



Gastgewerbe

Merkblatt

Merkblatt Gastgewerbe

Rechtsgrundlagen

Das Gaststättenrecht ist im Brandenburgischen Gaststättengesetz (BbgGastG) geregelt. Ergänzend ist die Gewerbeordnung (GewO) anzuwenden. Weitere Sondergesetze, die ggf. zu beachten sind: Jugendschutzgesetz, Speiseeis-Verordnung, LMIV, Verordnung (EG) Nr. 1078/2002, Verordnung (EG) Nr. 852/2004, LFGB, IfSG, LMHV, Spielverordnung etc.

Betriebsarten

- Restaurant / Gaststätte
- SB (Selbstbedienungs-) Restaurant
- Café, Eisdiele
- Imbisshalle / Imbisskiosk / Bistro
- Schankwirtschaft
- Kantine / Trinkhalle
- Bar / Vergnügungsort / Diskothek

Anmeldung beim Gewerbeamt

Die Anmeldung zur Führung einer Gaststätte erfolgt beim Ordnungsamt bzw. Gewerbeamt der Stadt oder Gemeinde, in der das Gewerbe betrieben werden soll. Sie sollte mindestens vier Wochen vor Gewerbeaufnahme erfolgt sein.

Voraussetzungen für die Anmeldung zur Führung einer Gaststätte:

1. Schulung nach § 43 InfSG: Erstbelehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt, Nachweisheft
2. Zuverlässigkeitsprüfung des Gewerbebetreibenden und ggf. des Ehepartners bei Ausschank von Alkohol:
3. Beantragung eines Führungszeugnis Belegart (Einwohnermeldeamtes des jeweiligen Wohnortes), Vorlage des Auszuges aus dem Gewerbezentralregister

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

(GZR 5 /GZR 6) (Einwohnermeldeamt des jeweiligen Wohnortes bzw. Sitz der juristischen Person),

4. ggf. Miet-/Pachtvertrag / bauliche Genehmigungen
5. Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung (Finanzamt)
6. ggf. detaillierte Angaben zur Beschaffenheit der Räumlichkeiten

Anlassbezogenes, vorübergehendes Gaststättengewerbe

= laut Brandenburgisches Gaststättengesetz (§ 2 Abs. 2) der anlassbezogene und vorübergehende Verkauf von Speisen und Getränken, die zum Verzehr an Ort und Stelle jedermann oder einem bestimmten Personenkreis angeboten werden.

Unter Verwendung des Vordrucks nach dem Muster der Anlage zum Brandenburgischen Gaststättengesetz (GAGEV) muss das Gewerbe zwei Wochen vor Beginn des Betriebes der für den betreffenden Ort zuständigen Behörde schriftlich anzuzeigen.

Erlaubnisfrei

Die Erlaubnispflicht ist mit der Änderung des Brandenburgischen GastG vom 02.10.2008 aufgehoben, es ist nur noch überwachungsbedürftig (polizeiliches Führungszeugnis, Auskunft aus dem Gewerbezentralregister, Unbedenklichkeit vom Finanzamt).

Das Gaststättengesetz definiert ein Gaststättengewerbe folgendermaßen:

”ein Gaststättengewerbe betreibt, wer im stehenden Gewerbe

1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (**Schankwirtschaft**),
2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (**Speisewirtschaft**),
3. Gäste beherbergt (**Beherbergungsgewerbe**) oder
4. 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”.

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

HINWEIS: Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Cottbus für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurden, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Kein Gaststättengewerbe betreibt dagegen

Wer ein Party-Service / Catering (Herstellung der Speisen in der eigenen gewerblichen Küche und anschließende Auslieferung) bzw. Pizza-Heimservice betreibt, wer zubereitete Speisen (Fertigung belegter Brötchen, zubereitete Konserven etc.) oder Getränke nur über die Straße verkauft, wer als Mietkoch in fremden Küchen von Privatpersonen Speisen zubereitet.

Straßenverkauf

Auch während der Ladenschlusszeiten (des Einzelhandels) dürfen der Gastwirt oder Dritte Zubehörlwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörlleistungen erbringen.

Diese Zubehörlwaren und Zubehörlleistungen 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 Fernsehleinrichtungen, Friseurleistungen im Hotel, Waschen und Bügeln von Bekleidung im Hotel, Schuhputzen im Hotel etc.

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.

Hygieneschulung – LMHV - IfSG

Das Infektionsschutzgesetz beschreibt das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionsschutzkrankheiten beim Menschen. Den Belehrungen nach §§ 42 (Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote) und 43 (Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes) des Infektionsschutz-gesetzes (IFSG) muss sich jeder unterziehen, der erstmalig gewerbsmäßig mit bestimmten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (z.B. Messer, Geschirr, Küchenmaschine etc.) in unmittelbarem Kontakt kommt.

Dies gilt für Arbeitnehmer und Arbeitgeber vor Aufnahme der Tätigkeit. Die Erstbelehrung erfolgt beim zuständigen Gesundheitsamt. Der Nachweis darüber darf bei Aufnahme nicht älter als drei Monate sein. Die Folgebelehrungen nach § 43 Abs. 4 IFSG nimmt der Arbeitgeber bei Aufnahme der Tätigkeit bzw. im Weiteren alle zwei Jahre vor.

Die Belehrung muss mündlich und schriftlich erfolgen und über die Krankheiten, ihr Auftreten und Symptome informieren, so dass der Belehrte in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen, bzw. Verdacht zu schöpfen. Er ist verpflichtet, seinem Arbeitgeber mitzuteilen, wenn er Anhaltspunkte für eine Erkrankung an den genannten Krankheiten hat.

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

Belehrt werden müssen sowohl der Unternehmer als auch die Angestellten, die mit folgenden Lebensmitteln 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 durch gebackener oder durch erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung. 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.

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

Seit dem 1. Januar 2006 gilt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Sie beschreibt die Umsetzung des betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes auf der Grundlage des HACCP-Konzeptes für Gastronomie, Caterer und Kantinen.

Insbesondere Artikel 5 dieser Verordnung verpflichtet Lebensmittel-unternehmer zur Einrichtung, Durchführung und Aufrechterhaltung sowie stetiger Anpassung eines Eigenkontrollsystems mit einem entsprechenden Nachweis gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen über eine Ausbildung oder eine Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) verfügen. Der Nachweis sollte bei Existenzgründung nicht älter als drei Monate sein.

Schulungen über Personal- und Betriebshygiene erfolgen bei Arbeitsaufnahme und danach regelmäßig (einmal in zwei Jahren).

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Zusatzstoffe in Lebensmitteln müssen auf den Getränke- und Speisekarten 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.

Folgende Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen:

- Konservierungsstoffe (z. B. Sorbinsäure, Benzooesäure, PHB-Ester, Ameisensäure)
- Farbstoffe einschließlich Zuckerlikör
- Süßstoffe (Saccharin, Cyclamat, Aspartam mit Phenylalanin, Acesulfam)
- Phosphat
- Milcheiweiß
- Geschwefelt
- Gewachst (bei gewachsenen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen)
- Chininhaltig
- Koffeinhaltig
- Antioxidationsmittel
- Geschmacksverstärker
- Jodiertes Speisesalz.

Möglicher Wortlaut: "mit Konservierungsstoff Sorbinsäure", "mit Süßstoff Saccharin", "mit Farbstoff", "geschwefelt" etc.

Für diätetische Lebensmittel gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, die in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel festgelegt sind.

Lebensmittelinformationsverordnung

Die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Nr. 1169/2011 verpflichtet zur Kennzeichnung allergener Stoffe auf verpackten und unverpackten Lebensmitteln, die zum Kauf angeboten werden.

Die 14 Hauptallergene, sofern im Rezept enthalten, müssen bei unverpackten Lebensmitteln gekennzeichnet werden.

Das bedeutet nach der EU-Verordnung für alle lose abgegebenen Lebensmittel wie Kuchen, Torten, Brote beim Bäcker, Pizza im Kiosk, Essen in der

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

Gemeinschaftsverpflegungen (Kantinen, Krankenhäusern, Kitas etc.) und in Restaurants, Cafés, Imbissbetrieben und Lieferdiensten die

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe:

Eier, Milch, Glutenthaltiges Getreide, Erdnüsse, Sesam, Nüsse (Schalen-früchte), Soja, Sellerie, Senf, Lupine, Krebstiere, Weichtiere (Krustentiere), Fische, Schwefeldioxid und Sulphit (E220-228)

Eine separate vorläufige Verordnung (Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung - VorLMIEV) regelt die Art und Weise der Allergen-kennzeichnung loser Ware in Deutschland.

Hierin wird den Lebensmittelunternehmern (Hersteller, Händler, Gastronomen, Hoteliers, Imbissverkäufer, Feinkostladenbesitzer etc.) die Möglichkeit der mündlichen Auskunft zu allergieauslösenden Stoffen in den betreffenden Lebensmitteln gegeben.

Voraussetzungen sind:

- schriftliche Dokumentation der Inhaltsstoffe des abzugebenden Lebensmittels
- Dokumentation muss der Ordnungsbehörde und den Verbrauchern zugänglich sein
- Hinweis auf die Information zu Allergenen und auf die Dokumentation muss in der Verkaufsstelle deutlich lesbar und gut sichtbar, für jedermann zugänglich sein
- die Information zu enthaltenen allergieauslösenden Stoffen muss dem Verbraucher vor dem Erwerb des Lebensmittels bekannt sein

Folgender Hinweis ist ratsam, um eine Sicherheit und Klarstellung in Hinblick auf mögliche Kreuzkontamination zu erlangen: „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.“

Veterinäramt / Gesundheitsamt/ Gewerbeaufsichtsamt

Gaststätten werden regelmäßig durch die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden (Veterinärämter, Ordnungsämter) dahingehend überprüft, ob sie die Vorschriften des Lebensmittelrechts einhalten.

Die Mitarbeiter der Überwachungsbehörde dürfen (in begründeten Verdachtsfällen auch in Zusammenarbeit mit der Polizei) die Geschäftsräume besichtigen, Einsicht in die Geschäftspapiere und -bücher nehmen und (gegen Empfangsbestätigung) Proben nach ihrer Auswahl zur Untersuchung entnehmen.

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

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. Ihre IHK kann Ihnen auf Anfrage zugelassene Lebensmittel-Sachverständige benennen. Die Beamten des Gewerbeaufsichtsamtes überprüfen ebenfalls regelmäßig die Einhaltung der baulichen Auflagen.

Getränkeschankanlagen/Preisangaben

Offene Getränke werden mittels Getränkeschankanlagen an Gäste ausgeschenkt. Sie zählen zu Arbeitsmitteln, somit hat der Betreiber für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz seiner Beschäftigten zu sorgen. Es gilt eine Reihe von Vorschriften einzuhalten: Lebensmittelhygieneverordnung, Arbeitsschutzgesetz, Betriebssicherheitsverordnung und die DGUV Regel 110-007 -Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen und diverse DIN-Normen (siehe auch <http://getraenkeschankanlagen.portal.bgn.de>)

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 oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 2; 3; 4 oder 5 l zulässig. Auf den Schankgefäßen müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein (siehe dazu die Schankgefäßverordnung, Eichordnung).

Preisangaben auf Getränke- und Speisekarten

Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen bzw. die Abgabe alkoholfreier Getränke in Abhängigkeit von alkoholischen Getränken ist grundsätzlich verboten.

Mindestens ein alkoholfreies Getränk darf nicht teurer verabreicht werden als das billigste alkoholische Getränk. Ganz allgemein gilt, dass Preise für Waren und Leistungen, die gegenüber Endverbrauchern angeboten werden, als Endpreise anzugeben sind, also einschließlich Umsatzsteuer und anderer möglicher Preisbestandteile (z. B. Bedienungsgeld) und unabhängig von einer Rabattgewährung. "Von ... bis", "ca." und "ab" sind als Preisangaben ebenso wenig zulässig wie Angaben "Preis nach Gewicht bzw. Größe".

Erforderliche Mindestangaben bei alkoholfreien und alkoholischen Getränken sind: Art, Marke bzw. Brauerei bei Bieren, Menge und Preis; bei Wein, Perl- und Likörwein sind weitergehende Angaben notwendig.

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

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

Diese Preisangaben müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar, lesbar und sonst gut wahrnehmbar sein.

Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke sind in hinreichender Zahl auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen. Außerdem ist neben dem Eingang (bis ca. 4 m Entfernung) 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.

Automatenaufstellung

Wer als Gaststätteninhaber in seinen Räumlichkeiten mehr als zwei Geld- oder Warenspielautomaten aufstellen möchte, benötigt dazu eine Genehmigung des zuständigen Ordnungsamtes bzw. Gewerbeamtes; 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 Verordnung über Spielgeräte und andere Spiele mit Gewinnmöglichkeit (Spielverordnung), zuletzt geändert am 08.12.2014, erlaubt in § 1 Satz 1 Nr. 1 SpielV lediglich die Aufstellung von Geldspielgeräten in Räumen von Speise- und Schankwirtschaften und Beherbergungsbetrieben.

In Einrichtungen, in denen die Abgabe von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle eine untergeordnete Rolle spielt, sowie in anlassbezogenen, vorübergehenden Gaststättengewerbe ist die Aufstellung von Spielgeräten nicht zulässig (§ 1 Satz 2 SpielV).

Mit der Neufassung des Brandenburgischen Spielhallengesetzes vom 05.04.2013 müssen Gaststätteninhaber, die Geld- oder Warenspielgeräte anbieten, über Gewinnwahrscheinlichkeit und Verlustmöglichkeit informieren, die spielenden Gäste auf Suchtrisiken, Prävention und Behandlungsmöglichkeiten vor Spielbeginn hinweisen sowie ihr Personal vom Spielen ausschließen.

Des Weiteren ist Werbung, die sich auf die Geld- und Warenspielgeräte bezieht, zu unterlassen und Sperrzeiten (z.B. Weihnachten, Karfreitag etc.) einzuhalten. Der Verkauf von Branntwein durch Automaten ist grundsätzlich verboten.

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

Musik/TV - GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte)

Wer als Gastwirt in seiner Gaststätte Musik spielt, 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 direkt bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte, GEMA Kundenzentrale, 11506 Berlin, Telefon: 030 58858999, Email: kontakt@gema.de).

Rundfunkbeitrag

Der Rundfunkbeitrag wird vom Beitragsservice von ARD, ZDF und Deutschlandradio erhoben. Der Betrag richtet sich seit 01.01.2013 nach der Anzahl der Betriebsstätten, Anzahl der Mitarbeiter sowie Anzahl der betrieblich genutzten Kraftfahrzeuge. Die Berechnung erfolgt geräteunabhängig.

Vermieter von Hotel- und Gästezimmern oder Ferienwohnung müssen künftig die Anzahl der Zimmer zusätzlich zu den Betriebsstätten, Anzahl der Mitarbeiter und den betrieblich genutzten Fahrzeugen mit in die Berechnung des Betrages einbeziehen.

Saisonbetriebe können für die Schließzeit, sofern das Unternehmen für mindestens drei zusammenhängende Monate stillgelegt wird, eine Freistellung vom Rundfunkbeitrag beantragen.

Nähere Informationen zum Rundfunkbeitrag unter www.rundfunkbeitrag.de, ARD, ZDF, Deutschlandradio, Beitragsservice, 50829 Köln, Tel. Zentrale 0221 50610.

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

HINWEIS: Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Cottbus für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurden, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Unterlagen / Behördengang	Fristen	Wo?
Gewerbeanmeldung	4 Wochen vor	Gewerbeamt
Anmeldung der Art der zum Verkauf vorgesehenen Speisen und Getränke	4 Wochen vor	Gewerbeamt
Nachweis über die Beantragung eines behördlichen Führungszeugnisses (nicht älter als 3 Monate)	unverzüglich	Meldebehörde
Nachweis über die Beantragung einer Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (nicht älter als 3 Monate)	unverzüglich	Meldebehörde
Nachweis über eine steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung	unverzüglich	Finanzbehörde
Bescheinigung des Gesundheitsamtes (Nachweisheft, nicht älter als 3 Monate)	vor dem erstmaligen Umgang mit Lebensmitteln	Gesundheitsamt oder beauftragter Arzt
Nachweis über die Schulung nach § 4 LMHVO; Umgang mit verderblichen Lebensmitteln (HACCP-Seminar)	vor dem erstmaligen Umgang mit Lebensmitteln	Gesundheitsamt
Abstimmung mit dem Bauordnungsamt/ mit der Bauaufsichtsbehörde zu Toiletten, Brandschutz, Stellplätzen Barrierefreiheit etc., Prüfung ggf. Baugenehmigung, Baunutzungsänderung	vor Baubeginn bzw. am Anfang des Vorhabens	Bauordnungsamt, Bauaufsichtsbehörde
Abstimmung mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt; lebensmittelrechtlichen/ -hygienischen Anforderungen	vor Gewerbebeginn, ggf. vor Baubeginn	Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Standgenehmigung für mobile gastronomische Einrichtungen	vor Gewerbebeginn	Eigentümer des Grundstücks und ggf. zuständige Behörde
Aufenthaltserlaubnis mit Gestattung der selbständigen Erwerbstätigkeit durch ausländische Bürger	vor Gewerbebeginn	Ausländerbehörde

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

 Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

HINWEIS: Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Cottbus für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurden, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Aushang- und auslagepflichtige Gesetze

Aushangpflichtiges Gesetz im Gastraum ist das Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz vom 23.07.2002, zuletzt geändert 03.03.2016).

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 ([Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz](#))
- Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter ([Mutterschutzgesetz](#))
- Gesetz zum Schutz der Beschäftigten vor sexueller Belästigung am Arbeitsplatz ([Beschäftigtenschutzgesetz](#))
- Gesetz zur Vereinheitlichung und Flexibilisierung des Arbeitszeitrechts ([Arbeitszeitrechtsgesetz](#))
- Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft
- Fristen zur Erhebung von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten

Linkliste

Spezielle Rechtsgrundlagen und -informationen

- § 14 Gewerbeordnung (GewO) (<http://www.gesetze-im-internet.de/gewo/>)
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) (<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=LEGISSUM:f84001>)

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

HINWEIS: Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Cottbus für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurden, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84002_de.htm)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) (http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html)
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 - Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (<http://www.bll.de/de/lebensmittel/kennzeichnung/lebensmittelinformationsverordnung>)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG) (<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/>)
- Verordnung über Preisangaben (PAngV) § 7 Gaststätten, Beherbergungsbetriebe (<http://www.gesetze-im-internet.de/pangv/index.html>)
- Jugendschutzgesetz (JuSchG) (<http://www.gesetze-im-internet.de/juschg/>)
- Künstlersozialversicherungsgesetz (KSVG) (<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ksvg/gesamt.pdf>)
- Künstlersozialabgabe-Verordnung 2019 (<https://www.gesetze-im-internet.de/ksabg2019v/KSAbg2019V.pdf>)
- 15. Rundfunkänderungsstaatsvertrag (http://www.ard.de/download/682716/15_Rundfunkaenderung_staatsvertrag.pdf)

Stand: Dezember 2019

IHK Cottbus | Goethestraße 1 | 03046 Cottbus

Ansprechpartner: Claudia Brüsche | Tel. 0355 365-1403 | E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de | Web: www.cottbus.ihk.de

HINWEIS: Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Cottbus für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurden, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.