

 **HK** Handelskammer
Hamburg

WAS DER GASTWIRT WISSEN MUSS- GASTRONOMIE LEICHT GEMACHT

 **HK** Handelskammer
Hamburg

UNTERNEHMEN BERATEN
INTERESSEN BÜNDeln
MENSCHEN BILDEN

ERLAUBNISPFlichtIG/ERLAUBNISFREI?

- Erlaubnispflicht nur noch für Betriebe, die Alkohol zum Verzehr an Ort und Stelle abgeben.
- Wie sieht es mit dem Rauchen aus?
 - bis 75 qm Gastraumfläche ohne Abgabe von Lebensmitteln
 - ab 75 qm Raucherraum mit Anforderungen
 - Abluftanlage die Unterdruck erzeugt
 - Zertifikat des Anlagenelektrikers aushängen
 - automatischschließende Türen



Hamburger Gründertag 2018 Claudia Warring März 2018 2

 **HK** Handelskammer
Hamburg

UNTERNEHMEN BERATEN
INTERESSEN BÜNDeln
MENSCHEN BILDEN

VORAUSSATZUNGEN FÜR DIE ERTEILUNG DER GASTSTÄTTENERLAUBNIS

Nachweis der

- persönlichen Eignung
 - u. a. Führungszeugnis
- fachlichen Eignung
 - Schulungen/ Ausbildung
 - Belehrung nach IfsG
- objektbezogene Voraussetzungen
 - u. a. Toilettenanzahl



Hamburger Gründertag 2018 Claudia Warring März 2018 3

 **HK** Handelskammer
Hamburg

UNTERNEHMEN BERATEN
INTERESSEN BÜNDeln
MENSCHEN BILDEN

LEBENSMITTELUNTERNEHMER HABEN:

- einen Betrieb der nach Artikel 6 der VO(EG) Nr. 853/2004 gemeldet ist, oder eine Gewerbeanmeldung
- ausgebildetes oder geschultes Personal. Schulungen nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und nach dem Infektionsschutzgesetz,
- geeignete Räume für die Lebensmittelproduktion,
- ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen,
- die Rückverfolgbarkeit ihrer Lebensmittel im Griff,
- achten bei selbst hergestellten Speisen auf die Zusatzstoffkennzeichnung / Allergenkennzeichnung
- das aktuelle Lebensmittelrecht im Blick.

Hamburger Gründertag 2018 Claudia Warring März 2018 4

 **HK** Handelskammer
Hamburg

UNTERNEHMEN BERATEN
INTERESSEN BÜNDeln
MENSCHEN BILDEN

ANFORDERUNGEN AN RÄUME, IN DENEN LEBENSMITTEL HERGESTELLT, BEHANDELT ODER GELAGERT WERDEN:

- Glatt, leicht zu reinigen, gegebenenfalls zu desinfizieren
- Dies gilt für Boden, Wände, Ausrüstungsgegenstände und Decken
- Ist kein Bodenablauf vorhanden, dann Schmutzwasserausguss
- Handwaschbecken mit fließendem Heiß- und Kaltwasser
- Am Handwaschbecken Einweghandtuchspender und Seifenspende
- Doppelpüle mit fließendem Heiß- und Kaltwasser
- Insektenschutz vor zu öffnende Fenster
- Angemessene künstliche oder natürliche Lüftung.
- Vorraum in der Personaltollette
- Ausreichende Beleuchtung



Hamburger Gründertag 2018 Claudia Warring März 2018 5

 **HK** Handelskammer
Hamburg

UNTERNEHMEN BERATEN
INTERESSEN BÜNDeln
MENSCHEN BILDEN

EIGENKONTROLLSYSTEM NACH HACCP-GRUNDSÄTZEN

1. Wareingangskontrolle
2. Lagertemperaturen / Kühlung
3. Erhitzungstemperaturen
4. Ausgabetemperatur
5. Reinigungsplan
6. Schädlingsbekämpfung
7. Personalschulungen
8. Wechselintervall Fritteusenfett



Hamburger Gründertag 2018 Claudia Warring März 2018 6

TOILETTEN BEI BETRIEBEN MIT KONZESSION

- Personaltoilette bei Gastraumfläche unter 50 qm
- barrierefreier Zugang zu den Toiletten für Gebäude ab 2002
- Anzahl der Toiletten

Gastraumfläche in qm	Toiletten Damen	Toiletten Herren	Standbecken	oder Rinne laufender Meter
Bis 50	Ein	Spülabort	für	alle
50 bis 100	2	1	3	2,5
100 bis 150	2	2	3	2,5
150 bis 200	3	2	4	3
über 200	Festsetzung im		Einzelfall	

Hamburger Gründertag 2018 Claudia Wiering März 2018 7

WIR HANDELN FÜR HAMBURG

VIELEN DANK UND VIEL ERFOLG!

Kontakt in der Handelskammer für alle Fragen rund um gastgewerbliche Gründungen:
Sabine Pilgrim, Telefon 040-36138-787
sabine.pilgrim@hk24.de

   

metropolregion hamburg GLC

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Sie können den Hamburger Gründertag 2018 über den folgenden Link sofort über Ihr Smartphone bewerten:

gt.kpuls.de

Parallel stehen Ihnen aber auch am Eingang Laptops zur Verfügung.

Vielen Dank! 

Hamburger Gründertag 2018 Claudia Wiering März 2018 8