

Betrieb eines (erlaubnisfreien) Gaststättengewerbes nach § 2 Abs. 2 Gaststättengesetz (GastG)

Wer Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Schankwirtschaft) oder wer zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht (Speisewirtschaft), betreibt eine Gaststätte, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist (§ 1 GastG).

Die Rechtsvorschrift erfasst sowohl erlaubnispflichtige Gaststätten (also Betriebe mit Alkoholausschank), als auch erlaubnisfreie Gaststätten, d. h. ohne Alkoholausschank und/oder mit Abgabe von Speisen, wie z. B. SB-Restaurants, Imbissbetriebe und Mischbetriebe (z. B. Bäckerei).

Die Durchführung des Erlaubnisverfahrens vor Betriebsbeginn entfällt zwar bei der erlaubnisfreien Gaststätte, die inhaltlichen Rahmenbedingungen des Gaststättenbetriebes sind jedoch mit denen der erlaubnispflichtigen Gaststätten identisch. Sie haben die gleichen Pflichten wie die Inhaber einer entsprechenden Erlaubnis.

Die Vorschrift des § 5 GastG unterstellt jedem, der ein Gaststättengewerbe betreibt, mag dieses erlaubnisbedürftig sein oder nicht, den Anordnungen zum Schutz der in § 5 Abs. 1 GastG aufgeführten Rechtsgüter (Schutz der Gäste und Beschäftigten gegen Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sittlichkeit) und führt bei gleichen Rahmenbedingungen bzgl. der materiellen Anforderungen zu einer Gleichbehandlung von erlaubnisfreien und erlaubnispflichtigen Gaststätten.

Konsequenz aus der Identität der Rechtsgüter bei erlaubnispflichtigen und erlaubnisfreien Gaststätten ist, dass z. B. die Mindestanforderungen an die bestehenden Gast- und Sanitärräume, sowie der Schutz der Allgemeinheit vor Gefahren, Nachteilen und Belästigungen (Immissionsschutz, Lebensmittelhygiene, Brandschutz, Gesundheits- und Jugendschutz) für beide Gaststättenarten bestehen muss.

Daher werden seitens der hiesigen Behörde künftig nicht mehr nur die erlaubnispflichtigen, sondern auch die erlaubnisfreien Gaststätten der regelmäßigen Überprüfung und Überwachung unterworfen.

Gründe für die Überwachung der erlaubnisfreien Gaststätten sind u. a. die Gleichbehandlung mit den erlaubnispflichtigen Gaststätten im Rahmen des fairen Wettbewerbs und die Gewährleistung, dass Rechtsvorschriften zum Schutz der Allgemeinheit eingehalten werden.

Wir bitten daher den beigefügten Erhebungsbogen innerhalb einer Woche an die Gaststättenbehörde zurück zu senden!!

KÜNFTIGE ÄNDERUNGEN IM BETRIEB, WELCHE GASTSTÄTTENRECHTLICHE RELEVANZ HABEN, SIND DER BEHÖRDE UNVERZÜGLICH MITZUTEILEN.

Erhebungsbogen über die Bestandsaufnahme der erlaubnisfreien Gaststätten in der Verbandsgemeinde Kirchen (Sieg) Auskunftspflicht der Gaststättenbetreiber nach § 22 Gaststättengesetz (GastG)

Verbandsgemeindeverwaltung Kirchen (Sieg)
Fachbereich 3 – Bürgerdienste
Lindenstraße 1
57548 Kirchen (Sieg)

Die Inhaber von Gaststättenbetrieben, ihre Stellvertreter und die mit der Leitung des Betriebes beauftragten Personen haben den zuständigen Behörden die für die Durchführung des Gaststättengesetzes und der auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen erforderlichen Auskünfte zu erteilen. Daher bitten wir, den Fragebogen zur Erhebung der Gaststättenbetriebe innerhalb einer Woche vollständig ausgefüllt und unterschrieben zurück zu geben.

Name/Bezeichnung der Gaststätte:							
Anschrift der Gaststätte (Straße/Hausnr./PLZ/Ort):							
Name des Betriebsinhabers: (bei Vereinen und juristischen Personen: Name des gesetzl. Vertreters)							
Anschrift des Betriebsinhabers (Straße/Hausnr./PLZ/Ort):							
Angabe der Betriebsart (Schank- und Speisewirtschaft, Schankwirtschaft, Hotel-Restaurant, SB-Restaurant, Café, Eisdiele, Shisha-Bar, Trinkhalle/Kiosk, Kantine, Vereinsheim, sonstiges...)							
Kontaktdaten:	Telefon			Mobil			
	E-Mail			Homepage			
tägl. Öffnungszeiten:	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	von Uhr						
bis Uhr							
Ruhetag:							
Der Betrieb besteht seit: (Datum angeben):							
Anzahl der zum Betrieb gehörenden Räume:							

Anzahl der Sitzplätze:			
Größe des Betriebes in m ²			
Außenbewirtung (z. B. „Biergarten“, Terrasse o. ä.)	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Anzahl der Gästetoiletten:	Spüloiletten Frauen	Spüloiletten Herren	Urinale
Werden Mitarbeiter/Angestellte beschäftigt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
• hiervon	Anzahl männlich	Anzahl weiblich	
Personaltoilette vorhanden?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Küche vorhanden?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Angaben zum Speise- und Getränkeangebot (z. B. täglich frischzubereitete Tellergerichte, täglich frisch zubereitete Hauptgerichte, Angebote von Vor- und Nachspeisen, Convenience-Produkte/Fertiggerichte, Imbissortiment; Angabe der Getränke, welche zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten werden, wie z. B. Wasser, Cola, Limonaden, Säfte, Bier...):			
Werden Getränke ausschließlich zur Mitnahme verkauft?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
• wenn ja: welche?			
Sind Waren- oder Getränkeautomaten aufgestellt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Sind Geldspielgeräte aufgestellt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Handelt es sich um eine Rauchergaststätte bzw. sind separate Raucherräume eingerichtet?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Sind Raumänderungen/Erweiterungen/Vergrößerungen/Verkleinerungen der Gasträume geplant?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Bemerkungen, Anregungen			

 Ort, Datum

 Unterschrift