



Industrie- und Handelskammer
Chemnitz
Regionalkammer Plauen

Gründen im Gastgewerbe

1. Gewerbebeanmeldung

Rechtsgrundlagen:

- Sächsisches 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 mindestens vier Wochen vor der Eröffnung anzuzeigen.

Dabei sind anzugeben:

- Betriebsart (Beispiele: Speisewirtschaft, Schankwirtschaft, Imbiss, mobiler Imbiss, Eisdielen, 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)

Der Ausschank alkoholischer Getränke ist zwar nicht mehr erlaubnispflichtig, wurde aber in eine überwachungsbedürftige Tätigkeit „umgewandelt“. Das bedeutet, dass die Zuverlässigkeit des Gewerbetreibenden nach Eingang der Gewerbeanzeige von der Gewerbebehörde überprüft werden muss.

Die Überprüfung der Zuverlässigkeit erfolgt aufgrund folgender Dokumente:

- 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)
-> o.g. Bescheinigungen online beantragbar unter <https://www.fuehrungszeugnis.bund.de/>
- Nachweis über die beantragte Auskunft (oder gleich die Auskunft) aus dem Insolvenzgericht / Amtsgericht
- Auskunft vom Vollstreckungsgericht (Schuldnerverzeichnis) über das Amtsgericht
-> www.vollstreckungsportal.de
- Bescheinigung in Steuersachen durch das Finanzamt (ehem. steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung)

Die Überprüfung der Zuverlässigkeit erfolgt nicht, wenn nur alkoholfreie Getränke oder unentgeltliche Kostproben alkoholischer Getränke angeboten werden.

Wer sein Gaststättengewerbe außerhalb einer gewerblichen Niederlassung, also an wechselnden 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 Ausübung des Gewerbebetriebes bei sich zu führen. Übt der Gewerbetreibende die Tätigkeit nicht selbst aus,

müssen seine Beschäftigten eine Zweitschrift oder eine beglaubigte Kopie der Reisegewerbekarte mit sich führen.

Wer mit seinem mobilen Gaststättengewerbe außerhalb Sachsens unterwegs sein will, muss sich vorher über die gültige Rechtslage in den betreffenden Bundesländern informieren. Jedes Bundesland regelt das Gaststättengewerbe in einem eigenen Gaststättengesetz.

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
Nachweis über die Beantragung einer Auskunft aus dem Gewerbezentralregister	4 Wochen vor Beginn	Meldebehörde
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 Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt (LÜVA)	vor Gewerbebeginn	zuständige Behörde
eventuell - Reisegewerbekarte	vor Gewerbebeginn	Gewerbeamt
Abstimmung der Anforderungen an Arbeitsstätten	vor Gewerbebeginn	Arbeitsschutzbehörde*
Standgenehmigung für mobile gastronomische Einrichtungen	vor Gewerbebeginn	Eigentümer des Grundstücks und ggf. zuständige Behörde
Aufenthaltsurlaubnis mit Gestattung der selbstständigen Erwerbstätigkeit durch ausländische Bürger	vor Gewerbebeginn	Ausländerbehörde

*Adressen der staatlichen Arbeitsschutzbehörden im Freistaat Sachsen

Landesdirektion Sachsen – Abteilung 5 Arbeitsschutz

Unterabteilung 5, Arbeitsschutz Chemnitz

Reichsstraße 39, 09112 Chemnitz

Tel.: 0371 3685-0

Fax: 0371 3685-100

E-Mail: post.asc@lds.sachsen.de

Internet: <http://www.lds.sachsen.de>

Dienststelle Zwickau

Lothar-Streit-Straße 24, 08056 Zwickau

Telefon: 0375 39032-0

Telefax: 0375 39032-20

*Arbeitssicherheitsbestimmungen zum Download:

<http://vorschriften.portal.bgn.de/9427>

2. Bauliche Anforderungen

Rechtsgrundlagen:

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

Schank- und Speisegaststätten mit mehr als 40 Gastplätzen, Beherbergungsstätten mit mehr als 12 Betten und Spielhallen mit mehr als 150 m² Grundfläche sind Sonderbauten gem. der Sächsischen Bauordnung. Die baulichen Anforderungen an eine gastronomische Einrichtung sind für jedes Unternehmen individuell mit den Behörden abzustimmen bzw. werden in Baugenehmigungsverfahren geprüft.

- ➔ Exkurs: Sächsische Beherbergungsstättenbaurichtlinie (SächsBeBauR)
gilt für Beherbergungsstätten mit mehr als 12 Gästebetten

Für Gewerbebauten 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.

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

Beim 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

Rechtsgrundlagen:

- Sächsisches Gaststättengesetz
- Gesetz über Sonn- und Feiertage im Freistaat Sachsen

Im Sächsischen Gaststättengesetz wird die Sperrzeit für Gaststätten und öffentliche Vergnügungsstätten wie folgt geregelt: von 05:00 – 06:00 Uhr (Spielhallen und öffentliche Vergnügungsstätten auf Jahrmärkten und Rummelplätzen Sperrzeit 23:00 bis 06:00 Uhr). In der Nacht zum 1. Januar, zum 1. Mai und zum 2. Mai ist die Sperrzeit aufgehoben.

Karfreitag, Buß- und Betttag, Totensonntag und Volkstrauertag sind sogenannte stille Feiertage.

An diesen Tagen sind verboten:

1. öffentliche Tanzveranstaltungen und andere öffentliche Vergnügungen, die dem ernsten Charakter dieser Tage zuwiderlaufen, am Karfreitag während des ganzen Tages, an den übrigen Tagen von 03.00 bis 24.00 Uhr;
2. öffentliche Sportveranstaltungen am Karfreitag während des ganzen Tages, an den übrigen Tagen bis 11.00 Uhr.

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 Zubehörgüter an Gäste abgeben und ihnen Zubehörlieferungen erbringen. Zubehörlieferungen sind alle Waren und Leistungen, die eine übliche Ergänzung zur Hauptleistung darstellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde (Beispiele: Süßwaren, Blumen, Tabakwaren, Zeitungen, Ansichtskarten / 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

Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 05:00 Uhr und 23:00 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.

Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24:00 Uhr und 05:00 Uhr morgens nicht gestattet werden.

Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben und in Spielhallen ist Kindern und Jugendlichen nicht erlaubt.

Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24:00 Uhr gestattet werden.

Abweichend davon darf die Anwesenheit Kindern bis 22:00 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24:00 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.

An Personen unter 18 Jahren dürfen Branntwein und branntweinhaltige Getränke nicht abgegeben werden. Andere alkoholische Getränke dürfen nicht an Personen unter 16 Jahren abgegeben werden. Ebenso 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.

Rauchen in der Öffentlichkeit ist Personen unter 18 Jahren verboten. Das gleiche gilt für die Abgabe nikotinhaltiger Erzeugnisse an Jugendliche unter 18 Jahren.

Die Gewerbetreibenden haben die für sie zutreffenden Vorschriften des Jugendschutzgesetzes durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen.

7. Lebensmittelhygiene

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004
- Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts

- VO über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)
- VO über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln, Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)

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.

Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine **Schulung nach § 4 LMHV, Anlage 1**, nachweisen. 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 und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan, Krisenmanagement
- hygienische Behandlung der jeweil. Lebensmittel
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung durch Abfälle
- Reinigung und Desinfektion

Die IHK Chemnitz bietet in regelmäßigen Abständen diese Schulung an.

Generell 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 eigenverantwortlich je nach den betrieblichen Erfordernissen.

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)
- tägliche 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

- jährliche 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

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 über den DEHOGA-Shop bezogen werden.

8. 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 Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln (Fleisch und Erzeugnisse daraus; Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis; Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus; Eiprodukte; Säuglings- und Kleinkindernahrung; Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse; Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage; Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen; Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr) 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 Belehrtete 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.

Kontaktadressen der Gesundheitsämter: <http://www.gesunde.sachsen.de/6849.html>

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 Arbeitgebers.

9. Speiseabfälle

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. Die Verfütterung von Speise- und Schlachtabfällen an Klauentiere und Geflügel ist verboten.

10. Kennzeichnungspflichten von Zusatzstoffen und Allergenen

Seit 13. Dezember 2014 gilt die „LMIV EU 1169/2011“ in ganz Europa. Ziel der Verordnung ist, Verbraucher über Allergene, Energie- und Nährwerte, Lebensmittelimitate und die Herkunft von Lebensmitteln zu informieren. In Deutschland sind die Vorschriften zur Information über allergene Zutaten in unverpackten Lebensmitteln in der LMIDV (Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel) geregelt.

Detaillierte Informationen sind DIHK-Infoblatt "Allergenkennzeichnung" zu finden.

-> www.chemnitz.ihk24.de, Dok.-Nr. 3856394

11. Hygienische Anforderungen an Imbissbetriebe

Rechtsgrundlage:

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

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 warmen 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 Kühlung der Bratwürste bei vorgeschriebener Temperatur – sicherzustellen
- der direkte Zugang der Kunden zu den Lebensmitteln ist auszuschließen
- Beeinflussungen durch Abgase, Gerüche, Schädlinge, Abfälle oder Witterung sind auszuschließen

Anforderungen an das Personal:

- Beschäftigte müssen eine Gesundheitsbelehrung durch das Gesundheitsamt nach § 43 Infektionsschutzgesetz und den Nachweis der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber bei sich führen (siehe Punkt 8).
- Es ist saubere, hygienisch einwandfreie Schutzkleidung zu tragen und zum Wenden der Bratwürste sind Zangen zu verwenden.

Generell empfiehlt sich die Absprache mit dem Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt.

-> Liste der Lebensmittelüberwachungsämter in Sachsen: <https://www.gesunde.sachsen.de/6867.html>

Kontakt Vogtland:

LÜVA Vogtlandkreis

Stephanstraße 9, 08606 Oelsnitz/Vogtl.

Tel.: 03741 300 3606

12. Getränkeschankanlagen

Die allgemeinen Anforderungen an die Errichtung und an den Betrieb von Getränkeschankanlagen richten sich neben guter Lebensmittelhygienepaxis nach der Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV) (siehe Punkt 16), dem Gerätesicherheitsgesetz, den Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) und im Übrigen nach dem Stand der Technik.

-> Nützliche Broschüren unter <http://www.brauer-bund.de/> zum Download

„Vom Fass ins Glas“

„Hygieneleitfaden Getränkeschankanlagen“

Es liegt 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 gem. DIN 6650-6 an folgenden Fristen orientieren:

- Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke: täglich
- Stilles Wasser, alkoholfreies Bier: aller 1 – 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier): aller 7 Tage
- Wein, kohlenensäurehaltige, 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.

13. Nichtraucherchutz

Rechtsgrundlage:

- Sächsisches Nichtraucherchutzgesetz

In Gaststätten gilt generell Rauchverbot.

Ausgenommen vom Rauchverbot sind:

- a) abgetrennte Nebenräume von Gaststätten, die als Raucherräume gekennzeichnet sind, zu denen Minderjährige keinen Zutritt erhalten,
- b) Einraumgaststätten mit weniger als 75 m² Gastfläche, die im Eingangsbereich als Rauchergaststätten gekennzeichnet sind, zu denen Minderjährige keinen Zutritt erhalten,
- c) Gaststätten und abgetrennte Nebenräume von Gaststätten, wenn ausschließlich individuell bestimmte Personen aufgrund einer personengebundenen Einladung des Veranstalters bewirtet werden, anderen Personen der Zutritt nicht gestattet ist und die Veranstaltung nicht gewerblichen Zwecken dient (geschlossene Gesellschaft),
- d) abgetrennte, als Raucherräume gekennzeichnete Nebenräumen ohne Tanzfläche von solchen Diskotheken, zu denen Minderjährige keinen Zutritt erhalten,
- e) abgetrennten, als Raucherräume gekennzeichneten Nebenräumen von Spielbanken und Spielhallen,
- f) Einraumspielhallen mit weniger als 75 m² Gastfläche, die im Eingangsbereich als Raucherspielhallen gekennzeichnet sind.

14. 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.

www.bgn.de

zuständig für Sachsen:

BGN-Bezirksverwaltung Erfurt

Lucas-Cranach-Platz 2, 99097 Erfurt

Tel.: 03 61/43 91 48 40

Fax: 03 61/43 91 49 06

E-Mail: bv.erfurt@bgn.de

15. 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 ist online unter

<https://www.arbeitsagentur.de/unternehmen/betriebsnummern-service> zu beantragen.

Änderungen von Anschriften oder Inhaberwechsel und Gewerbeabmeldung sind ebenfalls zu melden.

16. 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 Fernlehrgang an. Die Anmeldung erfolgt bei der BGN Mannheim, Tel.: 0621 4456-3333 oder im Internet (www.bgn.de unter Qualifizierung).

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.

17. 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 7)
- Belehrung der Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, über gesundheitliche Anforderungen - nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren aller zwei Jahre (siehe auch Punkt 8)
- 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 16)
- Unterweisung der Beschäftigten über den Umgang mit der Getränkeschankanlage - vor Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich

18. Aushangpflichtige Gesetze

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

Die wichtigsten aushangpflichtigen Gesetze und Verordnungen sind:

- Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz (AGG)
- Arbeitszeitgesetz (ArbZG)
- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Arbeitsstättenverordnung (ArbStättVO)
- Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)
- Mutterschutzgesetz (MuSchG)

Darüber hinaus hat der Arbeitgeber die für den Betrieb geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die für den Betrieb maßgebenden Tarifverträge (zu erwerben bei den Tarifvertragsparteien) an geeigneter Stelle auszulegen.

Verschiedene Verlage bieten eine Zusammenfassung an. Die aushangpflichtigen Gesetze können aber auch auf Rechtsdatenbanken im Internet abgerufen werden (z. B. <http://www.gesetze-im-internet.de>).

19. Meldepflicht

Rechtsgrundlagen:

- Bundesmeldegesetz
- Sächsisches Meldegesetz

Wer in Beherbergungsbetrieben bis zu sechs Monate aufgenommen wird, hat am Tag der Anreise einen besonderen Meldeschein zu unterschreiben. Der Meldeschein kann vom Hotelier vorausgefüllt werden und 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. Legen ausländische Gäste kein gültiges Identitätsdokument vor oder stimmen die auf dem Meldeschein gemachten Angaben nicht mit dem Personaldokument überein, ist dies auf dem Meldeschein zu vermerken. Der Gastwirt hat die Meldescheine bereitzuhalten, darauf hinzuwirken, dass der Gast seine Meldepflicht erfüllt, die ausgefüllten Meldescheine für die Polizei zur Einsichtnahme vorzuhalten, sie vor der unbefugten Einsichtnahme zu sichern und nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist von einem Jahr zu vernichten.

Bei Aufenthalt länger als sechs Monate besteht die Meldepflicht direkt bei der zuständigen Meldebehörde. Hat der Gast keinen Wohnsitz im Inland gemeldet, muss er sich nach drei Monaten bei der Meldebehörde anmelden.

20. GEMA und Rundfunkbeitrag

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.

www.gema.de

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.

www.rundfunkbeitrag.de

Wenn Sie Ihren Betrieb, beispielsweise saisonbedingt Ihre Eisdielen, vorübergehend und mindestens drei Monate am Stück stilllegen, können Sie für den Zeitraum der Stilllegung eine Freistellung von der Beitragspflicht beantragen.

22. Künstlersozialabgabe

Die Sozialversicherung (Renten-, Kranken- und Pflegeversicherung) der Künstler und Publizisten 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 selbstständige 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. 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.

Kontakt:

Künstlersozialkasse

26380 Wilhelmshaven

Tel.: 04421 9734051500, Fax: 04421 7543-5062

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:

unter www.chemnitz.ihk24.de, Dok.Nr. 3396602

Nützliche Internet-Adressen:

- IHK Chemnitz: www.chemnitz.ihk24.de
- IHK-Weiterbildung: www.chemnitz.ihk24.de/wbplauen
- Weiterbildungs-Informationen-System der IHKs: <http://wis.ihk.de>
- GEMA: www.gema.de
- Berufsgenossenschaft – BGN: www.bgn.de
- Gesetze im Internet: www.gesetze-im-internet.de
- Serviceportal Behörden in Sachsen: <http://amt24.sachsen.de>
- Rundfunkbeitrag: www.rundfunkbeitrag.de
- Alles über Zusatzstoffe: www.zusatzstoffe-online.de
- Künstlersozialkasse: www.kuenstlersozialkasse.de
- Betriebsnummern-Service: <https://www.arbeitsagentur.de/unternehmen/betriebsnummern-service>
- Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene: <http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>
- Gründen im Vogtland: www.vonex.de
- Informationsportal für Arbeitgeber: <https://www.informationsportal.de/>