

TIPPS FÜR DIE UNTERNEHMENSPRAXIS

Gastgewerbe

Informationen für den Hotel- und Gaststättenbetrieb

INHALTSVERZEICHNIS

1	ERLAUBNISPFLICHT.....	2
2	BEANTRAGUNG DER KONZESSION.....	4
3	GASTSTÄTTENERLAUBNIS.....	5
4	BETRIEBSARTEN.....	6
5	STRABENVERKAUF.....	7
6	HYGIENERECHT.....	7
7	KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL.....	10
8	RÜCKVERFOLGBARKEIT VON LEBENSMITTELN.....	11
9	GETRÄNKESCHANKANLAGEN.....	12
10	SCHANKGEFÄßE.....	13
11	PREISANGABEN/MUSTERSPEISEKARTE.....	13
12	JUGENDSCHUTZ/VERBRAUCHERSCHUTZ/NICHTRAUCHERSCHUTZ.....	14
13	TRINKGELDER / BEWIRTUNGSKOSTEN / RECHNUNGEN.....	16
14	SPERRZEIT.....	17
15	AUTOMATENAUFSTELLUNG / FERNSPRECHANLAGE.....	17
16	MUSIK / TV.....	18
17	NAMENSSCHILD.....	19
18	ÄMTER.....	20
19	ENERGIEBERATUNG.....	22
20	ENTSORGUNG VON SPEISEABFÄLLEN.....	22
21	PERSONALFRAGEN / ARBEITSRECHT.....	22
22	BERUFSGENOSSENSCHAFT.....	24
23	AUSHANG- UND AUSLAGEPFLICHTIGE GESETZE.....	25
24	RECHTSGRUNDLAGEN.....	25
25	AUS- UND WEITERBILDUNG IM GASTGEWERBE.....	26
26.	TIPPS.....	28
27.	ANSCHRIFTEN VON LIEFERANTEN, DIENSTLEISTUNGSUNTERNEHMEN UND BERATUNGSSTELLEN.....	30
28	GESETZE.....	43

1 Erlaubnispflicht

Das Gaststättengesetz definiert ein Gaststättengewerbe folgendermaßen:

"ein Gaststättengewerbe betreibt, wer im stehenden Gewerbe

1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (**Schankwirtschaft**) oder
2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (**Speisewirtschaft**),
wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist

Ein Gaststättengewerbe betreibt auch, wer als selbständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Eine Gesamtfassung des Gaststättengesetzes mit genauem Wortlaut finden Sie unter Punkt 28.

Die Formulierung "an Ort und Stelle" kennzeichnet eine räumliche Verbindung von Verabreichen und Verzehr von Getränken oder zubereiteten Speisen. Wesentlich ist dabei die Duldung und/oder Förderung des räumlichen Zusammenhanges von Verabreichen und Verzehr durch den Gewerbetreibenden. Verkauft also z.B. ein Lebensmittelgeschäft oder ein Kiosk Getränke, die im Ladengeschäft oder im Thekenbereich oder in seinem unmittelbaren Umfeld verzehrt werden, so handelt es sich um einen Ausschank. Besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser sind möglich, aber nicht erforderlich. Entscheidend ist auch nicht, ob der Verkäufer das sofortige Trinken oder Essen billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet.

Wer ein Gaststättengewerbe betreiben will, in dem **Alkohol** ausgeschenkt wird, bedarf der **Erlaubnis**. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen erteilt werden. Sofern der Ausschank alkoholischer Getränke erfolgt, müssen auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke verabreicht werden.

Keine Erlaubnis benötigt, wer alkoholfreie Getränke, zubereitete Speisen, unentgeltlich Kostproben verabreicht oder wer in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb (alkoholfreie und alkoholische) Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

Ebenfalls keine Erlaubnis zum Betrieb einer Gaststätte benötigt, wer

- Milch, Milcherzeugnisse und alkoholfreie Milchmodergetränke verabreicht,
- alkoholfreie Getränke aus Automaten verabreicht,
- Getränke und zubereitete Speisen in Betrieben an dort Beschäftigte verabreicht (Kantinen),
- in räumlicher Verbindung mit seinem Ladengeschäft oder des Lebensmitteleinzelhandels während der Ladenöffnungszeiten als Nebenleistung alkoholfreie Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht,
- Vermieter von Privatzimmern, Pensionszimmern, Zimmern auf dem Bauernhof, Ferienwohnungen oder Ferienhäusern, in denen zubereitete Speisen oder Getränke ausschließlich an Hausgäste abgegeben werden (z. B. "Hotel-garni")
- eine Strauswirtschaft (im Sinne der Gaststättenverordnung Rheinland-Pfalz) betreibt
- auf Kantinen ausländischer Streitkräfte, der Bundeswehr, des Grenzschutzes oder der in Gemeinschaftsunterkünften untergebrachten Polizei findet das Gaststättengesetz ebenfalls 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.
Also benötigt eine Reiseunternehmer, der während der Reise Erfrischungen (alkoholfreie Getränke, Speisen) anbietet, keine Gaststättenerlaubnis.

Kein Gaststättengewerbe betreibt:

- Wer einen **Party-Service / Catering** (Herstellung der Speisen in der eigenen gewerblichen Küche und anschließende Auslieferung) bzw. **Pizza-Heimservice** betreibt, da hier das Kriterium "Verzehr an Ort und Stelle" nicht gegeben ist. Diese Gewerbe sind daher auch nicht erlaubnispflichtig im Sinne des Gaststättengesetzes, unterliegen aber gleichwohl den Bestimmungen des Lebensmittel- und Hygienerechts und der Lebensmittelüberwachung.
- Wer **zubereitete Speisen** (Fertigung belegter Brötchen, zubereitete Konserven etc.) oder Getränke nur über die Straße verkauft, ohne dass die Möglichkeit besteht, die Speisen und Getränke in räumlicher Verbindung mit der Verkaufsstätte zu verzehren (also mit dem Verzehr an Ort und Stelle begonnen wird, der Verzehr aber hauptsächlich im Weitergehen stattfindet, z. B.: wie bei Speiseeis üblich). Dies gilt häufig für **Kioskbetriebe**, die in dann als Einzelhandelsbetrieb eingestuft werden und das Ladenschlussgesetz mit den gesetzlichen Ladenöffnungszeiten für den Einzelhandel zu beachten haben.

Verweilen die Passanten aber am Abgabeort bzw. werden die Speisen und Getränke in einer Form verabreicht, die ihren sofortigen Verzehr erfordert oder nahe legt, so liegt in der Regel ein Gaststättenbetrieb vor.

- Wer als **Mietkoch** in fremden Küchen von Privatpersonen Speisen zubereitet, betreibt ebenfalls kein Gaststättengewerbe.

Es ist zu beachten, dass - unabhängig von der Gaststättenerlaubnispflicht - die Pflicht zur Anmeldung des Gewerbes beim zuständigen Ordnungsamt besteht. Die Erlaubnisfreiheit entbindet den Gewerbetreibenden nicht von der Einhaltung der sonstigen Vorschriften des Gaststättengesetzes.

Soll die Gaststätte im Reisegewerbe, d. h. ohne Niederlassung, betrieben werden, ist entweder eine "Reisegewerbekarte" oder eine Gaststättenerlaubnis notwendig. Bitte klären Sie dies direkt mit dem zuständigen Ordnungsamt (siehe auch weiter unten "Hinweise zu mobilen Speisen- und Getränkeverkaufswagen").

Hinweis zu Strausswirtschaften:

Im Rahmen einer Strausswirtschaft ist der Ausschank von selbst erzeugtem Wein für die Dauer von maximal vier Monaten oder zwei zusammenhängenden Zeitabschnitten von insgesamt vier Monaten erlaubnisfrei. Zur Führung einer Strausswirtschaft sind nur Personen befugt, die hauptberuflich im eigenen Weinbau tätig sind (Winzer, nicht befugt: Weinhändler und Weinkommissionäre). Wird der Weinbau von mehreren Personen gemeinschaftlich betrieben (z. B. Familien, Erbgemeinschaft), so dürfen auch sie nur eine Strausswirtschaft betreiben. Der Ausschank ist nur in Räumen zulässig, die am Ort des Weinbaubetriebs gelegen sind und darf nicht mit einer Schank- oder Speisewirtschaft oder mit einem Beherbergungsbetrieb verbunden sein. Einfach zubereitete Speisen dürfen verabreicht werden. Der Ausschank muss mindestens zwei Wochen vorher beim zuständigen Ordnungs- oder Gewerbeamt angezeigt werden. Dabei ist eine Aufstellung der zum Ausschank vorgesehenen Weine (Menge und Bezeichnung) mitzuteilen. Weitere Regelungen sind der Gaststättenverordnung Rheinland-Pfalz zu entnehmen.

Hinweis zu mobilen Speisen- und Getränkeverkaufswagen (z.B. Hähnchen, Bratwürste, Eis):

Mit dieser Tätigkeit betreiben Sie entweder eine **Gaststätte (im Reisegewerbe)** oder ein **Reisegewerbe**. Sie betreiben dann eine Gaststätte (im Reisegewerbe), wenn Ihr Wagen fest und dauerhaft an einem Platz steht oder Sie Ihre Waren ausschließlich auf nach Titel IV Gewerbeordnung festgesetzten Marktveranstaltungen verkaufen oder wenn Ihr Wagen zu immer wiederkehrenden Zeitpunkten an bestimmten Standorten steht (z. B. regelmäßig den ganzen Montag auf dem Marktplatz). Sollte dies nicht zutreffen, betreiben Sie in der Regel ein Reisegewerbe und benötigen eine Reisegewerbekarte. In diesem Fall benötigen auch die Mitarbeiter eine Reisegewerbekarte. Bitte klären Sie die Frage nach der Art Ihres Gewerbetriebs (Gaststätte oder Reisegewerbe) in jedem Fall mit dem zuständigen Ordnungsamt ab.

Wenn Sie Ihre Waren auf öffentlichen Straßen und Plätzen verkaufen wollen, benötigen Sie darüber hinaus nach der Straßenverkehrsordnung eine **Sondernutzungsgenehmigung** der jeweils zuständigen Ortpolizeibehörde, die für jeweils ein Jahr vergeben wird. Die Gebühren bemessen sich nach Art und Ausmaß der Nutzung (Länge des Fahrzeugs, Gewicht, Dauer etc.). Diese Genehmigung benötigen Sie auch dann, wenn Sie die meiste Zeit über fahren und nur kurz zum Verkauf anhalten (z. B. mobiler Eisverkaufswagen). Eine Sondernutzungsgenehmigung ist dann nicht erforderlich, wenn Sie Ihren Verkaufswagen auf einem privaten Grundstück parken, mit dessen Inhaber Sie einen entsprechenden Vertrag abgeschlossen haben. Ist ein Verkauf über einen Zeitraum von mehr als drei Monaten bzw. regelmäßig (z. B. einmal wöchentlich) geplant, wird ggf. eine **Baugenehmigung** benötigt, die Sie beim zuständigen Bauamt beantragen müssen. Bei wechselnden Standorten benötigen Sie mehrere Baugenehmigungen, da diese auf den jeweiligen Standort bezogen ist.

Hinweis zu kleinen Beherbergungsbetrieben, Vermietung von Privatzimmern und Ferienwohnungen:

Beherbergungsbetriebe benötigen dann keine gaststättenrechtliche Erlaubnis (Konzession) mehr, wenn sie (alkoholfreie und alkoholische) Getränke und zubereitete Speisen ausschließlich an Hausgäste verabreichen. Dies gilt auch für die Vermietung von Privatzimmern, Pensionszimmern, Zimmern auf dem Bauernhof, Ferienwohnungen oder Ferienhäusern. Bitte beachten Sie, dass, auch wenn die Zimmer- oder Ferienwohnungsvermietung privat durchgeführt wird, eine - rein deklaratorische - Gewerbeanmeldung beim zuständigen Ordnungs- oder Gewerbeamt vorgenommen werden muss. Diese Daten werden an das zuständige Finanzamt weitergeleitet. Dabei ist es durchaus möglich, dass die Vermietung unter steuerrechtlichen Aspekten als Gewerbebetrieb eingestuft wird. Dies ist vor allem dann der Fall, wenn mit der Vermietung Serviceleistungen in der Art angeboten werden, dass eine unternehmerische Organisation erforderlich wird (z. B. Rezeption).

2 Beantragung der Konzession

- Die Anzeige zur Führung einer Gaststätte und die Beantragung der Erlaubnis (Konzession) erfolgen beim Ordnungsamt bzw. Gewerbeamt der Stadt oder Gemeinde, in der die Gaststätte betrieben werden soll. Wie bereits erwähnt, ist die Beantragung einer Erlaubnis nur dann notwendig, wenn alkoholische Getränke ausgeschenkt werden sollen.
- Voraussetzungen für die Erlaubnis zur Führung einer Gaststätte (Konzession):
 1. förmlicher Antrag auf Erlaubniserteilung (Ausländer benötigen zusätzlich eine Aufenthaltserlaubnis, die eine selbständige Erwerbstätigkeit im beantragten Gewerbe aus ausländerrechtlicher Sicht gestattet)
 2. Nachweis der Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung bei einer Industrie- und Handelskammer sofern der Antragsteller nicht davon befreit ist. Von der Gaststättenunterrichtung befreit sind Personen, die über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder im Lebensmittel-Handwerk verfügen, wie Köche, Restaurant- bzw. Hotelfachleute, Fachgehilfen im Gastgewerbe oder „Lebensmittel-Handwerker“ (Bäcker, Metzger, Konditor etc.). Auskünfte über die Möglichkeit der Befreiung aufgrund einer anderen abgeschlossenen gastronomischen Berufsausbildung erhalten Sie bei der IHK-Pfalz, Ingrid Limpl, Tel 0621 5904-1501, Fax 0621 5904-1504, Email: ingrid.limpl@pfalz.ihk24.de
 3. Nachweis der Erstbelehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln nach dem Bundesinfektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt
 4. Auszug aus dem Bundeszentralregister (polizeiliches Führungszeugnis des Antragstellers und ggf. des Ehepartners) (Belegart 0); zu beantragen beim zuständigen Einwohnermeldeamt des jeweili-

gen Wohnortes

5. Auszug aus dem Gewerbezentralregister (GZR 5 / GZR 6) des Antragstellers und ggf. des Ehepartners; zu beantragen beim Meldeamt des jeweiligen Wohnortes bzw. Betriebsortes bei juristischen Personen
6. Ggf. Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes
7. Ggf. Mehrfertigung des Miet-/Pachtvertrages
8. Ggf. detaillierte Angaben zur Beschaffenheit der Räumlichkeiten.

3 Gaststättenerlaubnis

Die Gaststättenerlaubnis wird auf Antrag immer

- einer oder mehreren Personen (**personenbezogen**) und
- für bestimmte Räume (**raumbezogen**) sowie
- für eine bestimmte Betriebsart (**betriebsbezogen**), d. h. nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten und Art der Getränke, der zubereiteten Speisen, der Beherbergung oder der Darbietung (z. B. als Schank- und Speisewirtschaft, Hotel, Bar etc.) erteilt. Diese Kriterien sind Bestandteil der Erlaubnisurkunde.

Die Erlaubnis kann natürlichen Personen, juristischen Personen (z. B. GmbH, eingetragene Genossenschaft) und nichtrechtsfähigen Vereinen erteilt werden. Dagegen kann sie Personenvereinigungen ohne Rechtsfähigkeit (z. B. BGB-Gesellschaften, Kommanditgesellschaften) nicht unter ihrer Firma erteilt werden:

- Bei Personenvereinigungen ohne eigene Rechtspersönlichkeit wie BGB-Gesellschaft (GbR), Offene Handelsgesellschaft (OHG), Kommanditgesellschaft (KG) muss die Gaststättenerlaubnis von jedem geschäftsführungsberechtigten Gesellschafter (also auch von dem ausnahmsweise geschäftsführenden Kommanditisten einer KG) erworben werden.
- Bei juristischen Personen (Kapitalgesellschaften), also Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit wie die Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH), Aktiengesellschaft (AG) und Kommanditgesellschaft auf Aktien (KGaA), wird die Erlaubnis der juristischen Person selbst erteilt.
- Ist die juristische Person ein Verein, ist danach zu unterscheiden, ob es sich a) um eine (auch) öffentliche oder b) lediglich um eine nicht öffentliche, nur Vereinsmitgliedern zugängliche, Vereinsgaststätte handelt.
Ist die Vereinsgaststätte jedermann zugänglich (Punkt a), handelt es sich also - auch bei Verwendung des Gewinnes für ideelle Zwecke - um eine gewerbliche Tätigkeit, so ist der Verein selbst erlaubnispflichtig.
Bei Punkt b handelt es sich um eine nicht gewerbliche Tätigkeit, die weder beim Gewerbeamt anzumelden noch erlaubnispflichtig ist. Dennoch sind einige Vorschriften des Gaststättengesetzes entsprechend anwendbar.

Da die Erlaubnis personen-, raum- und betriebsbezogen ist, muss für die Errichtung, Erweiterung oder Übernahme eines Betriebs, für die Verlegung von Teilen oder des gesamten Betriebs in andere Räumlichkeiten oder für die Änderung der Betriebsart eine zusätzliche bzw. neue Erlaubnis beantragt werden.

Wer als **Stellvertreter** den gastgewerblichen Betrieb im Namen und für die Rechnung des Inhabers, im übrigen aber selbständig führt, also befugt ist, alle Rechtsgeschäfte für den Inhaber auszuführen, bedarf ebenfalls der Gaststättenerlaubnis. Wird der Inhaber lediglich bei kürzerer Abwesenheit, z. B. während des Urlaubs oder während einer Krankheit vertreten, bedarf es hierzu keiner Stellvertretererlaubnis.

Soll eine bestehende Gaststätte übernommen werden, kann der Betrieb der Gaststätte auf Antrag (Antrag auf eine "vorläufige Konzession") bis zur Erteilung der Erlaubnis gestattet werden. Der Antrag auf eine vorläufige Konzession ist beim zuständigen Ordnungsamt zu stellen.

Nach dem Tod des Erlaubnisinhabers darf die Gaststätte aufgrund der bisherigen Erlaubnis durch den Ehegatten oder die minderjährigen Erben (während der Minderjährigkeit) weitergeführt werden. Dies muss dem zuständigen Ordnungsamt unverzüglich angezeigt werden. Volljährige Erben benötigen eine neue Gaststättenerlaubnis, wenn sie den Gaststättenbetrieb weiterführen wollen.

Die Gaststättenerlaubnis befreit jedoch nicht von Genehmigungen oder Gestattungen nach anderen Bestimmungen (z.B. Gewerbeordnung, Handwerksordnung). So bedürfen z.B. Stripteaseveranstaltungen in einem Nachtlokal, das Aufstellen von mehr als zwei Spielgeräten (= Spielhalle) mit Gewinnmöglichkeit in einer Gaststätte oder der Betrieb eines Friseursalons oder einer Bäckerei in einem Hotel je einer besonderen Erlaubnis.

Aus besonderem Anlass (z.B. Volksfeste, Sportveranstaltungen, Straßenfeste) kann der Betrieb einer Gaststätte zeitlich befristet (höchstens 6 Wochen) und auf Widerruf in einem weniger förmlichen Verfahren, und zwar in Form einer Gestattung, erlaubt werden. Die Gestattung ist ebenso wie die Erlaubnis personen-, raum- und betriebsartbezogen.

4 Betriebsarten

Folgende Betriebsarten existieren in der Gastronomie:

Restaurant / Gaststätte	Schankwirtschaft
SB (Selbstbedienung)-Restaurant	Trinkhalle
Café	Bar / Vergnügungsort
Eisdiele	Diskotheke/Tanzlokal
Imbisshalle / Imbisskiosk	Caterer
Kantine	

Und folgende in der Hotellerie:

Hotel	Beherbergungsbetrieb mit angegliedertem Verpflegungsbetrieb (für Hausgäste und Passanten); mindestens 20 Gästezimmer, überwiegend mit eigenem Bad/Dusche und WC; Hotelempfang
Hotel garni	Neben der Beherbergung werden Frühstück sowie kleine Speisen und Getränke angeboten
Pension/Hotelpension	Hotel mit eingeschränkten Leistungen: Speisen werden ausschließlich den Gästen angeboten
Gasthof	Beherbergungsbetrieb, angeschlossen an eine Schank- oder Speisewirtschaft
Motel	Beherbergungsbetrieb, der durch seine besondere Verkehrslage (in der Nähe verkehrsreicher Straßen), Bau und Einrichtungen (Parkplätze vor den Zimmern) vor allem auf die Bedürfnisse von Reisenden ausgerichtet ist, die mit dem Auto, Motorrad oder sonstigen Verkehrsmitteln unterwegs sind
Aparthotel	Beherbergungsbetrieb mit eingeschränktem Leistungsangebot: meist ohne Gastronomie, Service beschränkt sich auf Reinigung und Pflege der Zimmer; alle vorhandenen Zimmer und Wohnungen eines Hauses werden in Form eines Hotels genutzt
All-Suite-Hotel	Hotel mit (Schlaf-)Zimmern und einem zusätzlichen Wohnraum
Boardinghouse	Haus mit Übernachtungsmöglichkeit für eine längere Aufenthaltsdauer: Zimmer, die in ihrer Ausstattung Wohnungen ähnlich sind; geringes bis vollwertiges Leistungsangebot eines Hotels
Kurhotel	Hotel, das in einem Heilbad oder Kurort steht; mit medizinischer Versorgung und Verabreichung von Diätspeisen
Kurheim	Beherbergungsbetrieb mit dem Leistungsangebot einer Pension, der in einem Heilbad oder Kurort liegt

5 Straßenverkauf

Auch während der Ladenschlusszeiten (des Einzelhandels) dürfen der Gastwirt oder Dritte **Zubehörwaren** an Gäste abgeben und ihnen **Zubehörleistungen** erbringen. Diese Zubehörwaren und Zubehörleistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen und ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt. Hierzu zählen z. B.: Streichhölzer, Tabakwaren, Obst, Süßwaren, Zeitungen und Zeitschriften, Ansichtskarten, Bereitstellung von Fernseheinrichtungen, Friseurleistungen im Hotel, Waschen und Bügeln von Bekleidung im Hotel, Schuhputzen im Hotel etc. Differenzierungen im Umfang dieser Waren und Leistungen durch Unterschiede in Art, Größe und dem Leistungsspektrum der einzelnen Gaststättenbetriebe (z. B. zwischen Schankwirtschaft und Luxushotel) sind durchaus möglich.

Darüber hinaus darf der Gastwirt außerhalb der Sperrzeiten und während der Ladenschlusszeiten "zum alsbaldigen Verzehr" über die Straße an jedermann – also nicht nur an Gäste – abgeben: Getränke und Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht, Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren. Dabei ist die Formulierung "zum alsbaldigen Verzehr" dehnbar. So hat die Rechtsprechung u. a. den Verkauf eines Kastens Mineralwasser oder Flaschenbier für zulässig erklärt.

6 Hygienerecht

Seit 1. Januar 2006 ist die Pflicht zur Anwendung des neuen europäischen Hygienerechts in Kraft getreten, mit dem das bisherige nationale Lebensmittelhygienerecht abgelöst wurde. Von den Neuerungen auf europäischer Ebene sind alle Unternehmen der Lebensmittelkette betroffen, also auch die Betriebe des Gastgewerbes und das hier beschäftigte Personal. Die neue EU-Verordnung Nr. 853/2004 enthält allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmitteleunternehmen. Demnach ist jeder Betrieb verpflichtet, eine Risikoanalyse und die Festlegung hygienisch kritischer Punkte im gesamten Herstellungs- und Vertriebsprozess von Lebensmitteln durchzuführen und dann Maßnahmen zu ergreifen, die dazu dienen, gesundheitliche Risiken für den Verbraucher bzw. Gast zu vermeiden. Der Gastwirt ist also verpflichtet, geeignete Maßnahmen, Schulungen und Kontrollen nach einem eigenen, selbsterstellten Kontrollkonzept nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts ("Hazard Analysis and Critical Control Point") durchzuführen. Neu eingeführt wurde die Pflicht zur Dokumentation der festgelegten Verfahren und deren Durchführung.

Generell bedeutet dies, dass von Gastwirten verlangt wird,

- die Produktions- und Arbeitsverläufe nach hygienischen Gefahren zu untersuchen,
- diese Gefahrenpunkte zu erkennen und
- zu entscheiden, welche dieser Gefahrenpunkte am wichtigsten und kritischsten sind,
- Maßnahmen zu bestimmen, um diese wichtigen und kritischen Punkte zu überwachen und zu sichern
- und diese Untersuchung in regelmäßigen Zeitabständen durchzuführen und ggf. zu korrigieren und zu dokumentieren.

Dabei muss der Gastwirt die Vorgaben berücksichtigen für

- die Betriebsstätte (Sauberkeit, Temperatur, Sanitäreinrichtungen, Beleuchtung),
- die Räume (Reinigung von Fußböden, Wandflächen, decken, Fenstern, Oberflächen),
- die Anlagen und Geräte (Sauberkeit, Installation, Instandhaltung),
- den Umgang mit Lebensmitteln (Warenannahme, -überprüfung, -lagerung, -beförderung),
- das Personal (Schutzkleidung, Verhalten, Schulungen).

Als fester Bestandteil der betrieblichen Eigenkontrolle ist außerdem in regelmäßigen Zeitabständen die Schulung der Mitarbeiter durch den Unternehmer in Lebensmittelhygienefragen festgeschrieben worden.

Eine **schriftliche** Aufzeichnung über die Kontrollen zur Einhaltung der Hygieneanforderungen wurde neu festgeschrieben und dient als Nachweis über die Einhaltung der Vorschriften und zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht.

Nähere Informationen zum neuen europäischen Hygienerecht und zum HACCP-Konzept finden Sie im Internet unter www.pfalz.ihk24.de und der Dokumentennummer 17853. Einen speziellen Hygieneleitfaden für das Gastgewerbe („Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“) erhalten Sie über den Hotel- und Gaststättenverband (Adresse siehe unter Punkt 26 Nützliche Anschriften) oder über die Interhoga GmbH, Tel. 0228 82008-0, Fax 0228 366951 oder per Email: bestellungen@interhoga.de und Internet www.interhoga.de zum Preis von 39,00€.

Lebensmittelhygieneschulung

In § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) vom 08.08.2007 sind Lebensmittelhygieneschulungen nach VO (EG) Nr. 852/2004 zwingend vorgeschrieben, für alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen. Ausgenommen sind Personen mit entsprechender Fachausbildung.

Die Schulung kann durch den Arbeitgeber selbst oder durch Dritte durchgeführt werden und sollte regelmäßig angeboten werden. Bei Neueinstellungen müssen die Mitarbeiter, auch Saison- und Aushilfskräfte, vor Arbeitsantritt geschult werden.

Konkrete Anforderungen an die Hygieneschulung werden im Gesetzestext nicht genannt. Erläuterungen enthält lediglich die DIN 10514 über Hygieneschulungen. Grundsätzlich muss sich aber die Schulung auf alle Hygienebereiche beziehen, die für den Betrieb relevant sind, wie Lebensmittel-, Personal- und Gerätehygiene. Die Durchführung der Schulung und die Teilnahme der Mitarbeiter muss dokumentiert werden. Die Nachweise müssen der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen vorgelegt werden.

Der DEHOGA Rheinhessen-Pfalz bietet diese Lebensmittelhygieneschulung an Tel. 0631 14167, Fax: 0631 14112, E-Mail info@dgehoga-rhp.de, Internet www.dehoga-rhp.de).

Bundesinfektionsschutzgesetz:

Seit 1. Januar 2001 ist das Infektionsschutzgesetz in Kraft, das das bisher geltende Bundes-Seuchengesetz ablöst. Damit wird die bisher vorgeschriebene Einstellungsuntersuchung von im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen aufgehoben und durch eine mündliche und schriftliche Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln ersetzt. Belehrt werden müssen sowohl der Unternehmer als auch die Angestellten, die mit folgenden Lebensmittel **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Kontakt kommen:

- Fleisch, Geflügelfleisch 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 durchbackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

Die Erstbelehrung ist durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt mündlich und schriftlich durchzuführen und über die Krankheiten (siehe unten), ihr Auftreten und Symptome informieren, so dass der Belehrte in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen, bzw. Verdacht zu schöpfen. Die Belehrung ist vor der Aufnahme einer Tätigkeit zu absolvieren. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Erstbelehrung darf bei Tätigkeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein. Außerdem ist der Unternehmer zukünftig dazu verpflichtet, betreffende Mitarbeiter nach Aufnahme ihrer Tätigkeit (nochmals) und dann jährlich über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren und hat dies zu dokumentieren. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der EU-Verordnung (Liste mit Schulungsmaterialien unter "nützliche Anschriften und Informationen" unter "Literatur", Punkt Nr. 26). Eine solche Belehrung benötigt nicht, wer über ein gültiges Lebensmittelzeugnis nach §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz verfügt.

Gleichzeitig ist der Unternehmer dazu verpflichtet, seine eigene Bescheinigung und die seiner Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

Die nachfolgend aufgezählten Krankheiten führen zu einem Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot. Dies gilt auch, wenn nur Verdachtsmomente bestehen:

- Ärztlich nicht abgeklärte Durchfallerkrankungen. In Verdachtsfällen Stuhluntersuchungen veranlassen.
- Vorliegen folgender Krankheiten: Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E.
- Bestehen von infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.
- Ausscheiden von folgenden Krankheitserregern: Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia oder Choleravibrionen.

Hackfleischverordnung

Gemäß der Hackfleischverordnung dürfen Hackfleisch und alle Erzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, wie z. B. Schabefleisch, Fleischklöße, Frikadellen, Bratwürste, Schaschlik, Steaks, Filets etc., in Gaststätten nur zur Abgabe (an Gäste) als verzehrfertige Speise hergestellt werden. Dabei ist Voraussetzung, dass Ihre Küche vom Gastraum abgetrennt und dem Publikumsverkehr nicht zugänglich ist. Darüber hinaus muss Ihre Küche über eine Einrichtung, also Geräte verfügen, die eine sachgerechte Behandlung des Fleisches gewährleisten. Die Geräte zur Herstellung von Hackfleisch müssen täglich - mindestens mittags und abends - mit heißem Wasser abgewaschen werden. Hackfleisch darf nur aus rohem Skelettmuskelfleisch (nicht: gegartes Fleisch oder Innereien!) hergestellt werden. Der maximal zulässige Fettgehalt liegt bei Rinderhack bei 20%, bei Schweinehack bei 20% und bei Schabefleisch (Tatar) bei 6%. Die Erzeugnisse müssen bei +4°C gelagert werden. Tiefkühlerzeugnisse aus den oben genannten Fleischerzeugnissen müssen so gelagert werden, dass die Temperatur nicht wärmer als -18°C ist. Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder in rohem Zustand in Verkehr gebracht werden. Hackfleischerzeugnisse müssen am Tag der Herstellung verarbeitet oder in Verkehr gebracht werden! Bratwurst, Schaschlik etc. können auch noch am folgenden Tag in Verkehr gebracht werden.

Wenn Sie nicht über eine entsprechende Aufteilung Ihrer Räume verfügen, dürfen Sie Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, Steaks, Filets, Schnitzel, Schaschlik und ähnliche Erzeugnisse aus gestückeltem Fleisch oder gestückelten Innereien auf Spießen **behandeln** und an die Gäste abgeben (aber nicht selbst herstellen!). Diese müssen allerdings vorher durcherhitzt worden sein und von Fleischereibetrieben, Fleischwarenfabriken, Einzelhandelsbetrieben oder anderen Filialen bezogen worden sein. Tiefgefrorene Erzeugnisse können auch von anderen Betrieben bezogen werden.

In mobilen Verkaufsstätten dürfen Sie Hackfleisch herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, wenn dies in Ihrem Wagen auf Grund seiner technischen Einrichtung und Ausstattung in einem vom Verkaufsraum abgesonderten Raum stattfindet, der nicht zum Käufer hin geöffnet ist. Darüber hinaus darf das in Verkehr bringen also der Verkauf ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form erfolgen. Sie dürfen Hackfleisch auch – ausschließlich in umhüllter oder verpackter Form – behandeln und in Verkehr bringen, wenn Sie es über einen der oben genannten Betriebe bezogen haben.

7 Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel

Zusatzstoffe in Lebensmitteln müssen auf den Getränke- und Speisekarten oder Preisverzeichnissen entweder bei der jeweiligen Speise bzw. dem jeweiligen Getränk oder aber als Fußnote angegeben werden, wenn mit einem Zeichen bzw. einer Kennziffer deutlich auf diese Fußnote hingewiesen wird.

Diese Angaben können entweder den Lieferunterlagen oder direkt den Verpackungen der Lebensmittel entnommen werden. Vorsicht: gleiche Produkte von verschiedenen Herstellern können mit unterschiedlichen Zusatzstoffen versehen worden sein.

Folgende Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen:

Art der Zusatzstoffe (Klassenname), E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (E100–E180) Einschl. Beta-Carotin, Riboflavin	"mit Farbstoff"	Fanta, Cola, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Backwaren mit Füllungen etc.
Konservierungsstoffe (E200–E219, E230–E235, E239, E249–E252, E280–E285, E1105)	"mit Konservierungsstoff"	Lachsersatz, Feinkostsalate, Mayonnaisen, Essiggurken, Rote Beete, Käse, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (E310–E321)	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (E620–E635)	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen
Schwefeldioxid / Sulfite (E220–E228)	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (E579, E585)	"geschwärzt"	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel (E901–E904, E912, E914))	"gewachst"	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (E950–E952, E954, E957, E959) Andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (E420, E421, E953, E965–E967) Wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
Phosphate (E338–E341, E450–E452) Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken
Koffein	"koffeinhaltig"	Cola, Energy-Getränke
Chinin, Chininsalze	"chininhaltig"	Tonic-Water
Milcheinweiß, Eiklar	"mit Milcheinweiß", "mit Eiklar"	Bockwurst
Freiwillig: Nährwertangabe	Brennwert, Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett oder o. g. Angaben und zusätzlich Zucker, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Natrium	Light-Produkte

Anhand der Zutatenliste auf den verpackten Lebensmitteln können Sie erkennen, ob die oben genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind und damit auf Ihren Speisen- und Getränkearten kenntlich zu machen sind. Bei Lebensmitteln ohne Verpackung (offene Lebensmittel) empfiehlt es sich, beim Lieferanten nach möglichen Zusatzstoffen nachzufragen, die kenntlich zu machen sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Verzeichnis mit den Zutaten auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren aufgeführt sein.

Für diätetische Lebensmittel gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, die in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel festgelegt sind (Informationen bei der IHK Pfalz, Ruth Scherer, Tel. 0621 5904-1510, Fax 0621 5904-1504, Email: ruth.scherer@pfalz.ihk24.de).

8 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln

Seit 1. Januar 2005 müssen Lebensmittel und Futtermittel rückverfolgbar sein. Und zwar „vom Acker bis zum Teller“. Dies sieht die europäische Verordnung 178/2002/EG vor. Bei jedem Produkt lückenlos verfolgbar sein, was, wann, von wem und an wen geliefert wurde. Grundsätzlich sind von den Unternehmen Nachweise über Herkunft und Qualität der eingesetzten Vorprodukte und Zutaten sowie über den gesamten Herstellungsprozess bereit zu halten. Diese Informationen müssen dann auf Nachfrage von Behörden unverzüglich herausgegeben werden können.

Aufgrund der Lebensmittelskandale von BSE bis Nitrofen wurde in Brüssel 2002 eine sogenannte „Basisverordnung“ erlassen. Sie soll bewirken, dass Lebensmittel, die im Verkehr sind, innerhalb des europäischen Binnenmarktes absolut sicher sind. Maßgebende Auswirkung für Unternehmer haben dabei die Vorschriften über die Rückverfolgbarkeit und über den Warenrückruf.

Rückverfolgbarkeit

Die Organisation der Rückverfolgbarkeit ist eine lebensmittelrechtliche Verpflichtung. Ziel dieser Regelung sind die Schaffung von Transparenz und zuverlässigen Informationen über die landwirtschaftliche Herkunft eines Produktes einerseits und die Gewährleistung der Identität der Produkte über den gesamten Verarbeitungsprozess hindurch andererseits. Die Rückverfolgbarkeit von Lebens- und Futtermittel ist dabei in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen. Die Wertschöpfungskette spannt sich also vom Zulieferbetrieb (z.B. Futtermittel, Zucht), über die verarbeitende Industrie (z.B. Schlachthof) und den einzelnen Veredelungsstufen (z.B. Weiterverarbeitung der Schlachtkörper) bis hin zum Groß- und Einzelhandel und Gastronomie. Verantwortung trägt der Unternehmer. Allerdings ist dieser jeweils nur für eine Vor- und eine Nachstufe verantwortlich. Dies bedeutet, dass Unternehmer ein System und Verfahren bereitstellen muss, welches ein entsprechendes Handeln sicherstellt. Die Bereitstellung eines solchen Systems liegt wiederum im Bereich des einzelnen Unternehmers. Dazu gibt es im Rahmen der Basisverordnung keine konkreten Vorgaben. Die Basisverordnung enthält auch keine Angaben darüber, ob und inwiefern der innerbetriebliche Ablauf nachvollziehbar zu machen ist. Ausschlaggebend ist lediglich, dass eine mögliche Rücknahme des Lebensmittels effizient durchgeführt werden kann.

Anforderungen an die Dokumentation:

Beim Wareneingang:

- Person, die das Erzeugnis geliefert hat (unmittelbarer Vorlieferant)
- Art des Erzeugnisses
- Identität
- Menge
- Eingangsdatum

Beim Warenausgang:

- Unternehmen, an die die Erzeugnisse geliefert wurden (unmittelbarer Abnehmer)
- Art des Erzeugnisses
- Identität
- Menge
- Ausgangsdatum

Die Aufbewahrungsfrist für diese Dokumentation soll im Einklang mit den bereits geltenden Vorschriften und in Relation zur Haltbarkeit des Erzeugnisses stehen. Bei Erzeugnissen, die mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sind, darf dieses nicht unterschritten werden.

Warenrückruf

Über den Warenrückruf muss schon im Verdachtsfall gewährleistet sein, ein Produkt unverzüglich und vollständig vom Markt nehmen zu können. Dabei trägt der Unternehmer die Verantwortung. So muss er, wenn Anlass zur Annahme besteht, dass ein Lebensmittel nicht den europäischen Kriterien für Lebensmittelsicherheit entspricht, unverzüglich ein Verfahren einleiten, um das entsprechende Produkt vom Markt zu nehmen und die Behörden darüber zu unterrichten.

Folgende lebensmittelbezogenen Daten sind somit für die Unterrichtung der Behörden (Lebensmittelüberwachung) bereitzustellen:

- Meldendes Unternehmen
- Art des Erzeugnisses (Produktkategorie/ -bezeichnung, Produktbeschreibung)
- Identität
- Herkunftsland
- Menge
- Unmittelbarer Lieferant, unmittelbarer Abnehmer, Hersteller, Importeur
- Angaben über den Grund der Warnung bzw. Rückholung
- Erfolgte Maßnahmen
- Geplante Maßnahmen

(Quelle: DIHK/sh)

9 Getränkeschankanlagen

Bis zum 31. Dezember 2002 war der Bau, die Errichtung und der Betrieb von Getränkeschankanlagen in der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) und den zu dieser Verordnung erlassenen Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) geregelt. Diese Vorschriften und Regeln für Getränkeschankanlagen legten Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene bei Schankanlagen fest.

Die sinnvolle Zusammenfassung der Vorschriften für Getränkeschankanlagen in einer Verordnung wurde am 01. Januar 2003 aufgegeben. Ab diesem Datum wurden die sicherheitstechnischen Anforderungen in der Getränkeschankanlagenverordnung außer Kraft gesetzt um sie fortan in der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) zu regeln. Die hygienischen Anforderungen verblieben in der Getränkeschankanlagenverordnung, jedoch zeitlich begrenzt bis zum 30. Juni 2005.

Wo wird nun die Hygiene bei Getränkeschankanlagen geregelt?

Da es seit dem 30.06.2005 keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr gibt, war bis Ende 2005 die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Diese Verordnung enthielt nur wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen und ist zum 01.01.2006 außer Kraft getreten. Seit Januar 2006 gilt die EU-Verordnung Nr. 853/2004 für Lebensmittelhygiene, in die ebenfalls keine speziellen Regelungen für Getränkeschankanlagen eingearbeitet wurden. Da rechtzeitig zu erkennen war, dass die SchankV ersatzlos wegfallen wird, hat der Normenausschuss »Getränkeschankanlagen« zwischenzeitlich mehrere Normen erarbeitet, die nun konkret 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 schnell-

ler 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?

Die verbindliche Vorschrift des § 11 der Getränkeschankanlagenverordnung gibt es seit dem 30.06.2005 nicht mehr. Danach mussten Getränkeschankanlagen nach Bedarf, mindestens jedoch die Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen alle zwei Wochen gereinigt werden. Es liegt nun in der alleinigen 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. Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

ORIENTIERUNGSWERTE FÜR REINIGUNGSINTERVALLE (nach DIN 6650-6)	
Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1-7Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier),	alle 7 Tage
Wein, kohlenensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenensäurehaltiges Wasser	7-14 Tage
Getränkegrundstoff, Spirituosen	30-90 Tage

Muss der Behörde die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage angezeigt werden und ist die Getränkeschankanlage weiterhin alle 2 Jahre durch den Sachkundigen auf Hygiene zu prüfen?

Nein! Weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch den Sachkundigen ist erforderlich. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage für den Sachkundigen entfallen ist.

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

Quelle: Klaus Dörsam, BGN/sh

Weitere ausführliche Informationen zum Thema Getränkeschankanlagen finden Sie im Internetauftritt der IHK Pfalz unter www.pfalz.ihk24.de und der Dokumentnummer 22988. Die Bezugsquelle für DIN-Normen ist: Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin oder www.beuth.de.

10 Schankgefäße

Schankgefäße sind Gefäße, die zum Ausschank von Getränken bestimmt sind. Es sind nur Gefäße mit einem Nennvolumen von 1; 2; 4; 5 oder 10 cl (Zentiliter) oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 1,5; 2; 3; 4 oder 5 l (Liter) zulässig. Auf den Schankgefäßen müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein. Beim Einschenken ist darauf zu achten, dass das Getränk bis zum Füllstrich reicht; der Gast hat das Recht, ein nur ungenügend eingeschenktes Schankgefäß zurückzuweisen

11 Preisangaben/Musterspeisekarte

Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen bzw. die Abgabe alkoholfreier Getränke in Abhängigkeit von alkoholischen Getränken ist grundsätzlich verboten (Koppelungsverbot). Gleichzeitig darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer verabreicht werden als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der jeweiligen Getränke.

Ganz allgemein gilt, dass Preise für Waren und Leistungen, die gegenüber Letztverbrauchern angeboten werden, als Endpreise anzugeben sind, also einschließlich Umsatzsteuer und anderer möglicher Preisbestandteile (z. B. Bedienungsgeld, Heizkostenaufschläge, Aufschläge für Musikunterhaltung, Berechnung von Gedecken) und unabhängig von einer Rabattgewährung. Nettopreise sind unzulässig. Die Kurtaxe ist kein Zuschlag. Bei der Aufgliederung von Preisen ist der Endpreis deutlich hervorzuheben. Zuschläge z. B. für Musik sind nicht erlaubt. Sie haben jedoch die Möglichkeit, Eintritt zu verlangen (vor der Bestellung von Getränken und Speisen). "Von ... bis", "ca." und "ab" sind als Preisangaben ebenso wenig zulässig wie Angaben "Preis nach Gewicht bzw. Größe". Speisen und Getränke dürfen nicht "ohne Preis" bzw. mit dem Hinweis "gratis" angeboten werden, möglich ist "zu jedem der folgenden Gerichte erhalten Sie zusätzlich die Tagessuppe" sowie "als Dessert Pudding" o. ä. Eine Speise- und Getränkekarte ohne Preisangaben speziell für die Begleitperson (die so genannte "Damenkarte") ist möglich. Bei ausländischen Bezeichnungen für Speisen und Getränke empfiehlt es sich, dem Gast Erklärungen zu den Hauptbestandteilen in deutscher Sprache zu geben. Differenzierte Preise, z. B. ab einer bestimmten Uhrzeit, müssen dem Gast vorab bekannt gegeben werden

Eine Musterkarte für eine Speise- und Getränkekarte finden Sie auf den hinteren Seiten dieses Merkblatts!

Darüber hinaus sind Waren, die innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraums, auf Verkaufsständen, in Schaufenstern, in Schaukästen oder in sonstiger Weise ausgestellt sind, oder vom Verbraucher unmittelbar selbst entnommen werden können, durch Preisschilder oder Beschriftung auszuzeichnen.

Die Preisangaben müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar, lesbar und sonst gut wahrnehmbar sein (Grundsatz der Preisklarheit und Preiswahrheit).

Preisverzeichnisse mit dem vollständigen Angebot an Speisen und Getränken sind in hinreichender Zahl auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen (z. B. bei Bezahlung) vorzulegen. Außerdem ist neben dem Eingang (bis ca. 4 m Entfernung in Sichthöhe) zur Gaststätte ein Preisverzeichnis anzubringen, dem die Preise für die wesentlichen Speisen und Getränke zu entnehmen sind.

Bei Selbstbedienungsgaststätten, Kiosken, Bierzelten etc. sind Preisverzeichnisse mit den Preisen der angebotenen Speisen und Getränke anzubringen; bei Beherbergungsbetrieben ist in jedem Zimmer und beim Eingang oder der Anmeldestelle ein Preisverzeichnis mit Zimmerpreis und ggf. Frühstückspreis anzubringen.

Inhaber von Beherbergungsbetrieben sind **nicht mehr** verpflichtet, in ihren Übernachtungszimmern eine Preisangabe anzubringen, aus der Zimmerpreis (je nach Vermietungsart mit Zusatz: Vor-, Haupt- oder Nachsaison, Einzel- oder Doppelzimmer) und ggf. Frühstückspreis zu entnehmen sind. Der Hotelier ist aber weiterhin dazu verpflichtet, sein Preisverzeichnis beim Hoteleingang oder an der Rezeption an gut sichtbarer Stelle auszulegen bzw. auszuhängen.

Bei der Möglichkeit zur Nutzung einer Fernsprechanlage muss der für die Nutzung zu entrichtende Preis (Preis für 1 Gebühreneinheit) in der Nähe des Telefons angegeben werden.

12 Jugendschutz/Verbraucherschutz

Jugendschutz

Bitte beachten: seit 1. April 2003 gilt ein neues Jugendschutzgesetz (JuSchG; gilt für Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren):

Aushangpflichten:

Als Gastwirt müssen Sie nach § 3 JuSchG (Jugendschutzgesetz) die geltenden Regelungen von §§ 4 bis 13 JuSchG aushängen. Bisher ausgehängte Vorschriften müssen ersetzt werden, da seit 01.09.2007 eine Änderung des Jugendschutzgesetzes in Kraft getreten ist! Ein Beispiel für den aushangspflichtigen Teil des Jugendschutzgesetzes finden Sie auf der letzten Seite **dieser Broschüre**. Soweit Sie als Gastwirt öffentliche Filmveranstaltungen anbieten, kommt zusätzlich eine besondere Kennzeichnungs- und Informationspflicht nach §§ 11 – 14 JuSchG hinzu.

Aufenthalt von Jugendlichen in Gaststätten:

Jugendliche über 16 Jahre dürfen sich wie bisher bis 24:00 Uhr ohne Begleitung in einer Gaststätte aufhalten. Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten nur erlaubt, wenn sie sich in Begleitung eines Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten befinden, eine Mahlzeit bzw. Getränk zu sich nehmen, an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden. Zusätzlich ist eine Sperrzeit zwischen 24:00 Uhr und 5:00 Uhr eingeführt worden, in der sich auch Jugendliche über 16 Jahren nicht ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten in Gaststätten aufhalten dürfen. Weitere Auflagen können für jugendgefährdende Betriebe oder Veranstaltungen nach § 7 erteilt werden. Der Aufenthalt von Kindern und Jugendlichen in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben ist verboten!

Alkoholische Getränke

Es bleibt bei den bisherigen Verboten. Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, dürfen weder an Kindern und Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden. Dies gilt auch für die Abgabe alkoholischer Mixgetränke mit Branntwein, da ihre Wirkung nicht abgeschätzt werden kann. Durch den hohen Gehalt an Zucker oder Süßstoffen erwecken sie eher den Eindruck einer Limonade; dies kann zu gefährlichen Fehleinschätzungen seitens der Jugendlichen führen.

Andere alkoholische Getränke (Wein und Bier) dürfen weder an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestatten werden. Das Verbot für andere alkoholische Getränke gilt nicht, wenn Jugendliche sich in Begleitung eines Personensorgeberechtigten befinden.

Tabakwaren

Die Abgabe von Tabak an Kinder oder Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten. Diesen Jugendlichen darf auch das Rauchen nicht erlaubt werden! Eine weitere Verschärfung des Verkaufs von Tabakwaren wird zum 1. Januar 2009 in Kraft treten. Ab diesem Zeitpunkt ist der Verkauf von Tabakwaren über Automaten in der Öffentlichkeit grundsätzlich untersagt. Eine Ausnahme hiervon gilt, wenn der Automat an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

Zweifel an dem Alter der Gäste – Nachfragen!

Sie müssen die oben genannten Vorschriften einhalten! Wenn Sie sich über das Alter eines Gastes, der gerade ein alkoholisches Getränk bestellt, nicht sicher sind – fragen Sie nach! Lassen Sie sich in Zweifelsfällen auch den Ausweis des Gastes zeigen. So können sie vermeiden, dass Sie unzulässigerweise Alkohol an Jugendliche abgeben!

Nichtraucherschutz

Das von der Landesregierung Rheinland-Pfalz vorgesehene Rauchverbot in öffentlichen Gebäuden, Schulen und Gaststätten ist **am 15. Februar 2008** in Kraft getreten.

Das Gesetz sieht ein Rauchverbot für **alle Schank- oder Speiseräume sowie für alle anderen zum Aufenthalt der Gäste vorgesehenen Räume** (auch Toiletten) in Gaststätten (hierzu gehören auch Straßenwirtschäften, Kantinen, Vereinslokale, Diskotheken) sowie für die gastronomischen Bereiche in Hotels vor. Für Räume mit Tanz-

flächen (z.B. Diskotheken) gilt ebenfalls grundsätzlich ein Rauchverbot. Über das nach dem Gesetz bestehende Rauchverbot ist durch **deutlich wahrnehmbare Hinweise** im Eingangsbereich zu informieren

Für Betriebe besteht jedoch die Möglichkeit der Einrichtung von Räumen, in denen das Rauchen erlaubt werden kann. Dieser Raucherbereich **muss entsprechend gekennzeichnet und kleiner sein** als der Nichtraucherbereich (Grundfläche und Anzahl der Sitzplätze) und **durch feste Wände von den übrigen Räumen getrennt sein**. Nicht ausreichend, so der Gesetzentwurf, ist in diesem Zusammenhang beispielsweise die Teilung eines Raumes durch Vorhänge oder bewegliche Faltschichten. Auch müssen deutliche Hinweise auf die Raucherlaubnis im Eingangsbereich des Nebenraums vorhanden sein

Ein Rauchverbot gilt grundsätzlich auch für **Wein-, Bier oder sonstige Festzelte**. Werden diese vorübergehend und höchstens an 21 aufeinanderfolgenden Tagen an einem Standort betrieben werden, kann der Betreiber allerdings durch eine entsprechende Kennzeichnung das Rauchen erlauben. Auch in **Gartenwirtschaften** ist das Rauchen weiterhin erlaubt.

Besondere Regelungen für Einraumgaststätten und geschlossenen Gesellschaften
(Landesgesetz zur Änderung des Nichtraucherschutzgesetzes vom 28. Mai 2009, veröffentlicht im Gesetzes und Verordnungsblatt Rheinland-Pfalz vom 5. Juni 2009)

Betreiberin oder Betreiber einer Gaststätte mit nur einem Gastraum mit einer Fläche von weniger als 75 qm kann das Rauchen erlaubt werden. Voraussetzungen hierfür sind

1. Es dürfen keine oder nur einfach zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle in der Gaststätte angeboten werden
2. Die Raucherlaubnis ist durch deutlich wahrnehmbare Hinweise insbesondere im Eingangsbereich gekennzeichnet.

Betreiberin oder Betreiber einer Gaststätte können das Rauchen in der Zeit, in der dort geschlossene Gesellschaften nicht kommerzieller Art in privater Trägerschaft stattfinden, erlauben, wenn dies von dem Veranstalter gewünscht wird. Dies gilt jedoch nicht für Veranstaltungen von Vereinen oder sonstigen Vereinigungen.

13 Trinkgelder / Bewirtungskosten / Rechnungen

- Für Trinkgelder eines Beschäftigten, die einen Betrag von 1224 € im Jahr übersteigen, musste bisher der Arbeitgeber Lohnsteuer und Sozialabgaben abführen. Die Trinkgeldsteuer wurde jetzt, und zwar rückwirkend, zum 1. Januar 2002 abgeschafft.
- Zur steuerlichen Anerkennung von Bewirtungskosten als Betriebsausgaben oder Werbungskosten des einladenden Gastes müssen die Rechnungen der Gaststätten maschinell, mit Datum und mit genauem Namen und Adresse ausgedruckt werden. Handschriftliche Eintragungen werden vom Finanzamt nicht anerkannt. Bei Rechnungen über 150 € muss auch die Mehrwertsteuer in einem Betrag gesondert ausgewiesen werden, so dass Netto- und Bruttobetrag erkennbar sein müssen. Bei Rechnungen unter 150 € genügt die Angabe des Umsatzsteuersatzes. Auch der Name des Gastes muss erscheinen (handschriftlich ist hier ausreichend). Darüber hinaus sind auf der Rechnung genau anzugeben, welche Speisen und Getränke verzehrt worden sind (allerdings sind Umschreibungen wie "Menü 1", "Tagesgericht", "Suppe" etc. zulässig).
- Es gelten neue Pflichtangaben für Rechnungen. Rechnungen über 150 € müssen demnach folgende Angaben enthalten:
 1. vollständiger Name und vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers und des Leistungsempfängers
 2. Steuernummer (oder Umsatzsteuer-Identnummer)
 3. Ausstellungsdatum der Rechnung
 4. fortlaufende Rechnungsnummer
 5. Menge und Art der gelieferten Gegenstände oder Umfang und Art der Leistung

6. Zeitpunkt der Lieferung bzw. Leistung
7. nach Steuersätzen und -befreiungen aufgeschlüsseltes Entgelt (Summe Waren 7%...€, Summe Waren 19%...€)
8. Entgelt und hierauf entfallender Steuerbetrag sowie Hinweis auf Steuerbefreiung (Umsatzsteuer 7%...€, Umsatzsteuer 19%...€)
9. im voraus vereinbarte Minderungen des Entgelts (Rabatte und Skonti)

Rechnungen, deren Gesamtbetrag **150 € nicht übersteigt**, müssen folgende Angaben enthalten:

1. vollständiger Name und vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers
2. Menge und Art der gelieferten Gegenstände oder Umfang und Art der Leistung
3. Entgelt und Steuerbetrag für die Lieferung oder Leistung in einer Summe
4. Steuersatz (oder im Fall einer Steuerbefreiung ein Hinweis darauf, dass für die Lieferung oder sonstige Leistung eine Steuerbefreiung gilt)

Der Rechnungsaussteller ist verpflichtet, ein Doppel der ausgestellten Rechnung 10 Jahre lang aufzubewahren. Die fortlaufende Rechnungsnummer muss lediglich bei Rechnungen über 150 € angebracht werden; dies kann auch handschriftlich oder mit einem Paginierstempel geschehen. Dabei kann die fortlaufende Rechnungsnummer aus einer oder mehreren Zahlen- oder Buchstabenreihen bestehen oder auch aus einer Kombination von Buchstaben und Zahlen. Name und Anschrift des Leistungsempfängers können ebenfalls per Hand auf der Rechnung vermerkt werden.

Für Rückfragen zu diesem Thema steht Herr Jürgen Vogel, Tel.: 0621 5904-1500, Fax 0621 5904-1504, Email: juergen.vogel@pfalz.ihk24.de zur Verfügung.

14 Sperrzeit

- Für Schank- und Speisewirtschaften sowie öffentliche Vergnügungstätten gilt seit dem 1. Januar 2002 in Rheinland-Pfalz eine generelle Sperrzeit von 5:00 Uhr bis 6:00 Uhr; in der Nacht zum Samstag, zum Sonntag und zu einem gesetzlichen Feiertag gibt es keine Sperrzeit mehr. Die jeweiligen Kommunen entscheiden jedoch eigenständig, ob sie in ihrem Zuständigkeitsbereich eine längere Sperrzeit einführen. Biergärten, Terrassen o. ä. in Rheinland-Pfalz können bis eine allgemeingültige Öffnungszeit bis 23:00 Uhr geöffnet bleiben. Nach 22:00 Uhr ist allerdings keine Musik erlaubt. Gleichzeitig können die Kommunen allerdings im Rahmen ihres Ermessensspielraums über eine kürzere Öffnungszeit entscheiden.
- Die Sperrzeit gilt nicht für Betriebe, die auf Fahrgastschiffen oder in Reiseomnibussen ausschließlich ihre Fahrgäste bewirten.
- Liegt ein besonderes örtliches Bedürfnis vor, kann die Sperrzeit – durch eine Ausnahmegenehmigung befristet und unter Widerrufsvorbehalt – für einzelne Betriebe verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden.
- Weitere Einschränkungen ergeben sich aus den Sonn- und Feiertagsgesetzen der einzelnen Bundesländer. Gemäß dem rheinland-pfälzischen Sonn- und Feiertagsgesetz sind öffentliche Tanzveranstaltungen verboten von Gründonnerstag 4:00 Uhr bis Ostersonntag 16:00 Uhr, an Allerheiligen, Volkstrauertag und Totensonntag jeweils ab 4:00 Uhr und vom Tag vor dem 1. Weihnachtstag 13:00 Uhr bis zum 1. Weihnachtsfeiertag 16:00 Uhr. Die örtlichen Ordnungsbehörden können aus wichtigen Gründen Ausnahmen zulassen.

15 Automatenaufstellung / Fernsprechanlage

- Wer als Gaststätteninhaber in seinen Räumlichkeiten mehr als zwei Geld- oder Warenspielautomaten aufstellen möchte, benötigt dazu eine Genehmigung des zuständigen Ordnungsamtes bzw. Ge-

werbeamtetes; an jedem Gerät muss Name und Anschrift des Aufstellers angebracht sein, eine gültige Zulassungsbescheinigung der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt, die Spielregeln und der Gewinnplan und bei Geldspielgeräten außerdem die Mindestspieldauer; darüber hinaus muss eine schriftliche Bestätigung der zuständigen Behörde über die Geeignetheit des Aufstellungsortes vorliegen.

- Die Gemeinden und Städte können für diese Spielgeräte eine Vergnügungssteuer erheben, die in Rheinland-Pfalz als Pauschalsteuer erhoben wird.
- Der Verkauf von Branntwein durch Automaten ist grundsätzlich verboten.
- Wenn in einer Gaststätte eine Fernsprechanlage benutzt werden kann, so ist in der Nähe des Fernsprechers der geforderte Preis für eine Gebühreneinheit anzubringen; bei vermieteten Zimmern ist der Preis für eine Gebühreneinheit im Zimmerpreisverzeichnis anzugeben.

16 Musik / TV

GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte)

Wer als Gastwirt oder Hotelier (auch in den Zimmern) Radio- oder Fernsehsendungen oder Ton- oder Bildtonträger abspielen will, muss dies bei der GEMA anmelden. Die GEMA vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger und erhebt auf die Wiedergabe deren geistigen Eigentums Gebühren.

Melde- bzw. gebührenpflichtig sind:

- die Wiedergabe mittels Ton- oder Bildtonträger (CDs, Schallplatten, Kassetten, Video-Clips etc.),
- die Wiedergabe von Radio- oder Fernsehsendungen aller Art,
- Live-Auftritte von Berufsmusikern, Hobbymusikern oder anderen Künstlern, deren Darbietungen Musikbeiträge enthalten.

Informationen über die Höhe der Gebühren erhalten sie im Internet unter www.musik-recht.de oder direkt bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte, Generaldirektion München, Postfach 800767, 81607 München, Tel. 089 48003-00, Fax 089 48003-969, E-Mail: gema@gema.de, Internet: www.gema.de oder auch bei der zuständigen GEMA-Bezirksdirektion, die für die Länder Rheinland-Pfalz/Saarland/Hessen in Wiesbaden sitzt: Abraham-Lincoln-Str. 20, 65189 Wiesbaden, Tel. 0611 7905-0, Fax 0611 7905-197, E-Mail: bd-wi@gema.de; dort erfahren Sie auch mögliche Ermäßigungen).

GEZ (Gebühreneinzugszentrale der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten der Bundesrepublik Deutschland)

Die GEZ ist die Gebühreneinzugszentrale der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten. In Hotels, Pensionen, Ferienwohnungen und -häusern sowie in Gaststätten ist jedes Rundfunkgerät (also Radio und Fernseher) gebührenpflichtig und muss bei der GEZ angemeldet werden. Monitore und Lautsprecher, die zwar von nur einem Gerät abhängig sind, aber in verschiedenen Räumen installiert sind, müssen jeweils noch gesondert angemeldet werden. Für Fernsehgeräte, Hörfunkgeräte und Lautsprecher, die sich in Gästezimmern oder Ferienwohnungen und -häusern befinden (Zweitgeräte), ist die Gebühr in Höhe von jeweils 50% der Rundfunkgebühr zu zahlen. Dieses so genannte „Hotelprivileg“ gilt allerdings nur noch für Hotels mit maximal 50 Zimmern. Hotels mit mehr als 50 Zimmern müssen 75% der Rundfunkgebühr zu bezahlen. Für Rundfunkgeräte in Appartements und Ferienwohnungen müssen Gebühren in voller Höhe entrichtet werden. Weitere Informationen zur Gebührenpflicht erhalten sie bei der GEZ, Gebühreneinzugszentrale der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten in der Bundesrepublik Deutschland, Freimersdorfer Weg 6, 50829 Köln, Tel. 0180 5016565, Fax 0180 5510700, www.gez.de).

VG Media (VG Media Gesellschaft zur Verwertung der Urheber- und Leistungsrechte von Medienunternehmen mbH)

Die VG Media fordert eine Urheberabgabe für das Empfangen und Weiterleiten von Inhalten (analoger) privater Rundfunkanbieter von einer zentralen Empfangs- und Verteileranlage zum Fernseher bzw. Radio auf das Hotelzimmer. Sie vertritt die Rechte von derzeit 28 privaten Fernsehsendeunternehmen (z. B. RTL, Sat1, Pro7, Kabel1, VOX, MTV, VIVA etc.) und knapp 50 privaten Hörfunksendern. Die Hoteliers sind gegenüber der VG Media gesetzlich verpflichtet, Auskunft über die Anzahl der relevanten Zimmer zu geben. Relevant sind die Zimmer, die über einen Fernseher verfügen und über eine Verteileranlage die Fernseh- und Hörfunkprogramme empfangen. Alle urheberrechtlichen Vergütungen entfallen, wenn der Empfang unmittelbar über eine Zimmerantenne (z.B. beim digitalen terrestrischen Fernsehen DVB-T) erfolgt. Nähere Informationen erhalten Sie über: VG Media Gesellschaft zur Verwertung der Urheber- und Leistungsrechte von Medienunternehmen mbH, Oberwallstr. 6, 10117 Berlin, Tel. 030 2090-2215, Fax: 030 2090-2214, Email: info@vgmedia.de oder Internet www.vgmedia.de.

Gesellschaft zur Verwertung von Leistungsschutzrechten mbH (GVL)

Die GVL ist die urheberrechtliche Vertretung der ausübenden Künstler und der Hersteller von Tonträgern und Videoclips. Ihre Träger sind die Deutsche Orchestervereinigung e.V. (DOV) und die Deutsche Landesgruppe der Internationalen Vereinigung der Phonographischen Industrie (IFPI). Ausübende Künstler sind Musiker, Sänger, Tänzer, Schauspieler und alle sonstigen Werkinterpreten. Tonträgerhersteller sind Schallplatten- bzw. CD-Firmen und sonstige Tonträger-Produzenten mit eigenem Label. Die GVL nimmt die sog. Zweitverwertungsrechte für die Künstler und die Hersteller wahr. Sie zieht hierfür auf der Basis der von ihr aufgestellten Tarife und abgeschlossenen Verträge die Vergütungen ein und verteilt sie an ihre Berechtigten. Es handelt sich dabei um die gesetzlichen Vergütungsansprüche gegen Diskotheken, Gaststätten, Hotels etc. für die öffentliche Wiedergabe von Tonträgern und von Radio- und Fernsehsendungen. Den Tonträgern stehen bei der GVL Musikvideos gleich. Bei der öffentlichen Wiedergabe führt die GEMA (die urheberrechtliche Vertretung der Komponisten, Texter und Musikverlage) das Inkasso für die GVL mit durch. Nähere Informationen erhalten Sie über: Gesellschaft zur Verwertung von Leistungsschutzrechten mbH (GVL), Podbielskiallee 64, 14195 Berlin, Tel. 030 48483-600, Fax 030 48483-700, Email gvl@gvl.de, Internet www.gvl.de

Weitere Anspruchsteller (Filmurheber, VG Wort, ausländische Sender) planen zur Zeit ebenfalls, ihre Forderungen gegenüber Hotels geltend zu machen:

- Forderungen der VG Wort:
die VG Wort vertritt die Rechte der Journalisten und Autoren von Wortbeiträgen und plant eine Gebühr für die Weiterleitung von Hörfunk- und Fernsehprogrammen sowie von Tonträgern auf die Hotelzimmer
- Forderungen der ZWF Zentralstelle zur Wiedergabe von Fernsehwerken
die ZWF ist ein Zusammenschluss von 4 Verwertungsgesellschaften aus dem Filmbereich und fordert ebenfalls eine Gebühr für die Weiterleitung von Fernsehprogrammen und für die öffentliche Wiedergabe von Fernsehsendungen (in der Lobby, in der Gastronomie, aber nicht in den einzelnen Hotelzimmern)
- Forderungen ausländischer Rundfunkveranstalter:
der amerikanische Fernsehsender CNN plant ebenfalls eine Gebühr für die Weiterleitung von ihres Programms auf die Hotelzimmer.

17 Namensschild

Wer eine Gaststätte betreibt (Inhaber oder Pächter), ist verpflichtet, seinen Familiennamen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen an der Außenseite oder am Eingang des Gaststätte in deutlich lesbarer Schrift anzubringen. Ansonsten droht ein Bußgeld.

Ist eine Firma im Handelsregister eingetragen, ist zusätzlich der Firmenname anzubringen. Ist aus der Firma der Familienname des Geschäftsinhabers mit einem ausgeschriebenen Vornamen zu ersehen, so

genügt die Anbringung der Firma. Wird die Gaststätte durch eine Gesellschaft betrieben, so ist der Name und der Vorname von mindestens einem persönlich haftenden Gesellschafter zu nennen sowie der Name der Gesellschaft. Sind mehr als zwei Beteiligte vorhanden, genügt es, wenn die Namen von zwei Beteiligten angebracht werden mit einem Zusatz, dass weitere Beteiligte vorhanden sind (z. B. "u. a."). Die zuständige Behörde kann aber im Einzelfall die Angabe aller Beteiligten anordnen.

Darüber hinaus empfiehlt es sich, die Öffnungszeiten und den Ruhetag anzugeben.

18 Ämter

Örtlich zuständiges Bau- und Wohnungsaufsichtsamt (Bauamt)

Wurden die Räumlichkeiten bisher nicht gastgewerblich konzessioniert bzw. genutzt, sollten Sie sich als Erstes an das zuständige Bauamt wenden. Das Bauamt erteilt die Baugenehmigung für Neuanlagen und bauliche Veränderungen bzw. Nutzungsänderungen für die Räume des Gewerbes und der Werbeanlage. Es ist gleichzeitig für die Umbeschriftungen der Werbeanlagen zuständig. Die wichtigsten baulichen Anforderungen an Gaststätten sind in der Gaststättenverordnung Rheinland-Pfalz und in der Verordnung über Arbeitsstätten geregelt, die Sie bei Ihrer IHK erhalten.

Hier können Sie sich über die Auflagen informieren, die aus Sicherheitsgründen zu erfüllen sind und über mögliche Auflagen für Ihre Räumlichkeiten nach dem Bundesimmissionsschutzgesetz. Letzteres ist dann der Fall, wenn schädliche Umwelteinwirkungen, wie Geräusche, Licht, Wärme, Strahlen, Luftverunreinigungen, Erschütterungen etc. mit erheblichen Nachteilen, Gefahren oder Belästigungen für Arbeitnehmer, Gäste, Bewohner, Nachbarn oder für die Allgemeinheit verbunden sind. Besonders hohe Anforderungen werden an die Planung, Errichtung und das Betreiben von Diskotheken gestellt.

Wenn Sie als Gastwirt nicht ausreichend Parkraum in unmittelbarer Nähe nachweisen können, müssen Sie an die Stadt- oder Gemeindeverwaltung pro Stellplatz eine Ablösesumme zahlen (die Anzahl der zu bereitstellenden Stellplätze bemisst sich nach der Anzahl der möglichen Gäste).

Toiletten muss als Gastwirt bzw. Imbissbesitzer anbieten, wer für die Gäste Sitzplätze bereitstellt, die den Verzehr der Getränke und Speisen an Ort und Stelle ermöglichen.

Örtlich zuständiges Gewerbe- bzw. Ordnungsamt

Das Gewerbe- bzw. Ordnungsamt des Bezirks, in dem der Betrieb liegt, erteilt nach Prüfung der Erlaubnisvoraussetzungen die notwendige Gaststättenkonzession (vgl. Punkt 2 und 3). Es empfiehlt sich, rechtzeitig mit dem Amt Kontakt aufzunehmen, da es häufig die betreffenden Räumlichkeiten im Bezirk kennt und nützliche Hinweise geben kann. Es teilt Ihnen darüber hinaus mit, welche weiteren Ämter am Erlaubnisverfahren beteiligt sind. Wie bereits unter Punkt 3 erwähnt, muss eine Veränderung des Gewerbebetriebs, wie z. B. Umzug, Umbau, Aufgabe der Gaststätte, Betreiberwechsel oder aber Rechtsformwechsel dem Gewerbeamt gemeldet werden.

Örtlich zuständige Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung überprüft, ob die Räumlichkeiten, Küchen- und Lagereinrichtungen den Bestimmungen der Lebensmittelhygiene entsprechen. Die Lebensmittelüberwachung überprüft u. a. auch die Warenpflege (Lagerung, Kühlung usw.) und die Qualitäten der Lebensmittel, um den Verbraucher vor Irreführung und Täuschung zu schützen (Einhaltung der Verbrauchsfristen, Bezeichnung von Speisen und Getränken auf vorgegebene Bestandteile bzw. Beschaffenheit).

Auch die präventive Schädlingsbekämpfung wird bei den Betriebskontrollen erfragt. Der Betreiber muss dazu der Lebensmittelüberwachung nachweisen, dass er seine Mitarbeiter bei Einstellung und einmal jährlich im laufenden Betrieb geschult hat (siehe Punkt 6).

Außerdem ist die Lebensmittelüberwachung zuständig für die Kontrolle der korrekten Abfallentsorgung und der Getränkeschankanlage, die in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten ist. Darüber hinaus kontrolliert die Lebensmittelüberwachung, ob diejenigen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sich einer Unterweisung durch das Gesundheitsamt nach dem Bundesinfekti-

onsschutzgesetz (vgl. Punkt 6) unterzogen haben. Sie als Unternehmer müssen der Lebensmittelüberwachung des weiteren nachweisen, dass Sie betreffende Mitarbeiter nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und dann jährlich über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen belehrt haben, dies haben Sie zu dokumentieren.

Gaststätten werden regelmäßig dahingehend überprüft, ob sie die Vorschriften des Lebensmittelrechts einhalten. Rechtsgrundlagen sind das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz und die entsprechende ausführende Verordnung. Die Mitarbeiter der Überwachungsbehörde dürfen (in begründeten Verdachtsfällen auch in Zusammenarbeit mit der Polizei) die Geschäftsräume besichtigen, Einsicht nehmen in die Geschäftspapiere und -bücher und (gegen Empfangsbestätigung) Proben nach ihrer Auswahl zur Untersuchung entnehmen. Die Überwachungsbehörden sind dazu verpflichtet, bei den Kontrollen einen Teil der Proben zurückzulassen; diese Proben sind amtlich zu verschließen oder zu versiegeln. Die Gegenprobe soll dem betroffenen Unternehmen die Möglichkeit geben, die Proben von einem staatlich zugelassenen privaten Sachverständigen überprüfen zu lassen.

Bei beabsichtigten Neubaumaßnahmen oder Umbaumaßnahmen sollte die Lebensmittelüberwachung konsultiert werden, um durch vorherige Bauberatungen kostenaufwendige Auflagen im nachhinein auszuschließen (z.B. nötige Anzahl der Handwaschbecken, Waschbecken, Dunstabzugshaube, Personaltoilette usw.).

Struktur- und Genehmigungsdirektion (SGD) Süd

(Friedrich-Ebert-Str. 14, 67433 Neustadt, Tel. 06321 99-0, Fax 06321 99-2900)

Die SGD ist u. a. für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz der im Betrieb Beschäftigten zuständig, d. h. sie überprüft in Ihren Räumen und Einrichtungen, ob Gefahrstellen, die zu Verletzungen führen können, vorhanden sind. Grundlage sind die einzelnen Arbeitsschutzgesetze, die einen medizinischen, technischen und sozialen Arbeitsschutz gewähren sollen. Auch die Getränkeschankanlage wird auf die technische Sicherheit von der SGD überprüft.

Örtlich zuständiges Tiefbauamt und Polizei

Betreiber von mobilen Verkaufseinrichtungen (Imbisswagen, Eiswagen usw., siehe auch unter Punkt 1) müssen sich zusätzlich eine Sondernutzungserlaubnis für öffentliches Straßenland oder Grünanlagen vom Tiefbauamt einholen. Wollen Sie öffentliches Straßenland für einen Schankvergarten nutzen, so ist ebenfalls eine Sondernutzungserlaubnis des Tiefbauamtes erforderlich. Zuerst aber gehen Sie zum Ordnungs- bzw. Gewerbeamt. Hier erhalten Sie das Antragsformular, auf dem Sie Angaben über die Größe des von Ihnen geplanten Schankvorgartens machen. Das Ordnungsamt prüft nach der Gaststättenverordnung, ob – gemessen an der vorhandenen Toilettenanlage – die von Ihnen gewünschte Größe genehmigt werden kann oder es informiert Sie über die gaststättenrechtliche genehmigungsfähige Größe. Stimmt die Größe des Schankvorgartens, leitet das Ordnungsamt den Antrag an das Tiefbauamt als Eigentümer des öffentlichen Straßenlandes weiter. Zweite Anlaufstelle ist für Sie die Polizei, die eine Prüfung nach der Straßenverkehrsordnung vornimmt. Die Tiefe, die Ihr Schankvergarten in den Straßenraum einnehmen kann, wird bestimmt.

Von der Polizei erhalten Sie die Ausnahmegenehmigung zugesandt, die Sie nicht weiterleiten müssen, da das Tiefbauamt direkt von der Polizei benachrichtigt wird. Das Tiefbauamt sendet Ihnen daraufhin in zweifacher Ausfertigung die Sondernutzungserlaubnis zu. Die Zweitschrift schicken Sie bitte umgehend unterschrieben an das Tiefbauamt zurück. Ist alles o.k., erteilt Ihnen nun das Ordnungsamt die Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz.

Örtlich zuständiges Amt für Umweltschutz (Umweltamt)

Das Umweltamt wird bei Neuanlagen und lärmrelevanten Tatbeständen (Störung der Nachtruhe in der Zeit von 22 – 6 Uhr) eingeschaltet.

19 Energieberatung

Energiekosten stellen einen erheblichen Kostenfaktor für die Unternehmen dar. Es empfiehlt sich, gegebenenfalls Kontakt mit Beratungseinrichtungen aufzunehmen, z. B. mit Ihrer IHK (für allgemeine Informationen) und den regionalen Versorgungswerken (z. B. Technische Werke Ludwigshafen).

20 Entsorgung von Speiseabfällen

- Bitte beachten Sie, dass ab spätestens ab 31.10.2006 neue Vorschriften für die Entsorgung von Speiseabfällen gelten. Aufgrund einer EU-Verordnung wird der Gesetzgeber in Deutschland (und auch in Österreich) bis spätestens zu diesem Zeitpunkt die bestehenden Vorschriften für die Entsorgung von Speiseabfällen ändern bzw. verschärfen müssen. Bis dahin dürfen Speisereste, insbesondere Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Fleisch, Wurst, Fisch, Eier, Milch, Käse sowie ihre Produkte wie Saucen, Mayonnaisen, Quarkspeisen, Desserts) wie bisher entweder über eine Tierkörperbeseitigungsanlage oder – mit einer entsprechenden Genehmigung – über einen zugelassenen Verwerterbetrieb als Tierfutter verwertet werden. Eine Entsorgung über die Restmülltonne ist nicht zulässig! Die übrigen EU-Mitgliedsstaaten haben das Verbot der Verfütterung von Speiseabfällen bereits in nationales Recht umgesetzt.

Ein Liste mit zugelassenen Entsorgungs- und Verwertungsbetrieben in der Region finden Sie unter Punkt 26 dieses Merkblatts.

- Rein pflanzliche Abfälle (z. B. Gemüse- und Salatreste, Kartoffelschalen) sind von der oben genannten Regelung ausgenommen. Sofern sie getrennt von den Erzeugnissen tierischen Ursprungs gelagert werden, dürfen sie z. B. über Biotonnen entsorgt werden.
- Als Gastwirt sind Sie verpflichtet, Nachweise über die Entsorgung zu führen; diese werden von den Lebensmittelkontrolleuren überprüft.
- Auskünfte über Entsorgungspflichten und -möglichkeiten erhalten Sie über die IHK Pfalz, Dr. Gabriele Brauch, Tel.: 0621 5904-1610, Fax: 0621 5904-1604, Email: gabriele.brauch@pfalz.ihk24.de und die Abfallberater der Stadt- und Kreisverwaltungen sowie für Verkaufsverpackungen über das Duale System Deutschland (DSD, Anschrift: siehe Anlage).

21 Personalfragen / Arbeitsrecht

- Aufgrund der gesetzlichen Zuständigkeit gibt Ihre IHK bei arbeitsrechtlichen und sozialpolitischen Fragen nur allgemeine Auskünfte an Arbeitgeber; es leisten aber neben Rechtsberatern die berufsständischen Verbände Unterstützung (Anschriften: siehe hierzu Anlage). Dies gilt insbesondere für die Tarifvereinbarungen. Jedoch ist zu beachten, dass Verbände in der Regel Rechtsauskünfte nur an Mitglieder erteilen.
- Informationen zur Einstellung von Mitarbeitern sowie die Einzelheiten des Arbeitsvertrags erhalten Sie in Form von zwei Merkblättern bei der IHK Pfalz, Jasmin Luft, Tel. 0621 5904-1521, Email: jasmin.luft@pfalz.ihk24.de
- Seit 1. April 2003 liegt die Grenze für geringfügig Beschäftigte bei 400 € im Monat (so genannte "Minijobs"). Bis zu dieser Höhe sind geringfügige Beschäftigungsverhältnisse für den Arbeitnehmer steuer- und abgabenfrei. Der Arbeitgeber zahlt eine Abgabepauschale in Höhe von 30% (15% Rentenversicherung, 13% Krankensversicherung, 2% Pauschalsteuer mit Abgeltungswirkung einschl. Kirchensteuer und Solidaritätszuschlag). Kleinbetriebe mit bis zu 30 Arbeitsplätzen sind darüber

hinaus verpflichtet, eine geringe Umlage zur Lohnfortzahlungsversicherung einzuzahlen. Wenn der Arbeitnehmer einer Hauptbeschäftigung nachgeht, ist nur ein zusätzlicher Minijob zulässig. Ein zweiter Minijob würde voll der Besteuerung und Sozialversicherung unterliegen. Wenn keine Hauptbeschäftigung vorliegt, kann der Arbeitnehmer mehrere Minijobs bis zum Erreichen der 400-€-Grenze zusammengerechnet werden. Neben einem Minijob können weiterhin kurzfristige Beschäftigungen ausgeübt werden. Sie werden nicht mit dem Minijob zusammengerechnet. Die bisherige Arbeitszeitgrenze von 15 Stunden pro Woche entfällt. Außerdem muss keine Freistellungsbescheinigung vom Finanzamt mehr vorgelegt werden. Für Arbeitsentgelte zwischen 400,01€ und 800€ gilt die so genannte Gleitzone, in der die Sozialabgaben und die Steuerabzüge stufenweise ansteigen. In dieser Gleitzone steigt der Arbeitnehmerbeitrag von ca. 4% schrittweise auf den vollen Sozialversicherungsbeitrag von gegenwärtig ca. 21%. Der Arbeitgeberbeitrag bleibt (wie bisher auch schon) unverändert bei ca. 21%. Die Besteuerung erfolgt in diesem Bereich individuell. Die Pauschalbeträge werden bei den Minijobs zur Vermeidung von bürokratischem Aufwand an eine gemeinsame Einzugsstelle bei der Bundesknappschaft gezahlt, die auch umfassende Informationen zu den Minijobs vorhält (Minijob-Zentrale, 45115 Essen, Tel. 08000 200504, Fax 0201 384979797, E-Mail: minijob@minijob-zentrale.de, Internet: www.minijob-zentrale.de). Für Tätigkeiten mit einem Arbeitsentgelt innerhalb der Gleitzone von 400,01€ bis 800€ ist die Minijob-Zentrale nicht zuständig. Hier gelten die bisherigen Zuständigkeiten. Unter folgender Internetadresse finden Sie einen Rechner der Bundesversicherungsanstalt für Angestellte zur Berechnung der Beiträge in der Gleitzone: www.bfa.de/ger/ger_zielgruppen.c/ger_arbeitgeber.c1/ger_aktuelles.c15/ger_c15_rechner.xls

Für Aushilfskräfte, die nur kurzfristig, also maximal 50 Tage oder zwei Monate im Kalenderjahr bei einem Unternehmen beschäftigt sind (kurzfristige Beschäftigung), müssen Arbeitgeber im Gegensatz zur geringfügigen Beschäftigung weder Kranken- noch Rentenversicherungsbeiträge zahlen. Diese Tätigkeiten sind also sozialversicherungsfrei. Kurzfristige Beschäftigungen dürfen auch neben einer anderen geringfügigen Beschäftigung bzw. einer Hauptbeschäftigung ausgeübt werden. Hierbei muss es sich um von vorneherein befristete Tätigkeiten handeln, die nicht regelmäßig sein dürfen. Bei einem Verlängerungs- bzw. Anschlussvertrag entsteht automatisch Sozialversicherungspflicht. Eine erneute versicherungsfreie kurzfristige Beschäftigung im gleichen Unternehmen ist erst nach einer Unterbrechung von mindestens zwei Monaten möglich. Zu beachten ist, dass sämtliche Beschäftigungszeiten, also auch Beschäftigungszeiten bei verschiedenen Arbeitgebern auf Grundlage der 50-Tage-Regelung innerhalb eines Kalenderjahres zusammengerechnet werden. Eine Besteuerung erfolgt (nach § 40 a EStG) mit einem Pauschalsteuersatz von 25% oder über die Lohnsteuerkarte, falls die Voraussetzungen für die Pauschalbesteuerung nicht vorliegen. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie ebenfalls bei der Minijob-Zentrale, die auch für kurzfristige Beschäftigungen zuständig ist.

- Ausländische Mitarbeiter, die angestellt werden, müssen über eine Aufenthaltserlaubnis mit Arbeits- erlaubnis verfügen (wenn sie aus einem Nicht-EU-Mitgliedsstaat kommen) und unterliegen der Sozialversicherungspflicht. Erleichterte Bedingungen bezüglich der Aufenthalts- und Arbeitsgenehmigung gibt es bei Gastronomiebetrieben für die Beschäftigung von Saisonarbeitskräften und Spezialitätenköchen.

Ausführliche Informationen zu ausländerrechtlichen Bestimmungen finden Sie auf der Internetseite der IHK Pfalz www.pfalz.ihk24.de, Dokument-Nr. 19871, Ansprechpartner ist Heiko Lenz, Tel. 0621 5904-2020, E-Mail heiko.lenz@pfalz.ihk24.de.

Weiterführende Auskünfte erteilen die Ausländerbehörde der zuständigen Stadt- bzw. Kreisverwaltung und das zuständige Arbeitsamt.

22 Berufsgenossenschaft

- Für das Hotel- und Gaststättengewerbe ist die Berufsgenossenschaft "Nahrungsmittel und Gaststätten" als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung zuständig (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Dynamostr. 7-9, 68165 Mannheim, Tel. 0621 4456-0, www.bgn.de).
- Jeder Inhaber einer Gaststätte oder eines Hotels, mitarbeitende Ehepartner sowie seine Arbeitnehmer sind per Gesetz Mitglieder in der Berufsgenossenschaft.
- Ausnahme: von der Versicherungspflicht befreit sind Kleinstunternehmen (mit verbundenen Hilfs- und Nebenunternehmen) und deren Ehegatten, wenn für das Unternehmen insgesamt (also unter Einbeziehung aller für das Unternehmen Tätigen) weniger als 300 Arbeitstage im Jahr geleistet werden (1 Arbeitstag = 8 Arbeitsstunden). Ob die Voraussetzungen hierfür gegeben sind, stellt die Berufsgenossenschaft fest. Diese Unternehmen können sich freiwillig versichern lassen.

Ebenfalls befreit werden können Unternehmen (auf Antrag) mit durchschnittlich mehr als 5 vollzeitbeschäftigten Arbeitnehmern.

- Die Mitgliedschaft und der Versicherungsschutz beginnen mit der Eröffnung des Betriebes. Innerhalb einer Woche sind der Berufsgenossenschaft Art und Gegenstand des Unternehmens, Zahl der Versicherten, Eröffnungstag bzw. Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten anzuzeigen.
- Der Inhaber der Gaststätte muss dafür sorgen, dass alle erforderlichen Maßnahmen bezüglich des Arbeits-, Brand- und Gesundheitsschutzes getroffen werden. Die Arbeitsplätze seiner Mitarbeiter sind so einzurichten und zu erhalten, dass sie vor Unfalls- und Gesundheitsgefahren geschützt sind. So muss jeder Unternehmer dafür sorgen, dass sein Betrieb sicherheitstechnisch und medizinisch betreut wird. Die Unfallverhütungsvorschriften (UVV 122 und 123) der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) sind für alle Betriebe verbindlich.

Folgende Möglichkeiten existieren für Unternehmen mit

10 oder weniger Beschäftigten:	mehr als 10 Beschäftigten:
Der Unternehmer entscheidet sich für eine Branchenbetreuung durch die Berufsgenossenschaft: dazu nimmt er an einer Qualifizierungs- und an einer späteren Fortbildungsmaßnahme teil (BGN Branchenmodell). Im Bedarfsfall zieht er einen externen Berater hinzu oder	Der Unternehmer bestellt einen (entsprechend qualifizierten) Mitarbeiter zur Sicherheitsfachkraft und verfügt über einen eigenen Betriebsarzt oder
der Unternehmer entscheidet sich für eine Regelbetreuung durch die Berufsgenossenschaft: siehe rechte Spalte. Die arbeitsmedizinische Betreuung könnte in diesem Fall durch den arbeitsmedizinischen Dienst der Berufsgenossenschaft übernommen werden.	der Unternehmer beauftragt einen externen sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Dienstleister mit der Betreuung seines Betriebes.

Nähere Informationen hierzu und zu den geltenden Unfallverhütungsvorschriften erhalten Sie bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) (Anschrift siehe oben). Die UVV können per Fax 0621 4456-3448 oder aus dem Internet geladen werden (www.bgn.de/pages/service_download.html). Wie in oben aufgeführter Tabelle ersichtlich, bietet die BGN für kleine Betriebe mit maximal 10 Beschäftigten einen kostenlosen Fernlehrgang an

(BGN Branchenmodell). Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die BGN unter Tel. 0621 4456-3333 oder Fax 0621 4456-3330.

23 Aushang- und auslagepflichtige Gesetze

Aushangpflichtiges Gesetz im Gastraum ist das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz; siehe auch letzte Seite dieses Merkblatts).

Aushang bzw. -auslagepflichtige Gesetze für beschäftigte Arbeitnehmer sind:

- 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 (Beschäftigten-schutzgesetz)
- Gesetz zur Vereinheitlichung und Flexibilisierung des Arbeitszeitrechts (Arbeitszeitrechtsgesetz)
- Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft
- Fristen zur Erhebung von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten.

24 Rechtsgrundlagen

- Das Gaststättenrecht ist im **Gaststättengesetz** geregelt
- Ergänzend ist die **Gewerbeordnung** (GewO) anzuwenden; dies gilt insbesondere für die Vorschriften zur Anzeigenpflicht nach § 14, § 15 GewO, zur Verhinderung der Fortsetzung eines Betriebes ohne Zulassung nach § 15 Abs. 2 GewO, zur Anbringung von Namen und Firma nach § 15 a, 15 b und die Schaustellung von Personen nach § 33 GewO
- Zur Durchführung des Gaststättengesetzes ist in Rheinland-Pfalz - wie auch in den anderen Bundesländern - eine **Gaststätten-Verordnung** erlassen worden; diese VO enthält Mindestanforderungen an die Räume, Sperrzeiten, beschäftigte Personen, Zuständigkeit und Verfahren, etc.
- Weitere Sondergesetze, die ggf. zu beachten sind: Jugendschutzgesetz, Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Hackfleischverordnung, Speiseeis-Verordnung, Backwaren-Verordnung, Verordnung über Getränkeschankanlagen etc.

25 Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

	Koch / Köchin	Fachleute für Systemgastronomie	Fachkraft im Gastgewerbe
Ausbildungsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur - Handwerkliches Geschick - Gute körperliche Verfassung - Kalkulatorische Fähigkeiten - Teamfähigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> - Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur - Erkennen von betrieblichen und kaufmännischen Zusammenhängen - Team- und Kommunikationsfähigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> - Hauptschulabschluss - Team- und Kommunikationsfähigkeit - Praktische Begabung - Vielseitigkeit
Ausbildungsdauer	3 Jahre	3 Jahre	2 Jahre
Ausbildungsinhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellen und Zubereiten von Nahrungsmitteln und Speisen - Einsatz professioneller Küchentechnik und moderner Arbeitsgeräte - Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkte - Einhaltung von Hygienevorschriften, Präsentation von Produkten und Gästeberatung - Grundlagen der Kalkulation 	<ul style="list-style-type: none"> - Betreuung und Beratung von Gästen - Produktpräsentation und Verkauf - Sicherstellung von Qualitätsstandards - Organisation von Arbeitsabläufen - Planung des Personaleinsatzes und Bearbeitung von Personalvorgängen - Durchführung von Kostenkontrollen - Auswertung betrieblicher Kennzahlen - Durchführung von Marketingmaßnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellen und Anrichten einfacher Speisen - Getränkeausschank und Erstellung von Aufguss- und Heißgetränken - Entgegennahme von Reservierungen - Herrichten von Gasträumen - Empfang und Betreuung von Gästen - Servieren von Speisen und Getränken - Lagerung und Überwachung von Beständen - Durchführung von Verwaltungsaufgaben - Mitwirkung bei Verkaufsaktionen
Berufsschule	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bzw. 2 Tage pro Woche oder Blockunterricht 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bzw. 2 Tage pro Woche oder Blockunterricht 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bzw. 2 Tage pro Woche oder Blockunterricht
Berufsaussichten	<ul style="list-style-type: none"> - Köche beginnen ihre Karriere als "Commis de Cuisine" und können bis zum Küchendirektor oder Wirtschaftsdirektor (Food&Beverage-Manager) aufsteigen. Die Einsatzmöglichkeiten eines Koches sind vielseitig, sei es in der Küche eines Restaurants, Hotels oder Kurbetriebes, einer Kantine, eines Kreuzfahrtschiffes oder die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebs 	<ul style="list-style-type: none"> - Es besteht die Möglichkeit, sich über die Position des Assistenten des Restaurantleiters über den stellvertretenden Restaurantleiter zum Restaurantleiter oder später zum Franchisenehmer zu entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> - Vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten in der Küche, am Büfett, im Wirtschaftsdienst, im Restaurant. Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Fortbildung
Fortbildungsmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> - Meisterkurs (Küchenmeister) - Hotelfachschule (staatl. gepr. Gastronom oder Betriebswirt) - Spezielle Fortbildung, z. B zum Diätkoch - Auslandsaufenthalte - Fachseminare 	<ul style="list-style-type: none"> - Hotelfachschule (staatlich geprüfter Betriebswirt, Gastronom) - Fachseminare - Meisterkurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Einjährige Zusatzausbildung zum Restaurantfachmann oder zum Hotelfachmann - Absolvierung spezifischer Seminare / Fachkurse für das Hotel- und Gaststättengewerbe

	Restaurantfachleute	Hotelfachleute	Hotelkaufleute
Ausbildungsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur - Team- und Kommunikationsfähigkeit - Gute Umgangsformen - Organisations- und Verkaufstalent 	<ul style="list-style-type: none"> - Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur - Team- und Kommunikationsfähigkeit - Gute Umgangsformen - Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil - Organisations- und Verkaufstalent - Angenehmes Erscheinungsbild 	<ul style="list-style-type: none"> - Hauptschulabschluss, mittlere Reife oder Abitur - Verständnis für kaufmännische Prozesse - Organisationstalent - Team- und Kommunikationsfähigkeit - Gute Umgangsformen - Verhandlungsgeschick
Ausbildungsdauer	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre
Ausbildungsinhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Empfang und Betreuung von Gästen - Beratung über das Speiseangebot und passenden Getränken - Verkauf von Speisen und Getränken - Präsentation und Servieren unter Berücksichtigung verschiedener Servierarten - Zubereiten von Spesen und Getränken am Tisch - Planung und Durchführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten - Organisation von Serviceabläufen - Erstellung von Abrechnungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Gäste empfangen, beraten und betreuen - Gasträume herrichten und kontrollieren - Speisen und Getränke servieren - Kalkulation und Erstellung von Angeboten - Erledigung der Gästekorrespondenz - Erstellen von Gastrechnungen - Werbung und Verkaufsförderung sowie deren Kontrolle - Führen der Hotelkasse - Erstellung bereichsbezogener Personaleinsatzpläne 	<ul style="list-style-type: none"> - Rechnungen erstellen und Zahlungsverkehr durchführen - Betriebliche Kennzahlen auswerten und führen von Betriebstatistiken - Errechnung von Kosten und Erträgen - Bearbeitung von Beschaffungsvorgängen - Personalplanung und Bearbeitung von Personalvorgängen - Korrespondenz - Beratung von Gästen und Durchführung von Gastgesprächen
Berufsschule	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bzw. 2 Tage pro Woche oder Blockunterricht 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bzw. 2 Tage pro Woche oder Blockunterricht 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 bzw. 2 Tage pro Woche oder Blockunterricht
Berufsaussichten	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurantfachleute können in den Abteilungen Restaurant und Bar eines Betriebes vom "Commis de Cuisine"-Rang bis zum Abteilungsleiter, Restaurantdirektor oder Wirtschaftsdirektor (Food&Beverage-Manager) aufsteigen. Durch die Ausbildung erhalten Restaurantfachleute ideale Voraussetzungen für Positionen im Bankett- und Veranstaltungswesen und die selbständige Führung eines gastgewerblichen Betriebes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hotelfachleute haben Aufstiegsmöglichkeiten in allen Abteilungen eines Unternehmens: Etage, Rezeption, Reservierung, Verkauf, Restaurant, Bankett oder Verwaltung mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Abteilungsleiter oder Hoteldirektor oder zur selbständigen Führung eines Hotels. 	<ul style="list-style-type: none"> - Schwerpunktmäßig sind Hotelkaufleute in allen kaufmännischen Abteilungen z.B. Buchhaltung, Rechnungswesen und Personalabteilung tätig - Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter, Hoteldirektor oder selbständiger Hotelier
Fortbildungsmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> - Meisterkurs (Restaurantmeister) - Hotelfachschule (staatlich geprüfter Betriebswirt oder Gastronom) - Spezielle Fortbildung, z.B. zum Sommelier und Barkeeper - Auslandsaufenthalte - Fachseminare - Fremdsprachenkurse 	<ul style="list-style-type: none"> - Meisterkurs (Hotelmeister) - Hotelfachschule (staatlich geprüfter Betriebswirt, Gastronom) - Spezielle Fortbildung, z.B. Sommelier oder Barkeeper - Auslandsaufenthalte - Fachseminare - Fremdsprachenkurse 	<ul style="list-style-type: none"> - Meisterkurs (Hotelmeister) - Hotelfachschule (staatlich geprüfter Betriebswirt, Gastronom) - Fachseminare - Auslandsaufenthalte

Neu: Die BASF AG bietet in Kooperation mit der berufsbildenden Schule Technik II Ludwigshafen, der Fachhochschule Worms und der IHK Pfalz einen neuen Ausbildungsgang für Auszubildende im Hotelmanagement an. Zielgruppe sind besonders leistungsfähige Bewerber/innen, die neben dem Abitur ein großes persönliches Engagement und Dienstleistungsbereitschaft mitbringen. Die Ausbildung kann mit einem Trainee-Programm im internationalen Hotelmanagement (BBA mit Option auf MBA) verknüpft werden. Nähere Angaben zum Traineeprogramm finden Sie im Internet unter www.basf.de/ausbildung oder www.basf.de/gastronomie. Ansprechpartner bei der IHK Pfalz ist Bernd Eißner, Tel. 0621 5904-1740.

Nähere Auskünfte über die einzelnen Berufsbilder, Ausbildungsinhalte, Lehrstellenangebote und Berufsaussichten erhalten Sie über das **Ausbildungsberaterteam der IHK Pfalz** unter Tel. 0621 5904-1712. Eine Liste weiterbildender Schulen (hauptsächlich Rheinland-Pfalz) und der weltweit ersten Hochschule für Gastronomie finden Sie im Anhang.

26. Tipps

- Nutzen Sie bei Ihrem Schritt in die Selbständigkeit den **Informations- und Beratungsservice Ihrer IHK** in Form eines persönlichen Beratungsgesprächs und/oder verschiedener Broschüren und Merkblätter zu praxisrelevanten Themen.

Existenzgründungsberater der IHK Pfalz in den einzelnen Dienstleistungszentren:

Ludwigshafen: Thomas Engel, Tel. 0621 5904-2100,

Kaiserslautern: Michael Schaum, Tel. 0631 41448-2700

Landau: Marc Watgen, Tel. 06341 971-2511

Pirmasens: Andreas Knüpfer, Tel. 06331 523-2611,
Gabriele Westerkamp, Tel. 06331 523-2615

- Bei **fachspezifischen Fragen** zum Gastgewerbe hilft Ihnen bei der IHK Pfalz gerne weiter:
Ruth Scherer, Tel. 0621 5904-1510, Email: ruth.scherer@pfalz.ihk24.de
- Überlegen Sie sich, ob Sie Mitglied im **Hotel- und Gaststättenverband** (DEHOGA Rheinhessen-Pfalz Hotel- und Gaststättenverband e. V., Richard-Wagner-Str. 20-22, 67655 Kaiserslautern, Tel. 0631 14167, Fax 0631 14112, Email: info.dehoga@t-online.de, Internet: www.dehoga-rhp.de) werden möchten. Der Hotel- und Gaststättenverband vertritt die Interessen der Gastronomen aller Betriebssparten auf kommunaler, Landes- und Bundesebene gegenüber Politik und Öffentlichkeit, informiert über aktuelle Themen und gesetzliche Änderungen, berät und vertritt in Fragen zum Gewerbe- oder Wettbewerbsrecht, Vertrags- und Arbeitsrecht, führt Weiterbildungsveranstaltungen durch, berät und betreut in allen berufsspezifischen Versicherungsfragen und vieles mehr.
- Über **öffentliche Fördermöglichkeiten** in Form von Krediten und Beratungszuschüssen erteilen Ihnen ebenfalls Ihre IHK (Thomas Engel, Tel. 0621 5904-2100) sowie die örtlichen Kreditinstitute Auskunft.
- Die **Creuznacher Betriebsberatung Gastgewerbe GmbH (cbg)** (Jungstr. 31 a, 55543 Bad Kreuznach, Tel. 0671 84040-0, Fax 0671 84040-20) ist die betriebswirtschaftliche Beratungsorganisation des Hotel- und Gaststättenverbandes Rheinland-Pfalz. Ihr Beratungs- und Dienstleistungsangebot reicht von Rentabilitätsanalysen, Unternehmens-Checkups, Werbung und Verkaufsförderung bis hin zu Küchenplanung, Raumgestaltung, Qualitätsmanagement und Unternehmensbewertung. Diese Beratungen sind förderfähig, d. h. es besteht die Möglichkeit zur Beantragung eines Beratungszuschusses durch die entsprechenden Bundes- und Landesprogramme für Existenzgründer und Unter-

nehmen.

- Unternehmen vergessen häufig, rechtzeitig Rücklagen für mögliche Nachforderungen des Finanzamtes zu bilden. Hierzu informiert die Broschüre "**Steuertipps**" der IHK Pfalz (Jasmin Luft, Tel. 0621 5904-2101, Fax 0621 5904-2104, Email: jasmin.luft@pfalz.ihk24.de).
- Nähere Informationen über den Umgang mit Lebensmitteln und zur Lebensmittelhygiene im Gaststättengewerbe finden Sie in der Broschüre "**Unterrichtung im Gaststättengewerbe**" des Deutschen Industrie- und Handelskammertags, die Sie bei Ihrer IHK (Ingrid Limpl, Tel. 0621 5904-1501, Email: ingrid.limpl@pfalz.ihk24.de) zum Preis von 10 € erwerben können.

Industrie- und Handelskammer für die Pfalz / September 2008 / R. Scherer

27. Anschriften von Lieferanten, Dienstleistungsunternehmen und Beratungsstellen

Geschäftseinrichtung (in der Pfalz); ohne Anspruch auf Vollständigkeit

Back + Eis Südwest Rohstoff- und Technik Handels AG
Wiesenstr. 45 – 49, 67466 Lambrecht
Tel. 06325 9546-0

Dieckmann Wilfried
Großkücheneinrichtungen
Wasserhohl 1, 67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322 9797014, Fax 06322 9797069

Bless Hugo GmbH "Eiskristall", Kühl-Elektro-Anlagen
Lassallestr. 2, 67547 Worms
Tel. 06241 88799, Fax 06241 28198

Wickert Kellereibedarf GmbH
Bornbachstr. 10, 76829 Landau
Tel. 06341 63846

Freunscht GmbH
Großküchenbedarf
Barbarossastr. 31, 67655 Kaiserslautern
Tel. 0631 36238-0, Fax 0631 36238-26

Zorn GmbH
Ladenbau und- einrichtungen
Industriestr. 30, 66914 Waldmohr
Tel. 06373 8130-3, Fax 06373 8143-18

Hofmann Gastronomietechnik GmbH
Planung und Komplett Einrichtung von Gaststätten und Hotels
Brunckstr. 19, 67346 Speyer
Tel. 06232 6444-0, Fax 06232 6444-33

Z.I.C.A GmbH
Großküchenvertrieb
Franz-Kirmeyer-Str. 19, 67346 Speyer
Tel. 06232 44554

Dächert GmbH
Gummi Kunststoffe
Lotschstraße 5, 76829 Landau
Tel. 06341 61021

SEIBEL Holzbau GmbH
Schreinerei
Wartbachstr. 28, 66999 Hinterweidenthal
Tel. 06396 9210-0, Fax 06396 9210-10

Fink GmbH
Gaststätteneinrichtung
67294 Bischheim
Tel. 06352 8668, Fax 06352 5721

Valentino Gaststättenbetriebs-GmbH
Industriestr. 10, 76829 Landau
Tel. 06341 890211, Fax 06341 890210

Vogt Roland und Ralf Spülmobile
Hauptstr. 51, 67229 Laumersheim
Tel. und Fax 06238 4459

WECO Großküchentechnik
In den Niederwiesen 6, 76744 Wörth
Tel. 07271 7603-0, Fax 07271 3989

Zintel J. Söhne GmbH
Großküchenbedarf und -einrichtungen
Bahnhofstr. 28, 67059 Ludwigshafen
Tel. 0621 518025

Wust GmbH
Hotel- und Gaststättenbedarf, Großkücheneinrichtungen und -
planung
Forellenstr. 8, 67659 Kaiserslautern
Tel. 0631 37167-0, Fax 0631 37167-26

SHR Naturdärme GmbH
66919 Weselberg
Tel. 06333 980060

Wilhelm Eder GmbH, Kellereibedarf
Bruchstr. 60, 67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322 989727

Steigner Emil OHG
Weingut-Weinkellerei
Affenstein 3, 67246 Dirmstein
Tel. 06238 615, Fax 06238 1080

Wilhelm Klein Großküchenbetriebs GmbH
Augustastr. 6, 67655 Kaiserslautern
Tel. 0631 3641657

Gerhard Lutz KG
Konditorei und Eisbedarfgroßhandlung
Wiesenstr. 45, 67466 Lambrecht
Tel. 06325 9546-0

Montaner GmbH
Korke- u. Kunststoffverarbeitung
In den Seewiesen, 67480 Edenkoben
Tel. 06323 1412

Gebrüder Raquet GmbH
Fleischereibedarfs-Großhandel
Werkstr. 5, 67454 Hassloch
Tel. 06324 1583

Reinhardt Kellereibedarf GmbH
Am Bahnhof 2, 67146 Deidesheim
Tel. 06326 6026

Roland Hlavac
Kundendienst für Kellereimaschinen
Inh. Markus Hlavac
Morschheimer Str. 17, 67292 Kirchheimbolanden
Tel. 06352 8038

Paul Kuby
Fleischereibedarf
Ixheimer Str. 113, 66482 Zweibrücken
Tel. 06332 75522

"Lieferantenkatalog für Gastronomie, Hotellerie und Objekteinrichtung
Vereinigte Verlagsgesellschaft mbH
Zeppelinstr. 16, 88131 Lindau Bodensee
Tel. 08382 4121, Fax 08382 4362

"Intergerma"

Einkaufshandbuch für das Hotel- und Gaststättengewerbe und artverwandte Betriebe
 Hrsg.: Intergerma Marketing GmbH & Co. KG
 Alfred-Fischer-Weg 12, 59075 Hamm
 Tel. 02381 30709-0, Fax 02381 30709-39

Weitere Lieferantenquellen erfragen Sie bitte bei der IHK Pfalz unter Tel. 0621 5904-1212

Befähigte Personen (ehemals: Sachkundige und Sachverständige) für Getränkeschankanlagen

Frank Bamesberger
 Weinstr. 28, 76835 Hainfeld
 Tel. 06323 980733

Gerhard Philipp Baumer
 Gernotsr. 13, 67069 Ludwigshafen

Werner Konrad Becker
 Lothringer Str. 14, 66955 Pirmasens
 Tel. 06331 77462

Johann Edmund Burkhart
 Hauensteiner Str. 29, 66994 Dahn
 Tel. 06391 1318

Joachim Claus
 Hagstr. 1, 76872 Erlenbach
 Tel. 07275 8177

Helmut Deutschmann (Sachverständiger)
 Hauptstr. 29, 66957 Obersimten
 Tel. 06331 48558, Fax 06331 48559

Stefan Geist
 Mundenheimer Str. 231, 67061 Ludwigshafen
 Tel. 0621 582206

Heiko Willi Zander
 Breslauer Str. 19, 67245 Lamsheim
 Tel. 06233 56611

Axel Hochstetter
 Gustav-Heinemann-Ring 45, 67304 Eisenberg
 Tel. 06351 3432

Norbert Nickel
 Triftbrunnenweg 51, 67434 Neustadt
 Tel. 06321 83715

Horst Sengel
 Schanktechnik
 Akazienweg 28, 67346 Speyer
 Tel.: 06232 49650

Bernd Helmut Sofsky
 Rudolf-Meissner-Str. 36, 66955 Pirmasens,
 Tel. 06331 77820

Thomas Fritz Stammler
 Im Hainzenthel 24, 67722 Winnweiler
 Tel. 06302 7620

Claus Urbanczyk
 Glashütter Str. 3, 67697 Otterberg
 Tel. 06301 33695

Michael Scheffler
 Moschelstr. 11, 67724 Gehrweiler
 Tel. 06302 1451

Michael Renkawitz
 Oselbachtr. 76, 66482 Zweibrücken
 Tel. 0173 3018363

Bernhard Alois Bentz
 Südring 41, 76773 Kuhardt
 Tel. 07272 5759

Verbände und sonstige Einrichtungen

DEHOGA Rheinhessen-Pfalz Hotel- und Gaststättenverband e. V.
 Richard-Wagner-Str. 20, 67655 Kaiserslautern
 Tel. 0631 14167, Fax 0631 14112
 Internet: www.dehoga-rhp.de Email: info.dehoga@t-online.de

Verband der Fachplaner Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)
 Friedrich-Ebert-Str. 33, 04109 Leipzig
 Tel. 0341 3010131

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten
 Dynamostr. 7-11, 68165 Mannheim
 Tel. 0621 4456-0, Fax 0621 4456-1660

Beratungseinrichtungen und Unternehmensberater für das Hotel- und Gaststättengewerbe:

Creuznacher Betriebsberatung Gastgewerbe GmbH (cbg)
 Jungstr. 31a, 55543 Bad Kreuznach
 Tel. 0671 84040-0, Fax 0671 84040-20
 mündliche Kurzberatung incl. verbilligter Betriebsbegehung (vom Land Rheinland-Pfalz bezuschusst)

Uwe Kurt Ebert
Gastronomieberatung
Tullastr. 14, 76774 Leimersheim
Tel. 0173 6946641

MPS Personalberatung
Branchenschwerpunkt u. a. Freizeit und Gastronomie
Wolfskeule 5, 67435 Neustadt a. d. Wstr.
Tel. 06321 66013, Fax 06321 963444
E-Mail MPS.Personalberatung@t-online.de, Internet www.mps-personalberatung.de

Entsorgung/Umwelt

Duales System Deutschland AG
Abteilung Entsorgung Mitte
Ansprechpartner zum Thema Entsorgung: Herr Herter
Frankfurter Str. 720-726, 51145 Köln/Porz-Eil
Tel. 02203 937-238, Fax 02203 937-692

Zugelassene Entsorgungs- und Verwertungsbetriebe in der Region:

AGH Steinwenden GmbH
Abfallentsorgung-Grünschnittverwertung-Holzrecycling
Eisenbahnstr. 22, 66879 Steinwenden
Tel. 06386 6078, Fax 06386 6245
Internet: www.agh-steinwenden.de, Email: dobbelmann@agh-steinwenden.de

Baur Hans-Peter Ver- und Entsorgungsgesellschaft mbH
Bahnhofstr. 35, 76829 Landau
Tel. 06341 969373, Fax 06341 969376
Email: P.Baur@t-online.de

Jakob Becker Entsorgungs-GmbH
An der Heide 10, 67678 Mehlingen
Tel. 06303 804-0, Fax 06303 5666
Internet: www.jakob-becker.de, Email: tpfaff@jakob-becker.de

Hafner GmbH
Im Küchengarten 11 a, 67722 Winnweiler
Tel. 06302 9832-81, Fax 06302 99832-82
Internet: www.hafner.don-net.de, Email: hafner-gmbh@don-net.de

Karl Höhl
Containerdienst u. Transporte, Straßenreinigung
Alte Rheinhäuser Str. 15, 67346 Speyer
Tel. 06232 77007, Fax 06232 77009
Email: info@hoehl-speyer.de

Richter & Co. GmbH
Brat- & Frittierfettentsorgung
Auf dem Immel 17, 67685 Weilerbach
Tel. 06374 9955-70, Fax 06347 9955-71

SITA Bormann
Mozartstr. 27, 76761 Rülzheim
Tel. 07272 7005-0, Fax 07272 7005-50
Internet: www.sita-deutschland.de, Email: r.schoeppenthau@sita-deutschland.de

Tierkörperbeseitigungsanstalten:
Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an die für Sie zuständige Stadt- oder Kreisverwaltung oder an den
Zweckverband Tierkörperbeseitigung
Am Orschbach 2, 54518 Rivenich
Tel. 06508 9143-0, Fax 06508 827

Gastro-Soft- und Hardware

Bankettprofi GmbH
Karl-Heinz Graf,
Speyerer Str. 22, 67365 Schwegenheim
Tel. 06344 9466-0, Fax 06344 9466-20
Email info@bankettprofi.de
Internet www.bankettprofi.de

Event-Veranstalter

Pfalz-aktiv
Touristik, Event & Training
In den Almen 3, 67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322 620667, Fax 06322 1225, Email: gaby.grun@pfalz-aktiv.com, Internet: www.pfalz-aktiv.com

wivoX-events GmbH
(Kundenveranstaltungen, Firmenfeste, Tagungen, Produktpräsentationen, Modeschauen, Familienfeste, Tourservice etc.)
Siemensstr. 18, 67346 Speyer, Tel. 06232 699960, Fax 06232 699969, www.wivox.de, info@wivox.de

Übersetzung von Speise- und Getränkekarten

Dr. Josef Raabe Verlags GmbH
Redaktion Gastgewerbe
Rotebühlstr. 77, 70178 Stuttgart
Tel. 0711 62900-0

Literatur

1. Allgemein
Alltag als Event
Was Gäste erwarten und Gastronomen erfolgreich macht
Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main
- Arbeitsgesetze in der Hotellerie und Gastronomie
Gesetzessammlung mit Erläuterungen
Führich, Ernst
Europa-Lehrmittel, Haan
- Controlling im Hotel- und Restaurantbetrieb
Ein Leitfaden für kleine und mittelständische Unternehmen
Huber, Heinz
Ueberreuter Wirtschaft, Frankfurt am Main
- Das große Lexikon der Gastronomie
Müller, Marianne/Rachfahl, Günter
Behr's Verlag, Hamburg
- Das tägliche Handbuch zum aktiven Verkauf im Service
Eine praktische Arbeitshilfe
Dihmaier, Erich
Hugo Matthäes Verlag,
- Direktwerbung für Hotellerie und Gastronomie
Ideen - Konzepte - Musterbriefe
Grothues, Ulrich, u. a.
Behr's Verlag, Hamburg
- EDV- Einsatz in Hotel- und Gastronomiebetrieben
Brenneis, Franz Josef
Hugo Matthäes Verlag
- Erfolg in der Gastronomie
Kaub, Erich
Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main
- Erfolgreich selbständig in der Gastronomie
Krebbers, Katja
Mod. Industrie
- Erfolgreich verkaufen
Ein Ratgeber für den Verkauf, Service und Empfang
Hanisch, Horst
Europa-Lehrmittel, Haan
- Erfolgsfaktoren in der Gastronomie
Meyer, Jörn-Axel/Hoffmann, Frank
Berlin Verlag, Berlin
- Gastgewerbliche Schriftenreihe des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (mehrere Bände)
Interhoga, Gesellschaft zur Förderung des Deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH
Postfach 20 04 55
53134 Bonn
Tel. 0228 820080, Fax 0228 366951
- Gastronomisches Fachwissen
Abendroth/Henseler-Werner
Hugo Matthäes Verlag, Stuttgart
- Kostenrechnung für die Gastronomie
Mit Fallstudie aus der Unternehmensberatung
Posluschny, Peter
Oldenbourg, München
- Lean Management in Hotellerie und Gastronomie
Rationalisierungs- und Marketingideen für die tägliche Praxis
Schaetzing, Edgar E.
Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main
- Management in der Hotellerie und Gastronomie
Betriebswirtschaftliche Grundlagen
Hänssler, Karl Heinz
Oldenbourg, München
- "Mein Imbiss und Grill"
Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg
35390 Gießen
- Mit HACCP sicher ans Ziel
Arens-Azevedo, Ulrike/Joh, Heinz
Hugo Matthäes Verlag
- Unterrichtung im Gaststättengewerbe - Merksätze der Industrie- und Handelskammern
Deutscher Industrie- und Handelskammertag
Erhältlich bei Ihrer IHK unter Tel. (0621) 5904-1501
- Qualitätsorientierte Marketingpraxis in Hotellerie und Gastronomie
Schaetzing, Edgar F.
Hugo Matthäes Verlag
2. Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung zum Infektionsschutzgesetz (und zur Lebensmittelhygiene- Verordnung) – Auswahl
Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
Unterlagen zur Mitarbeiterschulung in der Gastronomie
DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.)
Zu beziehen über den DEHOGA Rheinhessen-Pfalz Hotel- und Gaststättenverband e. V. (Adresse siehe unter "Verbände")
- Hygiene in Großküchen – Wichtige Regeln
Kostenloses Falblatt der Pressestelle des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (bgv)
Postfach 33 00 13, 14191 Berlin
Tel. 030 8412-0, Fax 030 8412-4741
- Küchenhygiene
Kostenpflichtiges Schmalheft des Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V. (aid)
- Hygiene-Schulung
Folien, Anleitung, CD-ROM
Hrsg. Regina Zschaler

aid-Vertrieb DVG
Birkenmaastr. 8, 53340 Meckenheim
Tel. 0225 926146, Fax 0225 926118

Schulungsheft zur Lebensmittelhygiene für Gastronomie, Hotellerie,
Gemeinschaftsverpflegung
C. Schünemann
Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG, Stuttgart, 1996
ISBN 3-87516-683-3

3. Betriebswirtschaft/Kalkulation/Kennzahlen

Dokumentation Gastgewerbe Rheinland-Pfalz 2002 mit Betriebsver-
gleich
Hrsg.: CBG Betriebsberatung Gastgewerbe für Rheinland-Pfalz GmbH
Jungstr. 31a, 55543 Bad Kreuznach
Tel. 0671 84040-0, Fax 0671 84040-20

Kennzahlen zur Steuerung von Hotel- und Gaststättenbetrieben
Leiderer
Matthaes Verlag
ISBN 3875160940

4. Recht

Erlaubt - verboten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
Bertling, Lutz
Deutscher Fachverlag
ISBN 3871506516

"Lebensmittel"
Textsammlung (Gesetze und Verordnungen über Lebensmittel und
Bedarfsgegenstände)
C.H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung München
ISBN 3406067174

"Rechtsfragen bei Eröffnung und Führung eines Gaststättenbetriebes"
Dr. Max Schugt
käuflich bei Ihrer IHK für 5 € unter Tel. (0621) 5904-1501

5. Gastronomische Wörterbücher

Dictionary of Gastronomy-Hotel-Tourism
English-French-Germann
Jean-Pierre Duboux
Handwerk u. T., Hbg.

Englisch für Gaststätten und Hotels
Schöne, Ursula
Vlg. Wirtschaft, Bln.

Fachwörterbuch für Hotellerie und Gastronomie
Deutsch-Französisch
Moreau, Pierre H. / Schaetzing, Edgar E.
Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main

Fachwörterbuch Gastronomie-Hotellerie-Touristik
Deutsch-Französisch
Duboux, Jean-Pierre
Handwerk u. T., Hrg.

Gastronomisches Wörterbuch in 5 Sprachen
Zur Übersetzung und Erklärung der Speisekarten in fünf Sprachen
(Deutsch-Französisch-Englisch-Italienisch-Spanisch)
Neiger
Europa-Lehrm., Haan

Behr's Verlag, Hamburg 1999
Grundwerk: ISBN 3-86022-664-9; 5. Aktualisierungslieferung 2000:
ISBN 3-86022-664-9

Hygieneschulung Lebensmittel nach der neuen Lebensmittelhygiene-
Verordnung
K. Pichhardt
Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, New York, 1998
ISBN 3-540-64679-5

Handbuch der Küchenkalkulation
Boelke/Schwarz
Hugo Matthaes Verlag

Gastgewerbliche Betriebslehre – das Lehr- und Nachschlagewerk
K. Wolf
Matthaes verlag
ISBN 3-87515-003-1

"Hotel- und Gaststättenrecht"
Lose-Blatt-Sammlung mit allen wichtigen Gesetzestexten
Hrsg.: Wolfgang Sprangel und Klaus Buske
Behr's Verlag

Rechtsbuch des Hoteliers und Gastwirts
Dr. Seitter, Oswald
Hugo Matthaes Verlag

Englisch für die Gastronomie und Hotellerie
Kessler, Thomas / Birke, Hans-Günther
Europa-Lehrm., Haan

Englisch für Restaurant- und Hotelfachleute, Köche sowie Fachgehil-
fen im Gastgewerbe
Geissler, Richard
Europa-Lehrm., Haan

Fachwörterbuch für Hotellerie und Gastronomie
Deutsch-Italienisch
von Hase-Salto, Marie A. / Schaetzing Edgar E.
Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main

Fachwörterbuch für Hotellerie und Gastronomie, Reisebüros und
Reiseveranstalter
Deutsch/Englisch-Englisch/German
Schaetzing, Edgar E.
Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main

Wörterbuch der Gastronomie
Französisch-Deutsch
Luh, Hans Kurt
Pfanneberg, Gießen

6. Sonstiges

"Hygiene im Gaststättenbetrieb" - 500 Fragen und Antworten
Dr. Max Schugt
käuflich bei Ihrer IHK unter (06 21) 59 04-1501

Lexikon der Küche
Hering, Richard
Pfanneberg, Gießen
ISBN 3805704283

Messen

ANUGA Food-Tec
Internationale Fachmesse für Lebensmittel-Technologie
Alle drei Jahre Ende im April
KölnMesse GmbH
Messeplatz 1, 50679 Köln
Tel. 0221 8210, Fax 0221 8212574

Drinktec-interbrau
Weltmesse für Getränketechnik
Alle vier Jahre im September
Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Tel. 089 94920720, Fax 089 94921419

GÄSTE
Fach- und Kommunikationsmesse für das Gastgewerbe
Alle zwei Jahre Mitte November
Leipziger Messe GmbH
Postfach 10 07 20, 04007 Leipzig
Tel. 0341 6780, Fax 0341 6788762

hogatec
Internationale Messe für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsver-
pflegung und Unterhaltungsgastronomie
Alle zwei Jahre im Oktober
Messe Düsseldorfbund,
Postfach 10 10 06, 40001 Düsseldorf
Tel. 0211 456001, Fax 0211 4560668

IMA
Internationale Fachmesse Unterhaltungs- und Warenautomaten
Jährlich im Januar
Messezentrum, Nürnberg
Veranstalter: VDAI-Verband der Deutschen Automatenindustrie e. V.
c/o Miller Freeman Blenheim Heckmann GmbH
Völklinger Str. 4, 40219 Düsseldorf
Tel. 0211 901910, Fax 0211 90191127

InterCool
Internationale Fachmesse Tiefkühlkost – Speiseeis – Kältetechnik
Alle zwei Jahre im September
Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06, 40001 Düsseldorf
Tel. 0211 456001, Fax 0211 4560668

InterMeat
Internationale Fachmesse Fleisch und Wurst
Alle zwei Jahre im September
Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06, 40001 Düsseldorf
Tel. 0211 456001, Fax 0211 4560668

InternorGa
Internationale Fachausstellung für Hotellerie, Gastronomie, Gemein-
schaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien
Jährlich im März

Badische Weinmesse
Mit Obstbrandschau und Fachschau für Weinbau, Kellerei-, Brennerei-
und Gastronomiebedarf
Jährlich im Mai
Messe Offenburg GmbH
Postfach 21 10, 77611 Offenburg
Tel. 0781 92260, Fax 0781 922677

Fish International
Internationale Fachmesse für Fisch und Meeresfrüchte mit den Fach-
bereichen:
Alle zwei Jahre im März
Trading Market, Technology, Logistics, Point of Sale
MGH Messe- und Ausstellungsges. Hansa GmbH Bremen
Bürgerweide, 28209 Bremen
Tel. 0421 3505260, Fax 0421 3505681

Gastro
Landesfachausstellung für Gastgewerbe und Gastbetreuung, Nah-
rungs- und Genussmittel
MAR Messe- und Ausstellungsgesellschaft Rostock mbH
Jährlich im November
Messegelände Rostock-Schutow
18069 Rostock-Schutow
Tel. 0381 809070, Fax 0381 8090728

IGW
Internationale Grüne Woche Berlin – Ausstellung für Ernährungswirt-
schaft, Landwirtschaft und Gartenbau
Jährlich im Januar
Messe Berlin GmbH
Messedamm 22, 14055 Berlin
Tel. 030 30380, Fax 030 30382325

imega
Internationale Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Technik für
Lebensmittel, Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegun-
gen
Alle zwei Jahre im Oktober
Messe München GmbH
Messegelände, 81823 München
Tel. 089 94920720, Fax 089 94921419

Intergastra
Internationale Fachausstellung für das Hotel-, Gaststättengewerbe
und Konditorenhandwerk
Alle zwei Jahre im Februar/März
Messe Stuttgart, International
Postfach 10 32 52, 70028 Stuttgart
Tel. 0711 25890, Fax 0711 2589440

InterMopro
Internationale Fachmesse Molkereiprodukte
Alle zwei Jahre im September
Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06, 40001 Düsseldorf
Tel. 0211 456001, Fax 0211 4560668

Inter-tabac
Fachmesse für Tabakwaren & Raucherbedarf
Jährlich im September
Westfalenhallen Dortmund GmbH

Hamburger Messe und Congress GmbH
Jungiusstr. 13, Messehaus, 20355 Hamburg
Tel. 040 35690, Fax 040 35692180

ISM – Internationale Süßwaren-Messe
Jährlich im Januar/Februar
KölnMesse GmbH
Postfach 21 07 60, 50532 Köln
Tel. 0221 8210, Fax 0221 8212574

ProWein
Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen
Jährlich im März
Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06, 40001 Düsseldorf
Tel. 0211 456001, Fax 0211 4560668

Weiterbildung

Zentrum für Weiterbildung der IHK Pfalz
z.B. Küchenmeisterausbildung
Tel. 0621 5904-1810

Höhere Berufsfachschule für Hotelmanagement
(Hotelfachschule Südliche Weinstraße)
Schillerstr. 1, 67480 Edenkoben
Tel. Sekretariat 06323 94280, Fax Sekretariat 062323 980461,
Tel./Fax Fachschule 06321 58642
Internet www.hofa-suew.de

Hotelfachschule Südliche Weinstraße
Marktstr. 8, 67487 Maikammer
Tel. 06321 58642
Internet: www.hofa-suew.de

Jacob-Selzer-Schule
Brückes 18, 55545 Bad Kreuznach
Tel. 0671 920490, Fax 0671 9204929
Internet: www.jss.de

Hotelfachschule Heidelberg
Fritz-Gabler-Schule
Buchwaldweg 6, 69126 Heidelberg
Tel. 06221 35010, Fax 06221 385375,
Internet: www.hotelfachschule-heidelberg.de

Hotelfachschule Bernkastel-Kues
In der Bornwiese, 54470 Bernkastel-Kues
Tel. 06531 4046, Fax 06531 7623
Internet: www.hofa-bernkastel.de, Email: info@hofa-bernkastel.de

Berufsbildende Schule Cochem
Ravenéstr. 19, 56812 Cochem
Tel. 02671-916970

Universität der gastronomischen Wissenschaften:
(Vor. italienische oder englische Sprachkenntnisse)
Università di Scienze Gastronomiche
Piazza Vittorio Emanuele, 9, 12042 Pollenzo-Bra (Cuneo), Italien
Tel. 00 39 (0)172458419, Internet: www.unisg.it, Email: info@unisg.it

Weiterführende Hinweise, Anregungen und Korrekturanmerkungen nimmt die IHK Pfalz gerne entgegen. Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und stellt in ihrer Auswahl keine Empfehlung dar; wir bemühen uns, diese Liste aktuell zu halten.

Rheinlanddamm 200, 44139 Dortmund
Tel. 0231 1204521, Fax 0231 1204678

Pfälzer Weinmesse
Salierhalle in Bad Dürkheim
Jährlich im März
Veranstalter: Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Dienststelle Kaiserslautern, Fischerstr. 11, 67655 Kaiserslautern
Tel. 0631 840990, Fax 0631 8409999
und
Pfalzwein e. V., Gebietsweinwerbung,
Chemnitzer Str. 3, 67433 Neustadt/Wstr.
Tel 06321 912328, Fax 06321 12881

INHOGA
Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien,
Konditoreien, Fleischereibetriebe
Jährlich auf dem Messegelände in Berlin
Veranstalter: M&A Messe- und Ausstellungsgesellschaft Lübeck
GmbH
Büro Berlin: Thüringer Allee 12, Haus 1, 14052 Berlin
Fax 030 306719-44

Gastronomisches Bildungszentrum GBZ
Hohenfelder Str. 12, 56068 Koblenz
Tel. 0261 30489-0
Internet: www.gastroline.de/gbz, Email: gastronomisches-bildungszentrum@t-online.de

Hotelmanagement Akademie
Hohenfelder Str. 12, 56068 Koblenz
Tel. 0261 30489-32, Fax 0261 30489-34

Studiengang Hotelmanagement (berufsbegleitend)
Hotelmanagement-Akademie GmbH
Hohenfelder Str. 12, 56068 Koblenz
Tel. 0261 30489-92, Fax 0261 30489-34

Fachschule für Hotelbetriebswirtschaft Koblenz
Beatusstr. 143-147, 56073 Koblenz
Tel. 0261 94180-0, Fax 0261 9418-161
Internet: www.bbs-ghs.de, Email: sekretariat@bbs-ghs.de

Fachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe
Müggelsberg, 66111 Saarbrücken
Tel. 0681 9334-52, Fax 0681 3908865

Fachschule für Tourismus Gerolstein
Sarresdorfer Str. 44, 54568 Gerolstein
Tel. 06591-9566-0, Fax 06591 7333

Musterkarte für eine Speise- und Getränkekarte

mit Erläuterungen für den Gastwirt

Bitte beachten Sie:

- Die Karte bzw. der Preisaushang ist ein wichtiges Werbemittel. Die vollständige Auflistung der Speisen und Getränke, ihre genaue Beschreibung und vor allem eine ausreichende Anzahl von Speise- und Getränkekarten sind dringend notwendig. Dies nicht nur, weil es gesetzlich vorgeschrieben ist, sondern weil falsche und unvollständige Karten sich negativ auf den Umsatz des Betriebes auswirken.
- Viele Speisen und Getränke enthalten **Zusatzstoffe**, die dazu dienen können, das Produkt zu „schönen“. Diese werden von einigen Verbrauchern als „schädlich“ angesehen, da sie im Verdacht stehen, sich nachteilig auf die Gesundheit auszuwirken.
- Diese Zusatzstoffe müssen vom **Hersteller** bzw. **Lieferanten** auf dem Etikett, der Verpackung bzw. dem Lieferschein entsprechend aufgeführt werden. Der Gast hat ein Anrecht darauf, durch entsprechende Deklaration auf der Karte bzw. dem Preisaushang hierüber informiert zu werden.
- Die Karte darf keine irreführenden Angaben enthalten. Der Gastwirt sollte sich bei der Bezeichnung des Produktes nach dem genauen Wortlaut des Etiketts richten und insbesondere bei selbstzubereiteten Speisen und Getränken die in den „Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches“ festgeschriebenen Qualitätsnormen beachten.

A. Getränkekarte

<u>Biere</u>	Menge	Preis
<i>Brauerei, Art, Menge, Preis</i>		
Bier vom Fass		
Max-Pilsener	0,4 l	... EUR ¹
Max-Starkbier	0,4 l	... EUR

Falls bereits vor Betreten des Gastraumes klar und deutlich auf eine bestimmte Biermarke hingewiesen wird, z.B. Leuchtreklame, und nur diese Marke angeboten wird, kann die erneute Nennung der Brauerei in der Karte entfallen.

Falls das Bier mit Zuckerzusatz hergestellt wurde, muss dies als „unter Zuckerverwendung“ kenntlich gemacht werden. Ausländisches Bier darf unter der Bezeichnung „Bier“ in Verkehr gebracht werden, wenn es unter dieser Bezeichnung im Herstellerland verkehrsfähig ist; verwendete Zusatzstoffe sind kenntlich zu machen.

Volumen immer in Liter (l bzw. cl) angeben. Auf dem Schankgefäß muss das Volumen gekennzeichnet und angegeben werden (Füllstrich).

Flaschenbiere		
Max-Pilsener	0,33 l	... EUR
Max-Weizenbier	0,5 l	... EUR
Max-Pilsener, Max-Lager alkoholfreies Bier	0,2 l	... EUR

<u>Alkoholische Getränke</u>	Menge	Preis
<i>Art oder Marke, Menge, Preis</i>		
Schorle	0,2 l	... EUR
Ananasbowle	0,2 l	... EUR

Weinhaltige Getränke nicht in der Weinkarte führen; bei Schorle und „Kalte Ente“ muss der Weinanteil größer als 50 % sein.

Futschi ^{1) 3)}	0,2 l	... EUR
--------------------------	-------	---------

Die Frage, ob bei alkoholischen Mischgetränken die Angabe von Koffein, Chinin usw. notwendig ist, ist umstritten. Da es in der Praxis immer wieder vorkommt, dass die Getränke einzeln zum Selber Mischen serviert werden, dürfte es ratsam sein, die entsprechenden Zusatzstoffe in jedem Fall anzugeben.

¹ jeweils Preis angeben

Gin-Tonic ⁴⁾	0,2 l	... EUR
Cocktail nach Art des Hauses		... EUR

Bei alkoholhaltigen Mischgetränken, die unmittelbar vor dem Ausschank aus mehr als 2 Getränken gemischt werden, ist die Angabe der Menge nicht vorgeschrieben; Gläser ohne Füllstrich sind möglich; auf Zusatzstoffe achten!

Spirituosen

Menge

Preis

Art oder Marke, Menge, Preis

Viele Spirituosen sind gefärbt. Wenn auf dem Etikett „mit Farbstoff“ steht, dies bitte angeben.

Pernod ¹⁾	2 cl	... EUR
Fernet Menta ¹⁾	2 cl	... EUR

Farbstoff angeben!

Southern Comfort	2 cl	... EUR
------------------	------	---------

Kein Whisky, sondern Likör, deshalb nicht unter Whisky führen. Auf Zusatzstoffe achten.

Bols Blau ¹⁾	2 cl	... EUR
-------------------------	------	---------

Bei Likör auf Farbstoffe achten.

Metaxa ¹⁾	2 cl	... EUR
----------------------	------	---------

Griechische Spirituose, kein Weinbrand, Brandy oder Cognac!

Asbach	2 cl	... EUR
Campari ¹⁾	2 cl	... EUR

Cognac	2 cl	... EUR
--------	------	---------

Muss aus einem bestimmten Gebiet in Frankreich stammen, ansonsten "Weinbrand".

Rum 54 % Vol.	2 cl	... EUR
---------------	------	---------

Alkoholgehalt (in % Vol.) muss nicht angegeben werden, als „Qualitätshinweis“ kann dies jedoch sinnvoll sein. Wenn Rumverschnitt, dann angeben.

Nicht alkoholische Getränke

Menge

Preis

Art oder Marke - z.B. Fanta, Coca-Cola -, Menge, Preis

Mineralwasser (Flasche)	0,25 l	... EUR
Tafelwasser	0,2 l	... EUR
Sodawasser	0,2 l	... EUR
Selters (Flasche)	0,25 l	... EUR

Markenbezeichnung genügt

Auf korrekte Bezeichnung achten; bei „Mineralwasser“ und „Selters“; Flasche erst am Tisch öffnen.

Tomatensaft	0,2 l	... EUR
Apfelfruchtsaftgetränk	0,2 l	... EUR
Orangennektar	0,2 l	... EUR
Apfelsaft	0,2 l	... EUR

Auf Qualitätsunterschied Saft, Nektar, Fruchtsaftgetränk achten.

Malztrunk (Flasche)	0,33 l	... EUR
---------------------	--------	---------

(oder Herstellerbezeichnung); unter 0,5 % Vol. Alkohol; nicht mit Malzbier verwechseln; evtl. mit Farbstoff.

Fanta (Flasche) ^{1) 12)}	0,2 l	... EUR
Fanta ^{1) 2) 12)}	0,3 l	... EUR

Fanta, meist „gefärbt mit Beta-Carotin“; bei Prä- und Postmix „mit Konservierungsstoff“.

Max Cola ^{1) 3)}	0,2 l	... EUR
Max Cola light ^{1) 3) 9) 10) 11)}	0,2 l	... EUR

¹¹⁾ kann entfallen!

Spezi ^{1) 3) 12)} <i>Besteht aus Fanta und Cola</i>	0,4 l	... EUR
Ginger Ale ¹⁾ Fassbrause ¹⁾ <i>Evtl. auch mit Süßungsmitteln.</i>	0,2 l 0,2 l	... EUR ... EUR
Bitter Lemon ⁴⁾ Glas Milch	0,2 l 0,2 l	... EUR ... EUR
<i>Muss pasteurisierte Vollmilch sein, bei fettarmer Milch bzw. H-Milch dies angeben.</i>		
Red Bull ¹⁶⁾	0,2 l	... EUR

Heißgetränke**Preis**

Bei Heißgetränken ist eine Mengenangabe nicht erforderlich, es genügt die Angabe: „Glas“, „Tasse“, „Kännchen“, Gefäße benötigen keinen Füllstrich.

Tasse Kaffee <i>Kaffee muss Filterkaffee sein, nicht lösliches Kaffeepulver (Instantkaffee).</i>		... EUR
Tasse Kaffee entkoffeiniert <i>Koffeinfrei wäre falsch!</i>		... EUR
Kännchen Tee		... EUR
Glas Tee mit Rum <i>Muss Rum sein und nicht Rumverschnitt.</i>		... EUR
Glas Grog vom Rumverschnitt <i>Rumverschnitt muss angegeben werden.</i>		... EUR
Glas Glühwein <i>Weinhaltiges Getränk; nicht unter „Wein“ aufführen; kein Wasserzusatz!</i>		... EUR
Tasse Schokolade		... EUR
Tasse Kakao		... EUR
Tasse kakaohaltiges Getränk <i>Es bestehen Qualitätsunterschiede, auf korrekte Bezeichnung achten!</i>		... EUR

Wein**Menge****Preis**

Farbe, Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe

Weißwein

Flasche Rheingau

Riesling Kabinett trocken,

Qualitätswein

0,75 l

... EUR

Bei Flaschenwein: Farbe, Herkunftsangabe, Gruppenangabe, wie z.B. Tafelwein, Menge in l (die Angabe „Flasche“ reicht nicht aus), Preis. Nicht vorgeschrieben, aber sinnvoll sind Angaben wie „Jahrgang“, „trocken“, „lieblich“, „blumig“, o.ä.

Weißherbst

Glas 1987er Dirnsteiner

Schwarzerde Portugieser,

Qualitätswein

0,2 l

... EUR

Weißherbst wird nach der Weißweinmethode aus roten Trauben gewonnen, deshalb nicht unter „Rosé“ aufführen, sondern eigene Rubrik.

Apfelwein, Glas

0,1 l

... EUR

Bei Fruchtweinen muss der Ausgangsstoff erkennbar sein.

<u>Sekt</u>	<u>Menge</u>	<u>Preis</u>
Hausmarke, trocken (Flasche)	0,75 l	... EUR
Hausmarke, trocken (Glas)	0,1 l	... EUR
Fürst Mayer, trocken (Flasche)	0,75 l	... EUR

Genaue Bezeichnung, Flasche, Menge, Preis (auch bei Kleinflaschen ist Mengenangabe erforderlich); außerdem der Restzucker-gehalt, so z.B. „extra brut“ oder „trocken“. Die Bezeichnung „Piccolo“ ist nur für ein Produkt der Firma Henkell zulässig (geschützte Herkunftsmarke!).

Champagner

Veuve Martine, extra brut (Flasche)	0,75 l	... EUR
-------------------------------------	--------	---------

Bei Bezeichnung „Champagner“ muss das Erzeugnis aus der Gegend Champagne in Frankreich stammen.

Schaumwein

Perlin, semi secco	0,2 l	... EUR
--------------------	-------	---------

Schaumwein, nicht unter „Sekt“ oder „Wein“ aufführen.

B. Speisekarte

Vorspeisen und kleine Gerichte

	<u>Preis</u>
Räucherlachs auf Toast ²⁾ mit Sahnemeerrettich ⁵⁾ <i>Bei Schnittbrot evtl. mit Konservierungsstoff</i>	... EUR
Brathering nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln <i>Bei nostalgischen Begriffen, wie z.B. „nach Hausfrauenart“ sind Konservierungsstoffe und andere chemische Zusatzstoffe nicht zulässig.</i>	... EUR
Lachsbrötchen (Lachersatz) ^{1) 2)} <i>Lachersatz angeben.</i>	... EUR
Surimi-Cocktail ^{1) 2)} (Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt)	... EUR
Gefüllte Tomate mit Fleischsalat ²⁾	... EUR
Bockwurst ^{6) 7)} mit Kartoffelsalat ²⁾ <i>Würstchen aus der Konserve häufig mit Milcheiweiß.</i>	... EUR
Currywurst mit Ketchup ²⁾ <i>Currywurst ist eine Bratwurst, sie enthält keine Pökelfstoffe, ist deshalb nicht umgerötet (im Gegensatz zu Bockwurst oder Dampfwurst).</i>	... EUR
Dampfwurst mit Ketchup und Curry <i>Würste mit Pökelsalz (im Anschnitt rosa) dürfen nicht als „Currywurst“ verkauft werden.</i>	... EUR
Pommes frites mit Salatmayonnaise ²⁾	... EUR
Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven ⁸⁾ und Dressing ²⁾ <i>Schwarze Oliven können mit Eisenglukonat geschwärzt sein, Dressing und Oliven können Konservierungsstoffe enthalten.</i>	... EUR
Frikadelle (fein zerkleinert) mit Bratkartoffeln <i>Frikadellen aus industrieller Fertigung sind oft aus fein zerkleinertem Fleisch hergestellt.</i>	... EUR
Schinkenbrot (Vorderschinken/Formvorderschinken) <i>Wenn nur „Schinkenbrot“, muss es Hinterschinken sein, ansonsten o. g. Zusatz notwendig.</i>	... EUR

Käseplatte (Schweizer Emmentaler)

Käsesorte und Herkunftsland korrekt angeben; auf Zusatzstoffe achten.

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter

... EUR

Auf Unterschied Weinbergschnecken/Achatschnecken achten. Im Handel finden Sie überwiegend Achatschnecken.

Hauptgerichte**Preis**

Wiener Schnitzel mit Salzkartoffeln und Spargel

... EUR

Wiener Schnitzel nur vom Kalb, sonst „Schnitzel Wiener Art“ = Schweinefleisch! Panadeanteil maximal 35 %; Spargel muss Stangenspargel sein, sonst Bezeichnung „Spargelstücke“ oder „Spargelabschnitte“ wählen.

Kotelett mit Bratkartoffeln

... EUR

Vom Schwein, sonst Tierart angeben.

Steak vom Grill mit Kräuterbutter

... EUR

Rindfleisch, sonst Tierart angeben; Kräuterbutter muss ausschließlich aus Butter mit Kräutern bestehen. Steak, Schnitzel, Kotelett ohne Gewichtsangabe sollten mindestens 150 g bis 180 g Rohgewicht haben; kleines mindestens 120 g, Medaillon mindestens 80 g Rohgewicht.

Filettopf nach Art des Hauses

... EUR

Auch bei „Art des Hauses“ ohne Angabe der Tierart immer Filet vom Rind.

Filetsteak (200 g) mit Sauce Hollandaise

... EUR

Wenn nicht Rind, Tierart angeben. Bei Gewichtsangaben ist das Gewicht der Rohware maßgebend, in der Küche muss geeichte Waage vorhanden sein, Gewichtsangabe immer in Gramm (g) bzw. Kilogramm (kg) angeben; Sauce Hollandaise ausschließlich mit Butter zubereitet, sonst Sauce à la Hollandaise.

Scampis vom Grill mit Knoblauchsauce

... EUR

Auf Unterschied Scampis/Großgarnelen achten!

Frisches Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Salat

... EUR

Darf nicht aus gefrorenem bzw. tiefgefrorenem Fisch sein. Bei Fischgerichten Fischart und Fischteil angeben.

2 Fleischspieße mit Pommes frites und Salat

... EUR

Fleischspieß 2/3 Fleischanteil (Schwein oder Rind), 1/3 würzende Beigaben; Schaschlik 50 % Fleischanteil, maximal 20 % Leber/Niere, maximal 30 % würzende Beigaben.

Schmorbraten nach Art des Hauses

... EUR

Schmor-, Sauer-, Burgunder-, Rost-, Zwiebelbraten ist immer Rindfleisch.

Rahmgeschnetztes mit Champignons und Spätzle

... EUR

Geschnetztes ohne Tierangabe ist immer Kalbfleisch.

Szegediner Braten mit Klößen

... EUR

Szegediner Braten ist immer vom Schwein.

„Kinderteller“

Spaghetti mit Tomatensauce

... EUR

Möglich ist auch „kleine Portion“ oder „große Portion“ bzw. „kleiner Karpfen“, „großer Karpfen“; dagegen sind Angaben, wie „ca. ...“, „von ... bis“, „ab ... EUR“ und „Preise je nach Gewicht und Größe“, unzulässig.

Pizza Salami

... EUR

Muss mit echter Salami belegt sein, nicht mit Plockwurst.

Pizza Schinken

Wenn kein Hinterschinken, muss Zusatz "Vorderschinken" oder "Formvorderschinken" hinzu.

Kraftbrühe mit Nudeln

... EUR

(325 Joule bzw. 77 Kalorien, 3 g Eiweiß, 9 g Kohlenhydrate, 2 g Fett)

Nährwertangaben freiwillig. Wenn Kalorienangaben gemacht werden, müssen auch die Nährstoffgehalte aufgeführt werden; der Hinweis „für den kalorienbewussten Gast“ ist möglich, dagegen sind Aussagen, wie „Speise ... macht nicht dick“, „fördert die

schlanke Linie“, „für den Schlankheitsfanatiker“ sowie der Hinweis auf schlankmachende oder gewichtsvermindernde Eigenschaften unzulässig.

Dessert

Götterspeise (Himbeergeschmack) ¹⁾ mit Sahne ... EUR

Kuchen ... EUR
Zusatzstoffe erfragen!

Zusatzstoffe:

¹⁾ mit Farbstoff

²⁾ mit Konservierungsstoff

³⁾ koffeinhaltig

⁴⁾ chininhaltig

⁵⁾ geschwefelt

⁶⁾ mit Phosphat

⁷⁾ mit Milcheiweiß

⁸⁾ geschwärzt

⁹⁾ mit Süßungsmittel(n)

¹⁰⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

¹¹⁾ Nährwert je 100 ml: Brennwert < 1,0 kJ (<0,25 kcal), Eiweiß <0,1 g, Kohlenhydrate 0,5 g, Fett <0,1 g

¹²⁾ Antioxidationsmittel

¹³⁾ Formfleisch

¹⁴⁾ mit Geschmackverstärker

¹⁵⁾ hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch

¹⁶⁾ mit Eiklar

¹⁷⁾ mit Taurin

Die vorgeschriebenen Angaben zu Zusatz- und Konservierungsstoffen können in Fußnoten - als Zahl oder Buchstabe - aufgeführt werden. Die Zahlen oder Buchstaben müssen am Ende der Speise- und Getränkekarte bzw. dem Preisaushang deutlich erklärt werden.

Weitere Hinweise:

- Metaxa ist eine Spirituose besonderer Art und darf nicht unter der Rubrik: Weinbrand, Brandy, Cognac geführt werden.
- Die Angaben zu Fruchtsaft, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränk müssen immer mit dem zu verkaufenden Produkt übereinstimmen (Angabe vom Etikett übernehmen).
- Malztrunk, Maximalz und Ähnliches dürfen nicht als Malzbier deklariert werden.
- Schorle ist ein weinhaltiges Getränk und darf nicht unter der Rubrik Wein geführt werden.
- „Selters“ ist nur dann „Selters“, wenn das Wasser im Ort „Selters“ gewonnen wurde.
- Natürliches Mineralwasser darf nicht lose abgegeben werden. Loses - ohne Flasche abgegebenes Wasser ist kein Mineralwasser. Es wird als Tafelwasser geführt.
- Steak: Sofern es sich nicht um Rindfleisch handelt muss auf die entsprechende Tierart hingewiesen werden.
- Nur Hinterschinken darf als Schinken bezeichnet werden. Verwendetes „Formfleisch“ oder „Vorderschinken“ sind zu deklarieren.
- Frikadellen: wurde bei der Herstellung, wie z. B. bei Brühwurstbrät, fein zerkleinertes, d. h. gekuttertes Fleisch verwendet (sogenannte Industriefrikadelle), ist die qualitative Minderung kenntlich zu machen (z. B. „Frikadelle aus fein zerkleinertem Fleisch“)
- Ausgegangene Speisen und Getränke müssen umgehend auf allen Karten gestrichen werden.
- Bei wechselnden Angeboten sind Einlegeblätter in jeder Karte oder Hinweisschilder auf allen Tischen möglich; ein Hinweis auf einer Tafel im Gastraum reicht aus.
- Falls Displaymaterial, wie z.B. Tischständer, die auf einen bestimmten Markenartikel hinweisen, mit einem Preis versehen sind, so gelten auch hier die Vorschriften für Speise- und Getränkekarten, d.h. Menge und evtl. Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe sind anzugeben.
- Übertreibungen, wie „Masthähnchen“ oder „Edellachs“, sind unzulässig.
- Der Hinweis auf den Alkoholgehalt ist nicht erforderlich. Er kann jedoch z.B. bei bestimmten Desserts sinnvoll sein, u.a., da nach dem Jugendschutzgesetz für Kinder und Jugendliche die Abgabe und der Verzehr von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken und Lebensmitteln, die Branntwein in nur geringfügiger Menge enthalten, verboten sind.

Quelle: IHK Berlin, Martina Kühn, August 2003; überarbeitet von R. Scherer, April 2006

28 Gesetze

Gaststättengesetz

in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. November 1998 (BGBl. I S. 3418), zuletzt geändert durch Artikel 33 des Gesetzes vom 21. Juni 2005 (BGBl. I S. 1818)

§ 1**Gaststättengewerbe**

(1) Ein Gaststättengewerbe im Sinne dieses Gesetzes betreibt, wer im stehenden Gewerbe

1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft) oder
2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft),
3. (weggefallen)

wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

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

§ 2**Erlaubnis**

(1) Wer ein Gaststättengewerbe betreiben will, bedarf der Erlaubnis. Die Erlaubnis kann auch nicht-rechtsfähigen Vereinen erteilt werden.

(2) Der Erlaubnis bedarf nicht, wer

1. alkoholfreie Getränke,
2. unentgeltliche Kostproben,
3. zubereitete Speisen oder
4. in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste

verabreicht.

(3) (weggefallen)

(4) (weggefallen)

§ 3 Inhalt der Erlaubnis

(1) Die Erlaubnis ist für eine bestimmte Betriebsart und für bestimmte Räume zu erteilen. Die Betriebsart ist in der Erlaubnisurkunde zu bezeichnen; sie bestimmt sich nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten und der Art der Getränke, der zubereiteten Speisen, der Beherbergung oder der Darbietungen.

(2) Die Erlaubnis darf auf Zeit erteilt werden, soweit dieses Gesetz es zuläßt oder der Antragsteller es beantragt.

(3) (weggefallen)

§ 4 Versagungsgründe

(1) Die Erlaubnis ist zu versagen, wenn

1. Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß der Antragsteller die für den Gewerbebetrieb erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt, insbesondere dem Trunke ergeben ist oder befürchten läßt, daß er Unerfahrene, Leichtsinnige oder Willensschwache ausbeuten wird oder dem Alkoholmißbrauch, verbotenem Glücksspiel, der Hehlerei oder der Unsittlichkeit Vorschub leisten wird oder die Vorschriften des Gesundheits- oder Lebensmittelrechts, des Arbeits- oder Jugendschutzes nicht einhalten wird,
2. die zum Betrieb des Gewerbes oder zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume wegen ihrer Lage, Beschaffenheit, Ausstattung oder Einteilung für den Betrieb nicht geeignet sind, insbesondere den notwendigen Anforderungen zum Schutze der Gäste und der Beschäftigten gegen Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sittlichkeit oder den sonst zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Sicherheit oder Ordnung notwendigen Anforderungen nicht genügen oder
 - 2a. die zum Betrieb des Gewerbes für Gäste bestimmten Räume von behinderten Menschen nicht barrierefrei genutzt werden können, soweit diese Räume in einem Gebäude liegen, für das nach dem 1. November 2002 eine Baugenehmigung für die erstmalige Errichtung, für einen wesentlichen Umbau oder eine wesentliche Erweiterung erteilt wurde oder das, für den Fall, dass eine Baugenehmigung nicht erforderlich ist, nach dem 1. Mai 2002 fertig gestellt oder wesentlich umgebaut oder erweitert wurde,
3. der Gewerbebetrieb im Hinblick auf seine örtliche Lage oder auf die Verwendung der Räume dem öffentlichen Interesse widerspricht, insbesondere schädliche Umwelteinwirkungen im Sinne des Bundes-Immissionsschutzgesetzes oder sonst erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für die Allgemeinheit befürchten läßt,
4. der Antragsteller nicht durch eine Bescheinigung einer Industrie- und Handelskammer nachweist, daß er oder sein Stellvertreter (§ 9) über die Grundzüge der für den in Aussicht genommenen Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann.

Die Erlaubnis kann entgegen Satz 1 Nr. 2a erteilt werden, wenn eine barrierefreie Gestaltung der Räume nicht möglich ist oder nur mit unzumutbaren Aufwendungen erreicht werden kann.

(2) Wird bei juristischen Personen oder nichtrechtsfähigen Vereinen nach Erteilung der Erlaubnis eine

andere Person zur Vertretung nach Gesetz, Satzung oder Gesellschaftsvertrag berufen, so ist dies unverzüglich der Erlaubnisbehörde anzuzeigen.

(3) Die Landesregierungen können zur Durchführung des Absatzes 1 Nr. 2 durch Rechtsverordnung die Mindestanforderungen bestimmen, die an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung und Einteilung der Räume im Hinblick auf die jeweilige Betriebsart und Art der zugelassenen Getränke oder Speisen zu stellen sind. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung

- a) zur Durchführung des Absatzes 1 Satz 1 Nr. 2a Mindestanforderungen bestimmen, die mit dem Ziel der Herstellung von Barrierefreiheit an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung und Einteilung der Räume zu stellen sind, und
- b) zur Durchführung des Absatzes 1 Satz 2 die Voraussetzungen für das Vorliegen eines Falles der Unzumutbarkeit festlegen.

Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

§ 5 Auflagen

(1) Gewerbetreibenden, die einer Erlaubnis bedürfen, können jederzeit Auflagen zum Schutze

1. der Gäste gegen Ausbeutung und gegen Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sittlichkeit,
2. der im Betrieb Beschäftigten gegen Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sittlichkeit oder
3. gegen schädliche Umwelteinwirkungen im Sinne des Bundes-Immissionsschutzgesetzes und sonst gegen erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für die Bewohner des Betriebsgrundstücks oder der Nachbargrundstücke sowie der Allgemeinheit

erteilt werden.

(2) Gegenüber Gewerbetreibenden, die ein erlaubnisfreies Gaststättengewerbe betreiben, können Anordnungen nach Maßgabe des Absatzes 1 erlassen werden.

§ 6 Ausschank alkoholfreier Getränke

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. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.

§ 7 Nebenleistungen

(1) Im Gaststättengewerbe dürfen der Gewerbetreibende oder Dritte auch während der Ladenschlußzeiten Zubehörwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörlösungen erbringen.

(2) Der Schank- oder Speisewirt darf außerhalb der Sperrzeit zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch

1. Getränke und zubereitete Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht,
 2. Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren
- an jedermann über die Straße abgeben.

§ 8

Erlöschen der Erlaubnis

Die Erlaubnis erlischt, wenn der Inhaber den Betrieb nicht innerhalb eines Jahres nach Erteilung der Erlaubnis begonnen oder seit einem Jahr nicht mehr ausgeübt hat. Die Fristen können verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

§ 9

Stellvertretungserlaubnis

Wer ein erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe durch einen Stellvertreter betreiben will, bedarf einer Stellvertretungserlaubnis; sie wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden. Die Vorschriften des § 4 Abs. 1 Nr. 1 und 4 sowie des § 8 gelten entsprechend. Wird das Gewerbe nicht mehr durch den Stellvertreter betrieben, so ist dies unverzüglich der Erlaubnisbehörde anzuzeigen.

§ 10

Weiterführung des Gewerbes

Nach dem Tode des Erlaubnisinhabers darf das Gaststättengewerbe auf Grund der bisherigen Erlaubnis durch den Ehegatten, Lebenspartner oder die minderjährigen Erben während der Minderjährigkeit weitergeführt werden. Das gleiche gilt für Nachlaßverwalter, Nachlaßpfleger oder Testamentsvollstrecker bis zur Dauer von zehn Jahren nach dem Erbfall. Die in den Sätzen 1 und 2 bezeichneten Personen haben der Erlaubnisbehörde unverzüglich Anzeige zu erstatten, wenn sie den Betrieb weiterführen wollen.

§ 11

Vorläufige Erlaubnis und vorläufige Stellvertretungserlaubnis

(1) Personen, die einen erlaubnisbedürftigen Gaststättenbetrieb von einem anderen übernehmen wollen, kann die Ausübung des Gaststättengewerbes bis zur Erteilung der Erlaubnis auf Widerruf gestattet werden. Die vorläufige Erlaubnis soll nicht für eine längere Zeit als drei Monate erteilt werden; die Frist kann verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

(2) Absatz 1 gilt entsprechend für die Erteilung einer vorläufigen Stellvertretungserlaubnis.

§ 12

Gestattung

(1) Aus besonderem Anlaß kann der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden.

(2) (weggefallen)

(3) Dem Gewerbetreibenden können jederzeit Auflagen erteilt werden.

§ 13**Gaststätten ohne gewerbliche Niederlassung**

(1) Auf die in § 1 Abs. 2 genannten Tätigkeiten findet Titel III der Gewerbeordnung keine Anwendung, auch soweit es sich um Personen handelt, die das Reisegewerbe nicht selbständig betreiben.

(2) An der Betriebsstätte muß in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name des Gewerbetreibenden mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen angegeben sein.

§ 14**Straußwirtschaften**

Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnungen zur Erleichterung des Absatzes selbsterzeugten Weines oder Apfelweines bestimmen, daß der Ausschank dieser Getränke und im Zusammenhang hiermit das Verabreichen von zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle für die Dauer von höchstens vier Monaten oder, soweit dies bisher nach Landesrecht zulässig war, von höchstens sechs Monaten, und zwar zusammenhängend oder in zwei Zeitabschnitten im Jahre, keiner Erlaubnis bedarf. Sie können hierbei Vorschriften über

1. die persönlichen und räumlichen Voraussetzungen für den Ausschank sowie über Menge und Jahrgang des zum Ausschank bestimmten Weines oder Apfelweines,
2. das Verabreichen von Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle,
3. die Art der Betriebsführung

erlassen. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden oder andere Behörden übertragen.

§ 15**Rücknahme und Widerruf der Erlaubnis**

(1) Die Erlaubnis zum Betrieb eines Gaststättengewerbes ist zurückzunehmen, wenn bekannt wird, daß bei ihrer Erteilung Versagungsgründe nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 vorlagen.

(2) Die Erlaubnis ist zu widerrufen, wenn nachträglich Tatsachen eintreten, die die Versagung der Erlaubnis nach § 4 Abs. 1 Nr. 1 rechtfertigen würden.

(3) Sie kann widerrufen werden, wenn

1. der Gewerbetreibende oder sein Stellvertreter die Betriebsart, für welche die Erlaubnis erteilt worden ist, unbefugt ändert, andere als die zugelassenen Räume zum Betrieb verwendet oder nicht zugelassene Getränke oder Speisen verabreicht oder sonstige inhaltliche Beschränkungen der Erlaubnis nicht beachtet,
2. der Gewerbetreibende oder sein Stellvertreter Auflagen nach § 5 Abs. 1 nicht innerhalb einer gesetzten Frist erfüllt,
3. der Gewerbetreibende seinen Betrieb ohne Erlaubnis durch einen Stellvertreter betreiben läßt,
4. der Gewerbetreibende oder sein Stellvertreter Personen entgegen einem nach § 21 ergangenen Ver-

bot beschäftigt,

5. der Gewerbetreibende im Fall des § 4 Abs. 2 nicht innerhalb von sechs Monaten nach der Berufung den Nachweis nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 erbringt,
6. der Gewerbetreibende im Fall des § 9 Satz 3 nicht innerhalb von sechs Monaten nach dem Ausscheiden des Stellvertreters den Nachweis nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 erbringt,
7. die in § 10 Satz 1 und 2 bezeichneten Personen nicht innerhalb von sechs Monaten nach der Weiterführung den Nachweis nach § 4 Abs. 1 Nr. 4 erbringen.

(4) Die Absätze 1, 2 und 3 Nr. 1, 2 und 4 gelten entsprechend für die Rücknahme und den Widerruf der Stellvertretungserlaubnis.

§§ 16 und 17

(weggefallen)

§ 18

Sperrzeit

Für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten kann durch Rechtsverordnung der Landesregierungen eine Sperrzeit allgemein festgesetzt werden. In der Rechtsverordnung ist zu bestimmen, daß die Sperrzeit bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse allgemein oder für einzelne Betriebe verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden kann. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden oder andere Behörden übertragen.

(2) (weggefallen)

§ 19

Verbot des Ausschanks alkoholischer Getränke

Aus besonderem Anlaß kann der gewerbsmäßige Ausschank alkoholischer Getränke vorübergehend für bestimmte Zeit und für einen bestimmten örtlichen Bereich ganz oder teilweise verboten werden, wenn dies zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Sicherheit oder Ordnung erforderlich ist.

§ 20 Allgemeine Verbote

Verboten ist,

1. Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Lebensmittel durch Automaten feilzuhalten,
2. in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen,
3. im Gaststättengewerbe das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen,
4. im Gaststättengewerbe das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen.

§ 21 Beschäftigte Personen

(1) Die Beschäftigung einer Person in einem Gaststättenbetrieb kann dem Gewerbetreibenden untersagt werden, wenn Tatsachen die Annahme rechtfertigen, daß die Person die für ihre Tätigkeit erforderliche Zuverlässigkeit nicht besitzt.

(2) Die Landesregierungen können zur Aufrechterhaltung der Sittlichkeit oder zum Schutze der Gäste durch Rechtsverordnung Vorschriften über die Zulassung, das Verhalten und die Art der Tätigkeit sowie, soweit tarifvertragliche Regelungen nicht bestehen, die Art der Entlohnung der in Gaststättenbetrieben Beschäftigten erlassen. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

(3) Die Vorschriften des § 26 des Jugendarbeitsschutzgesetzes bleiben unberührt.

§ 22 Auskunft und Nachschau

(1) Die Inhaber von Gaststättenbetrieben, ihre Stellvertreter und die mit der Leitung des Betriebes beauftragten Personen haben den zuständigen Behörden die für die Durchführung dieses Gesetzes und der auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen erforderlichen Auskünfte zu erteilen.

(2) Die von der zuständigen Behörde mit der Überwachung des Betriebes beauftragten Personen sind befugt, Grundstücke und Geschäftsräume des Auskunftspflichtigen zu betreten, dort Prüfungen und Besichtigungen vorzunehmen und in die geschäftlichen Unterlagen des Auskunftspflichtigen Einsicht zu nehmen. Der Auskunftspflichtige hat die Maßnahmen nach Satz 1 zu dulden. Das Grundrecht der Unverletzlichkeit der Wohnung (Artikel 13 des Grundgesetzes) wird insoweit eingeschränkt.

(3) Der zur Erteilung einer Auskunft Verpflichtete kann die Auskunft auf solche Fragen verweigern, deren Beantwortung ihn selbst oder einen der in § 383 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 der Zivilprozeßordnung bezeichneten Angehörigen der Gefahr strafgerichtlicher Verfolgung oder eines Verfahrens nach dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten aussetzen würde.

§ 23 Vereine und Gesellschaften

(1) Die Vorschriften dieses Gesetzes über den Ausschank alkoholischer Getränke finden auch auf Vereine und Gesellschaften Anwendung, die kein Gewerbe betreiben; dies gilt nicht für den Ausschank an Arbeitnehmer dieser Vereine oder Gesellschaften.

(2) Werden in den Fällen des Absatzes 1 alkoholische Getränke in Räumen ausgeschenkt, die im Eigentum dieser Vereine oder Gesellschaften stehen oder ihnen mietweise, leihweise oder aus einem anderen Grunde überlassen und nicht Teil eines Gaststättenbetriebes sind, so finden die Vorschriften dieses Gesetzes mit Ausnahme der §§ 5, 6, 18, 22 sowie des § 28 Abs. 1 Nr. 2, 6, 11 und 12 und Absatz 2 Nr. 1 keine Anwendung. Das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit kann mit Zustimmung des Bundesrates durch Rechtsverordnung bestimmen, daß auch andere Vorschriften dieses Gesetzes Anwendung finden, wenn durch den Ausschank alkoholischer Getränke Gefahren für die Sittlichkeit oder für Leben oder Gesundheit der Gäste oder der Beschäftigten entstehen.

§ 24

Realgewerbeberechtigung

(1) Die Vorschriften dieses Gesetzes finden auch auf Realgewerbeberechtigungen Anwendung mit Ausnahme der Vorschriften über die Lage der Räume (§ 4 Abs. 1 Nr. 2) und über das öffentliche Interesse hinsichtlich der Verwendung der Räume (§ 4 Abs. 1 Nr. 3). Realgewerbeberechtigungen, die drei Jahre lang nicht ausgeübt worden sind, erlöschen. Die Frist kann von der Erlaubnisbehörde verlängert werden, wenn ein wichtiger Grund vorliegt.

(2) Die Länder können bestimmen, daß auch die in Absatz 1 ausgenommenen Vorschriften Anwendung finden, wenn um die Erlaubnis auf Grund einer Realgewerbeberechtigung für ein Grundstück nachgeschaut wird, auf welchem die Erlaubnis auf Grund dieser Realgewerbeberechtigung bisher nicht ausgeübt wurde.

§ 25

Anwendungsbereich

(1) Auf Kantinen für Betriebsangehörige sowie auf Betreuungseinrichtungen der im Inland stationierten ausländischen Streitkräfte, der Bundeswehr, der Bundespolizei oder der in Gemeinschaftsunterkünften untergebrachten Polizei finden die Vorschriften dieses Gesetzes keine Anwendung. Gleiches gilt für Luftfahrzeuge, Personenwagen von Eisenbahnunternehmen und anderen Schienenbahnen, Schiffe und Reisebusse, in denen anlässlich der Beförderung von Personen gastgewerbliche Leistungen erbracht werden.

(2) Auf Gewerbetreibende, die am 1. Oktober 1998 eine Bahnhofsgaststätte befugt betrieben haben, findet § 34 Abs. 2 Satz 1 entsprechende Anwendung; die in § 4 Abs. 1 Nr. 2 genannten Anforderungen an die Lage, Beschaffenheit, Ausstattung oder Einteilung der zum Betrieb des Gewerbes oder zum Aufenthalt der Beschäftigten bestimmten Räume gelten als erfüllt. § 34 Abs. 3 findet mit der Maßgabe Anwendung, daß die Anzeige nach Satz 4 innerhalb von zwölf Monaten zu erstatten ist.

§ 26

Sonderregelung

(1) Soweit in Bayern und Rheinland-Pfalz der Ausschank selbsterzeugter Getränke ohne Erlaubnis gestattet ist, bedarf es hierfür auch künftig keiner Erlaubnis. Die Landesregierungen können zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Sicherheit oder Ordnung durch Rechtsverordnung allgemeine Voraussetzungen für den Ausschank aufstellen, insbesondere die Dauer des Ausschanks innerhalb des Jahres bestimmen und die Art der Betriebsführung regeln. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Ermächtigung auf oberste Landesbehörden übertragen.

(2) Die in Bayern bestehenden Kommunbrauberechtigungen sowie die in Rheinland-Pfalz bestehende Berechtigung zum Ausschank selbsterzeugten Branntweins erlöschen, wenn sie seit zehn Jahren nicht mehr ausgeübt worden sind.

§ 27

(weggefallen)

§ 28

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. ohne die nach § 2 Abs. 1 erforderliche Erlaubnis ein Gaststättengewerbe betreibt,
2. einer Auflage oder Anordnung nach § 5 oder einer Auflage nach § 12 Abs. 3 nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt,
3. über den in § 7 erlaubten Umfang hinaus Waren abgibt oder Leistungen erbringt,
4. ohne die nach § 9 erforderliche Erlaubnis ein Gaststättengewerbe durch einen Stellvertreter betreibt oder in einem Gaststättengewerbe als Stellvertreter tätig ist,
5. die nach § 4 Abs. 2, § 9 Satz 3 oder § 10 Satz 3 erforderliche Anzeige nicht oder nicht unverzüglich erstattet,
- 5a. entgegen § 13 Abs. 2 den Namen nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise angibt,
6. als Inhaber einer Schankwirtschaft, Speisewirtschaft oder öffentlichen Vergnügungsstätte duldet, daß ein Gast nach Beginn der Sperrzeit in den Betriebsräumen verweilt,
7. entgegen einem Verbot nach § 19 alkoholische Getränke verabreicht,
8. einem Verbot des § 20 Nr. 1 über das Feilhalten von Branntwein oder überwiegend branntweinhaltenen Lebensmitteln zuwiderhandelt oder entgegen dem Verbot des § 20 Nr. 3 das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig macht oder entgegen dem Verbot des § 20 Nr. 4 das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig macht,
9. entgegen dem Verbot des § 20 Nr. 2 in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke verabreicht oder in den Fällen des § 20 Nr. 4 bei Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise erhöht,
10. Personen beschäftigt, deren Beschäftigung ihm nach § 21 Abs. 1 untersagt worden ist,
11. entgegen § 22 eine Auskunft nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erteilt, den Zutritt zu den für den Betrieb benutzten Grundstücken und Räumen nicht gestattet oder die Einsicht in geschäftliche Unterlagen nicht gewährt,
12. den Vorschriften einer auf Grund der §§ 14, 18 Abs. 1, des § 21 Abs. 2 oder des § 26 Abs. 1 Satz 2 erlassenen Rechtsverordnung zuwiderhandelt, soweit die Rechtsverordnung für einen bestimmten

Tatbestand auf diese Bußgeldvorschrift verweist.

(2) Ordnungswidrig handelt auch, wer

1. entgegen § 6 Satz 1 keine alkoholfreien Getränke verabreicht oder entgegen § 6 Satz 2 nicht mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk verabreicht,
2. (weggefallen)
3. (weggefallen)
4. als Gast in den Räumen einer Schankwirtschaft, einer Speisewirtschaft oder einer öffentlichen Vergnügungsstätte über den Beginn der Sperrzeit hinaus verweilt, obwohl der Gewerbetreibende, ein in seinem Betrieb Beschäftigter oder ein Beauftragter der zuständigen Behörde ihn ausdrücklich aufgefordert hat, sich zu entfernen.

(3) Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünftausend Euro geahndet werden.

§ 29

Allgemeine Verwaltungsvorschriften

Das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie erläßt mit Zustimmung des Bundesrates die zur Durchführung dieses Gesetzes erforderlichen allgemeinen Verwaltungsvorschriften.

§ 30

Zuständigkeit und Verfahren

Die Landesregierungen oder die von ihnen bestimmten Stellen können die für die Ausführung dieses Gesetzes und der nach diesem Gesetz ergangenen Rechtsverordnungen zuständigen Behörden bestimmen; die Landesregierungen oder die von ihnen durch Rechtsverordnung bestimmten obersten Landesbehörden können ferner durch Rechtsverordnung das Verfahren, insbesondere bei Erteilung sowie bei Rücknahme und Widerruf von Erlaubnissen und bei Untersagungen, regeln.

§ 31

Anwendbarkeit der Gewerbeordnung

Auf die den Vorschriften dieses Gesetzes unterliegenden Gewerbebetriebe finden die Vorschriften der Gewerbeordnung soweit Anwendung, als nicht in diesem Gesetz besondere Bestimmungen getroffen worden sind; die Vorschriften über den Arbeitsschutz werden durch dieses Gesetz nicht berührt.

§ 32

(weggefallen)

§ 32

Erprobungsklausel

Die Landesregierungen werden ermächtigt, durch Rechtsverordnung zur Erprobung vereinfachender Maßnahmen, insbesondere zur Erleichterung von Existenzgründungen und Betriebsübernahmen, für einen Zeitraum von bis zu fünf Jahren Ausnahmen von Berufsausübungsregelungen nach diesem Gesetz und den darauf beruhenden Rechtsverordnungen zuzulassen, soweit diese Berufsausübungsregelungen nicht auf bindenden Vorgaben des Europäischen Gemeinschaftsrechts beruhen und sich die Auswirkun-

gen der Ausnahmen auf das Gebiet des jeweiligen Landes beschränken.

§ 33

(Änderung anderer Vorschriften)

§ 34

Übergangsvorschriften

(1) Eine vor Inkrafttreten dieses Gesetzes erteilte Erlaubnis oder Gestattung gilt im bisherigen Umfang als Erlaubnis oder Gestattung im Sinne dieses Gesetzes.

(2) Soweit nach diesem Gesetz eine Erlaubnis erforderlich ist, gilt sie demjenigen als erteilt, der bei Inkrafttreten dieses Gesetzes ohne Erlaubnis oder Gestattung eine nach diesem Gesetz erlaubnisbedürftige Tätigkeit befugt ausübt. In den Fällen des Artikels 2 Abs. 1 des Erstens Teils des Vertrages zur Regelung aus Krieg und Besatzung entstandener Fragen (BGBl. 1955 II S. 405) gilt die Erlaubnis auch demjenigen erteilt, der eine nach diesem Gesetz erlaubnisbedürftige Tätigkeit innerhalb eines Jahres vor Inkrafttreten des Gesetzes befugt ausgeübt hat, ohne daß ihm die Ausübung der Tätigkeit bei Inkrafttreten des Gesetzes untersagt war.

(3) Der in Absatz 2 bezeichnete Erlaubnisinhaber oder derjenige, der eine vor Inkrafttreten dieses Gesetzes erteilte Erlaubnis nicht nachweisen kann, hat seinen Betrieb der zuständigen Behörde anzuzeigen. Die Erlaubnisbehörde bestätigt dem Gewerbetreibenden kostenfrei und schriftlich, daß er zur Ausübung seines Gewerbes berechtigt ist. Die Bestätigung muß die Betriebsart sowie die Betriebsräume bezeichnen. Wird die Anzeige nicht innerhalb von sechs Monaten nach Inkrafttreten dieses Gesetzes erstattet, so erlischt die Erlaubnis.

§ 35

Bezugnahme auf Vorschriften

Soweit in Gesetzen oder Verordnungen des Bundesrechts auf Vorschriften des Gaststättengesetzes vom 28. April 1930 Bezug genommen wird, beziehen sich diese Verweisungen auf die entsprechenden Vorschriften dieses Gesetzes.

§ 36

(Änderung anderer Vorschriften)

§ 37

(weggefallen)

§ 38

(Inkrafttreten)

Jugendschutzgesetz (JuSchG)

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002, BGBl. I Seite 2730 ff, zuletzt geändert am 31. Oktober 2008)

§ 1 Begriffsbestimmungen - Auszug

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,
4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

§ 4 Gaststätten

(1) 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 5 Uhr und 23 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 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

(3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

(1) 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 Uhr gestattet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.

(3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

(1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestatten darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

§ 8 Jugendgefährdende Orte

Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.

In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

1. Branntwein, branntweinhaltinge Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

(2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

(3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

§ 11 Filmveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen mit Filmen, die für Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren freigegeben und gekennzeichnet sind, auch Kindern ab sechs Jahren gestattet werden, wenn sie von einer personensorgeberechtigten Person begleitet sind.

(3) Unbeschadet der Voraussetzungen des Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet werden

1. Kindern unter sechs Jahren,

2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,

3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,

4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbevorspanne und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.

(5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakwaren oder alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

(1) Bespielte Videokassetten und andere zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von 1200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann

1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und

2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen. Anbieter von Telemedien, die Filme, Film- und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.

(3) Bildträger, die nicht oder mit "Keine Jugendfreigabe" nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen

1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,

2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.

(4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder

3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren

nur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.

(5) Bildträger, die Auszüge von Film- und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

(1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,

2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder

3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren

nur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften - Auszug

Eine Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.