

Freiheit + Verantwortung · Standort · **Service**



GASTGEWERBE

TOURISMUS

FREIZEITWIRTSCHAFT



Eröffnung oder Übernahme  
eines Gaststättengewerbes

## **Impressum**

### **Herausgeber:**

Industrie- und Handelskammer zu Köln  
Unter Sachsenhausen 10 - 26  
50667 Köln  
Internet: [www.ihk-koeln.de](http://www.ihk-koeln.de)

### **Verantwortlich:**

Ass. Elisabeth Slapio  
Tel. +49 221 1640-700  
Fax +49 221 1640-719  
E-Mail: [elisabeth.slapio@koeln.ihk.de](mailto:elisabeth.slapio@koeln.ihk.de)

### **Redaktion:**

Timo Knauthe  
Tel. +49 221 1640-728  
Fax +49 221 1640-769  
E-Mail: [timo.knauthe@koeln.ihk.de](mailto:timo.knauthe@koeln.ihk.de)

Sonja Weber

Tel. +49 221 1640-707  
Fax +49 221 1640-719  
E-Mail: [sonja.weber@koeln.ihk.de](mailto:sonja.weber@koeln.ihk.de)

5. Auflage

Aktueller Stand: Köln, April 2013

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>1</b>
<b>1. Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?</b>	<b>2</b>
<b>2. In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?</b>	<b>3</b>
<b>3. Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?</b>	<b>3</b>
3.1. Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis	3
3.2. Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?	5
3.3. Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?	6
3.4. Betriebsbesichtigung für eine Gaststättenerlaubnis bzw. Beratung für den Bau oder Umbau eines Lebensmittelbetriebes	6
<b>4. Kauf/Pacht eines Gaststättengewerbes</b>	<b>7</b>
<b>5. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb</b>	<b>8</b>
5.1. Preisangabe und Vorschriften im Gastgewerbe	8
5.2. Hygienerechtliche Fragen	9
5.3. Verbote nach dem Gaststättengesetz	14
5.4. Jugendschutz	15
5.5. Sperrzeiten	17
5.6. Sonn- und Feiertagsregelungen	17
5.7. Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA)	18
5.8. Beschäftigung von Arbeitnehmer/-innen	19
5.9. Aushang- und auslagepflichtige Gesetze	19
5.10. Verordnung über Bau und Betrieb von Sonderbauten	20
5.11. Haftung der Gastwirte	21
5.12. Geldspielautomaten	21
5.13. Hausrecht	22
5.14. Pfandrecht	22
5.15. Umsatzsteuer in Gastronomiebetrieben	22
5.16. Kassenführung und Kassenaufzeichnungen	25
5.17. Nebenleistungen und Gassenschank	26
<b>6. Weiterführende Informationen</b>	<b>27</b>
6.1. Nichtraucherschutzgesetz NRW - NiSchG NRW	27
6.2. Schritt für Schritt zur erlaubnispflichtigen Gaststätte	28
6.3. Merkblätter und weiterführende Fachinformationen	31
6.4. Fachzeitschriften und -zeitungen für die Branche	31
6.5. Weiterführende Literatur	32
6.6. IHK Business Network (IBN) - Geschäftskontakte erfolgreich generieren	33
6.7. Weitere Ansprechpartner - allgemein	33

## Vorwort

Diese Broschüre soll Ihnen als Erstinformation einen Überblick über die zu beachtenden Vorschriften geben, wenn Sie einen gastgewerblichen Betrieb eröffnen oder übernehmen möchten.

Zunächst ist wichtig, dass grundsätzlich jeder, der ein Gaststättengewerbe betreiben will, nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG) eine Gaststättenerlaubnis des Gewerbe-/Ordnungsamtes vorweisen muss. Die Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ist personen-, raum- und betriebsbezogen. Eine erneute Erlaubnis ist demnach zu beantragen bei Veränderungen des Betreibers, der Räumlichkeiten oder wenn der bisherige Schankbetrieb (Bar) auf einen Schank- und Speisebetrieb (Restaurant, Bistro) ausgedehnt wird.

Ebenfalls müssen Sie eine Erlaubnis beantragen, wenn Sie einen Dritten zur Leitung des Betriebes ermächtigen. Hier bedarf es 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.

Hinweise: Ist geplant, den Betrieb in der Rechtsform einer Gesellschaft zu betreiben, bestehen verschiedene Besonderheiten. Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang auch die Bestimmungen zur Namensangabe. Hierzu informiert Sie gerne Ihre Industrie- und Handelskammer (Annette Schwirten, Tel. +49 221 1640-336, E-Mail: [annette.schwirten@koeln.ihk.de](mailto:annette.schwirten@koeln.ihk.de), Dr. Tobias Rolfes, Tel. +49 221 1640-305, E-Mail: [tobias.rolfes@koeln.ihk.de](mailto:tobias.rolfes@koeln.ihk.de)).

Wichtig: Der Beginn der Tätigkeit ist erst nach Erteilung der Gaststättenerlaubnis zulässig! Diese muss beim Gewerbe-/Ordnungsamt angezeigt werden (§ 14 GewO).

# 1. Wann handelt es sich um ein Gaststättengewerbe?

Nach § 1 des GastG betreibt ein Gaststättengewerbe, wer im stehenden Gewerbe

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft)
- oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft)
- oder 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 (etwa vom rollenden Eisverkaufswagen aus) und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Hinweise: Eine Schank- oder Speisewirtschaft betreibt auch der, der in einem Kiosk belegte Brötchen verkauft, wenn jenes im Thekenbereich konsumiert wird. Hierzu sind besondere Vorrichtungen wie Sitzgelegenheiten, Stehtische oder Abstellgelegenheiten für Geschirr und Gläser jedoch nicht erforderlich. Entscheidend ist auch nicht, ob der Verkäufer das sofortige Trinken oder Essen billigt oder nicht, es genügt, dass er es duldet.

In Kantinen ausländischer Streitkräfte, der Bundeswehr, des Grenzschatzes oder der in Gemeinschaftsunterkünften untergebrachten Polizei findet das GastG keine Anwendung. Gleiches gilt für Luftfahrzeuge, Personenwagen von Eisenbahnunternehmen und anderen Schienenbahnen sowie für Schiffe und Reisebusse, in denen anlässlich der Beförderung von Personen gastgewerbliche Leistungen erbracht werden. Ein Reisebusunternehmer, der während der Reise Erfrischungen anbietet, benötigt demzufolge keine Gaststättenerlaubnis (siehe Punkt 2).

Informationen zu mobilen Verkaufseinrichtungen / Imbissständen und -fahrzeugen finden Sie unter: [http://ihk-koeln.de/upload/Reisegewerbe\\_5375.pdf?ActiveID=3143](http://ihk-koeln.de/upload/Reisegewerbe_5375.pdf?ActiveID=3143)

## 2. In welchen Fällen ist eine Gaststättenerlaubnis erforderlich?

Grundsätzlich ist der Betrieb eines Gaststättengewerbes erlaubnispflichtig (§ 2 GastG). Das heißt der Betreiber benötigt eine so genannte Gaststättenerlaubnis. Unabhängig von dem Erfordernis einer Gaststättenerlaubnis ist der Betrieb einer ortsfesten Gaststätte, wie jede Aufnahme einer gewerblichen Tätigkeit, beim örtlichen Gewerbeamt anzuzeigen (so genannte Gewerbeanmeldung).

Hinweise: Soll eine Gaststätte im Reisegewerbe, das heißt ohne Niederlassung betrieben werden, bedarf es regelmäßig einer Reisegewerbekarte, welche die Gemeinde ausstellt.

Ansprechpartner in Köln:

Ordnungsamt der Stadt Köln

Willy-Brandt-Platz 3

50679 Köln

Tel. +49 221 221-27751

E-Mail: [gewerbeangelegenheiten@stadt-koeln.de](mailto:gewerbeangelegenheiten@stadt-koeln.de)

Internet: <http://www.stadt-koeln.de/buergerservice/themen/gewerbe/neuantrag-reisegewerbe/>

**Keine** Gaststättenerlaubnis (§ 2 Abs. 2 GastG) wird benötigt, wenn

- nur alkoholfreie Getränke ausgeschenkt werden
- nur unentgeltliche Kostproben ausgegeben werden
- nur zubereitete Speisen verabreicht werden.

Hotels benötigen für die Beherbergung und Bewirtung der Gäste ebenfalls **keine** Erlaubnis mehr. Sie unterliegen nur noch einer Anzeigepflicht, wobei es nicht auf die Anzahl der Betten ankommt. In Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb können Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht werden, ohne dass hierfür die Erlaubnis vorliegen muss. Dies gilt aber nicht für die Abgabe an Dritte, beispielsweise durch ein Restaurant.

Wichtig: Den Beginn der Tätigkeit müssen Sie beim Gewerbe-/Ordnungsamt anzeigen (§ 14 GewO). Die Befreiung von der Gaststättenerlaubnis (siehe oben) entbindet jedoch nicht von der Einhaltung der gewerberechtlichen Vorschriften, Sperrzeitregelung, Baurecht, lebensmittelrechtliche Vorschriften et cetera!

## 3. Welche Voraussetzungen gelten für die Erteilung der Gaststättenerlaubnis?

### 3.1. Geltungsbereich der Gaststättenerlaubnis

In der Erlaubnisurkunde sind der/die Gewerbetreibende/n, die Räume und die Betriebsart bezeichnet.

#### Personenbezogen

Die Gaststättenerlaubnis gilt personenbezogen, das heißt nur für den Gewerbetreibenden, der die Vollmacht besitzt, selbständig zu handeln. Gewerbetreibend in diesem Sinn ist, wer sowohl am Gewinn als auch am Verlust des Gewerbes beteiligt ist (also nicht der lediglich gegen Entgelt tätige Arbeitnehmer).

Hinweise: Bei Personenvereinigungen ohne eigene Rechtspersönlichkeit (quasi-juristische Personen wie BGB-Gesellschaft, Offene Handelsgesellschaft, Kommanditgesellschaft) muss die Gaststättenerlaubnis von jedem (!) geschäftsführungsberechtigten Gesellschafter (also auch von dem ausnahmsweise geschäftsführenden Kommanditisten einer KG) erworben werden.

Bei juristischen Personen, also Gesellschaften mit eigener Rechtspersönlichkeit wie GmbH und Aktiengesellschaft, wird die Erlaubnis der juristischen Person selbst erteilt. Ist die juristische Person ein Verein, ist danach zu unterscheiden, ob es sich um eine (auch) öffentliche, oder lediglich um eine nicht öffentliche, nur Vereinsmitgliedern zugängliche Vereinsgaststätte handelt. Bei Letzterer handelt es sich um keine gewerbliche Tätigkeit, die weder beim Gewerbeamt anzumelden noch erlaubnispflichtig ist. Dennoch sind einige Vorschriften des GastG entsprechend anwendbar. Ist die Vereinsgaststätte hingegen jedermann zugänglich, handelt es sich - auch bei Verwendung des Gewinnes für ideelle Zwecke - um eine gewerbliche Tätigkeit, so dass der Verein selbst erlaubnispflichtig ist.

Wer ein erlaubnisbedürftiges Gaststättengewerbe durch einen Stellvertreter betreiben will, bedarf einer Stellvertretererlaubnis; diese wird dem Erlaubnisinhaber für einen bestimmten Stellvertreter erteilt und kann befristet werden. Beendet der Stellvertreter die entsprechende Gaststättenbewirtschaftung, so ist dies dem Gewerbeamt unverzüglich mitzuteilen. Soll nach dem Tod des bisherigen Erlaubnisinhabers das Gaststättengewerbe aufgrund der bisherigen Erlaubnis durch den Ehegatten oder die minderjährigen Erben während der Minderjährigkeit fortgeführt werden, muss dies dem Gewerbeamt unverzüglich angezeigt werden. Im Fall der Übernahme einer erlaubnisbedürftigen Gaststätte kann deren Betrieb auf entsprechenden Antrag gegenüber dem Gewerbeamt bis zur Erteilung der endgültigen Erlaubnis widerrufenlich gestattet werden.

### **Betriebsartbezogen**

Die Gaststättenerlaubnis gilt ebenso betriebsartbezogen, 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 Darbietungen.

Die Grund-Betriebstypen sind:

- die Schankwirtschaft. Es werden nur Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (die Kneipe oder Bar)
- die Speisewirtschaft. Es werden auch zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (das Restaurant)

Weitere Betriebsarten sind:

- die Trinkhalle („Kiosk“, „Stehbistro“). Ein normaler „Kiosk“ bedarf keiner Gaststättenerlaubnis; es ist ein Einzelhandelsbetrieb und an das Ladenöffnungsgesetz NRW gebunden. Wer auch an Sonn- und Feiertagen verkaufen möchte, braucht für den Betrieb einer Trinkhalle eine Gaststättenerlaubnis.
- Diskothek, Musikgaststätte (es werden Tonträger abgespielt). Die Erlaubnis für eine solche Gaststätte ist nur möglich, wenn zusätzliche Anforderungen an den Schallschutz erfüllt werden. Hierzu muss das Bauaufsichtsamt seine Zustimmung geben:
- Unterhaltungsgaststätte (mit Live-Musik)
- Tanzlokal (ebenfalls Schallschutz beachten)
- Barbetrieb, Cabaret, barähnlicher Betrieb

## **Raumbezogen**

Die Gaststättenerlaubnis gilt auch raumbezogen, das heißt der Erlaubnisinhaber darf sein Gaststättengewerbe nur in den Räumen betreiben, auf die sich die Erlaubnis erstreckt.

### **3.2. Welche Voraussetzungen muss der Gaststättenbetreiber erfüllen?**

Die Gaststättenerlaubnis wird nur einem Gewerbetreibenden beziehungsweise dem Stellvertreter erteilt, wenn sie/er Nachweise erbringt über

- persönliche Zuverlässigkeit
- fachliche Eignung
- sowie bestimmte objektbezogene Voraussetzungen erfüllt.

#### **Persönliche Zuverlässigkeit**

Die persönliche Zuverlässigkeit muss durch folgende Unterlagen nachgewiesen werden:

- Führungszeugnis
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister
- Unbedenklichkeitsbescheinigung Ihres zuständigen Finanzamtes, die bestätigt, dass Sie keinerlei steuerliche Rückstände bei diesem haben
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes Ihrer Gemeinde
- Auszug aus der Schuldnerkartei

#### **Fachliche Eignung im Falle des Alkoholausschanks (Konzession)**

Die fachliche Eignung muss nachgewiesen werden durch:

- die Teilnahme an einer IHK-Unterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften nach § 4 GastG (Gaststättenunterrichtung). Davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe (zum Beispiel Köche), die in den Grundzügen der erforderlichen lebensmittelrechtlichen Vorschriften geprüft worden sind (siehe auch „Hinweise“)
- Bescheinigung der Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 43 Abs. 1 Nr. 1), die nicht älter als drei Monate sein darf
- Schulung nach LHVO Lebensmittelhygieneverordnung (EU-Verordnung), bei Umgang mit verderblichen Lebensmitteln

Hinweise: Merkblatt der IHK Köln zur „Tätigkeit mit Lebensmitteln - Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote“. Wird die Erlaubnis einer juristischen Person erteilt (vergleiche 3.1), müssen sämtliche ihrer Geschäftsführer beziehungsweise alle geschäftsführenden Vorstandsmitglieder an einer Gaststättenunterrichtung teilgenommen haben.

Weitere Informationen über die Gaststättenunterrichtung erhalten Sie bei der IHK Köln:

Corinna Wasters

Tel. +49 221 1640-686

Fax +49 221 1640 689

E-Mail: [corinna.wasters@koeln.ihk.de](mailto:corinna.wasters@koeln.ihk.de) oder im

Service Center

Tel. +49 221 1640-130

Fax +49 221 1640-139

E-Mail: [service@koeln.ihk.de](mailto:service@koeln.ihk.de)

### **Objektbezogene Voraussetzungen:**

Zur Antragstellung der Gaststättenerlaubnis ist mitzubringen:

- Grundrisszeichnung aller Betriebsräume (Schankraum, Küche, Gasträume, Beherbergungsräume). Toilettenanlagen einschließlich eventueller Personaltoiletten sowie Lebensmittel- und Getränkelagerräume; (auch bei Außengastronomie, Terrasse oder Bürgersteigfläche) in zweifacher Ausfertigung im Maßstab 1:50 oder 1:100 mit eigenhändiger Unterschrift versehen
- Schnittzeichnung des Gewerbebetriebes in zweifacher Ausfertigung im Maßstab 1:50 oder 1:100 mit eigenhändiger Unterschrift versehen
- Lageplan in zweifacher Ausfertigung mit eigenständiger Unterschrift versehen (erhältlich beim Katasteramt der Stadt oder des Kreises)
- Baugenehmigung mit Abnahmebescheinigung nach der Bauzustandsbesichtigung; wird eine vorhandene Gaststätte ohne Änderung der Betriebsart oder der Räume übernommen, muss die Baugenehmigung nicht vorgelegt werden
- Pachtvertrag beziehungsweise Mietvertrag in Kopie

### **3.3. Wo wird die Gaststättenerlaubnis beantragt?**

Die Gaststättenerlaubnis muss bei dem zuständigen Gewerbeamt/Ordnungsamt schriftlich beantragt werden.

### **3.4. Betriebsbesichtigung für eine Gaststättenerlaubnis bzw. Beratung für den Bau oder Umbau eines Lebensmittelbetriebes**

Wenn Sie ein Gaststättengewerbe betreiben möchten, müssen Sie für den Betrieb einwandfreie lebensmittelhygienische Bedingungen nachweisen. Daher wird die endgültige Gewerbeerlaubnis erst dann erteilt, wenn der Betrieb zuvor vom Umwelt- und Verbraucherschutzamt besichtigt wurde. Bei dieser Besichtigung werden die baulichen, hygienischen und personellen Gegebenheiten des Betriebes überprüft.

Planen Sie den Neu- oder Umbau von Gaststätte, Café, Bistro, Lebensmittelgeschäft, Bäckerei, Metzgerei oder eines anderen Lebensmittelbetriebes, dann müssen Sie eine Vielzahl von Gesetzen und Verordnungen beachten.

Die Stadt Köln berät Sie, welche lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Sie beachten müssen. Der zuständige Lebensmittelkontrolleur bietet Ihnen an, die Pläne zu besprechen oder die bestehenden Räumlichkeiten zu besichtigen und Ihnen Anregungen zur Verbesserung der Arbeitsabläufe zu vermitteln.

Benötigt werden:

- Betriebsräume, die besichtigt werden können
- Eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) für den Betriebsinhaber und alle Beschäftigten
- Eine Dokumentation der durch den Arbeitgeber jährlich durchzuführenden Belehrung für alle Beschäftigten nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Ein Konzept zur Eigenkontrolle nach der Lebensmittelhygieneverordnung (HACCP-Konzept)
- Eine Speisekarte sowie ggf. Preisaushänge

Vorsprache: Einen Termin mit einem der Lebensmittelkontrolleure für eine Betriebsbesichtigung oder Beratung können Sie dienstags und donnerstags in der Zeit von 08:00 bis 09:00 Uhr unter folgenden Telefonnummern vereinbaren:

+49 221 221-24152

+49 221 221-26477

+49 221 221-24513

+49 221 221-25284

+49 221 221-24745

+49 221 221-25303

Die Beratung ist gebührenfrei.

## 4. Kauf/Pacht eines Gaststättengewerbes

Wer auf der Suche nach einem Gaststättenbetrieb ist, den er kaufen oder pachten kann, dem stehen mehrere Quellen zur Verfügung. Sowohl über Zeitungen, Online-Portale, als auch Börsen bieten sich Möglichkeiten, nach geeigneten Objekten zu suchen. Hier finden Sie eine Auswahl:

### **Allgemeine Hotel- u. Gastronomiezeitung**, wöchentlich.

Offizielle Zeitschrift des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V. (DEHOGA)  
Matthaes Verlag GmbH, Silberburgstr. 122, 70176 Stuttgart. Tel. +49 711 2133-0,  
Fax +49 711 2133-290, E-Mail: kontaktm@matthaes.de, Internet: www.ahgz.de

### **Regionale Zeitungen Kölner Stadt-Anzeiger und Kölnische Rundschau**

Inklusive der Ausgaben Leverkusen, Rhein-Erft, Rhein-Berg und Oberberg  
M. DuMont Schauberg Expedition der Kölnischen Zeitung GmbH & Co. KG, Neven DuMont Haus,  
Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln, Tel. +49 221 224-0,  
E-Mail: unternehmenskommunikation@mds.de

### **Kölner Wochenspiegel**

Kölner Anzeigenblatt GmbH & Co. KG  
Stolberger Str. 114a, 50933 Köln, Tel. +49 221-954414-0, Fax +49 221-954414-499  
E-Mail: info@koelner-wochenspiegel.de

### **Lokale Informationen Leverkusen**

Leverkusener Anzeigenblatt GmbH & Co. KG, Bonner Str. 12, 51379 Leverkusen  
Tel. +49 2171-7063-00, Fax +49 2171-7063-499, E-Mail: info@lokale-informationen.de

### **Rheinische Post**

Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf Tel. +49 211 505-0, Fax +49 211 505 2575, Internet: www.rp-online.de

### **Anzeigen-Echo Oberberg**

Oberbergische Anzeigenblatt GmbH & Co. KG An der Schüttenhöhe 1 a, 51643 Gummersbach Tel. +49 2261 8197-333, Internet: www.anzeigen-echo.de

### **Remscheider General-Anzeiger**

J.F. Ziegler KG Druckerei und Verlag Konrad-Adenauer-Str. 2-4, 42853 Remscheid Tel. +49 2191909-0, Fax +49 2191 909-182, E-Mail: rga@rga-online.de, Internet: www.rga-online.de

## **Online-Portale**

[www.immobilienscout24.de](http://www.immobilienscout24.de)

[www.immowelt.de](http://www.immowelt.de)

[www.kalaydo.de](http://www.kalaydo.de)

[www.deutsche-immobilienboerse.de](http://www.deutsche-immobilienboerse.de)

[www.domicile-immobilienanzeigen.de](http://www.domicile-immobilienanzeigen.de)

## **Börsen der IHK Köln**

Existenzgründungsbörse

Kooperationsbörse

Nachfolgebörse nexxt-change

# **5. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb**

## **5.1. Preisangabe und Vorschriften im Gastgewerbe**

Eine wichtige gesetzliche Grundlage für die Preisangaben beziehungsweise Preisauszeichnungen bildet die Verordnung zur Regelung von Preisangaben (PAngV). Dort sind zunächst die wichtigsten Grundsätze über die Preisangaben für angebotene Waren und Dienstleistungen sowohl im Einzelhandel, im Dienstleistungsgewerbe und darunter auch im Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe enthalten.

Wichtige Grundsätze sind unter anderem:

- beim gewerbs- oder geschäftsmäßigen Anbieten von Waren und Leistungen gegenüber Endverbrauchern 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 dem 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 Verkaufsauffassung und den Grundsätzen von Preisklarheit und Preiswahrheit entsprechen; sie müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar und lesbar oder sonst gut wahrnehmbar sein
- bei der Aufgliederung von Preisen ist der Endpreis deutlich hervorzuheben

## **Spezielle Bestimmungen für Gaststätten- und Beherbergungsbetriebe gemäß § 7 der PAngV**

Inhaber und Betreiber von Gaststättenbetrieben haben Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke in ausreichender Anzahl auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme der Bestellungen sowie auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen.

- „Von - bis“- , „circa“- und „ab“-Preisangaben sind nicht zulässig
- Angaben wie „Preis nach Gewicht oder Größe“ sind ebenfalls nicht zulässig
- Neben dem Eingang der Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind
- Inhaber/Betreiber von Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Stehbarhallen, Trinkhallen und ähnlichen Betrieben haben Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind
- die in den Preisverzeichnissen angegebenen Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen. Sonstige Zuschläge können unter anderem sein:  
Heizkostenaufschläge, Aufschläge für Musikunterhaltung, Berechnung von „Gedecken“

Anmerkung: Die Kurtaxe ist kein Zuschlag.

### **Ausschank alkoholfreier Getränke (§ 6 GastG):**

„Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.“

## **5.2. Hygienerechtliche Fragen**

### **Lebensmittel-Hygieneverordnung**

Mit der Einführung der Lebensmittel-Hygieneverordnung besteht eine bundeseinheitliche Rechtsvorschrift im Bereich der Lebensmittelhygiene. Diese EU-Verordnung schreibt zunächst allgemeine Hygieneanforderungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe und Einrichtungen (darunter das Gastgewerbe) und das dort beschäftigte Personal vor.

Die Verordnung verpflichtet dazu, im jeweiligen Betrieb geeignete Maßnahmen, Schulungen und Kontrollen nach einem eigenen, selbst erstellten Kontrollkonzept durchzuführen. Ziel ist es gesundheitliche Risiken für den Verbraucher/Gast zu vermeiden. Bei den betriebsinternen Maßnahmen soll sich an den Prinzipien des HACCP-Konzepts orientiert werden. Die lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen und Betriebe sind auf der Grundlage eines solchen Konzeptes verpflichtet, in ihrem produzierenden Bereich alle möglichen Punkte und Prozesse aufzulisten, von denen negative Beeinflussungen der Lebensmittel ausgehen könnten und diese Punkte und Prozesse einer ständigen, routinemäßigen Beobachtung zu unterziehen.

Diese Kontrollen sollten in entsprechender Form dokumentiert werden und dienen so auch bei Besuchen durch den Umwelt- und Verbraucherschutz in Köln und anderen lebensmittelüberwachenden Behörden als Nachweis des ordnungsgemäßen Produktionsablaufes sowie der zum Kontrollsystem erforderlichen Eigenkontrollen. Mit der Methode der regelmäßigen Eigenkontrollen soll ein geeignetes Mittel genutzt werden, um den in allen Einrichtungen und Betrieben möglichen Gefährdungspotentialen vorab („präventiv“) und wirksam entgegenzuwirken.

Geltungsbereich: Eine wichtige Neuerung der Lebensmittelhygieneverordnung liegt in ihrem Geltungsbereich. Erstmals werden mit einer einheitlichen Bestimmung alle Betriebe und betrieblichen Einrichtungen erfasst, die in Lebensmittelver- oder bearbeitenden Prozessen sowie deren Abgabe an die Verbraucher tätig sind. Erfasst werden aber zugleich auch Anbieter, die nicht ständig, sondern nur gelegentlich im Lebensmittelbereich gewerblich tätig sind (beispielsweise Vereine).

Nachweispflicht: Die Mitarbeiter haben im betrieblichen Prozess nach festgelegten Kontrollzeitpunkten und Terminen die Problemstellen zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Diese Dokumente sind bei einer möglichen Kontrolle durch lebensmittelüberwachende und andere überwachungsberechtigte Behörden ein überprüfbarer Nachweis der terminlich festgelegten Kontrolltätigkeit und insofern auch ein wichtiges Mittel des Verantwortlichen (in der Regel des Betriebsinhabers), um die Erfüllung seiner Sorgfaltspflicht zu belegen. Im praktischen Verfahren bedeutet das, dass in dem jeweiligen Betrieb die Lebensmittel, die Verarbeitungsprozesse und das dortige Umfeld bei jedem einzelnen Ver- und Bearbeitungsprozess kontrolliert und auf eventuelle Beeinträchtigung hin untersucht werden.

Betriebsstätten: (Sauberkeit, Temperatur, Sanitäreinrichtungen, Beleuchtung)

- Räumlichkeiten (Reinigung)
- Anlagen und Geräte (Sauberkeit, Installation, Instandhaltung)
- Umgang mit Lebensmitteln (Warenannahme, -überprüfung, -lagerung, -beförderung)
- Personal (Schutzbekleidung, Verhalten, Schulungen)

Betriebsstätten sind:

- ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
- ortveränderliche oder nichtständige Einrichtungen (Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufsautomaten) in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden

Die Verordnung ist bewusst allgemein gehalten, um dem einzelnen Betrieb genügend Spielraum zu lassen, sie an die speziellen Gegebenheiten des Betriebes anzupassen. Aus diesem Grund gibt es auch keine allgemein gültigen Checklisten. Ab einer gewissen Betriebsgröße ist eventuell ein externer Berater sinnvoll.

## **Infektionsschutzgesetz**

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat das bisherige Bundesseuchengesetz abgelöst. Mit Wirkung vom 1. Januar 2001 entfallen die bisherigen Einstellungsuntersuchungen von Personen, die im Lebensmittelbereich beschäftigt oder gewerbsmäßig tätig sind.

An die Stelle der Untersuchung treten nunmehr bei Beginn der gewerblichen Tätigkeit oder Beschäftigung im Lebensmittelbereich Bescheinigungen des Gesundheitsamtes beziehungsweise eines beauftragten Arztes, die den Gewerbetreibenden und Beschäftigten nach entsprechender Belehrung und Erklärung ausgestellt werden.

Arbeitgeber oder Dienstherrn sind verpflichtet, zu Beginn der Tätigkeit von Beschäftigten und darauf folgend mindestens einmal jährlich die Beschäftigten über die entsprechenden gesetzlichen Regelungen, insbesondere nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 42 IfSG) aktenkundig zu belehren. Der Nachweis der Belehrung sowie die genannten Bescheinigungen sind aufzubewahren, in der Betriebsstätte verfügbar zu halten und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder Kopie.

Die so genannte Erstbelehrung gem. § 43 IfSG erfolgt durch das Gesundheitsamt oder einen durch diesen beauftragten Arzt. Die Belehrung erfolgt mündlich sowie schriftlich, informiert über ansteckende Krankheiten und zeigt auf, wie man die Symptome erkennen kann. Diese Belehrung muss vor Arbeitsantritt absolviert werden. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, aktuelle Termine erfahren Sie auf der Internetseite der Stadt Köln (<http://www.stadt-koeln.de/buergerservice/themen/gesundheits/bescheinigung-belehrung-frueher-gesundheitszeugnis/>) oder telefonisch unter +49 221 221-25155. Die Teilnahme kostet zurzeit 25,00 Euro (Stand Mai 2011).

Nach der Erstbelehrung beim Gesundheitsamt müssen die Mitarbeiter jährlich an einer Folgeschulung gem. § 43 Abs. 4 IfSG teilnehmen. Diese Belehrung erfolgt nicht mehr beim Gesundheitsamt, sondern wird betriebsintern von dem Gastwirt selber oder einem Dritten durchgeführt. Die Dokumente über die durchgeführte Erstbelehrung erhalten nur dann Gültigkeit, wenn nach im Zeitraum von drei Monaten nach der Schulung eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausgeübt wurde. Dabei reicht schon ein Tag aus. Der Erstbelehrungsnachweis hat dann „unbegrenzte“ Gültigkeit. Bei der Aufnahme einer neuen Tätigkeit reicht dann die Wiederholungsbelehrung am Arbeitsplatz aus. Die Teilnahme der Mitarbeiter muss dokumentiert werden. Hilfe zu den Inhalten der Schulung erteilt das jeweilige Verbraucherschutzamt.

**Hinweis: Weitere wichtige lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Bestimmungen finden Sie im Lebensmittel, Bedarfsgegenstände- und- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB).**

## **Getränkeschankanlagen**

Seit dem 30. Juni 2005 gibt es keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr. Die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung ist anzuwenden. Diese Verordnung war zwar auch bisher schon zu beachten, nur enthält sie wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen. Da rechtzeitig zu erkennen war, dass die Getränkeschankanlagenverordnung ersatzlos wegfallen wird, 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. Nun liegt in der alleinigen 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. Das heißt an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6.

Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (unter anderem Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

### **Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6**

- Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke - Reinigungsintervall: täglich
- Stilles Wasser, alkoholfreies Bier - Reinigungsintervall: 1 - 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier) - Reinigungsintervall: alle 7 Tage
- Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser - Reinigungsintervall: 7 - 14 Tage
- Getränkegrundstoff, Spirituosen - Reinigungsintervall: 30 - 90 Tage

Weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch einen Sachkundigen ist erforderlich. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage für den Sachkundigen entfallen ist. Grundsätzlich gilt, der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich.

### **Kennzeichnungspflicht für Zusatzstoffe in Lebensmittel**

Für eine Vielzahl von Zusatzstoffen in Lebensmitteln besteht bei der gewerbsmäßigen Herstellung, Behandlung und In-Verkehr-Bringen eine Kennzeichnungspflicht. Diese Kennzeichnungspflichten sind in der Zusatzstoffverkehrsordnung (ZuV) geregelt. Danach sind die jeweiligen Unternehmen verpflichtet, den Verbraucher in entsprechender Form über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe zu informieren.

<b>Art der Zusatzstoffe (Klassenname), E-Nummer</b>	<b>Kenntlichmachung</b>	<b>Mögliche Lebensmittel</b>
Farbstoffe (E100-E180) einschl. Beta-Carotin, Riboflavin	„mit Farbstoff“	Cola, Speiseeis, Soßen, Desserts, Lachsersatz, Backwaren-Füllungen
Konservierungsstoffe (E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280, E285, E1105)	„mit Konservierungsstoff“	Feinkostsalate, Lachsersatz, Mayonnaisen, Essiggurken, Käse, Fleischerzeugnisse
Geschmacksverstärker (E620-E635)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen
Schwefeldioxid / Sulfite (E220-E228)	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (E579, E585)	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (E901-E904, E912, E914)	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Obst
Süßstoffe (E950-E952, E954, E957, E959) und andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (E420, E421, E953, E965-E967 Wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich	„mit Süßungsmittel“ bei Aspartam (E951) zusätzlich: „Enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmitteln (z. B. Joghurt, Cola-Getränke)
Phosphate (E338-E341, E450-E452) Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
Koffein	„koffeinhaltig“	Cola, Energy-Getränke (nicht bei Kaffee)
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Tonic-Water
Milcheiweiß, Eiklar	„mit Milcheiweiß“ „mit Eiklar“	Bockwurst
Freiwillig: Nährwertangabe	Brennwert, Gehalt an Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett oder Zucker, gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Natrium	Light-Produkte

Für diätische Lebensmittel gelten besondere Kennzeichnungsvorschriften, die in der Diätverordnung und in der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel festgelegt sind.

### 5.3. Verbote nach dem Gaststättengesetz

Nach dem GastG ist es verboten:

- Brantwein oder überwiegend brantweinhaltige Lebensmittel durch Automaten anzubieten
- in Ausübung des Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen
- das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen
- das Verabreichen alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen

Schutz des Gastes vor Täuschung und Irreführung

- Lebensmittel dürfen nicht unter irreführender Bezeichnung serviert werden (Beispiel: Champagnersorbet mit Sekt aufgeschüttet)
- Lebensmittel, deren Bezeichnung nicht durch Rechtsnormen festgelegt sind, müssen nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entweder mit einer nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung oder entsprechenden Beschreibung versehen werden

Hinweise: Das Deutsche Lebensmittelbuch enthält eine Sammlung von Leitsätzen, die Verkehrsbezeichnungen für Lebensmittel enthalten, welche der allgemeinen Verkehrsauffassung entsprechen (z. B. Unterscheidung Eiscreme/Fruchtsorbet etc.).

Es wird empfohlen, die für den jeweiligen Gaststättenbetrieb relevanten Leitsätze zu lesen (etwa Leitsätze für Fruchtsäfte oder Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) und die dort aufgeführten Bezeichnungen zu verwenden, da Verstöße mit Geldbuße geahndet werden können.

Zu beziehen ist das Deutsche Lebensmittelbuch über den Behrs Verlag in Hamburg, Awerhoffstr. 10, 22085 Hamburg, Tel. +49 40 227008-0, Fax +49 40 2201091, Internet: [www.behrs.de/](http://www.behrs.de/)

Der Gastwirt trägt die Verantwortung dafür, dass nicht anstelle des bestellten Lebensmittels einer bestimmten Marke oder Qualität ein Lebensmittel anderer Marke oder Qualität geliefert wird (Warenunterschlebung), ohne dass sich der Kunde damit ausdrücklich einverstanden erklärt hat (zum Beispiel Weinbrand anstelle des bestellten Cognacs). Abgesehen davon, dass eine derartige Warenunterschlebung gesetzlich verboten ist, entfällt in diesen Fällen die Zahlungsverpflichtung des Gastes.

## **Rückverfolgung von Lebensmitteln**

Seit 1. Januar 2005 müssen Lebensmittel und Futtermittel vom „Acker bis zum Teller“ rückverfolgbar sein (EU-Verordnung 178/2002/EG). Grundsätzlich sind von den Unternehmen Nachweise über Herkunft und Qualität der eingesetzten Urprodukte und Zutaten sowie über den gesamten Herstellungsprozess bereit zu halten.

## **Anforderungen an die Dokumentation**

### **Beim Wareneingang:**

- Person, die das Erzeugnis geliefert hat (unmittelbarer Vorlieferant)
- Art des Erzeugnisses
- Identität
- Menge
- Eingangsdatum

### **Beim Warenausgang:**

- Unternehmen, an die die Erzeugnisse geliefert wurden (unmittelbarer Abnehmer)
- Art des Erzeugnisses
- Identität
- Menge
- Ausgangsdatum

Die Aufbewahrungsfrist für diese Dokumentation soll im Einklang mit den bereits geltenden Vorschriften und in Relation zur Haltbarkeit des Erzeugnisses stehen. Bei Erzeugnissen, die mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen sind, darf dieses nicht unterschritten werden.

## **5.4. Jugendschutz**

Das Jugendschutzgesetz (JuSchG) trifft unter anderem Regelungen in Bezug auf den Aufenthalt in Gaststätten und die Abgabe von alkoholischen Getränken.

Vom Grundsatz her ist Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren der Aufenthalt in Gaststätten nur gestattet, wenn ein Erziehungsberechtigter sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 05:00 Uhr und 23:00 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Dies gilt aber dann nicht, wenn genannte Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden. Jugendlichen ab 16 Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten nur bis 24:00 Uhr gestattet. Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden sowie in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben ist Kindern und Jugendlichen nicht gestattet.

In Gaststätten, Verkaufsstellen und auch sonst in der Öffentlichkeit dürfen Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche nicht abgegeben werden. Dementsprechend ist auch der Verzehr dieser Getränke durch Kinder und Jugendliche verboten. Andere alkoholische Getränke dürfen nur an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben und von diesen verzehrt werden. Ausnahmsweise dürfen auch Jugendliche unter 16 Jahren andere alkoholische Getränke entgegennehmen und verzehren, wenn sie von einem Personensorgeberechtigten, also etwa einem Elternteil, begleitet werden.

In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren alkoholische Getränke nicht aus dem Automaten entnehmen können.

In Zweifelsfällen ist das Alter des Gastes durch den Gewerbetreibenden zu überprüfen; Kinder und Jugendliche haben dann ihr Alter nachzuweisen.

Gewerbetreibende haben die für ihre Betriebe geltenden Vorschriften des JuSchG bekanntzumachen. Ein Gastwirt hat daher einen entsprechenden, deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang an einer für jedermann zugänglichen, einsehbaren Stelle anzubringen.

### **Änderungen im Jugendschutzgesetz**

Zum 01.01.2009 wurde das Jugendschutzgesetz (JuSchG) in § 10 geändert. Das ist eine Folge des dann in Kraft getretenen Gesetzes zum Schutz vor den Gefahren des Passivrauchens. Danach dürfen auch an Jugendliche über 16 Jahren keine Tabakwaren mehr abgegeben werden und sie dürfen in Gaststätten nicht mehr rauchen.

### **Neu ab 1.1.2009: § 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren**

- A. In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.
- B. In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
  - a. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
  - b. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

**Bitte beachten Sie, dass Sie den anzubringenden Pflichtaushang nach eventuellen Änderungen des JuSchG aktualisieren.**

Nähere Informationen zum Jugendschutzgesetz sowie den Pflichtaushang finden sie auf unserer Internetseite [www.ihk-koeln.de](http://www.ihk-koeln.de)

## 5.5. Sperrzeiten

Nach der Gewerberechtsverordnung NRW gelten in Nordrhein-Westfalen grundsätzlich folgende Sperrzeiten:

- Schank- und Speisewirtschaften 05:00 Uhr bis 06:00 Uhr
- öffentliche Vergnügungsstätten 01:00 Uhr bis 06:00 Uhr
- Jahrmärkte, Kirmesveranstaltungen, Volksfeste etc. 22:00 Uhr bis 07:00 Uhr

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann die Sperrzeit durch das Ordnungsamt verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden.

Hinweise: Sperrzeiten sind Zeiten, in denen der Betrieb geschlossen sein muss. Mit Eintritt der Sperrzeit hat der Wirt den Ausschank und die Abgabe von Speisen einzustellen und muss die Gäste durch geeignete Maßnahmen (Abkassieren, Abräumen, Verdunkeln der Räume) zum Verlassen der Gaststätte bewegen; eine bloße diesbezügliche Aufforderung ist nicht ausreichend. Es wird daher empfohlen, sich bei der Gemeinde nach örtlichen Besonderheiten zu erkundigen.

Abgesehen davon können die Sperrzeiten nach § 3 Gewerberechtsverordnung für einzelne Betriebe aus den angegebenen Gründen verlängert, befristet und widerruflich verkürzt oder aufgehoben werden. Gegebenenfalls ist es daher zweckmäßig, einen entsprechenden Antrag an das Gewerbeamt zu richten und das Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse ausführlich zu begründen. Für den Betrieb der Schank- und Speisewirtschaft in Schiffen und Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Bewirtung der Fahrgäste beschränkt.

## 5.6. Sonn- und Feiertagsregelungen

Nach dem Feiertagsgesetz NW sind an einzelnen Tagen bestimmte Tätigkeiten verboten.

### **Feiertage sind:**

Neujahrstag

Karfreitag

Ostermontag

1. Mai

Christi-Himmelfahrts-Tag

Pfingstmontag

Fronleichnamstag

3. Oktober

Allerheiligentag (1. November)

1. Weihnachtstag

2. Weihnachtstag.

An Sonn- und Feiertagen dürfen während der Hauptgottesdienstzeit von 06:00 bis 11:00 Uhr grundsätzlich keine öffentlichen Veranstaltungen, die der Unterhaltung dienen, stattfinden (Ausnahmen im Rahmen von Kunst, Wissenschaft oder Volksbildung). Außerdem sind öffentliche Versammlungen in geschlossenen Räumen verboten, soweit hierdurch der Gottesdienst unmittelbar gestört wird. Eine Ausnahme besteht für den 3. Oktober, wenn dieser Tag auf einen Wochentag fällt.

Für so genannte „stille Feiertage“ bestehen besondere Regelungen: Am Volkstrauertag (zweiter Sonntag vor dem 1. Advent), an Allerheiligen und am Totensonntag (letzter Sonntag vor dem 1. Advent) sind in Gaststätten und Nebenräumen mit Schankbetrieb musikalische und sonstige unterhaltende Darbietungen jeder Art sowie alle anderen der Unterhaltung dienenden öffentlichen Veranstaltungen einschließlich Tanz von 5:00 Uhr bis 18:00 Uhr verboten. Am 24. Dezember dürfen diese Veranstaltungen ab 16:00 Uhr nicht mehr stattfinden. An Karfreitag sind diese Veranstaltungen bis zum nächsten Tag um 06:00 Uhr verboten. Am Gründonnerstag ist ab 18:00 Uhr der öffentliche Tanz verboten.

An kirchlichen Feiertagen müssen Arbeitgeber ihren Beschäftigten und Auszubildenden, die zu der betreffenden Kirche gehören, Gelegenheit zum Besuch des Gottesdienstes geben, falls nicht unaufschiebbare oder im allgemeinen Interesse vordringliche Aufgaben zu erledigen sind. An den jüdischen Feiertagen Neujahrsfest (zwei Tage) sowie am Versöhnungstag und dessen Vorabend ab 18:00 Uhr sind während der Zeit des Hauptgottesdienstes in der Nähe von Synagogen und ähnlichen Räumen alle vermeidbaren, Lärm erregenden Handlungen verboten. Arbeitnehmer, die sich zum jüdischen Glauben bekennen, dürfen an diesen Tagen von der Arbeit fernbleiben.

Bei Verstößen gegen das Feiertagsgesetz NW kann ein Bußgeld verhängt werden.

### **5.7. Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA)**

Die GEMA ist eine Verwertungsgesellschaft im Sinne des Urheberrechtsgesetzes. Die öffentliche Wiedergabe (darunter fallen keine reinen Privatfeiern) von urheberrechtlich geschützten Werken (Musik, Texte, Filme, Bilder) ist der GEMA grundsätzlich vorab zu melden. Für diese Wiedergabe fallen entsprechende Vergütungen insbesondere bei der öffentlichen Nutzung von Radio, Fernsehen, CD-Playern an die GEMA an. Dies ist Voraussetzung zur Nutzung der Medien. Ansprechpartner sind die Bezirksstellen der GEMA in den einzelnen Bundesländern ([www.gema.de](http://www.gema.de)).

## 5.8. Beschäftigung von Arbeitnehmer/-innen

### Arbeitszeiten

Das Arbeitszeitgesetz schreibt die maximale tägliche Arbeitszeit von Arbeitnehmern vor: Grundsätzlich darf die werktägliche Arbeitszeit der beschäftigten Arbeitnehmer acht Stunden nicht überschreiten. Sie kann auf bis zu zehn Stunden nur verlängert werden, wenn innerhalb von sechs Monaten (oder innerhalb von 24 Wochen) im Durchschnitt acht Stunden werktäglich nicht überschritten werden. Das bedeutet, dass die Überstunden zeitnah in Freizeit auszugleichen sind. Abweichende Regelungen können in Tarifverträgen oder aufgrund eines Tarifvertrages in einer Betriebsvereinbarung getroffen werden. Auskünfte über Anlaufstellen für weitere Informationen erteilt die IHK Köln, Susanne Wollenweber (Tel. +49 221 1640-310, E-Mail: [susanne.wollenweber@koeln.ihk.de](mailto:susanne.wollenweber@koeln.ihk.de)) oder Inga Buntenbroich (Tel. +49 221 1640-320, E-Mail: [inga.buntenbroich@koeln.ihk.de](mailto:inga.buntenbroich@koeln.ihk.de)).

### Aushilfskräfte

Bei Beschäftigung von Aushilfskräften finden Sonderregelungen Anwendung. Zu beachten ist jedoch die Einhaltung des Gleichbehandlungsgrundsatzes: Aushilfskräfte sind wie Festangestellte und in Vollzeit tätige Arbeitnehmer gleichgestellt, zum Beispiel in Bezug auf die Gewährung von Urlaub, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall oder Gratifikationen wie Weihnachtsgeld. Das bedeutet, dass auch geringfügig Beschäftigte einen Anspruch auf (Festangestellten gezahlte) Sonderleistungen haben können.

### Arbeitsrechtliche Regelungen

Neben den gesetzlichen Bestimmungen werden gerade im Gaststättengewerbe viele Tarifverträge für allgemeinverbindlich erklärt, was zur Folge hat, dass diese auch für nicht organisierte Betriebe Geltung besitzen. Auskünfte erteilt das Tarifregister NRW in Düsseldorf ([www.tarifregister.nrw.de](http://www.tarifregister.nrw.de)).

## 5.9. Aushang- und auslagepflichtige Gesetze

Aushangpflichtige Gesetze im Gastraum:

Gesetz zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz). Einen Auszug aus dem Jugendschutzgesetz finden Sie als pdf-Dokument auf der IHK-Website

Aushang- oder auslagepflichtige Gesetze für beschäftigte Arbeitnehmer (Hinweis: Merkblatt der IHK Köln „Aushangpflichten für Arbeitgeber“), z. B.:

- Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend (Jugendarbeitsschutzgesetz)
- Gesetz über die Gleichbehandlung von Männern und Frauen am Arbeitsplatz Gesetz zum Schutz der erwerbstätigen Mutter (Mutterschutzgesetz)
- Gesetz zum Schutz der Beschäftigten vor sexueller Belästigung am Arbeitsplatz (Beschäftigtenschutzgesetz)
- Gesetz zur Vereinheitlichung und Flexibilisierung des Arbeitszeitrechts (Arbeitszeitrechtsgesetz)

Hinweise: Für die im Betrieb beschäftigten Arbeitnehmer muss jederzeit die Möglichkeit der Einsichtnahme und Information zu diesen Rechtsvorschriften gegeben sein. Weiterhin sind vom Arbeitgeber die Anschrift der zuständigen Geschäftsstelle der Berufsgenossenschaft sowie die Fristen zum Erheben von Entschädigungsleistungen durch die Beschäftigten auszuhängen oder auszulegen.

## 5.10. Verordnung über Bau und Betrieb von Sonderbauten

Anzuwenden ist die Sonderbauverordnung (SBauVO) auf Versammlungsstätten mit Räumen, die einzeln oder insgesamt mehr als 200 Besucher fassen; ferner auf Versammlungsstätten im Freien mit Szenenflächen, mit einem Bereich für mehr als 1.000 Personen. Versammlungsstätten sind in diesem Zusammenhang bauliche Anlagen oder Teile baulicher Anlagen, die für die gleichzeitige Anwesenheit vieler Menschen bei Veranstaltungen, insbesondere erzieherischer, wirtschaftlicher, geselliger, kultureller, künstlerischer, politischer, sportlicher oder unterhaltender Art bestimmt sind sowie Schank- und Speisewirtschaften.

Gaststätten mit Sitzplätzen – wie beispielsweise Speisegaststätten – fallen in den Anwendungsbereich, wenn die Gasträume ohne den für Besucher nicht zugänglichen Tresenbereich mehr als 200 m<sup>2</sup> Grundfläche haben. Gaststätten mit Stehplätzen - wie Diskotheken - fallen bereits ab 100 m<sup>2</sup> Grundfläche unter den Anwendungsbereich. In diesem Zusammenhang tritt die bisherige Gaststättenbauverordnung außer Kraft.

Die Anzahl der Besucherinnen und Besucher wird wie folgt bemessen:

- für Sitzplätze an Tischen: 1 Besucher/Besucherin je m<sup>2</sup> Grundfläche des Versammlungsraumes
- für Sitzplätze in Reihen und für Stehplätze: 2 Besucherinnen/Besucher je m<sup>2</sup> des Versammlungsraumes
- für Stehplätze auf Stufenreihen: 2 Besucherinnen/Besucher je laufendem Meter Stufenreihe
- bei Ausstellungsräumen: 1 Besucherin/Besucher je m<sup>2</sup> des Versammlungsraumes

Zu beachten ist jedoch, dass an Versammlungsstätten, selbst wenn sie wegen der geringen Zahl der Besucherplätze nicht unter den Anwendungsbereich der Verordnung fallen, aufgrund der Bauordnung NRW besondere Anforderungen gestellt werden können.

Die einzelnen bau- und betriebstechnischen Anforderungen der SBauVO finden Sie im Internet unter: <http://www.mbwsv.nrw.de/service/downloads/Bauen/Sonderbauten>

Die ordnungsrechtliche Verantwortung trifft grundsätzlich den Betreiber der Versammlungsstätte. Sie ist umfassend und bezieht sich auf die Beachtung der Bau- sowie der Betriebsvorschriften. Selbst wenn der Betreiber seine Pflichten teilweise auf den Veranstalter überträgt, bleibt seine Gesamtverantwortung unberührt. Die Bauaufsichtsbehörde kann daher ordnungsbehördliche Maßnahmen weiterhin sowohl an den Betreiber der Versammlungsstätte als auch den Veranstalter richten. Der Betreiber, Veranstalter oder ein beauftragter Veranstaltungsleiter muss während der Veranstaltung ständig anwesend sein.

## **5.11. Haftung der Gastwirte**

### **Garderobe in Schank- und Speisewirtschaften**

Innerhalb des Lokals sind solche Vorrichtungen zur Ablage der Garderobe zu schaffen, die es dem Gast ermöglichen, diese im Auge zu behalten. Ist dies nicht der Fall, haftet der Wirt im Rahmen bestimmter Höchstbeträge. Das in vielen Gaststätten angebrachte Schild „Für Garderobe keine Haftung“ schließt Schadenersatzansprüche generell nicht aus. Ein Anspruch seitens des Gastes wird nur bei unverzüglicher Schadensanzeige bewirkt. Eine Haftung für Fahrzeuge und lebende Tiere besteht nur bei Abschluss eines Verwahrungsvertrages. Generell ist jeder Wirt gesetzlich verpflichtet, auf Wunsch der Gäste deren Wertsachen aufzubewahren (im Rahmen der Zumutbarkeit). Lehnt der Wirt dies ab oder verschuldet er oder sein Personal Beschädigungen oder Verlust an den eingebrachten Sachen, haftet er in vollem Umfang.

## **5.12. Geldspielautomaten**

In Gaststätten dürfen maximal drei Geldspielgeräte aufgestellt werden. Der Gastwirt ist mit dafür verantwortlich, dass die Bestimmungen der Spieleverordnung und des Jugendschutzgesetzes beachtet werden. Die Geräte sind so anzubringen, dass das Spielverbot für Kinder und Jugendliche jederzeit überwachbar ist.

Geldspielautomaten dürfen nur in Räumen von Schank- und Speisewirtschaften, in Beherbergungsbetrieben oder Spielhallen aufgestellt werden. Ausgeschlossen sind Schank- und Speisewirtschaften, die sich auf Sportplätzen, in Tanzschulen und Jugendherbergen befinden oder die vorwiegend von Kindern oder Jugendlichen besucht werden. Auch in Trinkhallen, Speiseeiswirtschaften, Milchstuben und auf Jahrmärkten sowie Schützenfesten ist das Aufstellen von Geldspielgeräten verboten.

Grundsätzlich dürfen Geldspielautomaten nur betrieben werden, wenn der Aufsteller der Automaten über eine Bestätigung des zuständigen Ordnungsamtes verfügt. Stellt der Gastwirt in seinem Betrieb eigene Geräte auf, wird er wie ein Aufsteller behandelt und benötigt eine Erlaubnis nach § 33 c GewO. An den Spielgeräten müssen der Name bzw. die Firma des Aufstellers, das Zulassungszeichen, die Spielregeln und der Gewinnplan, bei Geldspielgeräten außerdem die Mindestspieldauer deutlich sichtbar angebracht sein. Darüber hinaus muss das Gewerbeamt schriftlich die Eignung des Aufstellungsortes bestätigen.

Eine Gaststätte wird zur Spielhalle, wenn in ihr durch die Vielzahl der aufgestellten Geldspiel- oder Unterhaltungsspielgeräte das Spielen überwiegt. Dann benötigt der Inhaber eine Spielhallenerlaubnis (§ 33 i GewO). Auskünfte hierzu können Ihnen Birgit Wirtz (Tel. +49 221 1640-330, E-Mail: [birgit.wirtz@koeln.ihk.de](mailto:birgit.wirtz@koeln.ihk.de)) und Annette Schwirten (Tel. +49 221 1640-336, E-Mail: [annette.schwirten@koeln.ihk.de](mailto:annette.schwirten@koeln.ihk.de)) erteilen.

### **5.13. Hausrecht**

Der Gastwirt ist in seinem Betrieb für Ruhe und Ordnung verantwortlich und hat diese durchzusetzen. Er ist verpflichtet, Gäste, die ungebührlich lärmern oder auf andere Weise zur Last fallen, zur Ordnung zu rufen. Bei strafbaren Handlungen, wie z. B. Hausfriedensbruch oder Zechprellerei, sollte er zunächst selbst bemüht sein, Namen und Anschrift der Betroffenen festzustellen. Eine spätere Anzeige liegt im eigenen Ermessen.

Bei erheblichen Belästigungen sollte die Polizei zu Hilfe gerufen werden. Bis zu deren Eintreffen darf der Wirt den betreffenden Gast selbst festnehmen, wobei die körperliche Gewaltanwendung verhältnismäßig sein muss. Sollte ein Gast dauerhaft durch störendes und geschäftsschädigendes Verhalten auffallen, kann der Gastwirt von seinem Hausrecht Gebrauch machen und ein Lokalverbot erteilen. Dies sollte in jedem Falle schriftlich abgefasst sein und sowohl Begründung als auch Dauer enthalten (durch eingeschriebenen Brief).

### **5.14. Pfandrecht**

Hier ist zwischen Beherbergung und Gastronomie zu unterscheiden. Der Beherbergungswirt hat ein Pfandrecht über die eingebrachten Sachen des Gastes. Dies kann er ohne gerichtliche Hilfe für seine Forderungen aus Logis und sonstigen Leistungen gegenüber dem Gast ausüben. Zu beachten ist jedoch, dass unentbehrliche Gegenstände, wie z. B. Kleidungsstücke und Hilfsmittel zur Berufsausübung, von der Pfändung ausgeschlossen sind. Der Gastwirt kann sich aus dem Pfandgegenstand nicht unmittelbar befriedigen. Er benötigt einen Mahn- und Vollstreckungsbescheid bzw. er muss durch Klage ein Urteil erwirken.

### **5.15. Umsatzsteuer in Gastronomiebetrieben**

#### **Allgemeine Grundsätze**

Der allgemeine Steuersatz in Gaststätten beträgt 19 v. H. (§ 12 Absatz 1 UStG). Unter bestimmten Voraussetzungen kann jedoch auch der ermäßigte Steuersatz in Höhe von 7 v. H. zur Anwendung kommen (§ 12 Absatz 2 UStG). Der allgemeine Steuersatz in Hotels beträgt für Übernachtungen 7 v. H., für Speisen 19 v. H.

Diese Ermäßigung gilt allerdings nicht für Lieferungen von Speisen und Getränken, wenn folgende Voraussetzungen gleichzeitig erfüllt sind:

- die Speisen und Getränke sind dazu bestimmt, an Ort und Stelle verzehrt zu werden;
- zwischen dem Ort des Verzehrs und dem Ort der Lieferung besteht ein räumlicher Zusammenhang;
- ein räumlicher Zusammenhang ist insbesondere auch dann gegeben, wenn Speisen und Getränke in unmittelbarer Nähe des Geschäftslokals im Freien - z. B. in einem Gartenlokal, vor dem Geschäftslokal auf der Straße oder auf der gegenüberliegenden Straßenseite - verzehrt werden;
- es werden besondere Vorrichtungen für den Verzehr an Ort und Stelle bereitgestellt

Als solche besonderen Vorrichtungen im Sinne des Gesetzes sind nur solche Gegenstände anzusehen, die nach ihrer Art und Beschaffenheit ausschließlich dem Verzehr zu dienen bestimmt sind. Es handelt sich hierbei um Tische, auch Stehtische, reine Verzehrtheken, Wandbretter und ähnliche Ablagevorrichtungen. Auf das Vorhandensein von Sitzgelegenheiten kommt es nicht an. Einrichtungen und Vorrichtungen, die in erster Linie dem Verkauf von Waren dienen, wie z. B. Verkaufstheken und -tresen sowie Ablagebretter an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden und ähnlichem, sind unabhängig von ihrer Form und Größe keine besonderen Vorrichtungen für den Verzehr an Ort und Stelle.

Sind derartige besondere Vorrichtungen jedoch vorhanden, so unterliegt auch der Warenverkauf aus Automaten in Raststätten, Schnellimbisslokalen, Kantinen und dergleichen dem allgemeinen Steuersatz.

Beachte: Nur Speisen, die mitgenommen werden und bei denen kein räumlicher Zusammenhang zwischen dem Ort der Leistung und dem Ort des Verzehrs vorhanden ist, unterliegen dem ermäßigten Steuersatz von 7 v. H.

### **Besondere Anwendungsbereiche**

Weitere Besonderheiten ergeben sich in den folgenden Bereichen:

- **Theater/Kino** Speisen werden in einem Theater und in einem Kino nur dann zum Verzehr an Ort und Stelle geliefert, wenn besondere Vorrichtungen bereitgehalten werden, die nach ihrer Art und Beschaffenheit ausschließlich dem Verzehr zu dienen bestimmt sind, also Tische, Wandbretter, reine Verzehrtheken und ähnliche Ablagevorrichtungen. Die Leistungen der Theater und Kinos - wie Aufführung eines Schauspiels, Vorführung eines Films - unterliegen nach § 12 Absatz 2 Nr. 7 a) und b) UStG dem ermäßigten Steuersatz von 7 v. H. Nach einer Entscheidung des Bundesfinanzhofs stellt allerdings der Verkauf von Getränken an Besucher eines so genannten Verzehrkinos keine unselbstständige Nebenleistung zur Filmvorführung dar und unterliegt aus diesem Grunde dem vollen Umsatzsteuersatz.
- **Party-Service** Die Lieferungen so genannter Luxuslebensmittel, wie z. B. Langusten, Hummer, Austern, Kaviar und Schnecken werden nach dem allgemeinen Steuersatz besteuert. Für die Lieferungen von ermäßigten zu steuernden Lebensmitteln durch einen Party-Service gilt der ermäßigte Steuersatz von 7 Prozent. Bei den Getränken sind lediglich bestimmte Milchmischgetränke begünstigt. Handelt es sich bei der Überlassung von Einweggeschirr, Beigabe von Plastikbesteck, Tischwäsche und Tischdekoration sowie von Bedienungspersonal nur um eine unselbstständige Nebenleistung, bleibt es bei dem ermäßigten Umsatzsteuersatz.
- **Caterer** Die Lieferung von Catering-Unternehmen an Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime sowie vergleichbare Einrichtungen für den Patienten beziehungsweise Bewohner fällt unter § 12 Absatz 2 UStG. Vertragsbeziehungen bestehen in diesem Fall zwischen dem Caterer und der Einrichtung, nicht aber zwischen dem Caterer und den Patienten. Im Rahmen der Vollverpflegung setzt sich jede Mahlzeit aus mehreren Lieferungen zusammen, z. B. Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch und Getränke. Für die Anwendung des jeweiligen Steuersatzes ist jede der Lieferungen für sich zu beurteilen. So unterliegt z. B. die Lieferung von Kaffee, Tee oder Mineralwasser dem vollen Umsatzsteuersatz.

- **Lunchpakete in Pensionsbetrieben** Stellen Beherbergungsunternehmen anstatt der vereinbarten Verpflegung, deren Lieferung dem allgemeinen Umsatzsteuersatz unterliegt, ihren Gästen so genannte Lunchpakete zur Verfügung, so unterliegen diese Leistungen dem ermäßigten Steuersatz. Der Gastronom muss allerdings die begünstigten Entgelte einzeln ermitteln und gesondert aufzeichnen. Eine pauschale Ermittlung der begünstigten Entgelte wird von der Finanzverwaltung nicht anerkannt.

### **Eigenverbrauch und Beköstigung von Bediensteten**

Die Entnahme von Nahrungsmitteln aus dem Gastronomiebetrieb zum Zwecke des Privatverzehrs durch den Gastronom unterliegt als unentgeltliche Wertabgabe ebenfalls der Umsatzsteuer. Bei Verzehr in einer von der Gaststätte getrennten Wohnung kann dabei der ermäßigte Steuersatz angewendet werden. Voraussetzung für die Steuerbarkeit der Wertabgabe ist jedoch der vorherige Vorsteuerabzug.

Ebenfalls gesondert zu betrachten ist der Bereich der freien oder verbilligten Beköstigung von Betriebszugehörigen. Gewährt ein Gastwirt oder Hotelier seinen Arbeitnehmern freie Verpflegung, so handelt es sich um die unentgeltliche Erbringung einer sonstigen Leistung für den privaten Bedarf des Personals (§ 3 Absatz 9a Nr.2 UStG), die steuerpflichtig ist und dem Regelsteuersatz unterliegt, wenn der Arbeitgeber hierfür eigens Einrichtungen bereithält. Es kommt dabei nicht darauf an, ob sich diese in besonders hergerichteten Räumen, z. B. Betriebskantinen, in den Betriebsräumen oder in den Privaträumen des Unternehmens befindet.

Auch Leistungen an Auszubildende müssen der Umsatzsteuer unterworfen werden. Allerdings ist die Gewährung von Kost und Logis an Auszubildende im Hotel- und Gaststättengewerbe nach § 4 Nr. 23 UStG ein steuerfreier Umsatz, wenn der Unternehmer überwiegend Jugendliche für Erziehungs-, Ausbildungs- und Fortbildungszwecke aufnimmt und dem Unternehmer selbst die Erziehung, Ausbildung oder Fortbildung der Jugendlichen obliegt.

Bemessungsgrundlage für die Abgabe von Mahlzeiten sind grundsätzlich die Selbstkosten nach § 10 Absatz 4 Nr.3 UStG. Aus Vereinfachungsgründen lässt Abschnitt 12 Absatz 9 Satz 1 UStR jedoch den Ansatz nach der Sachbezugsverordnung zu. Hiernach sind bei unentgeltlicher Verpflegung der Bediensteten die amtlichen Sachbezugswerte dem steuerpflichtigen Arbeitslohn hinzuzurechnen. Für 2011 betragen die Sachbezugswerte

für das Frühstück 1,60 Euro

für das Mittag-/ Abendessen jeweils 2,93 Euro.

## 5.16. Kassenführung und Kassenaufzeichnungen

Die Betriebseinnahmen der Gaststättenbranche sind nahezu vollständig Bareinnahmen. Mit der formell und materiell ordnungsgemäßen und richtigen Kassenführung beziehungsweise den Kassenaufzeichnungen steht und fällt beim Gaststättengewerbe die sachliche Richtigkeit von Umsatz und Gewinn. Gastwirte sind jedoch nicht gezwungen, mit einer Registrierkasse zu arbeiten. Wird keine Registrierkasse benutzt, muss für die richtige Ermittlung der Tageseinnahmen ein Kassenbericht geführt werden.

Die Tageseinnahmen lassen sich dabei nur rechnerisch ermitteln. Quittungen, Belege und Eigenbelege für Barentnahmen müssen hierzu im Kassenbehälter bis zur Ermittlung der Tageseinnahmen abgelegt werden. Das Erfassen bei dieser Kassenform ist in der Praxis problematisch. Die Rechtsprechung verlangt daher die tägliche(!) Berechnung der Tageseinnahmen durch Rückrechnung aus dem ausgezahlten Kassenbestand. Die Ursprungsaufzeichnungen (z. B. Bierdeckel) brauchen nur dann nicht aufbewahrt werden, wenn ihr Inhalt unmittelbar nach Auszahlung der Ladenkasse in den Kassenbericht eingetragen wird. Das richtige Berechnungsschema beginnt mit dem ausgezahlten Tageskassenendbestand (nicht der des Vortages) und endet mit der Summe der Tageseinnahmen. Im Laufe des Tages getätigte Barausgaben betrieblicher oder privater Art, einschließlich der Bankeinzahlungen, werden dem ausgezahlten Tageskassenendbestand zugerechnet. Private Einlagen und Bankauszahlungen in die Kasse und der Kassenbestand des Vortages sind abzusetzen.

Bei der Kassenbuchführung ist ferner darauf zu achten, dass Schecks kein Bargeld darstellen und deshalb buchmäßig auch nicht wie Bargeld behandelt und mit dem Kassenbestand zusammengefasst werden dürfen. Sie sind gesondert zu erfassen und zu buchen.

Rechnungen, deren Gesamtbetrag 100,00 Euro nicht übersteigt, müssen folgende Angaben enthalten:

- vollständiger Name und vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers
- Menge und Art der gelieferten Gegenstände oder Umfang und Art der Leistung
- Entgelt und Steuerbetrag für die Lieferung oder Leistung in einer Summe
- Steuersatz (oder im Fall einer Steuerbefreiung ein Hinweis darauf, dass für die Lieferung oder sonstige Leistung eine Steuerbefreiung gilt)

Der Rechnungsaussteller ist verpflichtet, ein Doppel der ausgestellten Rechnung zehn Jahre lang aufzubewahren.

Die fortlaufende Rechnungsnummer muss lediglich bei Rechnungen unter 100,00 Euro angebracht werden; dies kann auch handschriftlich oder mit einem Paginierstempel geschehen. Dabei kann die fortlaufende Rechnungsnummer aus einer oder mehreren Zahlen- oder Buchstabenreihen bestehen oder auch aus einer Kombination von Buchstaben und Zahlen. Name und Anschrift des Leistungsempfängers können ebenfalls per Hand auf der Rechnung vermerkt werden.

## 5.17. Nebenleistungen und Gassenschank

Nach § 7 GastG dürfen Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe 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. Beispielsweise ist eine klassische Schankwirtschaft regelmäßig zur Abgabe beziehungsweise Erbringung folgender Zubehörwaren beziehungsweise -leistungen berechtigt:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtspostkarten

Ein Luxushotel könnte darüber hinaus folgende Waren abgeben oder Dienste leisten:

- Zeitungen und Zeitschriften
- Fahrkarten und -pläne
- Friseurleistungen
- Waschen und Bügeln von Bekleidung
- Schuhputzen. Darüber hinaus können in Schank- oder Speisewirtschaften außerhalb der Sperrzeiten zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch an jedermann über die Straße abgegeben werden:
- Getränke und zubereitete Speisen, die in der jeweiligen Gaststätte verabreicht werden (wird etwa nur Bier ausgeschenkt, darf kein Wein zur Mitnahme verkauft werden)
- alkoholfreie Getränke
- Tabak- und Süßwaren

Hinweise: Die Abgabe der Waren muss jedoch auf Mengen beschränkt sein, die geeignet sind, alsbald verzehrt oder verbraucht zu werden. In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass Mischbetriebe, die aus einer Gaststätte und einem Einzelhandelsbetrieb bestehen, nach Ladenschluss nur noch die in Bezug auf den Gaststättenbetrieb erlaubten Zubehörwaren verkaufen beziehungsweise Zubehörleistungen erbringen dürfen.

## 6. Weiterführende Informationen

### 6.1. Nichtraucherschutzgesetz NRW - NiSchG NRW

Am 1. Januar 2008 trat das Nichtraucherschutzgesetz Nordrhein-Westfalen in Kraft, dessen Bestimmungen sich am 1. Mai 2013 in wichtigen Punkten ändern.

Die wesentlichen Regelungen des Nichtraucherschutzgesetzes in Nordrhein-Westfalen sind:

- In öffentlichen Einrichtungen gilt ein generelles Rauchverbot. Von den Regelungen sind öffentliche Gebäude, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, alle Erziehungs-, Bildungs- und Sporteinrichtungen, alle Kultur- und Freizeiteinrichtungen sowie sämtliche Flughäfen und Gaststätten im Land erfasst.
- In den stationären Gesundheitseinrichtungen wie Krankenhäusern und in Bildungs- und Erziehungseinrichtungen werden keine Raucherräume zugelassen. Ausnahmen gibt es in Einzelfällen, etwa aus palliativmedizinischen, therapeutischen oder psychiatrischen Gründen und bei Brauchtumsveranstaltungen.
- Auch in den nordrhein-westfälischen Gaststätten - egal ob Schankwirtschaft oder Restaurant - gilt ein striktes Rauchverbot.
- Die bisherigen Ausnahmen (abgeschlossener Raucherraum, Einraumkneipen unter 75 qm, Raucherclubs, vorübergehend aufgestellte Festzelte) fallen ersatzlos weg. Einen Bestandsschutz für genehmigte Betriebsräume gibt es nicht.
- Bei privaten Feiern in Gaststätten gilt ebenfalls ein uneingeschränktes Rauchverbot, es sei denn, die gesamte Einrichtung wurde für die private Feier gemietet (Geschlossene Gesellschaften).
- Ab Mai 2013 sind regelmäßig wiederkehrende, zeitlich begrenzte Veranstaltungen oder im Brauchtum verankerte regional typische Feste, wie zum Beispiel Karnevalsfeiern oder Schützenfeste, die in geschlossenen Räumen stattfinden, von dem strikten Rauchverbot erfasst.

Mehr Informationen sowie den Link zu einem Fragenkatalog finden Sie auf der Homepage des Ministeriums für Gesundheit, Emanzipation, Pflege und Alter des Landes NRW mit Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen. Hinsichtlich konkreter Umsetzungsfragen können Sie sich an das für Sie zuständige Ordnungsamt/Gaststättenangelegenheiten wenden.

## **6.2. Schritt für Schritt zur erlaubnispflichtigen Gaststätte**

Grundsätzlich muss jeder, der ein erlaubnispflichtiges Gaststättengewerbe betreiben will, nach § 2 Absatz 1 des Gaststättengesetzes eine Gaststättenerlaubnis des Gewerbe-/Ordnungsamtes vorweisen (Ausnahmen siehe Kapitel drei). Bei Unklarheiten, ob Sie eine Konzession/ Gaststättenerlaubnis benötigen, wenden Sie sich bitte an das entsprechende Ordnungsamt in Ihrer Stadt/Gemeinde. In dieser kompakten Übersicht erläutern wir Ihnen hier, welche Schritte Sie in der richtigen Reihenfolge erledigen müssen, um die Erlaubnis zu erhalten.

### **1. Schritt**

IHK Köln Service-Center  
Unter Sachsenhausen 10 - 26  
50667 Köln  
Tel. +49 221 1640-130  
Fax +49 221 1640-139  
E-Mail: [service@koeln.ihk.de](mailto:service@koeln.ihk.de)

#### **Was erhalte ich dort:**

Anmeldebestätigung zur Gaststättenunterrichtung und Termin

#### **Was muss ich mitbringen?**

Personalausweis und 51,00 Euro in bar (230,00 Euro - Gaststättenunterrichtung mit Dolmetscher); über den Betrag kann jedoch auch eine Rechnung ausgestellt werden.

### **2. Schritt**

IHK.Die Bildung - Bildungszentrum der IHK Köln (Technologiepark Köln)  
Eupener Straße 157  
50933 Köln  
Tel. +49 221 1640-686  
Fax +49 221 1640-689  
E-Mail: [corinna.wasters@koeln.ihk.de](mailto:corinna.wasters@koeln.ihk.de)

#### **Was erhalte ich dort?**

Nach erfolgtem Besuch der Gaststättenunterrichtung erhalten Sie einen Unterrichtsnachweis der IHK

#### **Was muss ich mitbringen**

Zur Unterrichtung den Personalausweis

### **3. Schritt**

Gesundheitsamt Köln  
Neumarkt 15 - 21  
50667 Köln  
Tel. +49 221 221 25155  
Fax +49 221 221 28635  
E-Mail: [gesundheitsamt@stadt-koeln.de](mailto:gesundheitsamt@stadt-koeln.de)

**Was erhalte ich dort?**

Bescheinigung über Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt

**Was muss ich mitbringen?**

Personalausweis und 25,00 Euro in bar; Termine sind im Internet aufgeführt, eine vorherige Anmeldung ist nicht nötig.

**4. Schritt**

Finanzamt des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben

**Was erhalte ich dort?**

Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes

**Was muss ich mitbringen?**

Personalausweis und Mitteilung, für welchen Zweck die Bescheinigung benötigt wird

**5. Schritt**

Amtsgericht des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben, z. B.

Amtsgericht Köln  
Luxemburger Str. 101  
50939 Köln  
Tel. +49 221 477 0  
Fax +49 221 477-3333  
E-Mail: Poststelle@ag-koeln.nrw.de

**Was erhalte ich dort?**

Auszug aus der Schuldnerkartei und Bescheinigung des Insolvenzgerichts der Amtsgerichte, in deren Bezirk die oder der Gewerbetreibende, beziehungsweise die gesetzliche Vertreterin oder der gesetzliche Vertreter, in den letzten drei Jahren einen Wohnsitz oder eine gewerbliche Niederlassung hatte.

**Was muss ich mitbringen?**

Personalausweis; falls Sie die Bescheinigung für eine andere Person abholen möchten: schriftliche Vollmacht und Kopie des Personalausweises

**6. Schritt** (gilt nur für juristische Personen)

Amtsgericht des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben, z. B.

Amtsgericht Köln  
Reichenspergerplatz 1  
50670 Köln  
Tel. +49 221 77110  
Fax +49 221 7711312  
E-Mail: Poststelle@ag-koeln.nrw.de

**Was erhalte ich dort?**

Auszug aus dem Handels- und Vereinsregister

**Was muss ich mitbringen?**

Personalausweis; falls Sie die Bescheinigung für eine andere Person abholen möchten: schriftliche Vollmacht und Kopie des Personalausweises

**7. Schritt**

Kassen- und Steueramt des Ortes, in dem Sie in den letzten drei Jahren gewohnt haben oder ein Gewerbe betrieben haben, z. B.

Kassen- und Steueramt der Stadt Köln  
Athener Ring 4  
(Chorweiler) 50765 Köln  
Tel. +49 221 221-21686  
Fax +49 221 221-21845  
E-Mail: kassen-und-steueramt@stadt-koeln.de

**Was erhalte ich dort?**

Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes (wird Ihnen wenige Tage später zugesendet)

**Was muss ich mitbringen?**

Personalausweis (bei schriftlichem Antrag bitte Kopien aller informationserheblichen Seiten des Dokuments beifügen), Mitteilung, für welchen Zweck die Bescheinigung benötigt wird und schriftliche Vollmacht (nur wenn Sie die Bescheinigung für eine andere Person abholen möchten). Die Bescheinigung kann auch per E-Mail oder über das Internet bestellt werden.

**8. Schritt**

Amt für öffentliche Ordnung  
Abteilung Gewerbeangelegenheiten  
Willy-Brandt-Platz 3  
50679 Köln  
Tel. +49 221 221-27761  
Fax +49 221 221-26131  
E-Mail: ordnungsamt@stadt-koeln.de

**Was erhalte ich dort?**

Endgültige Gaststättenerlaubnis, Gewerbemeldung, Auszug aus dem Gewerbezentralregister, Führungszeugnis

**Was muss ich mitbringen?**

Unterlagen des Objektes:

Bringen Sie bitte die Unterlagen zum Gebäude mit, in dem sich die Gaststätte befindet: Lageplan, Grundrisszeichnung und Schnittzeichnung in zweifacher Ausfertigung. Baugenehmigung bei neuen Gaststättenobjekten. Pachtvertrag in Kopie. Die Bruttopacht muss erkennbar sein. Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes. Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes. Auszug aus der Schuldnerkartei des Amtsgerichts und Bescheinigung des Insolvenzgerichts. Führungszeugnis (kann vor Ort beantragt werden oder in der Meldehalle Ihres Wohnortes). Auszug aus dem

Gewerbezentralregister (kann vor Ort beantragt werden oder in der Meldehalle Ihres Wohnortes).  
Personalausweis oder Nationalpass. Aufenthaltserlaubnis (für ausländische Staatsangehörige).  
Unterrichtungsnachweis der IHK. Bei juristischen Personen: Zusätzlich ein Auszug aus dem  
Handels- und Vereinsregister und eine Ausfertigung des Gesellschaftervertrags oder der Satzung.  
Berufsgenossenschaft: Hinweis [www.bgn.de](http://www.bgn.de).

### **6.3. Merkblätter und weiterführende Fachinformationen**

#### **Die IHK Köln stellt Ihnen aktuelle Marktdaten zur Verfügung und vermittelt Kontakte**

Die Industrie- und Handelskammer zu Köln gibt Auskunft zu allen relevanten Fragen des  
Gastgewerbes. Dazu zählen neben Struktur- und Konjunkturdaten auch aktuelle Informationen  
aus dem IHK-Bezirk. Sie beobachtet die Entwicklungen in der Branche und setzt sich mit deren  
Auswirkungen auseinander. Weiterhin vermittelt Sie Kontakte zu zahlreichen Ansprechpartnern und  
Institutionen.

#### **Gut zu wissen: HACCP in der Praxis - Der richtige Umgang mit Lebensmitteln.**

Durch die am 1. Januar 2006 in Kraft getretenen EU-Verordnungen über Lebensmittelhygiene  
muss jeder Lebensmittelunternehmer nun durch Dokumente und Aufzeichnungen das  
betriebliche HACCP-Konzept nachweisen können. Das HACCP-Konzept bedeutet eine von den  
Lebensmittelbetrieben durchzuführende Eigenkontrolle und damit eine Deregulierung. Es sieht ein  
vorbeugendes System vor, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten  
soll. Erforderlich sind eine Gefährdungsanalyse und das Ermitteln kritischer Kontrollpunkte. Die  
IHK Köln hat zu diesem umfassenden Thema ein Merkblatt erstellt.

Dies und eine Vielzahl weiterer Informationen finden Sie als kostenlose Downloads auf der  
IHK Website, für alle weiteren Daten wenden Sie sich bitte direkt an die Branchenbetreuung  
Gastronomie (Timo Knauthe, Tel. +49 221 1640-728, E-Mail: [timo.knauthe@koeln.ihk.de](mailto:timo.knauthe@koeln.ihk.de) oder  
Sonja Weber, Tel. +49 221 1640-707, E-Mail: [sonja.weber@koeln.ihk.de](mailto:sonja.weber@koeln.ihk.de)).

### **6.4. Fachzeitschriften und -zeitungen für die Branche**

Sie sollten sich mit Hilfe von Fachzeitschriften und -zeitungen zunächst einen ersten Überblick  
über die Branche machen. Sie erhalten so Informationen über neue Produktentwicklungen, Trends  
und Marktentwicklung. In den Anzeigenteilen finden Sie nicht nur Anbieter von gastgewerblichen  
Produkten und Dienstleistungen, sondern auch eine Vielzahl von Pacht- und Kaufangeboten von  
Hotels und Pensionen.

#### **Allgemeine Hotel- u. Gaststättenzeitung, wöchentlich.**

Offizielle Zeitschrift des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V. (DEHOGA)

Matthaes Verlag GmbH

Silberburgstr. 122

70176 Stuttgart

Tel. +49 711 2133-0

Fax +49 711 2133-290

Internet: [www.ahgz.de](http://www.ahgz.de)

**Gastrotel**, monatlich GW-Verlag Gesellschaft für gastgewerbliche Fachpublikationen mbH  
Theodor-Althoff-Str. 39  
45133 Essen  
Tel. +49 201 87126-948  
Fax +49 201 87126-941  
Internet: [www.gastrotel.de](http://www.gastrotel.de)

**Gastronomie+Hotel**, 6 x jährlich Wirtschafts- und Verlagsgesellschaft mbH  
Küferstraße 9-11  
67551 Worms  
Tel. +49 6247 90890-0  
Fax +49 6247 90890-10  
Internet: [www.wv-verlag.de](http://www.wv-verlag.de)

**NGZ - Der Hotelier**, monatlich, Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt/M.  
Tel. +49 69 7595-01  
Fax +49 69 7595-2999  
Internet: [www.dfv.de](http://www.dfv.de)

## **6.5. Weiterführende Literatur**

### **Was der Gastwirt wissen muss - Rechtliche Grundlagen für das Gaststättengewerbe**

Deutscher Industrie- und Handelskammertag  
Breite Str. 29  
10178 Berlin  
Tel. +49 30 20308-0  
Fax +49 30 20308-1000  
Internet: [www.dihk.de](http://www.dihk.de)  
Preis: 12,00 Euro (netto 11,21 Euro)

### **Betriebsvergleich 2006 Hotellerie NRW**

Preis: 29,50 Euro inkl. MwSt

### **Betriebsvergleich 2006 Gastronomie NRW**

Preis: 29,50 Euro inkl. MwSt

### **Miet- und Pachtspiegel 2006 Hotellerie & Gastronomie NRW**

Preis: 34,50 Euro inkl. MwSt

### **Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie**

Preis 39,00 Euro inkl. MwSt

### **Betriebsvergleich Hotellerie & Gastronomie Deutschland 2010**

Preis 136,00 Euro inkl. MwSt

Alle fünf Broschüren können bezogen werden beim  
DEHOGA Shop  
Karlplatz 7  
10117 Berlin  
Tel. +49 30 590099-850  
Fax +49 30 590099 851  
Internet: [www.dehoga-shop.de](http://www.dehoga-shop.de)

## **6.6. IHK Business Network (IBN) - Geschäftskontakte erfolgreich generieren**

Mit unserer Datenbank „IHK Business Network“ (<http://firmen.ihk-koeln.de>) bieten wir Ihnen die kostenlose Möglichkeit, nach Firmennamen, Unternehmensschwerpunkten sowie dem Produkt- und Dienstleistungsspektrum zu suchen. Alternativ zur Eingabe eines Suchbegriffes kann die Gesamtliste der Wirtschaftszweigcodierungen aufgerufen werden. Diese Datenbank enthält alle im Handelsregister eingetragenen Unternehmen des IHK-Bezirks Köln, soweit die Unternehmen der Weitergabe ihrer Daten nicht widersprochen haben.

Außerdem finden Sie die Daten der Gewerbetreibenden, die der Veröffentlichung ausdrücklich zugestimmt haben. Sie erhalten als Ergebnis die Adressen der einzelnen Unternehmen der Region, soweit vorhanden Telekommunikationsdaten, Gründungsjahr, Beschäftigte, Wirtschaftszweig/ Branche und das Produktions- und Dienstleistungsspektrum.

Ansprechpartner für die Datenbank sind:

Hans Joachim Gentgen (Tel. +49 221 1640-721) E-Mail: [hansjoachim.gentgen@koeln.ihk.de](mailto:hansjoachim.gentgen@koeln.ihk.de)  
Aleksandar Cvejanov (Tel. +49 221 1640-725) E-Mail: [aleksandar.cvejanov@koeln.ihk.de](mailto:aleksandar.cvejanov@koeln.ihk.de)

## **6.7. Weitere Ansprechpartner - allgemein**

Ordnungsamt der Stadt Köln  
Willy-Brandt-Platz 3  
50679 Köln  
Postfach 10 35 64  
50475 Köln  
Tel. +49 221 221-27751  
E-Mail: [ordnungsamt@stadt-koeln.de](mailto:ordnungsamt@stadt-koeln.de)

### **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten**

Dynamostraße 7-11  
68165 Mannheim  
Tel. +49 621 44560  
E-Mail: [info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)  
Internet: [www.bgn.de](http://www.bgn.de)

**Berufsgenossenschaft - Bezirksverwaltung Dortmund**

Zuständig für Versicherungsfälle aus Nordrhein-Westfalen  
Hansbergstraße 28  
44141 Dortmund  
Tel. +49 231 176340  
Fax +49 231 176345563  
E-Mail: [bv.dortmund@bgn.de](mailto:bv.dortmund@bgn.de)

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.**

(DEHOGA Bundesverband)  
Am Weidendamm 1 A  
10117 Berlin  
Postanschrift 10873 Berlin  
Tel. +49 30 726252-0  
Fax +49 30 726252-42  
E-Mail: [info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de)  
Internet: [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

**DEHOGA Nordrhein e. V.**

DEHOGA-Center  
Hammer Landstraße 45  
41460 Neuss  
Tel. +49 2131 7518-0  
Fax +49 2131 7518-101  
E-Mail: [info@dehoga-nr.de](mailto:info@dehoga-nr.de)  
Internet: [www.dehoga-nordrhein.de](http://www.dehoga-nordrhein.de)

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.**

Fachabteilung Gemeinschaftsgastronomie  
Tel. +49 30 726252-56  
Fax +49 30 726252-42  
Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin  
Postanschrift 10178 Berlin  
E-Mail: [Marzinowski@dehoga.de](mailto:Marzinowski@dehoga.de)

**H./G./K. Hotel- und Gastronomie-Kauf eG**

Yorckstraße 3  
30161 Hannover  
Tel. +49 511 37422100  
E-Mail: [info@h-g-k.de](mailto:info@h-g-k.de)  
Internet: [www.h-g-k.de](http://www.h-g-k.de)

**INTERHOGA GmbH**

Bürgerstraße 21  
53173 Bonn  
Tel. +49 228 820080  
Fax +49 228 366951  
E-Mail: sekretariat@interhoga.de  
Internet: www.interhoga.de

**UNION Deutscher Bahnhofsbetriebe**

Am Weidendamm 1a  
10117 Berlin  
Tel. +49 30 72625265  
Fax +49 30 72625365  
E-Mail: marzinowski@dehoga.de  
Internet: www.udbb.de

**Union der Pächter von Autobahn-Service-Betrieben e.V.**

Stiftstraße 35  
32427 Minden  
Tel. +49 571 886080  
Fax +49 571 8860820  
E-Mail: info@unipas.de  
Internet: www.unipas.de

**Verband der Internationalen Caterer in Deutschland (V.I.C.)**

Am Weidendamm 1A  
10117 Berlin  
Postanschrift 10178 Berlin  
Tel. +49 30 7262520  
Fax +49 30 72625242  
E-Mail: info@dehoga.de

Hinweis: Diese Broschüre soll - als Service Ihrer IHK Köln - nur erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.



Herausgeber:  
Industrie- und Handelskammer zu Köln  
Unter Sachsenhausen 10 - 26  
50667 Köln

[www.ihk-koeln.de](http://www.ihk-koeln.de)