



## Existenzgründung im Hotel- und Gaststättengewerbe

Das Merkblatt gibt Ihnen einen Überblick über die zu beachtenden Vorschriften für die Eröffnung eines gastgewerblichen Betriebes (Gaststätte, Hotel, Bistro etc.).

### WER

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 selbstständiger 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 Volksfesten).

### VORSCHRIFTEN

Wichtige Gesetze und Verordnungen für das Gaststättengewerbe sind die Gewerbeordnung (GewO), das Gaststättengesetz (GastG) und die Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes des Landes Mecklenburg-Vorpommern (GastVO MV) sowie die Versammlungsstättenverordnung (VstättVO MV), die Landesbauordnung Mecklenburg-Vorpommern und weitere Spezialvorschriften.

Grundsätzlich bedarf es für den Betrieb einer Gaststätte nach § 2 Abs. 1 GastG einer Erlaubnis des Gewerbe-/Ordnungsamtes. Seit der **Änderung des Gaststättengesetzes zum 1. Juli 2005** ist jedoch die Erlaubnispflicht für die Verabreichung von zubereiteten Speisen und nichtalkoholischen Getränken entfallen. Das Angebot von Sitzgelegenheiten ist für die Erlaubnispflicht nun nicht mehr von Bedeutung. Auch Beherbergungsbetriebe benötigen die Erlaubnis nicht mehr.

Einer Erlaubnis bedarf es jetzt nur noch, wenn Sie **alkoholische Getränke** ausschenken. Hierzu gibt es wiederum Ausnahmen. Eine Erlaubnis benötigen Sie auch dann nicht, wenn

- unentgeltliche Kostproben alkoholischer 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.

⇒ Eine mögliche Erlaubnisfreiheit entbindet nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, wie zum Beispiel Anzeigepflicht beim Gewerbeamt, Sperrzeitregelung, lebensmittelrechtliche Vorschriften etc.!

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 personen-, raum- und betriebsbezogen.

Die Erlaubnis ist auch unabhängig von der Stellvertretererlaubnis. Diese müssen Sie beantragen, wenn Sie einen Dritten zur Leitung des Betriebes ermächtigen. 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.

## **WIE**

Die Erlaubnis erhalten Sie, 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 dort keine steuerlichen Rückstände haben.

Sie müssen Ihre fachliche Eignung dokumentieren durch:

- die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften nach § 4 GastG 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 gerne 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).

## **WO**

Die Erlaubnis beantragen Sie beim Gewerbeamt in den jeweils zuständigen kommunalen Ordnungsämtern.

## WEITERE INFORMATIONEN

Auch im Bereich **Getränkeschankanlagen** hat es mit Aufhebung der Getränkeschankanlagenverordnung zum 1.7.2005 gesetzliche Änderungen gegeben. Seitdem gibt es keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr, sondern 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 nun in der Verantwortung des Betreibers, in welchen Abständen er seine Schankanlage reinigt. Er hat sich dabei jedoch am **Stand der Technik** zu orientieren, wenn er seiner Verantwortung gerecht werden will, d. h., die Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach der DIN 6650-6 sind einzuhalten. (Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstraße 6, 10787 Berlin).

Die Schankanlagen zählen zudem gemäß § 2 Absatz 7 Nr. 7 Geräte- und Produktsicherheitsgesetz (GPSG) zu den überwachungsbedürftigen Anlagen. In § 15 GPSG werden die Behörden mit den Befugnissen ausgestattet, die zur Überwachung der Anlagen nötig sind. Die Betriebssicherheitsverordnung stellt die Regeln für die Errichtung und den Betrieb der überwachungsbedürftigen Anlagen auf. Hier finden sich auch die Anforderungen an die Anlage, dass diese nach dem „Stand der Technik“ errichtet werden und vor Inbetriebnahme geprüft werden muss.

Grundsätzlich gilt, dass der Betreiber sowohl für die **Sicherheit** als auch für die **Hygiene** seiner Anlage alleine verantwortlich ist.

### Ihr Ansprechpartner bei der IHK Neubrandenburg:

Geschäftsbereich Wirtschaft und Standortpolitik  
Tourismusreferentin  
Ute Frasa (verlinkt zu: [ute.frasa@neubrandenburg.ihk.de](mailto:ute.frasa@neubrandenburg.ihk.de))  
Telefon (0395) 5 59 73 03  
Fax (0395) 5 59 75 13

Stand: November 2017