Industrie- und Handelskammer Ostthüringen zu Gera

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

Gastgewerbe in Thüringen

Hilfe auf dem Weg in die Selbstständigkeit

Inhalt

1. Gewerbeanmeldung ... 2
2. Bauliche Anforderungen ... 3
3. Sperrzeiten und Feiertagsgesetz in Thüringen ... 4
4. Preisangaben ... 5
5. Nebenleistungen ... 5
6. Jugendschutz ... 5
7. Geldspielautomaten ... 6
8. Lebensmittelhygiene ... 7
9. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz ... 9
10. Speiseabfälle ... 9
11. Kennzeichnungspflichten von Zusatzstoffen und Allergenen ... 10
12. Hygienische Anforderungen an Bratwurst- und Imbissbetriebe ... 12
13. Getränkeschankanlagen ... 13
14. Nichtraucherschutz ... 14
15. Berufsgenossenschaft ... 15
16. Betriebsnummer ... 15
17. Arbeitsschutz/Unfallverhütung ... 15
18. Belehrungen, Unterrichtungen und Schulungen ... 16
19. Aushangpflichtige Gesetze ... 17
20. Meldepflicht ... 17
21. GEMA, GEZ und Co. ... 17
22. Künstlersozialabgabe ... 18
23. Besondere Veranstaltungen ... 18

Industrie- und Handelskammer
Ostthüringen zu Gera

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

1. Gewerbeanmeldung

Rechtsgrundlagen:
- Thüringer Gaststättengesetz
- Gewerbeordnung

Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer gewerbsmäßig Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder einem bestimmten Personenkreis zugänglich ist.

Der Beginn eines Gaststättengewerbes ist dem zuständigen Gewerbeamt **vier Wochen** vor der Eröffnung anzuzeigen.

Dabei sind anzugeben:
- **Betriebsart** (Beispiele: Speisewirtschaft, Schankwirtschaft, Imbiss, mobiler Imbiss, Eisdiele, Café, Fischgaststätte, Nachtbar, Diskothek)
- **Art und Umfang der Speisen und Getränke** (Beispiele: alkoholfreie und alkoholische Getränke, warme und kalte Speisen, Fertigprodukte, Wild, Geflügel, Speiseeis, Backwaren, Konditoreiwaren, Fisch)
- **polizeiliches Führungszeugnis** (nicht älter als 3 Monate oder ein Nachweis, dass ein Führungszeugnis beantragt wurde)
- **Auskunft aus dem Gewerbezentralregister** (nicht älter als 3 Monate oder ein Nachweis, dass eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister beantragt wurde)

Die 4-Wochenfrist beginnt erst mit der Vorlage der vollständigen Unterlagen.

<u>Führungszeugnis und Auskunft aus Gewerbezentralregister benötigt nicht, wer nur:</u>
- alkoholfreie Getränke,
- unentgeltliche Kostproben oder
- alkoholfreier Getränke aus Automaten anbietet.

Wer sein Gaststättengewerbe außerhalb einer gewerblichen Niederlassung, also an wechseln-den Orten im Reisegewerbe betreiben will, benötigt eine Erlaubnis (Reisegewerbekarte). Die ist bei dem Gewerbeamt zu beantragen, in dessen Zuständigkeitsbereich sich der Gewerbetreibende überwiegend aufhält. Der Inhaber einer Reisegewerbekarte hat diese während der Aus-übung des Gewerbebetriebes bei sich zu führen. Übt der Gewerbetreibende die Tätigkeit nicht selbst aus, müssen seine Beschäftigten eine Zweitschrift oder eine beglaubigte Kopie seiner Reisegewerbekarte mit sich führen.

Wer mit seinem mobilen Gaststättengewerbe außerhalb Thüringens unterwegs sein will, muss sich vorher über die gültige Rechtslage in den betreffenden Bundesländern informieren. Jedes Bundesland regelt das Gaststättengewerbe in einem eigenen Gaststättengesetz. Deshalb ist es möglich, dass in anderen Regionen für eine mobile Gaststätte eine Gaststättenerlaubnis unter erleichterten Voraussetzungen (Gestattung) erforderlich ist.

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

Notwendige Unterlagen und Schritte in der Übersicht

Unterlagen, Behördengang	Fristen	Wo
Gewerbeanmeldung	4 Wochen vor Beginn	Gewerbeamt
Anzeige der Art der zum Verkauf vorgesehenen Speisen und Getränke	4 Wochen vor Beginn	Gewerbeamt
Nachweis über die Beantragung eines Führungszeugnisses	4 Wochen vor Beginn	Meldebehörde oder Gewerbeamt
Nachweis über die Beantragung einer Auskunft aus dem Gewerbezentralregister	4 Wochen vor Beginn	Meldebehörde oder Gewerbeamt
Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines beauftragten Arztes (Gesundheitszeugnis)	vor erstmaligem Umgang mit Lebensmitteln	Gesundheitsamt o. beauftragter Arzt
Abstimmung mit dem Bauordnungsamt und ggf. Baugenehmigung oder Baunutzungsänderung	vor Baubeginn bzw. am Anfang des Vorhabens	Bauordnungsamt
Abstimmung mit dem Veterinär und Lebens-mittelüberwachungsamt, der Umwelt/ Immissionsschutzbehörde und der Gemeinde	vor Gewerbebeginn	zuständige Behörde oder Gemeinde
eventuell - Reisegewerbekarte	vor Gewerbebeginn	Gewerbeamt
eventuell - Gaststättenerlaubnis (Gestattung)	vor Gewerbebeginn	zuständiges Gewer-beamt außerhalb Thüringens
Abstimmung der Anforderungen an Arbeitsstätten	vor Gewerbebeginn	TLAtV (Arbeits-schutzbehörde)
Standgenehmigung für mobile gastronomische Einrichtungen	vor Gewerbebeginn	Eigentümer des Grundstücks und ggf. zuständige Behörde
Aufenthaltserlaubnis mit Gestattung der selbst-ständigen Erwerbstätigkeit durch ausländische Bürger	vor Gewerbebeginn	Ausländerbehörde

2. Bauliche Anforderungen

Rechtsgrundlagen:

- Thüringer Bauordnung
- VO (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene

Schank- und Speisegaststätten mit mehr als 40 Gästeplätzen und Beherbergungsstätten mit mehr als 12 Betten sind **Sonderbauten** im Sinne der Thüringer Bauordnung. Die baulichen Anforderungen an eine gastronomische Einrichtung sind für jedes Unternehmen individuell mit den Behörden abzustimmen bzw. werden in Baugenehmigungsverfahren geprüft.

Hierbei sind auch die Belange **behinderter Menschen** zu berücksichtigen. Entsprechende bauliche Voraussetzungen, z. B. barrierefreie Zugänge zu Gasträumen, Behindertentoiletten oder breitere Türen sind ebenfalls mit den Behörden abzustimmen. Gleiches trifft für die Schaffung von **Parkplätzen** zu. Hier ist ein Gespräch mit der jeweiligen Gemeinde erforderlich, da diese die Errichtung und ggf. die Ablösegebühren in einer Stellplatzsatzung regelt. Für Gewerbe-bauten und -räume, die künftig für einen anderen Zweck genutzt werden sollen als bisher oder als ursprünglich vorgesehen, ist beim Bauordnungsamt eine **Nutzungsänderung** zu beantragen.

Für Betriebsstätten bzw. Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, gelten spezielle bauliche Anforderungen. Grundlage ist die VO (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene.

Toiletten

In Gaststätten müssen für Gäste genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Die Toilettenräume dürfen nicht unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Zur Anzahl der Toiletten gibt es keine verbindlichen Vorgaben mehr. Wir raten zur Abstimmung mit den Behörden.
Darüber hinaus hat der Arbeitgeber nach der Arbeitsstättenverordnung seinen Beschäftigten in der Nähe des Arbeitsplatzes Toiletten in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen.

Immissionsschutz

Bei Einrichten und Betrieb einer Gaststätte ist auch der Umwelt- und Immissionsschutz zu berücksichtigen. Schädliche Umwelteinwirkungen wie Geräusche, Licht, Wärme, Strahlen, Gerüche, Luftverunreinigungen, Erschütterungen und ähnliche Erscheinungen, die erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für Arbeitnehmer, Gäste, Bewohner, Nachbarn oder die Allgemeinheit zur Folge haben können, sind zu vermeiden.

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.

3. Sperrzeiten und Feiertagsgesetz in Thüringen

Rechtsgrundlagen:
- Thüringer Gaststättengesetz
- Thüringer Feiertagsgesetz

Sperrzeiten, sind gesetzlich festgelegte Zeiten, zu denen die Gaststätte geschlossen sein muss. Außerhalb dieser Zeiten kann der Unternehmer seine Öffnungszeiten selbst festlegen. In Thüringen gelten folgende Sperrzeiten:

• Allgemeine Sperrzeiten	keine
• Spielhallen, Biergärten, Festzelte, Freiflächen von Gaststätten	01:00 – 06:00 Uhr
• Theater- und Filmvorführungen im Freien und in Festzelten	24:00 – 06:00 Uhr
• Vergnügungsplätze, Musikaufführungen, Veranstaltungen im Freien und in Festzelten	22:00 – 06:00 Uhr

D. h. beispielsweise, dass in einem Biergarten mit Musikdarbietung ab 22:00 Uhr die Musikaufführung enden muss, der normale Biergartenbetrieb jedoch bis 01:00 Uhr fortgesetzt werden kann. Dann muss auch der Biergarten bis 06:00 Uhr des nächsten Tages schließen, während in der Gaststätte selbst keine Einschränkungen gelten. Bei Bedarf kann die Gewerbebehörde die Sperrzeit auf Antrag verkürzen oder aufheben. Städte und Gemeinden können in Satzungen besondere Sperrzeiten festlegen.
Nach dem Sonn- und Feiertagsrecht sind musikalische und sonstige unterhaltende Darbietungen jeder Art in Gaststätten und in Nebenräumen mit Schankbetrieb, öffentliche sportliche Veranstaltungen und sonstige Veranstaltungen, die nicht auf den Charakter des Tages Rücksicht nehmen **an folgenden Tagen verboten:**

• Karfreitag	ganztägig
• Volkstrauertag, Totensonntag und Allerheiligentag	ab 03:00 Uhr
• 24. Dezember (Heiliger Abend)	ab 15:00 Uhr

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

4. Preisangaben

Rechtsgrundlage:
- Preisangabenverordnung

Gaststätten:
- Am Eingang der Gaststätte sind die Preise für die im Wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke in einem Preisverzeichnis anzubringen.
- In den Gasträumen sind die Preisverzeichnisse auf den Tischen auszulegen oder dem Gast vor der Bestellung und auf Verlangen vorzulegen.

Bei der Preiskalkulation ist zu beachten, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk, bezogen auf einen Liter.

Beherbergungsbetriebe:
- Am Eingang oder bei der Rezeption ist an gut sichtbarer Stelle ein Preisverzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Übernachtungspreise und ihre Zusammensetzung ersichtlich sind.
- In der Nähe von Telekommunikationsanlagen, auch auf den Zimmern, ist der für die Nutzung geforderte Preis je Minute oder je Benutzung anzugeben.

Alle Preisangaben sind mit Endpreisen auszuzeichnen (inkl. MwSt und anderen Zuschlägen).

5. Nebenleistungen

Im Gaststättengewerbe dürfen Gewerbetreibende und Dritte auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten Zubehörwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörleistungen erbringen. Zubehör sind alle Waren und Leistungen, die eine übliche Ergänzung zur Hauptleistung dar-stellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde (Beispiele: Süßwaren, Blumen, Tabakwaren, Zeitungen, Ansichtskarten sowie Friseurleistungen, Schuhputzen, Waschen und Bügeln im Hotel u. Ä.). Dritte können Vertrags- oder Kooperationspartner sein, die o. g. Waren und Leistungen im Auftrag des Gastronomen anbieten (z. B. Friseursalon, Wäscherei oder kleiner Kiosk)

6. Jugendschutz

Rechtsgrundlage:
- Jugendschutzgesetz

Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten nur gestattet, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet. Dies gilt nicht, wenn sie in der Zeit zwischen 5 und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.

Folgendes ist verboten:
- der Gaststättenaufenthalt von Jugendlichen ab 16 Jahren ohne Begleitung o. g. Personen zwischen 24 und 5 Uhr bzw. unter 16 Jahren zwischen 23 und 5 Uhr
- der Aufenthalt von Personen unter 18 Jahren in Spielhallen, Spielräumen, Nachtbars und vergleichbaren Betrieben sowie das Spielen an Gewinnspielgeräten in Gaststätten
- der Besuch öffentlicher Tanzveranstaltungen durch Personen unter 16 Jahren
- der Besuch öffentlicher Tanzveranstaltungen durch Jugendliche zwischen 16 und 18 Jahren nach 24 Uhr
- die Abgabe von Branntwein und branntweinhaltiger Getränke an Personen unter 18 Jahren

- die Abgabe von Branntwein und überwiegend branntweinhaltiger Lebensmittel durch Automaten
- die Abgabe anderer alkoholischer Getränke an Personen unter 16 Jahren
- das Gestatten des Verzehrs der genannten Getränke in der Gaststätte durch Kinder und Jugendliche und das Rauchen in der Öffentlichkeit durch Personen unter 18 Jahren
- die Abgabe von Tabakwaren oder anderer nikotinhaltiger Erzeugnisse an Personen unter 18 Jahren
- die Abgabe von Tabakwaren oder anderer nikotinhaltiger Erzeugnisse an Personen unter 18 Jahren aus Automaten
- **Alkoholmissbrauch:** Es ist verboten, Alkohol an erkennbar Betrunkene und an Kinder und Jugendliche zu verabreichen. Es ist auch verboten, alkoholische Getränke in einer Art und Weise und zu Preisen anzubieten, die geeignet sind, dem Alkoholmissbrauch Vorschub zu leisten. „Flatrate-Partys“ stellen demnach Verstöße gegen das Gaststätten- und Jugendschutzgesetz dar und können mit Geldbuße bis 50.000 € geahndet werden.

Die Gewerbetreibenden haben die für sie zutreffenden Vorschriften des Jugendschutzgesetzes durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen. Der vorgeschriebene Aushang ist auf der Homepage der IHK Ostthüringen zu finden **(www.gera.ihk.de Dokumenten-Nr. 12380).**

Zur Bekämpfung der Rauschgiftkriminalität sind die Gewerbetreibenden gehalten die Zusammenarbeit mit der Polizei zu suchen und sie über Wahrnehmungen, die auf Drogenmissbrauch hinweisen, zu informieren. Nach dem Betäubungsmittelgesetz wird bestraft, wer anderen Gelegenheiten zum unbefugten Verbrauch, Erwerb oder zur unbefugten Abgabe von Betäubungsmitteln verschafft oder gewährt oder zum Verbrauch verleitet.

7. Geldspielautomaten

Rechtsgrundlagen:

- Thüringer Gesetz zur Regelung des gewerblichen Spiels (Thür. Spielhallengesetz)
- Thüringer Gaststättengesetz
- Verordnung über Spielgeräte und andere Spiele mit Gewinnmöglichkeit (Spielverordnung)

Im Gastgewerbe dürfen **höchstens zwei** Geld- oder Warenspielgeräte in Gasträumen aufgestellt werden. In Betrieben, in denen die Verabreichung von Speisen eine untergeordnete Rolle spielt, dürfen keine Geldspielgeräte mehr aufgestellt werden (z.B. Bistros in Tankstellen, Bäckereien mit Ausschank).
Personen unter 18 Jahren darf das Spielen an diesen Geräten nicht gestattet werden. Der Gewerbetreibende hat die Einhaltung dieses Verbots beim Aufstellen von zwei Geräten durch ständige Aufsicht und beim Aufstellen von drei Geräten zusätzlich durch technische Sicherungsmaßnahmen an den Geräten sicherzustellen. Der Aufsteller benötigt eine Erlaubnis und eine schriftliche Bestätigung des Gewerbeamtes über die Geeignetheit des Aufstellungsortes. Er darf nur Spielgeräte aufstellen, an denen ein gültiges Zulassungszeichen angebracht ist und wenn den Spielern die Spielregeln und der Gewinnplan leicht zugänglich sind. Auch sind Unbedenklichkeitsbescheinigung und Erlaubnisbescheid zur Einsichtnahme bereitzuhalten.

Geldspielgeräte müssen deutlich sichtbare Warnhinweise des Herstellers zu übermäßigen Spielen, Jugendschutz und Beratungsmöglichkeiten tragen. In Spielhallen ist Informationsmaterial über das Risiko des übermäßigen Spielens auszulegen.

Anforderungen an gastgewerbliche Unternehmen mit Gewinnspielgeräten (nach Thür. Gaststättengesetz § 9 i. V. m. dem Thüringer Spielhallengesetz):

- Die Räumlichkeiten des Unternehmens müssen so gestaltet sein, dass sie geeignet sind, das Entstehen von Glücksspielsucht zu verhindern.

- Während der Öffnungszeiten muss ständig Aufsichtspersonal anwesend sein, das von seinem regelmäßigen Aufenthaltsort aus, auch unter Zuhilfenahme technischer Einrichtungen, alle Spielgeräte einsehen und Spieler beobachten kann.
- Es ist Informationsmaterial über Risiken des übermäßigen Spielens und Informationen zu Angeboten und Kontaktdaten von qualifizierten Beratungsstellen sichtbar auszulegen.
- Die Spieler sind zu verantwortungsbewusstem Spiel anzuhalten und der Entstehung von Spielsucht ist vorzubeugen.
- Der Unternehmer muss ein Sozialkonzept entwickeln, umsetzen und laufend verbessern.
- Für das Sozialkonzept ist eine **verantwortliche Person** zu benennen.
- Die Vorgaben des Anhangs „Richtlinien zur Vermeidung und Bekämpfung von Glücksspielsucht“ zum Ersten Glücksspieländerungsstaatsvertrag – (Erster GlüÄndStV) sind zu erfüllen.
- Der Gastwirt und sein mitwirkendes Personal müssen an einer **Schulung** zur Suchtprävention teilnehmen. Die Schulung ist aller drei Jahre zu wiederholen.
- Ab 10. November 2015 sind zusätzliche technische Jugendschutz-Sicherheitsmaßnahmen erforderlich.
- Ab 10. Februar 2016 ist der Einsatz einer geräte- und personenungebundenen Identifikationskarte in allen neuen zugelassenen Geräten Pflicht.

Darüber hinaus hat der Unternehmer umfangreiche spielrelevante Informationspflichten an den Gast, die er durch sichtbaren Aushang zur Verfügung stellen muss (dazu zählt z.B. Höhe aller Gewinne, Auszahlungsquote, Gewinn- und Verlustwahrscheinlichkeiten, Namen des Erlaubnisinhabers sowie seine Kontaktdaten, Datum der ausgestellten Gewerbeerlaubnis usw.).

8. Lebensmittelhygiene

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004
- Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts
  - Art. 1: VO über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)
  - Art. 2: VO über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)

Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine **Schulung** nachweisen. D.h. sie müssen Fachkenntnisse u.a. zu folgenden Themen aufweisen:

- Eigenschaften und Zusammensetzung der jeweiligen Lebensmittel
- Hygienische Anforderungen an Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeit, Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung
- Reinigung und Desinfektion

Die Schulungsinhalte sind in der Anlage 1 zu §4 der LMHV vorgegeben.

Darüber hinaus ist der Unternehmer verpflichtet, das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, entsprechend der Tätigkeit und Ausbildung regelmäßig zu schulen. Dabei ist nicht vorgeschrieben, wer die Unterrichtung durchführt, welche Fragen im Einzelnen behandelt werden und wie lange die Schulung dauert. Der Unternehmer entscheidet in diesem Rahmen eigenverantwortlich je nach den betrieblichen Erfordernissen.

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

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 (nach den Grundsätzen des **HACCP**) 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.

HACCP-Konzept

Welche Bausteine muss ein Eigenkontroll-Konzept enthalten?

Wareneingangskontrolle
- Prüfung der gelieferten Waren auf Zustand, Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur
- Dokumentation der Ergebnisse

Temperaturüberwachung
- Festlegung von Grenzwerten (obere Temperaturgrenzwerte bei Kühlung und Gefrieren, untere Temperaturgrenzwerte beim Garen und Warmhalten)
- 1*täglich Kontrolle der Kühl- und Gefriertemperatur sowie Stichprobenkontrollen der Temperatur beim Erhitzen und Warmhalten
- Nichteinhaltung der Grenzen muss dokumentiert werden

Reinigung und Desinfektion
- Reinigungs- und Desinfektionsdokumentation für alle Betriebsräume und Arbeitsgeräte
- Reinigungsplan muss Auskunft darüber geben, was, wie oft, womit und wie gereinigt wurde

Schädlingsbekämpfung
- Regelmäßige Kontrolle der Räume auf Schädlingsbefall
- Dokumentation der Kontrollen und Bekämpfungsmaßnahmen bei Befall

Personalschulungen
- 1*jährlich Schulung der Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen
- Dokumentation der Schulung (Datum, schulende Person, Teilnehmer, Themen)

Rückverfolgbarkeit
- Errichtung eines Systems zur Feststellung der Lebensmittel-Lieferanten, von denen die Lebensmittel bezogen und ggf. wohin sie geliefert wurden
- Dokumentation muss Name, Anschrift, Produkt und Datum enthalten und 5 Jahre aufbewahrt werden

Die Vorschriften und weitere umfangreiche Informationen zum Thema Lebensmittelhygiene finden Sie im Internet unter: www.gera.ihk.de, Dokumenten-Nr. 3154846.

Der DEHOGA, der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure, die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten und die Bundesländer haben gemeinsam die **„Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“** erarbeitet und diese mit der EU abgestimmt. Sie enthält praktische Hinweise, Informationen, Tipps und Checklisten zur Umsetzung der Hygienevorschriften und kann bei der INTERHOGA oder der DEHOGA THÜRINGEN bestellt werden.

9. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Rechtsgrundlage:

- Infektionsschutzgesetz (§§42,43)

(Erst-)Belehrung durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt
Zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten dürfen beim gewerbsmäßigen Her-stellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln (Fleisch/Fleisch-produkte, Fisch, Milch/Milchprodukte, Eiprodukte, Speiseeis etc.) nur Personen tätig sein, die eine Belehrung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes vorlegen. Die **Bescheinigung** muss vor dem erstmaligen Umgang mit Lebensmitteln vorliegen

und darf zu diesem Zeitpunkt **nicht älter als drei Monate** sein. Dies gilt für Arbeitnehmer und Arbeitgeber. Die Belehrung muss mündlich und schriftlich erfolgen und über Krankheiten, ihr Auftreten und Symptome informieren, so dass der Belehrte in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen. Darüber hinaus muss er nach der Belehrung schriftlich erklären, dass bei ihm keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber
Der Arbeitgeber hat Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens **aller zwei Jahre** über die Tätigkeitsverbote und die Mitteilungspflicht dokumentarisch zu belehren. Die Inhalte der Belehrung entsprechen der des Gesundheitsamtes.

Die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes und die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber, sind beim Arbeitgeber aufzubewahren, an der Betriebsstätte bereitzuhalten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Das betrifft auch die Nachweise des Arbeitsgebers.

Belehrungsunterlagen und das Infektionsschutzgesetz finden Sie auf unserer Homepage www.gera.ihk.de, Dokumenten-Nr. 16919. Die IHK bietet die Wiederholungsbelehrung auch als Online-Schulung an - siehe „Weiterbildung im Gastgewerbe“ (Seite 19).

10. 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. Die Entsorgung dieser Abfälle ist gesetzlich streng geregelt und hat über **zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen** zu erfolgen. Über die Entsorgung müssen die Gastronomen Nachweise führen. Weitergehende Fragen hierzu beantwortet das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

Gewerbliche Siedlungsabfälle sind getrennt nach Papier/Pappe, Glas, Kunststoffen, Metallen sowie biologisch abbaubaren Küchen- und Kantinenabfällen, Garten- und Parkabfällen und Marktabfällen zu halten, zu lagern, einzusammeln, zu befördern und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuzuführen.

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

11. Kennzeichnungspflichten von Zusatzstoffen und Allergenen

Zusatzstoffe

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Werden beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln Zusatzstoffe verwendet, ist auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen und sonstigen Aushängen darauf hinzuweisen.

Art der Zusatzstoffe	**Kennzeichnung**
Farbstoffe	„mit Farbstoff“
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
Schwefeldioxid/ Sulfide	„geschwefelt“
Eisensalze	„geschwärzt“
Stoffe zur Oberflächenbehandlung	„gewachst“
Stabilisatoren	„mit Phosphat“
Süßstoffe	„mit Süßungsmittel“
weitere	„enthält eine Phenylalaninquelle“ „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
Erfrischungsgetränke	„koffeinhaltig“ oder „chininhaltig“
speziell: Energydrinks	„erhöhter Koffeingehalt" ggf. mit der Angabe des Koffeingehaltes in Klammern (…mg je…ml)
gentechnisch veränderte Lebensmittel	„genetisch verändert“

Darüber hinaus gelten für diätetische Lebensmittel umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften. 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 und der dazugehörigen Erklärung z. B. am Ende der Speisekarte anzubringen. Die Nummern der Zusatzstoffe (E-Nummern) müssen nicht angegeben werden.

Information in mündlicher Form

Seit Juni 2021 darf über Zusatzstoffe auch mündlich informiert werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.
- Es muss eine schriftliche Aufzeichnung, über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegen, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist
- Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

Allergene

Rechtsgrundlagen:

- VO (EU) 1169/2011 - Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV)

Zu kennzeichnen sind 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können. Dazu gehören:

- **glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer) und Erzeugnisse daraus
- **Eier** und Erzeugnisse daraus
- **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus
- **Fisch** und Erzeugnisse daraus
- **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus
- **Soja** und Erzeugnisse daraus
- **Milch** einschließlich Laktose und Erzeugnisse daraus
- **Schalenfrüchte** (Mandeln, alle Nüsse) und Erzeugnisse daraus
- **Sellerie** und Erzeugnisse daraus
- **Senf** und Erzeugnisse daraus
- **Sesamsamen** und Erzeugnisse daraus
- **Schwefeldioxid und Sulfite** >10mg/kg oder >10mg/l
- **Lupinen** und Erzeugnisse daraus
- **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus

Laut der nationalen Lebensmittel-Informationsverordnung ist neben den schriftlichen Informationsmöglichkeiten auch generell die Möglichkeit der **mündlichen** Information **zulässig**. **Basis** für die mündliche Information muss allerdings eine **schriftliche Dokumentation** sein, die sowohl nachfragenden Gästen als auch den zuständigen Kontrollbehörden zugänglich gemacht werden kann. **Weiterhin ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hinzuweisen**.

Kennzeichnungsmöglichkeiten:

- **Speisekarte**
  a) Allergenkennzeichnung als Fußnote mit entsprechender Legende
  z.B. Spaghetti Carbonara [1,2,7]
  [1] enth. Gluten, [2] enth. Eier, [3] enth. Krebstiere, [4] enth. Fisch, [5] enth. Erdnüsse, [6] enth. Soja, [7] enth. Milch, [8] enth. Schalenfrüchte, [9] enth. Sellerie, [10] enth. Senf, [11] enth. Sesamsamen, [12] enth. Schwefeldioxid, [13] enth. Lupinen, [14] enth. Weichtiere

  b) Allergenkennzeichnung direkt am Produkt
  z.B. Spaghetti Carbonara (Allergene: enthält Weizen (Gluten), Ei, Milch)

- **Allergiker-Speisekarte**
  Der Gast ist durch einen Aushang im Restaurant oder einem Hinweis in der allgemeinen Speisekarte auf die Existenz einer Allergiker-Speisekarte hinzuweisen.

- **Mündliche Auskunft mit Dokumentation**
  - Auskunft muss durch Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Personal erfolgen.
  - Auskünfte müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.
  - Gleichzeitig muss für Gäste und auch die Lebensmittelkontrolle eine leicht zugängliche schriftliche Dokumentation der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen.

- Zusätzlich muss entweder bei den Speisen (z.B. Catering/ Buffet) oder in einem Aushang (z.B. Restaurant) an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass Informationen mündlich auf Nachfrage und zugleich schriftlich zur Verfügung stehen.

12. Hygienische Anforderungen an Bratwurst- und Imbissbetriebe

Rechtsgrundlage:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Die Abgabe von Rostbratwürsten vom Holzkohlegrill ist nur in unmittelbarer örtlicher Verbindung zu festen Betriebsstätten wie Fleischereien und Gaststätten, mobilen Betriebsstätten wie Verkaufsfahrzeugen nach DIN 10500, von festen Wänden allseitig umschlossenen Verkaufsständen mit festem Boden, die ordnungsgemäß ausgestattet sind oder Festzelten mit integrierter Kochküche möglich.

Anforderungen an den Standort:

- befestigtes Gelände (asphaltiert, betoniert oder gepflastert),
- Wände, Arbeitstische und Abstelloberflächen leicht abwaschbar bzw. desinfizierbar
- Stromanschlussmöglichkeiten
- Anschluss an öffentliche Trink- und Abwassersystem oder Kanister-Pump-System bzw. geeignete Wasserentnahmesysteme
- Toilette mit Wasserspülung und Handwaschbecken mit fließendem warmem und kaltem Wasser, Seifenspender und Einweghandtüchern in unmittelbarer Nähe (für Personal)
- Vorrichtung zum Reinigen von Lebensmitteln, getrennt vom Handwaschbecken
- Grillstände, Grillgerät und sonstiges Zubehör müssen aus korrosionsbeständigen, abwaschbaren und desinfizierbaren Werkstoffen bestehen (Edelstahl, geeignete Kunststoffe), über ausreichend große Überdachung (Edelstahl oder Kunststoff) zum Schutz gegen Witterungseinflüsse verfügen, Husten- und Spritzschutz sichern.
- Der Schutz der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände vor nachteiliger Beeinflussung ist insbesondere durch sachgemäße Lagerung der Lebensmittel - nicht auf dem Erdboden und Kühllagerung der Bratwürste bei vorgeschriebener Temperatur - sicherzustellen. Der direkte Zugang der Kunden zu den Lebensmitteln ist auszuschließen.
- Beeinflussung durch Abgase, Gerüche, Schädlinge, Abfälle oder Witterung ist auszuschließen.

Anforderungen an das Personal:

- Beschäftige müssen eine Gesundheitsbelehrung durch das Gesundheitsamt nach § 43 Infektionsschutzgesetz und den Nachweis der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber bei sich führen (siehe Punkt 9).
- Es ist saubere, hygienisch einwandfreie Schutzkleidung zu tragen und zum Wenden der Bratwürste sind Zangen zu verwenden.

Anforderungen an die Lebensmittel:

- Die Herkunft der Lebensmittel bzw. Zutaten von Speisen muss durch Lieferpapiere nachvollziehbarsein (Rückverfolgbarkeit).
- Die Zubereitung vor Ort ist auf einfache Speisen zu beschränken.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind gekühlt zu transportieren und zu lagern. Die Temperaturen sind fortlaufend zu überwachen.
- Heißzuhaltende Speisen sind in geeigneten Behältnissen bis zur Abgabe warm zu halten (mind. 60-65°C). Temperatur ist stichprobenartig zu kontrollieren und dokumentieren.
- Eventuell vorhandene Zusatzstoffe und Allergene sind zu kennzeichnen (siehe Punkt 11).

Da die Forderungen von Behörde zu Behörde unterschiedlich sein können, empfiehlt sich eine Absprache mit dem zuständigen Veterinär- und Lebensmitteüberwachungsamt.

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

13. Getränkeschankanlagen

Die allgemeinen Anforderungen an die Errichtung und an den Betrieb von Getränkeschankanlagen richten sich neben guter Lebensmittelhygienepraxis nach der Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV) (siehe Punkt 17), dem Gerätesicherheitsgesetz, den Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) und im Übrigen nach dem Stand der Technik.

Prüfungen der Anlage sind vor Inbetriebnahme sowie wiederkehrend erforderlich. Nach dem derzeitigen Stand der Technik ist eine Frist von zwei Jahren angemessen. Die Durchführung der Prüfungen muss der Arbeitgeber veranlassen. Die Ergebnisse der Prüfungen müssen dokumentiert werden.

Die **hygienischen Anforderungen** bestimmen die Lebensmittelhygienevorschriften und Normen. Danach liegt es in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, innerhalb welcher Fristen er seine Schankanlage reinigt. Für die regelmäßige Reinigung (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sollte er sich an folgenden Fristen orientieren:

Grundsätzlich ist zu reinigen und zu desinfizieren:

- unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
- unmittelbar vor einer zeitweisen Außerbetriebnahme (z. B. Betriebsurlaub, Saisonbetrieb),
- vor der Wiederinbetriebnahme
- unmittelbar beim Wechsel der Getränkearten und
- wiederkehrend nach dem Stand der Technik bzw. nach den Vorgaben des Herstellers

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6

Getränk	**Intervall**
• Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
• Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	aller 1 – 7 Tage
• Bier (außer alkoholfreies Bier)	aller 7 Tage
• Wein, kohlensäurehaltige, alkoholfreie Getränke	aller 7 – 14 Tage
• Getränkegrundstoff, Spirituosen	aller 30 – 90 Tage

Der Betreiber hat die Anlage in betriebssicherem Zustand zu erhalten, hygienisch einwandfrei und ordnungsgemäß zu betreiben, zu überwachen und zu warten. Vorgeschrieben sind:

- regelmäßige Reinigung der Anlage
- Gefährdungsbeurteilung
- Unterweisung der Beschäftigten

Schankgefäße
Schankgefäße sind Gefäße, die zum gewerbsmäßigen Ausschank von Getränken gegen Entgelt 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.

14. Nichtraucherschutz

Rechtsgrundlage:

- Thüringer Nichtraucherschutzgesetz (ThürNRSchutzG)

Im Hotel -und Gaststättengewerbe gilt seit 01.07.2008 ein grundsätzliches Rauchverbot.
Das Rauchverbot gilt nicht in Biergärten, auf Terrassen, Freiflächen und anderen Orten der Außengastronomie, in Bier-, Wein- und Festzelten sowie in Hotel- und Pensionszimmern.

Unter bestimmten Voraussetzungen kann in abgetrennten Nebenräumen, in kleinen Gaststätten und in Spielkasinos und Spielhallen geraucht werden:

- Der Raum muss als Raucherraum gekennzeichnet sein.
- Er muss baulich von den übrigen Räumen getrennt sein, so dass kein ständiger Luftaustausch besteht.
- Vorhänge oder sonstige lose Abtrennungswände reichen nicht aus.
- Es darf keine Belüftung in Flure, Treppenhäuser etc. erfolgen.
- In Diskotheken darf ebenfalls ein Raucherraum eingerichtet werden, sofern sich in diesem Raum keine Tanzfläche befindet.

Auf das Rauchverbot muss durch Hinweisschilder am Eingang deutlich sichtbar aufmerksam gemacht werden.

Ausgenommen vom Rauchverbot sind kleine Gaststätten unter folgenden Voraussetzungen:

- die Gaststätte besteht nur aus einem Raum,
- die Gastfläche beträgt weniger als 75 m²,
- es werden keine zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten,
- Personen unter 18 Jahren haben keinen Zutritt,
- am Eingangsbereich ist die Gaststätte deutlich als Rauchergaststätte gekennzeichnet
- es ist darauf hingewiesen, dass Personen unter 18 Jahren keinen Zutritt haben (Beispiel: Rauchergaststätte – kein Zutritt für Personen unter 18 Jahren).

Cannabiskonsum in der Gastronomie

Seit 01.04.2024 ist der Besitz und der Konsum von Cannabis in bestimmten Grenzen für Volljährige erlaubt. Nicht gestattet ist u.a. der Konsum in einem Umkreis von 100 Metern um Schulen, Spielplätzen oder Sportstätten sowie tagsüber (7 – 20 Uhr) in Fußgängerzonen. Ebenso ist der Konsum in unmittelbarer Gegenwart von Personen, die das 18. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, untersagt.

Für Raucherkneipen, Raucherräume und die Außengastronomie gilt: Da, wo nach den gesetzlichen Vorschriften das Rauchen noch erlaubt ist, ist auch Cannabis-Konsum grundsätzlich gestattet. Jedoch sind auch hier die Einschränkungen des Cannabisgesetzes zu beachten. So finden etwa in Fußgängerzonen, die Regeln der Sperrzone Anwendung. Das heißt, dass beispielsweise in der Außengastronomie in einer Fußgängerzone von 7-20 Uhr nicht gekifft werden darf und explizit darauf geachtet werden muss, dass ein Konsum in Gegenwart von unter 18-Jährigen nicht erfolgt. Dies wird in den meisten Fällen schwer abzugrenzen sein, da unter unmittelbarer Gegenwart eine gleichzeitige, vorsätzliche physische Anwesenheit der konsumierenden Person und einem oder mehreren Kindern oder Jugendlichen am gleichen Ort oder in unmittelbarer räumlicher Nähe zueinander zu verstehen ist. Bei Verstößen gegen die Konsumverbote drohen dem Konsumenten Bußgelder bis Euro 30.000.

Der Konsum von Cannabis kann durch den Gastronomen im Rahmen seines Hausrechts eingeschränkt bzw. verboten werden. Dies gilt auch in der Außengastronomie und in Raucherkneipen.

15. Berufsgenossenschaft

Die Berufsgenossenschaft ist Träger der gesetzlichen Unfallversicherung. Für das Hotel- und Gaststättengewerbe ist die **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)** zuständig. Alle Arbeitnehmer sind pflichtversichert, die Beiträge zahlt der Arbeitgeber. Der Unternehmer selbst und sein mitarbeitender Ehegatte können sich auf schriftlichen Antrag freiwillig bei der BGN versichern. Der Versicherungsschutz beginnt mit der Eröffnung des Betriebes bzw. mit dem Tag nach Eingang des Antrages. Nach § 192 Sozialgesetzbuch VII (SGB VII) hat der Unternehmer 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.

Kontakt Thüringen:
Bezirksverwaltung Erfurt
Lucas-Cranach-Platz 2
99097 Erfurt
Tel.: 0361 4391-4840

16. Betriebsnummer

Wer Mitarbeiter beschäftigen möchte, braucht eine Betriebsnummer. Sie ist ein Identifikationsmerkmal für den Namen, die Anschrift und die Wirtschaftsklasse eines Betriebes. Benötigt wird sie für die Anmeldung der Mitarbeiter zur Sozialversicherung (z. B. bei der zuständigen Krankenkasse und Berufsgenossenschaft). Darüber hinaus dient sie als Schlüssel für die Beschäftigtenstatistik. Die Betriebsnummer kann per Post, E-Mail oder Fax beim zentralen Betriebsnummern-Service in Saarbrücken beantragt werden und wird kostenfrei vergeben. Änderungen von Anschriften oder Inhaberwechsel und Gewerbeabmeldung sind ebenfalls dem Betriebsnummern-Service zu melden.

Antrags- bzw. Meldeformular: www.arbeitsagentur.de (unter Unternehmen)
Kontakt:
Betriebsnummern-Service
Eschberger Weg 68
66121 Saarbrücken
Tel.: 01801 664466

17. Arbeitsschutz/Unfallverhütung

Rechtsgrundlagen:
- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- Berufsgenossenschaftliche Vorschriften A6 und A7

Der Arbeitgeber hat alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, damit den Beschäftigten nur Arbeitsmittel bereitgestellt werden, die für die am Arbeitsplatz gegebenen Bedingungen geeignet sind und bei deren bestimmungsgemäßer Benutzung Sicherheit und Gesundheitsschutz gewährleistet sind. Dazu verlangt das Arbeitsschutzgesetz vom Arbeitgeber die Beurteilung der an Arbeitsplätzen existierenden Gefährdungen und die Ermittlung von Schutzmaßnahmen. Die **Gefährdungsbeurteilung** und die festgelegten Arbeitsschutzmaßnahmen sind in Betrieben mit **mehr als 10 Beschäftigten** zu **dokumentieren**. Des Weiteren hat er Art, Umfang und Fristen erforderlicher Prüfungen zu ermitteln, diese durchzuführen oder durchführen zu lassen, die Ergebnisse der Prüfung aufzuzeichnen und die Aufzeichnungen mindestens bis zur nächsten Prüfung am Einsatzort des Arbeitsmittels aufzubewahren. Die Prüfung darf nur von hierzu

befähigten Personen durchgeführt werden. Alle diese Maßnahmen müssen den für das jeweilige Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften und den allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln entsprechen. Die Arbeitnehmer sind über die bei ihrer Tätigkeit auftretenden Gefahren sowie über die Maßnahmen zu ihrer Abwendung **vor Aufnahme der Beschäftigung** und danach in angemessenen Zeitabständen, **mindestens** jedoch **einmal jährlich**, zu unterweisen.

Jeder Unternehmer muss seinen Betrieb sicherheitstechnisch und arbeitsmedizinisch betreuen lassen. **Für Betriebe mit mehr als 10 Arbeitnehmern** gilt die sogenannte Regelbetreuung. Hier bestellt der Unternehmer einen qualifizierten Mitarbeiter zur Sicherheitsfachkraft und das Unternehmen hat einen eigenen Betriebsarzt. Oder der Unternehmer beauftragt einen externen sicherheitstechnischen bzw. arbeitsmedizinischen Dienstleister mit der Betreuung seines Betriebes. **Betriebe mit bis zu 10 Arbeitnehmern** können ebenfalls die Regelbetreuung wählen, sie können sich aber auch für das sogenannte Branchenmodell entscheiden und damit ihren Betrieb in eigener Regie betreuen. Hierfür muss sich der Unternehmer qualifizieren. Die BG bietet hierfür einen kostenlosen Fernlehrgang an. Die Anmeldung erfolgt bei der BGN Mannheim, Tel.: 0621 4456-3333 oder im Internet (www.bgn.de unter Qualifizierung/ Fernlehrgänge).

Unfallanzeigen
Unfälle von Versicherten sind innerhalb von drei Tagen auf dem Formular „Unfallanzeige“ anzuzeigen, wenn Versicherte getötet oder so verletzt sind, dass sie mehr als drei Kalendertage arbeitsunfähig werden. Die Anzeige erhält die Berufsgenossenschaft, die Arbeitsschutzbehörde, der Betriebs- oder Personalrat und im Todesfall die Polizei.

18. Belehrungen, Unterrichtungen und Schulungen

Der Arbeitgeber hat periodisch seine Mitarbeiter zu belehren bzw. zu unterweisen. Hierüber sollte er einen aussagefähigen schriftlichen Nachweis über Belehrungszeit und Inhalt führen und den Arbeitnehmer unterschreiben lassen. Folgende Belehrungen sind vorgeschrieben:

- Unterrichtung und Schulung der Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, in Fragen der Lebensmittelhygiene (siehe auch Punkt 8)
- Belehrung der Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen über gesundheitliche Anforderungen - nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren aller zwei Jahre (siehe auch Punkt 9)
- Unterrichtung und Unterweisung in Fragen der Sicherheit, des Gesundheits- und Brandschutzes - vor Aufnahme der Beschäftigung und danach in angemessenen Zeitabständen, mindestens jedoch einmal jährlich (siehe auch Punkt 17)
- Unterweisung der Beschäftigten über den Umgang mit der Getränkeschankanlage - vor Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich

Die IHK bietet die jährlich zu wiederholende Lebensmittelhygieneschulung und die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz auch online an. Unabhängig von Zeit und Teilnehmerzahl können sich alle, die beruflich mit Lebensmitteln umgehen bequem am eigenen Computer weiterbilden. Einzelheiten siehe Stichpunkt „Weiterbildung im Gastgewerbe“.

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

19. Aushangpflichtige Gesetze

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

- Arbeitszeitgesetz
- Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
- Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz (AGG)
- Arbeitsgerichtsgesetz – Auszug von § 61b
- zutreffende Berufsgenossenschaftliche Vorschriften (erhältlich bei der Berufsgenossenschaft), z. B. „Allgemeine Vorschriften“ (BGV A1), „Erste Hilfe“ (BGV A5) sowie eine anerkannte Anleitung zur ersten Hilfe
- Jugendschutzgesetz

20. Meldepflicht

Rechtsgrundlagen:

- Schengener Durchführungsübereinkommens (SDÜ)
- Bundesmeldegesetz
- Thüringer Gesetz zur Ausführung des Bundesmeldegesetzes

Seit **1. Januar 2025** müssen Hotelmeldescheine von **Übernachtungsgästen mit deutscher Staats-angehörigkeit nicht** mehr ausgefüllt und unterschrieben werden.

Sofern Kurabgaben in einem Ort erhoben werden, sind auch Gäste mit deutscher Staatsangehörigkeit verpflichtet, diese zu entrichten und weiterhin eine Meldepflicht zum Zweck der Abgabenerhebung zu erfüllen.

Für **Gäste aus dem Ausland** müssen weiterhin die Meldedaten nach Bundesmeldegesetz erfasst werden. Aufgrund des Schengener Durchführungsübereinkommens und der Verpflichtung der Vertragsstaaten zur Melde- und Ausweispflicht für Ausländer bleibt diese Regelung bestehen. Der Gastwirt hat hier die Meldescheine bereitzuhalten, darauf hinzuwirken, dass der Gast seine Meldepflicht erfüllt und sich durch Vorlage eines gültigen Identitätsdokuments ausweist, die ausgefüllten Meldescheine für die Polizei zur Einsichtnahme vorzuhalten und diese vor der unbefugten Einsichtnahme zu sichern. Der Meldeschein muss folgende Daten enthalten: An- und Abreisedatum, Vor- und Zuname des Gastes, Geburtsdatum, Staatsangehörigkeit, Anschrift, Anzahl der Mitreisenden und deren Staatsangehörigkeit sowie Ausweisnummer bei ausländischen Gästen. Nach Ablauf der **Aufbewahrungsfrist** von **einem Jahr** sind die Meldescheine innerhalb von 3 Monaten zu vernichten.

21. GEMA, GEZ und Co.

Wer bei Veranstaltungen, in Restaurants oder auf Hotelzimmern Fernsehgeräte oder Musik bereitstellt, wird durch das deutsche Urheberrecht zur Leistung von Entgelten verpflichtet. Mit diesen Entgelten werden die Ansprüche der Urheber für die kommerzielle Nutzung ihrer Werke (Musik, Film, Bilder etc.) vergütet. Damit nicht jeder Nutzer mit z.B. jedem Komponisten eigene Vergütungsvereinbarungen treffen muss, werden die Urheber durch sogenannte Verwertungsgesellschaften vertreten. In Deutschland gibt es verschiedene Verwertungsgesellschaften. Die bekanntesten sind die GEMA und die VG Media. Es ist im Gesetz geregelt, dass die Verwertungsgesellschaften Tarife mit angemessenen Entgelten für die Nutzung festlegen.

Diese Tarife werden meist mit den Verbänden der verschiedenen Nutzergruppen (z.B. dem DEHOGA) ausgehandelt. Bei Abschluss von Jahrespauschalverträgen werden Nachlässe gewährt. Bei Veranstaltungen, wie z. B. Silvesterfeiern, werden Pauschalpreise erhoben. Beratungen dazu übernimmt die GEMA.

Kontakt:
GEMA KundenCenter
11506 Berlin
Tel.: 030 588 58 999
E-Mail: kontakt@gema.de

Zusätzlich sind Rundfunkbeiträge an den Beitragsservice von ARD, ZDF und Deutschlandradio zu entrichten. Beitragspflichtig ist jedes Unternehmen, egal ob Radio- oder Fernsehgeräte genutzt werden. Die Beitragshöhe richtet sich nach der Anzahl der Betriebsstätten und der Beschäftigten. Für betriebliche Fahrzeuge und Hotelzimmer wird ein zusätzlicher Beitrag erhoben. Ein KFZ und ein Hotelzimmer pro Betriebsstätte sind frei. Weitergehende Informationen unter www.rundfunkbeitrag.de

22. Künstlersozialabgabe

Die Sozialversicherung (Renten-, Kranken- und Pflegeversicherung) der Künstler und Publizist-en wird zu 50 % durch eigene Beiträge und zu 50 % durch die gesetzliche Künstlersozialabgabe der Unternehmer und Zuschüsse des Bundes finanziert.

Unternehmer, die selbstständige Künstler oder Publizisten engagieren oder mit einer Leistung beauftragen, haben grundsätzlich Beiträge an die Künstlersozialkasse (KSK) abzuführen. Hierzu zählen u. a. Aufträge zur Durchführung von Veranstaltungen oder betrieblicher Werbung und Öffentlichkeitsarbeit (z. B. Herausgabe von Werbeprospekten oder die Gestaltung eines Internetauftritts), die nicht nur gelegentlich erteilt werden. Werden in einem Kalenderjahr nicht mehr als drei Veranstaltungen durchgeführt, liegt eine nur gelegentliche Erteilung von Aufträgen vor, die nicht abgabepflichtig ist.

Die Künstlersozialabgabe ist auf alle Entgelte (z. B. Gagen, Honorare, Tantiemen) zu zahlen, die an selbständige Künstler oder Publizisten gezahlt werden. Dazu gehören auch alle Nebenkosten, z. B. Telefon- und Materialkosten. Der einheitliche Abgabesatz wird jährlich nach dem aufzubringenden Beitragsvolumen ermittelt und beträgt 2025 5,0 %. Betroffene Unternehmen haben Aufzeichnungen über die gezahlten Entgelte zu führen und diese nach Ablauf eines Kalenderjahres, spätestens bis zum 31. März des Folgejahres, der KSK zu melden. Für die Überwachung ist die Deutsche Rentenversicherung zuständig.

23. Besondere Veranstaltungen

Wer eine öffentliche Vergnügung veranstalten will, hat das 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.

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, sogenannte 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 Gewerbeamt 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.

Wichtige Adressen:

DEHOGA Thüringen e.V. (Thüringer Hotel- und Gaststättenverband)
Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt
Tel.: 0361 59078-0, Fax: 0361 59078-10

INTERHOGA Gesellschaft zur Förderung des Deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH
Karlplatz 7, 10117 Berlin
Tel.: 030 590099-850, Fax: 030 590099-851

Ostthüringer Hotel- & Gaststättenverband e.V. (OSTHOGA)
Vor dem Neutor 3, 07743 Jena
Tel.: 03641 6731-45, Fax: 03641 6731-46

Künstlersozialkasse
26380 Wilhelmshaven
Tel.: 04421 9734051500, Fax: 04421 7543-711

Thüringer Landesbetrieb für Arbeitsschutz und technischen Verbraucherschutz (TLAtV)
Regionalinspektion Gera, Otto-Dix-Str. 9, 07548 Gera
Tel.: 0365 8211-0, Fax: 0365 8211-104

Weiterbildung im Gastgewerbe:

Lebensmittelhygieneschulung – Selbstlern-Training

Online-Lernprogramm

Termin/Zeit:	ständig, unabhängig von Zeit und Teilnehmerzahl Freischaltung für einen Monat
Entgelt:	40,90 €
Anmeldung:	http://www.gera.ihk.de über Veranstaltungen | Suchbegriff „Hygiene“ oder Dokumenten-Nr. 5827736
Kontakt:	Sabrina Sobek, Tel.: 0365 8553-111, E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Neben den hier aufgeführten Weiterbildungsangeboten finden Sie auf unserer Homepage - www.gera.ihk.de/Veranstaltungen – weitere Seminare und Lehrgänge der verschiedensten Fachgebiete.

Industrie- und Handelskammer Ostthüringen zu Gera

Ansprechpartner: Sabrina Sobek
Telefon: +49 365 8553-111
E-Mail: sobek@gera.ihk.de

Stand: 20. August 2025

IHK-Information

Nützliche Internet-Adressen:

• IHK Ostthüringen zu Gera	www.gera.ihk.de
• IHK-Online-Weiterbildung	www.ihk-akademie-digital.de
• Weiterbildungs-Informations-System der IHKs	http://wis.ihk.de
• GEMA	www.gema.de
• Berufsgenossenschaft - BGN	www.bgn.de
• Bundesgesetzblatt (Nur-Lese-Version)	www.bundesanzeiger.de
• Gesetze im Internet	www.gesetze-im-internet.de
• Service-Portal Thüringen	www.portal.thueringen.de
• Lebensmittelhygiene, Belehrungshinweise zum Infektionsschutzgesetz	www.gera.ihk.de (Dok.-Nr. 3154846)
• Rundfunkbeitrag	www.rundfunkbeitrag.de
• Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches	www.bmelv.de (Suchbegriff: Leitsätze Lebensmittelbuch)
• Statistik	www.statistikportal.de
• Tarifregister Thüringen	www.thueringen.de/tmwat (unter Arbeit/Arbeits- und Tarifrecht)
• Lebensmittelüberwachungsämter in Thüringen	www.thueringen.de/tllv (Suchbegriff: Adresse Landkreis)
• Alles über Zusatzstoffe	www.zusatzstoffe-online.de
• Künstlersozialkasse	www.kuenstlersozialkasse.de
• Betriebsnummern-Service	www.arbeitsagentur.de (unter Unternehmen / Sozialversicherung/ Bertriebsnummernvergabe)

Hinweis:

Diese Information soll nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.