



Quelle: Pixabay

# Merkblatt

## Gründung eines Foodtrucks / Imbisswagens

**Stand: 01/2022**

**Herausgeber:**

Baden-Württembergischer Industrie- und Handelskammertag  
Federführung Tourismus  
Jägerstraße 40, 70174 Stuttgart  
Tel. +49 711 22 55 00-60  
E-Mail [info@bw.ihk.de](mailto:info@bw.ihk.de)  
[www.bw.ihk.de](http://www.bw.ihk.de)

**Redaktion:** Industrie- und Handelskammer Nordschwarzwald

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.

Mit freundlicher Genehmigung der IHK Region Stuttgart

## **Ihre Gründungsidee**

Streetfood und Foodtrucks liegen im Trend. Dampfendes Chili, Burger Kreationen oder süße Leckereien. Foodtrucks sind ein Kult, der in den frühen 2010er Jahren aus Amerika nach Deutschland geschwappt ist und seitdem nicht mehr von Wochenmärkten und Events wegzudenken ist.

Möchten Sie einen Verkaufswagen für Speisen und Getränke, einen sogenannten „Foodtruck“ betreiben? Dann müssen Sie Vorschriften aus verschiedenen Rechtsbereichen beachten. Dieses Merkblatt ist als Hilfestellung für Unternehmer und Gründer gedacht und soll Ihnen einen Überblick bieten, es kann aber die vielfältigen Rechtsprobleme nicht abschließend behandeln.

Der wichtigste Bereich ist das Gewerberecht, das die gewerblichen Erlaubnispflichten für den Verkaufswagen regelt. Besonderheiten gibt es auch im Steuerrecht, insbesondere was die Pflichten zum Führen eines Umsatzsteuerhefts betrifft. Wenn der „Foodtruck“ auf Plätzen betrieben wird, die in der Regel für den Straßenverkehr bestimmt sind, wird möglicherweise eine straßenrechtliche Sondernutzungserlaubnis benötigt. Zuletzt sind noch Vorschriften im Hygienerecht und unter Umständen Regelungen im KFZ-Zulassungsrecht zu beachten.

Eine gute Übersicht zur Existenzgründung bietet auch diese Seite mit weiteren nützlichen Tipps: <https://gruenderplattform.de/geschaeftsideen/foodtruck-eroeffnen>

## **1 Gewerbeanmeldung / Gewerbliche Erlaubnis**

Sie können sich nicht einfach einen „Foodtruck“ samt Ausstattung besorgen und sofort loslegen. In Deutschland ist grundsätzlich jede Aufnahme einer selbstständigen Tätigkeit anzumelden. Das heißt, dass Sie vor der Aufnahme der Verkaufstätigkeit eine Gewerbeanmeldung beim zuständigen Gewerbeamt vornehmen müssen. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie die Tätigkeit haupt- oder nebenberuflich ausüben möchten. Das Gewerbeamt finden Sie in der Regel bei Ihrem örtlichen Rathaus bzw. bei der Stadtverwaltung.

## **2 Reisegewerbekarte**

Normalerweise ist die Gewerbeanmeldung (recht) unkompliziert und kostengünstig. Bei Betrieb eines Imbisswagens könnte jedoch eine sogenannte **„Reisegewerbekarte“** **notwendig** sein. Diese unterscheidet sich von der regulären Gewerbeanzeige und kostet je nach Gemeinde zwischen 150 und 500 Euro. Eine solche „Reisegewerbekarte“ ist jedoch nur dann notwendig, wenn ein sogenanntes „Reisegewerbe“ und eben kein klassisches stehendes Gewerbe vorliegt.

Bei der Einordnung hilft eine Beschreibung des Reisegewerbes: Im Gegensatz zum stehenden Gewerbe erfolgt die gewerbliche Tätigkeit im Reisegewerbe nicht in klassischen Geschäftsräumen, sondern außerhalb einer geschäftlichen Niederlassung. Beim stehenden Gewerbe sucht in der Regel der Kunde das Unternehmen auf (und sei es nur telefonisch), wobei beim Reisegewerbe die Initiative zur Erbringung der Leistungen vom Unternehmen ausgeht. Das kann beispielsweise der Verkauf von Waren an der Haustür, der Verkauf „aus Bauchläden“, das auf Zugewinn ausgerichtete Betreiben eines Verkaufsstandes auf einem Trödelmarkt oder der Verkauf auf Straßenfesten und anderen Märkten sein.

Für die Abgrenzung des Reisegewerbes vom stehenden Gewerbe haben sich durch Rechtsprechung und Behördenpraxis einige Kriterien herauskristallisiert, die eine recht präzise Abgrenzung erlauben. Diese Kriterien ergeben sich durch Auslegung der maßgeblichen Vorschrift, des § 55 Gewerbeordnung (GewO). Für das Vorliegen eines Reisegewerbes spricht:

- Der Imbisswagen ist „mobil“. Er steht weniger als sechs Wochen an der gleichen Stelle (die tägliche Heimfahrt spielt keine Rolle).
- Der Imbisswagen vertreibt grundsätzlich keine Waren des täglichen Bedarfs.
- Der Imbisswagen hat keine feste Einrichtung; der Betreiber bringt die erforderlichen Gegenstände nur anlässlich der Verkaufsaktion mit.

In der Praxis hat sich jedoch herausgestellt, dass beim klassischen „Foodtruck“ die Anmeldung eines Reisegewerbes die Regel ist. Lediglich wenn der Verkaufswagen an einer gewerberechtlich festgesetzten Veranstaltung wie einem Markt oder einer Messe teilnimmt, ist er damit von der Reisegewerbekartenpflicht befreit und kann sich bildlich gesprochen an die Veranstaltung „anhängen“. Der Verkaufswagenbetreiber muss sich jedoch im Vorhinein danach erkundigen, ob der Markt oder die Messe auch tatsächlich gewerberechtlich festgesetzt ist. Die Reisegewerbekarte muss nur einmalig beantragt werden, gilt im gesamten Bundesgebiet, ist personenbezogen und nicht übertragbar. Die Karte ist stets mitzuführen und bei Kontrollen vorzuzeigen. Der Angestellte im Reisegewerbe benötigt keine eigene Reisegewerbekarte. Wenn er Kundenkontakt hat, benötigt er aber eine beglaubigte Kopie der Reisegewerbekarte (§ 60c II GewO). Die Ausübung des Reisegewerbes ist nur während der Ladenöffnungszeiten (nicht an Sonn- und Feiertagen) gemäß § 55a GewO gestattet. Ausnahmen sind beim zuständigen Gewerbeamt zu erfragen.

Bei der Ausübung des Reisegewerbes muss der Name des Gewerbetreibenden mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen oder seines Unternehmens an der Verkaufseinrichtung angebracht sein. Der Name muss für den Kunden deutlich sichtbar und lesbar sein.

Für den Antrag auf Erteilung einer Reisegewerbekarte wird benötigt:

- das ausgefüllte Antragsformular
- Belege der Meldebehörde
- Auskunft aus dem Gewerbezentralregister
- Belege zum Nachweis geordneter Vermögensverhältnisse
- Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung
- ggf. aktuelles Lichtbild

### 3 Gaststättenrecht

Weiterhin kann der Betrieb eines Verkaufswagens ihrer Art nach einer Gaststätte gleichen und würde dann dem Gaststättenrecht unterliegen.

In der Praxis hat sich gezeigt, dass ein „Foodtruck“ tendenziell nicht als Gaststätte nach dem Gaststättenrecht eingestuft wird. Generell ist der Verkaufswagen nämlich nur dann eine Gaststätte nach Gaststättengesetz, wenn ein Verzehr an Ort und Stelle vorgesehen ist. Eine Bestuhlung etc. kann ein Hinweis darauf sein. Ist lediglich ein Verkauf „auf die Hand“ vorgesehen, so ist der „Foodtruck“ nicht den Normen des Gaststättenrechts unterworfen.

Erfolgt eine Einstufung als Gaststätte, dann ist der Betrieb des Gaststättengewerbes nach § 2 I Gaststättengesetz erlaubnispflichtig. Dies aber auch nur dann, wenn der Gewerbetreibende auch **alkoholische Getränke** ausschenken möchte. Ohne Alkohol wäre die Gaststätte erlaubnisfrei. Sofern man den Verkauf von Speisen beabsichtigt, wird behördenintern eine zusätzliche Genehmigung der Lebensmittelüberwachung eingeholt. Die Erteilung einer Gaststättenerlaubnis wird durch die Stadtverwaltung bzw. das Landratsamt vorgenommen. Dann benötigen Sie die **Gaststättenunterrichtung** bei der IHK.

Sollte lediglich ein kurzfristiger Verkauf anlässlich eines besonderen Anlasses oder Ähnliches geplant sein, kann auch eine sogenannte Gestattung ausreichen (§ 12 Gaststättengesetz).

### 4 Hygienerechtliche Bestimmungen

Unabhängig von der Erlaubnispflicht als Gaststätte sind Hygienestandards und hygienerechtliche Bestimmungen einzuhalten.

Bei den maßgeblichen Vorschriften im Hygienerecht handelt es sich um

- VO (EG) 178/2002
- VO (EG) 852/2002
- VO (EG) 853/2004
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV 2001)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Allergenkennzeichnung

So benötigen Sie zwingend eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) beim zuständigen Gesundheitsamt (Landratsamt).

Kostenfreie Online-Kurse zu den Hygieneschulungen gibt es hier: <https://www.hogafit.de/>

#### **4.1 Anforderungen an den Standort**

Standorte von denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden, haben folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Befestigtes staubarmes Gelände (zum Beispiel betoniert, asphaltiert, feste Grasnarbe oder gepflastert).
- Optimal wäre der Anschluss an das öffentliche Trinkwasser- und Abwassernetz. Ist dies nicht möglich, muss in ausreichender Menge Trinkwasser mitgeführt werden und es müssen geschlossene Auffangbehälter für Abwasser bereitgestellt werden. Die Schläuche und Behälter für Trinkwasserversorgung müssen aus für Lebensmittel geeignetem lichtundurchlässigem Material (GVGW-Prüfzeichen oder gleichwertiges Material) bestehen und gekennzeichnet werden. Sie sind ausschließlich für Trinkwasserzwecke zu verwenden.
- Bei Inbetriebnahme des Lebensmittelunternehmens und im Weiteren für die Einsichtnahme bei behördlichen Kontrollen ist gemäß der Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) ein Nachweis vorzulegen, welcher bestätigt, dass das verwendete Wasser Trinkwasserqualität hat.
- Es müssen in unmittelbarer Umgebung der Verkaufsstände während der gesamten Standzeit leicht erreichbare einwandfreie Sanitäreinrichtungen zur Verfügung stehen, die mit fließend warmem und kaltem Wasser und Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (beispielsweise Flüssigseife und Einweghandtücher) ausgestattet sind.
- Für die hygienische Abfallaufbewahrung und -beseitigung ist zu sorgen. Die Abfallbehälter müssen Deckel haben, regelmäßig geleert und gereinigt werden.

#### **4.2 Anforderungen an die mobile Verkaufseinrichtung**

Es ist erforderlich, sich bei den örtlich zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämtern (VLÜA) über die erforderlichen Bestimmungen, Anforderungen und aktuellen Änderungen eingehend zu erkundigen.

Hier die wichtigsten Anforderungen an die mobile Verkaufseinrichtung:

- Die Betriebsstätten und mobilen Verkaufseinrichtungen müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert sowie instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, weitestgehend vermieden wird.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist (Bierverkaufsstände sowie -wagen müssen mit einer Doppelspüle und einem Handwaschbecken ausgerüstet sein).
- Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen

entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.

- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls zum Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen (unverpackte Lebensmittel sollen weitestgehend nicht mit bloßen Händen berührt, sondern Hilfsmittel wie Zangen, Gabeln etc. genutzt werden.).
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein (die Lebensmittel sind entsprechend den auf den Verpackungen vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern. Die Kühlkette ist lückenlos einzuhalten und zu kontrollieren).
- Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird.
- Die Schankanlage ist einer Gefährdungsbeurteilung nach § 3 Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV) zu unterziehen.
- Der Unternehmer muss den Auftrag zur Prüfung der Getränkeschankanlage nach Montage beziehungsweise vor der ersten Inbetriebnahme einer befähigten Person erteilen (§ 10 Abs. 1 und Abs. 4 BetrSichV).
- Er muss auch eine wiederkehrende Prüfung nach § 10 Abs. 2 und Abs. 4 BetrSichV veranlassen und die Dokumentation der Prüfergebnisse nach Maßgabe des § 11 BetrSichV gewährleisten.
- Die Aufzeichnungen sind am Betriebsort der Getränkeschankanlage zur Einsicht über einen angemessenen Zeitraum bereitzuhalten, mindestens jedoch bis zur nächsten Prüfung.
- Wenn die Getränkeschankanlagen mobil, beispielsweise auf Festen, eingesetzt werden, ist, soweit dies nach Art der Anlage erforderlich ist, ein Nachweis über die Durchführung der letzten Prüfung beizufügen.
- Das derzeit geltende Lebensmittelrecht findet für Getränkeschankanlagen umfassend Anwendung. Getränkeschankanlagen sind danach so zu betreiben, dass die ausgeschenkten Getränke entsprechend § 3 Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) keiner nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind. Zur Gewährleistung dieser Forderung ist jeder Unternehmer gehalten, alle Maßnahmen einzuleiten, die der Erfüllung des Grundsatzes aus § 3 LMHV dienen.
- Die Einhaltung der Hygienegrundsätze ist gewährleistet, wenn sich der für den Getränkeschankanlagenbetrieb Verantwortliche (Unternehmer) an der Regelung der DIN 6650-Teil 6 orientiert. Danach ist eine tägliche Reinigung der Anlagenteile, die wechselseitig

mit Luft und Getränk in Berührung kommen, erforderlich. Weiterhin ist die Einhaltung der von der Getränkegruppe abhängigen Reinigungsintervalle (1 Tag für Säfte etc., 1 bis 7 Tage für alkoholfreies Bier, 7 Tage für Bier, 7 bis 14 Tage für Wein, kohlenstoffhaltige alkoholfreie Getränke, 30 bis 90 Tage für Grundstoff, hochprozentige alkoholische Getränke, 90 bis 180 Tage für Wasser) ein wichtiger Anhaltspunkt für hygienisch beanstandungsfreie Schankanlagen.

- Ebenso unerlässlich sind persönliche Hygiene, insbesondere saubere Hände und saubere Arbeitskleidung.
- Im Interesse eines funktionierenden Qualitätsmanagements ist es erforderlich, die durchgeführten Reinigungen ordnungsgemäß zu dokumentieren.

### **4.3 Unterlagen in der mobilen Verkaufseinrichtung**

Im Rahmen der Überwachung der Hygienevorschriften müssen folgende Unterlagen in der mobilen Verkaufseinrichtung vorliegen:

- Für alle Personen, die tierische Lebensmittel oder solche, die Bestandteile tierischer Herkunft enthalten (etwa Produkte aus bzw. mit Fleisch, Milch, Fisch Ei, Speiseeis, Backwaren, Salate, Soßen und Mayonnaisen), herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen und mit diesen in Berührung kommen, müssen folgende Unterlagen vorliegen:
- die Bescheinigung des Gesundheitsamtes (§ 43 Abs. 4 IfSG) und
- die Dokumentation der Belehrung (§ 43 Abs. 4 IfSG- Belehrung durch den Arbeitgeber nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre) müssen an der Arbeitsstätte, das heißt an der mobilen Verkaufseinrichtung verfügbar sein. Eine beglaubigte Kopie reicht aus.
- Weitere Unterlagen:
- Das Konzept zur Gefahrenidentifizierung und –bewertung (HACCP – Hazard Analysis und Critical Control Points) und die daraus für den Betrieb ergebenden Aufzeichnungen (Art. 5 Abs.1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004), z.B. Temperaturmessungen der eingehenden Waren, bei Kühleinrichtungen; Reinigungsintervalle bei Schankanlagen, bei Dunstabzugshauben usw.
- Nachweis über die im Rahmen betriebseigener Maßnahmen erfolgte Unterweisung der in der Betriebsstätte beschäftigten Personen in Fragen der Lebensmittelhygiene (gemäß Art. 4 Abs. 2 i.V.m. Anhang II, Kap. XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004).

**Damit Sie alle Hygienevorschriften einhalten und auch die Einrichtung Ihres „Foodtrucks“ den hygienerechtlichen Vorschriften entspricht, empfehlen wir Ihnen, rechtzeitig Kontakt mit der für Sie zuständigen Verbraucherschutzbehörde (Landratsamt) Kontakt aufzunehmen.**



## **5 Besonderheiten bei der gewerblichen Nutzung des öffentlichen Verkehrsraums**

Wer auf Straßen und Plätzen, die in der Regel für den Verkehr bestimmt sind, Waren verkaufen will, benötigt eine Sondernutzungserlaubnis (§ 16 Straßengesetz). Diese Sondernutzungserlaubnis wird auch „Standschein“ genannt. Allein das Reisegewerbe beziehungsweise eine Reisegewerbekarte berechtigt nicht zum Verkauf von Waren ohne die dafür erforderliche Erlaubnis der zuständigen Behörde. Hier ist ggf. eine Anfrage beim zuständigen Landratsamt bzw. der Gemeinde zu stellen. Wird die Sondernutzung aufgenommen, bevor der Antrag gestellt und bewilligt wurde, so drohen Bußgelder.

Die Sondernutzungserlaubnis wird von der jeweils zuständigen Straßenbaubehörde erteilt. Es muss nachgewiesen werden, dass durch den Betrieb des Verkaufswagens keine Gefahren für den Verkehr bzw. die öffentliche Sicherheit und Ordnung entstehen. Für den Verkauf innerhalb von Ortschaften ist die jeweilige Gemeinde Ansprechpartner. Ihr obliegt die Straßenbaulast nicht nur für die gemeindeeigenen, sondern auch für die Ortsdurchfahrten von Bundes- Land- und Kreisstraßen.

Eine Erlaubnis außerhalb von Ortschaften bzw. geschlossener Bebauung wird in der Regel nicht erteilt. Sollte im Einzelfall dennoch Interesse am Verkauf in diesen Gebieten bestehen und eine Sondersituation die Erteilung einer Erlaubnis denkbar erscheinen lassen, so ist diese in aller Regel zu beantragen.

Die meisten Städte und Gemeinden sind recht restriktiv bei der Erteilung einer Sondernutzungserlaubnis. Es ist deswegen sinnvoll, den Verkaufswagen auf einem Privatgelände/Firmengelände zu betreiben (und sich vorher die Erlaubnis durch den Besitzer des Grundstücks zu holen) oder sich einer Veranstaltung anzuschließen, die bereits eine solche Erlaubnis hat.

Ist der Verkauf über einen Zeitraum von mehr als drei Monaten, bzw. regelmäßig (etwa einmal wöchentlich) geplant, wird zusätzlich eine Baugenehmigung (§ 58 Landesbauordnung) benötigt. Da eine solche Baugenehmigung auf den jeweiligen Standort bezogen ist, werden bei wechselndem Standort mehrere Baugenehmigungen benötigt. Die Erteilung der Baugenehmigung wird von der Stadtverwaltung bzw. dem Landratsamt vorgenommen.

## **6 Baurecht bzw. Baugenehmigungspflichten**

Ist der Verkauf über einen Zeitraum von mehr als drei Monaten, bzw. regelmäßig (etwa einmal wöchentlich) geplant, wird zusätzlich eine Baugenehmigung (§ 58 Landesbauordnung) benötigt. Da eine solche Baugenehmigung auf den jeweiligen Standort bezogen ist, werden bei wechselndem Standort mehrere Baugenehmigungen benötigt. Die Erteilung der Baugenehmigung wird von der Stadtverwaltung bzw. dem Landratsamt vorgenommen.

## 7 Kfz-Zulassungsrecht

Da der „Foodtruck“ in der Regel zumindest durch die An- und Abreise zum Verkaufsort auch am öffentlichen Straßenverkehr teilnimmt, benötigt er eine Zulassung bei der zuständigen Kfz-Zulassungsbehörde. Auch Umbauten des Fahrzeugs müssen von der Behörde bzw. vom TÜV genehmigt worden sein. Konkret gelten für den Verkaufswagen keine anderen Vorschriften als für andere reguläre Fahrzeuge. Auch wenn der „Foodtruck“ als Anhänger genutzt wird, gelten hier keine Sondervorschriften. Das Fahrzeug muss als Verkehrsteilnehmer schließlich auch versichert sein. Die Maximalanzahl der im Fahrzeug befindlichen Personen richtet sich nach den gesetzlichen Vorschriften.

## 8 Verkehrsrecht

### 8.1 Güterverkehrsrecht

Werden Fahrzeuge mit einer zulässigen Höchstmasse von mehr als 3.500 kg für gewerbliche Güterbeförderungen eingesetzt, sind die Bestimmungen des Güterkraftverkehrsgesetzes zu beachten. In aller Regel werden beim Einsatz eines „Foodtrucks“ die Beförderungen im sogenannten Werkverkehr durchgeführt. Werkverkehrsunternehmen unterliegen einer An-, Um- und Abmeldepflicht beim Bundesamt für Güterverkehr.

### 8.2 Fahrpersonalrecht

Wenn Fahrzeuge mit einer zulässigen Höchstmasse von mehr als 2.800 kg eingesetzt werden, die der Güterbeförderung dienen können, sind vom Fahrer grundsätzlich Aufzeichnungen über seine Lenk-, Arbeits- und Ruhezeiten. Das Unternehmen muss den Fahrer dafür befähigen und ihn mit allen benötigten Dokumenten ausstatten, um der Aufzeichnungspflicht nachkommen zu können.

Für „Foodtrucks“ gilt in aller Regel eine Ausnahme von diesen Vorschriften:

Wenn die zulässige Höchstmasse des Fahrzeugs (inklusive Anhänger) 3.500 kg nicht überschreitet, gilt die Ausnahme bundesweit unter der Voraussetzung, dass das Lenken nicht die Haupttätigkeit des Fahrers darstellt (die Arbeitstätigkeit vor Ort also deutlich länger andauert als die Fahrt zum Einsatzort und zurück zum Firmenstandort).

Wenn die zulässige Höchstmasse des Fahrzeugs oder der Zugfahrzeug-Anhänger-Kombination zwischen 3.501 und 7.500 kg liegt und das Lenken nicht die Haupttätigkeit darstellt, ist die die Ausnahme begrenzt auf einen Einsatzradius von 100 km Luftlinie um den Unternehmensstandort.

Liegt die zulässige Höchstmasse des Fahrzeugs über 7.500 kg, sind alle Fahrten aufzeichnungspflichtig.

**Bitte beachten Sie diese Punkte bereits beim Kauf des Foodtrucks oder des Fahrzeugs, das Sie zum Foodtruck umbauen wollen!**

### **8.3 Straßenverkehrsrecht**

Neben den allgemeinen straßenverkehrsrechtlichen Anforderungen ist zu beachten, dass die beförderten Güter, also die vor Ort zu verkaufenden bzw. zuzubereitenden Waren, hinreichend gesichert sind. Die grundlegenden rechtlichen Anforderungen sind im § 22 StVO geregelt.

## **9 Werbe-/Wettbewerbsrecht**

Da aus dem Fahrzeug heraus regelmäßig Lebensmittel/Speisen direkt an den Endverbraucher verkauft werden, sind auch wettbewerbsrechtliche Kennzeichnungspflichten in den Blick zu nehmen.

### Anbieterkennzeichnung

Erfolgt das Angebot von Waren oder Dienstleistungen unter Nennung der angebotenen Produkte samt Angabe der Preise, die es einem durchschnittlichen Verbraucher ermöglicht, das Angebot ohne Weiteres durch Abgabe einer Bestellung anzunehmen, ist eine Anbieterkennzeichnung (§ 5 a Abs. 3 UWG) erforderlich.

- Der Verpflichtung kann etwa durch gut lesbare Anbringung der Daten an der Außenseite des Fahrzeugs oder innerhalb der sichtbaren Verkaufsfläche genügt werden.
- Anzugeben sind hierbei auch die Identität und Anschrift des Unternehmers, ggf. die Identität und Anschrift des Unternehmers, für den er handelt.

Die Angaben decken sich häufig mit denen, die im Rahmen eines Impressums auf einer Webseite oder auf Geschäftsbriefen zu machen sind. So sind etwa bei Einzelunternehmern der vollständige Name und die Anschrift anzugeben, bei Kaufleuten und Gesellschaften sind weiterhin Angaben zum Firmennamen, der Rechtsform und dem Firmensitz zu machen. Betreibt ein Unternehmen mehrere Niederlassungen, muss erkennbar sein, durch welche das Lebensmittelangebot erfolgt.

Weitergehende Informationen, so etwa über vertretungsberechtigte Personen, die zuständigen Aufsichtsbehörden sowie die Angabe weiterer Kontaktdaten (wie Telefon-Nummer, E-Mail-Adresse) des werbenden Unternehmens sind hingegen nicht vorgeschrieben.

## **10 Umsatzsteuerliche Besonderheiten**

Unternehmer, die ihre Waren in Deutschland auf Märkten, auf öffentlichen Straßen oder von Haus zu Haus verkaufen, also ein so genanntes mobiles Gewerbe betreiben, sind nach § 22 V UStG verpflichtet, ein Umsatzsteuerheft nach amtlich vorgeschriebenem Vordruck zu führen und dort ihre Umsätze und Leistungen aufzuzeichnen.

### **10.1 Wer muss ein Umsatzsteuerheft führen?**

Das Umsatzsteuerheft müssen auch Kleinunternehmer führen, die auf Antrag beim zuständigen Finanzamt von der Umsatzsteuer im Sinne des § 19 Abs. 1 des Umsatzsteuergesetzes befreit sind. Diese Kleinunternehmer haben täglich unter Angabe des Datums die Brutto-Tageseinnahmen im Umsatzsteuerheft einzutragen. Das Umsatzsteuerheft und die Belege sind in der Regel 10 Jahre aufzubewahren.

### **10.2 Wer ist vom Umsatzsteuerheft befreit?**

Der Gewerbetreibende ist nach Maßgabe von § 68 der Umsatzsteuer-Durchführungsverordnung (UStDV) von der Verpflichtung, ein Umsatzsteuerheft zu führen, befreit wenn

- der Gewerbetreibende mit einem stehenden Gewerbe beim Finanzamt gemeldet ist oder
- der Gewerbetreibende mit Zeitungen und Zeitschriften handelt oder
- der Gewerbetreibende im Inland eine gewerbliche Niederlassung besitzt und seinen Aufzeichnungspflichten ordnungsgemäß nachkommt.

Eine Befreiung von der Führung des Steuerheftes kann beim Finanzamt beantragt werden. Das zuständige Finanzamt stellt eine Bescheinigung über die Befreiung vom Führen eines Umsatzsteuerheftes aus.

### **10.3 Was ist in ein Umsatzsteuerheft einzutragen?**

Die Eintragungen in das Umsatzsteuerheft sind mit Tinte, Kugelschreiber oder Tintenstift vorzunehmen. Irrtümliche oder unrichtige Eintragungen sind so durchzustreichen, dass sie auch weiterhin gelesen werden können. Es ist unzulässig, Eintragungen auszuradieren oder auf sonstige Weise unleserlich zu machen.

Folgende Angaben sind unter anderem in ein Umsatzsteuerheft einzutragen:

- Täglich nach Geschäftsschluss sämtliche Einnahmen für steuerpflichtige Lieferungen und sonstige Leistungen (vereinbarte Entgelte ohne Umsatzsteuer oder Preise mit Umsatzsteuer)
- Lieferungen und sonstige Leistungen sowie Einfuhren aus dem Drittlandsgebiet
- Innergemeinschaftliche Erwerbe für das Unternehmen
- Steuerfreie innergemeinschaftliche Lieferungen des Unternehmers

### **10.4 Wann und wie ist das Umsatzsteuerheft dem Finanzamt vorzulegen?**

Das Finanzamt bestimmt den Zeitpunkt, an dem das Umsatzsteuerheft spätestens zur Prüfung vorzulegen ist. Für die Berechnung der Umsatzsteuer ist pro Quartal eine Voranmeldung beim

zuständigen Finanzamt einzureichen. Existenzgründer müssen in den ersten beiden Kalenderjahren eine monatliche Erklärung vorlegen.

Zusätzlich zum Umsatzsteuerheft ist eine gesonderte Kostenaufstellung zu führen, in der die sonstigen Ausgaben aufzuführen sind, die nicht den Wareneinkauf betreffen, etwa Standgebühren, Benzinkosten, usw. Diese Aufstellung ist mit dem Umsatzsteuerheft zum 31.01. dem Finanzamt vorzulegen. Das Umsatzsteuerheft ist ständig mitzuführen und den zuständigen Behörden und Beamten auf Verlangen vorzuzeigen.

## 11 Ansprechpartner bei der IHK Hochrhein-Bodensee

### Gründungs- und Finanzierungsfragen:

Alexander Vatovac  
Telefon +49 7531 2860-135  
[alexander.vatovac@konstanz.ihk.de](mailto:alexander.vatovac@konstanz.ihk.de)

### Gaststättenunterrichtung in Konstanz:

Servicecenter  
Telefon +49 7531 2860-113  
[info@konstanz.ihk.de](mailto:info@konstanz.ihk.de)

### Gaststättenunterrichtung in Schopfheim:

Anita Wissmann  
Telefon +49 7622 3907-230  
[anita.wissmann@konstanz.ihk.de](mailto:anita.wissmann@konstanz.ihk.de)