Industrie- und Handelskammer
Erfurt

Selbstständig im Gastgewerbe

Gesetzliche Vorschriften

Informationen für Existenzgründer

Industrie- und Handelskammer Erfurt

Postanschrift: Industrie- und Handelskammer Erfurt | Postfach 90 01 55 I 99104 Erfurt
Büroanschrift: Arnstädter Straße 34 | 99096 Erfurt
Tel. 0361 3484-0 | E-Mail: info@erfurt.ihk.de | Internet: www.erfurt.ihk.de

Herausgeber: **Industrie- und Handelskammer Erfurt**
Arnstädter Str. 34
99096 Erfurt

Ansprechpartnerin: **Susanne Sturm**
Tel.: 03 61 / 34 84 – 205
E-Mail: sturm@erfurt.ihk.de

Redaktionsschluss: **Mai 2024**

INHALT

Seite

Gesetzliche Vorschriften 4

1. Gaststättengewerbe 4
2. Preisangaben 4
3. Meldepflicht 5
4. Bauliche und technische Grundanforderungen an gastronomische Betriebe 5
5. Stellplätze und Stellplatzablösegebühren 6
6. Nichtraucherschutz / Rauchverbot in Gaststätten 7
7. Haftung der Gastwirte 8
8. Geldspielautomaten 8
9. Hausrecht 9
10. Pfandrecht 10
11. Lebensmittelhygienische Grundlagen 10
12. Hygienische Anforderungen an (mobile) Bratwurst– und Imbissbetriebe 12
13. Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen 12
14. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz 15
15. Berufsgenossenschaft 16
16. Arbeitsschutz / Unfallverhütung 16
17. Getränkeschankanlagen 17
18. Verwertungsgesellschaften (GEMA, VG Media etc.) 18
19. Rundfunkbeitrag 19
20. Sperrzeiten und Besonderheiten an gesetzlichen Feiertagen 19
21. Künstlersozialabgabe 19
22. Jugendschutz 20

Informationen für Existenzgründer 22

Ansprechpartner in der IHK Erfurt 23

Wichtige Adressen 24

Gesetzliche Vorschriften

1. Gaststättengewerbe

Rechtsgrundlagen:

- Gewerbeordnung (GewO)
- Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG)

Das Thüringer Gaststättengesetz definiert ein Gaststättengewerbe wie folgt:
„Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer gewerbsmäßig

- Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht oder
- zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht,

wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personen zugänglich ist.“

Jeder, der ein **Gaststättengewerbe** betreiben will, muss **mindestens vier Wochen vor Eröffnung des Betriebes** die Tätigkeit beim Gewerbeamt anzeigen (Gewerbeanzeige).

Dabei müssen der Behörde **folgende Angaben / Unterlagen** eingereicht werden:

- **Art und Umfang der Speisen und Getränke**
- **Betriebsart**
- **Polizeiliches Führungszeugnis** (nicht älter als drei Monate oder der Nachweis, dass ein Führungszeugnis beantragt wurde)
- **Auskunft aus dem Gewerbezentralregister** (nicht älter als drei Monate oder der Nachweis, dass Auskunft aus dem Gewerbezentralregister beantragt wurde)

Die **vier-Wochen-Frist** beginnt erst mit der **vollständigen Vorlage der Unterlagen**.

Führungszeugnis und Auskunft aus dem Gewerbezentralregister sind nicht erforderlich, wenn

1. nur alkoholfreie Getränke,
2. nur unentgeltlich Kostproben,
3. nur alkoholfreie Getränke aus Automaten abgegeben werden.

2. Preisangaben

Rechtsgrundlage:

- Preisangabenverordnung

Inhaber und Betreiber von Gaststätten haben vor allem Folgendes zu beachten:

- Neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, das die Preise für die wesentlichen Getränke und Speisen enthält.
- In den Gasträumen sind Speise- und Getränkekarten gut lesbar anzubringen, auf den Tischen auszulegen oder dem Gast vor der Bestellung vorzulegen.
- Bei Selbstbedienungsgaststätten / Imbissbetrieben sind Preisverzeichnisse gut sichtbar anzubringen.

Inhaber und Betreiber von Beherbergungsbetrieben müssen darüber hinaus folgende Anforderungen erfüllen:

- Anbringen oder Auslegen eines Verzeichnisses am Eingang oder an der Rezeption des Betriebes, aus dem die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und ggf. der Frühstückspreis ersichtlich werden.

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Endpreise (incl. MwSt., Bedienungsgeld und anderen Zuschlägen).

Bei der Preiskalkulation von Getränken ist zu beachten, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein darf als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

3. Meldepflicht

Rechtsgrundlage:

- Bundesmeldegesetz (BMG)

Der Inhaber eines Beherbergungsbetriebes hat zum Zwecke der Anmeldung besondere Meldescheine bereitzuhalten und darauf einzuwirken, dass der Gast diese auch ausfüllt. Am Tag der Ankunft müssen Ihre Gäste den besonderen Meldeschein handschriftlich unterschreiben. Die Meldescheine sind **ein Jahr** aufzubewahren und jederzeit für die Polizei und die Meldebehörde zur Einsichtnahme bereitzuhalten. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist sind sie innerhalb von **drei Monaten** zu vernichten.

Hoteliers dürfen – wenn sie die Gästedaten kennen - die Meldescheine schon vorab ausfüllen. Der Gast muss dann bei Anreise nur noch unterschreiben. Das soll ein rascheres Check-in ermöglichen.

4. Bauliche und technische Grundanforderungen an gastronomische Betriebe

Rechtsgrundlagen:

- Thüringer Bauordnung (ThürBO)
- VO (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene

Grundlage für Bauvorhaben ist die Thüringer Bauordnung. Danach sind Gaststätten mit mehr als 40 Gastplätzen, Beherbergungsstätten mit mehr als 12 Betten und Spielhallen mit mehr als 150 m² Grundfläche **Sonderbauten.**

Für Gäste sind Toiletten vorzusehen. Zur Anzahl der Toiletten gibt es keine verbindlichen Vorgaben. Darüber hinaus hat der Arbeitgeber nach der Arbeitsstättenverordnung seinen Beschäftigten Toiletten in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen.

Für Betriebsstätten bzw. Räume, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, gelten spezielle bauliche Anforderungen. Grundlage ist die VO (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates über Lebensmittelhygiene.

Vor Eröffnung eines gastronomischen Betriebes sollten in jedem Fall mit dem zuständigen Bauamt und dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt die Details besprochen werden.

Beim erstmaligen Errichten und bei wesentlichen Umbau- und Erweiterungsmaßnahmen an Räumen, die für Gäste bestimmt sind, ist die barrierefreie Nutzung für behinderte Menschen zu berücksichtigen. Ausnahmen von der Barrierefreiheit sind möglich, wenn die barrierefreie Gestaltung der Räume nicht möglich oder nur unter unzumutbaren Aufwendungen möglich ist. Eine Abstimmung dazu sollte mit dem Bauamt erfolgen.

5. Stellplätze und Stellplatzablösegebühren

Rechtsgrundlage:

- Thüringer Bauordnung (ThürBO)

Im § 49 der Thüringer Bauordnung ist die Schaffung von Stellplätzen geregelt. Die Kommunen können auf dieser Grundlage per Satzung festlegen, ob und wo innerhalb des Gemeindegebietes Stellplätze zu schaffen sind.

Anhaltspunkte für den Stellplatzbedarf bietet die Bekanntmachung des Ministeriums für Bau, Landesentwicklung und Verkehr zum Vollzug der Thüringer Bauordnung (VollzBekThürBO) aus dem Jahr 2018:

	Anzahl Stellplätze	Davon mind. für Besucher
Gaststätten von örtlicher Bedeutung	1 Stpl. je 8-12 Sitzplätze	75%
Gaststätten von überörtlicher Bedeutung	1 Stpl. je 4-8 Sitzplätze	75%
Hotels, Pensionen, Kurheime und andere Beherbergungsbetriebe	1 Stpl. je 2-3 Gästezimmer, für zugehörigen Restaurationsbetrieb Zuschlag siehe oben	75%
Jugendherbergen	1 Stpl. je 10 Betten	75%
Spiel- und Automatenhallen	1 Stpl. je 20 m^2 Spielhallenfläche, mindestens jedoch 3 Stellplätze	--

Bestehen insbesondere in den Innenstädten für Bauherren kaum Möglichkeiten, Stellplätze auf Grundstücken bzw. in zumutbaren Entfernungen davon nachzuweisen, können die Gemeinden Ablösebeträge je Stellplatz festlegen, welche durch die Bauherren zu entrichten sind. Die jeweiligen Stellplatzablösegebühren sind in den einzelnen Kommunen unterschiedlich in Höhe und Staffelung gestaltet. Insofern ist eine entsprechende Nachfrage in der jeweiligen Kommunalverwaltung am Investitions- bzw. Baustandort erforderlich.

6. Nichtraucherschutz / Rauchverbot in Gaststätten

Rechtsgrundlage:

- Thüringer Gesetz zum Schutz vor den Gefahren des Passivrauchens (Thüringer Nichtraucherschutzgesetz – ThürNRSchutzG)

Nach dem Gesetz gilt das Rauchverbot seit dem 1. Juli 2008 u.a. in öffentlichen, Gesundheits-, Erziehungs- und Bildungs-, Sport-, Kultureinrichtungen, Einrichtungen für Dienstleistungen und Handel, im Hotel- und Gaststättengewerbe, in Diskotheken sowie auf Flughäfen.

Es betrifft alle Gaststätten im Sinne des Gaststättengesetzes, d.h. Schank- und Speisewirtschaften, die Speisen und / oder Getränke anbieten, unabhängig davon, ob sie erlaubnispflichtig oder erlaubnisfrei sind. Es hängt auch nicht davon ab, ob die Einrichtung dauerhaft oder nur zeitweilig geöffnet ist.

Das Rauchverbot gilt damit in:

- Restaurants, Cafés, Kneipen, Imbissbetrieben, Bars, Clubs,
- Diskotheken,
- Spielhallen,
- Restaurants von Einkaufszentren und Ladenpassagen,
- in Vereins-, Gemeindehäusern und Betriebskantinen, soweit sie der Öffentlichkeit zugänglich sind.

Das Rauchverbot gilt auch für **Beherbergungsbetriebe** (Empfangsbereich, Frühstücksraum, Flure, Treppenhäuser etc.), nicht aber für die Gästezimmer (Hotelzimmer).

Das Rauchverbot gilt **nicht** in **Biergärten,** auf **Terrassen, Freiflächen** und anderen Orten der **Außengastronomie** sowie in **Bier-, Wein-** und **Festzelten**. Es gilt ferner nicht in Vereins- und Gemeindehäusern sowie in Betriebskantinen, die nicht öffentlich zugänglich sind.

Das Rauchen darf in einem **Nebenraum** gestattet werden. Der Raum muss als Raucherraum gekennzeichnet sein. Er muss baulich von den übrigen Räumen getrennt sein, so dass kein ständiger Luftaustausch besteht. Vorhänge oder sonstige lose Abtrennungswände reichen nicht aus. Es darf keine Belüftung in Flure, Treppenhäuser etc. erfolgen.

In Diskotheken darf ebenfalls ein Raucherraum eingerichtet werden, sofern sich in diesem Raum keine Tanzfläche befindet.

Auf das Rauchverbot muss durch Hinweisschilder am Eingang deutlich sichtbar aufmerksam gemacht werden.

Ausgenommen vom Rauchverbot sind **kleine Gaststätten** unter folgenden Voraussetzungen:

- die Gaststätte besteht nur aus einem Raum,
- die Gastfläche beträgt weniger als 75 m²,
- es werden keine zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten,
- Personen unter 18 Jahren haben keinen Zutritt und
- am Eingangsbereich ist die Gaststätte deutlich als Rauchergaststätte gekennzeichnet und es ist darauf hingewiesen, dass Personen unter 18 Jahren keinen Zutritt haben (Beispiel: Rauchergaststätte – kein Zutritt für Personen unter 18 Jahren).

Das Rauchverbot gilt weiterhin nicht in Spielhallen

- mit einer für die Aufstellung von Spielgeräten freigegebenen Gesamtfläche von bis zu 75 m²,
- die keinen abgetrennten Nebenraum besitzen,
- in denen keine zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten werden,
- die im Eingangsbereich deutlich erkennbar Raucher-Spielhalle gekennzeichnet sind.

7. Haftung der Gastwirte

Rechtsgrundlage:

- §§ 701 ff Bürgerliches Gesetzbuch (BGB)

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.

Garderobe und Wertsachen in Beherbergungsbetrieben

Der Betreiber eines Beherbergungsbetriebes haftet gegenüber dem Gast für Verlust, Zerstörung oder Beschädigung seiner Sachen bis zum 100fachen des täglichen Beherbergungspreises ohne Frühstück und Bedienungsgeld (mindestens bis zu 600 EUR und höchstens bis zu 3.500 EUR). Die Haftung beinhaltet nur eingebrachte Sachen (Garderobe, Koffer, Schmuck usw.) und gilt nur für die Zeit, in der sie vom Wirt sichergestellt wurden. Für Kostbarkeiten, Bargeld und Wertpapiere ist die Haftung auf 800 EUR begrenzt. Die Haftung des Betreibers ist unbegrenzt, wenn Schäden durch ihn oder seine Mitarbeiter verschuldet wurden.

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.

8. Geldspielautomaten

Rechtsgrundlage:

- Thüringer Gesetz zur Regelung des gewerblichen Spiels (Thüringer Spielhallengesetz – ThürSpielhallenG)
- Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG)
- Verordnung über Spielgeräte und andere Spiele mit Gewinnmöglichkeit (Spielverordnung - SpielV)

Im Gastgewerbe dürfen höchstens **zwei** Geld- oder Warenspielgeräte in Gasträumen aufgestellt werden. Personen unter 18 Jahren darf das Spielen an diesen Geräten nicht

gestattet werden. Der Aufsteller benötigt eine Erlaubnis und eine schriftliche Bestätigung des Gewerbeamtes über die Geeignetheit des Aufstellungsortes. Er darf nur Spielgeräte aufstellen, an denen ein gültiges Zulassungszeichen angebracht ist und wenn den Spielern die Spielregeln und der Gewinnplan leicht zugänglich sind. Auch sind Unbedenklichkeitsbescheinigung und Erlaubnisbescheid zur Einsichtnahme bereitzuhalten.

Geldspielgeräte müssen deutlich sichtbare Warnhinweise des Herstellers zu übermäßigen Spielen, Jugendschutz und Beratungsmöglichkeiten tragen. In Spielhallen ist Informationsmaterial über das Risiko des übermäßigen Spielens auszulegen.

Nach dem Thüringer Gaststättengesetz § 9 i. V. m. dem Thüringer Spielhallengesetz gilt in Thüringen Folgendes:

Anforderungen an gastgewerbliche Unternehmen mit Gewinnspielgeräten

- Die Räumlichkeiten des Unternehmens müssen so gestaltet sein, dass sie geeignet sind, das Entstehen von Glücksspielsucht zu verhindern.
- Während der Öffnungszeiten muss ständig Aufsichtspersonal anwesend sein, das von seinem regelmäßigen Aufenthaltsort aus, auch unter Zuhilfenahme technischer Einrichtungen, alle Spielgeräte einsehen und Spieler beobachten kann.
- Es ist Informationsmaterial über Risiken des übermäßigen Spielens und Informationen zu Angeboten und Kontaktdaten von qualifizierten Beratungsstellen sichtbar auszulegen.
- Die Spieler sind zu verantwortungsbewusstem Spiel anzuhalten und der Entstehung von Spielsucht ist vorzubeugen.
- Der Unternehmer muss ein Sozialkonzept entwickeln, umsetzen und laufend verbessern.
- Für das Sozialkonzept ist eine verantwortliche Person zu benennen.
- Die Vorgaben des Anhangs „Richtlinien zur Vermeidung und Bekämpfung von Glücksspielsucht“ zum Ersten Glücksspieländerungsstaatsvertrag – (Erster GlüÄndStV) sind zu erfüllen.
- Der Gastwirt und sein mitwirkendes Personal müssen an Schulungen zur Suchtprävention teilnehmen.

Darüber hinaus hat der Unternehmer umfangreiche spielrelevante Informationspflichten an den Gast.

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).

9. Hausrecht

Der Gastwirt hat im Restaurant das Hausrecht – d.h. er kann bestimmen, welcher Gast das Lokal betreten darf und welcher nicht. Bei der Ausübung des Hausrechtes ist ihm nur die Grenze gesetzt, dass er bei der Auswahl der berechtigten Personen keine Diskriminierung begehen darf und auch keine willkürliche Auswahl treffen darf.

Er ist in seinem Betrieb für Ruhe und Ordnung verantwortlich. Bei strafbaren Handlungen, wie z.B. Hausfriedensbruch oder Zechprellerei, sollte er zunächst selbst bemüht sein, Namen und Anschrift der Betreffenden 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).

10. 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.

11. Lebensmittelhygienische Grundlagen

Rechtsgrundlage:

- Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004
- Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts
  - Art. 1: VO über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV)
  - Art. 2: VO über die Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tier-LMHV)

Bei Herstellung, Verarbeitung, Transport und Lagerung von Lebensmitteln sind alle Einflüsse auszuschalten, die Erkrankungen des Menschen nach Verzehr eines Lebensmittels erwarten lassen. Dazu sind zweckmäßige **Eigenkontrollen** im Unternehmen (nach den Grundsätzen des **HACCP**) auf allen Stufen des Lebensmittelumgangs, vom Wareneingang bis zur Produktabgabe, vorgeschrieben. Dieses Kontrollsystem sollte auf die Verhältnisse im Betrieb zugeschnitten sein, die Mitarbeiter einbeziehen und festlegen, was, wann, wo, wie und durch wen zu kontrollieren, zu veranlassen und nachzuweisen ist. Es erfordert ein Mindestmaß an Sachkenntnis auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene wie z.B. Kenntnisse über kritische Temperaturen und mikrobiologische Zusammenhänge.

Mitarbeiter, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, müssen eine **Schulung** nachweisen. Die Schulungsinhalte sind in der Anlage 1 zu § 4 der LMHV vorgegeben.

Darüber hinaus ist der Unternehmer verpflichtet, das Personal, das mit Lebensmitteln umgeht, entsprechend der Tätigkeit und Ausbildung regelmäßig zu schulen. Dabei ist nicht vorgeschrieben, wer die Unterrichtung durchführt, welche Fragen im Einzelnen behandelt

werden und wie lange die Schulung dauert. Der Unternehmer entscheidet in diesem Rahmen eigenverantwortlich je nach den betrieblichen Erfordernissen.

Des Weiteren ist zur Rücknahme gefährlicher Lebensmittel vom Markt eine ununterbrochene Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel zu sichern. Dazu muss der Unternehmer mit Name, Anschrift, Produkt und Datum nachweisen, woher er die Lebensmittel bezogen und wohin er sie gegebenenfalls geliefert hat. Diese Angaben sind fünf Jahre lang aufzubewahren und auf Verlangen den zuständigen Behörden zur Verfügung zu stellen.

Welche Bausteine muss ein Eigenkontroll-Konzept auf jeden Fall enthalten?

Wareneingangskontrolle

Die Prüfung jeder angelieferten oder eingekauften Ware auf Zustand, Mindesthaltbarkeitsdatum und Temperatur sowie die Dokumentation der Ergebnisse der Prüfung.

Temperaturüberwachung

Die Festlegung von Grenzwerten: Obere Temperaturgrenzwerte bei Kühlung und Gefrieren; untere Grenzwerte und Erhitzungszeit beim Garen und Warmhalten. Dazu gehören mind. einmal täglich die Kontrolle der Kühl- und Gefriertemperaturen sowie Stichprobenkontrollen der Temperaturen beim Erhitzen und Warmhalten. Die Nichteinhaltung der Grenzen muss unbedingt dokumentiert werden.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Die Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen für die Betriebsräume und Arbeitsgeräte in einem Plan, der Auskunft darüber gibt, was, wie oft, womit und wie gereinigt wird.

Schädlingsbekämpfung

Die regelmäßige Kontrolle der Räume auf Schädlingsbefall, die Dokumentation dieser regelmäßigen Kontrollen sowie der Bekämpfungsmaßnahmen bei Befall.

Personalschulung

Mindestens einmal jährlich eine Schulung aller Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen sowie die Dokumentation dieser Schulungen (Datum, schulende Personen, Teilnehmer, Themen).

Rückverfolgbarkeit

Einrichtung eines Systems zur Feststellung der Lieferanten der im Betrieb verwendeten Lebensmittel.

Die allgemeinen Anforderungen der EU-Verordnungen sind durch Branchenleitlinien untersetzt, u.a.:

- Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie (kostenpflichtig zu beziehen über www.dehoga-shop.de)

12. Hygienische Anforderungen an (mobile) Bratwurst– und Imbissbetriebe

Rechtsgrundlage:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene

An den Standort werden folgende Anforderungen gestellt:

- Standplatz und Umfeld müssen einen ausreichend befestigten Untergrund haben (Asphalt, Beton, dicht gefugtes Pflaster o. ä.).
- Ausreichende Versorgung mit hygienisch einwandfreiem Trinkwasser und Strom für alle Verwendungszwecke (Händereinigung, Spülen, Zubereiten von Lebensmitteln etc.). Schläuche und Kanistersysteme müssen für die Verwendung geeignet sein und regelmäßig desinfiziert und gepflegt werden.
- Handwaschbecken mit ausreichender Kalt- und Warmwasserzufuhr, Seifen- und Desinfektionsmittelspender, Einmalhandtüchern.
- Nachweis einer hygienisch einwandfreien Toilettenanlage zur Benutzung in leicht erreichbarer Nähe (für Personal)
- Grillstände, Grillgerät und sonstiges Zubehör müssen aus korrosionsbeständigen, abwaschbaren und desinfizierbaren Werkstoffen bestehen (Edelstahl, geeignete Kunststoffe), ein Husten- und Spritzschutz muss gewährleistet sein.
- Der Schutz der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände vor nachteiliger Beeinflussung ist insbesondere durch sachgemäße Lagerung der Lebensmittel - nicht auf dem Erdboden und Kühllagerung der Bratwürste bei vorgeschriebener Temperatur - sicherzustellen. Der direkte Zugang der Kunden zu den Lebensmitteln ist auszuschließen.
- Ausreichend Abfallsammeleimer (mit dicht schließendem Deckel, insbesondere für Lebensmittelabfälle und Verpackungen sowie Einmalgeschirr).

Personelle Anforderungen:
Beschäftige müssen eine Gesundheitsbelehrung durch das Gesundheitsamt nach § 43 Infektionsschutzgesetz und den Nachweis der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber bei sich führen (siehe Punkt 14). Es ist saubere, hygienisch einwandfreie Schutzkleidung zu tragen.

Da die Forderungen von Behörde zu Behörde unterschiedlich sein können, empfiehlt sich eine Absprache mit dem zuständigen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt.

13. Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Zusatzstoffe
Rechtsgrundlage:

- (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) vom 02.06.2021

Viele Lebensmittel enthalten Zusatzstoffe. Sie sollen die Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern, ihren Geschmack beeinflussen, das Aussehen, die Haltbarkeit verbessern oder die technologische Verarbeitung erleichtern. EU-weit sind rund 320 Zusatzstoffe zugelassen.

Zusatzstoffe müssen in Speise- und Getränkekarten sowie auf Aushängen angegeben werden. Bei der Erstellung der Karte muss in den Zutatenverzeichnissen der verpackten Lebensmittel geprüft werden, ob Zusatzstoffe enthalten sind. Alle verpackten Lebensmittel müssen eine

Zutatenliste auf ihrem Etikett tragen. Darin sind alle Zutaten (auch Zusatzstoffe) eines Lebensmittels in der Reihenfolge ihrer jeweiligen Mengenanteile aufgeführt. Daraus entnehmen Sie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei unverpackten Lebensmitteln, sollten beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe eingeholt werden.

Art der Zusatzstoffe Klassenname / E-Nummer	**Kenntlichmachung**
Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“
Schwefeldioxid / Sulfide E 220 – E 228	„geschwefelt“
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 Andere Süßungsmittel: (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953 – E 965 – E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“
Stabilisatoren E 338 bis E 341 E 450 bis E 425	„mit Phosphat“

Weiterhin sind Coffein („coffeinhaltig“) und Chinin / Chininsalze („chininhaltig“) sowie gentechnisch veränderte Lebensmittel zu kennzeichnen.

Die vorgeschriebenen Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar bei der jeweiligen Speise- und Getränkebezeichnung oder mittels Fußnoten und der dazugehörigen Erklärung z.B. am Ende der Speisekarte anzubringen. Die Nummern der Zusatzstoffe (E-Nummern) müssen nicht angegeben werden.

Über Zusatzstoffe darf auch **mündlich** informiert werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.

- Es muss eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegen, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist
- Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Allergene

Rechtsgrundlage:

- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 5. Juli 2017

Neben der Kennzeichnung von Zusatzstoffen ist für die Gastronomie auch die Kennzeichnung von Allergenen eine große Herausforderung.
14 Hauptallergene und alle Erzeugnisse daraus müssen neben den bisherigen Zusatzstoffen ausgewiesen werden, wenn sie in Speisen oder Getränken enthalten sind:

- glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)
- Krebstiere (Krabbentiere, Krustentiere, Surimi, Krabbenchips, …)
- Eier (Trockenei, Mayonnaisen, panierte Speisen)
- Fisch (Fischsaucen oder -pasten, Kaviar, …)
- Erdnüsse (Backwaren, Brotaufstriche, Desserts, …)
- Sojabohnen (Speisefette, Tofu, Suppen, Saucen, Käseimitate, …)
- Milch (Quark, Joghurt, Schmand, Saucen, Suppen, …)
- Schalenfrüchte (Nougat, Brotaufstriche, Marzipan, Backwaren, …)
- Sellerie (Brühwürfel, Fertigsaucen und –suppen, Feinkostsalate, …)
- Senf (Gewürzmischungen, Marinaden, Dressings, …)
- Sesamsamen (Knabbergebäck, Falafel, Hummus, Sushi, …)
- Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenobst, Fruchtkonserven, Wein, …)
- Lupinen (Cerealien, Bratlinge, vegetarische Würstchen, …)
- Weichtiere (Austern, Schnecken, Calamares, …)

Art und Weise der Kennzeichnung:
Neben den schriftlichen Informationsmöglichkeiten ist auch die Möglichkeit der mündlichen Information zulässig. Basis für die mündliche Information muss allerdings eine schriftliche Dokumentation sein, die sowohl nachfragenden Verbrauchern als auch den zuständigen Kontrollbehörden zugänglich gemacht werden muss. Weiterhin ist in der Verkaufsstätte auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hinzuweisen.

Umsetzungsmöglichkeiten:

- **Kennzeichnung in der Speisekarte**
  a) mit Angabe der allergenen Zutaten direkt an der jeweiligen Speise,
  z.B. Schnitzel (glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch) mit Pommes Frites
  b) mit Fuß- und Endnoten (siehe Musterspeisekarten)
- **Separate Allergikerkarte**

In diesem Fall ist jedoch der Gast durch einen Aushang im Restaurant darauf hinzuweisen, dass eine separate Allergikerkarte vorgehalten wird. Der Aushang sollte zum Beispiel folgenden Hinweis enthalten: „Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten."

- **Mündliche Auskunft mit Dokumentation**
  Voraussetzungen
  - Auskunft durch Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Service- und Küchenpersonal
  - Mündliche Informationen/Auskünfte müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.
  - Gleichzeitig muss für Gäste und Lebensmittelkontrolle leicht zugängliche schriftliche Dokumentation (Tabelle mit Ankreuzmöglichkeiten ausreichend) der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen.
  - Außerdem muss entweder bei den Speisen (z. B. bei Catering und Buffet) oder in einem Aushang (z. B. beim à-la-carte-Essen) an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass Informationen mündlich auf Nachfrage und zugleich auch schriftlich (Dokumentation) zur Verfügung stehen.

14. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Rechtsgrundlage:

- Infektionsschutzgesetz (§§ 42, 43)

Jeder, der gewerbsmäßig direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände, wie Geschirr, Besteck etc.) mit bestimmten Lebensmitteln (Fleisch/Fleischprodukte, Fisch, Milch/Milchprodukte, Eiprodukte, Speiseeis etc.) in Kontakt kommt, muss eine Belehrung des Gesundheitsamtes oder eines durch das Gesundheitsamt beauftragten Arztes über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nachweisen.

Die Belehrung muss **mündlich und schriftlich** erfolgen und über die Krankheiten, ihr Auftreten und Symptome informieren, so dass der Belehrte in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen bzw. Verdacht zu schöpfen. Er ist verpflichtet, seinem Arbeitgeber mitzuteilen, wenn er Anhaltspunkte für eine Erkrankung an den genannten Krankheiten hat.

Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt:
Jeder, der erstmalig mit bestimmten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen, die für die genannten Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbaren Kontakt kommt, muss sich vor der Aufnahme der Tätigkeit einer Erstbelehrung unterziehen. Dies gilt für Arbeitnehmer und Arbeitgeber. Die Belehrung muss mündlich und schriftlich erfolgen und über die Krankheiten, ihr Auftreten und Symptome informieren, so dass der Belehrte in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen bzw. Verdacht zu schöpfen. Er ist verpflichtet, seinem Arbeitgeber mitzuteilen, wenn er Anhaltspunkte für eine Erkrankung an den genannten Krankheiten hat.

Nachfolgende regelmäßige Belehrungen:

Nach Aufnahme der Tätigkeit muss der Angestellte durch den Unternehmer nochmals belehrt werden. Der Unternehmer hat dann seine Angestellten alle zwei Jahre zu belehren. Die Inhalte der Belehrung entsprechen der des Gesundheitsamtes. Insofern sollte auch der Unternehmer Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung erfragen und verwenden.

15. Berufsgenossenschaft

Die Berufsgenossenschaft ist Träger der gesetzlichen Unfallversicherung. Für das Hotel- und Gaststättengewerbe ist die **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)** zuständig. Alle Arbeitnehmer sind pflichtversichert, die Beiträge zahlt der Arbeitgeber.

Der Unternehmer selbst und sein mitarbeitender Ehegatte können sich auf schriftlichen Antrag freiwillig bei der BGN versichern.

Der Versicherungsschutz beginnt mit der Eröffnung des Betriebes bzw. mit dem Tag nach Eingang des Antrages. Nach dem Sozialgesetzbuch VII (SGB VII) § 192 hat der Unternehmer binnen einer Woche nach Beginn des Unternehmens der Berufsgenossenschaft die Art und den Gegenstand des Unternehmens, die Zahl der Versicherten, den Eröffnungstag oder den Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten und bei Betrieben ohne Sitz im Inland den Wohn- oder Aufenthaltsort des Bevollmächtigten mitzuteilen.

Weiterhin haben die Unternehmer ihre Arbeitnehmer darüber zu unterrichten, welche Berufsgenossenschaft für sie zuständig ist und wo sich die zuständige Geschäftsstelle befindet.

Thüringen: Bezirksverwaltung Erfurt
Lucas-Cranach-Platz 2
99097 Erfurt
Tel. 0361/4391-0

16. Arbeitsschutz / Unfallverhütung

Rechtsgrundlagen:

- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV)
- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- Unfallverhütungsvorschriften, insbesondere „Grundsätze der Prävention“ (DGUV Vorschrift 1), “Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit“ (DGUV Vorschrift 2)

Der Arbeitgeber hat die erforderlichen Maßnahmen zur Verhütung von Arbeitsunfällen, Berufskrankheiten und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren sowie für eine wirksame Erste Hilfe zu treffen. Dazu verlangt das Arbeitsschutzgesetz vom Arbeitgeber die **Beurteilung der** an Arbeitsplätzen existierenden **Gefährdungen** und die **Ermittlung von Schutzmaßnahmen** einschließlich deren Dokumentation. Der Arbeitgeber darf zudem den Beschäftigten nur Arbeitsmittel bereitstellen, die für die am Arbeitsplatz gegebenen Bedingungen geeignet und bei deren bestimmungsgemäßer Benutzung Sicherheit und Gesundheitsschutz gewährleistet sind. Des Weiteren hat der Arbeitgeber vor der Verwendung von Arbeitsmitteln (Werkzeuge,

Geräte, Maschinen oder Anlagen) deren auftretende Gefährdungen zu beurteilen (Gefährdungsbeurteilung) und daraus notwendige und geeignete Schutzmaßnahmen abzuleiten. Zusätzlich hat der Arbeitgeber Art, Umfang und Fristen erforderlicher Prüfungen von Arbeitsmitteln zu ermitteln, diese durchzuführen oder durchführen zu lassen, die Ergebnisse der Prüfung aufzuzeichnen und die Aufzeichnungen mindestens bis zur nächsten Prüfung am Einsatzort des Arbeitsmittels aufzubewahren. Die Prüfung darf grundsätzlich nur von zur Prüfung befähigten Personen durchgeführt werden. Alle diese Maßnahmen müssen den für das jeweilige Unternehmen geltenden Unfallverhütungsvorschriften und den allgemein anerkannten sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Regeln entsprechen. Die Arbeitnehmer sind über die bei ihrer Tätigkeit auftretenden Gefahren sowie über die Maßnahmen zu ihrer Abwendung vor Aufnahme der Beschäftigung und danach in angemessenen Zeitabständen, mindestens jedoch einmal jährlich, zu unterweisen. Die Unterweisung muss dokumentiert werden.

Jeder Unternehmer ist verpflichtet, für die sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung seines Betriebes zu sorgen, – unabhängig von der Größe des Unternehmens.

Abhängig von der Betriebsgröße hat der Unternehmer allerdings unterschiedliche Möglichkeiten für die sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung seines Betriebes.

Betriebe mit mehr als 10 Mitarbeitern: Unternehmermodell oder Regelbetreuung

Für Betriebe mit mehr als 10 Beschäftigten kann zwischen dem Unternehmermodell (bis zu 50 Beschäftigten) und der Regelbetreuung gewählt werden. Beim Unternehmermodell wird der Unternehmer mittels Informationsmaßnahmen sensibilisiert, motiviert und entsprechend informiert; er ist Dreh- und Angelpunkt für alle Entscheidungen in seinem Betrieb. Und nur im Bedarfsfall benötigt er eine Beratung durch z. B. externe Dienstleister.

Bei der Regelbetreuung besteht die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung aus einer Grund- und einem betriebsspezifischen Teil der Betreuung.

Betriebe mit 10 oder weniger Arbeitnehmern: Kompetenzzentrenmodell

Betriebe mit 10 oder weniger Beschäftigten können als Alternative zur Regelbetreuung das sogenannte Kompetenzzentrenmodell wählen. Wegen des spezifischen Betreuungsbedarfs in Klein- und Kleinstbetrieben kann die sicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung in eigener Regie ablaufen. Der Unternehmer eignet sich das notwendige Wissen mittels eines Fernlehrganges selbst an. Mit diesem Grundwissen kann er die Arbeitsschutzprobleme selbst erkennen, bewerten und geeignete Maßnahmen ergreifen. Und nur im Bedarfsfall wendet er sich an sein regional zuständiges BGN-Kompetenzzentrum. Die Kostenübernahme hierfür übernimmt die BGN.

17. Getränkeschankanlagen

Die allgemeinen Anforderungen an die Errichtung und den Betrieb von Getränkeschankanlagen richten sich neben guter Lebensmittelhygienepraxis nach der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) sowie der DGUV Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen (DGUV Regel 110-007) und im Übrigen nach dem Stand der Technik.

Die hygienischen Anforderungen sind bestimmt durch die Lebensmittelhygienevorschriften (insbesondere Lebensmittelhygieneverordnung) und einschlägigen Normen. Danach liegt es in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, innerhalb welcher Fristen er seine Schankanlage reinigt. Die Reinigungsintervalle ergeben sich aus den Angaben der Getränkehersteller, der Gerätehersteller oder dem spezifischen Bedarf (z. B. hygienische Umgebungsbedingungen, Anlagenkonzeption, Art des Reinigungsverfahrens, Ausstoß). Falls keine Vorgaben verfügbar sind und der spezifische Bedarf nicht ermittelt wurde, sollte man sich an folgenden Intervallen orientieren (nach DIN 6650-6):

ORIENTIERUNGSWERTE FÜR REINIGUNGSINTERVALLE nach DIN 6650-6

Getränk	**Intervall**
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein und weinhaltiges Heißgetränk (z. B. Glühwein), kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk wie z. B. Orangenlimonade, Colagetränke,	7 - 14 Tage
Grundstoff (Getränkesirup), Spirituosen	30 - 90 Tage
Wasser, Tafelwasseranlagen	90 - 180 Tage

Der Betreiber hat die Anlage in betriebssicherem Zustand zu erhalten, hygienisch einwandfrei und ordnungsgemäß zu betreiben, zu überwachen und zu warten. Vorgeschrieben sind:

- regelmäßige Reinigung der Anlage,
- Gefährdungsbeurteilung,
- wiederkehrende sicherheitstechnische Überprüfungen der Anlage durch eine zur Prüfung befähigten Person,
- Unterweisung der Beschäftigten.

Im Rahmen der Eigenverantwortung des Betreibers / Unternehmers ist eine Dokumentation verpflichtend.

18. Verwertungsgesellschaften (GEMA, VG Media etc.)

Wer bei Veranstaltungen, in Restaurants oder auf Hotelzimmern Fernsehgeräte oder Musik bereitstellt, wird durch das deutsche Urheberrecht zur Leistung von Entgelten verpflichtet. Mit diesen Entgelten werden die Ansprüche der Urheber für die kommerzielle Nutzung ihrer Werke (Musik, Film, Bilder etc.) vergütet. Damit nicht jeder Nutzer mit z.B. jedem Komponisten eigene Vergütungsvereinbarungen treffen muss, werden die Urheber durch sogenannte Verwertungsgesellschaften vertreten. In Deutschland gibt es verschiedene Verwertungsgesellschaften. Die bekanntesten sind die GEMA und die VG Media. Jede Verwertungsgesellschaft sollte einen anderen Kreis von Urhebern vertreten. Es ist im Gesetz geregelt, dass die Verwertungsgesellschaften Tarife mit angemessenen Entgelten für die Nutzung festlegen. Diese Tarife werden meist mit den Verbänden der verschiedenen Nutzergruppen (z.B. dem DEHOGA für das Hotel- und Gaststättengewerbe) ausgehandelt.

Die Verwertungsgesellschaften bieten Musiknutzern den Abschluss von Lizenzverträgen an.

Weitergehende Informationen finden Sie unter www.gema.de.

19. Rundfunkbeitrag

Zusätzlich sind Rundfunkbeiträge an den Beitragsservice von ARD, ZDF und Deutschlandradio zu entrichten. Beitragspflichtig ist jedes Unternehmen, egal ob Radio- oder Fernsehgeräte genutzt werden. Die Beitragshöhe richtet sich nach der Anzahl der Betriebsstätten und der Beschäftigten. Für betriebliche Fahrzeuge und Hotelzimmer wird ein zusätzlicher Beitrag erhoben. Ein KFZ und ein Hotellzimmer pro Betriebsstätte sind frei.

Weitergehende Informationen finden Sie unter www.rundfunkbeitrag.de.

20. Sperrzeiten und Besonderheiten an gesetzlichen Feiertagen

Rechtsgrundlagen:

- Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG)
- Thüringer Feiertagsgesetz (ThürFtG)
- Thüringer Spielhallengesetz (ThürSpielhallenG)

In Thüringen gibt es für **Schank- und Speisewirtschaften** keine allgemeine Sperrzeit.

Vergnügungsplätze, Schaustellungen und Musikveranstaltungen im Freien müssen bereits um 22:00 Uhr schließen.

Bei Biergärten beginnt die Sperrzeit um 1:00 Uhr, für Theater- und Filmvorführungen unter freiem Himmel um 24:00 Uhr.

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse kann durch die zuständige Behörde für einzelne Betriebe oder Veranstaltungen eine Sperrzeit festgelegt, verlängert, verkürzt oder aufgehoben werden.

Die Sperrzeit darf frühestens 20:00 Uhr beginnen und muss spätestens 8:00 Uhr enden.

In Gaststätten, in denen Spielgeräte im Sinne des Thüringer Spielhallengesetzes aufgestellt sind, beginnt die Sperrzeit um 1:00 Uhr und endet um 9:00 Uhr.

Am Karfreitag sind ganztägig musikalische und sonstige unterhaltende Darbietungen jeder Art in Gaststätten und in Nebenräumen mit Schankbetrieb verboten. Dieses Verbot gilt auch am vorletzten Sonntag vor dem ersten Advent (Volkstrauertag) und am Totensonntag sowie in katholischen Gemeinden am Allerheiligentag jeweils ab 3:00 Uhr. Am 24. Dezember (Heiliger Abend) gilt das Verbot ab 15:00 Uhr für öffentliche sportliche Veranstaltungen und sonstige Veranstaltungen, die nicht auf den Charakter des Tages Rücksicht nehmen.

21. Künstlersozialabgabe

Die Künstlersozialversicherung bietet selbstständigen Künstlern und Publizisten Schutz in der gesetzlichen Renten-, Kranken- und Unfallversicherung. Die selbstständigen Künstler und

Publizisten sind pflichtversichert, müssen jedoch nur die Hälfte ihrer Sozialversicherungsbeiträge aufbringen. Die andere Hälfte wird von den Verwertern und vom Bund aufgebracht.

Verwerter sind u.a. auch Unternehmen, die selbstständige Künstler oder Publizisten engagieren oder mit einer Leistung beauftragen (Erstellung von Werbebroschüren, Gestaltung des Internetauftritts, etc.). Sie haben grundsätzlich Beiträge an die Künstlersozialkasse (KSK) abzuführen, vorausgesetzt, die Aufträge werden regelmäßig erteilt. Dabei genügt es, dass regelmäßig einmal jährlich eine Werbemaßnahme durchgeführt wird.

Für die Durchführung von Veranstaltungen mit Künstlern gilt: Das Unternehmen muss keine Abgabe zahlen, wenn es nur gelegentlich Aufträge vergibt. Bis zu drei Veranstaltungen pro Jahr führen daher nicht zur Abgabepflicht.

Die Künstlersozialabgabe ist auf alle Entgelte (z. B. Gagen, Honorare, Tantiemen) zu zahlen, die an selbständige Künstler oder Publizisten gezahlt werden. Der einheitliche Abgabesatz wird jährlich nach dem aufzubringenden Beitragsvolumen ermittelt und beträgt für das Jahr 2024 5,0%. Betroffene Unternehmen haben Aufzeichnungen über die gezahlten Entgelte zu führen und diese nach Ablauf eines Kalenderjahres, spätestens bis zum 31. März des Folgejahres, der KSK zu melden. Für die Überwachung ist die Deutsche Rentenversicherung zuständig.

22. Jugendschutz

Rechtsgrundlage:

- Jugendschutzgesetz

Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn ein Erziehungsberechtigter bzw. -beauftragter sie begleitet. Dies gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe (z.B. Jugendamt) teilnehmen oder eine Mahlzeit oder ein Getränk zu sich nehmen.

In der Zeit zwischen 23:00 Uhr (Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren) bzw. 24:00 Uhr (Jugendliche ab 16 Jahren) und 5:00 Uhr dürfen sich Kinder und Jugendliche ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nicht in Gaststätten aufhalten.

Die Abgabe bzw. die Gestattung des Verzehrs von Branntwein, branntweinhaltigen Getränken oder Lebensmitteln, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche ist nicht gestattet. Dazu zählen auch Alkopops. Andere alkoholische Getränke dürfen an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren ebenfalls nicht abgegeben werden, es sei denn, diese werden von einem Personensorgeberechtigten begleitet. Kindern und Jugendlichen ist ferner untersagt, sich in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen, vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen, aufzuhalten.

Die Abgabe von Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche ist verboten. Jugendlichen darf auch das Rauchen in gastronomischen Einrichtungen nicht erlaubt werden!

Das Spielen an elektronischen Bildschirmunterhaltungsspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeiten darf Kindern und Jugendlichen nur in Begleitung eines Erziehungsberechtigten gestattet werden.

Die Gewerbetreibenden haben die für sie zutreffenden Vorschriften des Jugendschutzgesetzes durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen. Der vorgeschriebene Aushang ist auf der Homepage der IHK Erfurt **www.erfurt.ihk.de** zu finden.

Informationen für Existenzgründer

Orientierungsberatung für Existenzgründer

Jeden **Mittwoch, 10:00 Uhr** findet unsere Orientierungsberatung mit Erstinformationen zum Weg in die Selbstständigkeit als **Webinar** statt.

Inhalt:

- Orientierungsschritte des Existenzgründers
- Bausteine der Existenzgründungsberatung der Industrie- und Handelskammer Erfurt
- Konzepterstellung
- Umsatz- und Ertragsvorschau
- Finanzierungsplan
- Fördermöglichkeiten

Die **Anmeldeinformationen** finden Sie unter www.erfurt.ihk.de, **Dokumenten-Nr.: 6738**.

Ansprechpartner: Josefine Kuck, Tel. 0361 3484-213, E-Mail: josefine.kuck@erfurt.ihk.de
Jörn Fröbel, Tel. 0361 3484-315, E-Mail: froebel@erfurt.ihk.de

Beratungssprechtag

Einmal im Monat bietet die IHK Erfurt Existenzgründern die Möglichkeit, verschiedene, für ihr Gründungsvorhaben wichtige Ansprechpartner im Gebäude der IHK Erfurt zu konsultieren. Das sind:

- Sparkasse Mittelthüringen,
- Bürgschaftsbank Thüringen (BBT),
- Thüringer Aufbaubank (TAB),
- ThEx Enterprise
- Kammernetzwerk Unternehmensnachfolge
- Agentur für Arbeit Erfurt,
- Jobcenter Erfurt
- Steuerberaterkammer,
- Rechtsanwaltskammer,
- Thüringer Kompetenzzentrum Wirtschaft 4.0
- Amt für Wirtschaftsförderung der Stadt Erfurt
- Handwerkskammer Erfurt
- Einheitlicher Ansprechpartner.

Es werden Existenzgründungsberatungen, Fördermittel- und Finanzierungsberatungen sowie fachspezifische Veranstaltungen angeboten.

Der Beratungssprechtag findet jeden 3. Mittwoch im Monat in der IHK Erfurt statt.

Ansprechpartner für eine individuelle Terminvereinbarung:

Konrad Eismann, Tel. 0361 3484-208, E-Mail: eismann@erfurt.ihk.de

In den Regionalbüros der IHK Erfurt werden ebenfalls Beratungstage mit verschiedenen Partnern angeboten. Die Termine erfragen Sie bitte in dem jeweiligen Regionalbüro bzw. bei Herrn Eismann, Tel. 0361 3484-208.

Schulung zur Lebensmittelhygiene und Allergenen

Schulung im Sinne von § 4, Abs. 1 der Verordnung zur Durchführung des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts in Verbindung mit VO 852/2004 EG

- Gefährdungen durch Mikroorganismen, Schädlingsbefall und andere Verunreinigungen
- Hygiene bei der Herstellung und Behandlung (Verarbeitung, Lagerung und Transport) von Lebensmitteln
- Betriebliche Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP
- Personalhygiene
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote (nach Infektionsschutzgesetz)

Termine finden Sie unter Lebensmittelhygieneschulung (weiterbildung-ihk-erfurt.de)
Dauer: 6 Unterrichtsstunden
Ansprechpartnerin: Anja Kästner, Tel. 0361 3484-150, E-Mail: kaestner@erfurt.ihk.de

Ansprechpartner in der IHK Erfurt

Existenzgründung:

Jörn Fröbel	Tel. 0361 3484-315,	E-Mail:	froebel@erfurt.ihk.de
Josefine Kuck	Tel. 0361 3484-213,	E-Mail:	josefine.kuck@erfurt.ihk.de

Betriebswirtschaftliche Beratung, Finanzierung, Fördermittel, fachspezifische Probleme im Gastgewerbe:

Susanne Sturm	Tel. 0361 3484-205	E-Mail:	sturm@erfurt.ihk.de

Rechtliche Fragen:

Jens Wessely	Tel. 0361 3484-192	E-Mail:	wessely@erfurt.ihk.de
Bärbel Hanß	Tel. 0361 3484-193	E-Mail:	hanss@erfurt.ihk.de

Baurechtliche Fragen:

Marco Heinemann	Tel. 0361 3484-202	E-Mail:	heinemann@erfurt.ihk.de

Messen:

Mark Bremer	Tel. 0361 3484-200	E-Mail:	bremer@erfurt.ihk.de

Ausbildungsberatung:

Frank Hübner	Tel. 0361 3484-157	E-Mail:	huebner@erfurt.ihk.de

Weiterbildung:

Anja Kästner	Tel. 0361 3484-150	E-Mail:	kaestner@erfurt.ihk.de

Regionalbüros der IHK Erfurt

Artern Str. der Jugend 8 06556 Artern	Christian Böduel	Tel. 03631 9082-0	E-Mail: boeduel@erfurt.ihk.de
Bad Salzungen Erzberger Allee 12 36433 Bad Salzungen	Wigbert Kraus	Tel. 03695 5508-0	E-Mail: kraus@erfurt.ihk.de
Eisenach Helenenstr. 4 99817 Eisenach	Wigbert Kraus	Tel. 03691 7980-0	E-Mail: kraus@erfurt.ihk.de
Gotha Friemarer Str. 38 99867 Gotha	Anja Wolf	Tel. 03621 510 4040	E-Mail: wolf@erfurt.ihk.de
Heilbad Heiligenstadt Wilhelmstraße 34a 37308 Heiligenstadt	Jörg Penzel	Tel. 03606 612114	E-Mail: penzel@erfurt.ihk.de
Mühlhausen Felchtaer Landstr. 1 99974 Mühlhausen	Marcel Übensee	Tel. 03601 4870-0	E-Mail: uebensee@erfurt.ihk.de
Nordhausen Wallrothstr. 4 99734 Nordhausen	Christian Böduel	Tel. 03631 9082-0	E-Mail: boeduel@erfurt.ihk.de
Sömmerda August-Bebel-Str. 3 99610 Sömmerda	Markus Heyn	Tel. 03634 612661	E-Mail: markus.heyn@erfurt.ihk.de
Weimar Henry-van-de-Velde-Str. 1-3 99425 Weimar	Jana Burkhardt	Tel. 03643 8854-14	E-Mail: janaburkhardt@erfurt.ihk.de

Wichtige Adressen

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten
Abteilung Betrieb und Beitrag / Hauptverwaltung
Dynamostr. 7-11, 68165 Mannheim
Tel. 0621 4456-0
E-Mail: info@bgn.de
Internet: www.bgn.de

DEHOGA Thüringen e.V.
Witterdaer Weg 3, 99092 Erfurt
Tel. 0361 59078-0
E-Mail: info@dehoga-thueringen.de
Internet: www.dehoga-thueringen.de

GEMA Generaldirektion Berlin
Bayreuther Str. 37, 10787 Berlin
Tel. 030 2124500
E-Mail: kontakt@gema.de
Internet: www.gema.de

Amt für Arbeitsschutz Erfurt
Linderbacher Weg 30
99099 Erfurt
Tel. 0361 3788300
as-mitte@tlv.thueringen.de

Amt für Arbeitsschutz Nordhausen
Gerhart-Hauptmann-Str. 3
99734 Nordhausen
Tel. 03631 573817300
as-nord@tlv.thueringen.de

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte
Im Internet unter https://verbraucherschutz.thueringen.de/ueberwachung-vor-ort

Förderinstitutionen:

Thüringer Aufbaubank
Gorkistr. 9, 99084 Erfurt
Tel. 0361 7447-0
E-Mail: info@aufbaubank.de
Internet: www.aufbaubank.de

Bürgschaftsbank Thüringen
Bonifaciusstr. 19, 99084 Erfurt
Tel. 0361 21350
E-Mail: info@bb-thueringen.de
Internet: www.bb-thueringen.de

KfW Bankengruppe
Palmengartenstraße 5-9, 60325 Frankfurt am Main
Tel. 069 74 31 - 0
E-Mail: info@kfw.de
Internet: www.kfw.de