



HK

Handelskammer
Hamburg

ESSEN UND TRINKEN GEHT IMMER!? ERFOLGREICH GRÜNDEN IM GASTGEWERBE

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
 - automatisch schließende Türen



VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE ERTEILUNG DER GASTSTÄTTENERLAUBNIS

Nachweis der

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



LEBENSMITTELUNTERNEHMER HABEN:

- einen Betrieb der nach Artikel 6 der VO(EG) Nr. 852/2004 gemeldet ist, oder eine Gewerbebeanmeldung
- 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.

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
- Doppelspüle mit fließendem Heiß- und Kaltwasser
- Insektenschutz vor zu öffnende Fenster
- Angemessene künstliche oder natürliche Lüftung
- Abluftanlage in Hamburg nicht mehr über Dach, angepasst an Betrieb
- Vorraum in der Personaltoilette
- Ausreichende Beleuchtung



EIGENKONTROLLSYSTEM NACH HACCP-GRUNDSÄTZEN

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



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	Fest- setzung	im	Einzelfall	



Handelskammer
Hamburg

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





Ihre Meinung ist uns wichtig!

**Geben Sie uns Ihr Feedback
heute vor Ort am Ausgang
oder über:**

www.gruendertag.hamburg