



Industrie- und Handelskammer
zu Schwerin

Existenzgründung im Hotel- und Gaststättengewerbe

Wichtige Tipps für Unternehmer und Existenzgründer

April 2011

Industrie- und Handelskammer zu Schwerin
Graf-Schack-Allee 12, 19053 Schwerin
Ansprechpartner: Dipl.-Ing. (FH) Anngret Mans
Telefon 0385 5103-309, Telefax: 0385 5103-999
www.ihkzuschwerin.de
mans@schwerin.ihk.de
© IHK zu Schwerin 2011



Eine wichtige Aufgabe der Industrie- und Handelskammern ist die umfassende Beratung der Unternehmen und Existenzgründer. Inhalte der Beratung sind u.a. die Möglichkeiten der öffentlichen Finanzierungshilfen, Fragen des Gewerberechts, allgemeine Rechtsfragen, Markt- und Wettbewerbschancen, Standortfragen.

Die Industrie- und Handelskammer zu Schwerin bietet daher angehenden und bestehenden Unternehmen vertiefende Beratungsgespräche an. Außerdem halten wir ein umfangreiches Informations- und Seminarangebot vor. Das Spektrum reicht dabei von Gründerseminaren bis hin zu fachspezifischen Veranstaltungen.

Dieses Merkblatt wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch übernimmt die Industrie- und Handelskammer zu Schwerin keine Haftung für die Richtigkeit von Angaben, Hinweisen und Ratschlägen sowie für eventuelle Druckfehler. Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, es dient dem Überblick.

Dieses Merkblatt ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Industrie- und Handelskammer zu Schwerin unzulässig und strafbar.

1. Allgemeiner Teil

Ein Existenzgründungsziel sollte, bevor man mit dessen Realisierung beginnt, vorab zumindest eine Vorprüfung bestehen:

Das Motiv zur Existenzgründung bzw. das eigentliche Ziel und die Voraussetzungen beim Existenzgründer selbst sollten sich nicht widersprechen bzw. sogar ausschließen. Erst wenn das Ziel eindeutig klar ist, sollten Sie über Ihre Existenzgründungsmotive nachdenken. Einige Stichworte hierzu sollen Ihnen eine Anregung sein:

- Familientradition / Erbfolge
- Selbstständigkeit - sein eigener Herr sein wollen
- Wunsch nach gesellschaftlicher Anerkennung
- Höheres Einkommen
- Wunsch, eigene Ideen zu verwirklichen

Für die Erleichterung der Umsetzung des Vorhabens sollten Sie nach einer Checkliste verfahren. So sollten Sie zunächst prüfen, welche Betriebsart (Bistro, Ferienhotel, Bar o.a.) am besten für Sie geeignet ist. Nicht zu vergessen sind auch Fragen nach der persönlichen Eignung, denn diese werden Ihnen spätestens bei der Beantragung von Fremdkapital durch die Kreditinstitute gestellt.

- Sind Sie körperlich belastbar?
- Ist Ihre Familie mit der Gründung einverstanden?
- Sind Sie risikobereit?
- Haben Sie Durchsetzungsvermögen und/oder Führungsqualitäten?
- Sind Sie kreativ und lernbereit?
- Sind Sie kontaktfähig?

Wenn Sie diese Fragen mit „Ja“ beantworten können, dann haben Sie eine solide persönliche Ausgangsbasis. Wichtig wäre nun zu prüfen, ob auch Ihre fachlichen Fähigkeiten ausreichend sind. Dabei sollten Sie sich folgende Fragen stellen:

- Haben Sie einen Beruf im Gastgewerbe erfolgreich abgeschlossen?
- Haben Sie bereits im Gastgewerbe gearbeitet und Erfahrungen sammeln können?
- Wären Sie in der Lage, die Anforderungen, die Sie an Ihre besten Mitarbeiter stellen, selbst zu erfüllen?
- Benötigen Sie vor Eröffnung Ihres Unternehmens noch eine fachliche Qualifizierung?

Objekt- und Standortsuche

Die nächste Hürde ist die Objekt- und Standortsuche. Hierbei müssen Sie besonders umsichtig sein. Die richtige Objekt- und Standortwahl ist ein ganz entscheidender Faktor für die erfolgreiche Unternehmensentwicklung. Dabei sind Kriterien wie Verkehrsanbindung, Parkplätze, baulicher und optischer Zustand des Objektes von vorrangiger Bedeutung. Nehmen Sie hierbei auch die Hilfe von Experten in Anspruch, wenn Sie sich nicht ausreichend sicher fühlen (z. B. von der IHK, von Maklern oder Berufsverbänden). Folgende Fragen sollten Sie als Schwerpunkte betrachten:

- Wo liegt das Objekt (Ort, Straße)?
- Wie viel Einwohner hat der Ort und die nähere Umgebung?
- Liegt der Ort/das Objekt in einem touristisch besonderem Gebiet?
- Welche Infrastruktur liegt vor?
- Ist der Ort/das Objekt verkehrsmäßig (auch fußläufig) gut zu erreichen?
- Sind ausreichend Parkplätze vorhanden?
- Gibt es für den Standort Pläne für eine weitere Bebauung (Gewerbe, Wohnungen, Straßen)?
- Gibt es weitere Mitbewerber?
- Welche Bettenentwicklung (Kapazitäten, Auslastung etc.) könnte es für den Standort und der näheren Umgebung geben?

Parallel zur Standortsuche kann die Marktuntersuchung erfolgen. Bei der Bewertung der Mitbewerber sollten Sie sich sehr intensiv mit deren Vor- und Nachteilen auseinandersetzen. Dabei sind Beherbergungs- und Sitzplatzkapazitäten genauso wichtig zu analysieren, wie besondere Angebote und Leistungen, zukünftige Planungen und deren Auswirkungen sowie die evtl. Ansiedlung weiterer Konkurrenten.

Das geplante Konzept muss sich in jedem Fall im Einklang mit der Lage des Objektes und der potenziellen Zielgruppe befinden. Bei der IHK zu Schwerin erhalten Sie das Merkblatt „Anfertigung eines Unternehmenskonzeptes“.

Betriebsarten

Folgende wesentliche Betriebsarten gibt es in der Gastronomie:

- Restaurant / Gaststätte
- SB (Selbstbedienung)-Restaurant
- Café
- Eisdielen
- Imbisshalle / Imbisskiosk
- Schankwirtschaft
- Trinkhalle
- Bar / Vergnügungsort
- Diskothek

Folgende wesentliche Betriebsarten gibt es in der Beherbergungsbranche:

- Hotel / Motel
- Gasthof
- Pension
- Hotel garni
- Jugendherberge
- Bauernhof / Reiterhof
- Zimmervermietung
- Ferienwohnung / -objekt
- Campingplatz

Folgende Rechtsformen sind möglich:

- Existenzgründung durch Einzelpersonen

- Einzelunternehmen
- der in das Handelsregister eingetragene Kaufmann (e. K.)

- Personengesellschaften

- Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR)
- Offene Handelsgesellschaft (OHG)
- Kommanditgesellschaft (KG)

- Kapitalgesellschaften

- Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH) auch in Form der Einmann-GmbH
- Aktiengesellschaft (AG)

An der Betriebsstätte ist in deutlich lesbarer Schrift der Name des Gewerbetreibenden mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen und bei Unternehmen, die im Handelsregister eingetragen sind außerdem ihre Firma anzubringen. Sind Name und ausgeschriebener Vorname aus der Firma zu ersehen, genügt das Anbringen der Firma.

Folgende **Versicherungen** sollten in Ihre Überlegungen einbezogen werden:

- Krankenversicherung
- Berufsunfähigkeitsversicherung
- Rentenversicherung
- Rechtsschutzversicherung
- Betriebshaftpflichtversicherung
- Produkthaftpflichtversicherung
- Kraftfahrzeugpflichtversicherung
- Inventar- und Warenversicherung
- Betriebsunterbrechungsversicherung

Die IHK bietet dazu das Merkblatt „Betriebliche Versicherungen für Existenzgründer“ an.

2. Gewerberechtliche Aspekte

Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer im stehenden Gewerbe Getränke (Schankwirtschaft) oder zubereitete Speisen (Speisewirtschaft) zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht.

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

Wichtige Gesetze und Verordnungen für das Gaststättengewerbe sind die Gewerbeordnung (GewO), das Gaststättengesetz (GastG) und die Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes (Gast-VO) sowie die Landesbauordnung Mecklenburg-Vorpommern (LBauO M-V) vom 18. April 2006.

Für den Betrieb einer Gaststätte nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz bedarf es einer Erlaubnis des für den Betriebssitz zuständigen Gewerbe-/Ordnungsamtes. Jedoch ist die Erlaubnispflicht seit der Änderung des Gaststättengesetzes zum

1. Juli 2005, für die Verabreichung von zubereiteten Speisen und nichtalkoholischen Getränken entfallen. Das Angebot von Sitzgelegenheiten ist für die Erlaubnispflicht nun nicht mehr von Bedeutung. **Einer Erlaubnis bedarf es nur noch, wenn Sie alkoholische Getränke ausschenken möchten.**

Hierzu gibt es weitere Ausnahmen. Eine Erlaubnis benötigen Sie auch dann **nicht**, wenn

- unentgeltliche Kostproben verabreicht werden,
- alkoholfreie Getränke verabreicht werden,
- in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb alkoholische Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht werden. Hierbei ist davon auszugehen, dass nur Übernachtungsgäste als Hausgäste gelten.

Betreibt ein Unternehmer neben einem Beherbergungsbetrieb auch Gastronomie, in der alkoholische Getränke nicht nur an Hausgäste abgegeben werden, ist eine Erlaubnis nur für den gastronomischen Betriebsteil erforderlich.

Die Erlaubnisfreiheit (vgl. oben) entbindet nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, wie zum Beispiel Anzeigepflicht, lebensmittelrechtliche Vorschriften etc.! Den Beginn der Tätigkeit (erst nach Erteilung der Gaststättenerlaubnis zulässig!) müssen Sie in jedem Fall beim Gewerbe-/Ordnungsamt anzeigen (§ 14 GewO).

Soweit eine Erlaubnispflicht besteht, gilt diese auch dann, wenn Sie einen Betrieb übernehmen. In Einzelfällen kann die zuständige Behörde bei einer Übernahme des Betriebes eine vorläufige dreimonatige Erlaubnis erteilen.

Die Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ist **personenbezogen**. Sie wird dem Antragsteller für seine Person erteilt. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtstätigen Vereinen und juristischen Personen erteilt werden. Hier muss die zur Vertretung berechtigte Person die Voraussetzungen erfüllen (Geschäftsführer der GmbH oder Vorstand des Vereins). Die Erlaubnis ist **raumbezogen**. Sie wird nur für die in der Erlaubnis aufgeführten Räume und Flächen erteilt. Außerdem wird die Erlaubnis für eine bestimmte **Betriebsart** erteilt. Diese bestimmt sich nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung, insbesondere nach den Betriebszeiten, und der Art der Getränke, der Speisen oder der Darbietung. Beispiele: Bar, Cafe, Billard-Cafe, Bowling-Center, Diskothek, Tanzgaststätte, Hotelrestaurant, Imbisswirtschaft, Nachtklokal u. ä.

Wer eine erlaubnisbedürftige Gaststätte durch einen **Stellvertreter** betreiben lassen will, bedarf 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.

Gründe für die Versagung der Erlaubnis sind:

- Unzuverlässigkeit des Antragstellers
- Nichteignung der Räume für den Gewerbebetrieb
- Die barrierefreie Nutzung der für Gäste bestimmten Räume durch behinderte Menschen ist nicht möglich
- Widerspruch des Gewerbebetriebes gegenüber dem öffentlichen Interesse
- Fehlende lebensmittelrechtliche Unterrichtung

Die notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse sichern den Schutz der Gäste vor Gefahren gesundheitlicher Schädigung und werden in einem Unterrichtsverfahren bei der IHK vermittelt.

Dem Gewerbetreibenden können jederzeit Auflagen erteilt werden. Auch kann die Behörde die Beschäftigung unzuverlässiger Personen untersagen. Werden nachträglich Versagungsgründe bekannt, kommen Rücknahme und Widerruf der Erlaubnis oder eine Gewerbeuntersagung in Betracht.

Die Erlaubnis erhalten Sie beim für den Betriebssitz zuständigen Gewerbe-/Ordnungsamt, wenn Sie Unterlagen vorlegen können, die die **persönliche Zuverlässigkeit**, **fachliche Eignung** und bestimmte **objektbezogene Voraussetzungen** belegen:

Die persönliche Zuverlässigkeit müssen Sie durch folgende Unterlagen nachweisen:

- Auszug aus dem Bundeszentralregister (= polizeiliches Führungszeugnis, das Sie bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen),
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister, den Sie ebenfalls bei Ihrem Einwohnermeldeamt beantragen,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keinerlei steuerliche Rückstände bei diesem haben,

Sie müssen Ihre „fachliche“ Eignung dokumentieren durch

- die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften nach § 4 Gaststättengesetz oder
- die bestandene Abschlussprüfung in bestimmten staatlich anerkannten Ausbildungsberufen bei einer IHK, HWK oder Handwerksinnung, wenn zu den Prüfungsgegenständen die Grundzüge der lebensmittelrechtlichen Vorschriften gehören, deren Kenntnis für den Betrieb von Schank- und Speisewirtschaften notwendig ist, z. B. Koch, Restaurantfachmann, Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk etc.. Bestimmte weitere berufliche Prüfungen führen auch zu einer Befreiung von der Unterrichtung. Die IHK informiert Sie gern darüber.
- Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1), die nicht älter als drei Monate sein darf.

Objektbezogene Voraussetzungen:

- Miet-, Pacht- bzw. Kaufvertrag über die Gaststättenräumlichkeiten,
- Nachweis, dass die Räumlichkeiten für das Hotel- und Gaststättengewerbe entsprechend der landesrechtlichen Vorschriften nutzungsfähig sind (ggf. Bauzeichnungen/Grundrisse der Betriebsräume inkl. Sanitärräume, Lageplan des Objektes)

Notwendige Unterlagen

Unterlagen	Betroffene Personen	Erhältlich bei
Antrag auf Erteilung der Gaststättenerlaubnis	Antragsteller	Zuständiges Gewerbeamt
Gewerbe-Anmeldung	Antragsteller	Zuständiges Gewerbeamt
Führungszeugnis	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	Meldebehörde
Auskunft aus dem Gewerbezentralregister	Antragsteller	Meldebehörde oder Gewerbeamt
Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung	Antragsteller	Finanzamt
Bescheinigung Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	Gesundheitsamt
Lebensmittelrechtliche Unterrichtung entsprechend GastG § 4(1) 4	Antragsteller bzw. sein Stellvertreter	IHK
Baugenehmigung, Baunutzungsänderung oder ggf. Beschreibung, Pläne, Zeichnungen u. ä. zum Betrieb	Antragsteller	Bauordnungsamt, selbst
Ggf. Miet-, Pacht- oder Kaufvertrag, Eigentumsnachweis	Antragsteller	Selbst
Ggf. Gesellschaftsvertrag, Auszug aus dem Handels- oder Vereinsregister	Antragsteller	Selbst, Amtsgericht
Angaben zur Betriebsart	Antragsteller	Selbst
Angaben zu den Beschäftigten	Antragsteller	Selbst
Aufenthaltserlaubnis mit Gestattung der selbstständigen Tätigkeit	Ausländische Antragsteller	Ausländerbehörde

Darüber hinaus kann die zuständige Erlaubnisbehörde weitere Unterlagen fordern.

3. Weitere Informationen

Nebenleistungen

Gewerbetreibende im Gastgewerbe dürfen auch während der gesetzlichen Ladenschlusszeiten Zubehörrwaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehörrleistungen erbringen. Zubehörr sind alle Waren und Leistungen, die eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde (Bsp. Süßwaren, Blumen, Tabakwaren, Zeitungen, Ansichtskarten sowie Friseurleistungen, Schuhputzen, Waschen und Bügeln im Hotel u. ä.).

Sperrzeiten und Feiertagsgesetz in Mecklenburg-Vorpommern

In Mecklenburg-Vorpommern kann das Gastgewerbe durchgehend öffnen.

Am Karfreitag sind ganztägige musikalische und sonstige unterhaltende Darbietungen jeder Art in Gaststätten und in Nebenräumen im Schankbetrieb verboten. Dieses Verbot gilt auch am vorletzten Sonntag vor dem ersten Advent (Volkstrauertag) und am Totensonntag sowie in katholischen Gemeinden am Allerheiligentag jeweils ab 5.00 Uhr. Am 24. Dezember gilt das Verbot ab 13.00 Uhr für öffentliche sportliche Veranstaltungen und sonstige Veranstaltungen, die nicht auf den Charakter des Tages Rücksicht nehmen.

Lebensmittelhygiene

Bei Herstellung, Behandlung und Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebensmittel sind alle Einflüsse auszuschalten, die Erkrankungen des Menschen nach Verzehr eines Lebensmittels erwarten lassen. Dazu sind zweckmäßige Eigenkontrollen im Unternehmen auf allen Stufen des Lebensmittelumgangs, vom Wareneingang bis zur Produktabgabe vorgeschrieben. Dieses Kontrollsystem sollte auf die Verhältnisse im Betrieb zugeschnitten sein, die Mitarbeiter einbeziehen und festlegen, was, wann, wo, wie und durch wen zu kontrollieren, zu veranlassen und nachzuweisen ist. Es erfordert ein Mindestmaß an Sachkenntnis auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene wie z. B. Kenntnisse über kritische Temperaturen, Standzeiten und über mikrobiologische Zusammenhänge. Des Weiteren ist zur Rücknahme gefährlicher Lebensmittel vom Markt eine ununterbrochene Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel zu sichern. Dazu muss der Unternehmer mit Name, Anschrift, Produkt und Datum nachweisen, woher er die Lebensmittel bezogen und wohin er sie ggf. geliefert hat. Diese Angaben sind fünf Jahre lang aufzubewahren und auf Verlangen den zuständigen Behörden zur Verfügung zu stellen.

Zum 1. Januar 2006 wurde das Lebensmittelrecht in Deutschland neu geordnet und Europäische Hygienevorschriften haben Deutsches Recht abgelöst.

Das „EU-Hygienepaket“:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (EU-Basis-Verordnung)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Lebensmittelvorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Verordnung (EG) Nr. 854/2004 mit besonderen Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs

Das Wichtigste in Kürze:

- Die Lebensmittelsicherheit in Europa wird von der Urproduktion bis zum Endverbraucher einheitlich geregelt und überwacht
- Das nationale Hygienerecht wird weitgehend durch unmittelbar geltende EU-Verordnungen ersetzt
- Für alle Lebensmittelbetriebe sind betriebliche Eigenkontrollen vorgeschrieben, einschließlich der Risiko- und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen (siehe IHK-Merkblatt HACCP)
- Eigenkontrollmaßnahmen sind dokumentationspflichtig
- Die gute Hygienepraxis wird in branchenbezogenen Leitlinien dargestellt
- Des Weiteren ersetzt das Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts (LFGB) seit dem 7.9.2005 das ehemalige Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz)

Infektionsschutzgesetz – Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

Zur Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten dürfen beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln nur Personen tätig sein, die eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes vorlegen. Mit der Bescheinigung wird nachgewiesen, dass der Inhaber vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt mündlich und schriftlich belehrt wurde. Darüber hinaus muss er nach der Belehrung schriftlich erklären, dass ihm bei sich selbst keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Inhalte der Belehrung sind:

- Gründe für Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote beim Umgang mit Lebensmitteln,
- Erkennungsmöglichkeiten dieser Hinderungsgründe an der eigenen Person und die Pflicht zur Mitteilung an den Arbeitgeber bei Auftreten diesbezügliche Anhaltspunkte,
- Der Arbeitgeber hat Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die Tätigkeitsverbote und die Mitteilungspflicht dokumentarisch zu belehren,
- Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die letzte Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber, sind beim Arbeitgeber aufzubewahren, an der Betriebsstätte bereitzuhalten und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Das betrifft auch die eigenen Nachweise des Arbeitgebers.

Die o. g. Bescheinigung muss vor dem erstmaligen Umgang mit Lebensmitteln vorliegen und darf zu diesem Zeitpunkt nicht älter als drei Monate sein. Die bis zum 31.12.2000 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nach dem Bundes-Seuchengesetz gelten als Bescheinigung im Sinne des Infektionsschutzgesetzes.

Speiseabfälle sind alle im Rahmen der küchentechnischen Speisenzubereitung anfallenden organischen Teile, die Reste von Tierkörperteilen oder tierische Erzeugnisse enthalten bzw. mit diesen kontaminiert sein können. Hierunter fallen auch nicht verzehrte Essenreste. Die Verfütterung solcher Speise- und Schlachtabfälle an Klauentiere und Geflügel ist verboten. Vielmehr sind solche Abfälle ordnungsgemäß über zugelassene und vertraglich gebundene Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.

Weitergehende Fragen beantwortet das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt. Gewerbliche Siedlungsabfälle sind getrennt nach Papier/ Pappe, Glas, Kunststoff, Metallen sowie biologisch abbaubaren Küchen –und Kantinenabfällen, Garten- und Parkabfällen und Marktabfällen zu halten, zu lagern, einzusammeln, zu befördern und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuzuführen.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Werden beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln Zusatzstoffe verwendet, ist auf Speise- und Getränkearten oder in Preisverzeichnissen und sonstigen Aushängen wie folgt darauf hinzuweisen: „mit Farbstoff“, „mit Konservierungstoff“ oder „konserviert“ (die Angaben zur Konservierung können bei Vorliegen der Voraussetzungen auch durch die Formulierungen „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ ersetzt werden), „mit Antioxidationsmittel“, „mit Geschmacksverstärker“, „geschwefelt“, „geschwärzt“, „gewachst“, „mit Phosphat“, mit „Süßungsmittel“, „enthält eine Phenylalaninquelle“ oder „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“. Für das Kenntlichmachen von Erfrischungsgetränken kommen die Angaben „koffeinhaltig“ oder „chinhaltig“ in Frage. Darüber hinaus gelten für diätetische Lebensmittel umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften. Beispielsweise sind der Gehalt an Zusatzstoffen durch Nennung der Verkehrsbezeichnung und der Menge des Stoffes, bezogen auf 100 Gramm bzw. auf 100 Milliliter anzugeben sowie Hinweise wie „mit Kochsalzersatz“ oder „mit jodierten Kochsalzersatz“ anzubringen. Wer diätetische Lebensmittel anbietet, sollte sich daher in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel informieren.

Genetisch veränderte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen: „aus genetisch verändertem <Bezeichnung der Zutat> hergestellt“ oder „genetisch verändert“.

Die vorgeschriebenen Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar bei der jeweiligen Speise- und Getränkebezeichnung oder mittels Fußnoten und der dazugehörigen Erklärung z. B. am Ende der Speisekarten anzubringen. Die Nummern der Zusatzstoffe (E-Nummern) müssen nicht angegeben werden.

Preisangaben

Preise für Speise und Getränke sind in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Verzeichnisse sind auf den Tischen auszulegen oder dem Gast vor der Bestellung und auf Verlangen bei der Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen. Waren, welche zum Verkauf ausgestellt werden, sind mit Endpreisen auszuzeichnen. Die Preise für die im Wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke müssen aus einem Preisverzeichnis neben dem Eingang der Gaststätte ersichtlich sein. Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk anzubieten, welches nicht teurer sein darf, als das billigste alkoholische Getränk, bezogen auf einen Liter. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

In Beherbergungsbetrieben ist beim Eingang oder bei der Anmeldestelle/ Reception des Betriebes an gut sichtbarer Stelle ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind. Darüber hinaus ist in der Nähe von Telekommunikationsanlagen, auch auf den Zimmern, der für die Nutzung geforderte Preis je Minute oder je Benutzung anzugeben. Alle Preise müssen das Bediengeld, Umsatzsteuer und sonstige Zuschläge einschließen. Die Preisangabenverordnung verpflichtet den Anbieter von Waren und Leistungen im Fernabsatz, also über elektronische Medien, zusätzlich zu den o. g. Preisauszeichnungsvorschriften anzugeben, dass die für die Waren und Leistungen geforderten Preise die Umsatzsteuer und sonstige Preisbestandteile enthalten und ob zusätzlich Liefer- und Versandkosten anfallen. Fallen derartige zusätzliche Kosten an, so ist die Höhe anzugeben. Dies ist auch bei der Werbung für Fernabsatzgeschäfte zu beachten.

Getränkeschankanlagen

Auch in diesem Bereich hat es gesetzliche Änderungen gegeben. Seit dem 30.06.2005 gibt es keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr. Es ist die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Diese Verordnung war zwar auch bisher schon zu beachten. Sie enthält aber wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen. Aus diesem Grund 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.

Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, in welchen Fristen er seine Schankanlage reinigt. Er hat sich dabei jedoch am Stand der Technik zu orientieren, wenn er seiner Verantwortung gerecht werden will, d.h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6. (Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafestraße 6, 10787 Berlin). Dort ist festgelegt, an welchen Intervallen sich die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) orientieren soll.

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, -nektar, -saftgetränke	Täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Wein, kohlen säurehaltige, alkoholfreie Getränke	7-14 Tage
Getränkegrundstoffe, Spirituosen	30-90 Tage

Bislang musste der Behörde die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage angezeigt und die Getränkeschankanlage alle

2 Jahre durch einen Sachkundigen auf Hygiene überprüft werden. Nun ist weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch einen Sachkundigen erforderlich. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage hierfür entfallen ist. Die Schankanlagen fallen zudem gemäß § 2 Absatz 7 Nr. 7 Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) unter die überwachungsbedürftigen Anlagen. Die Regelungen hierzu stehen in den §§ 14 ff. GPSG. Die zentrale Verordnung in diesem Zusammenhang stellt die Betriebssicherheitsverordnung dar für den innerbetrieblichen Einsatz sowie die Errichtung und den Betrieb der überwachungsbedürftigen Anlagen. In § 15 GPSG werden die Behörden mit den Befugnissen ausgestattet, die zur Überwachung nötig sind.

In der Betriebssicherheitsverordnung wiederum sind die Anforderungen an die Anlage, so wie sie nach "dem Stand der Technik" errichtet werden muss, und die Voraussetzungen, dass die Anlage vor Inbetriebnahme geprüft werden muss, formuliert.

Grundsätzlich gilt: der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage eigenverantwortlich.

Schankgefäße sind Gefäße, die zum gewerbsmäßigen Ausschank von Getränken gegen Entgelt bestimmt sind. Es sind nur Gefäße mit einem Nennvolumen von 1, 2, 4, 5 oder 10 cl oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 2; 3; 4 oder 5 l zulässig. Auf dem Schankgefäß müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein.

Berufsgenossenschaft

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) ist als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung für das Hotel- und Gaststättengewerbe zuständig. Mitglied ist jeder Unternehmer, der ein Gastgewerbe betreibt. Die Versicherung erstreckt sich nicht nur auf die Arbeitnehmer sondern auch auf den Unternehmer selbst und seinen mitarbeitenden Ehegatten. In Kleinstunternehmen des Hotel- und Gaststättengewerbes, in denen weniger als 300 Arbeitstage (1 Arbeitstag = 8 Arbeitsstunden) im Jahr geleistet werden, können sich der Unternehmer und sein mithelfender Ehegatte auf Antrag von der Versicherungspflicht befreien lassen. Eine solche Befreiung ist auch in Unternehmen möglich, in denen durchschnittlich mehr als fünf Arbeitnehmer voll beschäftigt werden. Die Mitgliedschaft und der Versicherungsschutz beginnen mit der Eröffnung des Betriebes. Der Unternehmer hat binnen einer Woche nach Beginn des Unternehmens der Berufsgenossenschaft die Art und den Gegenstand des Unternehmens, die Zahl der Versicherten, den Eröffnungstag oder den Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten und bei Betrieben ohne Sitz im Inland den Wohn- oder Aufenthaltsort des Bevollmächtigten mitzuteilen. Weiterhin haben die Unternehmer ihre Arbeitnehmer darüber zu informieren, welche Berufsgenossenschaft für sie zuständig ist und wo sich die zuständige Geschäftsstelle befindet. Für das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern ist die Bezirksverwaltung Berlin zuständig (bezirksverwaltungberlin@bgn.de).

Aushangpflichtige Gesetze

Jeder Unternehmer hat zur Information der im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer vorgeschriebene Gesetze, die für sein Unternehmen geltende Unfallverhütungsvorschriften und ggf. Tarifverträge und Betriebsvereinbarungen an geeigneter Stelle im Unternehmen auszuhängen oder auszulegen. Im Wesentlichen betrifft das folgende Vorschriften:

- Arbeitszeitgesetz
- Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der Beschäftigten vor sexueller Belästigung am Arbeitsplatz (Beschäftigungsschutzgesetz)
- Bürgerliches Gesetzbuch (BGB) – Auszug von §§ 611a, 611b, 612, 612a
- Arbeitsgerichtsgesetz – Auszug von § 61b
- Jugendschutzgesetz
- Betriebssicherheitsverordnung

Hierzu bietet die IHK das Merblatt „Aushangpflichtige Gesetze in der Gastronomie“ an.

GEMA, GEZ und Co.

Die Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger. Nur der Urheber hat das Recht sein geistiges Eigentum zu vervielfältigen, zu verbreiten und öffentlich wiederzugeben. Vor jeder öffentlichen Wiedergabe von urheberrechtlich geschützter Musik hat deshalb der Veranstalter die Einwilligung des Urhebers über die GEMA einzuholen. Das gilt für alle Musikdarbietungen auch in Hotel- und Pensionzimmern, zum Beispiel Live-Musik, Musik von Tonträgern aller Art, Musik aus Automaten, Radio- und Fernsehgeräte, Film- und Videovorführungen oder Telefonmelodien. Vorher abzuschließende Verträge berücksichtigen die unterschiedlichen Darbietungsformen und Vergütungssätze. Bei Abschluss von Jahrespauschalverträgen werden Nachlässe gewährt. (www.gema.de) Zusätzlich sind Rundfunk- und Fernsehgebühren an die Gebühreneinzugszentrale (GEZ) der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten zu entrichten. Anzumelden sind alle Geräte, mit denen Rundfunk- und Fernsehprogramme empfangen werden können. Auch Videorekorder, Computer oder Lautsprecher und Bildschirme, wenn sie als gesonderte Wiedergabestellen betrieben werden. (www.gez.de) Nach dem Urheberrecht können darüber hinaus weitere Verwertungsgesellschaften Gebühren für das Empfangen und Weiterleiten von privaten Fernseh- und Hörfunkprogramme erheben (z. B. VG Media, ZWF, CNN).

4. Gesetzliche Vorschriften

- Gaststättengesetz/ Gaststättenverordnung
- Gewerbeordnung
- Landesbauordnung
- Lebensmittelhygieneverordnung (lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Vorschriften)
- Jugendschutzgesetz
- Feiertagsgesetz MV
- Arbeitsstättenverordnung
- Versammlungsstättenverordnung (ab 200 Plätze)
- Beherbergungsstättenverordnung
- Heuherbergenverordnung

5. Ansprechpartner

<p>Industrie- und Handelskammer zu Schwerin</p> <p>Dipl.-Ing. (FH) Angret Mans Tel.: (03 85) 51 03-309 Fax: (03 85) 51 03-9309 e-mail: mans@schwerin.ihk.de</p> <p>Dipl.-Betriebswirt (FH) Horst Misof Tel.: (03 85) 51 03-311 Fax: (03 85) 51 03-9311 e-mail: misof@schwerin.ihk.de</p>	<p>Dipl.-Betriebswirtin (BA) Henrike Gúdokeit Tel.: (03 85) 51 03-206 Fax: (03 85) 5103-9206 e-mail: guedokeit@schwerin.ihk.de</p>
<p>Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim Tel: (06 21) 44 56-0 Internet: www.bgn.de</p>	<p>BGN - Bezirksverwaltung Berlin Fregestraße 44 12161 Berlin Zuständig für Versicherungsfälle u. a. MV Tel.: (0 30) 8 51 05-0 Fax: (0 30) 8 51 05-51 11</p>
<p>Amt für Ordnung, Umwelt und Verbraucherschutz Schwerin Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Werderstr. 66 19055 Schwerin Tel.: (03 85) 545-0</p> <p>Bürgeramt Gesundheitsamt Am Packhof 2-6 19053 Schwerin Tel.:(0385) 545-0</p>	<p>DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e. V. Grüne Straße 12 19055 Schwerin Tel.: (03 85) 59 25 50 Fax: (03 85) 5 92 55-20</p> <p>Interhoga GmbH PF 20 04 55 53134 Bonn Tel.: (02 28) 82 00 80 Fax: (02 28) 36 69 51</p>
<p>GEMA Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte Generaldirektion Berlin PF 30 12 40 10722 Berlin Tel.: (0 30) 2 12 45 00 Fax: (0 30) 11 24 59 50</p>	<p>GEZ Gebühreneinzugszentrale Postfach 11 03 63 50403 Köln Service-Tel.: 0 180/501 65 65 Service-Fax: 0 180/551 07 00</p>