

# Hotels und Gaststätten

Informationen und Tipps für  
den Hotel- und Gaststättenbetrieb

# 1 Unternehmensgründung

Wer ein Gaststättengewerbe betreiben will, in dem Alkohol ausgeschenkt wird, bedarf der Erlaubnis. Die Erlaubnis kann auch nichtrechtsfähigen Vereinen erteilt werden. Sofern der Ausschank alkoholischer Getränke erfolgt, müssen auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke verabreicht werden.

Keine Erlaubnis benötigt, wer alkoholfreie Getränke, zubereitete Speisen, unentgeltlich Kostproben verabreicht oder wer in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb alkoholfreie und alkoholische Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

Soll eine Gaststätte im Reisegewerbe (z. B. mobiler Imbiss), d. h. ohne Niederlassung betrieben werden, bedarf es einer sog. Reisegewerbekarte, welche auch vom zuständigen Ordnungsamt ausgestellt wird.

Werden alkoholische Getränke für die Dauer einer Veranstaltung von einer ortsfesten Betriebsstätte ausgeschenkt, erteilen die jeweiligen Gemeinden üblicherweise eine Gestattung (Schankerlaubnis) nach § 1 Abs. 2 § 12 GastG

Bevor Sie sich im Hotel- und Gaststättengewerbe selbstständig machen können, müssen Sie die Konzession (Erlaubnis) nach § 2 (1) GastG bei dem für den Betriebssitz zuständigen Ordnungsamt (Stadt-/Verbandsgemeinde) beantragen. Erst wenn Ihnen diese Erlaubnis erteilt worden ist, können Sie Ihr Gewerbe anmelden (ebenfalls beim Ordnungsamt).

Die Konzession ist personen-, raum- und betriebsartbezogen.

## HINWEIS:

Übernehmen Sie einen bestehenden Betrieb, kann die Erlaubnisbehörde Ihnen unter gewissen Voraussetzungen eine dreimonatige vorläufige Konzession erteilen, auch wenn Sie noch nicht alle erforderlichen Unterlagen vorgelegt haben.

**Sie sollten allerdings beachten, dass diese vorläufige Konzession zusätzliche Gebühren kostet.**

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Ordnungsamt.

# 2 Erteilung einer Konzession

Die Anzeige zur Führung einer Gaststätte und die Beantragung der Erlaubnis (Konzession) erfolgen beim Ordnungsamt bzw. Gewerbeamt der Stadt oder Gemeinde, in der die Gaststätte betrieben werden soll. Wie bereits erwähnt, ist die Beantragung einer Erlaubnis nur dann notwendig, wenn alkoholische Getränke ausgeschenkt werden sollen.

Um eine Konzession zu erhalten, müssen Sie folgendes nachweisen:

- Ihre persönliche Zuverlässigkeit
- Ihre „fachliche“ Eignung sowie
- bestimmte objektbezogene Voraussetzungen.

## 2.1 Persönliche Zuverlässigkeit

Folgende Bescheinigungen benötigen Sie, um Ihre persönliche Zuverlässigkeit nachzuweisen:

- polizeiliches Führungszeugnis, das Sie bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen können, Auszug aus dem Gewerbezentralregister (ebenfalls bei Ihrem zuständigen Einwohnermeldeamt zu beantragen),
- sog. Unbedenklichkeitsbescheinigung von dem für Sie zuständigen Finanzamt (Wohnsitz). Mit dieser Bescheinigung legen Sie dar, dass Sie keine steuerlichen Rückstände haben, etwa aus einer früheren selbstständigen Tätigkeit,
- Unbedenklichkeitsbescheinigung der Gewerbesteuerbehörde (Gemeinde)

## 2.2 „Fachliche“ Eignung

Ihre „fachliche“ Eignung können Sie nachweisen durch

- ein Gesundheitszeugnis nach § 18 Bundes-Seuchengesetz (Altregelung) oder durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die sog. Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG), die bei Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als 3 Monate sein darf und zusätzlich durch
- bestimmte fachbezogene Ausbildungsabschlüsse oder
- den Unterrichtsnachweis einer IHK nach § 4 Gaststättengesetz. (siehe Punkt 3.)

## 2.3 Objektbezogenen Voraussetzungen

Neben den persönlichen Voraussetzungen sind folgende Nachweise dem zuständigen Ordnungsamt vorzulegen:

- Miet-, Pacht- bzw. Kaufvertrag und
- Nachweis, dass die Betriebsräume für die von Ihnen beabsichtigte Tätigkeit entsprechend der landesrechtlichen Vorschriften geeignet sind (ggf. durch Bauzeichnungen/Grundrisse aller Betriebsräume incl. Sanitärräume).

## 2.4 Keine Konzession (Erlaubnis)

Die Ausnahmetatbestände ergeben sich aus § 2. Eine Gaststättenerlaubnis benötigt demnach nicht, wer

1. alkoholfreie Getränke
2. unentgeltliche Kostproben
3. zubereitete Speisen oder
4. in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke (auch alkoholische) und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

### HINWEIS:

Dies gilt auch für Luftfahrzeuge, Personenwagen von Eisenbahnunternehmen und andere Schienenbahnen sowie Schiffe und Reisebusse, in denen anlässlich der Beförderung von Personen gastgewerbliche Leistungen erbracht werden.

## 3 Gaststättenunterrichtung

### 3.1 Zweck der Unterrichtung

Der Schutz der Gäste vor den Gefahren für die Gesundheit, die aus der Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften im Gaststättengewerbe erwachsen können, sowie der Schutz vor Täuschung und Irreführung.

### 3.2 Inhalt und Ablauf der Unterrichtung

Durch die Unterrichtung sollen die Grundzüge der für den in Aussicht genommenen Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse vermittelt werden. Sie informiert jeweils über die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) und des Infektionsschutzgesetzes, das Lebensmittel-, Milch- und Getränkerecht und gibt einen Überblick über die einschlägigen Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches.

Die Unterrichtung (Dauer von 8.45 Uhr bis ca. 12.30 Uhr) wird regelmäßig einmal im Monat von der IHK durchgeführt (Anmeldungen: Tel. 06 51/97 77-203, Telefax 97 77-965, E-Mail: [moersch@trier.ihk.de](mailto:moersch@trier.ihk.de)).

Einschließlich dem zur Verfügung gestellten „Basismaterial“ ist eine Gebühr in Höhe von derzeit 65 € vor Beginn der Unterrichtung zu entrichten. Die von der IHK ausgestellte Teilnahmebescheinigung ist bei dem zuständigen Ordnungsamt als Unterrichtsnachweis vorzulegen; sie ist unbefristet und bundesweit gültig.

Da die Bescheinigung über die Unterrichtung aber nur ausgehändigt werden darf, wenn der Teilnehmer mit dem Unterrichtsstoff „als vertraut angesehen werden kann“, müssen auch ausländische Mitbürger über ausreichende Deutschkenntnisse verfügen, um der Unterrichtung folgen zu können. Sofern dies nicht der Fall ist, kann die Teilnahme an der Unterrichtung in Abstimmung mit der IHK nur zusammen mit einem fachkundigen Dolmetscher zugelassen werden. Ggf. ist eine spezielle Fremdsprachenunterrichtung zu besuchen, die von mehreren IHKs angeboten wird.

### 3.3 Von der Gaststätten-Unterrichtung befreite Personen

Sie müssen nicht an der Unterrichtung teilnehmen, wenn Sie eine Abschlussprüfung in einem (fachbezogenen) staatlich anerkannten Ausbildungsberuf in der Gastronomie oder im Lebensmittel-Handwerk bestanden haben, wobei zum Teil aber der Zeitpunkt der Prüfung von Bedeutung ist. Welche Berufsabschlüsse unter welchen Voraussetzungen von dem Unterrichtsnachweis befreit werden, teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit. Nach Vorlage der entsprechenden Unterlagen stellen wir Ihnen gegen eine Gebühr von 40 € auch eine Freistellungsbescheinigung aus.

## 4 Betriebsarten

### 4.1 Gastronomiegewerbe

#### 4.1.1 Bars und Vergnügungslokale

Verkauf von Getränken, im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm.

#### 4.1.2 Cafés

Bewirtschaftungsstätten mit Verkauf von Speisen, insbesondere von Konditoreierzeugnissen und sonstigen kalten Speisen, im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, sowie damit verbundenem Verkauf von Getränken, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm.

#### 4.1.3 Caterer

Liefere in einer Produktionszentrale zubereitete verzehrfertige Speisen sowie Getränke an bestimmte Einrichtungen (z.B. Fluggesellschaften, "Essen auf Rädern") oder Personengruppen und für bestimmte Anlässe (z.B. Hochzeiten und andere Feiern oder Feierlichkeiten).

#### 4.1.4. Discotheken und Tanzlokale

Lokale mit Tanzmusik, verbunden mit Verkauf von Getränken, im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm.

#### 4.1.5. Eisdielen

Bewirtschaftungsstätten, von denen insbesondere Speiseeis sowie ein eng begrenztes Sortiment von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle oder zum Mitnehmen abgegeben werden.

#### 4.1.6. Imbisshallen

Bewirtschaftungsstätten, die keine oder wenig Sitzgelegenheiten aufweisen und von denen ein engbegrenztes Sortiment von Speisen mit und ohne Ausschank von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle oder zum Mitnehmen abgegeben wird, z.B. Würstchenstände.

#### 4.1.7. Kantine

Verpflegungseinrichtung mit Verkauf von Speisen und Getränken, gewöhnlich zu ermäßigten Preisen, an bestimmte Personengruppen durch: Sport-, Betriebs- und Bürokantinen; Schulkantinen und -küchen; Mensen; Messen und Kantinen für Armeeangehörige.

#### 4.1.8. Restaurants

Bewirtschaftungsstätten mit Verkauf von Speisen, im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, sowie damit verbundenem Verkauf von Getränken, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm. Restaurants, auch als Speisewagenbetriebe, gibt es mit herkömmlicher und mit Selbstbedienung.

#### 4.1.9. Schankwirtschaften

Bewirtschaftungsstätten mit Ausschank von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle.

#### 4.1.10. Trinkhallen

Bewirtschaftungsstätten, die keine oder wenig Sitzgelegenheiten aufweisen und von denen ein engbegrenztes Sortiment von Getränken abgegeben wird.

### 4.2 Beherbergungsgewerbe

#### 4.2.1. \* All-Suite-Hotel

Ein All-Suite-Hotel ist ein Hotel, in dem die Unterbringung nur in Suiten erfolgt.

#### 4.2.2. Aparthotel; Apartmenthotel

Ein Aparthotel oder Apartment-Hotel ist ein Hotel, in dem die Unterbringung in Studios oder Apartments erfolgt.

#### 4.2.3. Boardinghouse (Serviced Apartment)

Das Boardinghouse (Serviced Apartment) ist ein Beherbergungsbetrieb, der sich meist an Langzeitnutzer in städtischer Umgebung wendet. Die Zimmer sind von ihrer Ausstattung her an privaten Wohnungen ausgerichtet. Der Service reicht von sehr geringem Angebot bis hin zu einem hotelmäßigen Roomservice.

#### 4.2.4. Ferienwohnung / Ferienhaus

Eine Ferienwohnung ist eine abgeschlossene Unterkunft innerhalb eines Hauses mit eigenem Sanitärbereich und Selbstverpflegungseinrichtung, in der zum vorübergehenden Aufenthalt Gäste aufgenommen werden.

#### 4.2.5. Gästehaus

Ein Gästehaus ist ein Beherbergungsbetrieb, der Unterkunft normalerweise für mehr als eine Nacht und in der Regel keine Speisen anbietet.

#### 4.2.6. Gasthof

Der Gasthof ist üblicherweise ein ländlicher Gastronomiebetrieb, der Speisen und Getränke anbietet und auch einige Unterkünfte bereithält.

#### 4.2.7. Hotel

Ein Hotel ist ein Beherbergungsbetrieb, in dem eine Rezeption, Dienstleistungen, tägliche Zimmerreinigung, zusätzliche Einrichtungen und mindestens ein Restaurant für Hausgäste und Passanten angeboten werden. Ein Hotel sollte über mehr als 20 Gästezimmer verfügen.

#### 4.2.8. Hotel garni

Ein Hotel garni ist ein Hotelbetrieb, der Beherbergung, Frühstück, Getränke und höchstens kleine Speisen anbietet.

#### 4.2.9. Jugendherberge

Eine Jugendherberge ist ein Beherbergungsbetrieb, in dem in erster Linie junge Leute zu meist kurzfristigem Aufenthalt aufgenommen und in dem Speisen und Getränke nur an Hausgäste abgegeben werden. Jugendherbergen bieten Programme und Aktivitäten für zwangslösende pädagogische oder der Erholung dienende Zwecke an.

#### 4.2.10. Kurheim

Das Kurheim ist ein in einem Heilbad oder Kurort gelegener Beherbergungsbetrieb. Es ist ausgerichtet an den indikationstypischen Bedürfnissen des Kurgastes.

#### 4.2.11. Kurklinik

Eine Kurklinik ist ein Beherbergungsbetrieb mit Krankenhauscharakter, der gem. §30 Gewerbeverordnung als Krankenanstalt zugelassen ist. Die Kurklinik steht unter ärztlicher Leitung und bietet ständige medizinische Betreuung.

#### 4.2.12. Kurhotel

Das Kurhotel ist ein in einem Heilbad oder Kurort gelegenes Hotel. Es ist ausgerichtet an den indikationstypischen Bedürfnissen eines Kurgastes und verfügt über ein eigenes Angebot an Gesundheitsbehandlungen.

#### 4.2.13. Motel

Das Motel ist ein Hotel mit einem auf Kraftfahrer ausgerichteten Standort und nahe gelegener Parkmöglichkeit.

#### 4.2.14. Pension

Eine Pension ist ein Beherbergungsbetrieb, in dem Unterkunft normalerweise für mehr als eine Nacht und Speisen überwiegend Hausgästen angeboten werden.

#### 4.2.15. Privatunterkunft / Privatzimmer

Ein Privatzimmer ist eine Unterkunft/ein privates Haus, in dem Unterkunft und meistens Frühstück bereitgestellt wird.

## 5 Straußwirtschaften

Im Rahmen einer Straußwirtschaft ist der Ausschank von selbst erzeugtem Wein für die Dauer von maximal vier Monaten oder zwei zusammenhängenden Zeitabschnitten von insgesamt vier Monaten erlaubnisfrei. Zur Führung einer Straußwirtschaft sind nur Personen befugt, die hauptberuflich im eigenen Weinbau tätig sind (Winzer, nicht befugt: Weinhändler und Weinkommissionäre). Wird der Weinbau von mehreren Personen gemeinschaftlich betrieben (z. B. Familien, Erbgemeinschaft), so dürfen auch sie nur eine Straußwirtschaft betreiben. Der Ausschank ist nur in Räumen zulässig, die am Ort des Weinbaubetriebs gelegen sind und darf nicht mit einer Schank- oder Speisewirtschaft oder mit einem Beherbergungsbetrieb verbunden sein. Einfach zubereitete Speisen dürfen verabreicht werden. Der Ausschank muss mindestens zwei Wochen vorher beim zuständigen Ordnungs- oder Gewerbeamt angezeigt werden. Dabei ist eine Aufstellung der zum Ausschank vorgesehenen Weine (Menge und Bezeichnung) mitzuteilen.

## 6 Hygienerecht

Die EU-Verordnung Nr. 852/2004 enthält allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittele Unternehmen. Demnach ist jeder Betrieb verpflichtet, eine Risikoanalyse und die Festlegung hygienisch kritischer Punkte im gesamten Herstellungs- und Vertriebsprozess von Lebensmitteln durchzuführen und dann Maßnahmen zu ergreifen, die dazu dienen, gesundheitliche Risiken für den Verbraucher bzw. Gast zu vermeiden. Der Gastwirt ist also verpflichtet, geeignete Maßnahmen, Schulungen und Kontrollen nach einem eigenen, selbst erstellten Kontrollkonzept nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts ("Hazard Analysis and Critical Control Point") durchzuführen.

Eingeführt wurde die Pflicht zur Dokumentation der festgelegten Verfahren und deren Durchführung. Generell bedeutet dies, dass von Gastwirten verlangt wird,

- die Produktions- und Arbeitsverläufe nach hygienischen Gefahren zu untersuchen,
- diese Gefahrenpunkte zu erkennen und
- zu entscheiden, welche dieser Gefahrenpunkte am wichtigsten und kritischsten sind,
- Maßnahmen zu bestimmen, um diese wichtigen und kritischen Punkte zu überwachen und zu sichern

und diese Untersuchung in regelmäßigen Zeitabständen durchzuführen und ggf. zu korrigieren und zu dokumentieren.

Dabei muss der Gastwirt die Vorgaben berücksichtigen für

die Betriebsstätte (Sauberkeit, Temperatur, Sanitäreinrichtungen, Beleuchtung),  
die Räume (Reinigung von Fußböden, Wandflächen, Decken, Fenstern, Oberflächen),  
die Anlagen und Geräte (Sauberkeit, Installation, Instandhaltung),  
den Umgang mit Lebensmitteln (Warenannahme, -überprüfung, -lagerung, -beförderung),  
das Personal (Schutzkleidung, Verhalten, Schulungen).

Als fester Bestandteil der betrieblichen Eigenkontrolle ist außerdem in regelmäßigen Zeitabständen die Schulung der Mitarbeiter durch den Unternehmer in Lebensmittelhygienefragen festgeschrieben worden. Eine schriftliche Aufzeichnung über die Kontrollen zur Einhaltung der Hygieneanforderungen wurde neu festgeschrieben und dient als Nachweis über die Einhaltung der Vorschriften und zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht.

## 6.1 Bundesinfektionsschutzgesetz

Seit 1. Januar 2001 ist das Infektionsschutzgesetz in Kraft, das das bisher geltende Bundes- Seuchengesetz ablöst. Damit wird die bisher vorgeschriebene Einstellungsuntersuchung von im Lebensmittelbereich beschäftigten Personen aufgehoben und durch eine mündliche und schriftliche Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote mit Lebensmitteln ersetzt. Belehrt werden müssen sowohl der Unternehmer als auch die Angestellten, die mit folgenden Lebensmitteln direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Kontakt kommen:

Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus  
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis  
Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus  
Eiprodukte  
Säuglings- und Kleinkindernahrung  
Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse  
Backwaren mit nicht durchbackener oder durcherhitzter Füllung oder Belag  
Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen,  
Nahrungshafen

Die Erstbelehrung ist durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt mündlich und schriftlich durchzuführen und über die Krankheiten (siehe unten), ihr Auftreten und Symptome informieren, so dass der Belehrte in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen, bzw. Verdacht zu schöpfen. Die Belehrung ist vor der Aufnahme einer Tätigkeit zu absolvieren. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Erstbelehrung darf bei Tätigkeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein.

Außerdem ist der Unternehmer zukünftig dazu verpflichtet, betreffende Mitarbeiter nach Aufnahme ihrer Tätigkeit (nochmals) und dann über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren und hat dies zu dokumentieren. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der EU-Verordnung (Liste mit Schulungsmaterialien unter "nützliche Anschriften und Informationen" unter "Literatur", Punkt Nr. 26).



Eine solche Belehrung benötigt nicht, wer über ein gültiges Lebensmittelzeugnis nach §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz verfügt. Gleichzeitig ist der Unternehmer dazu verpflichtet, seine eigene Bescheinigung und die seiner Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

#### HINWEIS

In den von der Industrie- und Handelskammer Trier angebotenen Hygieneschulungen sind die Nachbelehrungen nach § 43 Abs. 4 IfSG mit enthalten.

Darüber werden entsprechende Bescheinigungen ausgestellt.

Die nachfolgend aufgezählten Krankheiten führen zu einem Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot. Dies gilt auch, wenn nur Verdachtsmomente bestehen:

Ärztlich nicht abgeklärte Durchfallerkrankungen. In Verdachtsfällen Stuhluntersuchungen veranlassen.  
Vorliegen folgender Krankheiten: Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E.  
Bestehen von infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.  
Ausscheiden von folgenden Krankheitserregern: Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia oder Choleravibrionen.

#### HINWEIS

Die Lebensmittelhygieneverordnung (§ 4) vom 08.08.2007 sagt folgendes aus: Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung entsprechende Fachkenntnisse nachweisen können. Diese Sachkunde bietet die IHK Trier in einer entsprechenden Schulung an.

## 7 Getränkeschankanlagen

In der alleinigen Verantwortung des Betreibers liegt, 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, d.h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6.

Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschaltanlagen (u.a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll (siehe Tabelle)

**Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach Din 6650-6**

Getränk	Intervalle
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser	7-14 Tage

## 8 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 (Zentiliter) oder 0,1; 0,2; 0,25; 0,3; 0,4; 0,5; 1; 1,5; 2; 3; 4 oder 5 l (Liter) zulässig.

Auf den Schankgefäßen müssen ein anerkanntes Herstellerzeichen, der Füllstrich und die Volumenangabe angebracht sein. Beim Einschenken ist darauf zu achten, dass z. B. das Bier bis zum jeweiligen Füllstrich reicht.

Der Gast hat das Recht, ein unzureichend gefülltes Schankgefäß zurückzuweisen.

## 9 Preisangaben

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.

Bei Ausschank alkoholischer Getränke sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk anzubieten. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

In Beherbergungsbetrieben müssen in Preisverzeichnissen in jedem Zimmer die Preise für das Zimmer und ggf. für Frühstück und eine Gebühreneinheit bei Telefonbenutzung ersichtlich sein. Darüber hinaus sind am Eingang oder an der Anmeldung die Zimmer- und ggf. Frühstückspreise darzustellen. Alle Preise müssen das Bediengeld, Umsatzsteuer und sonstige Zuschläge einschließen.

## 10 Nichtraucherchutz

Das von der Landesregierung Rheinland-Pfalz vorgesehene Rauchverbot in öffentlichen Gebäuden, Schulen und Gaststätten ist am 15. Februar 2008 in Kraft getreten. Das Gesetz sieht ein Rauchverbot für alle Schank- oder Speiseräume sowie für alle anderen zum Aufenthalt der Gäste vorgesehenen Räume (auch Toiletten) in Gaststätten (hierzu gehören auch Straußwirtschaften, Kantinen, Vereinslokale, Diskotheken) sowie für die gastronomischen Bereiche in Hotels vor. Für Räume mit Tanzflächen (z.B. Diskotheken) gilt ebenfalls grundsätzlich ein Rauchverbot. Über das nach dem Gesetz bestehende Rauchverbot ist durch deutlich wahrnehmbare Hinweise im Eingangsbereich zu informieren. Für Betriebe besteht jedoch die Möglichkeit der Einrichtung von Räumen, in denen das Rauchen erlaubt werden kann.

Dieser Raucherbereich muss entsprechend gekennzeichnet und kleiner sein als der Nichtraucherbereich

(Grundfläche und Anzahl der Sitzplätze) und durch feste Wände von den übrigen Räumen getrennt sein. Nicht ausreichend, so der Gesetzentwurf, ist in diesem Zusammenhang beispielsweise die Teilung eines Raumes durch Vorhänge oder bewegliche Faltwände.

Nach der Entscheidung des Verfassungsgerichtshofs Rheinland-Pfalz vom 30. 9. 2008 kann in ausschließlich inhabergeführten Ein-Raum-Gaststätten sowie in nicht ausschließlich inhabergeführten Ein-Raum-Gaststätten mit weniger als 75 qm Gastfläche der Gaststättenbetreiber das Rauchen gestatten. Außerdem ist die Befreiung auf solche Ein-Raum-Gaststätten beschränkt, in denen lediglich einfach zubereitete Speisen als untergeordnete Nebenleistungen angeboten werden.

Des Weiteren darf aus Gründen des Jugendschutzes ein Gastwirt von der Ausnahme vom Rauchverbot nur Gebrauch machen, wenn er Personen unter 18 Jahren den Zutritt zu seiner Gaststätte verwehrt. Darüber hinaus ist die betreffende Gaststätte als Rauchergaststätte zu kennzeichnen.

## 11 Jugendschutz/Verbraucherschutz

### 11.1 Jugendschutz

Bitte beachten: Das Jugendschutzgesetz (JuSchG) gilt für Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren:

Aushangpflichten

Als Gastwirt müssen Sie nach § 3 JuSchG (Jugendschutzgesetz) die geltenden Regelungen von §§ 4 bis 13 JuSchG aushängen. Der Aushang muss deutlich und gut lesbar sein.

### 11.2 Aufenthalt von Jugendlichen in Gaststätten

Jugendliche über 16 Jahre dürfen sich wie bisher bis 24:00 Uhr ohne Begleitung in einer Gaststätte aufhalten. Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten nur erlaubt, wenn sie sich in Begleitung eines Personensorgeberechtigten oder Erziehungsbeauftragten befinden, eine Mahlzeit bzw. Getränk zu sich nehmen, an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden. Zusätzlich ist eine Sperrzeit zwischen 24:00 Uhr und 5:00 Uhr eingeführt worden, in der sich auch Jugendliche über 16 Jahren nicht ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten in Gaststätten aufhalten dürfen. Der Aufenthalt von Kindern und Jugendlichen in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben ist verboten!

### 11.3 Alkoholische Getränke

Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, dürfen weder an Kindern und Jugendliche abgegeben werden, noch darf ihnen der Verzehr gestatten werden. Dies gilt auch für die Abgabe alkoholischer Mixgetränke mit Branntwein, da ihre Wirkung nicht abgeschätzt werden kann. Durch den hohen Gehalt an Zucker oder Süßstoffen erwecken sie eher den Eindruck einer Limonade; dies kann zu gefährlichen Fehleinschätzungen seitens der Jugendlichen führen. Andere alkoholische Getränke (Wein und Bier) dürfen weder an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestatten werden. Das Verbot für andere alkoholische Getränke gilt nicht, wenn Jugendliche sich in Begleitung eines Personensorgeberechtigten befinden.

Es sollte kein Alkohol gleich welcher Kategorie an offensichtlich betrunkene Jugendliche ausgeschenkt werden.

### 11.4 Tabakwaren

Die Abgabe von Tabak an Kinder oder Jugendliche ist verboten, ebenso darf ihnen das Rauchen nicht gestattet werden. In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren nicht entnehmen können.

## 11.5 Zweifel an dem Alter der Gäste – Nachfragen!

Sie müssen die oben genannten Vorschriften einhalten! Wenn Sie sich über das Alter eines Gastes, der gerade ein alkoholisches Getränk bestellt, nicht sicher sind – fragen Sie nach! Lassen Sie sich in Zweifelsfällen auch den Ausweis des Gastes zeigen. So können sie vermeiden, dass Sie unzulässigerweise Alkohol an Jugendliche abgeben!

## 12 Bewirtungskosten

Zur steuerlichen Anerkennung von Bewirtungskosten als Betriebsausgaben oder Werbungskosten des einladenden Gastes müssen die Rechnungen der Gaststätten maschinell, mit Datum und mit genauem Namen und Adresse ausgedruckt werden. Handschriftliche Eintragungen werden vom Finanzamt nicht anerkannt. Bei Rechnungen über 150 Euro muss auch die Mehrwertsteuer in einem Betrag ausgewiesen werden, so dass Netto- und Bruttobetrag erkennbar sein müssen. Bei Rechnungen unter 100 Euro genügt die Angabe des Umsatzsteuersatzes. Auch der Name des Gastes muss erscheinen (handschriftlich ist hier ausreichend). Darüber hinaus sind auf der Rechnung genau anzugeben, welche Speisen und Getränke verzehrt worden sind (allerdings sind Umschreibungen wie "Menü 1", "Tagesgericht", "Suppe" etc. zulässig).

Es gelten neue Pflichtangaben für Rechnungen. Rechnungen über 150 € müssen demnach folgende Angaben enthalten:

1. vollständiger Name und vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers und des Leistungsempfängers
2. Steuernummer (oder Umsatzsteuer-Identnummer)
3. Ausstellungsdatum der Rechnung
4. fortlaufende Rechnungsnummer
5. Menge und Art der gelieferten Gegenstände oder Umfang und Art der Leistung
6. Zeitpunkt der Lieferung bzw. Leistung
7. nach Steuersätzen und –befreiungen aufgeschlüsseltes Entgelt (Summe Waren 7% €, Summe Waren 19% €)
8. Entgelt und hierauf entfallender Steuerbetrag sowie Hinweis auf Steuerbefreiung (Umsatzsteuer 7%, Umsatzsteuer 19%)
9. im Voraus vereinbarte Minderungen des Entgelts (Rabatte und Skonti)

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

1. vollständiger Name und vollständige Anschrift des leistenden Unternehmers
2. Menge und Art der gelieferten Gegenstände oder Umfang und Art der Leistung
3. Entgelt und Steuerbetrag für die Lieferung oder Leistung in einer Summe
4. 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 10 Jahre lang aufzubewahren. Die fortlaufende Rechnungsnummer muss lediglich bei Rechnungen über 100 € angebracht werden; dies kann auch handschriftlich oder mit einem Paginierstempel geschehen. Name und Anschrift des Leistungsempfängers können ebenfalls per Hand auf der Rechnung vermerkt werden.

## 13 Sperrzeit

Die Sperrzeit für Schank- und Speisewirtschaften sowie für öffentliche Vergnügungsstätten beginnt um 5.00 Uhr und endet um 6.00 Uhr. In der Nacht zum Samstag, zum Sonntag, zu einem gesetzlichen Feiertag, zum Rosenmontag und zum Fastnachtsdienstag ist die Sperrzeit aufgehoben.

Die Sperrzeit für Spielhallen, Wettvermittlungsstellen und Pferdewettvermittlungsstellen richtet sich nach den Bestimmungen des Landesglücksspielgesetzes vom 22. Juni 2012 (GVBl. S. 166, BS Anhang I 154) in der jeweils geltenden Fassung (aktuell 2:00 Uhr – 8:00 Uhr). Die Sperrzeit für Volksfeste und Jahrmärkte beginnt um 22.00 Uhr und endet um 6.00 Uhr.

## 14 Musik / TV

### 14.1 GEMA (Gesellschaft f. musikalische Aufführungs- u. mechanische Vervielfältigungsrechte)

Die öffentliche Wiedergabe (keine Privatfeiern) von urheberrechtlich geschützten Werken (Musik, Texte, Filme, Bilder) ist der GEMA grundsätzlich vorab anmeldepflichtig. Die GEMA vertritt die Rechte der Komponisten, Textdichter und Musikverleger und erhebt auf die Wiedergabe deren geistigen Eigentums Gebühren.

Melde- bzw. gebührenpflichtig sind Live- oder Tonträgermusik bei Veranstaltungen, Hintergrundmusik in Gaststätten, Einzelhandelsgeschäften u. ä., Filmvorführungen Musik im Internet bzw. auf der Homepage des Betriebes usw.

#### HINWEIS

Informationen über die Höhe der Gebühren und Tarifstruktur erhalten sie über das zentrale Kunden-Center der GEMA unter [kontakt@gema.de](mailto:kontakt@gema.de) oder Tel. 0 30/588 58 999 oder Fax 0 30/212 92 795 oder unter [www.gema.de](http://www.gema.de).

## 14.2 ARD ZDF Deutschlandradio Beitragsservice

Sie haben Hotel- und Gästezimmer und/oder Ferienwohnungen, die Sie an Dritte vermieten? Die Beitragshöhe berechnet sich nach der Zahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten und der beitragspflichtigen Kraftfahrzeuge pro Betriebsstätte. Das erste Zimmer oder die erste Ferienwohnung je zugehörige Betriebsstätte ist beitragsfrei. Für jedes weitere Zimmer oder jede weitere Ferienwohnung zahlen Sie einen Drittelbeitrag – monatlich 6,12 Euro.

Für Übernachtungen anlässlich von Bildungsveranstaltungen gilt folgende Regelung: Übernachten Teilnehmer Ihrer eigenen Bildungsveranstaltung aus diesem Anlass in Ihren Gästezimmern, sind Sie hierfür nur dann nicht beitragspflichtig, wenn die Teilnehmer Ihnen gegenüber keine „Dritten“ sind, sondern in einer besonders engen verrechtlichten Beziehung zu Ihnen stehen und sich so von der Allgemeinheit unterscheiden (zum Beispiel, wenn sie in einem Arbeitsverhältnis zum Veranstalter stehen oder gesetzlich eine Mitgliedschaft erforderlich ist, beispielsweise im Berufsverband). Steht die Bildungsveranstaltung hingegen einem nicht weiter eingegrenzten Personenkreis zur Verfügung oder werden Bildungsveranstaltungen anderer Anbieter angeboten, so sind diese Teilnehmer „Dritte“ und die Gästezimmer sind beitragspflichtig anzumelden.

### HINWEIS

Weitere Informationen zur Gebührenpflicht erhalten Sie bei ARD ZDF Deutschlandradio Beitragsservice 50656 Köln, Service-Telefon: 01806 999 555 10\*, <https://www.rundfunkbeitrag.de>.

## 15 Beschäftigung von Arbeitnehmern/-innen / Minijob

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.

Bei Beschäftigung von Aushilfskräften finden zahlreiche Sonderregelungen Anwendung.

Zu beachten ist jedoch die Einhaltung des Gleichbehandlungsgrundsatzes: Aushilfskräfte sind etwa in Bezug auf die Gewährung von Urlaub, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall oder Gratifikationen wie etwa Weihnachtsgeld Festangestellten, in Vollzeit tätigen Arbeitnehmern gleichgestellt. Das bedeutet etwa, dass auch geringfügig Beschäftigte einen Anspruch auf (Festangestellten gezahlte) Sonderleistungen haben.

Beispielsweise hat ein geringfügig Beschäftigter den gleichen Anspruch auf den gesetzlichen Mindesturlaub von 24 Werktagen im Jahr wie eine Vollzeittkraft, wenn das Bundesurlaubsgesetz (anstelle eines Tarifvertrages) auf das Arbeitsverhältnis anzuwenden ist. Dies bedeutet jedoch nur, dass der Arbeitnehmer 4 Wochen „am Stück“ Urlaub machen darf, dass er aber nur z.B. 8 Tage von den 4 Wochen Urlaub bezahlt bekommt, wenn er nämlich z.B. nur 2 Tage in der Woche arbeitet.

## 15.1 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.

## 15.2 Minijob

Die Pauschalabgaben für Minijobs werden nur noch an eine zentrale Stelle entrichtet - an die Minijob-Zentrale. Die monatliche Höchstgrenze ab 1. Oktober 2022 bei geringfügig entlohnten Beschäftigten beträgt 520 Euro. Neu ist auch, dass sich diese Grenze an dem Mindestlohn orientiert. Bei künftigen Erhöhungen (01.10.2022 12 Euro) erhöht sich auch die Verdienstgrenze.

Ein kurzfristiger Minijob liegt vor, wenn die Beschäftigung in einem Kalenderjahr auf zwei Monate oder insgesamt 50 Arbeitstage befristet ist. Als Arbeitgeber zahlen Sie für geringfügig entlohnte Beschäftigte sowie für Beschäftigte im Privathaushalt Pauschalbeiträge zur Renten- und Krankenversicherung sowie eine einheitliche Pauschsteuer.

### HINWEIS

Nähere Informationen hierzu erhalten Sie unter [www.minijob-zentrale.de](http://www.minijob-zentrale.de).

## 16 Berufsgenossenschaft

Für das Hotel- und Gaststättengewerbe ist die Berufsgenossenschaft "Nahrungsmittel und Gaststätten" als Träger der gesetzlichen Unfallversicherung zuständig (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten, Dynamostr. 7-9, 68165 Mannheim, [www.bgn.de](http://www.bgn.de). 0621 4456 - 1581 Service-Center Die Mitgliedschaft und der Versicherungsschutz beginnen mit der Eröffnung des Betriebes. Innerhalb einer Woche sind der Berufsgenossenschaft Art und Gegenstand des Unternehmens, Zahl der Versicherten, Eröffnungstag bzw. Tag der Aufnahme der vorbereitenden Arbeiten anzuzeigen.

## 17 Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung

Der Arbeitgeber hat nach Maßgabe des Arbeitssicherheitsgesetz Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit zu bestellen. Diese sollen beim Arbeitsschutz und bei der Unfallverhütung den Unternehmer unterstützen. Damit soll erreicht werden, dass die dem Arbeitsschutz und der Unfallverhütung dienenden Vorschriften den besonderen Betriebsverhältnissen entsprechend angewandt werden, gesicherte arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Erkenntnisse zur Verbesserung des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung verwirklicht werden können und die dem Arbeitsschutz und der Unfallverhütung dienenden Maßnahmen einen möglichst hohen Wirkungsgrad erreichen.

Neue Betriebe haben 6 Monate Zeit, der Berufsgenossenschaft schriftlich nachzuweisen, dass sie ihre Betreuungspflicht erfüllen. Sonst übernimmt nach Ablauf dieser Frist automatisch der Arbeitsmedizinische und Sicherheitstechnische Dienst der BGN die Betreuung. Weitere Informationen unter [www.bgn.de](http://www.bgn.de)

## 18 Ausbildung im Gastgewerbe

Alle zweijährigen Berufe haben weiterhin wie gewohnt eine Zwischenprüfung und eine Abschlussprüfung. Alle dreijährigen Berufe haben nach der neuen Verordnung ab 01.08.2022 keine Zwischenprüfung mehr. Hier findet ca. in der Mitte der Ausbildungszeit eine Gestreckte Abschlussprüfung Teil I statt. Diese zählt schon zu 20 bzw. 25% (je nach Beruf) mit in die Abschlussnote.

Die bestandene Abschlussprüfung der zweijährigen Berufe wird als Abschlussprüfung Teil I der dreijährigen Berufe anerkannt. Die Absolventen könnten also im Anschluss direkt mit der Ausbildung zu den dreijährigen Berufen weiter machen, wenn sie möchten und sich im Laufe der Ausbildung die Defizite in der Theorie, der Sprache oder auf anderen Gebieten verbessert haben.

Inhaltliche Änderungen, die alle Berufe betrifft, sind Themen wie Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Teamarbeit sowie die Reflexion der eigenen Rolle und für alle dreijährigen Berufe kommt im dritten Lehrjahr das Thema Führung von Mitarbeitenden hinzu.

### Koch /Köchin

*Ausbildungsdauer 3 Jahre*

*Ausbildungsinhalte: Neben den bereits bekannten Arbeitstechniken, Produkt- und Warenkenntnissen wurde zusätzlich ein Fokus gelegt auf die besonderen Ernährungsformen, Gesundheit und Kennzeichnungspflichten sowie auf die Wirtschaftlichkeit in der Küche durch Vertiefungen in Themen wie Warenbeschaffung, Verbrauchskosten, Kalkulation usw..*

### Fachkraft Gastronomie

*Ausbildungsdauer 2 Jahre*

*Ausbildungsinhalte: Auch dieser zweijährige Beruf ist für praxisbegabte Menschen gut geeignet oder kann für Menschen mit Sprachbarrieren ein guter erster Schritt auf dem Weg zum Fachmenschen in der Gastronomie sein. Die Fachkraft Gastronomie lernt umfassend alle Grundlagen in der Gastronomie wie Service, Warenkunde, Wirtschaftsdienst und auch die Grundlagen in der Küche bzw. der Produktion. Im zweiten Lehrjahr wird über 4 Monate der Schwerpunkt (Restaurantservice oder Systemgastronomie) vermittelt. Unabhängig vom hier gewählten Schwerpunkt kann die Fachkraft für Gastronomie nach der erfolgreichen Abschlussprüfung die Ausbildung zum Fachmenschen für Systemgastronomie oder auch zum Fachmenschen für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie anschließen.*

### Fachkraft Küche

*Ausbildungsdauer 2 Jahre*

*Ausbildungsinhalte: Erstmals ein zweijähriger Beruf in der Küche. Dieser Beruf ist sehr gut für Auszubildende mit Stärken in der Praxis geeignet. Alle Grundlagenkenntnisse zu Arbeitstechniken und Warenkunde bringt die Fachkraft Küche anschließend als Fachmensch mit oder als Basis für die weitere Ausbildung zum Koch.*



## Fachmann/frau für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie

Ausbildungsdauer 3 Jahre

*Ausbildungsinhalte: Hier werden Fachleute mit hoher Beratungskompetenz und umfassender Produktkenntnis ausgebildet - Auch mit Blick auf besondere Ernährungs- und Lebensformen und auf die Gesundheit. Darüber hinaus begleiten Sie Gäste von der Beratung zu einer Veranstaltung über die Konzeption, Organisation, Angebotserstellung und Durchführung bis zur Nachbearbeitung derselben und der Abrechnung. Die Arbeitstechniken für die Arbeit am Tisch des Gastes erlernen sie selbstverständlich weiterhin, wie gewohnt. Auch der Einsatz in der Küche und im Wirtschaftsdienst bleibt wichtiger Bestandteil dieser Ausbildung.*

## Hotelfachmann/frau

Ausbildungsdauer 3 Jahre

*Ausbildungsinhalte: Fokus auf klassischen Hotelthemen, wie Empfang, Gästekommunikation, Reservierung und Organisation des Betriebes ebenso wie Housekeeping und F & B. Service und Küche verschwinden nicht ganz – aber werden mit deutlich geringerem Zeitumfang und weniger Tiefe vermittelt. Nach der ersten Abschlussprüfung werden die Hotelfachleute vertieft mit in die aktive Umsetzung betriebswirtschaftlicher Themen mit eingebunden.*

## Kaufmann/frau für Hotelmanagement

Ausbildungsdauer 3 Jahre

*Ausbildungsinhalte: Nach der ersten Ausbildungshälfte, die nahezu deckungsgleich mit den Hotelfachleuten sein wird, werden die Kaufleute sehr viel strategischer ausgebildet. Revenue- und Channelmanagement, Kaufmännische Steuerung und Kontrolle Systembeschaffung und -Bewertung, rechtliche Grundlagen, Planung und*

*Controlling sowie Arbeits- und Personalprozesse sollen für die Kaufleute analytisch und strategisch vermittelt werden.*

## Fachmann/frau Systemgastronomie

Ausbildungsdauer 3 Jahre

*Ausbildungsinhalte: Die Fachleute in diesem Berufsbild legen den Fokus auf das System: Sie planen, organisieren, prüfen und führen den Einkauf der Produkte, der Zubereitung und dem Verkauf, Betreuen und Beraten die Gäste, Umsetzung von Personalprozessen, Führen Marketingmaßnahmen durch, Kaufmännische Steuerung und Kontrolle, Warenwirtschaft, durch. Und haben bei all dem immer die Systemorganisation und das Systemmanagement im Blick.*

Nähere Auskünfte über die einzelnen Berufsbilder, Ausbildungsinhalte, Lehrstellenangebote und Berufsaussichten erhalten Sie über das Ausbildungsberaterteam der IHK Trier unter Tel. (06 51) 97 77-3 20 oder 97 77-3 30.

## 19 Tipps

Nutzen Sie bei Ihrem Schritt in die Selbständigkeit den Informations- und Beratungsservice Ihrer IHK in Form eines persönlichen Beratungsgesprächs und/oder verschiedener Broschüren und Merkblättern zu praxisrelevanten Themen.

### Existenzgründungsberater der IHK Trier:

Raimund Fisch, Tel. (06 51) 97 77- 5 30, fisch@trier.ihk.de

Kevin Gläser, Tel. (06 51) 97 77- 5 20, glaeser@trier.ihk.de

Die IHK führt regelmäßig Infoabende und Existenzgründungsseminare durch und Sie erhalten im Info-Center der IHK Trier Publikationen über allgemeine Fragen zur Existenzgründung.

Bei fachspezifischen Fragen zum Gastgewerbe helfen Ihnen bei Ihrer IHK gerne weiter:

Albrecht Ehses, Tel. (06 51) 97 77-2 01, ehses@trier.ihk.de

Marion Moersch, Tel. (06 51) 97 77-2 03, moersch@trier.ihk.de

Über öffentliche Fördermöglichkeiten in Form von Krediten und Beratungszuschüssen erteilen Ihnen ebenfalls Ihre IHK (Raimund Fisch (06 51) 97 77- 5 30 oder Kevin Gläser (06 51) 97 77- 5 20) sowie die örtlichen Kreditinstitute Auskunft.

Die cbg GmbH (John-F. Kennedy-Str. 15, 55543 Bad Kreuznach, Tel. (06 71) 8 40 40-0, Fax (06 71) 8 40 40-20, [www.cbg-gmbh.com](http://www.cbg-gmbh.com)) ist die betriebswirtschaftliche Beratungsorganisation des Hotel- und Gaststättenverbandes Rheinland-Pfalz. Ihr Beratungs- und Dienstleistungsangebot reicht von Rentabilitätsanalysen, Unternehmens-Checkups, Werbung und Verkaufsförderung bis hin zu Küchenplanung, Raumgestaltung, Qualitätsmanagement und Unternehmensbewertung.

Nähere Informationen über den Umgang mit Lebensmitteln und zur Lebensmittelhygiene im Gaststättengewerbe finden Sie in der Broschüre "Das 1 x 1 der Gastronomie" des Deutschen Industrie- und Handelstags, die Sie bei Ihrer IHK (Marion Moersch, Tel. (06 51) 97 77-203, moersch@trier.ihk.de) zum Preis von 19,90 Euro erwerben können.

**Rechtshinweis:** Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK Trier für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Eine anwaltliche Beratung im Einzelfall kann dadurch nicht ersetzt werden. Obwohl dieses Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.