

Merkblatt Gaststättengewerbe

1. Wann wird ein Gaststättengewerbe ausgeübt?

Nach den Bestimmungen des Gaststättengesetzes (GastG) in der Fassung vom 28. November 2000, BGBl. I S. 3481 betreibt ein Gaststättengewerbe, wer im stehenden Gewerbe

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft),
- zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft),
- Gäste beherbergt (Beherbergungsbetrieb) oder
- als selbständiger Gewerbetreibender im Reisegewerbe von einer für die Dauer der Veranstaltung ortsfesten Betriebsstätte aus Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

2. Erlaubnispflichtige und –freie Betriebe

Gaststättenerlaubnis

Das Betreiben eines Gaststättengewerbes ist grundsätzlich erlaubnispflichtig. Die Gaststättenerlaubnis muss beim zuständigen Ordnungs- oder Gewerbeamt beantragt werden. Sie wird immer erteilt:

- einer oder auch mehreren Personen – wenn diese gemeinsam ein Gaststättengewerbe ausüben – (personenbezogen) und
- für bestimmte Räume (raumbezogen), das heißt der Erlaubnisinhaber darf sein Gewerbe nur in den Räumen betreiben, auf die sich die Erlaubnis erstreckt sowie
- für eine bestimmte Betriebsart (betriebsbezogen), 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 Darbietung.

Die Person des Gewerbetreibenden, die Räume und die Betriebsart sind in der Erlaubnisurkunde bezeichnet. Bei Personenvereinigungen ohne Rechtsfähigkeit (zum Beispiel Kommanditgesell-

schaften, BGB-Gesellschaften) wird die Gaststättenerlaubnis von einem oder mehreren Mitgliedern bzw. Gesellschaftern erworben.

Hinweis:

Der Ausschank alkoholischer Getränke ist immer erlaubnispflichtig! Eine Schankwirtschaft betreibt, wer Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht. Die Formulierung "an Ort und Stelle" kennzeichnet eine räumliche Verbindung von Verabreichen und Verzehr. Besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser sind nicht erforderlich. Entscheidend ist auch nicht, ob der Verkäufer des Getränkes das sofortige Trinken billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet. Ein erlaubnispflichtiger Ausschank alkoholischer Getränke liegt deshalb auch dann vor, wenn in einem Lebensmittelgeschäft Flaschenbier verkauft und im Ladengeschäft oder in seinem unmittelbaren Umfeld verzehrt wird.

Unterrichtungsnachweis

Die Gaststättenerlaubnis wird nur einer Person erteilt, die unter anderem nachweist, dass sie oder ihr Stellvertreter über die Grundzüge der für ihren Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist. Zweck der Unterrichtung ist der Schutz der Gäste vor den Gefahren für die Gesundheit, die aus der Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften im Gaststättengewerbe erwachsen können sowie der Schutz vor Täuschung und Irreführung. "Gaststättenunterrichtungen" werden von der IHK durchgeführt. Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe.

Erlaubnisfreie Gaststättenbetriebe

Der Erlaubnis zum Betreiben eines Gaststättengewerbes bedarf nach § 2 Abs. 2 bis 4 GastG nicht, wer:

- Milch, Milcherzeugnisse oder alkoholfreie Milchlischgetränke verabreicht und zur Abgabe loser Milch nach den Vorschriften des Milchgesetzes berechtigt ist,
- unentgeltliche Kostproben verabreicht,
- alkoholfreie Getränke aus Automaten verabreicht,

- in räumlicher Verbindung mit seinem Ladengeschäft des Lebensmittelhandwerks oder des Lebensmitteleinzelhandels während der Ladenöffnungszeiten (entsprechend Ladenschlussgesetz) alkoholfreie Getränke oder zubereitete Speisen verabreicht, ohne dort Sitzgelegenheiten bereitzustellen,
- aufgrund der Größe und der Einrichtung des Beherbergungsbetriebes nicht mehr als acht Gäste gleichzeitig beherbergt, es sei denn der Beherbergungsbetrieb wird in Verbindung mit einer erlaubnispflichtigen Schank- oder Speisewirtschaft ausgeübt,
- eine Straußwirtschaft im Sinne von §§ 5 ff GastV betreibt (Beachte: dies muss mindestens 2 Wochen vor Beginn des Betriebes angezeigt werden),
Hinweis: Die Erlaubnisfreiheit der Ausübung eines Gaststättengewerbes unter den genannten Bedingungen entbindet nicht von der Einhaltung der Anzeigepflicht für das Gaststättengewerbe, der sonstigen Vorschriften des GastG sowie der Sperrzeitenregelung.

3. Nebenleistungen und "Gassenschank"

Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe dürfen auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten Zubehörwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörleistungen 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. 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.

Zu den Zubehörwaren und -leistungen zählen:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtspostkarten
- Zeitungen und Zeitschriften
- Fahrkarten und -pläne
- Friseurleistungen im Hotel
- Waschen und Bügeln von Bekleidung im Hotel
- Schuhputzen im Hotel

Darüber hinaus können in Schank- und Speisewirtschaften außerhalb der gesetzlichen Ladenschlusszeiten sowie außerhalb der Sperrzeit

- Getränke und zubereitete Speisen, die auch im Betrieb verabreicht werden, über die Straße

abgegeben werden (wird zum Beispiel nur Bier ausgeschenkt, dann darf kein Wein "über die Straße" verkauft werden),

- Flaschenbier
- alkoholfreie Getränke
- Tabakwaren
- Süßwaren

zum "alsbaldigen Verzehr" oder Verbrauch an "jedermann" – das heißt nicht nur an Gäste über die Straße verkauft werden. Die Abgabe der Waren muss jedoch auf solche Mengen beschränkt sein, die einen alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch vermuten lassen.

Hinweis: Von Mischbetrieben, die sowohl ein Gaststättengewerbe als auch Einzelhandel betreiben (zum Beispiel Trinkhallen), dürfen nach dem gesetzlichen Ladenschluss nur die erlaubten Zubehörwaren verkauft bzw. Zubehörleistungen erbracht werden.

4. Sperrzeiten- und Feiertagsregelung in Bayern

Nach der Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes (Gaststättenverordnung - GastV) der Bayerischen Staatsregierung in der Fassung vom 22. Juli 1986 zuletzt geändert am 24. Mai 1994 (GVBl. S. 433) gelten in Bayern folgende Sperrzeiten:

- die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten beginnt um 1 Uhr und endet um 6 Uhr,
- in der Nacht zum 1. Januar ist die Sperrzeit aufgehoben,
- für den Betrieb der Schank- und Speisewirtschaften oder einer öffentlichen Vergnügungsstätte in Schiffen und Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Fahrgäste beschränkt.

Hinweis: Bei "Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse", kann nach § 10 GastV die Sperrzeit durch Verordnung verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden. Nach § 11 GastV kann für einzelne Betriebe der Beginn der Sperrzeit bis höchstens 19 Uhr vorverlegt und das Ende der Sperrzeit bis 8 Uhr hinausgeschoben oder die Sperrzeit befristet und widerruflich verkürzt oder aufgehoben werden.

Nach der Verordnung zur Regelung der Nutzungszeiten in Biergärten (Bayerische Biergärten-NutzungszeitenV) vom 27. Juni 1995 (GVBl. S. 311) der Bayerischen Staatsregierung gilt folgendes:

- die Verordnung regelt die Nutzungszeiten von Biergärten in der Nachbarschaft von Wohnbebauung, soweit nicht weitergehende Regelungen bestehen

- von Biergärten einschließlich des ihnen zurechenbaren Straßenverkehrs gehen keine schädlichen Umwelteinwirkungen im Sinne des BImSchG aus, wenn spätestens
 - Musikdarbietungen um 22 Uhr enden,
 - die Verabreichung von Getränken und Speisen um 22:30 Uhr endet und
 - die Betriebszeit so endet, dass der zurechenbare Straßenverkehr bis 23 Uhr abgewickelt ist.

Nach dem Gesetz über den Schutz der Sonn- und Feiertage in Bayern (Feiertagsgesetz - FTG) vom 21. Mai 1980 zuletzt geändert am 23.12.1994 (GVBl. S. 1049) sind an folgenden „stillen Tagen“ öffentliche

Unterhaltungsveranstaltungen verboten:

- Stille Tage sind
 - Aschermittwoch,
 - Gründonnerstag,
 - Karfreitag,
 - Karsamstag,
 - Allerheiligen,
 - der zweite Sonntag vor dem ersten Advent als Volkstrauertag,
 - Totensonntag,
 - Buß- und Bettag,
 - Heiliger Abend (ab 14 Uhr).
- An den stillen Tagen sind öffentliche Unterhaltungsveranstaltungen nur dann erlaubt, wenn der diesen Tagen entsprechende ernste Charakter gewahrt ist. Sportveranstaltungen sind jedoch erlaubt, ausgenommen am Karfreitag und am Buß- und Bettag. Am Karfreitag sind außerdem in Räumen mit Schankbetrieb musikalische Darbietungen jeder Art verboten.
- Für Veranstaltungen in Schank- und Speisewirtschaften oder öffentlichen Vergnügungsstätten im Sinne des § 18 des GastG gilt die Beschränkung am Gründonnerstag, an Allerheiligen und am Volkstrauertag von Sperrzeit zu Sperrzeit sowie am Heiligen Abend von 14 Uhr bis zur folgenden Sperrzeit. Unter Sperrzeit ist die für den einzelnen Betrieb geltende Sperrzeit zu verstehen.

Die Gemeinden können aus wichtigen Gründen im Einzelfall von den Verboten Befreiung erteilen, nicht jedoch für den Karfreitag.

5. Bauliche Anforderungen

Neben den allgemeinen Vorschriften, die für die Errichtung von Gebäuden gelten, gibt es für Gaststätten eine Vielzahl spezieller Bestimmungen, beispielsweise für die Zahl, Größe oder Ausstattung von

- Gast- und Beherbergungsräumen
- Gast- und Personaltoiletten
- Küchen

- Stellplätzen.

Die Bau- und Erlaubnisbehörden haben bei der Anwendung vieler dieser Rechtsvorschriften Ermessensspielräume. Es empfiehlt sich, möglichst frühzeitig mit diesen Behörden in Kontakt zu treten.

6. Preisangaben im Gastgewerbe

Die Verordnung zur Regelung von Preisangaben (PAngV) in der Fassung vom 28. Juli 2000 (BGBl. S. 1244) enthält Bestimmungen über die Preisangaben im Einzelhandel und Dienstleistungsgewerbe, darunter auch im Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe

- beim gewerbs- oder geschäftsmäßigen Anbieten von Waren und Leistungen gegenüber Letztverbrauchern 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 Verkehrsauffassung und den Grundsätzen von Preisklarheit und Preiswahrheit entsprechen. Sie müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar und deutlich lesbar oder sonst gut wahrnehmbar sein
- Bei der Preisgliederung ist der Endpreis deutlich hervorzuheben.

Für Gaststätten- und Beherbergungsbetriebe gelten folgende spezielle Bestimmungen:

- Inhaber und Betreiber von Gaststättenbetrieben haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in hinreichender Zahl auf den Tischen aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei der Abrechnung vorzulegen. **Hinweis:** "Von-bis", "ca." und "ab"-Preisangaben sind nicht zulässig, ebenso Angaben wie "Preis nach Gewicht bzw. Größe".
- Neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann die Preise für die Tagesgerichte

und Gedecke ersichtlich sind.

Hinweis: Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes, so genügt das Anbringen eines Preisverzeichnisses am Eingang zum Gaststättenteil (bis ca. 4 m entspricht "neben dem Eingang").

- Inhaber bzw. Betreiber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Kiosken, Stehbierhallen, Bierzelten und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind.
Hinweis: Wenn der Betrieb betreten werden kann, sind die Preisverzeichnisse im Innern anzubringen, ansonsten an der Außenfront.
- Inhaber von Beherbergungsbetrieben haben in jedem zur Beherbergung dienenden Zimmer ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem der Zimmerpreis je nach Art der Vermietung und gegebenenfalls der Frühstückspreis usw. ersichtlich sind.
Hinweis: Art der Vermietung kann unter anderem heißen: Vor-, Haupt- und Nachsaison, Voll- oder Halbpension, Einzel- oder Doppelzimmer.
- Bei der Möglichkeit der Nutzung einer Fernsprechanlage ist der für die Nutzung geforderte Preis für eine Gebühreneinheit in der Nähe des Fernsprechapparates, bei der Vermietung von Zimmern auch im Zimmerpreisverzeichnis anzugeben.
- Die in den Preisverzeichnissen angegebenen Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.
Hinweis: Sonstige Zuschläge können unter anderem sein: Heizkostenzuschläge, Aufschläge für Musikunterhaltung, Berechnung von "Gedecken". Die Kurtaxe ist kein Zuschlag.

7. Sonstige wichtige Rechtsvorschriften

Neben den in diesem Merkblatt genannten Vorschriften gibt es eine Fülle wichtiger gesetzlicher Bestimmungen, die beim Betrieb einer Gaststätte zu beachten sind, beispielsweise:

- allgemeine hygienische Anforderungen
- die Behandlung und Abgabe von Speisen und Getränken
- die Kennzeichnung von Lebensmitteln und Zusatzstoffen
- den Jugendschutz
- den Betrieb von Schankanlagen

usw. Darüber unterrichtet eine umfangreiche Broschüre, die bei der Industrie- und Handelskammer zum Selbstkostenpreis angefordert werden kann.

Stand: Januar 2001

Bitte beachten Sie:

Dieses Merkblatt kann keine individuelle Beratung durch Ihren Rechtsberater ersetzen. Alle Informationen wurden sorgfältig bearbeitet und zusammengetragen. Gleichwohl können wir keine Gewähr übernehmen und müssen jede Haftung im Zusammenhang mit der Nutzung dieses Merkblattes ausschließen.