



GASTGEWERBE

TOURISMUS

FREIZEITWIRTSCHAFT

## Eröffnung oder Übernahme eines Beherbergungsbetriebes

## **Impressum**

### **Herausgeber:**

Industrie- und Handelskammer zu Köln  
Unter Sachsenhausen 10 - 26  
50667 Köln  
Internet: [www.ihk-koeln.de](http://www.ihk-koeln.de)

### **Verantwortlich:**

Alexander Hoeckle

### **Redaktion**

Timo Knauthe  
Tel. 0221 1640-576  
Fax 0221 1640-580  
E-Mail: [timo.knauthe@koeln.ihk.de](mailto:timo.knauthe@koeln.ihk.de)

Semra Özel  
Tel. 0221 1640-577  
Fax 0221 1640-580  
E-Mail: [semra.oezel@koeln.ihk.de](mailto:semra.oezel@koeln.ihk.de)

### **Titelbild Illustration**

Tim Fröhling  
E-Mail: [hello@neumutig.com](mailto:hello@neumutig.com)

**6. Auflage**

**Aktueller Stand: Köln, Juli 2016**

# Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Vorwort</b>   | <b>1</b>  |
| <b>1. Chancen auf dem Kölner Hotelmarkt</b>  | <b>2</b>  |
| <b>2. Eröffnung eines Beherbergungsbetriebes</b>   | <b>3</b>  |
| 2.1. Definition  | 3         |
| 2.2. Gewerbeanmeldung  | 3         |
| 2.3. Erlaubnisfreiheit für Beherbergungsbetriebe   | 3         |
| 2.4. Berufsgenossenschaft  | 4         |
| 2.5. Bauliche Voraussetzungen  | 5         |
| 2.6. Beherbergungsgewerbe - Definition der Betriebsarten   | 5         |
| 2.7. Beherbergungsgewerbe - Definitionen der Zimmertypen   | 7         |
| 2.8. Klassifizierung/Hotelsterne   | 8         |
| <b>3. Kauf/Pacht eines Beherbergungsbetriebes</b>  | <b>9</b>  |
| <b>4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb</b>  | <b>10</b> |
| 4.1. Preisangabe und Vorschriften im Beherbergungsgewerbe  | 10        |
| 4.2. Der Beherbergungsvertrag  | 11        |
| 4.3. Meldegesetz   | 11        |
| 4.4. Erhebung der Übernachtungszahlen  | 12        |
| 4.5. Geldspielautomaten  | 12        |
| 4.6. Hausrecht   | 12        |
| 4.7. Pfandrecht  | 13        |
| 4.8. Umsatzsteuer in gastgewerblichen Betrieben  | 13        |
| 4.9. Nebenleistungen und Gassenschank  | 14        |
| 4.10. Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und<br>mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) | 15        |
| 4.11. Der Rundfunkbeitrag für Unternehmen, Institutionen,<br>Selbstständige, Freiberufler          | 16        |
| 4.12. Beschäftigung von ArbeitnehmerInnen  | 16        |
| 4.13. Lebensmittelkennzeichnung  | 17        |
| 4.14. Hygienerechtliche Fragen   | 18        |
| <b>5. Weiterführende Informationen</b>   | <b>20</b> |
| 5.1. Nichtraucherschutzgesetz NRW - NiSchG NRW   | 20        |
| 5.2. Aktuelle Marktdaten, Analysen und Studien   | 21        |
| 5.3. Weitere Ansprechpartner   | 21        |

## Vorwort

In Köln und der Region gibt es rund 800 Beherbergungsbetriebe, vom klassischen Landgasthaus bis zum avantgardistischen Kunsthôtel, von der einfachen Pension bis zur 5 Sterne Unterkunft. Wenn auch Sie einen Beherbergungsbetrieb eröffnen möchten, dann müssen Sie eine Vielzahl von Aspekten bei Ihren Planungen berücksichtigen. Hierzu gehören sicherlich die rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Rahmenbedingungen, die Grundlage für den Betrieb eines Hotels. Das alleine reicht aber für Ihren unternehmerischen Erfolg gewiss nicht aus, denn so werden Sie nur ein Betrieb von vielen sein. Um diesem entgegenzuwirken, sollten Sie sich im Vorfeld noch weitere Gedanken machen und über Maßnahmen nachdenken, die ihren Erfolg steigern.

Der touristische Markt ist schnelllebig. Grundsätzliche Entwicklungen gelten aber für einen längeren Zeitraum. Der Gast ist zunehmend reiseerfahrener, er vergleicht die Angebote sehr genau und der Wettbewerb zwischen den touristischen Regionen nimmt immer weiter zu. Der Urlauber stellt heute hohe Ansprüche an die Qualität seines Urlaubsquartiers und an seinen Aufenthalt. Die Qualität touristischer Dienst- und Serviceleistungen ist zu einem wichtigen und selbstverständlichen Wettbewerbsfaktor geworden.

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

# 1. Chancen auf dem Kölner Hotelmarkt

Hotellerie und Gastronomie sind im hohen Maße differenziert und auf Grund ihrer Standortgebundenheit auf lokale Märkte begrenzt. Des Weiteren unterliegen die Produkte in dieser Branche in der Regel einem Amortisationszeitraum von 10 bis 20 Jahren. Generelle Trendaussagen sind demnach äußerst schwierig und an individuelle Gegebenheiten anzupassen.

Dennoch sind elementare Entwicklungstendenzen durchaus wahrnehmbar, die einen Strukturwandel in der Branche aufzeigen. Hierzu zählen vor allem steigende Energie- und Personalkosten. Aber auch ein sich veränderndes Konsumverhalten, das sich etwa durch gestiegene Erwartungen an das Preis-Leistungsverhältnis, eine Polarisierung zwischen Komfort- und Budgethotels, wie auch im Gesundheits- und Präventionsgedanken ausdrückt. Zu beachten sind ebenfalls Kurzurlaube und Städtereisen, wachsende Betriebsgrößen auf Grund betriebswirtschaftlicher Zwänge sowie seit längerem bekannte Veränderungen der demographischen und ökologischen Strukturen.

Die Kunden sind aufgeklärter und reiseerfahrener als jemals zuvor. Die Ansprüche an Individualität und Einzigartigkeit nehmen zu. Eine wettbewerbsfähige Internetpräsenz ist heutzutage unerlässlich.

Eine zunehmende Betriebsgröße ist besonders in der Hotellerie erkennbar, die oft zu Lasten kleinerer Betriebe der Individualhotellerie geht. Gasthöfe und Pensionen sind überproportional von Schließungen betroffen und stark von Profil und Standort abhängig. In der Region Köln machen sie nur einen kleinen Anteil an den Beherbergungsbetrieben aus. In städtischen Gebieten dominiert oft der Betriebstyp Hotel Garni, durch eine hohe Dichte an gastronomischen Angeboten in unmittelbarer Nähe des Betriebs.

## **Aktuelle Marktdaten**

Im Jahr 2015 besuchten über 4,5 Mio. Gäste die Beherbergungsbetriebe (über neun Gästebetten und Campingplätze) im IHK-Bezirk Köln (Städte Köln und Leverkusen, Rhein-Erft-Kreis, Rheinisch-Bergischer Kreis und Oberbergischer Kreis).

Die Zahl der Übernachtungen belief sich auf über 8,8 Mio. Damit stieg sowohl die Zahl der Ankünfte, als auch die Zahl der Übernachtungen im Vergleich zum Vorjahr in den meisten Regionen des IHK-Bezirks Köln an, wie Information und Technik Nordrhein-Westfalen als Statistisches Landesamt mitteilt.

Die mittlere Aufenthaltsdauer lag in Köln bei 1,7 Tagen. In Leverkusen blieben die Gäste im Durchschnitt 1,9 Tage. Im Rheinisch-Bergischen Kreis 2,4, im Rhein-Erft-Kreis 2,8 Tage. Spitzenreiter ist der Oberbergische Kreis mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 3,1 Tagen. Die mittlere Bettenauslastung pendelt zwischen 39,2 Prozent im Oberbergischen Kreis und 50,3 Prozent in der Stadt Köln.

Die Umsatzentwicklung in Beherbergungsbetrieben in Nordrhein-Westfalen zeigt sich im Vergleich zum Vergleichszeitraum positiv. Die Umsatzentwicklung stieg im Beherbergungsgewerbe nominal um 3,1 Prozent. Die reale Umsatzentwicklung ist mit 1,0 Prozent ebenfalls im Plus. Über touristische Marktdaten informiert Sie die IHK Köln gerne auch auf Anfrage aktuell.

## 2. Eröffnung eines Beherbergungsbetriebes

### 2.1. Definition

**Beherbergungsstätten** sind Gebäude oder Gebäudeteile, die ganz oder teilweise für die Beherbergung von Gästen, ausgenommen die Beherbergung in Ferienwohnungen, bestimmt sind. Gebäude oder Gebäudeteile, die für die Beherbergung von Gästen auf Heu- oder Strohlagern (Heuherbergen) bestimmt sind, gelten nicht als Beherbergungsstätten.

**Beherbergungsräume** sind Räume, die dem Wohnen oder Schlafen von Gästen dienen. Eine Folge unmittelbar zusammenhängender Beherbergungsräume (Suite) gilt als ein Beherbergungsraum.

**Gasträume** sind Räume, die für den Aufenthalt von Gästen, jedoch nicht zum Wohnen oder Schlafen bestimmt sind, wie Speiseräume und Tagungsräume.

### 2.2. Gewerbeanmeldung

Die Gewerbeanmeldung gemäß § 14 GewO erfolgt bei der Gewerbemeldestelle derjenigen Kommune, in der Sie Ihren Betriebssitz einrichten wollen. Zu dem Termin mitbringen müssen Sie Ihren Personalausweis und eine Anmeldebescheinigung, sofern sie nicht in Köln wohnen, und bei Ausländern eine gültige Aufenthaltsbescheinigung (Fragen zum Ausländerrecht beantwortet in der IHK Köln Kerstin Moritz, Tel. 0221 1640-312, E-Mail: [kerstin.moritz@koeln.ihk.de](mailto:kerstin.moritz@koeln.ihk.de)). Die Gebühr in Höhe von 20,00 Euro ist bar oder per EC-Karte zu entrichten.

Eine Vorsprache ist grundsätzlich erforderlich, wobei sie auch durch einen Bevollmächtigten erfolgen kann. Dann ist zusätzlich eine Vollmacht und der Pass oder Personalausweis des Vertreters mitzubringen. Des Weiteren erfolgt die Weiterleitung der Gewerbeanmeldung vom Gewerbeamt aus zum Finanzamt und der IHK in der Regel automatisch.

Sie können ihrem Beherbergungsbetrieb einen Namen geben zum Beispiel „Hotel zur Sonne“. Dennoch müssen Sie auch Ihren Namen als Inhaber anbringen, falls Sie nicht eine GmbH gründen.

Hinweis: Ist geplant, den Betrieb der Rechtsform einer Gesellschaft zu betreiben, bestehen verschiedene Besonderheiten. Hierzu informiert Sie gerne Ihre Industrie- und Handelskammer (Dr. Tobias Rolfes, Tel. 0221 1640-305, E-Mail: [tobias.rolfes@koeln.ihk.de](mailto:tobias.rolfes@koeln.ihk.de) oder Corinna Kaus, Tel. 0221 1640-303, E-Mail: [corinna.kaus@koeln.ihk.de](mailto:corinna.kaus@koeln.ihk.de)).

### 2.3. Erlaubnisfreiheit für Beherbergungsbetriebe

Hotels benötigen für die Beherbergung und Bewirtung der Gäste keine Gaststättenerlaubnis, wenn sie Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste abgeben (vgl. § 2 Gaststätten-Gesetz). Dies gilt allerdings nicht, wenn der Beherbergungsbetrieb in Verbindung mit einer erlaubnisbedürftigen Schank- oder Speisewirtschaft ausgeübt wird oder bei einer Abgabe an Dritte, beispielsweise durch ein Restaurant.

Ausführliche Informationen zur Beantragung einer Gaststättenerlaubnis finden Sie in der Broschüre „Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes“ und über das Merkblatt „Genehmigung einer Gaststätte?“, die Sie unter der Dokumenten-Nr. 55859 im Internet auf der Homepage der IHK Köln abrufen können. Rechtliche Auskünfte zu diesem Thema erhalten Sie durch Frau Birgit Wirtz, Tel. 0221 1640-330, E-Mail: [birgit.wirtz@koeln.ihk.de](mailto:birgit.wirtz@koeln.ihk.de) oder Annette Schwirten, Tel. 0221 1640-336, E-Mail: [annette.schwirten@koeln.ihk.de](mailto:annette.schwirten@koeln.ihk.de)).

**Wichtig:**

Die Erlaubnisbefreiung bezüglich der Gaststättenerlaubnis (siehe oben) entbindet Sie nicht von der Einhaltung weiterer gesetzlicher Vorschriften, wie zum Beispiel Sperrzeitregelung, Baurecht, Lebensmittelrecht, Jugendschutz usw.

**Tipp:**

Wenn Sie der Bauaufsicht nicht genügend privaten Parkraum nachweisen können, müssen Sie bei einer Neugründung pro Stellplatz eine Ablösesumme zahlen. Informationen zu den aktuellen Beträgen erhalten Sie bei Ihrem Fachverband oder der IHK Köln.

## **2.4. Berufsgenossenschaft**

Die Berufsgenossenschaft ist Träger der gesetzlichen Unfallversicherung. Diese soll nach Eintritt eines Arbeitsunfalls oder einer Berufskrankheit den Verletzten, seine Angehörigen und seine Hinterbliebenen entschädigen.

Auch wenn es gängige Praxis ist, dass die Gewerbeämter die Berufsgenossenschaft über Ihre Gewerbeanmeldung informiert, sollten sie Ihrer Berufsgenossenschaft selbst die Gewerbeanmeldung mitteilen.

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) - Bezirksverwaltung Dortmund  
Zuständig für Versicherungsfälle aus Nordrhein-Westfalen

Hansbergstraße 28

44141 Dortmund

Tel. 0231 176340

Fax 0800 1977553-19300

E-Mail: [bv.dortmund@bgn.de](mailto:bv.dortmund@bgn.de)

Beiträge entstehen jedoch nur dann, wenn versicherte Personen tätig werden. Versichert sind alle Beschäftigte, ob Unternehmer versicherungspflichtig sind, kann die Berufsgenossenschaft per Satzung entscheiden (anderenfalls besteht aber die Möglichkeit einer freiwilligen Versicherung).

Rechtsauskünfte an Arbeitgeber zu Berufsgenossenschaften erteilt die IHK Köln  
(Susanne Wollenweber, Tel. 0221 1640-310, E-Mail: [susanne.wollenweber@koeln.ihk.de](mailto:susanne.wollenweber@koeln.ihk.de)).

## 2.5. Bauliche Voraussetzungen

Bauliche Anlagen unterliegen den Voraussetzungen der Bauordnung NRW (BauO NRW) sowie der auf ihrer Grundlage erlassenen Verordnungen. Während die BauO NRW für alle baulichen Anlagen gilt, gelten bestimmte Verordnungen nur für bestimmte Arten von Gebäuden und ergänzen beziehungsweise modifizieren die Vorschriften der BauO NRW.

So gibt es für Beherbergungsstätten die "Sonderbauverordnung" des Landes NRW (SBauVO NRW), die für Beherbergungsstätten mit mehr als zwölf Betten gilt. In ihr sind besondere bauliche Anforderungen formuliert, die sich aus der Eigenschaft des Gebäudes als Beherbergungsstätte ergeben. So gibt es zum Beispiel besondere Anforderungen an die Zahl und Lage der erforderlichen Rettungswege, die Feuerwiderstandsfähigkeit bestimmter tragender oder nichttragender Wände und die bauliche Beschaffenheit von Fluren, Treppenhäusern und Türen. Ebenso finden sich hier Anforderungen hinsichtlich Sicherheitsbeleuchtung und Sicherheitsstromversorgung sowie hinsichtlich Alarmierungseinrichtungen im Gefahrfall, Brandmeldeanlagen und Brandfallsteuerung von Aufzügen. Schließlich müssen die Rettungswege bestimmten Anforderungen genügen. Gegebenenfalls bedarf es einer Brandschutzordnung und eines Brandschutzbeauftragten.

Details können Sie der Sonderbauverordnung entnehmen. Diese finden Sie unter:

[https://recht.nrw.de/lmi/owa/br\\_bes\\_text?anw\\_nr=2&gld\\_nr=2&ugl\\_nr=232&bes\\_id=13244&aufgehoben=N&menu=1&sg=0](https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&gld_nr=2&ugl_nr=232&bes_id=13244&aufgehoben=N&menu=1&sg=0)

Auch für Beherbergungsstätten mit weniger als zwölf Betten gelten bausicherheitsrechtliche Anforderungen, die sich dann aber nicht nach der Sonderbauverordnung, sondern nach der BauO NRW, die für alle baulichen Anlagen gilt, richten. Die BauO NRW finden Sie hier: [https://recht.nrw.de/lmi/owa/br\\_bes\\_text?anw\\_nr=2&gld\\_nr=2&ugl\\_nr=232&bes\\_id=4883&aufgehoben=N&menu=1&sg=0](https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&gld_nr=2&ugl_nr=232&bes_id=4883&aufgehoben=N&menu=1&sg=0)

Um zu erfahren, ob ein Gebäude den Anforderungen der baurechtlichen Bestimmungen für den Betrieb eines Beherbergungsbetriebs genügt, müssen Sie letztlich einen Architekten oder bauvorlageberechtigten Bauingenieur hinzuziehen.

Entsprechende Listen erhalten Sie bei der Architektenkammer Nordrhein-Westfalen (Zollhof 1, 40221 Düsseldorf, Tel. 0211 4967-0, Fax 0211 4967-99, Internet: [www.aknw.de](http://www.aknw.de)) oder der Ingenieurkammer Bau Nordrhein-Westfalen (Zollhof 2, 40221 Düsseldorf, Tel. 0211 13067-0, Fax 0211 13067-150, E-Mail: [info@ikbaunrw.de](mailto:info@ikbaunrw.de), Internet: [www.ikbaunrw.de](http://www.ikbaunrw.de)).

## 2.6. Beherbergungsgewerbe - Definition der Betriebsarten

### All-Suite-Hotel

Ein All-Suite-Hotel ist ein Hotel, das nur Suiten anbietet.

### Aparthotel, Apartmenthotel

Ein Aparthotel ist ein Beherbergungsbetrieb mit eingeschränktem Leistungsangebot. Die Unterbringung erfolgt in Studios oder Apartments.



**Boardinghouse (Serviced Apartment)**

Das Boardinghouse (Serviced Apartment) ist ein Beherbergungsbetrieb in städtischer Umgebung für eine längere Aufenthaltsdauer. Die Zimmer sind in ihrer Ausstattung Wohnungen ähnlich. Der Umfang der Serviceleistungen entspricht im Wesentlichen dem Leistungsangebot eines Hotels.

**Ferienhaus**

Ein Ferienhaus ist eine separate Unterkunft (freistehendes Haus, Reihen- oder Doppelhaus) mit eigenem Sanitärbereich und Selbstverpflegungseinrichtung, in der zum vorübergehenden Aufenthalt Gäste gegen Entgelt aufgenommen werden.

**Ferienwohnung**

Eine Ferienwohnung ist eine abgeschlossene Einheit innerhalb eines Hauses mit eigenem Sanitärbereich und Selbstverpflegungseinrichtung, in dem zum vorübergehenden Aufenthalt Gäste gegen Entgelt aufgenommen werden. Die zum Objekt zugehörige Terrasse oder der Balkon steht den Gästen für die Dauer ihres Aufenthaltes zur alleinigen Nutzung zur Verfügung.

**Gästehaus**

Ein Gästehaus ist ein Beherbergungsbetrieb, der Unterkunft normalerweise für mehr als eine Nacht und in der Regel keine Speisen anbietet.

**Gasthof**

Der Gasthof ist üblicherweise ein ländlicher Gastronomiebetrieb, der neben Speisen und Getränken auch einfache Unterkünfte bereithält.

**Hotel**

Ein Hotel ist ein Beherbergungsbetrieb im gehobenen Standard und bietet neben seinen Unterkunftsmöglichkeiten eine Gastronomie für Hausgäste und Passanten. Ein Hotel sollte über mehr als 20 Gästezimmer verfügen.

**Hotel garni**

Ein Hotel garni ist ein Hotelbetrieb, der neben der Übernachtungsmöglichkeit, Frühstück und Getränke anbietet.

**Jugendherberge**

Eine Jugendherberge ist ein Beherbergungsbetrieb, in dem in erster Linie junge Leute zu meist kurzfristigem Aufenthalt aufgenommen und in dem Speisen und Getränke nur an Hausgäste abgegeben werden. Jugendherbergen bieten Programme und Aktivitäten für zwanglose pädagogische oder der Erholung dienende Zwecke an.

**Kurpension/Kurhotel**

Die Kurpension ist ein in einem Heilbad oder Kurort ansässiger Beherbergungsbetrieb und auf die besonderen Ansprüche der Kurgäste ausgerichtet. Das Kurhotel verfügt zusätzlich über ein eigenes Angebot an Gesundheitsbehandlungen.

**Kurklinik**

Eine Kurklinik ist ein Beherbergungsbetrieb mit Krankenhauscharakter, der gemäß § 30 Gewerbeordnung als Krankenanstalt zugelassen ist. Die Kurklinik steht unter ärztlicher Leitung

und bietet ständige medizinische Betreuung. Vorrangig werden ortsgebundene Heilmittel im Rahmen der Therapie genutzt. Das Beherbergungsangebot entspricht den indikationstypischen Anforderungen (zum Beispiel Barrierefreiheit, Ernährungsangebot) und den Patientenbedürfnissen.

### **Motel**

Das Motel ist ein Beherbergungsbetrieb, der auf die Bedürfnisse der Kraftfahrer ausgerichtet ist und nahe gelegene Parkmöglichkeiten bietet.

### **Pension**

Unterkünfte werden normalerweise für mehr als eine Nacht und Speisen überwiegend Hausgästen angeboten. Es besteht keine Erlaubnispflicht.

### **Privatunterkunft/Privatzimmer**

Ein Privatzimmer ist eine Unterkunft in einem privaten Haus mit nicht mehr als acht Gästebetten.

Die Definition der Betriebsarten erfolgt in enger Anlehnung an die internationale Terminologienorm DIN EN ISO 18513 ([www.beuth.de](http://www.beuth.de)) und die deutsche Touristische Informationsnorm (TIN) des Deutschen Tourismusverbandes (DTV).

## **2.7. Beherbergungsgewerbe - Definitionen der Zimmertypen**

### **Apartment**

Ein Apartment kennzeichnet eine Unterkunft mit separatem Schlaf- und Wohnraum sowie einer Kochgelegenheit.

### **Doppelzimmer**

Ein Doppelzimmer ist ein Zimmer mit Schlafgelegenheiten für zwei Personen in einem Doppelbett oder zwei zusammengestellten Einzelbetten.

### **Einzelzimmer**

Ein Einzelzimmer bietet eine Schlafgelegenheit für nur eine Person.

### **Familienzimmer**

Ein Familienzimmer ist ein Zimmer mit Schlafgelegenheiten für mindestens drei Personen und muss Platz für mindestens zwei Erwachsene bieten.

### **Juniorsuite**

Eine Juniorsuite bietet eine Übernachtungsmöglichkeit und zusätzliche Sitzgelegenheiten.

### **Maisonette**

Eine Maisonette-Wohnung erstreckt sich über mindestens zwei Etagen, die intern miteinander verbunden sind.

### **Mehrbettzimmer**

Ein Mehrbettzimmer bietet Schlafgelegenheiten für mindestens drei Personen.

**Studio**

Ein Studio ist eine Unterkunft in einem Raum mit einer Kochnische.

**Suite**

Eine Suite ist eine Unterkunft mit separaten, verbundenen Schlaf- und Wohnräumen.

**Zweibettzimmer**

Ein Zimmer mit zwei getrennten Betten für zwei Personen.

**Penthouse**

Eine Penthousewohnung ist eine Wohnung, die sich in der obersten Etage eines mehrgeschossigen Hauses befindet und eine große Dachterrasse bietet.

Die Definition der Zimmertypen erfolgt in enger Anlehnung an die internationale Terminologienorm DIN EN ISO 18513 ([www.beuth.de](http://www.beuth.de)) und die deutsche Touristische Informationsnorm (TIN) des Deutschen Tourismusverbandes (DTV).

## 2.8. Klassifizierung/Hotelsterne

**Deutsche Hotelklassifizierung**

Die Hotelklassifizierung eröffnet den Beherbergungsbetrieben durch eine deutlichere Produktpositionierung verbesserte Absatzchancen. In- und ausländische Gäste verlangen nach einer verlässlichen Hotelübersicht. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) bietet seit Herbst 1996 mit dem Markenprodukt „Deutsche Hotelklassifizierung“ ein bundesweit einheitliches Klassifizierungssystem an. Für die Klassifizierung kommen alle Zimmervermieter mit mehr als acht Betten, also neben Hotels in der Regel auch Hotels garni, Gasthöfe und Pensionen, Anbieter von Aparthotels und Boardinghäusern sowie Anbieter von Landhotels in Betracht. Es werden ausschließlich objektive Kriterien wie Zimmerausstattung und Dienstleistungsangebot bewertet; subjektive Eindrücke werden grundsätzlich nicht berücksichtigt. Die Deutsche Hotelklassifizierung umfasst 19 Mindestkriterien, die mit zunehmender Anzahl der Sterne schärfere Anforderungen stellen. Hinzu kommen entsprechende Mindestpunktzahlen aus den Bereichen Raumangebot, Ausstattung, Service, Freizeit, Angebotsgestaltung und hauseigener Tagungsbereich. Es gilt das Prinzip: Je mehr Sterne, desto mehr Merkmale müssen erfüllt sein. Die Auswertung erfolgt anhand eines Erhebungsbogens, den der Hotelier ausfüllt. Der aktuelle Erhebungsbogen der Klassifizierung kann unter [www.hotelsterne.de](http://www.hotelsterne.de) abgerufen werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.

Fachbereich Hotellerie

Postfach

10873 Berlin

Tel. 030 7262520

Fax 030 72625242

E-Mail: [info@hotelsterne.de](mailto:info@hotelsterne.de)

[www.hotelsterne.de](http://www.hotelsterne.de)

Weitere Qualitätsinitiativen finden Sie auf der Website des Deutschen Tourismusverbandes e.V. unter „[www.deutschertourismusverband.de](http://www.deutschertourismusverband.de)“ und bei der Initiative ServiceQualität Deutschland in NRW „[www.q-nrw.de](http://www.q-nrw.de)“.

### **3. Kauf/Pacht eines Beherbergungsbetriebes**

Wer auf der Suche nach einem Beherbergungsbetrieb ist, den er kaufen oder pachten kann, dem stehen mehrere Quellen zur Verfügung. Sowohl über Zeitungen, Online-Portale, als auch Börsen bieten sich Möglichkeiten, nach geeigneten Objekten zu suchen. Hier finden Sie eine Auswahl:

#### **Allgemeine Hotel- u. Gaststättenzeitung**, wöchentlich,

Offizielle Zeitschrift des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V. (DEHOGA)

Matthaes Verlag GmbH, Silberburgstr. 122, 70176 Stuttgart

Tel. 0711 2133-0, Fax 0711 2133-290, Internet: [www.ahgz.de](http://www.ahgz.de)

#### **Regionale Zeitungen Kölner Stadt-Anzeiger und Kölnische Rundschau**

Inklusive der Ausgaben Leverkusen, Rhein-Erft, Rhein-Berg und Oberberg,

M. DuMont Schauberg Expedition der Kölnischen Zeitung GmbH & Co. KG, Neven DuMont Haus, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln

Tel. 0221 224-0, E-Mail: [unternehmenskommunikation@mds.de](mailto:unternehmenskommunikation@mds.de)

#### **Kölner Wochenspiegel**

Kölner Anzeigenblatt GmbH & Co. KG

Stolberger Str. 114a, 50933 Köln

Tel. 0221 954414-0, Fax: 0221-954414-499 E-Mail: [info@koelner-wochenspiegel.de](mailto:info@koelner-wochenspiegel.de)

#### **Lokale Informationen Leverkusen**

Leverkusener Anzeigenblatt GmbH & Co. KG, Bonner Str. 12, 51379 Leverkusen

Tel. 02171 7063-00, Fax: 02171-7063-499, E-Mail: [info@lokale-informationen.de](mailto:info@lokale-informationen.de)

#### **Rheinische Post**

Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf

Tel. 0211 505-0, Fax 0211 505 2575, Internet: [www.rp-online.de](http://www.rp-online.de)

#### **Anzeigen-Echo Oberberg**

Oberbergische Anzeigenblatt GmbH & Co. KG An der Schüttenhöhe 1 a, 51643 Gummersbach

Tel. 02261 8197-333, Internet: [www.anzeigen-echo.de](http://www.anzeigen-echo.de)

#### **Remscheider General-Anzeiger**

J.F. Ziegler KG Druckerei und Verlag Konrad-Adenauer-Str. 2-4, 42853 Remscheid

Tel. 02191 909-0, Fax 02191 909-174, E-Mail: [rga@rga-online.de](mailto:rga@rga-online.de)

#### **Börsen der IHK Köln**

Existenzgründungsbörse

Nachfolgebörse nexxt-change

## 4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb

### 4.1. Preisangabe und Vorschriften im Beherbergungsgewerbe

Eine wichtige gesetzliche Grundlage für die Preisangaben beziehungsweise Preisauszeichnungen bildet die Preisangabenverordnung (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 nicht entgegenstehen.

Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraumes auf Verkaufsständen oder in sonstiger Weise ausgestellt werden und Waren, die vom Verbraucher unmittelbar entnommen werden können, sind durch Preisschilder oder Beschriftung der Ware auszuzeichnen.

Die Preisangaben nach der PAngV müssen der allgemeinen Verkaufsauffassung und den Grundsätzen von Preisklarheit und Preiswahrheit entsprechen; sie müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar und lesbar oder sonst gut wahrnehmbar sein. Bei der Aufgliederung von Preisen ist der Endpreis deutlich hervorzuheben.

#### **Spezielle Bestimmungen für Beherbergungsbetriebe gemäß § 7 der PAngV:**

Die in den Preisverzeichnissen angegebenen Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen. Sonstige Zuschläge können unter anderem sein: Heizkostenaufschläge, Berechnung von „Gedecken“ etc.

Am Eingang oder an der Rezeption muss an einer gut sichtbaren Stelle eine Preisübersicht der angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ausgehangen werden.

Kann ein Telefon genutzt werden, dann muss in der Nähe des Telefons der Preis für die Benutzung je Minute oder je Benutzung ausgelegt werden.

Ein Merkblatt über „Preisangaben“ erhalten Sie kostenlos bei der IHK Köln (Birgit Wirtz, Tel. 0221 1640-330, E-Mail: [birgit.wirtz@koeln.ihk.de](mailto:birgit.wirtz@koeln.ihk.de) oder Annette Schwirten, Tel. 0221 1640-336, E-Mail: [annette.schwirten@koeln.ihk.de](mailto:annette.schwirten@koeln.ihk.de)).

**Anmerkung:** Die Kurtaxe ist kein Zuschlag. (Informationen zur Ausweisung der Kulturförderabgabe in Köln erhalten Sie bei der IHK sowie auf den Seiten der Stadt Köln. Link: <http://www.stadt-koeln.de/politik-und-verwaltung/finanzen/kulturfoerderabgabe>.)

## 4.2. Der Beherbergungsvertrag

Bei dem Beherbergungsvertrag handelt es sich um einen gemischttypischen Vertrag mit Elementen des Mietrechts und des Kauf- oder Dienstvertrages. Der Vertrag kommt durch zwei übereinstimmende Willenserklärungen, durch Angebot und Annahme zustande. Ein verbindlicher Vertrag liegt bereits vor, wenn der Gast erklärt, ein Zimmer reservieren zu wollen und der Hotelier die Reservierung angenommen hat. Dabei ist es egal, ob die Erklärung schriftlich oder mündlich abgegeben wurde. Der Beherbergungsvertrag kann, wenn nicht eine entsprechende Vereinbarung getroffen wurde, von keiner Vertragspartei einseitig gelöst werden. Wird das Zimmer nicht in Anspruch genommen, so muss der Gast den Zimmerpreis abzüglich der durch den Hotelier eingesparten Betriebskosten (zum Beispiel Bettwäsche, Reinigung) zahlen. Rechtsprechung und Literatur gehen in der Regel von folgenden Werten für ersparte Aufwendungen aus:

- Bei Übernachtung pauschal 10 Prozent
- Bei Übernachtung/Frühstück pauschal 10 - 20 Prozent
- Bei Übernachtung mit Pensionsleistung pauschal 30 - 40 Prozent

Dem Hotelier und dem Gast ist es aber unbenommen, höhere oder geringere Einsparungen nachzuweisen. Der Gastwirt muss keinen Ersatzmieter für das nicht in Anspruch genommene Zimmer suchen, darf sich aber auch nicht gegen die Aufnahme verschließen. Informationen zum Vertragsrechts, einzelnen Vertragsarten, Gewährleistung, Verjährung, Verzug und Mahnverfahren erteilt die IHK Köln (Inga Buntenbroich, Tel. 0221 1640-320, E-Mail: [inga.buntenbroich@koeln.ihk.de](mailto:inga.buntenbroich@koeln.ihk.de)).

## 4.3. Meldegesetz

Nach dem Bundesmeldegesetz, das seit dem 1. November 2015 gilt, muss der Gast am Tage der Ankunft einen besonderen Meldeschein handschriftlich unterschreiben. Der Meldeschein muss folgende Angaben enthalten:

- Datum der Ankunft und den der voraussichtlichen Abreise
- den Familiennamen
- den Vornamen
- das Geburtsdatum
- die Anschrift
- die Staatsangehörigkeit
- die Seriennummer des anerkannten und gültigen Passes oder Passersatzpapiers bei ausländischen Personen
- die Zahl der Mitreisenden und ihre Staatsangehörigkeit

Ausländische Gäste haben sich bei der Anmeldung gegenüber den Leitern der Beherbergungsstätten durch die Vorlage eines gültigen Identitätsdokumentes (anerkannter und gültiger Pass oder Passersatz) auszuweisen. Dabei hat der Hotelier die Angaben im Meldeschein mit denen des Identitätsdokumentes zu vergleichen. Bei Reisegesellschaften von mehr als zehn Personen hat nur der Reiseleiter die Anzahl der Mitreisenden und ihre Staatsangehörigkeit anzugeben. Der Hotelier hat die besonderen Meldescheine bereitzuhalten und darauf hinzuwirken, dass der Gast die erforderlichen Daten angibt und den Meldeschein unterschreibt. Die ausgefüllten Meldescheine sind vom Tage der Anreise an ein Jahr aufzubewahren und innerhalb

von drei Monaten nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist zu vernichten. In dieser Zeit sind die Meldescheine so aufzubewahren, dass keine unbefugte Person sie einsehen kann.

#### **4.4. Erhebung der Übernachtungszahlen**

Über die Beherbergung im Reiseverkehr werden statistische Erhebungen durchgeführt. Zur Auskunft verpflichtet sind alle Hotels, Gasthöfe, Pensionen, Hotel garnis und sonstige Beherbergungsbetriebe, die mehr als acht Gäste gleichzeitig beherbergen. Abgefragt wird die Zahl der Ankünfte und Übernachtungen von Gästen (bei ausländischen Gästen zusätzlich das Herkunftsland), die Zahl der angebotenen Betten, bei Campingplätzen die Zahl der Stellplätze und bei Hotels, Gasthöfen, Pensionen und Hotels garnis zusätzlich die Zahl der Gästezimmer. Diese Erhebungen werden monatlich durch das Landesamt für Statistik durchgeführt.

#### **4.5. Geldspielautomaten**

In Beherbergungsbetrieben dürfen grundsätzlich maximal zwei Geldspielgeräte aufgestellt werden, bei Nachweis einer zusätzlichen technischen Sicherung können maximal drei Geräte erlaubt werden. Der Hotelier 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 Hotelier in seinem Betrieb eigene Geräte auf, wird er wie ein Aufsteller behandelt und benötigt eine Erlaubnis nach § 33 c GewO. An den Spielgeräten müssen der Name beziehungsweise 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.

Ein Beherbergungsbetrieb 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).

Gewerberechtliche Auskünfte zur Erlaubnis zum Aufstellen von Spielgeräten erteilt die IHK Köln (Birgit Wirtz, Tel. 0221 1640-330, E-Mail: [birgit.wirtz@koeln.ihk.de](mailto:birgit.wirtz@koeln.ihk.de) oder Annette Schwirten, Tel. 0221 1640-336, E-Mail: [annette.schwirten@koeln.ihk.de](mailto:annette.schwirten@koeln.ihk.de)).

#### **4.6. Hausrecht**

Der Beherbergungswirt 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 etwa Hausfriedensbruch oder Zechprellerei, sollte er zunächst selbst bemüht sein, Namen und Anschrift der Betroffenen festzustellen. Eine spätere Anzeige liegt im eigenen Ermessen.

Bei erheblichen Belästigungen sollte die Polizei zu Hilfe gerufen werden. Bis zu deren Eintreffen darf der Wirt den betreffenden Gast selbst festnehmen, wobei die körperliche Gewaltanwendung verhältnismäßig sein muss. 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 (durch eingeschriebenen Brief).

#### **4.7. Pfandrecht**

Der Beherbergungswirt hat ein Pfandrecht über die eingebrachten Sachen des Gastes. Dies kann er ohne gerichtliche Hilfe für seine Forderungen aus Logis und sonstigen Leistungen gegenüber dem Gast ausüben. Zu beachten ist jedoch, dass unentbehrliche Gegenstände, wie zum Beispiel Kleidungsstücke und Hilfsmittel zur Berufsausübung, von der Pfändung ausgeschlossen sind.

#### **4.8. Umsatzsteuer in gastgewerblichen Betrieben**

##### **Allgemeine Grundsätze**

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

##### **Beherbergung von Gästen**

Seit Januar 2010 unterliegt die Vermietung von Wohn- und Schlafräumen, die der Unternehmer zur kurzfristigen Beherbergung von Fremden bereithält, dem ermäßigten Steuersatz von 7 Prozent. Die Steuerermäßigung gilt nicht für Leistungen (Nebenleistungen), die nicht unmittelbar der Vermietung dienen, auch wenn diese Leistungen mit dem Entgelt für die Vermietung abgegolten sind. Das Frühstück unterliegt danach weiterhin dem allgemeinen Steuersatz.

##### **Restaurationsumsätze**

Um eine Restaurationsleistung im Gastgewerbe zum richtigen Umsatzsteuersatz zuordnen zu können, ist die (steuerermäßigte) Abgabe von Speisen von einer (dem Normalsatz unterliegenden) Dienstleistung abzugrenzen. Stets ist danach zu fragen, welches Leistungselement überwiegt.

Zur Beurteilung, wann dies der Fall ist, hat die Verwaltung folgende Kriterien aufgestellt. Danach führen zu einer voll steuerpflichtigen Leistung, die dem allgemeinen Steuersatz unterliegt:

- das Zurverfügungstellen einer die Bewirtung fördernden Infrastruktur (z. B. Räumlichkeiten, Tische, Bänke, Stühle); dies gilt jedoch nicht, wenn es sich um behelfsmäßige Vorrichtungen wie Stehtische handelt oder diese Einrichtungen tatsächlich nicht genutzt werden (Speisen lediglich zum Mitnehmen abgegeben werden)
- das Servieren der Speisen oder die Bereitstellung von Bedienungs- oder Kochpersonal oder das Portionieren einschließlich Ausgeben der Speisen vor Ort



- die Nutzungsüberlassung von Geschirr oder Besteck oder die Reinigung bzw. Entsorgung der überlassenen Gegenstände

Folgende Gegebenheiten sind jedoch für die Anwendung des ermäßigten Steuersatzes unbedenklich:

- übliche Nebenleistungen (z. B. Portionieren und Abgabe über die Verkaufstheke, Verpacken, Anliefern - auch in Einweggeschirr, Beigabe von Einwegbesteck)
- Bereitstellung von Papierservietten
- Abgabe von Senf, Ketchup, Mayonnaise, Apfelmus
- Bereitstellung von Abfalleimern an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden, etc.
- Bereitstellung von Einrichtungen und Vorrichtungen, die in erster Linie dem Verkauf von Waren dienen (z. B. Verkaufstheken, Ablagebretter etc.)
- bloße Erstellung von Leistungsbeschreibungen (z. B. Speisekarte)
- Erläuterung des Leistungsangebotes

(Quelle: Abschnitt 3.6 des Umsatzsteuer-Anwendungserlasses)

### **Partyservice**

Die genannten Grundsätze gelten auch für Partyservices. Werden also beispielsweise lediglich Speisen in Warmhaltebehältern geliefert, liegt eine begünstigte Lieferung von Speisen vor. Übernimmt der Partyservice aber auch die Ausgabe des Essens sowie die Reinigung des Geschirrs und der Tische, kommt der Regelsteuersatz zur Anwendung.

### **Verpflegung von Arbeitnehmern und Angehörigen**

Gewährt ein Gastwirt / Hotelier seinen Arbeitnehmern freie Verpflegung, so handelt es sich um die unentgeltliche Erbringung einer sonstigen Leistung für den privaten Bedarf des Personals, die dem allgemeinen Steuersatz unterliegt. Werden angebotene Speisen und Getränke selbst vom Unternehmer oder seinen Angehörigen für eigene Verpflegungszwecke in Anspruch genommen, so sind diese ebenfalls als unentgeltliche Wertabgabe umsatzsteuerlich mit 19 Prozent zu erfassen. Bei einer Entnahme von Nahrungsmitteln durch den Gastwirt zum Verzehr in einer von der Gaststätte getrennten Wohnung kann jedoch der ermäßigte Steuersatz angewandt werden.

Die IHK Köln berät auch bei Fragen zur Umsatzsteuer

(Dr. Tobias Rolfes, Tel. 0221 1640-305, E Mail: [tobias.rolfes@koeln.ihk.de](mailto:tobias.rolfes@koeln.ihk.de),

Corinna Kaus, Tel. 0221 1640-303, E-Mail: [corinna.kaus@koeln.ihk.de](mailto:corinna.kaus@koeln.ihk.de),

Dr. Timmy Wengerowski, Tel. 0221 1640-307, E-Mail: [timmy.wengerowski@koeln.ihk.de](mailto:timmy.wengerowski@koeln.ihk.de)).

## **4.9. Nebenleistungen und Gassenschank**

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

Zubehörwaren und -leistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, das heißt die Personen, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde. Beispielsweise ist eine klassische Schankwirtschaft regelmäßig zur Abgabe beziehungsweise Erbringung folgender Zubehörwaren beziehungsweise Zubehörleistungen 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
- Flaschenbier
- 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, außerhalb der allgemeinen Ladenöffnungszeiten nur noch die in Bezug auf den Gaststättenbetrieb erlaubten Zubehörwaren verkaufen beziehungsweise Zubehörleistungen erbringen dürfen.

Ausführliche Informationen finden Sie in der Broschüre „Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes“, die Sie auf der Internetseite der IHK Köln finden.

#### **4.10. 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](http://www.gema.de)).

#### **4.11. 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](http://www.rundfunkbeitrag.de).

#### **4.12. Beschäftigung von ArbeitnehmerInnen**

##### **Arbeitszeiten**

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.

##### **Aushilfskräfte**

Bei Beschäftigung von Aushilfskräften finden teilweise Sonderregelungen Anwendung. Grundsätzlich 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.

##### **Mindestlohn**

Seit dem 01.01.2015 gilt in Deutschland der gesetzliche Mindestlohn von 8,50 EUR je Stunde.

##### **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](http://www.tarifregister.nrw.de)).

Auskünfte über Anlaufstellen für weitere Informationen erteilt die IHK Köln, Susanne Wollenweber (Tel. 0221 1640-310, E-Mail: [susanne.wollenweber@koeln.ihk.de](mailto:susanne.wollenweber@koeln.ihk.de)).

## 4.13. Lebensmittelkennzeichnung

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 (ZZuV) geregelt. Danach sind die jeweiligen Unternehmen verpflichtet, den Verbraucher in entsprechender Form über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe zu informieren.

### Die wichtigsten Regelungen

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 zukünftig 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 treten außer Kraft, sobald die LMIV gilt.

### Die wichtigsten Regelungen im Überblick:

Ab 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 zukünftig auch bei nicht verpackten 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 SO<sub>2</sub>
- Lupinen
- Weichtiere

Die ab 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 auch die LMIV (= Verordnung (EU) Nr.1169/2011) und die Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV) herunterladen. Viele Informationen, Checklisten und Lösungsansätze zur praktischen Umsetzung der LMIV bietet [www.lmiv-services.de](http://www.lmiv-services.de).

#### **4.14. Hygienerechtliche Fragen**

##### **Lebensmittel-Hygieneverordnung**

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.

**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.

#### **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 Dienstherrn 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/buergerservice/themen/gesundheit/bescheinigung-belehrung-frueher-gesundheitszeugnis/>) oder telefonisch unter 0221 221-25155. Die Teilnahme kostet zurzeit 25,00 Euro (Stand Juli 2016).

Nach der Erstbelehrung beim Gesundheitsamt müssen die Mitarbeiter zweijährlich 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 Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Ausführliche Informationen finden Sie in den Merkblättern der IHK Köln „HACCP in der Praxis - Der richtige Umgang mit Lebensmitteln“ und „Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes“.

## **5. Weiterführende Informationen**

### **5.1. Nichtrauchererschutzgesetz NRW - NiSchG NRW**

Am 1. Januar 2008 trat das Nichtrauchererschutzgesetz Nordrhein-Westfalen in Kraft, dessen Bestimmungen sich am 1. Mai 2013 in wichtigen Punkten ändern.

Die wesentlichen Regelungen des Nichtrauchererschutzgesetzes in Nordrhein-Westfalen sind:

- In öffentlichen Einrichtungen gilt ein generelles Rauchverbot. Von den Regelungen sind öffentliche Gebäude, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, alle Erziehungs-, Bildungs- und Sporteinrichtungen, alle Kultur- und Freizeiteinrichtungen sowie sämtliche Flughäfen und Gaststätten im Land erfasst.
- In den stationären Gesundheitseinrichtungen wie Krankenhäusern und in Bildungs- und Erziehungseinrichtungen werden keine Raucherräume zugelassen. Ausnahmen gibt es in Einzelfällen, etwa aus palliativmedizinischen, therapeutischen oder psychiatrischen Gründen und bei Brauchtumsveranstaltungen.
- Auch in den nordrhein-westfälischen Gaststätten - egal ob Schankwirtschaft oder Restaurant - gilt ein striktes Rauchverbot.

- Die bisherigen Ausnahmen (abgeschlossener Raucherraum, Einraumkneipen unter 75 qm, Raucherclubs, vorübergehend aufgestellte Festzelte) fallen ersatzlos weg. Einen Bestandsschutz für genehmigte Betriebsräume gibt es nicht.
- Bei privaten Feiern in Gaststätten gilt ebenfalls ein uneingeschränktes Rauchverbot, es sei denn, die gesamte Einrichtung wurde für die private Feier gemietet (Geschlossene Gesellschaften).
- Ab Mai 2013 sind regelmäßig wiederkehrende, zeitlich begrenzte Veranstaltungen oder im Brauchtum verankerte regional typische Feste, wie zum Beispiel Karnevalsfeiern oder Schützenfeste, die in geschlossenen Räumen stattfinden, von dem strikten Rauchverbot erfasst.

Mehr Informationen sowie den Link zu einem Fragenkatalog finden Sie auf der Homepage des Ministeriums für Gesundheit, Emanzipation, Pflege und Alter des Landes NRW mit Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen.

Hinsichtlich konkreter Umsetzungsfragen können Sie sich an das für Sie zuständige Ordnungsamt/ Gaststättenangelegenheiten wenden.

## **5.2. Aktuelle Marktdaten, Analysen und Studien**

Die IHK Köln stellt Ihnen aktuelle Marktdaten, Analysen und Studien zur Verfügung. Hierzu zählen Angaben über Betriebsgrößen, Umsätze und Beschäftigtenzahlen, aber auch Studien zu aktuellen Trends im Hotel- und Reisemarkt. Die Erhebung statistischer Daten und die Konjunkturbefragung liefert Ihnen wichtige Hinweise und Vergleichszahlen für die Einschätzung der eigenen Entwicklung. Wir bieten Ihnen weiterhin Marktforschungsdaten, Branchenvergleiche und Tourismusberichte. Eine Vielzahl dieser Informationen finden Sie als kostenlosen Download auf der IHK Website, für alle weiteren Daten wenden Sie sich bitte direkt an die Branchenbetreuung Hotellerie (Timo Knauthe, Tel. 0221 1640-576, E-Mail: [timo.knauthe@koeln.ihk.de](mailto:timo.knauthe@koeln.ihk.de))

## **5.3. Weitere Ansprechpartner**

### **IHK Köln - Unternehmensförderung**

Unter Sachsenhausen 10 - 26  
50667 Köln

#### **Existenzgründungsberatung:**

Birgit Bay  
Tel. 0221 1640-574  
E-Mail: [birgit.bay@koeln.ihk.de](mailto:birgit.bay@koeln.ihk.de)

### **IHK Köln - Geschäftsstelle Leverkusen/Rhein-Berg**

An der Schusterinsel 2  
51379 Leverkusen

#### **Existenzgründungsberatung:**

Michael Kracht  
Tel. 02171 4908-902  
E-Mail: [michael.kracht@koeln.ihk.de](mailto:michael.kracht@koeln.ihk.de)



**IHK Köln - Geschäftsstelle Oberberg**

Talstraße 11  
51643 Gummersbach

**Existenzgründungsberatung:**

Susanne Maaß  
Tel.: 02261 8101-957  
E-Mail: [susanne.maass@koeln.ihk.de](mailto:susanne.maass@koeln.ihk.de)

**IHK Köln - Geschäftsstelle Rhein-Erft**

Bahnstraße 3  
50126 Bergheim

**Existenzgründungsberatung:**

Petra Maskow  
Tel. 02271 8376-184  
E-Mail: [petra.maskow@koeln.ihk.de](mailto:petra.maskow@koeln.ihk.de)

**Berufsgenossenschaft - Bezirksverwaltung Dortmund**

Zuständig für Versicherungsfälle aus Nordrhein-Westfalen  
Hansbergstraße 28  
44141 Dortmund  
Tel. 0231 176340

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.**

(DEHOGA Bundesverband)  
Am Weidendamm 1 A  
10117 Berlin  
Postanschrift 10873 Berlin  
Tel. 030 726252-0  
Internet: [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

**DEHOGA Nordrhein-Westfalen e. V.**

DEHOGA-Center  
Hammer Landstraße 45  
41460 Neuss  
Tel. 02131 7518-100  
Internet: [www.dehoga-nrw.de](http://www.dehoga-nrw.de)

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

Yorckstraße 3  
30161 Hannover  
Tel. 0511 37422100  
Internet: [www.h-g-k.de](http://www.h-g-k.de)

**INTERHOGA****Gesellschaft zur Förderung des Deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH**

Karlplatz 7

10117 Berlin

Tel. 030 5900-99850

Internet: [www.interhoga.de](http://www.interhoga.de)

**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](http://www.ihk-koeln.de)