

## GEWERBERECHT - G22

Stand: Juli 2011

Ihr Ansprechpartner  
Ass. Thomas Teschner  
E-Mail  
thomas.teschner@saarland.ihk.de  
Tel.  
(0681) 9520-200  
Fax  
(0681) 9520-690

# Hotel- und Gaststättengewerbe im Saarland

Im Saarland gilt **seit dem 17. Juni 2011 ein neues Gaststättengesetz**. Damit gelten die nachfolgend aufgeführten gesetzlichen Voraussetzungen. Losgelöst von den gaststättenrechtlichen Erfordernissen müssen die Vorschriften nach dem Infektionsschutzgesetz, der Lebensmittelhygieneverordnung, dem Baurecht und sonstigen Vorschriften immer eingehalten werden.

## Was hat sich geändert?

Das neue saarländische Gaststättengesetz ersetzt das bis dahin geltende Gaststättengesetz des Bundes. Die wichtigsten Änderungen sind:

- Wegfall der Erlaubnispflicht (keine Konzession mehr erforderlich)
- Wegfall der Gaststätten-Unterrichtung
- Anzeige der Öffnung spätestens vier Wochen vor Inbetriebnahme
- Durchführung einer Zuverlässigkeitsprüfung bei Alkoholausschank (Führungszeugnis, Gewerbezentralregisterauszug, steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung)
- Durchführung der Gewerbeanzeige und Einleitung der Zuverlässigkeitsprüfung auch beim EA-Saar.

## Wie muss ich meine Gaststätte jetzt anzeigen?

Das neue Gaststättengesetz gilt für das gesamte Gaststättengewerbe. Darunter fällt jeder Unternehmer, der im stehenden Gewerbe **Getränke** (Schankwirtschaft) **oder zubereitete Speisen** (Speisewirtschaft) **zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht**.

Wer bereits bisher ein Gaststättengewerbe befugt ausübt, hat dies nicht erneut anzuzeigen. Wer eine Gaststätte neu gründet, muss dieses Gewerbe **anzeigen** und zusätzlich bei Alkoholausschank eine **Zuverlässigkeitsprüfung** durchlaufen. Die Anzeige muss **spätestens vier Wochen vor Inbetriebnahme** bei der zuständigen **Behörde** erfolgen. Darüber hinaus sind **Angaben zu Art und Umfang der angebotenen Speisen und Getränke** zu machen (z.B. Schankwirtschaft, Speisewirtschaft, Schank- und Speisewirtschaft, Schankwirtschaft mit Imbissbetrieb, Restaurant-Pizzeria mit Eiscafé).

Wer **alkoholische Getränke** zum Verzehr an Ort und Stelle anbietet, muss unverzüglich die **Zuverlässigkeitsprüfung** durchlaufen. Dazu sind **zeitgleich mit der Gewerbeanzeige folgende Unterlagen vorzulegen**:

1. ein Nachweis über das beantragte Führungszeugnis zur Vorlage bei der Behörde (Beantragung beim Bürgeramt der Wohnsitzgemeinde),
2. ein Nachweis über die beantragte Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (Beantragung beim Bürgeramt der Wohnsitzgemeinde), und
3. eine steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung (beim Finanzamt einholen).

Die Unterlagen 1. bis 3. für die **Zuverlässigkeitsprüfung** müssen **nicht** vorgelegt werden für das **Angebot von alkoholischen Getränken**

- als **unentgeltliche Kostproben**,
- als **unentgeltliche Nebenleistung**,
- **an Hausgäste** in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb.

<b>Zuverlässigkeitsprüfung</b>	<b>keine Zuverlässigkeitsprüfung</b>
Gaststätte mit Alkoholausschank	Gaststätte ohne Alkoholausschank
Hotel mit angeschlossener Gaststätte, die auch von Gästen genutzt werden kann, die nicht im Hotel übernachten, mit Alkoholausschank	Hotel ohne Gaststätte und Hotel mit angeschlossener Gaststätte, die nur von Gästen genutzt werden kann, die auch im Hotel übernachten (in diesem Fall sogar mit Alkoholausschank)
Café, Bistro, Imbiss mit Alkoholausschank	Café, Bistro, Imbiss ohne Alkoholausschank

**TIPP: Bevor Sie die Gewerbeanzeige erstatten**, gehen Sie zunächst zum **Bürgeramt** an Ihrem Wohnsitz und beantragen dort das **Führungszeugnis** und den **Gewerbezentralregisterauszug** zur Vorlage bei der zuständigen Kommune mit dem Verwendungszweck „Gaststätte“. Die Beantragung wird Ihnen beim Bürgeramt bestätigt. Gehen Sie anschließend zum Finanzamt und lassen sich dort eine Unbedenklichkeitsbescheinigung ausstellen. Jetzt können Sie mit diesen Unterlagen zu den folgenden Stellen gehen:

## Wo zeige ich den Beginn meiner Tätigkeit an?

Für die Entgegennahme der Gewerbeanzeige sowie auch der Unterlagen zur Durchführung der Zuverlässigkeitsprüfung können Sie wählen zwischen:

- **EA-Saar**  
Er ist bei der gemeinsamen Geschäftsstelle, Standort IHK Saarland, zu erreichen. Über uns können die Unterlagen an die Kommunen weitergeleitet werden.
- **Örtlich zuständige Kommune**  
Sie entscheidet auch über die Zuverlässigkeit.

## Muss ich eine fachliche Eignung nachweisen?

Das neue Gaststättengesetz schreibt keine eigene Schulung vor. Sie müssen daher auch nicht die bis dahin vorgeschriebene Gaststättenunterrichtung bei der IHK nachweisen. Alle, die mit Lebensmitteln umgehen (Unternehmer/in + Angestellte), müssen jedoch eine **Lebensmittel-Hygiene-Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung** nachweisen. Wir bieten eine solche Schulung an. Weitere Informationen und das Anmeldeformular zu dieser Schulung: → **G68** „Lebensmittelhygieneschulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung“, Kennzahl **126**.

## Brauche ich ein Gesundheitszeugnis?

Ein **Gesundheitszeugnis** wird **nicht** benötigt. **Stattdessen** ist nach dem Infektionsschutzgesetz für alle, die mit Lebensmitteln umgehen (Unternehmer/in + Angestellte), eine **Infektionsschutzbelehrung beim Gesundheitsamt** nachzuweisen. Weitere Informationen zu dieser Schulung: → **G28** „Infektionsschutzgesetz: Belehrungs- und Meldepflichten beim Umgang mit Lebensmitteln“, Kennzahl **126**.

## Gibt es Sperrzeiten?

Die Sperrzeit für ein Gaststättengewerbe **beginnt um 5 Uhr und endet um 6 Uhr** (sogenannte Putzstunde). In der Nacht zum 1. Januar ist die Sperrzeit aufgehoben. Hinsichtlich der Spielhallen und öffentlichen Vergnügungsstätten können andere Sperrzeiten festgelegt werden. Die Sperrzeit für **Jahrmärkte** und Veranstaltungen nach § 60 a der Gewerbeordnung (Veranstaltung von Spielen) **beginnt um 22 Uhr und endet um 7 Uhr**. Die Sperrzeit für **Rummelplätze, Kirmessen, Trinkhallen, Imbissstände** und für andere, nach diesem Gesetz anzeigepflichtige Betriebe, die in ähnlicher Art geführt werden, **beginnt um 23 Uhr und endet um 7 Uhr**. Für den Betrieb der Schank- oder Speisewirtschaft in Schiffen und Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Bewirtung der Fahrgäste beschränkt. Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse, insbesondere **zum Schutz der betroffenen Anwohner, können die Gemeinden den Beginn der Sperrzeit vorverlegen und das Ende der Sperrzeit hinausschieben oder die Sperrzeit befristen und widerruflich verkürzen**. So gibt es z.T. kommunale Sperrzeiten für den Außenausschank z.B. ab 22.00 Uhr, bzw. ab 23.00 Uhr in besonderen Gebieten (z.B. St. Johanner Markt in Saarbrücken).

## Was muss ich baurechtlich beachten?

Auf Gaststätten findet die saarländische Landesbauordnung Anwendung. Diese schreibt für neue bzw. bei Umbau vorhandener Gaststätten einen **barrierefreien Zugang** sowie **behindertengerechte Toiletten** vor. Bei Übernahme bereits bestehender Gaststätten kann – sollte kein Umbau vorgenommen werden – i.d.R. Bestandsschutz geltend gemacht werden. Wir empfehlen Ihnen daher, im Vorfeld bei der Unteren Bauaufsicht zu klären, ob die Gaststätte den baurechtlichen Anforderungen entspricht bzw. aufgrund von **Bestandsschutz** weiterbetrieben werden darf.

## Was muss ich bei der Angabe der Preise beachten?

Bei Gaststätten ist nach der **Preisangabenverordnung** neben dem Eingang ein **Preisverzeichnis** anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind. Ferner sind Preisverzeichnisse entweder auf Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

In Beherbergungsbetrieben ist beim Eingang oder bei der Anmeldestelle an gut sichtbarer Stelle ebenfalls ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind.

Unabhängig von der Betriebsart kann eine Gaststätte mit oder ohne Getränkeschankanlage (Bier/alkoholfreie Getränke) betrieben werden. Was Sie beim **Betrieb einer Getränkeschankanlage** beachten müssen: → **G20** „Getränkeschankanlagen“, Kennzahl **126**.

## Was gilt für den Betrieb einer mobilen Gaststätte?

Wer Speisen und Getränke nicht im stehenden Gewerbe, sondern mobil (**im Reisegewerbe**) anbieten möchte (z.B. mobile Eis- und Hähnchenverkäufer), benötigt eine **Reisegewerbekarte** sowie eine **Standerlaubnis**. Nähere Infos: → **G05** „Reisegewerbekarte“, Kennzahl **128**.

Darüber hinaus benötigen Sie auch beim Betrieb einer mobilen Gaststätte die **Lebensmittel-Hygiene-Schulung** nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung sowie die **Infektionsschutzbelehrung** beim Gesundheitsamt, siehe Seite 3 oben.

## Was gilt für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb?

Wer den nur vorübergehenden Betrieb eines Gaststättengewerbes beabsichtigt (z.B. auf Märkten, Volks- und Vereinsfesten), hat dies **schriftlich** der örtlich zuständigen Kommune oder über den EA-Saar spätestens **vier Wochen vor Inbetriebnahme** unter Angabe seines Namens, Vornamens, seiner ladungsfähigen Anschrift, des Ortes und der Zeit des Betriebs **anzuzeigen**. Dabei sind ergänzende Angaben über die Art und den Umfang der angebotenen Speisen und Getränke zu machen, insbesondere, ob alkoholische Getränke angeboten werden. Für die **Anzeige über den EA-Saar** können Sie das **Formular auf Seite 7** verwenden.

## Wo erhalte ich weitere Informationen und Literaturinfos?

Auskünfte über die Tätigkeit des Fachverbandes für Unternehmen des Gastgewerbes sowie Literaturinformationen:

DEHOGA Saarland  
Hotel und Gaststättenverband e.V.  
Feldmannstr. 26  
66119 Saarbrücken  
Tel.: (0681) 5 54 93  
Fax: (0681) 5 23 26  
E-Mail: [dehogasaar@t-online.de](mailto:dehogasaar@t-online.de)

Informationen über die Vermarktung touristischer Leistungen:

Tourismus Zentrale Saarland GmbH  
Franz-Josef-Röder-Str. 17  
66119 Saarbrücken  
Telefon: 0681-927 20 – 0  
Telefax: 0681- 9272040  
E-Mail: [info@tz-s.de](mailto:info@tz-s.de)  
Internet: [www.tourismus.saarland.de](http://www.tourismus.saarland.de)

*Dieses Merkblatt soll - als Service Ihrer IHK - nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.*

## **Kurze Übersicht: Der Behördenweg zur eigenen Gaststätte**

Im Folgenden finden Sie eine kurze Zusammenfassung der wichtigsten Schritte bevor Sie Ihre Gaststätte eröffnen dürfen:

### **1. Lebensmittelhygieneschulung**

Sie und Ihre Mitarbeiter können diese bei der IHK absolvieren, Kosten: 65 €.

### **2. Infektionsschutzbelehrung**

Sie und Ihre Mitarbeiter müssen beim Gesundheitsamt eine Infektionsschutzbelehrung absolvieren, ohne die Sie nicht mit frischen Lebensmitteln und Getränken hantieren dürfen.

### **3. Behörden-Führungszeugnis, Gewerbezentralregisterauszug**

Nur erforderlich, sofern Sie Alkohol ausschenken. Beantragen Sie diese beim Bürgeramt zur Vorlage beim Gewerbeamt der Gemeinde, in der Sie Ihre Gaststätte eröffnen möchten. Die Bestätigung der Beantragung müssen Sie bei der Gewerbeanmeldung vorlegen.

### **4. Unbedenklichkeitsbescheinigung des Finanzamtes**

Nur erforderlich, sofern Sie Alkohol ausschenken. Die Unbedenklichkeitsbescheinigung müssen Sie im Original bei der Gewerbeanmeldung vorlegen.

### **5. Gewerbeanmeldung**

Erfolgt bei der Gemeinde, in der Sie Ihre Gaststätte betreiben. Sie kann auch über den EA-Saar, Standort IHK Saarland, erfolgen. Mit der Gewerbeanmeldung ergehen automatisch Mitteilungen u.a. an das Finanzamt, die Untere Bauaufsicht, den Lebensmittelkontrolldienst und die IHK sowie an die zuständige Berufsgenossenschaft.

### **6. Baugenehmigung bzw. Antrag auf Nutzungsänderung**

Wir empfehlen Ihnen im Vorfeld bei der Unteren Bauaufsicht nachzufragen, ob die Gaststätte wie von Ihnen geplant baurechtlich zulässig betrieben werden kann oder ggf. ein Antrag auf Nutzungsänderung zu stellen ist. Vor Umbaumaßnahmen abklären, ob evtl. Bestandsschutz erlischt und damit neue Auflagen gelten.

### **7. Toiletten und barrierefreier Zugang**

Behindertengerechte Gästetoiletten und ein barrierefreier Zugang sind (bei Neu- und Umbau) nach der saarländischen Landesbauordnung vorgeschrieben. Nähere Infos hierzu erhalten Sie ebenfalls bei der Unteren Bauaufsicht.

### **8. Fettabscheider**

Je nach Orts- oder Gemeindegesetz ist dieser Vorschrift.

### **9. Fließendes Wasser**

Ebenfalls Vorschrift.

## Anzeige über den vorübergehenden Betrieb eines Gaststättengewerbes nach § 3 Abs. 4 SGastG

**Gemeinsame Geschäftsstelle EA-Saar  
Standort IHK Saarland  
Franz-Josef-Röder-Str. 9  
66119 Saarbrücken**

**Fax: (0681) 9520-690**

Anzeigende/r (Verein, Unternehmen ...)						
Verantwortlich						
Name						
Vorname						
Straße und Hausnummer						
Postleitzahl und Ort (Hausanschrift und nicht Postfachanschrift)						
Anlass / Art der Veranstaltung						
Räumlichkeiten / Ort der Veranstaltung						
Datum der Veranstaltung						
Uhrzeiten der Bewirtung	Von		Uhr	bis		Uhr
	Von		Uhr	bis		Uhr
	Von		Uhr	bis		Uhr
	Von		Uhr	bis		Uhr
Art und den Umfang der angebotenen Speisen und Getränke						
Angebot alkoholischer Getränke	<input type="checkbox"/> JA		<input type="checkbox"/> NEIN			

Bemerkungen:

---



---



---

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift