



„Bitte, nehmen Sie Platz“

Abgabe von Speisen und Getränken in Ladengeschäften mit Sitzgelegenheiten

Bislang durften Sitzgelegenheiten zum Verzehr von Speisen und Getränken im Geschäft nur für die Kunden bereitgestellt werden, wenn der Geschäftsinhaber Kundentoiletten zur Verfügung stellt.

Aber wer trinkt schon gern seinen Kaffee im Stehen? Auch die Bockwurst mittags eben mal schnell "auf die Hand" ist nicht jedermanns Geschmack. Doch jetzt muss König Kunde beim Bäcker oder Fleischer um die Ecke auch beim "kleinen Hunger" nicht länger auf Esskultur verzichten. Künftig heißt es auch beim Imbiss oder Snack im Bäckerladen oder an der heißen Theke des Fleischers: "Bitte, nehmen Sie Platz!"

Das bedeutet, daß Betriebe ihren Kunden zum Verzehr einen Sitzplatz anbieten dürfen, soweit sie folgende Voraussetzungen erfüllen:

1. Die gastronomische Fläche beträgt nicht mehr als zehn Sitzplätze oder 40 Quadratmeter Größe
2. Alkoholische Getränke werden nicht ausgeschenkt
3. Auf die fehlenden Toiletten wird am Eingang hingewiesen

Doch vor den Ausschank von Getränken in größerem Umfang hat der Gesetzgeber eine Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz gestellt, im Volksmund bekannt als „Schankerlaubnis“. Von der Pflicht zur Schankerlaubnis sind auch Bäcker oder Fleischer nicht ausgeschlossen.

Ausnahme 1: Es werden ausschließlich alkoholfreie Getränke aus Automaten angeboten. (nicht unbedingt was sich der Kunde als netten Service vorstellt)

Ausnahme 2: Es werden ausschließlich Milch, Milchmixgetränke ohne Alkohol oder Milcherzeugnisse angeboten. (darauf haben die Kunden auch nicht gerade gewartet)

Ausnahme 3: Wird den Kunden während der Bedienung eine „unentgeltliche Kostprobe verabreicht“, ist diese erlaubnisfrei, selbst wenn es sich um eine alkoholische „Kostprobe“ handelt.

Wer also im Betrieb Speisen oder Getränke gegen Geld anbietet, benötigt eine Schankerlaubnis und muß einige Regeln beachten. Die Schankerlaubnis gibt es beim Ordnungsamt der Gemeinde, gegen unterschiedlich hohe Gebühren. Dazu die Einzelheiten:

Schankerlaubnis

Folgende Voraussetzungen müssen für die Erlaubnis zur Führung einer Gaststätte erfüllt werden:

- .-Förmlicher Antrag auf Erlaubniserteilung
- .-Nachweis der Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung bei einer Industrie- und Handelskammer
- .-Erstbelehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt
- .-Polizeiliches Führungszeugnis des Antragstellers und ggf. des Ehepartners; zu beantragen beim zuständigen Einwohnermeldeamt des jeweiligen Wohnortes
- .-Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung des veranlagenden Finanzamtes
- .-Auszug aus dem Gewerbezentralregister des Antragstellers und ggf. des Ehepartners; zu beantragen beim Meldeamt des jeweiligen Wohnortes bzw. Betriebssitzes bei juristischen Personen
- .-Kopie des Miet- bzw. Pachtvertrages
- .-Ggf. detaillierte Angaben zur Beschaffenheit der Räumlichkeiten.

INFO - SERVICE



Die Gaststättenerlaubnis wird auf Antrag immer einer oder mehreren Personen (**personenbezogen**) und für bestimmte Räume (**raumbezogen**) sowie für eine bestimmte Betriebsart (**betriebsbezogen**), d. h. nach der Art und Weise der Betriebsgestaltung erteilt. Diese Kriterien sind Bestandteil der Erlaubnisurkunde. Daher muss für die Errichtung, Erweiterung oder Übernahme eines weiteren Betriebs, für die Verlegung von Teilen oder des gesamten Betriebs in andere Räumlichkeiten oder für die Änderung der Betriebsart eine zusätzliche bzw. neue Erlaubnis beantragt werden.

Straßenverkauf

Auch während der Ladenschlusszeiten (des Einzelhandels) dürfen der Gastwirt oder Dritte **Zubehörwaren** an Gäste abgeben und ihnen **Zubehörleistungen** erbringen. Diese Zubehörwaren und Zubehörleistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen und ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt. Hierzu zählen z. B. Streichhölzer, Tabakwaren, Obst, Süßwaren, Zeitungen und Zeitschriften, Ansichtskarten, Bereitstellung von Fernsehleinrichtungen, etc. Darüber hinaus darf der Gastwirt außerhalb der Sperrzeiten und während der Ladenschlusszeiten zum alsbaldigen Verzehr über die Straße an jedermann - also nicht nur an Gäste - abgeben: Getränke und Speisen, die er in seinem Betrieb verabreicht, Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren. Hier kann eine Chance für den Unternehmer mit entsprechender Lage und Schankerlaubnis liegen.

Kennzeichnungsvorschriften/Preisangaben

Bestimmte Behandlungsarten und Zusatzstoffe in Lebensmitteln müssen auf den Getränke- und Speisekarten entweder bei der jeweiligen Speise bzw. dem jeweiligen Getränk oder aber als Fußnote angegeben werden, wenn mit einem Zeichen bzw. einer Kennziffer deutlich auf diese Fußnote hingewiesen wird. (ZB „coffeinhaltig“ bei Cola; Informationen dazu gibt es bei der IHK). Mindestens ein alkoholfreies Getränk darf nicht teurer verabreicht werden als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich diesbezüglich erfolgt ab dem 1. Januar 2002 auch auf der Grundlage des **hochgerechneten Preises für einen Liter** der jeweiligen Getränke. Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke sind in hinreichender Zahl auf den Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei der Bezahlung vorzulegen. Ansonsten gelten dieselben Vorschriften wie für die Preisangaben von Waren.

Schankgefäße

Schankgefäße sind Gefäße, die zum Ausschank von Getränken bestimmt sind. Es sind nur Gefäße mit einem Nennvolumen von 1; 2; 4; 5 oder 10 cl oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 2; 3; 4 oder 5 l zulässig. Auf den Schankgefäßen müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein.

Jugendschutz

Die Jugendschutzgesetze müssen ausgehängt werden.

Bauaufsichtsamt

Beim Bauaufsichtsamt sollte man sich über die Auflagen informieren, die er aus Sicherheitsgründen zu erfüllen hat. Hier gibt es jedoch kaum Besonderheiten, die über den Betrieb eines Bäcker- oder Fleischergeschäfts hinausgehen.

Göttingen, 2003-12-23

INFO - SERVICE