

11.07.2005

Wichtige Neuerungen im Bereich Gastronomie und Beherbergungswesen

Neues Gaststättengesetz ab dem 1. Juli 2005

"Kundenservice leicht gemacht" steht über der Idee des jetzt geänderten Gaststättengesetzes, denn: Bewirtung von Kunden im Handel und Dienstleistungsbereich sind von nun an ohne Konzession möglich. Metzgereien, Cafés und Eiscafé, Lebensmitteleinzelhändler und Bäckereien, aber auch Fitnessclubs, Friseure, Kanzleien und Kinos brauchen in Zukunft für einen Imbiss ohne Alkoholausschank in ihren Geschäftsräumen keine gaststättenrechtliche Genehmigung (Konzession) mehr. Wird allerdings Alkohol ausgeschenkt, ist weiterhin eine Konzession erforderlich! Hotels benötigen für die Beherbergung und Bewirtung ihrer Gäste keine gaststättenrechtliche Konzession mehr. Der Bundesrat billigte am 27. Mai diese Vorschläge zum Bürokratieabbau. Mit der Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt am 1. Juli 2005 trat das Gaststättengesetz in Kraft. Im einzelnen gibt es folgende Erleichterungen:

Beherbergungsbetriebe

Nach § 1 Gaststättengesetz fallen Beherbergungsbetriebe nicht mehr unter das Gaststättengesetz. Eine Pension oder ein Hotel ist daher zukünftig nur noch beim Gewerbeamt anzeigepflichtig - auf die Bettenanzahl kommt es nicht mehr an. Die Verabreichung von zubereiteten Speisen und Getränken nur an Hotelgäste / Hausgäste ist gemäß § 2 Abs. 2 Nr.4 GastG erlaubnisfrei. Dies gilt auch für alkoholische Getränke. Das GastG ist allerdings anwendbar auf einen Restaurantbetrieb in einem Hotel, der öffentlich zugänglich ist, d.h. wenn dort auch andere Gäste als Hausgäste mit Speisen und alkoholischen Getränken bewirtet werden. Die Berliner Gaststättenverordnung ist für Beherbergungsbetriebe nicht mehr anwendbar. So entfällt z. B. die Vorschrift, 10 % der Schlaf- und Nebenräume bei Neubauten von Beherbergungsbetrieben barrierefrei zugänglich zu gestalten. Es gilt jedoch weiterhin die Berliner Bauordnung mit ihren Eingrenzungen.

Gastronomische Betriebe

Grundsätzlich gilt: Wer Alkohol ausschenkt, ist konzessionspflichtig und es gelten das GastG und die Berliner Gaststättenverordnung (GastV). Eine Konzession nach § 2 Gaststättengesetz ist in Zukunft nicht mehr erforderlich, wenn alkoholfreie Getränke, zubereitete Speisen oder unentgeltliche Kostproben verabreicht werden. Diese "erlaubnisfreien Gaststättenbetriebe" unterliegen nur der Anzeigepflicht des § 14 Gewerbeordnung. Zwar ist eine Konzession nicht mehr erforderlich, doch ist das Gaststättengesetz nach wie vor anwendbar, da es sich nach der Definition des § 1

GastG um Gaststätten handelt, wenn Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten werden. Damit gelten die Vorschriften zu den Nebenleistungen (§7 GastG) und zu den Sperrzeiten (§ 18 GastG). Das bedeutet, dass Geschäfte, die Speisen und Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreichen für diesen Teil nicht an die Ladenöffnungszeiten des Handels gebunden sind, sondern nur die Sperrzeiten beachten müssen. Verkaufsgeschäfte aus dem Handelsgeschäft dürfen nach dem Ladenschluss allerdings nicht mehr getätigt werden. Hier gilt weiterhin das Ladenschlussgesetz. Ist keine Konzession vorausgesetzt, gilt auch nicht die Berliner Gaststättenverordnung, eine Gaststättenunterrichtung bei der IHK ist nicht mehr erforderlich. Auf die Bereitstellung von Sitzgelegenheiten kommt es nicht mehr an. Auch die Verpflichtung zum Einbau von Toiletten entfällt damit, solange kein Alkohol ausgeschenkt wird. Fazit: Damit ist der Weg frei für mehr Kundenservice auch im Dienstleistungsbereich.

Hier finden Sie das ab 1. Juli 2005 gültige [neue Gaststättengesetz](#) als pdf-Dokument.

Kundenservice hat bei Dienstleistern jetzt Vorfahrt

Hatte z.B. ein Fitness-Studio oder eine Kanzlei bisher einen Automaten mit Mini-Snacks für seine Kunden aufgestellt, kann der Betreiber nun einen persönlich gereichten kleinen Imbiss (ohne Alkohol!) anbieten und damit den Service auf freundliche Art erweitern.

Lebensmittelhygiene schützt Gast und Wirt

Auch wenn in einigen Fällen künftig die Konzessionspflicht entfällt, müssen eine Vielzahl von zwingend notwendigen Bestimmungen des Gastgewerbes weiter beachtet werden. Denn nur als Beispiel: Die Lebensmittelhygiene oder die Betriebssicherheit in Küchen dienen im weiteren Sinne dem Schutz von Gast und Gastwirt.

Beim Umgang mit Lebensmitteln sind - unabhängig von dem Erfordernis einer Konzession - zu beachten:

- Unterweisung durch das Gesundheitsamt nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Belehrung der Mitarbeiter nach IfSG
- Räumlichkeiten, Küche, Lager etc. müssen den Anforderungen der Lebensmittelhygiene Verordnung (LMHV) entsprechen
- Warenpflege bei der Lagerung und Kühlung
- Einhaltung von Verbrauchsfristen
- Kennzeichnungspflichten
- Schulung der Mitarbeitern nach LMHV (hierzu gibt es ein IHK-Seminar)
- Korrekte Abfallentsorgung
- Pflege der Getränkeschankanlagen

Die Einhaltung dieser Pflichten prüft das Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt (VetLeb).

Die Informationen entnehmen wir der Internet-Plattform der IHK Berlin.