

Was der Gastwirt wissen muss - Gastronomie leicht gemacht

Erlaubnispflichtig/Erlaubnisfrei?

- Erlaubnispflicht nur noch für Betriebe, die Alkohol zum Verzehr an Ort und Stelle abgeben.

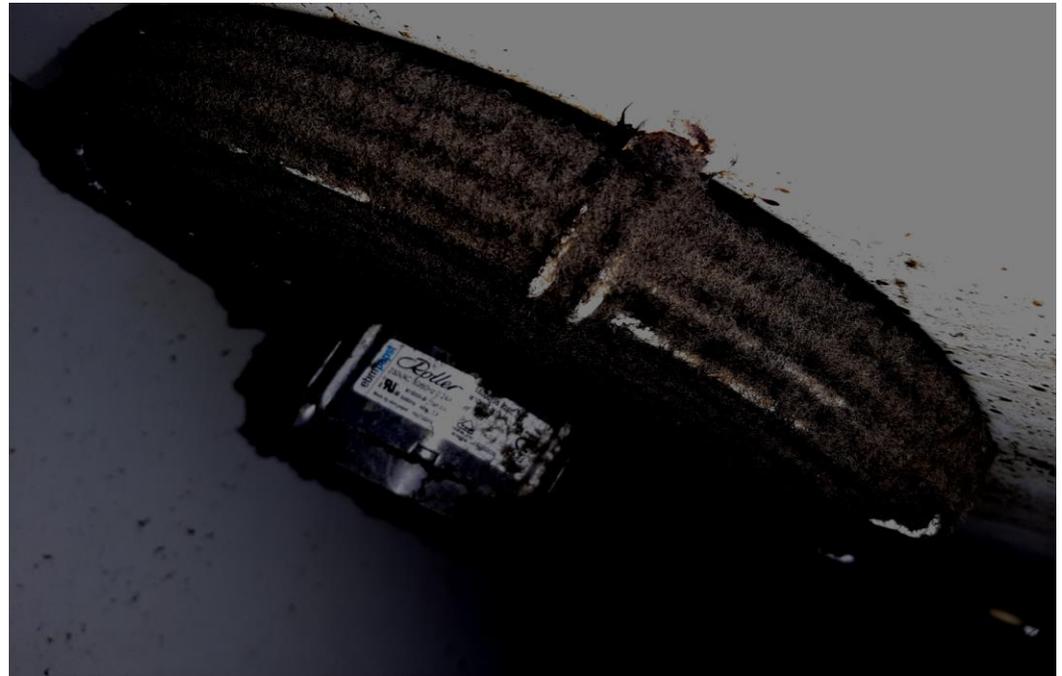
- Wie sieht es mit dem Rauchen aus?
 - bis 75 qm Gastraumfläche ohne Abgabe von Lebensmitteln
 - ab 75 qm Raucherraum mit Anforderungen
 - Abluftanlage die Unterdruck erzeugt
 - Zertifikat des Anlagenelektrikers aushängen
 - automatisch schließende Türen



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

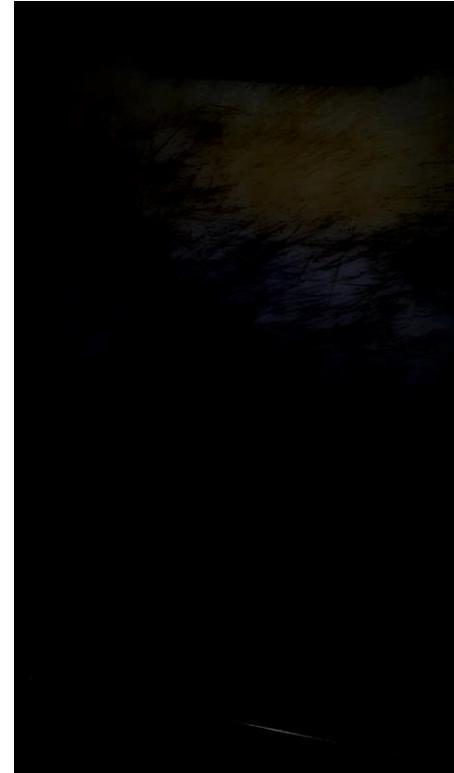


Lebensmittelunternehmer haben:

- 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 Seifenspender
- Doppelspüle mit fließendem Heiß- und Kaltwasser
- Insektenschutz vor zu öffnende Fenster
- Angemessene künstliche oder natürliche Lüftung.
- 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 / IfsG
8. Wechselintervall Fritteusenfett



Toiletten bei Betrieben mit Konzession

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

Gasträumfläche 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	

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





Ihre Meinung ist uns wichtig!

Geben Sie uns Ihr Feedback hier vor Ort am Ausgang oder über:
www.gruendertag.hamburg

