

# Merkblatt zur Übernahme, Neuerrichtung oder Erweiterung einer Schank- und/oder Speisewirtschaft

## 1. Beantragung

Zur Ausübung eines Gaststättengewerbes ist grundsätzlich eine Erlaubnis nach § 2 des Gaststättengesetzes (GastG) erforderlich. Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer gewerbsmäßig alkoholische Getränke und/oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle abgibt, d.h. Sitzplätze oder Stehtische bzw. ähnliche Aufenthaltsgelegenheiten anbietet. Eine gaststättenrechtliche Erlaubnis braucht nicht, wer alkoholfreie Getränke, unentgeltliche Kostproben, zubereitete Speisen oder in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht (vgl. § 2 Abs. 2 GastG).

Eine endgültige Gaststättenerlaubnis kann erst erteilt werden, wenn alle erforderlichen Unterlagen vorliegen und die Ermittlungen der Erlaubnisbehörde ergeben haben, dass keine Ablehnungsgründe vorhanden sind. Hierbei werden verschiedene andere Stellen (z.B. Lebensmittelüberwachung, Baurechtsamt etc.) angehört. Bei der Übernahme eines bereits bestehenden Gaststättenbetriebes, für den noch eine gültige Erlaubnis des Vorgängers vorliegt, besteht die Möglichkeit, unter erleichterten Bedingungen für maximal 3 Monate eine vorläufige Erlaubnis zu erhalten.

## 2. Anlagen

### 2.1 Entscheidung über eine vorläufige Erlaubnis

- \* vollständig ausgefülltes Antragsformular, den Sie bei Ihrer zuständigen Gaststättenbehörde erhalten (Bürgermeisteramt oder Landratsamt)
- \* ein Führungszeugnis für Behörden (Belegart "O"), zu beantragen bei dem für Sie zuständigen Bürgermeisteramt an ihrem Wohnort
- \* eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister, ebenfalls zu beantragen bei dem für Sie zuständigen Bürgermeisteramt an Ihrem Wohnort
- \* einen Pacht-/Mietvertrag für Räumlichkeiten in welchen Ihre Schank-/Speisewirtschaft betrieben werden soll. Bei Unterverpachtung zusätzlich die Einverständniserklärung des Eigentümers/der Eigentümerin hierzu
- \* Bei Ausländern: eine Aufenthalts- bzw. Niederlassungserlaubnis
- \* eine Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamts im Original, die dahingehend lauten muss, dass gegen die Erteilung einer Gaststättenerlaubnis aus steuerlicher Sicht keine Bedenken bestehen.

### 2.2 zusätzlich zu 2.1 bei Erteilung einer endgültigen Erlaubnis

- \* die Bescheinigung einer Industrie- und Handelskammer (IHK) darüber, dass Sie über die Grundzüge der zum Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden sind und mit Ihnen als vertraut gelten. Hierzu führen die Industrie- und Handelskammern regelmäßig (meist monatlich) Schulungen von 3 - 4 Stunden Dauer durch. Nach Teilnahme an einer solchen Schulung erhalten Sie den sogenannten Unterrichtsnachweis.

### 2.3 zusätzlich zu 2.1+ 2.2 bei einer Neuerrichtung/Erweiterung

Baugenehmigung mit den genehmigten Bauplänen. Sollten Ihnen diese Unterlagen nicht vorliegen, empfehlen wir Ihnen, sich umgehend mit dem für den Gaststättenort zuständigen Baurechtsamt in Verbindung zu setzen. Sollte sich herausstellen, dass ein Vorhaben, z.B. Gartenwirtschaft baurechtlich genehmigungsfrei ist, sind trotzdem Pläne vorzulegen (Grundriss und Lageplan ist in doppelter Ausfertigung einzureichen).

## 3. Allgemeines

Wir weisen darauf hin, dass die Personen, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln tätig werden, die Teilnahme an einer Belehrung des Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetzes nachweisen müssen (Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz), sofern sie nicht im Besitz eines ärztlichen Gesundheitszeugnisses (ausgestellt vor dem 31.12.2000) sind. Die Zuständigkeit des Gesundheitsamtes richtet sich nach dem Wohnort und nicht nach dem Gaststättenort. Sobald Ihnen eine Gaststättenerlaubnis erteilt wurde und Sie mit dem Betrieb beginnen, ist beim Gewerbeamt am Ort des Gaststättenbetriebes (Bürgermeisteramt) eine Gewerbebeanmeldung vorzunehmen. Ebenso ist bei Aufgabe des Betriebes eine entsprechende Gewerbeabmeldung beim Bürgermeisteramt vorzunehmen.

**Wichtig:** Nach der zum 01.10.1994 in Kraft getretenen Kontrollmitteilungsverordnung der Bundesregierung sind die Gaststättenbehörden verpflichtet, dem zuständigen Finanzamt die Erteilung von Erlaubnissen sowie Gestattungen nach dem Gaststättengesetz mitzuteilen. Wir unterrichten Sie hiermit über die Weitergabe der erlaubnisbezogenen Daten und weisen Sie auf ihre steuerlichen Aufzeichnungs- und Erklärungspflichten hin.

## 4. Kennzeichnung

### 4.1 Allgemeines

Sie müssen am Eingang Ihren Vor- und Zunamen anbringen sowie einen Preisaushang. Bei offen abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV). Bei der Erstellung der Speise- und Getränkekarten empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen zu prüfen, ob dort die unten genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis angegeben werden. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Pflichtangaben auf der Weinkarte sind Angaben über Herkunft, geographische Lage, Qualitätsstufe, Menge und Preis (diese Angaben sind dem Etikett auf der Flasche zu entnehmen).

#### 4.2 Übersicht der Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe (Klassenname), E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E100 - E180	"mit Farbstoff"	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E200 - E219, E230 - E235, E239, E249 - E252, E280 - E285, E1105	"mit Konservierungsstoffen" oder "konserviert"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosens, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel)	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E620 - E635	"mit Geschmacksverstärker"	Viele Produkte (z.B. Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel)
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E220 - E228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E579, E585	"geschwärzt"	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E901 - E904, E912, E914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E950 - E952, E954, E957, E959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E420, E421, E953, E965-E967)	"mit Süßungsmittel(n)", bei Aspartam (E951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
Phosphat (Stabilisator) E338 - E341, E450 - E452	"mit Phosphat"	Rostbratwürste
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	"coffeinhaltig"	Cola-Getränke, Energydrinks
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	"chininhaltig"	

#### 4.3 Kenntlichmachung

Art und Weise

- \* gut sichtbar
- \* leicht lesbar
- \* nicht verwischbare Schrift

Ort

- \* Speisekarte und Getränkekarte.

Die Angaben können in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird. In Gaststätten können die Angaben dann in einer schriftliche Aufzeichnung oder einem Aushang, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, angegeben werden, wenn alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe (also auch die, die keine Kenntlichmachungspflicht auslösen) angegeben werden. Auf diese Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden. Beispielsweise kann hierfür ein Ringbuch in der Nähe der Ausgabetheke ausgelegt werden. Die Zusatzstoffe können hierbei entweder mit ihrer E-Nummer oder mit ihrer Verkehrsbezeichnung angegeben werden (Tabellen der Zusatzstoffe mit ihren zugehörigen Verkehrsbezeichnungen und E-Nummern können u.a. über die Fach- und Verbraucherverbände bezogen werden). Die Angaben "Süßungsmittel" und die Sonderregelung für Aspartam ("enthält eine Phenylalaninquelle") sind in jedem Fall in der Speise- und Getränkekarte oder im Preisverzeichnis anzugeben.

#### Beispiel "Italienischer Salat" 1), 2), 3), 4), 5)

Kreation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise

#### Lösung 1

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe "Geschmacksverstärker Natriumglutamat (1)", "Antioxidationsmittel Natriumascorbat (2)" und dem "Konservierungsstoff Nitrit (3) hergestellt. Der Farbstoff "Eisen (II) -gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel "Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

#### Lösung 2 ("Fußnotenlösung")

Fußnote

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Konservierungsstoff, 4) geschwärzt, 5) mit Süßungsmittel

#### Lösung 3 ("Schriftliche Aufzeichnung in einer Gaststätte")

Italienischer Salat aus Hinterschinken mit den Zusatzstoffen Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E250), Stabilisator E450a, Antioxidationsmittel E301, Geschmacksverstärker E621, Emulgator E471), Essiggurken mit den Zusatzstoffen Säuerungsmittel Natriumacetat, Süßstoff Saccharin, Mayonnaise mit den Zusatzstoffen Säuerungsmittel Natriumacetat, Stabilisator Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl, Süßstoff Saccharin und Oliven mit den Zusatzstoffen Eisen (II)-gluconat, Säuerungsmittel Citronensäure.