

Merkblatt: Eröffnung einer Gaststätte (in Baden-Württemberg)

1. Antragsverfahren

Es muss ein Antrag auf eine Gaststättenerlaubnis bei der zuständigen Konzessionsbehörde gestellt werden (bei Betriebsübernahme vorläufige Konzession).

Keine Konzession ist erforderlich, wenn kein Alkohol ausgeschenkt wird. Auch Beherbergungsbetriebe brauchen keine Konzession, selbst wenn sie Alkohol an Hausgäste verabreichen. Dies gilt auch dann, wenn es sich um Gäste dieser Gäste handelt. Eine Erlaubnis ist aber dann notwendig, wenn Alkohol auch an andere Gäste ausgeschenkt wird, z.B. im öffentlichen Hotel-Restaurant oder an der Hotel-Bar.

Die Konzessionsbehörde ist das Ordnungsamt bei der Stadt bzw. Landratsamt. Für den Antrag benötigen Sie:

- a) **Nachweis** einer geeigneten Gaststätte (Vorvertrag, Pachtvertrag, Kaufvertrag).
- b) Teilnahme am **Unterrichtungsnachweis** der zuständigen Industrie- und Handelskammer (fünfstündige Unterweisung in lebensmittelrechtlichen Fragen).
- c) **Polizeiliches Führungszeugnis** (Keine Vorstrafen). Antrag bei Bürgermeisteramt.
- d) **Gewerbezentralregisterauszug**. Antrag bei Bürgermeisteramt.
- e) **Unbedenklichkeitsbescheinigung** des Wohnortfinanzamtes
- f) **Unterrichtung nach Infektionsschutzgesetz** (Gesundheitsamt)
- g) **Baupläne**, sofern es um eine Neuerrichtung geht

2. Lebensmittelhygiene

Jeder Mitarbeiter in Gaststätten der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, braucht vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit eine **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz** durch das Gesundheitsamt oder einen dafür zugelassenen Arzt. Bei erstmaliger Beschäftigung im Gastgewerbe darf die Belehrung nicht älter als drei Monate sein. Das alte Gesundheitszeugnis gilt weiter. Der Arbeitgeber hat jährlich einmal neu zu belehren und sollte dies dokumentieren.

Beim www.dehoga-shop.de kann der **Hygieneleitfaden/** oder -Ordner als Nachweis der Basisshygiene nach HACCP bezogen werden, bei größeren Betrieben auch der Wareneingangsstempel.

3. Berufsgenossenschaft BGN

Anmeldung des Betriebes bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN), Dynamostr.7-9, 68165 Mannheim 1, (Telefon: 0621 / 4456-0). Unternehmer sind nicht mehr pflichtversichert, die Arbeitnehmer jedoch weiterhin.

Binnen 6 Monate nach Betriebseröffnung muss der BGN die sicherheitstechnische Betreuung nachgewiesen werden. Unternehmer von Betrieben bis 10 Mitarbeiter können dies durch einen kostenlosen Fernlehrgang (BGN-Branchenmodell) erreichen, größere Betriebe können eine private arbeitsmedizinische Betreuung nachweisen.

Ansonsten werden die Betriebe vom kostenpflichtigen ASD*BGN betreut.

4. Versicherungen

Welche Versicherungen muss ich abschließen ? Z.B. Haftpflichtversicherung, Sachversicherungen, Betriebsunterbrechungsversicherungen, Rechtsschutzversicherung usw. Der DEHOGA bietet hier einen Versicherungsmakler als Partner an, der die besten und günstigsten Versicherungen sucht, verwaltet und auch die Schadensabwicklung durchführt: RVM Versicherungsmakler GmbH & Co. KG , Herr Marcus Wolf, 72800 Eningen u.A., Tel. 07121 / 923-1664, Mail: dehogabw@rvm.de, Internet: www.rvm.de/verbaende/

5. Haftung für den Vorgänger

Es droht u.U. die Übernahme von Haftungsrisiken für den Vorgänger, die man soweit möglich ausschließen sollte .

Nach § 613a BGB besteht z. B. die Verpflichtung, alle Arbeitnehmer zu den bisherigen Bedingungen zu übernehmen (sog. Betriebsübergang). Sicherheitshalber sollte man beim Bauaufsichtsamt nachfragen, ob irgendwelche Auflagen aus hygienischen oder Sicherheitsgründen bestehen.

6. Musik und Tanz

Anmeldung bei der GEMA, wenn in der Gaststätte Musik gespielt werden soll (auch bei Rundfunk- oder Fernsehgeräten). DEHOGA-Mitglieder erhalten 20 % Rabatt.

Tarife und nähere Informationen sind im Tariffinder <http://www.gema.de> abrufbar.

Seit 2013 muss jeder Betrieb Rundfunkgebühren bezahlen, auch wenn er kein Rundfunk- oder Fernsehgeräte hat. Weitere Informationen, Anmeldung und ein Beitragsrechner unter: http://www.rundfunkbeitrag.de/unternehmen_und_institutionen/ .

Ein Fahrzeug und 1 Hotelzimmer sind frei.

7. Pflichten

Eine Preisliste der gängigsten Speisen und Getränke muss deutlich sichtbar außen an der Gaststätte angebracht sein, ein Namensschild des Inhabers an der Eingangstür.

Wer Spielautomaten nicht durch einen Aufsteller betreiben lässt, bedarf hierzu einer besonderen Genehmigung. In Vereinsgaststätten sind Geldspielautomaten i.d.R. aus Jugendschutzgründen verboten.

8. Aushänge / Muster

Aushänge, Vordrucke, Vertragsmuster und Fachliteratur gibt es beim DEHOGA Materialdienst (Tel. 0700- 3346427467) oder im DEHOGA Shop unter: <http://www.dehogabw.de/shop>

Ein Aushang zum Jugendschutzgesetz, sowie Aushang der Arbeitnehmerschutzgesetze sind Pflicht. Wichtig ist der Hygieneleitfaden, der die wesentlichen Pflichten bei der Hygiene zusammenfasst. Mitglieder erhalten dort auch kostenlos den Manteltarif und den Lohntarif, sowie Arbeitsverträge.

9. Sicherheit bei Verträgen

Es empfiehlt sich Pacht- oder Kaufverträge über eine Gaststätte nur unter dem Vorbehalt abzuschließen, dass die Gaststätte genehmigungsfähig ist. Manche Vermieter versuchen dieses Risiko vertraglich auf die Mieter abzuwälzen, was sehr teuer werden kann. Der

DEHOGA prüft kostenlos die Mietverträge seiner Mitglieder und bietet auch Musterverträge an.

10. Beratung / Mitgliedschaft DEHOGA

Eine Beratung vor Vertragsabschlüssen bei einer rechtskundigen Person, z.B. Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), ist in der Regel unerlässlich. Die Mitgliedschaft im DEHOGA bringt zahlreiche Vorteile, z.B. kostenlose Rechtsberatung, Vertretung vor den Arbeitsgerichten, preisgünstige Betriebsberatung, aktuelle wichtige Informationen, Rabatte bei verschiedenen Anbietern (z.B. GEMA), branchenbezogene Vertragsmuster (z.B. Pacht- oder Arbeitsvertrag), Tarife, Kollegialität und vieles mehr.

Adressen und Beitrittserklärungen gibt es auf den DEHOGA-Geschäftsstellen bzw. im Internet unter <http://www.dehogabw.de>

11. Betriebs- und Gründungsberatung

Existenzgründer können neben der Betriebsberatung (DEHOGA Beratung, Augustenstr. 6, 70178 Stuttgart, Tel: 0711 / 61988-37, <http://www.dehoga-beratung.de>) durch Fachleute des Verbandes zahlreiche weitere Informationsangebote - größtenteils kostenlos - in Anspruch nehmen. <http://www.gruendungsgutscheine.de>

12. Weiterbildung DEHOGA Akademie

Die DEHOGA Akademie in Bad Überkingen führt kostenlose und ganztägige Gründungsinformationstage durch (DEHOGA Akademie, Hausener Straße 19, 73337 Bad Überkingen, Tel: 07331 - 93250-0, <http://www.dehoga-akademie.de>). Darüber hinaus gibt es zahlreiche Unternehmerseminare <http://www.dehoga-akademie.de>.

13. Lieferanten

Wer investieren möchte, wird im Lieferantenkatalog fündig. Er ist für rund 30.-- Euro (zuzügl. Versandkosten und. Nachnahme) zu beziehen bei Staudenmayers Lieferantenkatalog, Postfach 1767, 88107 Lindau, Tel: 08382 - 4121, <http://www.lieferantenkatalog.de>.
Bsp. im Internet: <http://www.gastrogroup.de/>, gebrauchte Sachen über www.ebay.de
Für den örtlichen Bereich helfen auch die "Gelben Seiten" unter "Hotel- oder Gaststättenbedarf".

14. Sparen mit dem DEHOGA

Der DEHOGA hat zahlreiche Rahmenverträge mit Anbietern von Waren und Dienstleistungen, wo das Mitglied Rabatte erhält. Nähere Informationen gibt es hier: <http://www.dehogabw.de/>

15. Objektsuche

Geeignete Hotels oder Gaststätten findet man über Brauereien, Getränkelieferanten, Makler (Gelbe Seiten) und in der Fachpresse der Allg. Hotel- und Gaststättenzeitung (AHGZ, Postfach 103144 in 70027 Stuttgart, Tel: 07 11 - 2133-0, <http://www.ahgz.de>) mit wöchentlich großem bundesweiten Anzeigenteil), s sowie in den gängigen Internet-Immobilienbörsen, wie z.B. www.immobilienscout24.de, www.immowelt.de, www.pachtboerse.de.

16. Arbeitskräfte

Fachlich geeignete Arbeitskräfte findet man ebenfalls in der Fachpresse (AHGZ, Postfach 103144 in 70027 Stuttgart, Tel: 0711 - 2133-0, <http://www.ahgzjobs.de>), aber auch über die örtlichen Arbeitsämter (<http://www.arbeitsagentur.de>) oder über andere Jobbörsen, z.B.: <http://www.monster.de> <http://www.hotelcareer.de> <http://www.jobscout24.de> u.a.
Für die Vermittlung von ausländischen Fachkräften (z.B. Spezialitätenköchen) und die Durchführung der sog. Arbeitsmarktzulassung ist die Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) der Bundesagentur für Arbeit zuständig, Dahlmannstr. 23, 47169 Duisburg, Tel.: (02 28) 7 13 20 00, für Baden-Württemberg das Team 324, Fax: (02 03) 9 90 72 79 - 2 59, E-Mail: ZAV-Duisburg.AE-Team324@arbeitsagentur.de.

Keine Gewähr für alle Preisangaben

Wir bemühen uns, diese Informationen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Für Schäden, die durch die Verwendung dieses Dokuments entstehen könnten, ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Hiervon ausgenommen ist die Haftung für Schäden an Körper, Leben und Gesundheit, für die die gesetzlichen Haftungsregeln uneingeschränkt gelten. Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der verwendeten Dokumente und beachten Sie unsere Verbandsmitteilungen.

----- DEHOGA - Hotel-und Gaststättenverband -----