand der Technik" errichtet werden muss. Grundsätzlich gilt: Der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage eigenverantwortlich.

**Schankgefäße** sind Gefäße, die zum gewerbsmäßigen Ausschank von Getränken bestimmt sind. Es sind nur Gefäße mit einem Nennvolumen von 1, 2, 4, 5 oder 10 cl oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 2; 3; 4 oder 5 l zulässig. Auf dem Schankgefäß müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein.

## 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. Versichert gegen Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten sind bei der BGN alle Arbeitnehmer, wie z.B. Arbeiter, Angestellte, Aushilfen und Auszubildende, die in einem Beschäftigungsverhältnis zu einem Arbeitgeber stehen, für dessen Unternehmen die BGN der zuständige Unfallversicherungsträger ist (§ 2 Abs. 1 Nr. 1 SGB VII, § 7 Abs. 1 SGB IV, § 121 ff. SGB VII).

Unternehmer sowie deren Ehepartner sind nicht automatisch bei der BGN versichert. Unternehmer und deren im Unternehmen ohne Arbeitsvertrag mitarbeitenden Ehepartner haben die Möglichkeit, eine freiwillige Versicherung abzuschließen. Die BGN-Mitgliedschaft beginnt mit der Eröffnung des Betriebes.

Der Unternehmer hat binnen einer Woche nach Betriebseröffnung das Unternehmen bei dem zuständigen Unfallversicherungsträger anzumelden (§192 Abs. 1 SGB VII). Weiterhin haben die Unternehmer ihre Arbeitnehmer darüber zu informieren, welche Berufsgenossenschaft für sie zuständig ist und wo sich die zuständige Geschäftsstelle befindet. Für das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern ist die Bezirksverwaltung Berlin zuständig ([bezirksverwaltungberlin@bgn.de](mailto:bezirksverwaltungberlin@bgn.de)). Die entsprechenden Hinweise und Formular finden Sie unter [www.bgn.de](http://www.bgn.de).

## Aushangpflichtige Gesetze

Jeder Unternehmer hat zur Information der im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer vorgeschriebene Gesetze, die für sein Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften, ggf. Tarifverträge und Betriebsvereinbarungen an geeigneter Stelle im Unternehmen auszuhängen oder auszulegen. Im Wesentlichen betrifft das folgende Vorschriften:

- Arbeitszeitgesetz
- Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz
- Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der Beschäftigten vor sexueller Belästigung am Arbeitsplatz (Beschäftigungsschutzgesetz)
- Bürgerliches Gesetzbuch (BGB) – Auszug von §§ 611a, 611b, 612, 612a
- Arbeitsgerichtsgesetz – Auszug von § 61b
- Jugendschutzgesetz
- Betriebssicherheitsverordnung.

## GEMA, GEZ und Co.

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 Hotel- und Pensionszimmern, z. B. Live-Musik, Musik von Tonträgern aller Art, Musik aus Automaten, Radio- und Fernsehgeräte, Film- und Videovorführungen oder Telefonmelodien. Vorher abzuschließende Verträge berücksichtigen die unterschiedlichen Darbietungsformen und Vergütungssätze. Bei Abschluss von Jahrespauschalverträgen werden Nachlässe gewährt, siehe unter [www.gema.de](http://www.gema.de).

Zusätzlich sind Rundfunk- und Fernsehgebühren an die Gebühreneinzugszentrale (GEZ) der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten zu entrichten. Anzumelden sind alle Geräte, mit denen Rundfunk- und Fernsehprogramme empfangen werden können. Auch Videorekorder, Computer oder Lautsprecher und Bildschirme, wenn sie als gesonderte Wiedergabestellen betrieben werden, siehe unter [www.gez.de](http://www.gez.de).

Nach dem Urheberrecht können darüber hinaus weitere Verwertungsgesellschaften Gebühren für das Empfangen und Weiterleiten von privaten Fernseh- und Hörfunkprogramme erheben (z. B. VG Media, ZWF, CNN) erheben.

## 4. Gesetzliche Vorschriften

- Gaststättengesetz/ Gaststättenverordnung
- Gewerbeordnung
- Landesbauordnung
- Lebensmittelhygieneverordnung (lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Vorschriften)
- Jugendschutzgesetz
- Feiertagsgesetz MV
- Arbeitsstättenverordnung
- Versammlungsstättenverordnung (ab 200 Plätze)
- Beherbergungsstättenverordnung
- Heuherbergenverordnung

## 5. Ansprechpartner

<p><b>Industrie- und Handelskammer zu Schwerin</b>                  Felix Kletzin Tel.: 0385 5103-313                  E-Mail: <a href="mailto:kletzin@schwerin.ihk.de">kletzin@schwerin.ihk.de</a>                  Frank Witt Tel.: 0385 5103-306                  E-Mail: <a href="mailto:witt@schwerin.ihk.de">witt@schwerin.ihk.de</a>  <a href="http://www.ihkzuschwerin.de">www.ihkzuschwerin.de</a></p>	<p><b>DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e. V.</b>                  Konrad-Zuse-Str. 2                  18057 Rostock                  Tel.: 0381 80 899 390                  info@dehoga-mv.de  <a href="http://www.dehoga-mv.de">www.dehoga-mv.de</a></p>
<p><b>Gesundheitsamt Schwerin</b>                  Am Packhof 2-6                  19053 Schwerin                  Tel.: 0385 545-2820</p> <p><b>Gesundheitsamt Nordwestmecklenburg und Wismar</b>                  Rostocker Straße 76                  23966 Wismar                  Tel.: +49 3841 3040-5300</p> <p><b>Gesundheitsamt Landkreis Ludwigslust / Parchim</b>                  Putlitzer Straße 25                  19370 Parchim                  Tel.: 03871 722-5300</p> <p><b>Dienststelle Ludwigslust</b>                  Garnisonsstraße 1                  19288 Ludwigslust                  Tel.: 03871 722-5300</p>	<p><b>Landkreis Ludwigslust – Parchim                  Fachdienst Veterinär- und                  Lebensmittelüberwachung</b>                  Garnisonsstraße 1                  19288 Ludwigslust                  Tel.: 03871 722-3900</p> <p><b>Standort Parchim</b>                  Putlitzer Straße 25                  19370 Parchim                  Tel.: 03871 722-3900</p> <p><b>Standort Schwerin (LWL)</b>                  Ludwigsluster Chaussee 72                  19061 Schwerin                  Tel.: 03871 722-3900</p> <p><b>Landkreis Nordwestmecklenburg                  Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt</b>                  Börzower Weg 3                  23936 Grevesmühlen                  Tel.: 03841 3040-3900</p>
<p><b>Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und                  Gastgewerbe</b>                  Dynamostraße 7-11                  68165 Mannheim                  Tel.: 0621 4456-0  <a href="http://www.bgn.de">www.bgn.de</a></p>	<p><b>BGN – Bezirksverwaltung Berlin</b>                  Fregestraße 44                  12161 Berlin                  Zuständig für Versicherungsfälle u. a. MV                  Tel.: 030 85105-0                  Fax: 0800 1977553-19500</p>
<p><b>GEMA Gesellschaft für musikalische                  Aufführungs- und mechanische                  Vervielfältigungsrechte</b>  <b>GEMA KundenCenter</b>                  11506 Berlin                  Telefon: 030 58858999                  Telefax: 030 21292795                  E-Mail: <a href="mailto:kontakt@gema.de">kontakt@gema.de</a>  <a href="http://www.gema.de/musiknutzer/musik-lizenzieren/gaststaette-musikautomatenaufsteller">www.gema.de/musiknutzer/musik-lizenzieren/gaststaette-musikautomatenaufsteller</a></p>	<p><b>GEZ Gebühreneinzugszentrale</b>                  50656 Köln                  Service-Telefon: 01806 999 555 10*                  Service-Fax: 01806 999 555 01*</p> <p>*20 Cent/Anruf aus dem dt. Festnetz, 60 Cent/Anruf aus den dt. Mobilfunknetzen</p>