

GASTGEWERBE

TOURISMUS

FREIZEITWIRTSCHAFT

Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes

Impressum

Herausgeber:

Industrie- und Handelskammer zu Köln
Unter Sachsenhausen 10-26
50667 Köln
Internet: www.ihk-koeln.de

Verantwortlich:

Alexander Hoeckle

Redaktion:

Timo Knauthe
Tel. 0221 1640-1576
E-Mail: timo.knauthe@koeln.ihk.de

Semra Özel
Tel. 0221 1640-1577
E-Mail: semra.oezel@koeln.ihk.de

Titelbild Illustration, Satz&Layout:

Büro NEUMUTIG
www.fb.com/neumutig

8. Auflage
Köln, März 2018

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
1. Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?	2
2. In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?	3
3. Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?	4
3.01. Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis	4
3.02. Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?	5
3.03. Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?	6
3.04. Betriebsbesichtigung für eine Gaststättenerlaubnis bzw. Beratung für den Bau oder Umbau eines Lebensmittelbetriebes	6
3.05. Außengastronomie auf öffentlichem Straßenland	7
4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb	9
4.01. Preisangabe und Kennzeichnungspflichten im Gastgewerbe	9
4.02. Neue Spielregeln für Lebensmittelkennzeichnung	10
4.03. Hygienerechtliche Fragen	11
4.04. Verbote nach dem Gaststättengesetz	16
4.05. Jugendschutz	17
4.06. Sperrzeiten	18
4.07. Sonn- und Feiertagsregelungen	19
4.08. Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA)	20
4.09. Der Rundfunkbeitrag für Unternehmen, Institutionen, Selbstständige, Freiberufler	20
4.10. Beschäftigung von Arbeitnehmer/-innen	20
4.11. Aushang- und auslagepflichtige Gesetze	21
4.12. Verordnung über Bau und Betrieb von Sonderbauten	22
4.13. Haftung der Gastwirte	23
4.14. Geldspielautomaten	23
4.15. Hausrecht	24
4.16. Umsatzsteuer in Gastronomiebetrieben	24
4.17. Kassenführung und Kassenaufzeichnungen	26
4.18. Nebenleistungen und Gassenschank	29
4.19. Nichtraucherschutzgesetz NRW - Informationen für Gaststätteninhaber	30
5. Checkliste und Services	32
5.01. Schritt für Schritt zur erlaubnispflichtigen Gaststätte	32
5.02. Brancheninformationen und Newsletter Tourismuswirtschaft	37
5.03. Weitere Ansprechpartner – allgemein	37

Vorwort

Diese Broschüre soll Ihnen als Erstinformation einen Überblick über die zu beachtenden Vorschriften geben, wenn Sie einen gastgewerblichen Betrieb eröffnen oder übernehmen möchten.

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

Ebenfalls müssen Sie eine Erlaubnis beantragen, wenn Sie einen Dritten zur Leitung des Betriebes ermächtigen. Hier bedarf es einer Stellvertretungserlaubnis; sie wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden. Der Stellvertreter muss persönlich zuverlässig sein und die „fachliche“ Eignung nachweisen (§ 9 GastG). Wird das Gewerbe nicht mehr durch den Stellvertreter betrieben, so ist dies unverzüglich der Erlaubnisbehörde anzuzeigen.

Hinweise:

Ist geplant, den Betrieb in der Rechtsform einer Gesellschaft zu betreiben, bestehen verschiedene Besonderheiten. Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang auch die Bestimmungen zur Namensangabe. Hierzu informiert Sie gerne Ihre Industrie- und Handelskammer (Corinna Kaus, Tel. +49 221 1640-3050, E-Mail: corinna.kaus@koeln.ihk.de).

Wichtig:

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

1. Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?

Nach § 1 des GastG betreibt ein Gaststättengewerbe, wer im stehenden Gewerbe

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft)
- oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft)
- oder wer als 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 (etwa vom rollenden Eisverkaufswagen aus) und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Hinweise:

Eine Schank- oder Speisewirtschaft betreibt auch der, der in einem Kiosk belegte Brötchen verkauft, wenn jenes im Thekenbereich konsumiert wird. Hierzu sind besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser jedoch nicht erforderlich. Entscheidend ist auch nicht, ob der Verkäufer das sofortige Trinken oder Essen billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet.

In Kantinen ausländischer Streitkräfte, der Bundeswehr, des Grenzschutzes oder der in Gemeinschaftsunterkünften untergebrachten Polizei findet das GastG keine Anwendung. Gleiches gilt für Luftfahrzeuge, Personenwagen von Eisenbahnunternehmen und anderen Schienenbahnen sowie für Schiffe und Reisebusse, in denen anlässlich der Beförderung von Personen gastgewerbliche Leistungen erbracht werden. Ein Reisebusunternehmer, der während der Reise Erfrischungen anbietet, benötigt demzufolge keine Gaststättenerlaubnis (siehe Punkt 2).



Informationen zu mobilen Verkaufseinrichtungen / Imbissständen und -fahrzeugen finden Sie unter:
<http://www.stadt-koeln.de/service/produkt/warenverkauf-aus-einem-fahrzeug-heraus-1>

2. In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?

Grundsätzlich ist der Betrieb eines Gaststättengewerbes erlaubnispflichtig (§ 2 GastG). Das heißt, der Betreiber benötigt eine so genannte Gaststättenerlaubnis. Unabhängig von dem Erfordernis einer Gaststättenerlaubnis ist der Betrieb einer ortsfesten Gaststätte, wie jede Aufnahme einer gewerblichen Tätigkeit, beim örtlichen Gewerbeamt anzuzeigen (sogenannte Gewerbeanmeldung).

Hinweise:

Soll eine Gaststätte im Reisegewerbe, das heißt ohne Niederlassung betrieben werden, bedarf es regelmäßig einer Reisegewerbekarte, welche die Gemeinde ausstellt. Für eine Schankwirtschaft beziehungsweise eine Speisewirtschaft in der üblicherweise auch Getränke ausgeschänkt werden, benötigen Sie also nur dann eine Erlaubnis, wenn es sich um alkoholische Getränke handelt.

Ansprechpartner in Köln

Ordnungsamt der Stadt Köln

Willy-Brandt-Platz 3

50679 Köln

Tel. +49 221 221-27751

E-Mail: gewerbeangelegenheiten@stadt-koeln.de

Internet: <http://www.stadt-koeln.de/service/adressen/gewerbeangelegenheiten>

Wichtig:

Wenn Sie alkoholfreie Getränke ausschenken, brauchen Sie keine Gaststättenerlaubnis.

Hotels benötigen für die Beherbergung und Bewirtung der Gäste ebenfalls keine Erlaubnis mehr. Sie unterliegen nur noch einer Anzeigepflicht, wobei es nicht auf die Anzahl der Betten ankommt. In Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb können Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht werden, ohne dass hierfür die Erlaubnis vorliegen muss. Dies gilt aber nicht für die Abgabe an Dritte, beispielsweise durch ein Restaurant.

Wichtig:

Den Beginn der Tätigkeit müssen Sie beim Gewerbe-/Ordnungsamt anzeigen (§ 14 GewO). Die Befreiung von der Gaststättenerlaubnis (siehe oben) entbindet jedoch nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, Sperrzeitregelung, Baurecht, lebensmittelrechtliche Vorschriften et cetera!

3. Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?

3.01. Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis

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

Personenbezogen:

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

Weitere Informationen:

Bei Personenvereinigungen ohne eigene Rechtspersönlichkeit (quasi-juristische Personen wie BGB-Gesellschaft, Offene Handelsgesellschaft, Kommanditgesellschaft) muss die Gaststättenerlaubnis von jedem (!) geschäftsführungsberechtigten Gesellschafter (also auch von dem ausnahmsweise geschäftsführenden Kommanditisten einer KG) erworben werden.

Bei juristischen Personen, also Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit wie GmbH und Aktiengesellschaft, wird die Erlaubnis der juristischen Person selbst erteilt. Ist die juristische Person ein Verein, ist danach zu unterscheiden, ob es sich um eine (auch) öffentliche, oder lediglich um eine nicht öffentliche, nur Vereinsmitgliedern zugängliche Vereinsgaststätte handelt. Bei Letzterer handelt es sich um keine gewerbliche Tätigkeit, die weder beim Gewerbeamt anzumelden noch erlaubnispflichtig ist. Dennoch sind einige Vorschriften des GastG entsprechend anwendbar. Ist die Vereinsgaststätte hingegen jedermann zugänglich, handelt es sich - auch bei Verwendung des Gewinnes für ideelle Zwecke - um eine gewerbliche Tätigkeit, so dass der Verein selbst erlaubnispflichtig ist.

Wer ein erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe durch einen Stellvertreter betreiben will, bedarf einer Stellvertretererlaubnis; diese wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden. Beendet der Stellvertreter die entsprechende Gaststättenbewirtschaftung, so ist dies dem Gewerbeamt unverzüglich mitzuteilen. Soll nach dem Tod des bisherigen Erlaubnisinhabers das Gaststättengewerbe aufgrund der bisherigen Erlaubnis durch den Ehegatten oder die minderjährigen Erben während der Minderjährigkeit fortgeführt werden, muss dies dem Gewerbeamt unverzüglich angezeigt werden. Im Fall der Übernahme einer erlaubnisbedürftigen Gaststätte kann deren Betrieb auf entsprechenden Antrag gegenüber dem Gewerbeamt bis zur Erteilung der endgültigen Erlaubnis widerrufen gestattet werden.

Betriebsartbezogen:

Die Gaststättenerlaubnis gilt ebenso betriebsartbezogen, das heißt nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten und der Art der Getränke, der zubereiteten Speisen, der Beherbergung oder der Darbietungen.

Die Grund-Betriebstypen sind:

- die Schankwirtschaft. Es werden nur Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (die Kneipe oder Bar)
- die Speisewirtschaft. Es werden auch zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (das Restaurant)

Weitere Betriebsarten sind:

- die Trinkhalle („Kiosk“, „Stehbistro“). Ein normaler „Kiosk“ bedarf keiner Gaststättenerlaubnis; es ist ein Einzelhandelsbetrieb und an das Ladenöffnungsgesetz NRW gebunden. Wer auch an Sonn- und Feiertagen verkaufen möchte, braucht für den Betrieb einer Trinkhalle eine Gaststättenerlaubnis.
- Diskothek, Musikgaststätte (es werden Tonträger abgespielt). Die Erlaubnis für eine solche Gaststätte ist nur möglich, wenn zusätzliche Anforderungen an den Schallschutz erfüllt werden. Hierzu muss das Bauaufsichtsamt seine Zustimmung geben:
 - Unterhaltungsgaststätte (mit Live-Musik)
 - Tanzlokal (ebenfalls Schallschutz beachten)
 - Barbetrieb, Cabaret, barähnlicher Betrieb

Raumbezogen:

Die Gaststättenerlaubnis gilt auch raumbezogen, das heißt der Erlaubnisinhaber darf sein Gaststättengewerbe nur in den Räumen betreiben, auf die sich die Erlaubnis erstreckt.

3.02. Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?

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

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

Persönliche Zuverlässigkeit:

Die persönliche Zuverlässigkeit muss durch folgende Unterlagen nachgewiesen werden:

- Führungszeugnis
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keinerlei steuerliche Rückstände haben
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes Ihrer Gemeinde
- Auszug aus der Schuldnerkartei

Fachliche Eignung:

Die fachliche Eignung muss nachgewiesen werden durch:

- die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften nach § 4 GastG (Gaststättenunterricht). Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe (zum Beispiel Köche, Restaurantfachleute, Hotelfachleute, Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk und viele andere anerkannte Berufe), die in den Grundzügen der erforderlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften geprüft worden sind (Im Falle des Alkoholausschanks „Konzession“)
- Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1), die nicht älter als drei Monate sein darf
- Schulung nach LHVO Lebensmittelhygieneverordnung (EU-Verordnung), bei Umgang mit verderblichen Lebensmitteln

Hinweise:

Wird die Erlaubnis einer juristischen Person erteilt, müssen sämtliche ihrer Geschäftsführer beziehungsweise alle geschäftsführenden Vorstandsmitglieder an einer Gaststättenunterrichtung teilgenommen haben.

Anmeldungen für alle Termine sind persönlich in der Hauptstelle (Unter Sachsenhausen 10-26, 50667 Köln) und den Geschäftsstellen (Leverkusen/Rhein-Berg, An der Schusterinsel 2, 51379 Leverkusen/Oberberg, Talstr. 11, 51643 Gummersbach sowie Rhein-Erft, Bahnstr. 2, 50126 Bergheim) der IHK Köln möglich. Bei der Anmeldung ist die Gebühr von 51,00 Euro zu entrichten.

Service Center

Tel. +49 221 1640-1300

E-Mail: service@koeln.ihk.de



Weitere Informationen über die
Gaststättenunterrichtung erhalten Sie unter:
www.ihk-koeln.de/1933

Objektbezogene Voraussetzungen:

Zur Antragstellung der Gaststättenerlaubnis ist mitzubringen:

- Grundrisszeichnung aller Betriebsräume (Schankraum, Küche, Gasträume, Beherbergungsräume). Toilettenanlagen einschließlich eventueller Personaltoiletten sowie Lebensmittel- und Getränkelagerräume; (auch bei Außengastronomie, Terrasse oder Bürgersteigfläche) in zweifacher Ausfertigung im Maßstab 1:50 oder 1:100 mit eigenhändiger Unterschrift versehen
- Schnittzeichnung des Gewerbebetriebes in zweifacher Ausfertigung im Maßstab 1:50 oder 1:100 mit eigenhändiger Unterschrift versehen
- Lageplan in zweifacher Ausfertigung mit eigenständiger Unterschrift versehen (erhältlich beim Katasteramt der Stadt oder des Kreises)
- Baugenehmigung mit Abnahmebescheinigung nach der Bauzustandsbesichtigung; wird eine vorhandene Gaststätte ohne Änderung der Betriebsart oder der Räume übernommen, muss die Baugenehmigung nicht vorgelegt werden
- Pachtvertrag beziehungsweise Mietvertrag in Kopie

3.03. Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?

Die Gaststättenerlaubnis muss bei dem zuständigen Gewerbeamt/Ordnungsamt schriftlich beantragt werden.

3.04. Betriebsbesichtigung für eine Gaststättenerlaubnis bzw. Beratung für den Bau oder Umbau eines Lebensmittelbetriebes

Wenn Sie ein Gaststättengewerbe betreiben möchten, müssen Sie für den Betrieb einwandfreie lebensmittelhygienische Bedingungen nachweisen. Daher wird die endgültige Gaststättenerlaubnis erst dann erteilt, wenn der Betrieb zuvor vom Umwelt- und Verbraucherschutzamt besichtigt wurde. Bei dieser Besichtigung werden die baulichen, hygienischen und personellen Gegebenheiten des Betriebes überprüft.

Planen Sie den Neu- oder Umbau von Gaststätte, Café, Bistro, Lebensmittelgeschäft, Bäckerei, Metzgerei oder eines anderen Lebensmittelbetriebes, dann müssen Sie eine Vielzahl von Gesetzen und Verordnungen beachten.

Die zuständige Kommune oder Kreis berät Sie, welche lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Sie beachten müssen. Der zuständige Lebensmittelkontrolleur bietet Ihnen an, die Pläne zu besprechen oder die bestehenden Räumlichkeiten zu besichtigen und Ihnen Anregungen zur Verbesserung der Arbeitsabläufe zu vermitteln.

Benötigt werden:

- Betriebsräume, die besichtigt werden können
- Eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) für den Betriebsinhaber und alle Beschäftigten
- Eine Dokumentation der durch den Arbeitgeber alle zwei Jahre durchzuführenden Belehrung für alle Beschäftigten nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Ein Konzept zur Eigenkontrolle nach der Lebensmittelhygieneverordnung (HACCP-Konzept)
- Eine Speisekarte sowie ggf. Preisaushänge

Vorsprache (gilt nur für die Stadt Köln):

Einen Termin mit einem der Lebensmittelkontrolleure für eine Betriebsbesichtigung oder Beratung können Sie dienstags und donnerstags in der Zeit von 08:00 bis 09:00 Uhr unter folgenden Telefonnummern vereinbaren:

+49 221 221-24152	+49 221 221-26477
+49 221 221-24513	+49 221 221-25284
+49 221 221-24745	+49 221 221-25303

Die Beratung ist gebührenfrei.

Sie können auch unter der Telefonnummer der Stadt Köln, Tel. +49 221 221-0, über die Angabe des Straßennamens Ihren direkten Ansprechpartner ermitteln lassen.

Toilettenpflicht für Gaststätten:

Unter bestimmten Voraussetzungen müssen Toiletten für die Gäste in Gaststätten und Restaurants vorhanden sein.



Weitere Informationen über die Toilettenpflicht für Gaststätten erhalten Sie unter:
www.ihk-koeln.de/112641

3.05. Außengastronomie auf öffentlichem Straßenland

Zum Betrieb einer Außengastronomie auf einer öffentlichen Fläche (Straßen, Gehwege und sonstige nicht im Privateigentum stehenden Flächen) benötigen Sie eine Sondernutzungserlaubnis und verschiedene Erlaubnisse. Wird eine Fläche genutzt, die sich im Privatbesitz befindet und nicht dem Gemeingebrauch gewidmet ist (z. B. die Terrasse im Garten oder Hof), so handelt es sich nicht um die Nutzung öffentlichen Straßenraums. Dafür ist dann auch keine Sondernutzungserlaubnis notwendig.

Benötigt werden:

- gültige Gaststättenerlaubnis oder die Gewerbeanmeldung
- Formloser schriftlicher Antrag
- eventuell eine schriftliche Vollmacht (wenn Sie sich bei der Antragstellung vertreten lassen)

Die Außengastronomie auf öffentlichem Straßenland umfasst zwei, unter Umständen drei Genehmigungen:

1. Eine erweiterte Gaststättenerlaubnis für die vorgesehene Fläche und
2. eine Sondernutzungserlaubnis. (Diese kann als saisonale Erlaubnis vom 1. März bis zum 31. Oktober eines Jahres, als Ganzjahreserlaubnis vom 1. Januar bis 31. Dezember oder als Dreijahreserlaubnis ausgestellt werden);
3. eine baurechtliche Genehmigung dann, wenn mehr als 50 Gastplätze eingerichtet werden sollen oder die Zahl der Außengastplätze 50 Prozent der Innengastplätze übersteigt.

Wichtiger Hinweis:

Die erweiterte Gaststättenerlaubnis und die eventuelle baurechtliche Genehmigung müssen Sie nur einmalig beantragen, die Sondernutzungserlaubnis hingegen jährlich. Weitere Informationen finden Sie auch auf den Seiten der zuständigen Städten und Gemeinden.

4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb

4.01. Preisangabe und Kennzeichnungspflichten im Gastgewerbe

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

Wichtige Grundsätze sind unter anderem:

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

Spezielle Bestimmungen für Gaststätten- und Beherbergungsbetriebe gemäß § 7 der PAngV:

Inhaber und Betreiber von Gaststättenbetrieben haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in ausreichender Anzahl auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme der Bestellungen sowie auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen.

- „Von - bis“- , „circa“- und „ab“-Preisangaben sind nicht zulässig
- Angaben wie „Preis nach Gewicht oder Größe“ sind ebenfalls nicht zulässig
- Neben dem Eingang der Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind
- Inhaber/Betreiber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Stehbierhallen, Trinkhallen und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind
- Die in den Preisverzeichnissen angegebenen Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen. Sonstige Zuschläge können unter anderem sein: Heizkostenaufschläge, Aufschläge für Musikunterhaltung, Berechnung von „Gedecken“

Anmerkung: Die Kurtaxe ist kein Zuschlag.

Ausschank alkoholfreier Getränke (§ 6 GastG):

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

4.02. Neue Spielregeln für Lebensmittelkennzeichnung

Kennzeichnungspflicht für Zusatzstoffe in Lebensmittel:

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

Art der Zusatzstoffe, E-Nr.	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 - E 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“; auch zulässig: „mit Nitrit Pökelsalz“; „mit Nitrat“; „mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

Weiter geht es mit der Tabelle auf der folgenden Seite.

Phosphate (E338-E341, E450-E452) Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)“; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate E 338 - 341, E 450 - E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
Coffein	„coffeinhaltig“	alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	zum Beispiel Bitter-Lemon

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

Kennzeichnungspflichten nach der LMIV:

Am 13.12.2014 ist die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kraft getreten, mit der die Verbraucher europaweit einheitlich und umfassender über Lebensmittel informiert werden sollen. Die LMIV schreibt nicht nur vor, wie Lebensmittel gekennzeichnet und deklariert werden müssen, sondern gibt auch neue Vorgaben zu Werbung, Herkunftsangaben, Nährwertdeklaration und Fernabsatz. Neuregelungen betreffen vor allem die Allergenkennzeichnung bei loser Ware in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Die bisher in Deutschland geltende Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung und die Nährwertkennzeichnungs-Verordnung sind außer Kraft getreten.

Seit dem 13.12.2014 sind die folgenden Angaben zu Lebensmitteln für Lebensmittelproduzenten und -händler (einschließlich Online-Handel) sowie Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser) verpflichtend:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis
- Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (s.u.)

- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum
- ggf. besondere Anweisungen für Aufbewahrung und/oder Verwendung
- Name oder Firma und Anschrift des Unternehmers
- ggf. Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung, falls angemessene Verwendung des Lebensmittels ohne eine solche schwierig wäre
- Alkoholgehalt (bei Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-%)
- Nährwertdeklaration (verpflichtend erst ab 13.12.2016)

Neu ist, dass die LMIV auch bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (z.B. lose Ware im Handel, Gemeinschaftsverpflegung) die Kennzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen vorschreibt. Bei der Abgabe loser Ware muss mündlich, schriftlich oder elektronisch über Allergene informiert werden. Einzelheiten sind in einer Verordnung geregelt, die am 13.12.2014 in Kraft getreten ist.

Die relevanten Allergene sind:

- Glutenthaltige Getreide
- Krebstiere
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch
- Schalenfrüchte
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- Lupinen
- Weichtiere

Die seit dem 13.12.2016 verpflichtende Nährwertdeklaration für vorverpackte Lebensmittel muss Angaben zu Energiegehalt sowie zu Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz umfassen.

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Dort können Sie das Deutsche Lebensmittelbuch und die LMIV (=Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) sowie weitere Informationen herunterladen (www.bmel.de).

4.03. Hygienerechtliche Fragen

Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV):

Mit der Einführung der Lebensmittel-Hygieneverordnung besteht eine bundeseinheitliche Rechtsvorschrift im Bereich der Lebensmittelhygiene. Diese EU-Verordnung schreibt zunächst allgemeine Hygieneanforderungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe und Einrichtungen (darunter das Gastgewerbe) und das dort beschäftigte Personal vor.

Die Verordnung verpflichtet dazu, im jeweiligen Betrieb geeignete Maßnahmen, Schulungen und Kontrollen nach einem eigenen, selbst erstellten Kontrollkonzept durchzuführen. Ziel ist

es gesundheitliche Risiken für den Verbraucher/Gast zu vermeiden. Bei den betriebsinternen Maßnahmen soll sich an den Prinzipien des HACCP-Konzepts orientiert werden. Die lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen und Betriebe sind auf der Grundlage eines solchen Konzeptes verpflichtet, in ihrem produzierenden Bereich alle möglichen Punkte und Prozesse aufzulisten, von denen negative Beeinflussungen der Lebensmittel ausgehen könnten und diese Punkte und Prozesse einer ständigen, routinemäßigen Beobachtung zu unterziehen.

Diese Kontrollen sollten in entsprechender Form dokumentiert werden und dienen so auch bei Besuchen durch den Umwelt- und Verbraucherschutz in Köln und anderen lebensmittelüberwachenden Behörden als Nachweis des ordnungsgemäßen Produktionsablaufes sowie der zum Kontrollsystem erforderlichen Eigenkontrollen. Mit der Methode der regelmäßigen Eigenkontrollen soll ein geeignetes Mittel genutzt werden, um den in allen Einrichtungen und Betrieben möglichen Gefährdungspotentialen vorab ("präventiv") und wirksam entgegenzuwirken.

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

Nachweispflicht: Die Mitarbeiter haben im betrieblichen Prozess nach festgelegten Kontrollzeitpunkten und Terminen die Problemstellen zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Diese Dokumente sind bei einer möglichen Kontrolle durch lebensmittelüberwachende und andere überwachungsberechtigte Behörden ein überprüfbarer Nachweis der terminlich festgelegten Kontrolltätigkeit und insofern auch ein wichtiges Mittel des Verantwortlichen (in der Regel des Betriebsinhabers), um die Erfüllung seiner Sorgfaltspflicht zu belegen. Im praktischen Verfahren bedeutet das, dass in dem jeweiligen Betrieb die Lebensmittel, die Verarbeitungsprozesse und das dortige Umfeld bei jedem einzelnen Ver- und Bearbeitungsprozess kontrolliert und auf eventuelle Beeinträchtigung hin untersucht werden. Bei kleineren Betrieben ist der Nachweis von selbstaufgestellten Eigenkontrollsystemen ausreichend.

Betriebsstätten: (Sauberkeit, Temperatur, Sanitäreinrichtungen, Beleuchtung)

- Räumlichkeiten (Reinigung)
- Anlagen und Geräte (Sauberkeit, Installation, Instandhaltung)
- Umgang mit Lebensmitteln (Warenannahme, -überprüfung, -lagerung, -beförderung)
- Personal (Schutzbekleidung, Verhalten, Schulungen)

Betriebsstätten sind:

- ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
- ortveränderliche oder nichtständige Einrichtungen (Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufsautomaten) in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden

Die Verordnung ist bewusst allgemein gehalten, um dem einzelnen Betrieb genügend Spielraum zu lassen, sie an die speziellen Gegebenheiten des Betriebes anzupassen. Aus diesem Grund gibt es auch keine allgemein gültigen Checklisten. Ab einer gewissen Betriebsgröße ist eventuell ein externer Berater sinnvoll.

HACCP in der Praxis - Der richtige Umgang mit Lebensmitteln:

Durch die am 1. Januar 2006 in Kraft getretenen EU-Verordnungen über Lebensmittelhygiene

muss jeder Lebensmittelunternehmer nun durch Dokumente und Aufzeichnungen das betriebliche HACCP-Konzept nachweisen können. Das HACCP-Konzept bedeutet eine von den Lebensmittelbetrieben durchzuführende Eigenkontrolle und damit eine Deregulierung. Es sieht ein vorbeugendes System vor, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Erforderlich sind eine Gefährdungsanalyse und das Ermitteln kritischer Kontrollpunkte.



Die IHK Köln hat zu diesem umfassenden Thema ein Merkblatt erstellt. Dies und eine Vielzahl weiterer Informationen finden Sie unter:
www.ihk-koeln.de/91681

Infektionsschutzgesetz:

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat das bisherige Bundesseuchengesetz abgelöst. Mit Wirkung vom 1. Januar 2001 entfallen die bisherigen Einstellungsuntersuchungen von Personen, die im Lebensmittelbereich beschäftigt oder gewerbsmäßig tätig sind.

An die Stelle der Untersuchung treten nunmehr bei Beginn der gewerblichen Tätigkeit oder Beschäftigung im Lebensmittelbereich Bescheinigungen des Gesundheitsamtes beziehungsweise eines beauftragten Arztes, die den Gewerbetreibenden und Beschäftigten nach entsprechender Belehrung und Erklärung ausgestellt werden.

Arbeitgeber oder Dienstherren sind verpflichtet, zu Beginn der Tätigkeit von Beschäftigten und darauf folgend mindestens alle zwei Jahre die Beschäftigten über die entsprechenden gesetzlichen Regelungen, insbesondere nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 42 IfSG) aktenkundig zu belehren. Der Nachweis der Belehrung sowie die genannten Bescheinigungen sind aufzubewahren, in der Betriebsstätte verfügbar zu halten und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder Kopie.

Die so genannte Erstbelehrung gem. § 43 IfSG erfolgt durch das Gesundheitsamt oder einen durch diesen beauftragten Arzt. Die Belehrung erfolgt mündlich sowie schriftlich, informiert über ansteckende Krankheiten und zeigt auf, wie man die Symptome erkennen kann. Diese Belehrung muss vor Arbeitsantritt absolviert werden. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, aktuelle Termine erfahren Sie auf der Internetseite der Stadt Köln (<http://www.stadt-koeln.de/service/produkte/gesundheitszeugnis>) oder telefonisch unter +49 221 221-25155. Die Teilnahme kostet zurzeit 25,00 Euro (Stand November 2017).

Nach der Erstbelehrung beim Gesundheitsamt müssen die Mitarbeiter alle zwei Jahre an einer Folgeschulung gem. § 43 Abs. 4 IfSG teilnehmen. Diese Belehrung erfolgt nicht mehr beim Gesundheitsamt, sondern wird betriebsintern von dem Gastwirt selber oder einem Dritten durchgeführt. Die Dokumente über die durchgeführte Erstbelehrung erhalten nur dann Gültigkeit, wenn nach im Zeitraum von drei Monaten nach der Schulung eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausgeübt wurde. Dabei reicht schon ein Tag aus. Der Erstbelehrungsnachweis hat dann „unbegrenzte“ Gültigkeit. Bei der Aufnahme einer neuen Tätigkeit reicht dann die Wiederholungsbelehrung am Arbeitsplatz aus. Die Teilnahme der Mitarbeiter muss dokumentiert werden. Hilfe zu den Inhalten der Schulung erteilt das jeweilige Verbraucherschutzamt.

Hinweis:

Weitere wichtige lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Bestimmungen finden Sie im Lebensmittel, Bedarfsgegenstände- und- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).

Getränkeschankanlagen:

Seit dem 30. Juni 2005 gibt es keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr. Die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung ist anzuwenden. Diese Verordnung war zwar auch bisher schon zu beachten, nur enthält sie wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen. Da rechtzeitig zu erkennen war, dass die Getränkeschankanlagenverordnung ersatzlos wegfallen wird, hat der Normenausschuss »Getränkeschankanlagen« zwischenzeitlich mehrere Normen erarbeitet, die nun konkrete Aussagen über die Hygiene bei Getränkeschankanlagen machen. Normen sind zwar nicht verbindlich wie Vorschriften, beschreiben jedoch den derzeitigen Stand der Technik. Normen haben gegenüber einer Verordnung den Vorteil, dass sie schneller und flexibler dem jeweiligen Stand der Technik angepasst und auf den technischen Fortschritt eingestellt werden können. Nun liegt 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. Das heißt an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6.

Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (unter anderem Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6:

- Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke - Reinigungsintervall: täglich
- Stilles Wasser, alkoholfreies Bier - Reinigungsintervall: 1 - 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier) - Reinigungsintervall: alle 7 Tage
- Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser - Reinigungsintervall: 7 - 14 Tage
- Getränkegrundstoff, Spirituosen - Reinigungsintervall: 30 - 90 Tage

Weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch einen 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. Jährliche Personalunterweisungen im Umgang mit der Anlage sind erforderlich.

4.04. Verbote nach dem Gaststättengesetz

Nach dem GastG ist es verboten:

- Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Lebensmittel durch Automaten anzubieten
- in Ausübung des Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen
- das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen
- das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen

Schutz des Gastes vor Täuschung und Irreführung (§ 11 LFGB):

- Lebensmittel dürfen nicht unter irreführender Bezeichnung serviert werden (Beispiel: Champagnersorbet mit Sekt aufgeschüttet)
- Lebensmittel, deren Bezeichnung nicht durch Rechtsnormen festgelegt sind, müssen nach der Lebensmittel-Informationsverordnung entweder mit einer nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung oder beschriebenen Bezeichnung versehen werden

Hinweise:

Das Deutsche Lebensmittelbuch enthält eine Sammlung von Leitsätzen, die Verkehrsbezeichnungen für Lebensmittel enthalten, welche der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen (z. B. Unterscheidung Eiscreme/Fruchtsorbet etc.).

Es wird empfohlen, die für den jeweiligen Gaststättenbetrieb relevanten Leitsätze zu lesen (etwa Leitsätze für Fruchtsäfte oder Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) und die dort aufgeführten Bezeichnungen zu verwenden, da Verstöße mit Geldbuße geahndet werden können.

Der Gastwirt trägt die Verantwortung dafür, dass nicht anstelle des bestellten Lebensmittels einer bestimmten Marke oder Qualität ein Lebensmittel anderer Marke oder Qualität geliefert wird (Warenunterschlebung), ohne dass sich der Kunde damit ausdrücklich einverstanden erklärt hat (zum Beispiel Weinbrand anstelle des bestellten Cognacs). Abgesehen davon, dass eine derartige Warenunterschlebung gesetzlich verboten ist, entfällt in diesen Fällen die Zahlungsverpflichtung des Gastes.

Rückverfolgung von Lebensmitteln:

Seit 1. Januar 2005 müssen Lebensmittel und Futtermittel vom „Acker bis zum Teller“ rückverfolgbar sein (EU-Verordnung 178/2002/EG). Grundsätzlich sind von den Unternehmen Nachweise über Herkunft und Qualität der eingesetzten Urprodukte und Zutaten sowie über den gesamten Herstellungsprozess bereit zu halten.

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.

4.05. Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG) trifft unter anderem Regelungen in Bezug auf den Aufenthalt in Gaststätten und die Abgabe von alkoholischen Getränken.

Vom Grundsatz her ist Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren der Aufenthalt in Gaststätten nur gestattet, wenn ein Erziehungsberechtigter sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 05:00 Uhr und 23:00 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Dies gilt aber dann nicht, wenn genannte Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden. Jugendlichen ab 16 Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten nur bis 24:00 Uhr gestattet. Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden sowie in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben ist Kindern und Jugendlichen nicht gestattet.

In Gaststätten, Verkaufsstellen und auch sonst in der Öffentlichkeit dürfen Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche nicht abgegeben werden. Dementsprechend ist auch der Verzehr dieser Getränke durch Kinder und Jugendliche verboten. Andere alkoholische Getränke dürfen nur an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben und von diesen verzehrt werden. Ausnahmsweise dürfen auch Jugendliche unter 16 Jahren andere alkoholische Getränke entgegennehmen und verzehren, wenn sie von einem Personensorgeberechtigten, also etwa einem Elternteil, begleitet werden. In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren alkoholische Getränke nicht aus dem Automaten entnehmen können. In Zweifelsfällen ist das Alter des Gastes durch den Gewerbetreibenden zu überprüfen; Kinder und Jugendliche haben dann ihr Alter nachzuweisen.

Gewerbetreibende haben die für ihre Betriebe geltenden Vorschriften des JuSchG bekanntzumachen. Ein Gastwirt hat daher einen entsprechenden, deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang an einer für jedermann zugänglichen, einsehbaren Stelle anzubringen.

Änderungen im Jugendschutzgesetz 2009

Zum 01.01.2009 wurde das Jugendschutzgesetz (JuSchG) in § 10 geändert. Das ist eine Folge des dann in Kraft getretenen Gesetzes zum Schutz vor den Gefahren des Passivrauchens. Danach dürfen auch an Jugendliche über 16 Jahren keine Tabakwaren mehr abgegeben werden und sie dürfen in Gaststätten nicht mehr rauchen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren:

- A. In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.
- B. In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
 - a. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
 - b. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

Änderungen im Jugendschutzgesetz zum 1. April 2016:

E-Zigaretten und E-Shishas: Gesetz zum Schutz von Kindern und Jugendlichen tritt in Kraft. Die Abgabe- und Konsumverbote des Jugendschutzgesetzes und des Jugendarbeitsschutzgesetzes für Tabakwaren werden auf E-Zigaretten und E-Shishas ausgedehnt. Zudem wird sichergestellt, dass die Abgabeverbote von Tabakwaren, E-Zigaretten und E-Shishas an Kinder und Jugendliche auch im Wege des Versandhandels gelten.

Änderungen im Jugendschutz zum 1. Januar 2018

Mit Wirkung zum 01.01.2018 wurde der § 9 JuSchG in seinen Absätzen 1 und 2 geändert. In Absatz 1 werden die Nummern 1 und 2 wie folgt gefasst:

1. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
2. andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
3. In Absatz 2 wird die Angabe „Nr. 2“ durch die Angabe „Nummer 1“ ersetzt. (vgl BGBl).



Nähere Informationen zum Jugendschutzgesetz sowie den Pflichtaushang finden Sie auf unserer Internetseite: www.ihk-koeln.de/101439

4.06. Sperrzeiten

Nach der Gewerbeverordnungsverordnung NRW gelten in Nordrhein-Westfalen grundsätzlich folgende Sperrzeiten:

- Schank- und Speisewirtschaften 05:00 Uhr bis 06:00 Uhr
- öffentliche Vergnügungsstätten 01:00 Uhr bis 06:00 Uhr
- Jahrmärkte, Kirmesveranstaltungen, Volksfeste etc. 22:00 Uhr bis 07:00 Uhr

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse (z. B. Silvester und Tanz in den Mai) kann die Sperrzeit durch das Ordnungsamt verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden.

Hinweise:

Sperrzeiten sind Zeiten, in denen der Betrieb geschlossen sein muss. Mit Eintritt der Sperrzeit hat der Wirt den Ausschank und die Abgabe von Speisen einzustellen und muss die Gäste durch geeignete Maßnahmen (Abkassieren, Abräumen, Verdunkeln der Räume) zum Verlassen der Gaststätte bewegen; eine bloße diesbezügliche Aufforderung ist nicht ausreichend. Es wird daher empfohlen, sich bei der Gemeinde nach örtlichen Besonderheiten zu erkundigen.

Abgesehen davon können die Sperrzeiten nach § 3 Gewerbeverordnungsverordnung für einzelne Betriebe aus den angegebenen Gründen verlängert, befristet und widerruflich verkürzt oder aufgehoben werden. Gegebenenfalls ist es daher zweckmäßig, einen entsprechenden Antrag an das Gewerbeamt zu richten und das Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse ausführlich zu begründen. Für den Betrieb der Schank- und Speisewirtschaft in Schiffen und Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Bewirtung der Fahrgäste beschränkt.

4.07. Sonn- und Feiertagsregelungen

Nach dem Feiertagsgesetz NW sind an einzelnen Tagen bestimmte Tätigkeiten verboten.

Feiertage sind:	Gedenk- und Trauertage sind:
<ul style="list-style-type: none">• Neujahrstag• Karfreitag• Ostermontag• 1. Mai• Christi-Himmelfahrts-Tag• Pfingstmontag• Fronleichnamstag• 3. Oktober• Allerheiligentag (1. November)• 1. Weihnachtstag• 2. Weihnachtstag	<ul style="list-style-type: none">• Volkstrauertag• Totensonntag

An Sonn- und Feiertagen dürfen während der Hauptgottesdienstzeit von 06:00 bis 11:00 Uhr grundsätzlich keine öffentlichen Veranstaltungen, die der Unterhaltung dienen, stattfinden (Ausnahmen im Rahmen von Kunst, Wissenschaft oder Volksbildung). Außerdem sind öffentliche Versammlungen in geschlossenen Räumen verboten, soweit hierdurch der Gottesdienst unmittelbar gestört wird. Eine Ausnahme besteht für den 3. Oktober, wenn dieser Tag auf einen Wochentag fällt.

Für so genannte „stille Feiertage“ bestehen besondere Regelungen:

Am Volkstrauertag (zweiter Sonntag vor dem 1. Advent), an Allerheiligen und am Totensonntag (letzter Sonntag vor dem 1. Advent) sind in Gaststätten und Nebenräumen mit Schankbetrieb musikalische und sonstige unterhaltende Darbietungen jeder Art sowie alle anderen der Unterhaltung dienenden öffentlichen Veranstaltungen einschließlich Tanz von 5:00 Uhr bis 18:00 Uhr verboten. Am 24. Dezember dürfen diese Veranstaltungen ab 16:00 Uhr nicht mehr stattfinden. An Karfreitag sind diese Veranstaltungen bis zum nächsten Tag um 06:00 Uhr verboten. Am Gründonnerstag ist ab 18:00 Uhr der öffentliche Tanz verboten.

An kirchlichen Feiertagen müssen Arbeitgeber ihren Beschäftigten und Auszubildenden, die zu der betreffenden Kirche gehören, Gelegenheit zum Besuch des Gottesdienstes geben, falls nicht unaufschiebbare oder im allgemeinen Interesse vordringliche Aufgaben zu erledigen sind. An den jüdischen Feiertagen Neujahrsfest (zwei Tage) sowie am Versöhnungstag und dessen Vorabend ab 18:00 Uhr sind während der Zeit des Hauptgottesdienstes in der Nähe von Synagogen und ähnlichen Räumen alle vermeidbaren, Lärm erregenden Handlungen verboten. Arbeitnehmer, die sich zum jüdischen Glauben bekennen, dürfen an diesen Tagen von der Arbeit fernbleiben.

Bei Verstößen gegen das Feiertagsgesetz NW kann ein Bußgeld verhängt werden.

4.08. Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA)

Die GEMA ist eine Verwertungsgesellschaft im Sinne des Urheberrechtsgesetzes. Die öffentliche Wiedergabe (darunter fallen keine reinen Privatfeiern) von urheberrechtlich geschützten Werken (Musik, Texte, Filme, Bilder) ist der GEMA grundsätzlich vorab zu melden. Für diese Wiedergabe fallen entsprechende Vergütungen, insbesondere bei der öffentlichen Nutzung von Radio, Fernsehen, CD-Playern an die GEMA an. Dies ist Voraussetzung zur Nutzung der Medien. Ansprechpartner sind die Bezirksstellen der GEMA in den einzelnen Bundesländern (www.gema.de). Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite unter: www.ihk-koeln.de/102418

4.09. Der Rundfunkbeitrag für Unternehmen, Institutionen, Selbstständige, Freiberufler

Beitragspflichtig sind Unternehmen, Institutionen und Einrichtungen des Gemeinwohls. Größere Unternehmen zahlen mehr als kleine Unternehmen. Die Höhe Ihres Rundfunkbeitrags richtet sich nach der Anzahl der Betriebsstätten und der dort sozialversicherungspflichtig Beschäftigten (nicht mitgerechnet werden z.B. Inhaber, Auszubildende und geringfügig Beschäftigte) und der betrieblich genutzten Kraftfahrzeuge im Jahr. Alle weiteren Informationen und Formulare erhalten Sie auf der Internetseite: www.rundfunkbeitrag.de

4.10. Beschäftigung von Arbeitnehmer/-innen

Arbeitszeiten:

Das Arbeitszeitgesetz schreibt die maximale tägliche Arbeitszeit von Arbeitnehmern vor: Grundsätzlich darf die werktägliche Arbeitszeit der beschäftigten Arbeitnehmer acht Stunden nicht überschreiten. Sie kann auf bis zu zehn Stunden nur verlängert werden, wenn innerhalb von sechs Monaten (oder innerhalb von 24 Wochen) im Durchschnitt acht Stunden werktäglich nicht überschritten werden. Das bedeutet, dass die Überstunden zeitnah in Freizeit auszugleichen sind. Abweichende Regelungen können in Tarifverträgen oder aufgrund eines Tarifvertrages in einer Betriebsvereinbarung getroffen werden. Auskünfte über Anlaufstellen für weitere Informationen erteilt die IHK Köln, Susanne Wollenweber (Tel. +49 221 1640-3100, E-Mail: susanne.wollenweber@koeln.ihk.de) oder Inga Buntbroich (Tel. +49 221 1640-3200, E-Mail: inga.buntbroich@koeln.ihk.de).

Aushilfskräfte:

Bei Beschäftigung von Aushilfskräften finden Sonderregelungen Anwendung. Zu beachten ist jedoch die Einhaltung des Gleichbehandlungsgrundsatzes: Aushilfskräfte sind wie Festangestellte und in Vollzeit tätige Arbeitnehmer gleichgestellt, zum Beispiel in Bezug auf die Gewährung von Urlaub, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall oder Gratifikationen wie Weihnachtsgeld. Das bedeutet, dass auch geringfügig Beschäftigte einen Anspruch auf (Festangestellten gezahlte) Sonderleistungen haben können.

Arbeitsrechtliche Regelungen:

Neben den gesetzlichen Bestimmungen werden gerade im Gaststättengewerbe viele Tarifverträge für allgemeinverbindlich erklärt, was zur Folge hat, dass diese auch für nicht organisierte Betriebe Geltung besitzen. Auskünfte erteilt das Tarifregister NRW in Düsseldorf (www.tarifregister.nrw.de).

Flächendeckender Mindestlohn beschlossen:

Seit dem 1. Januar 2015 gibt es einen gesetzlichen Mindestlohn von derzeit 8,84 Euro die Stunde. Der Mindestlohn gilt grundsätzlich für alle in Deutschland tätigen Arbeitnehmer in allen Branchen und Regionen.

In folgenden Fällen muss der Mindestlohn nicht gezahlt werden:

- Auszubildende
- Jugendliche unter 18 Jahre ohne Berufsabschluss
- Langzeitarbeitslose (mindestens 12 Monate arbeitslos) in den ersten sechs Monaten der Beschäftigung
- Ehrenamtler
- Praktikanten, wenn sie ein Pflichtpraktikum im Rahmen von Schule, Ausbildung oder Studium absolvieren
- Praktikanten eines freiwilligen Praktikums zur Orientierung für eine Berufsausbildung oder für die Aufnahme eines Studiums für drei Monate
- Praktikanten eines freiwilligen Praktikums begleitend zu Studium oder Ausbildung für drei Monate, wenn nicht zuvor bereits ein solches Praktikum in dem Betrieb absolviert wurde
- Praktikanten, die an einer Einstiegsqualifizierung nach § 54 a SGB III teilnehmen

Außerdem gibt es folgende besondere Regelungen:

- Der Mindestlohn gilt auch für Saisonarbeiter. Allerdings wird die Möglichkeit der kurzfristigen sozialabgabenfreien Beschäftigung von 50 auf 70 Tage ausgedehnt (befristet auf vier Jahre).
- Für Zeitungszusteller gibt es eine stufenweise Einführung des Mindestlohns. Seit dem 1. Januar 2018 8,50 Euro, ab 1. Januar 2018 gilt der dann beschlossene Mindestlohn).
- Branchenbezogene Abweichungen vom Mindestlohn sind bis zum 31.12.2017 möglich. Voraussetzung dafür ist ein allgemein verbindlicher Branchenmindestlohn nach dem Arbeitnehmer-Entsendegesetz oder dem Arbeitnehmerüberlassungsgesetz.

Unternehmer, die einen anderen Unternehmer beauftragen, haften für die Verpflichtung dieses Unternehmers, den Mindestlohn zu zahlen. Leider sind beim Thema Mindestlohn noch viele Punkte offen, beispielsweise die Frage, welche Bestandteile der Vergütung anzurechnen sind oder ob bei einem mehr als drei Monate andauernden freiwilligen Praktikum der Mindestlohn auch schon für die ersten drei Monate zu zahlen ist. Hier besteht noch erhebliche Rechtsunsicherheit.

4.11. Aushang- und auslagepflichtige Gesetze

Aushangpflichtige Gesetze im Gastraum:

Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz). Einen Auszug aus dem Jugendschutzgesetz finden Sie in dieser Broschüre unter 4.05.

Aushang- oder auslagepflichtige Gesetze für beschäftigte Arbeitnehmer (Hinweis:

Merkblatt der IHK Köln „Aushangpflichten für Arbeitgeber“), z. B.:

1. Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
2. Gesetz über die Gleichbehandlung von Männern und Frauen am Arbeitsplatz (Gleichbehandlungsgesetz)
3. Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
4. Gesetz zum Schutz der Beschäftigten vor sexueller Belästigung am Arbeitsplatz (Beschäftigtenschutzgesetz)
5. Gesetz zur Vereinheitlichung und Flexibilisierung des Arbeitszeitrechts (Arbeitszeitgesetz)

Hinweise:

Für die im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer muss jederzeit die Möglichkeit der Einsichtnahme und Information zu diesen Rechtsvorschriften gegeben sein. Weiterhin sind vom Arbeitgeber die Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft sowie die Fristen zum Erheben von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten auszuhängen oder auszulegen.

4.12. Verordnung über Bau und Betrieb von Sonderbauten

Anzuwenden ist die Sonderbauverordnung (SBauVO) insbesondere auf Versammlungsstätten mit Räumen, die einzeln oder insgesamt mehr als 200 Besucher fassen; ferner auf Versammlungsstätten im Freien mit Szenenflächen, für mehr als 1.000 Personen.

Versammlungsstätten sind bauliche Anlagen oder Teile baulicher Anlagen, die für die gleichzeitige Anwesenheit vieler Menschen bei Veranstaltungen, insbesondere erzieherischer, wirtschaftlicher, geselliger, kultureller, künstlerischer, politischer, sportlicher oder unterhaltender Art bestimmt sind sowie Schank- und Speisewirtschaften.

Die Anzahl der Besucherinnen und Besucher wird wie folgt bemessen:

- für Sitzplätze an Tischen: 1 Besucher/Besucherin je m² Grundfläche des Versammlungsraumes
- für Sitzplätze in Reihen und für Stehplätze: 2 Besucherinnen/Besucher je m² des Versammlungsraumes
- für Stehplätze auf Stufenreihen: 2 Besucherinnen/Besucher je laufendem Meter Stufenreihe
- bei Ausstellungsräumen: 1 Besucherin/Besucher je m² des Versammlungsraumes

Danach ergibt sich beispielweise, dass Gaststätten mit Sitzplätzen z. B. Speisegaststätten in den Anwendungsbereich fallen, wenn die Gasträume ohne den für Besucher nicht zugänglichen Tresenbereich mehr als 200 m² Grundfläche haben. Gaststätten mit Stehplätzen z. B. Diskotheken fallen bereits ab 100 m² Grundfläche unter den Anwendungsbereich.

Zu beachten ist, dass an Versammlungsstätten, die nicht unter den Anwendungsbereich der Verordnung fallen, aufgrund der Bauordnung NRW besondere Anforderungen gestellt werden können.

Die einzelnen bau- und betriebstechnischen Anforderungen der SBauVO finden Sie im Internet unter: www.mbwsv.nrw.de/service/downloads/Bauen/Sonderbauten.

Die ordnungsrechtliche Verantwortung trifft grundsätzlich den Betreiber der Versammlungsstätte. Sie ist umfassend und bezieht sich auf die Beachtung der Bau- sowie der Betriebsvorschriften. Selbst wenn der Betreiber seine Pflichten teilweise auf den Veranstalter überträgt, bleibt seine Gesamtverantwortung unberührt. Die Bauaufsichtsbehörde kann daher ordnungsbehördliche Maßnahmen weiterhin sowohl an den Betreiber der Versammlungsstätte als auch den Veranstalter richten. Der Betreiber, Veranstalter oder ein beauftragter Veranstaltungsleiter muss während der Veranstaltung ständig anwesend sein.

4.13. Haftung der Gastwirte

Garderobe in Schank- und Speisewirtschaften:

In der Regel haftete ein Schank- oder Speisewirt nicht für die von den Gästen abgelegte Garderobe. In Ausnahmefällen können aber Obhuts- und Verwahrungspflichten bestehen. Dies ist beispielsweise dann anzunehmen, wenn der Gastwirt seine Gäste veranlasst, ihre Garderobe so abzulegen, dass sie selbst keine Möglichkeit mehr haben, sie im Auge zu behalten. Gleiches gilt für den Fall, dass der Gastwirt die Garderobe persönlich entgegennimmt und sie dann in Abwesenheit des Gastes unbewacht aufhängt. In solchen Fällen schließt auch das in vielen Gaststätten angebrachte Schild „Für Garderobe keine Haftung“ Schadenersatzansprüche generell nicht aus.

Gesondert zu beachten ist der Fall, in dem der Gastwirt eine Garderobe einrichtet und für die Aufbewahrung eine besondere Gebühr verlangt. Dann liegt ein eigener Verwahrungsvertrag vor und es besteht eine Schadenersatzhaftung des Gastwirtes, wenn er nicht sein fehlendes Verschulden nachweist.

4.14. Geldspielautomaten

In Gaststätten dürfen maximal drei Geldspielgeräte aufgestellt werden. Der Gastwirt ist mit dafür verantwortlich, dass die Bestimmungen der Spielverordnung und des Jugendschutzgesetzes beachtet werden. Die Geräte sind so anzubringen, dass das Spielverbot für Kinder und Jugendliche jederzeit überwachbar ist.

Geldspielautomaten dürfen nur in Räumen von Schank- und Speisewirtschaften, in Beherbergungsbetrieben oder Spielhallen aufgestellt werden. Ausgeschlossen sind Schank- und Speisewirtschaften, die sich auf Sportplätzen, in Tanzschulen und Jugendherbergen befinden oder die vorwiegend von Kindern oder Jugendlichen besucht werden. Auch in Trinkhallen, Speiseeiswirtschaften, Milchstuben und auf Jahrmärkten sowie Schützenfesten ist das Aufstellen von Geldspielgeräten verboten.

Grundsätzlich dürfen Geldspielautomaten nur betrieben werden, wenn der Aufsteller der Automaten über eine Bestätigung des zuständigen Ordnungsamtes verfügt. Stellt der Gastwirt in seinem Betrieb eigene Geräte auf, wird er wie ein Aufsteller behandelt und benötigt eine Erlaubnis nach § 33 c GewO. Neben der erforderlichen Zuverlässigkeit sind dafür seit dem 1. September 2013 auch der Nachweis einer IHK-Unterrichtung und der Nachweis eines Sozialkonzepts einer öffentlich anerkannten Institution erforderlich. Die gebührenpflichtige Unterrichtung umfasst sechs Unterrichtsstunden zu je 45 Minuten zu Themen wie Jugend- und Spielerschutz, Spielhallenrecht der Bundesländer, Gewerbeordnung und Spielverordnung.

An den Spielgeräten müssen der Name bzw. die Firma des Aufstellers, das Zulassungszeichen, die Spielregeln und der Gewinnplan, bei Geldspielgeräten außerdem die Mindestspieldauer deutlich sichtbar angebracht sein. Darüber hinaus muss das Gewerbeamt schriftlich die Eignung des Aufstellungsortes bestätigen.

Eine Gaststätte wird zur Spielhalle, wenn in ihr durch die Vielzahl der aufgestellten Geldspiel- oder Unterhaltungsspielgeräte das Spielen überwiegt. Dann benötigt der Inhaber eine Spielhallenerlaubnis (§ 33 i GewO). Auskünfte hierzu können Ihnen Birgit Wirtz (Tel. +49 221 1640-3300, E-Mail: birgit.wirtz@koeln.ihk.de) und Annette Schwirten (Tel. +49 221 1640-3360, E-Mail: annette.schwirten@koeln.ihk.de) erteilen.

4.15. Hausrecht

Der Gastwirt ist in seinem Betrieb für Ruhe und Ordnung verantwortlich und hat diese durchzusetzen. Er ist verpflichtet, Gäste, die ungebührlich lärmern oder auf andere Weise zur Last fallen, zur Ordnung zu rufen. Bei strafbaren Handlungen, wie z. B. Hausfriedensbruch oder Zechprellerei, sollte er bemüht sein, Namen und Anschrift der Betroffenen festzustellen, und ggf. die Polizei hinzuziehen.

Sollte ein Gast dauerhaft durch störendes und geschäftsschädigendes Verhalten auffallen, kann der Gastwirt von seinem Hausrecht Gebrauch machen und ein Lokalverbot erteilen. Dies sollte in jedem Falle schriftlich abgefasst sein und sowohl Begründung als auch Dauer enthalten.

4.16. Umsatzsteuer in Gastronomiebetrieben

Allgemeine Grundsätze:

Der allgemeine Steuersatz in Gaststätten beträgt 19 v. H. (§ 12 Absatz 1 UStG). Unter bestimmten Voraussetzungen kann jedoch auch der ermäßigte Steuersatz in Höhe von 7 v. H. zur Anwendung kommen (§ 12 Absatz 2 UStG).

Die Frage, mit welchem Steuersatz die Abgabe von Speisen und Getränken zu besteuern ist, hängt davon ab, ob die Abgabe eine Lieferung (ermäßigter Steuersatz) oder eine sonstige (Dienst-)Leistung (kein ermäßigter Steuersatz) darstellt. Für die Beurteilung muss das Gesamtbild der Verhältnisse des Umsatzes herangezogen werden. Folgende Elemente können dabei einer Einordnung als Lieferung entgegenstehen und führen zur Anwendung des Regelsteuersatzes:

- eine die Bewirtung fördernde Infrastruktur
- Servieren der Speisen und Getränke
- Gestellung von Bedienungs-, Koch- oder Reinigungspersonal
- Durchführung von Service-, Bedien- oder Spülleistungen im Rahmen einer die Bewirtung fördernden Infrastruktur oder in den Räumlichkeiten des Kunden
- Nutzungsüberlassung von Geschirr oder Besteck
- Überlassung von Mobiliar (z.B. Tischen und Stühlen) zur Nutzung außerhalb der Geschäftsräume des Unternehmers
- Reinigung bzw. Entsorgung von Gegenständen, wenn die Überlassung dieser Gegenstände ein berücksichtigungsfähiges Dienstleistungselement darstellt
- individuelle Beratung bei der Auswahl der Speisen und Getränke
- Beratung der Kunden hinsichtlich der Zusammenstellung und Menge von Mahlzeiten für einen bestimmten Anlass

Sofern eine der zuvor genannten Dienstleistungen erbracht wird, liegt im Regelfall eine sonstige Leistung vor, sodass die Gesamtleistung mit einem Umsatzsteuersatz von 19 % besteuert wird.

Unberücksichtigt bleiben hingegen Dienstleistungselemente, die notwendig mit der Vermarktung verzehrfertiger Speisen verbunden sind (z.B. Darbietung von Waren in Regalen).

Stellt der speisenabgebende Unternehmer eine die Bewirtung fördernde Infrastruktur bereit, ist dies bereits schädlich für den ermäßigten Steuersatz. Ob der Kunde diese Infrastruktur auch tatsächlich nutzt, ist unerheblich. Anders verhält es sich, wenn der Kunde bereits bei Vertragsschluss erklärt, dass er die Speisen und Getränke nicht vor Ort verzehren, sondern mitnehmen möchte. Dann bleibt eine die Bewirtung fördernde Infrastruktur unberücksichtigt. Die bekannte Frage „zum Hieressen oder zum Mitnehmen“ hat also ihre umsatzsteuerrechtliche Berechtigung. Dienen Vorrichtungen in erster Linie anderen Zwecken, als den Verzehr von Speisen und Getränken zu erleichtern (z. B. Bestuhlung im Kino, Theater oder Stadion, Sitzgelegenheiten oder Stehtische in Wartebereichen von Kinofoyers etc.), bleiben auch diese unberücksichtigt. Nähere Informationen können im Abschnitt 3.6 des Umsatzsteuer-Anwendungserlasses entnommen werden.

Beachte: Nur Speisen, die mitgenommen werden und bei denen kein räumlicher Zusammenhang zwischen dem Ort der Leistung und dem Ort des Verzehrs vorhanden ist, unterliegen dem ermäßigten Steuersatz von 7 v. H.

Besondere Anwendungsbereiche:

Weitere Besonderheiten ergeben sich in den folgenden Bereichen:

- **Theater/Kino** Speisen werden in einem Theater und in einem Kino nur dann zum Verzehr an Ort und Stelle geliefert, wenn besondere Vorrichtungen bereitgehalten werden, die nach ihrer Art und Beschaffenheit ausschließlich dem Verzehr zu dienen bestimmt sind, also Tische, Wandbretter, reine Verzehrtheken und ähnliche Ablagevorrichtungen. Dienen die Vorrichtungen in erster Linie anderen Zwecken (u.a. Bestuhlung in Kino, Theater oder Stadion, Sitzgelegenheiten in Wartebereichen von Kinofoyers), so bleiben sie unberücksichtigt. Die Leistungen der Theater und Kinos - wie Aufführung eines Schauspiels, Vorführung eines Films - unterliegen nach § 12 Absatz 2 Nr. 7 a) und b) UStG dem ermäßigten Steuersatz von 7 v. H.
- **Party-Service** Bei Lieferungen durch Partyservice und ähnliche Unternehmen gilt der ermäßigte Steuersatz, sofern es sich dabei um die in der Anlage 2 zu § 12 Abs. 2 UStG genannten Lebensmittel handelt. Die Steuerbegünstigung betrifft dabei fast alle Lebensmittel mit Ausnahme von Luxuslebensmitteln, wie z.B. Langusten, Hummer, Austern, Kaviar und Schnecken. Bei den Getränken sind lediglich bestimmte Milchmischgetränke begünstigt. Das Gestellen von Geschirr, Bestecken, Tischwäsche und Tischdekoration oder von Bedienungs- oder Reinigungspersonal steht der Anwendung des ermäßigten Umsatzsteuersatzes allerdings entgegen, da es sich dabei um nichtbegünstigte Leistungen handelt. Mit 7 v.H. Umsatzsteuer können daher nur reine Lieferungen von Speisen abgerechnet werden.
- **Caterer** Die Lieferung von Catering-Unternehmen an Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime sowie vergleichbare Einrichtungen für den Patienten beziehungsweise Bewohner fällt unter § 12 Absatz 2 UStG. Vertragsbeziehungen bestehen in diesem Fall zwischen dem Caterer und der Einrichtung, nicht aber zwischen dem Caterer und den Patienten. Im Rahmen der Vollverpflegung setzt sich jede Mahlzeit aus mehreren Lieferungen zusammen, z. B. Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch und Getränke. Für die Anwendung des jeweiligen Steuersatzes ist jede der Lieferungen für sich zu beurteilen.
- **Lunchpakete in Pensionsbetrieben** Stellen Beherbergungsunternehmen anstatt der vereinbarten Verpflegung, deren Lieferung dem allgemeinen Umsatzsteuersatz unterliegt, ihren Gästen so genannte Lunchpakete zum Verzehr außer Haus zur Verfügung, so unterliegen diese Leistungen (unter den Voraussetzungen des § 12 Abs. 2 Nr. 1 UStG) dem ermäßigten Steuersatz. Der Gastronom muss allerdings die begünstigten Entgelte einzeln ermitteln und gesondert aufzeichnen. Eine pauschale Ermittlung der begünstigten Entgelte wird von der Finanzverwaltung nicht anerkannt.

Eigenverbrauch und Beköstigung von Bediensteten:

Die Entnahme von Nahrungsmitteln aus dem Gastronomiebetrieb zum Zwecke des Privatverzehrs durch den Gastronom unterliegt als unentgeltliche Wertabgabe ebenfalls der Umsatzsteuer. Bei Verzehr in einer von der Gaststätte getrennten Wohnung kann dabei der ermäßigte Steuersatz angewendet werden. Voraussetzung für die Steuerbarkeit der Wertabgabe ist jedoch der vorherige Vorsteuerabzug.

Ebenfalls gesondert zu betrachten ist der Bereich der freien oder verbilligten Beköstigung von Betriebszugehörigen. Gewährt ein Gastwirt oder Hotelier seinen Arbeitnehmern freie Verpflegung, so handelt es sich um die unentgeltliche Erbringung einer sonstigen Leistung für den privaten Bedarf des Personals (§ 3 Absatz 9a Nr.2 UStG), die steuerpflichtig ist und dem Regelsteuersatz unterliegt, wenn der Arbeitgeber hierfür eigens Einrichtungen (z.B. Bereitstellung von Tischen und Stühlen, Bereitstellung von Geschirr) bereithält. Es kommt dabei nicht darauf an, ob sich diese in besonders hergerichteten Räumen, z. B. Betriebskantinen, in den Betriebsräumen oder in den Privaträumen des Unternehmens befindet.

Auch Leistungen an Auszubildende müssen der Umsatzsteuer unterworfen werden. Allerdings ist die Gewährung von Kost und Logis an Auszubildende im Hotel- und Gaststättengewerbe nach § 4 Nr. 23 UStG ein steuerfreier Umsatz, wenn der Unternehmer überwiegend Jugendliche für Erziehungs-, Ausbildungs- und Fortbildungszwecke aufnimmt und dem Unternehmer selbst die Erziehung, Ausbildung oder Fortbildung der Jugendlichen obliegt.

Bemessungsgrundlage für die Abgabe von Mahlzeiten sind grundsätzlich die Selbstkosten nach § 10 Absatz 4 Nr.3 UStG. Aus Vereinfachungsgründen lässt Abschnitt 1.8 Abs. 8 ff. UStAE jedoch den Ansatz nach der Sozialversicherungsentgeltverordnung zu. Hiernach sind bei unentgeltlicher Verpflegung der Bediensteten die amtlichen Sachbezugswerte dem steuerpflichtigen Arbeitslohn hinzuzurechnen. Für 2017 betragen die Sachbezugswerte:

- für das Frühstück 1,70 Euro
- für das Mittag-/ Abendessen jeweils 3,17 Euro.

Aus diesen Bruttowerten ist für umsatzsteuerliche Zwecke die Umsatzsteuer herauszurechnen.

4.17. Kassenführung und Kassenaufzeichnungen

Die Betriebseinnahmen der Gaststättenbranche sind nahezu vollständig Bareinnahmen. Mit der formell und materiell ordnungsgemäßen und richtigen Kassenführung beziehungsweise den Kassenaufzeichnungen steht und fällt beim Gaststättengewerbe die sachliche Richtigkeit von Umsatz und Gewinn. Gastwirte sind nicht gezwungen, mit einer Registrierkasse zu arbeiten, vielmehr kann auch eine offene Ladenkasse genutzt werden. Entscheidet sich der Gastwirt allerdings zum Einsatz einer Registrier- bzw. PC-Kasse, so sind besondere Regelungen zu beachten, die insbesondere durch das „Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen“ Ende Dezember 2016 verschärft wurden (siehe unten).

Offene Ladenkasse

Wird eine offene Ladenkasse benutzt, so muss für die richtige Ermittlung der Tageseinnahmen ein fortlaufend nummerierter, täglicher Kassenbericht geführt werden.

Die Tageseinnahmen lassen sich dabei nur rechnerisch ermitteln. Quittungen, Belege und Eigenbelege für Barentnahmen müssen hierzu im Kassenbehälter bis zur Ermittlung der Tageseinnahmen abgelegt werden. Das Erfassen bei dieser Kassenform ist in der Praxis problematisch. Die Rechtsprechung verlangt daher die tägliche(!) Berechnung der Tageseinnahmen durch Rückrechnung aus dem ausgezahlten Kassenbestand. Die Ursprungsaufzeichnungen (z. B. Bierdeckel) brauchen nur dann nicht aufbewahrt werden, wenn ihr Inhalt unmittelbar nach Auszahlung der Ladenkasse in den Kassenbericht eingetragen wird.

Das richtige Berechnungsschema beginnt mit dem ausgezählten Tageskassenendbestand (Endbestand zum Geschäftsschluss) und endet mit der Summe der Tageseinnahmen (siehe unten). Im Laufe des Tages getätigte Barentnahmen betrieblicher oder privater Art, einschließlich der Bankeinzahlungen, werden dem ausgezählten Tageskassenendbestand zugerechnet. Private Einlagen und Bankauszahlungen in die Kasse und der Kassenbestand des Vortages sind herauszurechnen. Es empfiehlt sich überdies, die Unterzeichnung mit Datum und Uhrzeit (nach Geschäftsschluss) vorzunehmen.

Beispiel eines Kassenberichtes:

Tagesendbestand (Endbestand zum Geschäftsschluss)
./ **Anfangsbestand** (Kassenbestand am Ende des Vortages)
= Zwischensumme (Saldo aus Tageseinnahmen und Tagesausgaben)
+ Kassenausgaben des Tages
+ Geldtransit auf das betriebliche Konto oder weitere Kassen
+ Privatentnahmen
./ **Privateinlagen**
./ **Sonstige Tageseinnahmen**
= Summe der Kasseneinnahmen

Bei der Kassenbuchführung ist ferner darauf zu achten, dass Schecks kein Bargeld darstellen und deshalb buchmäßig auch nicht wie Bargeld behandelt und mit dem Kassenbestand zusammengefasst werden dürfen. Sie sind gesondert zu erfassen und zu buchen.

Registrier- bzw. PC-Kassen – Neuerungen zum Schutz vor Manipulationen:

Am 31. Dezember 2016 lief die aus dem Jahre 2010 stammende Übergangsfrist zur Nachrüstung von elektronischen Kassen ab. Seit dem 01. Januar 2017 dürfen entsprechend nur noch solche Kassen eingesetzt werden, die die Einzelumsätze aufzeichnen und für mindestens zehn Jahre unveränderbar abspeichern können. Vorhandene digitale Kassen waren spätestens bis Ende 2016 auf den geforderten technischen Stand zu bringen. Werden die alten Kassen weiter im Unternehmen eingesetzt, besteht seit dem Jahr 2017 die Gefahr, dass die Finanzverwaltung Umsätze hinzuschätzt.

Das Auslaufen der Übergangsfrist dürfen Unternehmer jedoch nicht verwechseln mit dem „Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen“, das Ende 2016 beschlossen wurde. Mit diesem Gesetz möchte die Bundesregierung künftig verhindern, dass Kassen manipuliert werden. Entsprechend wird es ab dem 1. Januar 2020 zu weiteren neuen gesetzlichen Vorgaben kommen. Diese sind insbesondere:

- **Meldepflicht des Steuerpflichtigen bezüglich der Nutzung elektronischer Kassensysteme:**
Ab dem 1. Januar 2020 haben Steuerpflichtige, die elektronische Aufzeichnungssysteme verwenden, die Art und Anzahl der im jeweiligen Unternehmen eingesetzten elektronischen Aufzeichnungssysteme und der zertifizierten technischen Sicherheitseinrichtungen dem zuständigen Finanzamt mitzuteilen. Diejenigen Steuerpflichtigen, die ein elektronisches Aufzeichnungssystem vor dem 1. Januar 2020 angeschafft haben, haben diese Meldung bis zum 31. Januar 2020 zu erstatten.
- **Belegausgabepflicht bei Nutzung einer elektronischen Kasse:**
Weiterhin ist ab dem 1. Januar 2020 die verpflichtende elektronische Belegausgabe bei elektronischen Aufzeichnungssystemen vorgesehen. Danach muss für den an diesem Geschäftsvorfall Beteiligten ein Beleg erstellt und diesem zur Verfügung gestellt werden. Der Beleg kann elektronisch oder in Papierform zur Verfügung gestellt werden. Mit der Belegausgabepflicht entsteht für den am Geschäftsvorfall Beteiligten aber keine Pflicht

zur Mitnahme des Belegs. Aus Gründen der Zumutbarkeit und Praktikabilität besteht gegebenenfalls die Möglichkeit einer Befreiung von der Belegausgabepflicht.

- **Verpflichtende zertifizierte Sicherheitseinrichtung für elektronische Aufzeichnungssysteme:**

Elektronische Aufzeichnungssysteme müssen ab dem 1. Januar 2020 über eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung verfügen, die aus drei Bestandteilen besteht: Einem Sicherheitsmodul, einem Speichermedium und einer digitalen Schnittstelle.

Das Sicherheitsmodul gewährleistet, dass Kasseneingaben mit Beginn des Aufzeichnungsvorgangs protokolliert und später nicht mehr unerkannt verändert werden können. Auf dem Speichermedium werden die Einzelaufzeichnungen für die Dauer der gesetzlichen Aufbewahrungsfrist gespeichert.

Die digitale Schnittstelle gewährleistet eine reibungslose Datenübertragung, z. B. für Prüfungszwecke. Welche elektronischen Aufzeichnungssysteme über eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung verfügen müssen, wird u. a. durch eine Rechtsverordnung festgelegt.

Vorgesehen ist ferner eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2022: Nach dieser können alle ab dem 25.11.2010 erworbenen Kassensysteme, die bauartbedingt bis 2020 nicht auf die Anforderungen des neuen Kassengesetzes umgerüstet werden können, bis zum 31.12.2022 weiterverwendet werden.

Ergänzend zu den bereits vorhanden Instrumenten der Steuerkontrolle wird bereits ab dem 01.01.2018 als neues Instrument eine sog. Kassen-Nachschau eingeführt, so dass unangekündigte Kontrollen durch die Steuerbehörden während der üblichen Geschäftszeiten möglich sind.

Besonderheiten bei Kleinbetragsrechnungen:

Bei Rechnungen, deren Gesamtbetrag 250,00 Euro inklusive USt nicht übersteigt - sog. Kleinbetragsrechnungen – kann aus Vereinfachungsgründen auf bestimmte Angaben in der Rechnung verzichtet werden. So müssen Kleinbetragsrechnungen lediglich die folgenden Angaben enthalten:

- vollständiger Name und vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers
- Menge und Art der gelieferten Gegenstände oder Umfang und Art der sonstigen Leistung
- Entgelt und Steuerbetrag für die Lieferung oder Leistung in einer Summe
- 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 zehn Jahre lang aufzubewahren. Die gleiche Aufbewahrungsfrist gilt für Rechnungen, die der Unternehmer selbst erhält.

Die fortlaufende Rechnungsnummer muss lediglich bei Rechnungen über 250,00 Euro 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.

4.18. Nebenleistungen und Gassenschank

Nach § 7 GastG dürfen Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten Zubehörrwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörrleistungen erbringen. Dabei sind Differenzierungen im Umfang dieser Waren und Leistungen durch Unterschiede in Art, Größe und dem Leistungsspektrum der einzelnen Gaststättenbetriebe (zum Beispiel zwischen Schankwirtschaft und Luxushotel) durchaus möglich.

Zubehörrwaren und -leistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, das heißt die Personen, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde. Beispielsweise ist eine klassische Schankwirtschaft regelmäßig zur Abgabe beziehungsweise Erbringung folgender Zubehörrwaren beziehungsweise -leistungen berechtigt:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtspostkarten

Ein Luxushotel könnte darüber hinaus folgende Waren abgeben oder Dienste leisten:

- Zeitungen und Zeitschriften
- Fahrkarten und -pläne
- Friseurleistungen
- Waschen und Bügeln von Bekleidung
- Schuhputzen. Darüber hinaus können in Schank- oder Speisewirtschaften außerhalb der Sperrzeiten zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch an jedermann über die Straße abgegeben werden
- Getränke und zubereitete Speisen, die in der jeweiligen Gaststätte verabreicht werden (wird etwa nur Bier ausgeschenkt, darf kein Wein zur Mitnahme verkauft werden)
- alkoholfreie Getränke
- Tabak- und Süßwaren

Hinweise:

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

4.19. Nichtraucherschutzgesetz NRW - Informationen für Gaststätteninhaber

Geltungsbereich:

Der nordrhein-westfälische Landtag hat am 29. November 2012 die bislang in der Fassung von 2008 geltenden Ausnahmeregelungen für Gaststätten im Nichtraucherschutzgesetz NRW gestrichen. Damit gilt seit dem 1. Mai 2013 ein generelles Rauchverbot in allen Gaststätten.

Uneingeschränktes Rauchverbot in Gaststätten seit Mai 2013:

Für Gaststätten gilt unabhängig von der Betriebsart, Größe oder Anzahl der Räume der

Grundsatz, dass in geschlossenen Räumen das Rauchen verboten ist. Auch abgeschlossene Räume, in denen bislang das Rauchen gestattet war, sind seit Mai 2013 nicht mehr zulässig. Einen Bestandsschutz für genehmigte Betriebsräume gibt es nicht. Eine Entschädigungsregelung für die aufgrund der Regelung in 2008 getätigten Investitionen zur Realisierung eines geschlossenen Raucherraums hat der Landtag nicht normiert.

Rauchergaststätten und Raucherclubs:

Die Möglichkeit, eine so genannte Rauchergaststätte mit einer Gastfläche unter 75 Quadratmetern einzurichten, ist mit der Gesetzesänderung verwehrt (ehemalige Eckkneipenregelung). Ebenso betroffen von dem strikten Rauchverbot sind die Deklaration der Gaststättenräume als sogenannte Raucherclubs, in denen Vereinsmitglieder mit dem ausschließlichen Zweck des gemeinschaftlichen Tabakkonsums zusammengeschlossen sind. Dies galt schon nach der 2008 geltenden Gesetzeslage als unzulässige Umgehung des gesetzlichen Rauchverbotes.

Private Feiern in Gaststätten:

Bei privaten Feiern in Gaststätten gilt ebenfalls ein uneingeschränktes Rauchverbot, es sei denn, die gesamte Einrichtung wurde für die private Feier gemietet (Geschlossene Gesellschaften) und der Gastgeber/die Gastgeberin hat zusammen mit dem Gastwirt/der Gastwirtin dem Tabakkonsum zugestimmt. Nach den Erläuterungen des Ministeriums für Gesundheit, Emanzipation, Pflege und Alter sollen an „echte“ Geschlossene Gesellschaften strenge Kriterien angelegt werden. In der Regel würden danach Geschlossene Gesellschaften als rein private Veranstaltungen wie zum Beispiel geplante Familienfeiern akzeptiert werden können.

Festzelte und Brauchtumsveranstaltungen:

Vorübergehend aufgestellte Festzelte, regelmäßig wiederkehrende, zeitlich begrenzte Veranstaltungen oder im Brauchtum verankerte regional typische Feste, wie zum Beispiel Karnevalsfeiern oder Schützenfeste, die in geschlossenen Räumen stattfinden, sind seit Mai 2013 von dem strikten Rauchverbot erfasst. Einen vollständig umschlossenen Raum stellt ein Zelt dar, wenn es überwiegend gegenüber dem Freiraum abgegrenzt ist (also auch ein sog. Höhenzelt), worüber in Zweifelsfällen das zuständige Ordnungsamt entscheidet.

Freizeiteinrichtungen:

Das strikte Rauchverbot ohne die Möglichkeit zur Einrichtung von gesonderten Raucherräumen besteht auch für Kinos, Konzertsäle, Spielhallen und Spielbanken, Internetcafés, Wettbüros, Diskotheken, Tanzschulen und Vereinsheimen von Sportvereinen oder Kleingartenvereinen.

Kenntlichmachung:



Orte, an denen ein gesetzliches Rauchverbot besteht, sind deutlich sichtbar am Eingangsbereich durch übliche Verbotsschilder „Rauchen verboten“ kenntlich zu machen (nach Nummer 3.1. des Anhangs II der Richtlinie 92/58/EWG)



In den Einrichtungen, die geschlossene Raucherräume einrichten dürfen, müssen diese Räume ausdrücklich als Raucherräume gekennzeichnet werden. Ein bestimmtes Hinweiszeichen schreibt das Gesetz dafür nicht vor, das blaue Schild mit weißer Zigarette hat sich jedoch in der Praxis aufgrund seines hohen Wiedererkennungswertes bewährt. Zusätzlich muss gekennzeichnet werden, dass Personen unter 18 Jahren keinen Zutritt haben.

Elektronische Zigaretten:

Nach dem Urteil des Oberverwaltungsgerichts in Münster vom 04.11.2014 sind Gastwirte nicht verpflichtet, den Gebrauch sogenannter E-Zigaretten in ihren Betrieben zu unterbinden. Das NiSchG NRW enthalte keine ausdrücklichen Regelungen zur E-Zigarette. Nach § 3 Abs. 1 Satz 1 NiSchG NRW sei „das Rauchen“ in bestimmten Einrichtungen verboten, so

auch in Gaststätten. Unter Rauchen sei nach allgemeinem und fachlichem Sprachgebrauch das Einatmen von Rauch zu verstehen, der bei der Verbrennung von Tabakwaren entstehe. Beim Gebrauch einer E-Zigarette finde jedoch kein Verbrennungsprozess, sondern ein Verdampfungsvorgang statt. Zudem handele es sich bei der verdampften Flüssigkeit (Liquid) nicht um ein Tabakprodukt im Rechtssinne, weil sie nicht zum Rauchen bestimmt sei. Das gelte auch für das in vielen Liquids enthaltene Nikotin. Das Urteil ist rechtskräftig.

Wasserpfeifen:

Ebenso wenig ist laut dem Beschluss des Oberverwaltungsgerichts in Münster vom 01.08.2013 sowie dem Urteil des Verwaltungsgerichts in Gelsenkirchen vom 24.03.2014 das Rauchen tabakfreier Stoffe mittels Wasserpfeifen (Shishas) von melassebehandelten Dampfsteinen (sog. Shizao-Steinen) oder getrockneten Früchten vom Anwendungsbereich des Nichtraucherschutzgesetzes umfasst.

Verstöße

Verstöße gegen das Gesetz werden von den örtlichen Ordnungsbehörden mit Bußgeldern geahndet. Dabei werden sowohl der Störer als auch der Leiter der Einrichtung zur Verantwortung gezogen. Die Geldbuße kann für einzelne Verstöße bis zu 2.500 Euro betragen, wobei die Bußen für einzelne Verstöße (bspw. einer gegen die Kennzeichnungspflicht und ein anderer gegen die Hinweispflicht) in der Summe höher liegen können.

Weitere Informationen

Ausführliche Informationen zum Nichtraucherschutzgesetz finden Sie unter der Internetseite des zuständigen Ministeriums: <https://www.mags.nrw/nichtraucherschutz>

5. Checkliste und Services

5.01. Schritt für Schritt zur erlaubnispflichtigen Gaststätte

Grundsätzlich muss jeder, der ein erlaubnispflichtiges Gaststättengewerbe betreiben will, nach § 2 Absatz 1 des Gaststättengesetzes eine Gaststättenerlaubnis des Gewerbe-/Ordnungsamtes vorweisen. Bei Unklarheiten, ob Sie eine Konzession/ Gaststättenerlaubnis benötigen, wenden Sie sich bitte an das entsprechende Ordnungsamt in Ihrer Stadt/Gemeinde.

Anmeldung zur Gaststättenunterrichtung

Wo erhalte ich meine Dokumente sowie den Termin zur Gaststättenunterrichtung?

- **IHK Köln**
Service-Center
Unter Sachsenhausen 10-26
50667 Köln
Tel. +49 221 1640-1300
E-Mail: service@koeln.ihk.de
- **Geschäftsstellen Leverkusen/Rhein-Berg**
Service-Center
An der Schusterinsel 2
51379 Leverkusen
Cornelia Njai
Tel. +49 2171 4908-9905
E-Mail: cornelia.njai@koeln.ihk.de
- **Geschäftsstelle Rhein-Erft**
Service-Center
Bahnstraße 2
50126 Bergheim
Anne Meyer
Tel. +49 2271 8376-1830
E-Mail: anne.meyer@koeln.ihk.de

Was erhalte ich?

- Die Anmeldebestätigung zur Gaststättenunterrichtung
- Einen Termin für die eigentliche Gaststättenunterrichtung

Was muss ich mitbringen?

- Personalausweis (Anmeldung nur persönlich möglich)
- Bei der Anmeldung ist die Gebühr von 51,00 Euro zu entrichten. (Die Gebühr für Gaststättenunterrichtung mit Dolmetscher beträgt 260,00 Euro und ist bei der Anmeldung zu zahlen.)

Die Gaststättenunterrichtung

Wo findet die Gaststättenunterrichtung statt?

- **IHK.Die Bildung**
Bildungszentrum der IHK Köln (Technologiepark Köln)
Eupener Straße 157
50933 Köln
Tel. +49 221 1640-6700
E-Mail: corinna.wasters@koeln.ihk.de
- **Geschäftsstelle Leverkusen/Rhein-Berg**
An der Schusterinsel 2
51379 Leverkusen
- **Geschäftsstelle Rhein-Erft**
Bahnstraße 2
50126 Bergheim

Was erhalte ich?

- Nach erfolgtem Besuch der Gaststättenunterrichtung erhalten Sie einen Unterrichtsnachweis der IHK.

Was muss ich mitbringen?

- Personalausweis

Die Bescheinigung über Erstbelehrung

Welches Amt ist hierfür zuständig?

- **Gesundheitsamt Köln**
Neumarkt 15-21
50667 Köln
Tel. +49 221 221 25155
E-Mail: 53-gesundheitszeugnis@stadt-koeln.de

Was erhalte ich?

- Bescheinigung über Erstbelehrung (früher Gesundheitszeugnis) durch das Gesundheitsamt Köln.

Was muss ich mitbringen?

- Personalausweis und 25,00 Euro (Bar- und EC-Kartenzahlung möglich);
Termine sind im Internet aufgeführt, eine vorherige Anmeldung ist nicht nötig.

Die Unbedenklichkeitsbescheinigung

Wo erhalte ich die Unbedenklichkeitsbescheinigung?

- Bei dem Amtsgericht des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben.

Was erhalte ich?

- Die Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes

Was muss ich mitbringen?

- Personalausweis und Mitteilung, für welchen Zweck die Bescheinigung benötigt wird.

Auszug aus Schuldnerkartei und Bescheinigung des Insolvenzgerichts der Amtsgerichte

Wo erhalte ich meine Unterlagen?

- Bei dem Amtsgericht des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben.

Z.B. **Amtsgericht Köln**

Luxemburger Str. 101

50939 Köln

Tel. +49 221 477 0

E-Mail: Poststelle@ag-koeln.nrw.de

Was erhalte ich?

- Auszug aus der Schuldnerkartei und Bescheinigung des Insolvenzgerichts der Amtsgerichte, in deren Bezirk die oder der Gewerbetreibende, beziehungsweise die gesetzliche Vertreterin oder der gesetzliche Vertreter, in den letzten drei Jahren einen Wohnsitz oder eine gewerbliche Niederlassung hatte.

Was muss ich mitbringen?

- Personalausweis
- Falls Sie die Bescheinigung für eine andere Person abholen möchten: schriftliche Vollmacht und Kopie des Personalausweises.

Der Auszug aus dem Handels- und Vereinsregister

Nur für juristische Personen

Welches Amt ist hierfür zuständig?

- Das Amtsgericht des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben,
z. B. **Kassen- und Steueramt der Stadt Köln**
Athener Ring 4 (Chorweiler)
50765 Köln
Tel. +49 221 221-21686
E-Mail: kassen-und-steueramt@stadt-koeln.de

Was erhalte ich?

- Einen Auszug aus dem Handels- und Vereinsregister.

Was muss ich mitbringen?

- Ihren Personalausweis
- Falls Sie die Bescheinigung für eine andere Person abholen möchten: schriftliche Vollmacht und Kopie des Personalausweises.

Die Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes

Welches Amt ist hierfür zuständig?

- Das Kassen- und Steueramt des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben.
Z. B. **Kassen- und Steueramt der Stadt Köln**
Athener Ring 4 (Chorweiler)
50765 Köln
Tel. +49 221 221-21686
E-Mail: kassen-und-steueramt@stadt-koeln.de

Was erhalte ich?

- Eine Unbedenklichkeitserklärung des Steueramtes. Diese wird Ihnen wenige Tage nach Vorlage Ihrer Unterlagen zugesendet.

Was muss ich mitbringen?

- Personalausweis (bei schriftlichem Antrag bitte Kopien aller informationserheblichen Seiten des Dokuments beifügen)
- Eine Mitteilung, für welchen Zweck die Bescheinigung benötigt wird

- Ggf. eine schriftliche Vollmacht (nur wenn Sie die Bescheinigung für eine andere Person abholen möchten).
- Die Bescheinigung kann auch per E-Mail oder über das Internet bestellt werden.

Die finalen Dokumente zur Ausübung einer erlaubnispflichtigen Gaststätte

Wo erhalte ich meine finalen Dokumente?

- Amt für öffentliche Ordnung
Abteilung Gewerbeangelegenheiten
Willy-Brandt-Platz 3
50679 Köln
Tel. +49 221 221-27761
E-Mail: Gaststaettenangelegenheiten@stadt-koeln.de

Was erhalte ich?

- Die endgültige Gaststättenerlaubnis
- Die Gewerbemeldung
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister
- Ein Führungszeugnis

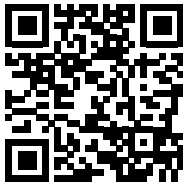
Was muss ich mitbringen?

- Unterlagen des Objektes: Bringen Sie bitte die Unterlagen zum Gebäude mit, in dem sich die Gaststätte befindet: Lageplan, Grundrisszeichnung und Schnittzeichnung in zweifacher Ausfertigung. Baugenehmigung bei neuen Gaststättenobjekten. Pachtvertrag in Kopie. Die Bruttopacht muss erkennbar sein. Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes. Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes. Auszug aus der Schuldnerkartei des Amtsgerichts und Bescheinigung des Insolvenzgerichts. Führungszeugnis (kann vor Ort beantragt werden oder in der Meldehalle Ihres Wohnortes).
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister (kann vor Ort beantragt werden oder in der Meldehalle Ihres Wohnortes).
- Personalausweis oder Nationalpass
- Aufenthaltserlaubnis (für ausländische Staatsangehörige).
- Unterrichtsnachweis der IHK
- Bei juristischen Personen: Zusätzlich ein Auszug aus dem Handels- und Vereinsregister und eine Ausfertigung des Gesellschaftervertrags oder der Satzung. Berufsgenossenschaft: Hinweis www.bgn.de.

5.02. Brancheninformationen und Newsletter Tourismuswirtschaft

Die IHK Köln stellt Ihnen aktuelle Marktdaten zur Verfügung und vermittelt Kontakte

Die Industrie- und Handelskammer zu Köln gibt Auskunft zu allen relevanten Fragen des Gastgewerbes. Dazu zählen neben Struktur- und Konjunkturdaten auch aktuelle Informationen aus dem IHK-Bezirk. Sie beobachtet die Entwicklungen in der Branche und setzt sich mit deren Auswirkungen auseinander. Weiterhin vermittelt Sie Kontakte zu zahlreichen Ansprechpartnern und Institutionen.



Newsletter abonnieren

Mit unserem Newsletter „Tourismuswirtschaft“ informieren wir Sie mit aktuellen Meldungen, berichten über die Tätigkeit unserer IHK und weisen auf Veranstaltungen hin. Melden Sie sich einfach online an unter:

www.ihk-koeln.de/newsletter

5.03. Weitere Ansprechpartner – allgemein

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)

68165 Mannheim

Tel. +49 621 4456-0

www.bgn.de

Berufsgenossenschaft - Bezirksverwaltung Dortmund

Zuständig für Versicherungsfälle aus Nordrhein-Westfalen

44141 Dortmund

Tel. +49 231 176340

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.

(DEHOGA Bundesverband)

10117 Berlin

Tel. +49 30 726252-0

www.dehoga.de

DEHOGA Nordrhein e. V.

DEHOGA-Center

41460 Neuss

Tel. +49 2131 7518-0

www.dehoga-nordrhein.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.

Fachabteilung Gemeinschaftsgastronomie

10117 Berlin

Tel. +49 30 726252-56

H./G./K. Hotel- und Gastronomie-Kauf eG

30161 Hannover

Tel. +49 511 37422100

www.h-g-k.de

INTERHOGA GmbH

10117 Berlin

Tel. +49 30 / 5900 99 850

www.interhoga.de

UNION Deutscher Bahnhofsbetriebe

10117 Berlin

Tel. +49 30 726252-65

www.udbb.de

Union der Pächter von Autobahn-Service-Betrieben e.V. (UNIPAS)

10117 Berlin

Tel. +49 30 726252-46

www.unipas.de

Verband der Internationalen Caterer in Deutschland (V.I.C.)

10117 Berlin

Tel. +49 30 7262520

Hinweis:

Diese Broschüre soll - als Service Ihrer IHK Köln - nur erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Herausgeber:
Industrie- und Handelskammer zu Köln
Unter Sachsenhausen 10-26
50667 Köln

www.ihk-koeln.de

Bitte bewerten Sie das von Ihnen genutzte IHK-Merkblatt - [hier geht's zum kurzen Online-Fragebogen](#).

Vielen Dank für Ihr Feedback!