



Südwestfälische
Industrie- und Handelskammer
zu Hagen

Merkblatt

für die Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes

Stand: Februar 2017

Herausgeber:
Südwestfälische Industrie- und Handelskammer zu Hagen
Bahnhofstr. 18 | 58095 Hagen
Tel: 02331 390-0 | Fax: 02331 13586 | E-mail: sihk@hagen.ihk.de
www.sihk.de

Inhaltsübersicht

	Seite
1. Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?	3
2. In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?	4
3. Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?	5
3.1 Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis	5
3.2 Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?	6
3.3 Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?	7
4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb	7
4.1 Preisangabe und Vorschriften im Gastgewerbe	7
4.2 Hygienerechtliche Fragen	9
4.3 Verbraucherschutz	12
4.4 Jugendschutz	13
4.5 Sperrzeiten und Feiertagsregelung	14
4.6 Gema	14
4.7 Beschäftigung von Arbeitnehmern/-innen	15
4.8 Aushang- und auslagepflichtige Gesetze	15
4.9 Lärmschutzbestimmungen / Außenbewirtschaftung	16
4.10 Bauliche Anforderungen	17
4.11 Nebenleistungen und Gassenschank	17
4.12 Nichtrauchererschutzgesetz NRW (NiSchG NRW)	18
4.13 Umsatzsteuerrechtliche Behandlung gastronomischer Umsätze	20

Einführung

Dieses Merkblatt soll Ihnen als Erstinformation einen Überblick über die zu beachtenden Vorschriften geben, wenn Sie einen gastgewerblichen Betrieb (Gaststätte, Bistro etc.) eröffnen oder übernehmen möchten.

Zunächst ist wichtig, dass jeder, der ein **Gaststättengewerbe** betreiben will, nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz eine **Gaststättenerlaubnis** des *Gewerbe-/Ordnungsamtes* vorweisen muss. Die Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ist personen-, raum- und betriebsbezogen. Eine erneute Erlaubnis ist demnach zu beantragen bei Veränderungen beim Betreiber, bei den Räumlichkeiten, oder, wenn der bisherige Schankbetrieb (Bar) auf einen Schank- und Speisebetrieb (Restaurant, Bistro) ausgedehnt wird.

Ebenfalls eine Erlaubnis müssen Sie beantragen, wenn Sie einen Dritten zur Leitung des Betriebes ermächtigen. Hier bedarf es 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.

Hinweis:

Ist geplant, den Betrieb in einer Rechtsform wie GmbH etc. zu betreiben, bestehen verschiedene Besonderheiten. Hierzu informiert Sie Ihre Industrie- und Handelskammer.

Wichtig:

Der Beginn der Tätigkeit ist erst nach Erteilung der Gaststättenerlaubnis zulässig! Er muss beim Gewerbe-/Ordnungsamt angezeigt werden (§ 14 GewO).

1. Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?

Nach § 1 des Gaststättengesetzes¹ (GaststättenG) betreibt ein Gaststättengewerbe, wer im stehenden Gewerbe

- ➔ Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft)
- ➔ oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft)
- ➔ oder, wer als selbstständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (etwa vom rollenden Eisverkaufswagen aus), und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

¹ vom 05.05.1970 (BGBl. I S.465) in der seit dem 07.09.2007 geltenden Fassung (BGBl. I S. 3418)

2. In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?

Für den Betrieb einer Gaststätte nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz bedarf es grundsätzlich einer Erlaubnis des Gewerbe-/ Ordnungsamtes. Jedoch ist die Erlaubnispflicht für die Verabreichung von zubereiteten Speisen und nichtalkoholischer Getränke entfallen. Das Angebot von Sitzgelegenheiten ist für die Erlaubnispflicht nicht mehr von Bedeutung. **Einer Erlaubnis bedarf es danach nur noch, wenn Sie alkoholische Getränke ausschenken möchten.**

Eine Erlaubnis benötigen Sie nach § 2 Abs. 2 GaststättenG dann **nicht**, wenn

- ➔ alkoholfreie Getränke verabreicht werden,
- ➔ unentgeltliche Kostproben alkoholischer 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.

Hinweise:

- Eine Schank- oder Speisewirtschaft betreibt auch der, der in einem Kiosk Flaschenbier verkauft, wenn jenes im Thekenbereich konsumiert wird. Hierzu sind besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser aber nicht erforderlich. Entscheidend ist auch nicht, ob der Verkäufer das sofortige Trinken oder Essen billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet.
- Auf Kantinen ausländischer Streitkräfte, der Bundeswehr, des Grenzschutzes oder der in Gemeinschaftsunterkünften untergebrachten Polizei findet das GaststättenG keine Anwendung. Gleiches gilt für Luftfahrzeuge, Personenwagen von Eisenbahnunternehmen und anderen Schienenbahnen sowie für Schiffe und Reisebusse, in denen anlässlich der Beförderung von Personen gastgewerbliche Leistungen erbracht werden. Ein Reisebusunternehmer, der während der Reise Erfrischungen anbietet, benötigt demzufolge etwa keine Gaststättenerlaubnis (siehe 2.).

Soll eine Gaststätte im **Reisegewerbe**, d.h. ohne Niederlassung betrieben werden, bedarf es regelmäßig einer so genannten Reisegewerbekarte, welche die Gemeinde ausstellt.

Wichtig:

Unabhängig vom Erfordernis einer Gaststättenerlaubnis ist der Betrieb einer ortsfesten Gaststätte wie jede Aufnahme einer gewerblichen Tätigkeit beim örtlichen Gewerbeamt anzuzeigen (so genannte Gewerbeanmeldung)!

Die Erlaubnisfreiheit (vgl. oben) entbindet nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, wie zum Beispiel die Anzeigepflicht nach § 14 GewO, Sperrzeitregelung, lebensmittelrechtliche Vorschriften etc.!

3. Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststätten- erlaubnis?

3.1 Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis

In der Erlaubnisurkunde sind der / die Gewerbetreibende/n, die Räume und die Betriebsart bezeichnet.

Die Gaststättenerlaubnis gilt:

- ➔ **personenbezogen**, das heißt, nur für den **Gewerbetreibenden**, der die Vollmacht besitzt, selbstständig zu handeln.
- ➔ **Gewerbetreibend** in diesem Sinn ist, wer sowohl am Gewinn als auch am Verlust des Gewerbes beteiligt ist (also etwa nicht der lediglich gegen Entgelt tätige Arbeitnehmer).

Hinweise:

- Bei Personenvereinigungen ohne eigene Rechtspersönlichkeit (so genannte quasi-juristische Personen wie BGB-Gesellschaft, Offene Handelsgesellschaft, Kommanditgesellschaft) muss die Gaststättenerlaubnis von jedem (!) geschäftsführungsberechtigten Gesellschafter (also auch von dem ausnahmsweise geschäftsführenden Kommanditisten einer KG) erworben werden.
- Bei juristischen Personen, also Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit wie GmbH und Aktiengesellschaft, wird die Erlaubnis der juristischen Person selbst erteilt.

- Ist die juristische Person ein Verein, ist danach zu unterscheiden, ob es sich um eine (auch) öffentliche oder lediglich um eine nicht öffentliche, nur Vereinsmitgliedern zugängliche Vereinsgaststätte handelt. Letzterenfalls handelt es sich um nicht gewerbliche Tätigkeit, die weder beim Gewerbeamt anzumelden noch erlaubnispflichtig ist. Dennoch sind einige Vorschriften des GaststättenG entsprechend anwendbar. Auskünfte hierzu erteilt die IHK. Ist die Vereinsgaststätte hingegen jedermann zugänglich, handelt es sich - auch bei Verwendung des Gewinnes für ideelle Zwecke - um eine gewerbliche Tätigkeit, so dass der Verein selbst erlaubnispflichtig ist.
- Wer ein erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe **durch einen Stellvertreter betreiben** will, bedarf einer so genannten Stellvertretererlaubnis; diese wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden; beendet der Stellvertreter die entsprechende Gaststättenbewirtschaftung, so ist dies dem Gewerbeamt unverzüglich anzuzeigen.
- Soll nach dem **Tod des bisherigen Erlaubnisinhabers** das Gaststättengewerbe aufgrund der bisherigen Erlaubnis durch den Ehegatten oder die minderjährigen Erben während der Minderjährigkeit fortgeführt werden, muss dies dem Gewerbeamt lediglich unverzüglich angezeigt werden.
- Im Fall der **Übernahme einer erlaubnisbedürftigen Gaststätte** kann deren Betrieb auf entsprechenden Antrag gegenüber dem Gewerbeamt bis zur Erteilung der Erlaubnis widerrufen gestattet werden.

Die Gaststättenerlaubnis gilt ebenso

- **betriebsartbezogen**, das heißt für eine bestimmte Betriebsart, d.h. nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten und der Art der Getränke, der zubereiteten Speisen, der Beherbergung oder der Darbietungen (also etwa für eine Schankwirtschaft in Form einer Cocktailbar mit regelmäßiger Live-Musik oder für eine Diskothek) und sie gilt
- **raumbezogen**, das heißt für bestimmte Räume, d.h. der Erlaubnisinhaber darf sein Gaststättengewerbe nur in den Räumen betreiben, auf die sich die Erlaubnis erstreckt (also etwa in einer Fabrikhalle)

3.2 Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?

Die Gaststättenerlaubnis wird nur einem Gewerbetreibenden bzw. dem Stellvertreter erteilt, wenn er / sie Nachweise erbringt über:

- **persönliche Zuverlässigkeit**
- **fachliche Eignung**
- sowie bestimmte **objektbezogene Voraussetzungen** erfüllt.

Die **persönliche Zuverlässigkeit** muss durch folgende Unterlagen nachgewiesen werden:

- Auszug aus dem Bundeszentralregister (= polizeiliches Führungszeugnis, das Sie bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen),
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, den Sie ebenfalls bei Ihrem Einwohnermeldeamt beantragen,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keinerlei steuerliche Rückstände bei diesem haben,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der Gewerbesteuerbehörde Ihrer Gemeinde.

Die **fachliche Eignung** muss nachgewiesen werden durch:

- **die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung** über lebensmittelrechtliche Vorschriften und Hygiene nach § 4 Gaststättengesetz (**Gaststättenunterrichtung**). Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe (z. B. Köche, Restaurantfachleute etc.), die in den Grundzügen der erforderlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften geprüft worden sind.
- **die Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes** nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1), die nicht älter als drei Monate sein darf.

Hinweise:

- Wird die Erlaubnis einer juristischen Person erteilt (siehe 3.1), müssen sämtliche ihrer Geschäftsführer bzw. alle geschäftsführenden Vorstandsmitglieder an einer Gaststättenunterrichtung teilgenommen haben.
- Darüber hinaus bedarf es nach der Hackfleischverordnung¹ bzw. dem Milchgesetz¹ zusätzlicher Erlaubnisse, wenn Hackfleisch und offene Milch angeboten werden.

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)

3.3 Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?

Die Gaststättenerlaubnis muss bei der unteren Verwaltungsbehörde, also dem **zuständigen Gewerbeamt / Ordnungsamt** oder der Stadt schriftlich beantragt werden.

4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb

4.1 Preisangabe und Vorschriften im Gastgewerbe

Eine wichtige gesetzliche Grundlage für die Preisangaben bzw. Preisauszeichnungen bildet die Verordnung zur Regelung von Preisangaben (PAngV)². Dort sind zunächst die wichtigsten Grundsätze über die Preisangaben für angebotene Waren und Dienstleistungen sowohl im Einzelhandel, im Dienstleistungsgewerbe und darunter auch im Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe enthalten.

Wichtige Grundsätze sind u.a.:

- beim gewerbs- oder geschäftsmäßigen Anbieten von Waren und Leistungen gegenüber Letztverbrauchern sind die **Preise** anzugeben, die **einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile unabhängig von einer Rabattgewährung** zu zahlen sind
- auf die Bereitschaft, über den angegebenen Preis zu verhandeln, kann hingewiesen werden, soweit es der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht und Rechtsvorschriften nicht entgegenstehen
- Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraumes auf Verkaufsständen oder in sonstiger Weise ausgestellt werden, und Waren, die vom Verbraucher unmittelbar entnommen werden können, sind durch **Preisschilder** oder **Beschriftung** der Ware auszuzeichnen
- die Preisangaben nach der PAngV müssen der allgemeinen Verkaufsauffassung und den Grundsätzen von **Preisklarheit** und **Preiswahrheit** entsprechen; sie müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar und lesbar oder sonst gut wahrnehmbar sein
- bei der **Aufgliederung von Preisen** ist der **Endpreis** deutlich hervorzuheben.

² Verordnung zur Regelung von Preisangaben vom 14.03.1985 (BGBl. I S. 580), zuletzt geändert durch Verordnung vom 18.10.2002 (BGBl. I S. 4197)

Spezielle Bestimmungen für Gaststätten- und Beherbergungsbetriebe entsprechend § 5 der PangV:

- ➔ Inhaber und Betreiber von Gaststättenbetrieben haben **Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl** auf den Tischen aufzulegen oder jedem Gast **vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen**.
- ➔ -"Von-bis", "ca." und "ab"-Preisangaben sind **nicht zulässig**
- ➔ Angaben wie "**Preis nach Gewicht bzw. Größe**" sind ebenfalls **nicht zulässig**
- ➔ **neben dem Eingang zur Gaststätte** ist ein **Preisverzeichnis** anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann die Preise für die Tagesgerichte und Gedecke ersichtlich sind.
- ➔ Inhaber bzw. Betreiber von **Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Stehbierhallen, Trinkhallen** und ähnlichen Betrieben haben **Preisverzeichnisse** anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.
- ➔ Inhaber und Betreiber von Beherbergungsbetrieben haben im Empfangsbereich ein **Verzeichnis** über die **wesentlichen** Preise der von ihnen angebotenen Zimmer / Zimmerkategorien anzubringen und/oder auszulegen. Das sind Preise entsprechend für die Vor-, Haupt und Nachsaison, Voll- oder Hauptsaison, Einzel- oder Doppelzimmervermietung.
- ➔ bei der Möglichkeit der Nutzung einer **Fernsprechanlage** ist der für die Nutzung geforderte Preis für eine Gebühreneinheit in der Nähe des Fernsprechapparates, bei der Vermietung von Zimmern auch im Zimmerpreisverzeichnis anzugeben.
- ➔ die in den Preisverzeichnissen angegebenen **Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen. Sonstige Zuschläge** können unter anderem sein: Heizkostenaufschläge, Aufschläge für Musikunterhaltung, Berechnung von "Gedecken".
- ➔ Anmerkung: Die **Kurtaxe** ist kein Zuschlag.

Preisvorschrift für alkoholfreie Getränke (Änderung der Gewerbeordnung vom 29.11.94, BGBl. Nr.83, S. 3475 zur Änderung des § 6 Gaststättengesetz)

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

Hinweise:

Zu genannter Formulierung ist zu bemerken, dass der Gesetzgeber, d.h. hier der Bund, mit seiner Formulierung eine Verfahrensweise des Preisvergleiches auf der Basis einer "Hochrechnung" beispielsweise auf Literpreise alkoholfreier und alkoholischer Getränke ("relativer Preisvergleich") derzeit **n i c h t** vorsieht oder gar fordert.

Für den Gesetzgeber ist hinsichtlich der Überwachung auf Verstöße der absolute Preis ("absoluter Preisvergleich") und nicht der vergleichsweise mengenmäßige Preis eines alkoholfreien Getränkes entscheidend. Werden deshalb alkoholfreie und alkoholische Getränke in gleicher kleinster Abgabemenge verabreicht (bspw. 0,25 l), dann und nur in diesem Fall darf das alkoholfreie Getränk tatsächlich vom absoluten Preis nicht teurer sein als das alkoholische Getränk.

Werden die Getränke nicht in vergleichbarer Menge verabreicht, dann ist es unabhängig von der Ausschankmenge ausreichend, wenn ein alkoholfreies Getränk vom absoluten Preis her billiger bzw. nicht teurer als alle alkoholischen Getränke ist. Damit ist in diesem Fall dem Gesetz bereits Genüge getan.

4.2 Hygienerechtliche Fragen

1. Lebensmittel-Hygieneverordnung

Mit der Bundeslebensmittel-Hygieneverordnung besteht eine bundeseinheitliche Rechtsvorschrift im Bereich der Lebensmittelhygiene. Diese Verordnung schreibt zunächst wie bisherige Regelungen allgemeine Hygieneanforderungen für Lebensmittel verarbeitende Betriebe und Einrichtungen, darunter das Gastgewerbe und das dort beschäftigte Personal, vor.

Die entscheidende Neuerung in dieser Verordnung ist die Verpflichtung, im jeweiligen Betrieb

- ➔ geeignete **Maßnahmen, Schulungen und Kontrollen**
- ➔ nach einem **eigenen, selbst erstellten Kontrollkonzept** durchzuführen.

Dieses Konzept ist wesentlich unter dem Namen HACCP-Konzept bekannt. Die Lebensmittel verarbeitenden Einrichtungen und Betriebe sind auf der Grundlage eines solchen Konzeptes verpflichtet, in ihrem produzierenden Bereich alle möglichen Punkte und Prozesse aufzulisten, von denen negative Beeinflussungen der Lebensmittel ausgehen könnten und diese Punkte und Prozesse einer ständigen routinemäßigen Beobachtung zu unterziehen. Diese Kontrollen sollten in entsprechender Form **dokumentiert** werden und dienen so übrigens auch bei Besuchen durch das Lebensmittelaufsichtsamt und anderen Lebensmittel überwachenden Behörden als Nachweis des *ordnungsgemäßen* Produktionsablaufes und der zum Kontrollsystem nötigen gehörenden Eigenkontrollen. Mit der Methode der regelmäßigen **Eigenkontrollen** soll ein geeignetes Mittel genutzt werden, um den in allen Einrichtungen und Betrieben möglichen Gefährdungspotentialen vorab ("präventiv") und wirksam entgegenzuwirken.

Geltungsbereich

Eine wichtige Neuerung der EU-Hygiene-Richtlinie liegt in ihrem Geltungsbereich. Erstmals werden mit einer einheitlichen Bestimmung **alle** Betriebe und betrieblichen Einrichtungen erfasst, die in Lebensmittel ver- oder bearbeitenden Prozessen sowie deren Abgabe an die Verbraucher tätig sind. Erfasst werden aber zugleich auch Anbieter, die nicht ständig, sondern ggf. nur gelegentlich im Lebensmittelbereich gewerblich tätig sind (beispielsweise Vereine).

Nachweispflicht

Die Mitarbeiter haben im betrieblichen Prozess nach festgelegten Kontrollzeitpunkten und Terminen diese Stellen zu kontrollieren und zu dokumentieren. Diese Dokumente sind bei einer möglichen Kontrolle durch Lebensmittel überwachende und andere überwachungsberechtigte Behörden ein überprüfbarer Nachweis der terminlich festgelegten Kontrolltätigkeit und insofern auch ein wichtiges Mittel des Verantwortlichen (i. d. R. des Betriebsinhabers), um die Erfüllung seiner Sorgfaltspflicht zu belegen. Im praktischen Verfahren bedeutet das, dass in dem jeweiligen Betrieb bzw. der Einrichtung die Lebensmittel, die Verarbeitungsprozesse und das dortige Umfeld bei jedem einzelnen Ver- und Bearbeitungsprozess kontrolliert und auf eventuelle Beeinträchtigung hin untersucht werden.

Betriebsstätten

Betriebsstätten sind ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden sowie ortveränderliche oder nicht ständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden.

2. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Bei Beginn der gewerblichen Tätigkeit oder Beschäftigung im Lebensmittelbereich müssen Bescheinigungen des Gesundheitsamtes bzw. eines beauftragten Arztes vorgelegt werden, die den Gewerbetreibenden und Beschäftigten nach entsprechender Belehrung und Erklärung ausgestellt werden.

Arbeitgeber oder Dienstherrn sind verpflichtet, zu Beginn der Tätigkeit von Beschäftigten und darauf folgend mindestens einmal jährlich die Beschäftigten über die entsprechenden gesetzlichen Regelungen, aktenkundig zu belehren. Der Nachweis der Belehrung sowie die genannten Bescheinigungen sind aufzubewahren, in der Betriebsstätte verfügbar zu halten und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift bzw. Kopie.

3. Weitere wichtige lebensmittelrechtliche und –hygienerechtliche Bestimmungen

- ➔ Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- ➔ Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz
- ➔ Hackfleischverordnung
- ➔ Speiseeisverordnung
- ➔ Butterverordnung
- ➔ Milchverordnung
- ➔ Hühnereier-Verordnung

Hinweis zu Getränkeschankanlagen:

Auch in diesem Bereich hat es gesetzliche Änderungen gegeben. Seit dem 30.06.2005 gibt es keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr, sondern es ist die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Diese Verordnung war zwar auch bisher schon zu beachten. Sie enthält aber wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen. Aus diesem Grund hat der Normenausschuss »Getränkeschankanlagen« zwischenzeitlich mehrere Normen erarbeitet, die nun konkrete Aussagen über die Hygiene bei Getränkeschankanlagen machen. Normen sind zwar nicht verbindlich wie Vorschriften, beschreiben jedoch den derzeitigen Stand der Technik. Normen haben gegenüber einer Verordnung den Vorteil, dass sie schneller und flexibler dem jeweiligen Stand der Technik angepasst und auf den technischen Fortschritt eingestellt werden können.

Was sollte der Betreiber einer Getränkeschankanlage beachten, wenn es um die Hygiene seiner Getränkeschankanlage geht?

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, d.h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6. (Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin). Dort ist festgelegt, an welchen Intervallen sich die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) orientieren soll. Bislang musste der Behörde die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage angezeigt werden und war die Getränkeschankanlage alle 2 Jahre durch den Sachkundigen auf Hygiene zu prüfen. Nun ist weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch den Sachkundigen erforderlich. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage hierfür entfallen ist. Die Schankanlagen fallen zudem gemäß § 2 Absatz 7 Nr. 7 Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) unter die überwachungsbedürftigen Anlagen. Die Regelungen hierzu finden sich dann in den §§ 14 ff. GPSG. Die zentrale Verordnung in diesem Zusammenhang stellt die Betriebssicherheitsverordnung dar für den innerbetrieblichen Einsatz sowie die Errichtung und den Betrieb der überwachungsbedürftigen Anlagen. In § 15 GPSG werden die Behörden mit den Befugnissen ausgestattet, die zur Überwachung nötig sind. In der Betriebssicherheitsverordnung wiederum finden sich die Anforderung an die Anlage, so also dass sie nach "dem Stand der Technik" errichtet werden muss, und die Voraussetzung, dass die Anlage vor Inbetriebnahme geprüft werden muss.

Grundsätzlich gilt: der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich.

4. Zusatzstoffe

Für eine Vielzahl von Zusatzstoffen in Lebensmitteln besteht bei der gewerbsmäßigen Herstellung, Behandlung und In-Verkehr-Bringen eine Kennzeichnungspflicht. Diese Kennzeichnungspflichten sind in der **Zusatzstoffverkehrsordnung** geregelt. Danach sind die jeweiligen Unternehmen verpflichtet, den Verbraucher in entsprechender Form über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe zu informieren.

4.3 Verbraucherschutz

4.3.1 Allgemein

1. Verbote nach dem Gaststättengesetz

Nach dem GaststättenG ist es verboten:

- ➔ **Branntwein** oder überwiegend branntweinhaltige Lebensmittel **durch Automaten** anzubieten,
- ➔ in Ausübung des Gewerbes **alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene** zu verabreichen,
- ➔ das Verabreichen von **Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig** zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen,
- ➔ das Verabreichen **alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig** zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen,
- ➔ neben einem erlaubten Ausschank alkoholischer Getränke **keine alkoholfreien Getränke** anzubieten.

2. Schutz des Gastes vor Täuschung und Irreführung

Lebensmittel dürfen nicht unter irreführender Bezeichnung serviert werden.

Lebensmittel, deren Bezeichnung nicht durch Rechtsnormen festgelegt ist, müssen nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entweder mit einer nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung oder entsprechenden Beschreibung versehen werden.

Hinweis:

Das Deutsche Lebensmittelbuch enthält eine Sammlung von Leitsätzen, die der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechende Verkehrsbezeichnungen für Lebensmittel enthalten. (So ist etwa nach den Leitsätzen für Speiseeis und -halberzeugnisse die Bezeichnung „Eiscreme“ ausschließlich Eissorten vorbehalten, die mind. 10 % Milchfett enthalten, (Frucht-)Sorbet muss mind. zu 25 % aus Frucht bzw. bei sehr sauren Früchten aus mind. 15 % Frucht bestehen und darf keine Milchanteile enthalten.) Es wird empfohlen, die für den jeweiligen Gaststättenbetrieb relevanten Leitsätze zu lesen (etwa Leitsätze für Fruchtsäfte oder Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) und die dort aufgeführten Bezeichnungen zu verwenden, da Verstöße mit Geldbuße geahndet werden können. Zu beziehen ist das Deutsche Lebensmittelbuch über die Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln.

Der Gastwirt trägt die Verantwortung dafür, dass keine **Warenunterschibungen** geschehen, d.h. dass nicht anstelle des bestellten Lebensmittels einer bestimmten Marke oder Qualität ein Lebensmittel anderer Marke oder Qualität geliefert wird (z.B. Weinbrand anstelle des bestellten Cognacs), ohne dass sich der Kunde damit ausdrücklich einverstanden erklärt hat. Abgesehen davon, dass eine derartige Warenunterschibung gesetzlich verboten ist (diesbezügliche Verbotstatbestände enthalten UWG, LMBG, WeinG, StGB)¹¹, entfällt in diesen Fällen auf Seiten des Gastes regelmäßig dessen Zahlungsverpflichtung.

4.4 Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG) trifft u.a. Regelungen in Bezug auf den **Aufenthalt in Gaststätten und die Abgabe von alkoholischen Getränken**:

- Vom Grundsatz her ist Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren der Aufenthalt in Gaststätten nur gestattet, wenn ein Erziehungsberechtigter sie begleitet. Dies gilt aber dann nicht, wenn genannte Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen, sich auf Reisen befinden und eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.
- Jugendlichen ab sechzehn Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten nur bis 24 Uhr gestattet.
- Der Aufenthalt in Gaststätten, die als **Nachtbar oder Nachtclub** geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben, ist Kindern und Jugendlichen nicht gestattet.
- In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen **Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel**, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche nicht abgegeben werden. Dementsprechend ist auch der Verzehr dieser Getränke durch Kinder und Jugendliche verboten.
- **Andere alkoholische Getränke** dürfen an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben werden, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden. Ausnahmsweise dürfen auch Jugendliche unter sechzehn Jahren andere alkoholische Getränke entgegennehmen und verzehren, wenn sie von einem Personensorgeberechtigten, also etwa einem Elternteil, begleitet werden.
- In der Öffentlichkeit dürfen **alkoholische Getränke nicht in Automaten** angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort oder in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt wird und durch Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche unter sechzehn Jahren alkoholische Getränke nicht aus dem Automaten entnehmen können.
- In Zweifelsfällen ist das Alter des Gastes durch den Gewerbetreibenden zu überprüfen; Kinder und Jugendliche haben dann ihr Alter nachzuweisen.
- Gewerbetreibende haben die für ihre Betriebe geltenden Vorschriften des JuSchG bekanntzumachen. Ein Gastwirt hat daher einen entsprechenden, deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang an einer für jedermann zugänglichen, einsehbaren Stelle anzubringen.
- In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.
- In der Öffentlichkeit dürfen **Tabakwaren nicht in Automaten** angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt wird und

durch Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht aus dem Automaten entnehmen können.

4.5 Sperrzeiten und Feiertagsregelung

Nach der GaststättenVO NRW gelten in Nordrhein-Westfalen folgende Sperrzeiten:

- ➔ Die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften beginnt um 5:00 Uhr und endet um 6:00 Uhr. Für öffentliche Vergnügungsstätten beginnt die Sperrzeit um 1 Uhr und endet um 6 Uhr.
- ➔ Die Sperrzeit für Jahrmärkte, Kirmesveranstaltungen, Volksfeste und ähnliche Veranstaltungen beginnt um 22.00 Uhr und endet um 7.00 Uhr.
- ➔ Für den Betrieb der Schank- und Speisewirtschaft in Schiffen und Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Bewirtung der Fahrgäste beschränkt.
- ➔ Weitere Details entnehmen Sie bitte dem Gesetz über die Sonn- und Feiertage (Feiertagsgesetz NW).

Hinweise:

- Sperrzeiten sind Zeiten, in denen der Betrieb geschlossen sein muss. Mit Eintritt der Sperrzeit hat der Wirt den Ausschank und die Abgabe von Speisen einzustellen und muss die Gäste durch geeignete Maßnahmen (z.B. Abkassieren, Abräumen, Verdunkeln der Räume) zum Verlassen der Gaststätte bewegen; eine bloße diesbezügliche Aufforderung ist nicht hinreichend.
- Die allgemeine Sperrzeit kann regional durch Rechtsverordnungen etwa der Gemeinde oder des Regierungspräsidiums verlängert, verkürzt oder aufgehoben sein, wenn ein öffentliches Bedürfnis hierfür (selten) oder besondere örtliche Verhältnisse (z.B. Gewerbe- und Industriegebiet) bestehen. Es wird daher empfohlen, sich bei der Gemeinde nach örtlichen Besonderheiten zu erkundigen.
- Abgesehen davon können die Sperrzeiten nach § 12 GaststättenVO für einzelne Betriebe aus den angegebenen Gründen verlängert, befristet und widerruflich verkürzt oder aufgehoben werden. Gegebenenfalls ist es daher zweckmäßig, einen entsprechenden Antrag an das Gewerbeamt zu richten und das Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse ausführlich zu begründen.
- Für den Betrieb von Schank- und Speisewirtschaften oder öffentlichen Vergnügungsstätten auf Schiffen, die im Liniendienst eingesetzt sind und nach einem bestimmten Fahrplan verkehren, und in Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Bewirtung oder Unterhaltung der Fahrgäste beschränkt.

4.6 Gema

Die Gesellschaft für musikalische Aufführungsrechte (GEMA) ist eine Verwertungsgesellschaft im Sinne des Urheberrechtsgesetzes. Die öffentliche Wiedergabe (darunter fallen keine reinen Privatfeiern) von urheberrechtlich geschützten Werken (Musik, Texte, Filme, Bilder) ist der GEMA grundsätzlich **vorab** anmeldepflichtig. Für diese Wiedergabe fallen entsprechende Vergütungen an, deren Abschluss Voraussetzung zur Nutzung dieser Medien ist (insbesondere bei der öffentlichen Nutzung von Radio,

Fernsehen, CD-Playern bietet die GEMA Zeitverträge an). Ansprechpartner sind die Bezirksstellen bzw. -verwaltungen der GEMA in den einzelnen Bundesländern.

4.7 Beschäftigung von Arbeitnehmern / -innen

1. Arbeitszeiten

Das Arbeitszeitgesetz schreibt die **maximale tägliche Arbeitszeit von Arbeitnehmern vor:**

- ➔ Grundsätzlich darf die werktägliche Arbeitszeit der beschäftigten Arbeitnehmer **acht Stunden** nicht überschreiten.
- ➔ Sie kann auf bis zu **zehn Stunden** nur verlängert werden, wenn innerhalb von sechs Monaten (oder innerhalb von 24 Wochen) im Durchschnitt acht Stunden werktäglich nicht überschritten werden. Das bedeutet, dass die **Überstunden zeitnah in Freizeit auszugleichen** sind.
- ➔ Abweichende Regelungen können in **Tarifverträgen** oder aufgrund eines Tarifvertrages in einer **Betriebsvereinbarung** getroffen werden.

2. Aushilfskräfte

Bei Beschäftigung von Aushilfskräften finden zahlreiche **Sonderregelungen** Anwendung.

Zu beachten ist jedoch die Einhaltung des **Gleichbehandlungsgrundsatzes**: Aushilfskräfte sind etwa in Bezug auf die Gewährung von Urlaub, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall oder Gratifikationen wie etwa Weihnachtsgeld Festangestellten, in Vollzeit tätigen Arbeitnehmern gleichgestellt. Das bedeutet etwa, dass auch geringfügig Beschäftigte einen Anspruch auf (Festangestellten gezahlte) Sonderleistungen haben.

Beispielsweise hat ein geringfügig Beschäftigter den gleichen Anspruch auf den gesetzlichen Mindesturlaub von 24 Werktagen im Jahr wie eine Vollzeitkraft, wenn das Bundesurlaubsgesetz (anstelle eines Tarifvertrages) auf das Arbeitsverhältnis anzuwenden ist. Dies bedeutet jedoch nur, dass der Arbeitnehmer 4 Wochen „am Stück“ Urlaub machen darf, dass er aber nur z.B. 8 Tage von den 4 Wochen Urlaub bezahlt bekommt, wenn er nämlich z.B. nur 2 Tage in der Woche arbeitet.

3. Arbeitsrechtliche Regelungen

Neben den gesetzlichen Bestimmungen werden gerade im Gaststättengewerbe viele Tarifverträge für allgemeinverbindlich erklärt, was zur Folge hat, dass diese auch für nicht organisierte Betriebe Geltung besitzen.

4.8 Aushang- und auslagepflichtige Gesetze

- Aushangpflichtige Gesetze im Gastraum:
- ➔ Jugendschutzgesetz

- **Aushang- bzw. auslagepflichtige Gesetze für beschäftigte Arbeitnehmer**
- ➔ Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
- ➔ Gesetz über die Gleichbehandlung von Männern und Frauen am Arbeitsplatz und über die Einhaltung bei Ansprüchen bei Betriebsübergang
- ➔ Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
- ➔ Gesetz zum Schutz der Beschäftigten vor sexueller Belästigung am Arbeitsplatz (Beschäftigtenschutzgesetz)
- ➔ Gesetz zur Vereinheitlichung und Flexibilisierung des Arbeitszeitrechts (Arbeitszeitrechtsgesetz)

Hinweis:

Für die im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer muss jederzeit die Möglichkeit der Einsichtnahme und Information zu diesen Rechtsvorschriften gegeben sein.

Weiterhin sind vom Arbeitgeber die **Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft** sowie die Fristen zum Erheben von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten auszuhängen oder auszulegen.

4.9 Lärmschutzbestimmungen / Außenbewirtschaftung

Gesetzliche Regelungen:

- ➔ Gesetz zum Schutz vor schädlichen Umwelteinwirkungen durch Luftverunreinigungen, Geräusche, Erschütterungen und ähnliche Vorgänge (Bundes-Immissionsschutzgesetz -BImSchG)
- ➔ Verordnung über die bauliche Nutzung der Grundstücke (Baunutzungsverordnung - BauNVO) vom 23.01.1990, BGBl I, S. 132

Bitte informieren Sie sich vorab bei der jeweiligen Stadt oder Gemeinde, ob der gewünschte Betriebstyp im Sinne des Gaststätten- und Gewerberechts dort baunutzungsrechtlich zulässig ist und, falls gewünscht, inwiefern die Möglichkeit einer Außenbewirtschaftung gegeben ist.

Informieren Sie sich des Weiteren über die auf Grundlage des Gaststättengesetzes von der örtlichen Behörde bei der Erlaubniserteilung festzulegenden Betriebszeiten.

4.10 Bauliche Anforderungen

Neben den allgemeinen Vorschriften, die für die Errichtung von Gebäuden gelten (Landesbauordnung, Bundesbaugesetz), gibt es für Gaststätten eine Vielzahl spezieller Bestimmungen (Arbeitsstättenverordnung und Ausführungsvorschriften) bezüglich der Zahl, Größe oder Ausstattung von

- Gast- und Beherbergungsräumen
- Gast- und Personaltoiletten (lüftbarer und beleuchtbarer Vorraum mit Seifenspender und Rollentuch bzw. Heißluftgerät erforderlich)
- Küchen
- Stellplätzen.

Hinweis:

Die Bau- und Erlaubnisbehörden haben bei der Anwendung vieler dieser Rechtsvorschriften Ermessensspielräume. Es empfiehlt sich, möglichst frühzeitig mit diesen Behörden in Kontakt zu treten. Eine Überwachung der Normen erfolgt beispielsweise durch die Gewerbeaufsichtsämter.

4.11 Nebenleistungen und Gassenschank

Nach § 7 GaststättenG dürfen Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten **Zubehörwaren** an **Gäste** abgeben und ihnen **Zubehörleistungen** erbringen. Dabei sind Differenzierungen im Umfang dieser Waren und Leistungen durch Unterschiede in Art, Größe und dem Leistungsspektrum der einzelnen Gaststättenbetriebe (z.B. zwischen Schankwirtschaft und Luxushotel) durchaus möglich.

Zubehörwaren und -leistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen, ihre **Abgabe** ist **auf die Gäste beschränkt**, d.h. die Personen, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde. Beispielsweise ist eine **klassische Schankwirtschaft** regelmäßig zur Abgabe bzw. Erbringung folgender Zubehörwaren bzw. -leistungen berechtigt:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtspostkarten

Ein **Luxushotel** könnte darüber hinaus folgende Waren abgeben bzw. Dienste leisten:

- Zeitungen und Zeitschriften
- Fahrkarten und -pläne
- Friseurleistungen
- Waschen und Bügeln von Bekleidung
- Schuhputzen

Darüber hinaus können in Schank- oder Speisewirtschaften außerhalb der Sperrzeiten zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch an jedermann über die Straße abgegeben werden:

- Getränke und zubereitete Speisen, die in der jeweiligen Gaststätte verabreicht werden. Wird etwa nur Bier ausgeschenkt, darf kein Wein zur Mitnahme verkauft werden
- Flaschenbier
- alkoholfreie Getränke
- Tabak- und Süßwaren

Hinweise:

- Die Abgabe der Waren muss jedoch auf Mengen beschränkt sein, die geeignet sind, alsbald verzehrt bzw. verbraucht zu werden.
- In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass Mischbetriebe, die aus einer Gaststätte und einem Einzelhandelsbetrieb bestehen, nach Ladenschluss nur noch die in Bezug auf den Gaststättenbetrieb erlaubten Zubehörwaren verkaufen bzw. Zubehörleistungen erbringen dürfen.

4.12 Nichtraucherschutzgesetz NRW (NiSchG NRW)

Der Wortlaut des § 1 (1) NiSchG NRW:

Nichtraucherschutz in Gaststätten

„Die in diesem Gesetz aufgeführten Rauchverbote gelten in Gebäuden und sonstigen vollständig umschlossenen Räumen. Die Rauchverbote gelten nicht in Räumlichkeiten, die ausschließlich der privaten Nutzung vorbehalten sind.“

IHK-Tipp: Regeln für rauchfreie Gaststätten in Kürze

- Das Rauchverbot gilt in der Gastronomie (inklusive Discotheken), es gilt **nicht** für die **Außen-gastronomie**.
- **Verstöße** gegen das **Rauchverbot** – durch Gäste oder Betreiber – **können** mit einem **Bußgeld** geahndet werden. Die **Gaststätten-Betreiber** müssen alle erforderlichen Maßnahmen ergreifen, damit das Rauchverbot eingehalten wird. Der Bußgeldrahmen liegt für Unternehmen bei bis zu 2.500,- €, den Gästen kann ein Bußgeld zwischen 5,- € und 1000,- € auferlegt werden.

Welche Ausnahmen lässt das Nichtraucherschutzgesetz zu?

- in **Gaststätten**, die im **Einzelfall ausschließlich für geschlossene Gesellschaften** zur Verfügung stehen darf geraucht werden.
- In Räumlichkeiten mit **ausschließlich privater** Nutzung darf geraucht werden.

Welcher Art gastronomischer Betriebe sind vom Gesetz konkret betroffen?

Gaststätten gemäß § 2 Nr. 7 NiSchG NRW sind

„Schank- und Speisewirtschaften, unabhängig von der Betriebsart, Größe und Anzahl der Räume“.

Das Nichtraucherschutzgesetz NRW nimmt damit Bezug auf die geläufige Terminologie im Gaststättenrecht. Laut § 1 des Gaststättengesetzes gilt Folgendes:

„(1) Ein Gaststättengewerbe im Sinne dieses Gesetzes betreibt, wer im stehenden Gewerbe Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft) oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft), wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

(2) Ein Gaststättengewerbe im Sinne dieses Gesetzes betreibt ferner, wer als selbstständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.“

Beachten Sie, dass es nach dem NiSchG NRW **keine** Rolle spielt, ob der Betrieb erlaubnispflichtig oder erlaubnisfrei ist! Auch Gaststätten ohne Alkoholausschank oder vorübergehende Gaststättenbetriebe im Zusammenhang mit Veranstaltungen werden vom Gesetz erfasst.

Das **NiSchG NRW** gilt zum Beispiel für: Restaurants, Speisewirtschaften, Kneipen, Bars, Nachclubs, Diskotheken, Imbissbetriebe.

Kegelbahnen, die sich in Gaststätten befinden, werden vom grundsätzlichen Rauchverbot des Nichtraucherschutzgesetzes NRW erfasst.

Auch *Vereinseinrichtungen* sind betroffen, wenn dort eine Bewirtung (Schank- und/oder Speisewirtschaft) gewerblich betrieben wird oder wenn Vereinseinrichtungen zu Kultur- und Freizeiteinrichtungen gehören. Hier gilt ein Rauchverbot.

Reine *Beherbergungsbetriebe* fallen nicht unters Gaststättengesetz. In Bereichen eines Beherbergungsbetriebes, in denen Speisen und/oder Getränke angeboten werden, gelten die Regeln des Nichtraucherschutzgesetzes. In allen übrigen Räumlichkeiten entscheidet die Leitung des Betriebes über Rauchverbote. Auch für die offene Bar oder das offene Restaurant in der Lobby eines Hotels gelten die gesetzlichen Regeln für gastronomische Betriebe. Es gilt ein grundsätzliches Rauchverbot.

Wie muss das Rauchverbot in Gaststätten gekennzeichnet werden?

Soweit ein Rauchverbot nach dem NiSchG besteht, muss dies im Eingangsbereich deutlich sichtbar kenntlich gemacht werden. Hierfür ist das Verbotssymbol „Rauchen verboten“ zu verwenden. Es sieht so aus:



Weitere **Tipps** und **Antworten** auf häufig gestellte Fragen, den **Text des Gesetzes** nebst der **Begründung** zum **Regierungsentwurf** hält das Ministerium für Gesundheit, Emanzipation, Pflege und Alter des Landes NRW auf seiner Internetseite bereit:

<http://www.mgepa.nrw.de/gesundheit/praevention/nichtraucherschutz/index.php>

4.13 Umsatzsteuerrechtliche Behandlung gastronomischer Umsätze (§ 12 Abs. 2 Nr. 1 Satz 2 und 3 UStG; Abschn. 161 UstR)

a) Verzehr an Ort und Stelle / Lieferung von Leistungen - 19% USt. (derzeitiger Normalsatz)

Die Lieferung von Getränken und von zubereiteten oder sonstigen verzehrfertigen Speisen der Anlage des UStG zum Verzehr an Ort und Stelle unterliegt dem allgemeinen Steuersatz des § 12 Abs. 1 UStG. Hierzu gehören z. B. belegte Brötchen, Brühen, Chips, Erdnüsse, Fleisch-, Fisch und Gemüsegerichte, Käsegebäck, Kekse, Kompotte, Kuchen, Obst, Pommes-Frites, Pudding, Speiseeis, Suppen, Torten, warme Würstchen. Die Einschränkung der Steuerermäßigungen gilt nicht für den Eigenverbrauch.

Voraussetzung "zum Verzehr an Ort und Stelle"

Die Lieferung von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle setzt voraus, dass zwischen dem Ort der Lieferung und dem Ort des Verzehrs ein räumlicher Zusammenhang besteht und besondere Vorrichtungen für den Verzehr an Ort und Stelle bereitgestellt werden. Dem allgemeinen Steuersatz unterliegt z. B. auch die Verpflegung des Personals durch den Arbeitgeber in dessen Haushalt.

Der räumliche Zusammenhang zwischen dem Ort der Lieferung und dem Ort des Verzehrs ist gegeben, wenn die Speisen und Getränke nach den Umständen des Umsatzes dazu bestimmt sind, am Lieferort verzehrt zu werden. Die örtliche Übereinstimmung ist auch gegeben, wenn Speisen und Getränke in unmittelbarer Nähe des Geschäftslokals im Freien verzehrt werden, z. B. im Gartenlokal, vor dem Geschäftslokal auf der Straße oder der gegenüberliegenden Straßenseite.

b) 7% (derzeitiger ermäßigter Satz)

Die Lieferung ist nicht zum Verzehr am Ort bestimmt, wenn z. B. **Gastwirte unmittelbar über die Theke in Warenbeuteln verpackte Brathähnchen ohne den sonst üblichen Service zum Mitnehmen an den Käufer übergeben (ermäßigter Steuersatz)**. Das trifft auch auf **Fernküchen** insoweit zu, als sie **Kantinen anderer Unternehmen mit Speisen beliefert**

Ein räumlicher Zusammenhang zwischen den Orten der Lieferung und dem Ort des Verzehrs ist ferner zu verneinen, soweit Küchenbetriebe aus Anlass von Feierlichkeiten fertige Speisen mit Bedienungspersonal in Räumen des Käufers liefern (so genannter Party-Service). Das gilt **nicht**, wenn der Lieferer zur Bedienung ein eigenes oder gemietetes Gästezelt mit Tischen und Stühlen bereithält oder wenn er hierfür andere Räumlichkeiten mit **Verzeihvorrichtungen** anmietet (allgemeiner Steuersatz). Die besonderen Vorrichtungen für den Verzehr an Ort und Stelle müssen vom Unternehmen selbst oder in seinem wirtschaftlichen Interesse durch einen Dritten bereitgehalten werden. Hierfür kommen insbesondere in Betracht Tische mit Stühlen, Stehtische, Verzeihthecken in gewerblichen Räumen (z. B. Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen, sonstigen Heimen, Cafes, Eisdielen, Imbissstuben, Eisenbahnspesewagen, Zelten).

Sind derartige Vorrichtungen vorhanden, so unterliegt auch der Warenverkauf aus Automaten in Raststätten, Schnellimbisslokalen, Kantinen und dergleichen dem **allgemeinen Steuersatz**. Die Angaben von unverpackten Erdnüssen aus Warenautomaten (auch in Gaststätten) ist jedoch kein Verzehr an Ort und Stelle (BStBl. 1989 II S. 207). Besondere Vorrichtungen werden ferner bereitgehalten, wenn ein Unternehmer oder eine juristische Person des öffentlichen Rechts die zum Betrieb einer Kantine durch einen Kantinenunternehmer erforderlichen Räume und Einrichtungsgegenstände - insbesondere Tische und Stühle - bereitstellt.

Hinweise:

Keine besonderen Vorrichtungen zum Verzehr an Ort und Stelle (ermäßigter Steuersatz) sind Einrichtungen und Vorrichtungen, die in erster Linie dem Verkauf von Waren dienen (wie z. B. Verkaufstheken und Tresen sowie Ablagenbretter an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden, Speiseeiswagen, Verkaufswagen auf Bahnsteigen), und zwar unabhängig von ihrer Form und Größe (Abschn. 161 Abs. 5 UStR).

Werden Speisen der Anlage des UStG aus Automaten zur Mitnahme oder Verzehr am Arbeitsplatz verkauft, die in Werken außerhalb von Kantinen oder außerhalb von ähnlichen Zwecken dienenden Räumen oder vor Lebensmittelgeschäften (insbesondere zur Bedienung nach Ladenschluss) oder Parkplätzen aufgestellt sind, so unterliegt der Verkauf von Gegenständen der Anlage des UStG dem ermäßigten Steuersatz. Als besondere Vorrichtungen kommen nur Gegenstände, nicht Dienstleistungen (wie Gestellung von Personal und Tafelausrüstungen) in Betracht (BStBl 1975 II S. 796).

c) Umsatzsteuersätze für Speisen und Getränke bei Abgabe von bzw. durch soziale und/ oder gemeinnützige Träger und Einrichtungen

Werden die abgegebenen Speisen und Getränke durch soziale und/ oder gemeinnützige Träger und Einrichtungen selbst hergestellt und sind die Umsätze dieser sozialen und/ oder gemeinnützigen Träger und Einrichtungen umsatzsteuerfrei, so ist auch die Abgabe von Speisen und Getränken an Patienten, Heimbewohner usw. und das Personal dieser Träger und Einrichtungen von der Abführung der Umsatzsteuer befreit. Ein Vorsteuerabzug für den Bezug von Lebensmitteln und anderen Leistungen ist damit allerdings ebenfalls ausgeschlossen.

Sofern die Abgaben von Speisen und Getränken bei Abgabe durch soziale und/ oder gemeinnützige Träger und Einrichtungen grundsätzlich nicht von der Umsatzsteuer befreit ist, unterliegen dann die erzielten Umsätze dem vollen Umsatzsteuersatz von derzeit 19 %. In diesem Fall kann aber ein Vorsteuerabzug für den Bezug von Lebensmitteln und anderen Leistungen erfolgen. Werden die Speisen und Getränke durch ein Catering-Unternehmen bzw. sonstigen Dritten erbracht, ist für die Höhe des Umsatzsteuersatzes entscheidend, ob es sich um eine steuerbegünstigte Lieferung (Steuersatz 7 %, siehe Punkt 2) oder einen nicht steuerbegünstigten „Verzehr an Ort und Stelle“ (Steuersatz 19 %, siehe Punkt 1) handelt.

Hinweis:

Dieses Merkblatt soll - als Service Ihrer Kammer - nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.