



Industrie- und Handelskammer
zu Köln

Eröffnung oder Übernahme eines Beherbergungsbetriebes

Impressum

Herausgeber:

Industrie- und Handelskammer zu Köln
Unter Sachsenhausen 10-26
50667 Köln
Internet: www.ihk-koeln.de

Verantwortlich:

Ass. Elisabeth Slapio

Redaktion

Timo Knauthe
Tel. 0221 1640-728
Fax 0221 1640-769
E-Mail: timo.knauthe@koeln.ihk.de

3. Auflage

Köln, Mai 2012

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	1
1. Chancen auf dem Kölner Hotelmarkt	3
2. Eröffnung eines Beherbergungsbetriebes	4
2.1 Definition	4
2.2 Gewerbeanmeldung	4
2.3 Erlaubnisfreiheit für Beherbergungsbetriebe	5
2.4 Berufsgenossenschaft	5
2.5 Bauliche Voraussetzungen	6
2.6 Beherbergungsgewerbe - Definition der Betriebsarten	6
2.7 Beherbergungsgewerbe - Definitionen der Zimmertypen	8
2.8 Klassifizierung/Hotelsterne	9
3. Kauf/Pacht eines Beherbergungsbetriebes	10
4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb	11
4.1 Preisangabe und Vorschriften im Beherbergungsgewerbe	11
4.2 Der Beherbergungsvertrag	12
4.3 Meldegesetz	12
4.4 Erhebung der Übernachtungszahlen	13
4.5 Geldspielautomaten	13
4.6 Hausrecht	13
4.7 Pfandrecht	14
4.8 Umsatzsteuer in gastgewerblichen Betrieben	14
4.9 Nebenleistungen und Gassenschenk	15
4.10 Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA)	16
4.11 Gebühreneinzugszentrale der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten (GEZ)	16
4.12 Beschäftigung von ArbeitnehmerInnen	17
4.13 Hygienerechtliche Fragen	17
5. Weiterführende Informationen	20
5.1 Nichtraucherchutz im Hotel- und Gaststättengewerbe	20
5.2 Aktuelle Marktdaten, Analysen und Studien	20
5.3 Fachzeitschriften und -Zeitungen für die Branche	21
5.4 Weiterführende Literatur	21
5.5 IHK Business Network (IBN) - Geschäftskontakte erfolgreich generieren	22
5.6 Weitere Ansprechpartner	23

Vorwort

In Köln und der Region gibt es über 700 Beherbergungsbetriebe, vom klassischen Landgasthaus bis zum avantgardistischen Kunsthotel, von der einfachen Pension bis zum 5 Sterne Hotel. Wenn auch Sie einen Beherbergungsbetrieb eröffnen möchten, dann müssen Sie eine Vielzahl von Aspekte bei Ihren Planungen berücksichtigen. Hierzu gehören sicherlich die rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Rahmenbedingungen, die Grundlage für den Betrieb eines Hotels. Das alleine reicht aber für Ihren unternehmerischen Erfolg gewiss nicht aus, denn so werden Sie nur ein Betrieb von vielen sein. Um diesem entgegenzuwirken, sollten Sie sich im Vorfeld noch weitere Gedanken machen und über Maßnahmen nachdenken, die ihren Erfolg fördern.

Der touristische Markt ist schnelllebig. Grundsätzliche Entwicklungen gelten aber für einen längeren Zeitraum. Der Gast ist zunehmend reiseerfahrener, er vergleicht die Angebote sehr genau und der Wettbewerb zwischen den touristischen Regionen nimmt immer weiter zu. Der Urlauber stellt heute hohe Ansprüche an die Qualität seines Urlaubsquartiers und an seinen Aufenthalt. Die Qualität touristischer Dienst- und Serviceleistungen ist zu einem wichtigen und selbstverständlichen Wettbewerbsfaktor geworden.

Diese Broschüre soll Ihnen als Erstinformation einen Überblick über die Branche und die zu beachtenden Vorschriften geben, wenn Sie einen Beherbergungsbetrieb (Hotel, Pension) eröffnen oder übernehmen möchten.

1. Chancen auf dem Kölner Hotelmarkt

Hotellerie und Gastronomie sind im hohen Maße differenziert und auf Grund ihrer Standortgebundenheit auf lokale Märkte begrenzt. Des Weiteren unterliegen die Produkte in dieser Branche in der Regel einem Amortisationszeitraum von 10 bis 20 Jahren. Generelle Trendaussagen sind demnach äußerst schwierig und an individuelle Gegebenheiten anzupassen.

Dennoch sind elementare Entwicklungstendenzen durchaus wahrnehmbar, die einen Strukturwandel in der Branche aufzeigen. Hierzu zählen vor allem steigende Energie- und Personalkosten. Aber auch ein sich veränderndes Konsumverhalten, das sich etwa durch gestiegene Erwartungen an das Preis-Leistungsverhältnis, eine Polarisierung zwischen Komfort- und Budgethotels, wie auch im Gesundheits- und Präventionsgedanken ausdrückt. Zunehmende Kurzurlaube und Städtereisen, wachsende Betriebsgrößen auf Grund betriebswirtschaftlicher Zwänge sowie seit längeren bekannten Veränderungen der demographischen und ökologischen Strukturen.

Die Kunden sind aufgeklärter und reiseerfahrener als jemals zuvor. Die Ansprüche an Individualität und Einzigartigkeit nehmen zu. Eine wettbewerbsfähige Internetpräsenz ist heutzutage fast unerlässlich.

Die Konkurrenzsituation nimmt weiter zu. In der speisengeprägten Gastronomie machen sich seit einigen Jahren Mitbewerber wie z. B. Einzelhandelsgeschäfte, Bäckereien und Tankstellen bemerkbar, die ihrerseits mit Snackangeboten eine Konkurrenz zu den etablierten Wettbewerbern schaffen. Hiervon sind vor allem die kleineren Unternehmen betroffen. Die Entwicklung geht aus diesem Grund auch weiter in Richtung Kettengastronomie, besonders in der System Gastronomie und im Quickservicebereich, setzen sich die Franchise-Unternehmen immer stärker durch.

Auch in der getränkegeprägten Gastronomie vollzieht sich seit längerem ein Strukturwandel. Anfang der 90er Jahre begann das bis heute anhaltende Sterben der klassischen Kneipe. Diese Situation wurde durch die Wirtschaftskrise weiter verschärft. An deren Stelle treten insbesondere im Innenstadtbereich vermehrt gastronomische Betriebe mit modernen Konzepten, die sich an den geänderten Kundenwünschen ausrichten.

Eine zunehmende Betriebsgröße ist besonders in der Hotellerie erkennbar, die oft zu Lasten kleinerer Betriebe der Individualhotellerie geht. Gasthöfe und Pensionen sind überproportional von Schließungen betroffen und stark von Profil und Standort abhängig. In der Region Köln machen sie nur einen kleinen Anteil an den Beherbergungsbetrieben aus. In städtischen Gebieten dominiert oft der Betriebstyp Hotel Garni, durch eine hohe Dichte an gastronomischen Angeboten in unmittelbarer Nähe des Betriebs.

Aktuelle Marktdaten

Im Zeitraum Januar bis November 2011 besuchten über 3,5 Mio. Gäste die Beherbergungsbetriebe (mindestens neun Gästebetten und Campingplätze) im IHK-Bezirk Köln (Städte Köln und Leverkusen, Rhein-Erft-Kreis, Rheinisch-Bergischer-Kreis und Oberbergischer Kreis).

Die Zahl der Übernachtungen belief sich auf knapp 7 Mio. Damit stieg sowohl die Zahl der Ankünfte, als auch die Zahl der Übernachtungen im Vergleich zu den ersten elf Monaten des Vorjahres in allen Regionen des IHK-Bezirks an, wie Information und Technik Nordrhein-Westfalen als Statistisches Landesamt mitteilt. Einen besonders starken Anstieg verzeichnet die Stadt Köln (+ 10 Prozent Ankünfte; + 8,8 Prozent Übernachtungen).

Die mittlere Aufenthaltsdauer lag in Köln bei 1,8 Tagen. In Leverkusen blieben die Gäste im Durchschnitt 1,9 Tage. Im Rheinisch-Bergischen Kreis 2,4, im Rhein-Erft-Kreis 2,5 Tage. Spitzenreiter ist der Oberbergische Kreis mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 3,1 Tagen. Die mittlere Bettenauslastung pendelt zwischen 36,5 Prozent im Rhein-Erft-Kreis und 46,9 Prozent in der Stadt Köln.

Auch die Umsatzentwicklung im Gastgewerbe in Nordrhein-Westfalen zeigt sich im Vergleich zu dem Vergleichszeitraum im Vorjahr leicht ansteigend. Die nominale Umsatzentwicklung stieg um 3,4 Prozent (Beherbergung + 4,2 Prozent; Gastronomie +3,2 Prozent). Die reale Umsatzentwicklung stieg um 2,1 Prozent (Beherbergung +3,2 Prozent; Gastronomie +1,7 Prozent). Über die touristischen Marktdaten informiert Sie die IHK Köln auch unter www.ihk-koeln.de, Dok.-Nr. 33918.

2. Eröffnung eines Beherbergungsbetriebes

2.1 Definition

Beherbergungsstätten sind Gebäude oder Gebäudeteile, die ganz oder teilweise für die Beherbergung von Gästen, ausgenommen die Beherbergung in Ferienwohnungen, bestimmt sind. Gebäude oder Gebäudeteile, die für die Beherbergung von Gästen auf Heu- oder Strohlagern (Heuherbergen) bestimmt sind, gelten nicht als Beherbergungsstätten.

Beherbergungsräume sind Räume, die dem Wohnen oder Schlafen von Gästen dienen. Eine Folge unmittelbar zusammenhängender Beherbergungsräume (Suite) gilt als ein Beherbergungsraum.

Gasträume sind Räume, die für den Aufenthalt von Gästen, jedoch nicht zum Wohnen oder Schlafen bestimmt sind, wie Speiseräume und Tagungsräume.

2.2 Gewerbeanmeldung

Die Gewerbeanmeldung gemäß § 14 GewO erfolgt bei der Gewerbemeldestelle derjenigen Kommune, in der Sie Ihren Betriebssitz einrichten wollen. Zu dem Termin mitbringen müssen Sie Ihren Personalausweis und eine Anmeldebescheinigung, sofern sie nicht in Köln wohnen, und bei Ausländern eine gültige Aufenthaltsbescheinigung (Fragen zum Ausländerrecht beantwortet in der IHK Köln Anita Kuchler, Tel. 0221 1640-312, E-Mail: anita.kuechler@koeln.ihk.de). Die Gebühr in Höhe von 20,00 Euro ist bar oder per EC-Karte zu entrichten.

Eine Vorsprache ist grundsätzlich erforderlich, wobei sie auch durch einen Bevollmächtigten erfolgen kann. Dann ist zusätzlich eine Vollmacht und der Pass oder Personalausweis des Vertreters mitzubringen. Des Weiteren erfolgt die Weiterleitung der Gewerbeanmeldung vom Gewerbeamt aus zum Finanzamt und der IHK in der Regel automatisch.

Hinweis: Ist geplant, den Betrieb der Rechtsform einer Gesellschaft zu betreiben, bestehen verschiedene Besonderheiten. Hierzu informiert Sie gerne Ihre Industrie- und Handelskammer (Dr. Tobias Rolfes, Tel. 0221 1640-305, E-Mail: tobias.rolfes@koeln.ihk.de).

2.3 Erlaubnisfreiheit für Beherbergungsbetriebe

Die Abgabe von Getränken und zubereiteten Speisen an Hausgäste ist erlaubnisfrei, wenn der Betrieb nicht mehr als acht Gäste gleichzeitig beherbergen kann. Dies gilt nicht, wenn der Beherbergungsbetrieb in Verbindung mit einer erlaubnisbedürftigen Schank- oder Speisewirtschaft ausgeübt wird (Gaststättengesetz, 5. Ausgabe).

Sie können ihrem Beherbergungsbetrieb einen Namen geben zum Beispiel "Hotel zur Sonne". Dennoch müssen Sie auch ihren Namen als Inhaber anbringen, falls sie nicht eine GmbH gründen.

Ausführliche Informationen zur Beantragung einer Gaststättenerlaubnis finden Sie in der Broschüre "Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes" und über das Merkblatt "Welche Genehmigungen braucht man zur Eröffnung einer Gaststätte?", die Sie unter der Dok.-Nr. 4519 abrufen können. Rechtliche Auskünfte zu diesem Thema erhalten Sie durch Frau Birgit Wirtz, Tel. 0221 1640-330, E-Mail: birgit.wirtz@koeln.ihk.de).

Wichtig:

Den Beginn der Tätigkeit müssen Sie beim Gewerbe-/Ordnungsamt anzeigen (§ 14 GewO). Die Erlaubnisbefreiung (siehe oben) entbindet Sie nicht von der Einhaltung weiterer gesetzlicher Vorschriften, wie zum Beispiel Sperrzeitregelung, Baurecht, Lebensmittelrecht, Jugendschutz usw.

Tipp:

Wenn Sie der Bauaufsicht nicht genügend privaten Parkraum nachweisen können, müssen Sie bei einer Neugründung pro Stellplatz eine Ablösesumme zahlen. Informationen zu den aktuellen Beträgen erhalten Sie bei Ihrem Fachverband oder der IHK Köln (Sabine Jahn, Tel. 0221 1640-410, E-Mail: sabine.jahn@koeln.ihk.de).

2.4 Berufsgenossenschaft

Jeder Unternehmer eines Betriebes, gleichgültig, ob in seinem Unternehmen versicherte Personen tätig sind oder nicht, gehört kraft Gesetzes (also ohne dass es einer besonderen Erklärung darüber bedarf) der Berufsgenossenschaft an. Die Mitgliedschaft entsteht mit Beginn der vorbereitenden Tätigkeiten für das Unternehmen. Der Unternehmer ist verpflichtet, sein Unternehmen binnen einer Woche nach Beginn bei der Berufsgenossenschaft anzumelden.

Berufsgenossenschaft - Bezirksverwaltung Dortmund
Zuständig für Versicherungsfälle aus Nordrhein-Westfalen
Hansbergstraße 28
44141 Dortmund
Tel. 0231 176340
Fax 0231 176345563
E-Mail: bv.dortmund@bgn.de

Rechtsauskünfte an Arbeitgeber zu Berufsgenossenschaften erteilt die IHK Köln (Susanne Wollenweber, Tel. 0221 1640-310, E-Mail: susanne.wollenweber@koeln.ihk.de).

2.5 Bauliche Voraussetzungen

Bauliche Anlagen unterliegen den Voraussetzungen der Bauordnung NRW (BauO NRW) sowie der auf ihrer Grundlage erlassenen Verordnungen. Während die BauO NRW für alle baulichen Anlagen gilt, gelten bestimmte Verordnungen nur für bestimmte Arten von Gebäuden und ergänzen beziehungsweise modifizieren die Vorschriften der BauO NRW.

So gibt es für Beherbergungsstätten die "Beherbergungsstättenverordnung" des Landes NRW (BeVO NRW), die für Beherbergungsstätten mit mehr als zwölf Betten gilt. In ihr sind besondere bauliche Anforderungen formuliert, die sich aus der Eigenschaft des Gebäudes als Beherbergungsstätte ergeben. So gibt es hier zum Beispiel besondere Anforderungen an die Zahl und Lage der erforderlichen Rettungswege, die Feuerwiderstandsfähigkeit bestimmter tragender oder nichttragender Wände und die bauliche Beschaffenheit von Fluren, Treppenhäusern und Türen. Ebenso finden sich hier Anforderungen hinsichtlich Sicherheitsbeleuchtung und Sicherheitsstromversorgung sowie hinsichtlich Alarmierungseinrichtungen im Gefahrenfall, Brandmeldeanlagen und Brandfallsteuerung von Aufzügen. Schließlich müssen die Rettungswege bestimmten Anforderungen genügen, es bedarf gegebenenfalls einer Brandschutzordnung und eines Brandschutzbeauftragten.

Details können Sie der Beherbergungsstättenverordnung entnehmen, die Sie bei der IHK Köln kostenlos erhalten (Birgit Wirtz, Tel. 0221 1640-330, E-Mail: birgit.wirtz@koeln.ihk.de).

Auch für Beherbergungsstätten mit weniger als zwölf Betten gelten bausicherheitsrechtliche Anforderungen, die sich dann aber nicht nach der BeVO NRW, sondern nach der BauO NRW, die für alle baulichen Anlagen gilt, richten.

Um zu erfahren, ob ein Gebäude den Anforderungen der baurechtlichen Bestimmungen für den Betrieb eines Beherbergungsbetriebs genügt, müssen Sie letztlich einen Architekten oder bauvorlageberechtigten Bauingenieur hinzuziehen.

Entsprechende Listen erhalten Sie bei der Architektenkammer Nordrhein-Westfalen (Zollhof 1, 40221 Düsseldorf, Tel. 0211 4967-0, Fax 0211 4967-99, Internet: www.aknw.de) oder der Ingenieurkammer Bau Nordrhein-Westfalen (Carlsplatz 21, 40213 Düsseldorf, Tel. 0211 13067-0, Fax 0211 13067-150, E-Mail: info@ikbaunrw.de, Internet: www.ikbaunrw.de).

2.6 Beherbergungsgewerbe - Definition der Betriebsarten

All-Suite-Hotel

Ein All-Suite-Hotel ist ein Hotel, das nur Suiten anbietet.

Aparthotel, Apartmenthotel

Ein Aparthotel ist ein Beherbergungsbetrieb mit eingeschränktem Leistungsangebot. Die Unterbringung erfolgt in Studios oder Apartments.

Boardinghouse (Serviced Apartment)

Das Boardinghouse (Serviced Apartment) ist ein Beherbergungsbetrieb in städtischer Umgebung für eine längere Aufenthaltsdauer. Die Zimmer sind in ihrer Ausstattung Wohnungen ähnlich. Der Umfang der Serviceleistungen entspricht im Wesentlichen dem Leistungsangebot eines Hotels.

Ferienhaus

ist eine separate Unterkunft (freistehendes Haus, Reihen- oder Doppelhaus) mit eigenem Sanitärbereich und Selbstverpflegungseinrichtung, in der zum vorübergehenden Aufenthalt Gäste gegen Entgelt aufgenommen werden.

Ferienwohnung

ist eine abgeschlossene Einheit innerhalb eines Hauses mit eigenem Sanitärbereich und Selbstverpflegungseinrichtung, in dem zum vorübergehenden Aufenthalt Gäste gegen Entgelt aufgenommen werden. Die zum Objekt zugehörige Terrasse oder der Balkon steht den Gästen für die Dauer ihres Aufenthaltes zur alleinigen Nutzung zur Verfügung.

Gästehaus

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

Gasthof

Der Gasthof ist üblicherweise ein ländlicher Gastronomiebetrieb, der neben Speisen und Getränken auch einfache Unterkünfte bereithält.

Hotel

Ein Hotel ist ein Beherbergungsbetrieb im gehobenen Standard und bietet neben seinen Unterkunftsmöglichkeiten eine Gastronomie für Hausgäste und Passanten. Ein Hotel sollte über mehr als 20 Gästezimmer verfügen.

Hotel garni

Ein Hotel garni ist ein Hotelbetrieb, der neben der Übernachtungsmöglichkeit, Frühstück und Getränke anbietet.

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 zwanglose pädagogische oder der Erholung dienende Zwecke an.

Kurpension/Kurhotel

Die Kurpension ist ein in einem Heilbad oder Kurort ansässiger Beherbergungsbetrieb und auf die besonderen Ansprüche der Kurgäste ausgerichtet. Das Kurhotel verfügt zusätzlich über ein eigenes Angebot an Gesundheitsbehandlungen.

Kurklinik

Eine Kurklinik ist ein Beherbergungsbetrieb mit Krankenhauscharakter, der gemäß § 30 Gewerbeordnung als Krankenanstalt zugelassen ist. Die Kurklinik steht unter ärztlicher Leitung und bietet ständige medizinische Betreuung. Vorrangig werden ortsgebundene Heilmittel im Rahmen der Therapie genutzt. Das Beherbergungsangebot entspricht den indikationstypischen Anforderungen (zum Beispiel Barrierefreiheit, Ernährungsangebot) und den Patientenbedürfnissen.

Motel

Das Motel ist ein Beherbergungsbetrieb, der auf die Bedürfnisse der Kraftfahrer ausgerichtet ist und nahe gelegene Parkmöglichkeiten bietet.

Pension

Unterkünfte werden normalerweise für mehr als eine Nacht und Speisen überwiegend Hausgästen angeboten. Es besteht keine Erlaubnispflicht.

Privatunterkunft/Privatzimmer

Ein Privatzimmer ist eine Unterkunft in einem privaten Haus mit nicht mehr als acht Gästebetten.

Die Definition der Betriebsarten erfolgt in enger Anlehnung an die internationale Terminologienorm DIN EN ISO 18513 (www.beuth.de) und die deutsche Touristische Informationsnorm (TIN) des Deutschen Tourismusverbandes (DTV).

2.7 Beherbergungsgewerbe - Definitionen der Zimmertypen

Apartment

Ein Apartment kennzeichnet eine Unterkunft mit separatem Schlaf- und Wohnraum sowie einer Kochgelegenheit.

Doppelzimmer

Ein Doppelzimmer ist ein Zimmer mit Schlafgelegenheiten für zwei Personen in einem Doppelbett oder zwei zusammengestellten Einzelbetten.

Einzelzimmer

Ein Einzelzimmer bietet eine Schlafgelegenheit für nur eine Person.

Familienzimmer

Ein Familienzimmer ist ein Zimmer mit Schlafgelegenheiten für mindestens drei Personen und muss Platz für mindestens zwei Erwachsene bieten.

Juniorsuite

Eine Juniorsuite bietet eine Übernachtungsmöglichkeit und zusätzliche Sitzgelegenheiten.

Maisonette

Eine Maisonette-Wohnung erstreckt sich über mindestens zwei Etagen, die intern miteinander verbunden sind.

Mehrbettzimmer

Ein Mehrbettzimmer bietet Schlafgelegenheiten für mindestens drei Personen.

Studio

Ein Studio ist eine Unterkunft in einem Raum mit einer Kochnische.

Suite

Eine Suite ist eine Unterkunft mit separaten, verbundenen Schlaf- und Wohnräumen.

Zweibettzimmer

Ein Zimmer mit zwei getrennten Betten für zwei Personen.

Penthouse

Eine Penthousewohnung ist eine Wohnung, die sich in der obersten Etage eines mehrgeschossigen Hauses befindet und eine große Dachterrasse bietet.

Die Definition der Zimmertypen erfolgt in enger Anlehnung an die internationale Terminologienorm DIN EN ISO 18513 (www.beuth.de) und die deutsche Touristische Informationsnorm (TIN) des Deutschen Tourismusverbandes (DTV).

2.8 Klassifizierung/Hotelsterne

Deutsche Hotelklassifizierung

Die Hotelklassifizierung eröffnet den Beherbergungsbetrieben durch eine deutlichere Produktpositionierung verbesserte Absatzchancen. In- und ausländische Gäste verlangen nach einer verlässlichen Hotelübersicht. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) bietet seit Herbst 1996 mit dem Markenprodukt "Deutsche Hotelklassifizierung" ein bundesweit einheitliches Klassifizierungssystem an. Für die Klassifizierung kommen alle Zimmervermieter mit mehr als acht Betten, also neben Hotels in der Regel auch Hotels garni, Gasthöfe und Pensionen, Anbieter von Aparthotels und Boardinghäusern sowie Anbieter von Landhotels in Betracht. Es werden ausschließlich objektive Kriterien wie Zimmerausstattung und Dienstleistungsangebot bewertet; subjektive Eindrücke werden grundsätzlich nicht berücksichtigt. Die Deutsche Hotelklassifizierung umfasst 19 Mindestkriterien, die mit zunehmender Anzahl der Sterne schärfere Anforderungen stellen. Hinzu kommen entsprechende Mindestpunktzahlen aus den Bereichen Raumangebot, Ausstattung, Service, Freizeit, Angebotsgestaltung und hauseigener Tagungsbereich. Es gilt das Prinzip: Je mehr Sterne, desto mehr Merkmale müssen erfüllt sein. Die Auswertung erfolgt anhand eines Erhebungsbogens, den der Hotelier ausfüllt. Der aktuelle Erhebungsbogen der Klassifizierung kann unter www.hotelsterne.de abgerufen werden. Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V.
Fachbereich Hotellerie
Postfach
10873 Berlin
Tel. 030 7262520
Fax 030 72625242
E-Mail: info@hotelsterne.de
www.hotelsterne.de

Weitere Qualitätsinitiativen finden Sie auf der Website des Deutschen Tourismusverbandes e.V. unter "www.deutschertourismusverband.de" und bei der Initiative ServiceQualität Deutschland in NRW "www.q-nrw.de".

3. Kauf/Pacht eines Beherbergungsbetriebes

Wer auf der Suche nach einem Beherbergungsbetrieb ist, den er kaufen oder pachten kann, dem stehen mehrere Quellen zur Verfügung. Sowohl über Zeitungen, Online-Portale, als auch Börsen bieten sich Möglichkeiten, nach geeigneten Objekten zu suchen. Hier finden Sie eine Auswahl:

Allgemeine Hotel- u. Gaststättenzeitung, wöchentlich,
Offizielle Zeitschrift des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V. (DEHOGA)
Matthaes Verlag GmbH, Silberburgstr. 122, 70176 Stuttgart Tel. 0711 2133-0,
Fax 0711 2133-290, Internet: www.ahgz.de

Regionale Zeitungen Kölner Stadt-Anzeiger und Kölnische Rundschau
Inklusive der Ausgaben Leverkusen, Rhein-Erft, Rhein-Berg und Oberberg
M. DuMont Schauberg Expedition der Kölnischen Zeitung GmbH & Co. KG,
Neven DuMont Haus, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln, Tel. 0221 224-0,
E-Mail: unternehmenskommunikation@mds.de

Kölner Wochenspiegel
Kölner Anzeigenblatt GmbH & Co. KG
Stolberger Str. 114a, 50933 Köln, Tel. 0221-954414-0, Fax: 0221-954414-499
E-Mail: info@koelner-wochenspiegel.de

Lokale Informationen Leverkusen
Leverkusener Anzeigenblatt GmbH & Co. KG, Bonner Str. 12, 51379 Leverkusen
Tel. 02171-7063-00, Fax: 02171-7063-499, E-Mail: info@lokale-informationen.de

Rheinische Post
Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf Tel. 0211
505-0, Fax 0211 505 2575, Internet: www.rp-online.de

Anzeigen-Echo Oberberg
Oberbergische Anzeigenblatt GmbH & Co. KG An der Schüttenhöhe 1 a, 51643 Gummersbach
Tel. 02261 8197-333, Internet: www.anzeigen-echo.de

Remscheider General-Anzeiger
J.F. Ziegler KG Druckerei und Verlag Konrad-Adenauer-Str. 2-4, 42853 Remscheid Tel.
02191909-0, Fax 02191 909-174, E-Mail: rga@rga-online.de

Online-Portale
www.immobilienscout24.de
www.immowelt.de
www.kalaydo.de
www.deutsche-immobilienboerse.de
www.domicile-immobilienanzeigen.de

Börsen der IHK Köln
[Existenzgründungsbörse](#)
[Kooperationsbörse](#)
[Nachfolgebörse next-change](#)

4. Wichtige Regelungen für den laufenden Betrieb

4.1 Preisangabe und Vorschriften im Beherbergungsgewerbe

Eine wichtige gesetzliche Grundlage für die Preisangaben beziehungsweise Preisauszeichnungen bildet die Preisangabenverordnung (PAngV). Dort sind zunächst die wichtigsten Grundsätze über die Preisangaben für angebotene Waren und Dienstleistungen sowohl im Einzelhandel, im Dienstleistungsgewerbe und darunter auch im Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe enthalten.

Wichtige Grundsätze sind unter anderem:

Beim gewerbs- oder geschäftsmäßigen Anbieten von Waren und Leistungen gegenüber Endverbrauchern sind die Preise anzugeben, die einschließlich der Umsatzsteuer und sonstiger Preisbestandteile unabhängig von einer Rabattgewährung zu zahlen sind.

Auf die Bereitschaft, über den angegebenen Preis zu verhandeln, kann hingewiesen werden, soweit es der allgemeinen Verkehrsauffassung entspricht und Rechtsvorschriften nicht entgegenstehen.

Waren, die in Schaufenstern, Schaukästen, innerhalb oder außerhalb des Verkaufsraumes auf Verkaufsständern oder in sonstiger Weise ausgestellt werden und Waren, die vom Verbraucher unmittelbar entnommen werden können, sind durch Preisschilder oder Beschriftung der Ware auszuzeichnen.

Die Preisangaben nach der PAngV müssen der allgemeinen Verkaufsauffassung und den Grundsätzen von Preisklarheit und Preiswahrheit entsprechen; sie müssen dem Angebot oder der Werbung eindeutig zugeordnet, leicht erkennbar und lesbar oder sonst gut wahrnehmbar sein.

Bei der Aufgliederung von Preisen ist der Endpreis deutlich hervorzuheben.

Spezielle Bestimmungen für Beherbergungsbetriebe gemäß § 7 der PAngV:

Die in den Preisverzeichnissen angegebenen Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen. Sonstige Zuschläge können unter anderem sein: Heizkostenaufschläge, Berechnung von "Gedecken" etc.

Am Eingang oder an der Rezeption muss an einer gut sichtbaren Stelle eine Preisübersicht der angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ausgehangen werden.

Kann ein Telefon genutzt werden, dann muss in der Nähe des Telefons der Preis für die Benutzung je Minute oder je Benutzung ausgelegt werden.

Ein Merkblatt über "Preisangaben" erhalten Sie kostenlos bei der IHK Köln (Birgit Wirtz, Tel. 0221 1640-330, E-Mail: birgit.wirtz@koeln.ihk.de).

Anmerkung: Die Kurtaxe ist kein Zuschlag.

4.2 Der Beherbergungsvertrag

Bei dem Beherbergungsvertrag handelt es sich um einen gemischttypischen Vertrag mit Elementen des Mietrechts und des Kauf- oder Dienstvertrages. Der Vertrag kommt durch zwei übereinstimmende Willenserklärungen, durch Angebot und Annahme zustande. Ein verbindlicher Vertrag liegt bereits vor, wenn der Gast erklärt, ein Zimmer reservieren zu wollen und der Hotelier die Reservierung angenommen hat. Dabei ist es egal, ob die Erklärung schriftlich oder mündlich abgegeben wurde. Der Beherbergungsvertrag kann von keiner Vertragspartei einseitig gelöst werden. Wird das Zimmer nicht in Anspruch genommen, so muss der Gast den Zimmerpreis abzüglich der durch den Hotelier eingesparten Betriebskosten (zum Beispiel Bettwäsche, Reinigung) zahlen. Der Gesetzgeber geht in der Regel von folgenden Werten für ersparte Aufwendungen des Übernachtungspreises aus:

- Bei Übernachtung/Frühstück pauschal 20 Prozent
- Bei Übernachtung/Halbpension pauschal 30 Prozent
- Bei Übernachtung/Vollpension pauschal 40 Prozent

Dem Hotelier und dem Gast ist es aber unbenommen, höhere oder geringere Einsparungen nachzuweisen. Der Gastwirt muss keinen Ersatzmieter für das nicht in Anspruch genommene Zimmer suchen, darf sich aber auch nicht gegen die Aufnahme verschließen.

Informationen zum Vertragsrechts, einzelnen Vertragsarten, Gewährleistung, Verjährung, Verzug und Mahnverfahren erteilt die IHK Köln (Annette Schwirten, Tel. 0221 1640-320, E-Mail: annette.schwirten@koeln.ihk.de).

4.3 Meldegesetz

Gemäß dem Meldegesetz für das Land Nordrhein-Westfalen muss der Gast am Tage der Ankunft einen besonderen Meldeschein handschriftlich ausfüllen und unterschreiben. Ausländische Gäste müssen sich dabei gegenüber dem Rezeptionsmitarbeiter mit einem gültigen Pass, Personalausweis oder Passersatzpapier ausweisen. Ehegatten können auf demselben Meldeschein namentlich vermerkt werden. Bei Reisegesellschaften von mehr als zehn Personen muss nur der Reiseleiter einen Meldeschein ausfüllen. Er hat die Mitreisenden der Zahl nach unter Angabe der Staatsangehörigkeit anzugeben. Als Hotelier müssen Sie besondere Meldescheine bereithalten und darauf hinwirken, dass der Gast diesen auch ausfüllt. Bei ausländischen Gästen müssen Sie die Angaben auf dem Meldeschein mit dem Identitätsdokument vergleichen. Der Meldeschein muss folgende Angaben enthalten:

- den Tag der Ankunft und den der voraussichtlichen Abreise
- den Familiennamen
- den Rufnamen
- das Geburtsdatum
- die Anschrift
- die Staatsangehörigkeit

Die ausgefüllten Meldescheine sind vom Tage der Ankunft an ein Jahr aufzubewahren, vor unbefugter Einsicht zu schützen und nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist zu vernichten.

4.4 Erhebung der Übernachtungszahlen

Über die Beherbergung im Reiseverkehr werden statistische Erhebungen durchgeführt. Zur Auskunft verpflichtet sind alle Hotels, Gasthöfe, Pensionen, Hotel garnis und sonstige Beherbergungsbetriebe, die mehr als acht Gäste gleichzeitig beherbergen. Abgefragt wird die Zahl der Ankünfte und Übernachtungen von Gästen (bei ausländischen Gästen zusätzlich das Herkunftsland), die Zahl der angebotenen Betten, bei Campingplätzen die Zahl der Stellplätze und bei Hotels, Gasthöfen, Pensionen und Hotels garnis zusätzlich die Zahl der Gästezimmer. Diese Erhebungen werden monatlich durch das Landesamt für Statistik durchgeführt.

4.5 Geldspielautomaten

In Beherbergungsbetrieben dürfen maximal drei Geldspielgeräte aufgestellt werden. Der Hotelier ist mit dafür verantwortlich, dass die Bestimmungen der Spielverordnung und des Jugendschutzgesetzes beachtet werden. Die Geräte sind so anzubringen, dass das Spielverbot für Kinder und Jugendliche jederzeit überwachbar ist.

Geldspielautomaten dürfen nur in Räumen von Schank- und Speisewirtschaften, in Beherbergungsbetrieben oder Spielhallen aufgestellt werden. Ausgeschlossen sind Schank- und Speisewirtschaften, die sich auf Sportplätzen, in Tanzschulen und Jugendherbergen befinden oder die vorwiegend von Kindern oder Jugendlichen besucht werden. Auch in Trinkhallen, Speiseeiswirtschaften, Milchstuben und auf Jahrmärkten sowie Schützenfesten ist das Aufstellen von Geldspielgeräten verboten.

Grundsätzlich dürfen Geldspielautomaten nur betrieben werden, wenn der Aufsteller der Automaten über eine Bestätigung des zuständigen Ordnungsamtes verfügt. Stellt der Hotelier in seinem Betrieb eigene Geräte auf, wird er wie ein Aufsteller behandelt und benötigt eine Erlaubnis nach § 33 c GewO. An den Spielgeräten müssen der Name beziehungsweise die Firma des Aufstellers, das Zulassungszeichen, die Spielregeln und der Gewinnplan, bei Geldspielgeräten außerdem die Mindestspieldauer deutlich sichtbar angebracht sein. Darüber hinaus muss das Gewerbeamt schriftlich die Eignung des Aufstellungsortes bestätigen.

Ein Beherbergungsbetrieb wird zur Spielhalle, wenn in ihr durch die Vielzahl der aufgestellten Geldspiel- oder Unterhaltungsspielgeräte das Spielen überwiegt. Dann benötigt der Inhaber eine Spielhallenerlaubnis (§ 33 i GewO).

Gewerberechtliche Auskünfte zur Erlaubnis zum Aufstellen von Spielgeräten erteilt die IHK Köln (Birgit Wirtz, Tel. 0221 1640-330, E-Mail: birgit.wirtz@koeln.ihk.de).

4.6 Hausrecht

Der Beherbergungswirt ist in seinem Betrieb für Ruhe und Ordnung verantwortlich und hat diese durchzusetzen. Er ist verpflichtet, Gäste, die ungebührlich lärmern oder auf andere Weise zur Last fallen, zur Ordnung zu rufen. Bei strafbaren Handlungen, wie etwa Hausfriedensbruch oder Zechprellerei, sollte er zunächst selbst bemüht sein, Namen und Anschrift der Betroffenen festzustellen. Eine spätere Anzeige liegt im eigenen Ermessen.

Bei erheblichen Belästigungen sollte die Polizei zu Hilfe gerufen werden. Bis zu deren Eintreffen darf der Wirt den betreffenden Gast selbst festnehmen, wobei die körperliche Gewaltanwendung verhältnismäßig sein muss. Sollte ein Gast dauerhaft durch störendes und geschäftsschädigendes Verhalten auffallen, kann der Gastwirt von seinem Hausrecht Gebrauch

machen und ein Lokalverbot erteilen. Dies sollte in jedem Falle schriftlich abgefasst sein und sowohl Begründung als auch Dauer enthalten (durch eingeschriebenen Brief).

4.7 Pfandrecht

Der Beherbergungswirt hat ein Pfandrecht über die eingebrachten Sachen des Gastes. Dies kann er ohne gerichtliche Hilfe für seine Forderungen aus Logis und sonstigen Leistungen gegenüber dem Gast ausüben. Zu beachten ist jedoch, dass unentbehrliche Gegenstände, wie zum Beispiel Kleidungsstücke und Hilfsmittel zur Berufsausübung, von der Pfändung ausgeschlossen sind.

4.8 Umsatzsteuer in gastgewerblichen Betrieben

Allgemeine Grundsätze

Der allgemeine Steuersatz in Hotels und Gaststätten beträgt 19 Prozent (§ 12 Absatz 1 UStG). Unter bestimmten Voraussetzungen kann jedoch auch der ermäßigte Steuersatz in Höhe von 7 Prozent zur Anwendung kommen (§ 12 Absatz 2 UStG).

Beherbergung von Gästen

Seit Januar 2010 unterliegt die Vermietung von Wohn- und Schlafräumen, die der Unternehmer zur kurzfristigen Beherbergung von Fremden bereithält, dem ermäßigten Steuersatz von 7 Prozent. Die Steuerermäßigung gilt nicht für Leistungen (Nebenleistungen), die nicht unmittelbar der Vermietung dienen, auch wenn diese Leistungen mit dem Entgelt für die Vermietung abgegolten sind. Das Frühstück unterliegt danach weiterhin dem allgemeinen Steuersatz.

Restaurationsumsätze

Um eine Restaurationsleistung im Gastgewerbe zum richtigen Umsatzsteuersatz zuordnen zu können, ist die (steuerermäßigte) Abgabe von Speisen von einer (dem Normalsatz unterliegenden) Dienstleistung abzugrenzen. Stets ist danach zu fragen, welches Leistungselement überwiegt.

Zur Beurteilung, wann dies der Fall ist, hat die Verwaltung folgende Kriterien aufgestellt. Danach führen zu einer voll steuerpflichtigen Leistung, die dem allgemeinen Steuersatz unterliegt:

- das Zurverfügungstellen von Verzehreinrichtungen (z. B. Räumlichkeiten, (Steh-) Tische, Bänke, Stühle); dies gilt jedoch nicht, wenn diese Einrichtungen tatsächlich nicht genutzt werden (Speisen lediglich zum Mitnehmen abgegeben werden)
- das Servieren der Speisen oder die Bereitstellung von Bedienungs- oder Kochpersonal oder das Portionieren einschließlich Ausgeben der Speisen vor Ort
- die Nutzungsüberlassung von Geschirr oder Besteck oder die Reinigung bzw. Entsorgung der überlassenen Gegenstände

Folgende Gegebenheiten sind jedoch für die Anwendung des ermäßigten Steuersatzes unbedenklich:

- übliche Nebenleistungen (z. B. Portionieren und Abgabe über die Verkaufstheke, Verpacken, Anliefern - auch in Einweggeschirr, Beigabe von Einwegbesteck)
- Bereitstellung von Papierservietten
- Abgabe von Senf, Ketchup, Mayonnaise, Apfelmus
- Bereitstellung von Abfalleimern an Kiosken, Verkaufsständen, Würstchenbuden, etc.

- Bereitstellung von Einrichtungen und Vorrichtungen, die in erster Linie dem Verkauf von Waren dienen (z. B. Verkaufstheken, Ablagebretter etc.)
- bloße Erstellung von Leistungsbeschreibungen (z. B. Speisekarte)
- Erläuterung des Leistungsangebotes.
(Quelle: BMF-Schreiben vom 16.10.2008)

Partyservice: Die Rechtsprechung sieht in Lieferungen eines Partyservices in der Regel - aber nicht zwingend in jedem Fall - einen größeren Dienstleistungsanteil. Dies hat zur Folge, dass kein ermäßigter Steuersatz erhoben werden kann.

Verpflegung von Arbeitnehmern und Angehörigen

Gewährt ein Gastwirt / Hotelier seinen Arbeitnehmern freie Verpflegung, so handelt es sich um die unentgeltliche Erbringung einer sonstigen Leistung für den privaten Bedarf des Personals, die dem allgemeinen Steuersatz unterliegt. Werden angebotene Speisen und Getränke selbst vom Unternehmer oder seinen Angehörigen für eigene Verpflegungszwecke in Anspruch genommen, so sind diese ebenfalls als unentgeltliche Wertabgabe umsatzsteuerlich mit 19 Prozent zu erfassen. Bei einer Entnahme von Nahrungsmitteln durch den Gastwirt zum Verzehr in einer von der Gaststätte getrennten Wohnung kann jedoch der ermäßigte Steuersatz angewandt werden.

Die IHK Köln berät auch bei Fragen zur Umsatzsteuer (Ellen Lindner, Tel. 0221 1640-303, E-Mail: ellen.lindner@koeln.ihk.de).

4.9 Nebenleistungen und Gassenschank

Nach § 7 GastG dürfen Gewerbetreibende im Gaststättengewerbe auch außerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten Zubehörowaren an Gäste abgeben und ihnen Zubehöroleistungen erbringen. Dabei sind Differenzierungen im Umfang dieser Waren und Leistungen durch Unterschiede in Art, Größe und dem Leistungsspektrum der einzelnen Gaststättenbetriebe (wie zwischen Schankwirtschaft und Luxushotel) durchaus möglich.

Zubehörowaren und -leistungen müssen eine notwendige und gerechtfertigte Ergänzung zur Hauptleistung darstellen. Ihre Abgabe ist auf die Gäste beschränkt, das heißt die Personen, gegenüber denen auch eine gastgewerbliche Hauptleistung erbracht wurde. Beispielsweise ist eine klassische Schankwirtschaft regelmäßig zur Abgabe beziehungsweise Erbringung folgender Zubehörowaren beziehungsweise -leistungen berechtigt:

- Tabakwaren und Streichhölzer
- Obst
- Süßwaren
- Ansichtspostkarten

Ein Luxushotel könnte darüber hinaus folgende Waren abgeben oder Dienste leisten:

- Zeitungen und Zeitschriften
- Fahrkarten und -pläne
- Friseurleistungen
- Waschen und Bügeln von Bekleidung
- Schuhputzen

Darüber hinaus können in Schank- oder Speisewirtschaften außerhalb der Sperrzeiten zum alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch an jedermann über die Straße abgegeben werden:

- Getränke und zubereitete Speisen, die in der jeweiligen Gaststätte verabreicht werden (wird etwa nur Bier ausgeschenkt, darf kein Wein zur Mitnahme verkauft werden)
- Alkoholfreie Getränke
- Flaschenbier
- Tabak- und Süßwaren

Hinweise:

Die Abgabe der Waren muss jedoch auf Mengen beschränkt sein, die geeignet sind, alsbald verzehrt oder verbraucht zu werden. In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass Mischbetriebe, die aus einer Gaststätte und einem Einzelhandelsbetrieb bestehen, außerhalb der allgemeinen Ladenöffnungszeiten nur noch die in Bezug auf den Gaststättenbetrieb erlaubten Zubehörrwaren verkaufen beziehungsweise Zubehörleistungen erbringen dürfen.

Ausführliche Informationen finden Sie in der Broschüre "Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes", die Sie auf der [Internetseite der IHK Köln](#) finden.

4.10 Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA)

Die GEMA ist eine Verwertungsgesellschaft im Sinne des Urheberrechtsgesetzes. Die öffentliche Wiedergabe (darunter fallen keine reinen Privatfeiern) von urheberrechtlich geschützten Werken (Musik, Texte, Filme, Bilder) ist der GEMA grundsätzlich vorab zu melden. Für diese Wiedergabe fallen entsprechende Vergütungen insbesondere bei der öffentlichen Nutzung von Radio, Fernsehen, CD-Playern an die GEMA an. Dies ist Voraussetzung zur Nutzung der Medien. Ansprechpartner sind die Bezirksstellen der GEMA in den einzelnen Bundesländern (www.gema.de).

4.11 Gebühreneinzugszentrale der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten (GEZ)

Die GEZ ist die gemeinsame Gebühreneinzugszentrale der öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalten in Deutschland mit Sitz in Köln. Sie ist ein Dienstleistungszentrum, das die neun, in der Arbeitsgemeinschaft des öffentlich-rechtlichen Rundfunks in Deutschland (ARD) zusammengeschlossenen Landesrundfunkanstalten sowie das Zweite Deutsche Fernsehen und das DeutschlandRadio gemeinsam für die Abwicklung des Rundfunkgebühreneinzugs in Form einer öffentlich-rechtlichen, nicht rechtsfähigen Verwaltungsgemeinschaft betreiben. Grundlage ist die Verwaltungsvereinbarung "Gebühreneinzugszentrale", die diese Anstalten miteinander geschlossen haben. Ihre Aufgabe besteht darin, die Rundfunkgebühren einzuziehen (www.gez.de).

4.12 Beschäftigung von ArbeitnehmerInnen

Arbeitszeiten

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.

Aushilfskräfte

Bei Beschäftigung von Aushilfskräften finden Sonderregelungen Anwendung. Zu beachten ist jedoch die Einhaltung des Gleichbehandlungsgrundsatzes: Aushilfskräfte sind wie Festangestellte und in Vollzeit tätige Arbeitnehmer gleichgestellt, zum Beispiel in Bezug auf die Gewährung von Urlaub, Lohnfortzahlung im Krankheitsfall oder Gratifikationen wie Weihnachtsgeld. Das bedeutet, dass auch geringfügig Beschäftigte einen Anspruch auf (Festangestellten gezahlte) Sonderleistungen haben können.

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. Auskünfte erteilt das Tarifregister NRW in Düsseldorf (www.tarifregister.nrw.de).

Auskünfte über Anlaufstellen für weitere Informationen erteilt die IHK Köln, Susanne Wollenweber (Tel. 0221 1640-310, E-Mail: susanne.wollenweber@koeln.ihk.de).

4.13 Hygienerechtliche Fragen

Lebensmittel-Hygieneverordnung

Mit der Einführung der Lebensmittel-Hygieneverordnung besteht eine bundeseinheitliche Rechtsvorschrift im Bereich der Lebensmittelhygiene. Diese EU-Verordnung schreibt zunächst allgemeine Hygieneanforderungen für lebensmittelverarbeitende Betriebe und Einrichtungen (darunter das Gastgewerbe) und das dort beschäftigte Personal vor.

Die Verordnung verpflichtet dazu, im jeweiligen Betrieb geeignete Maßnahmen, Schulungen und Kontrollen nach einem eigenen, selbst erstellten Kontrollkonzept durchzuführen. Ziel ist es gesundheitliche Risiken für den Verbraucher/Gast zu vermeiden. Bei den betriebsinternen Maßnahmen soll sich an den Prinzipien des HACCP-Konzepts orientiert werden. Die lebensmittelverarbeitenden Einrichtungen und Betriebe sind auf der Grundlage eines solchen Konzeptes verpflichtet, in ihrem produzierenden Bereich alle möglichen Punkte und Prozesse aufzulisten, von denen negative Beeinflussungen der Lebensmittel ausgehen könnten und diese Punkte und Prozesse einer ständigen, routinemäßigen Beobachtung zu unterziehen.

Diese Kontrollen sollten in entsprechender Form dokumentiert werden und dienen so auch bei Besuchen durch den Umwelt- und Verbraucherschutz in Köln und anderen lebensmittelüberwachenden Behörden als Nachweis des ordnungsgemäßen Produktionsablaufes sowie der zum Kontrollsystem erforderlichen Eigenkontrollen. Mit der Methode der regelmäßigen Eigenkontrollen soll ein geeignetes Mittel genutzt werden, um den in allen Einrichtungen und Betrieben möglichen Gefährdungspotentialen vorab ("präventiv") und wirksam entgegenzuwirken.

Geltungsbereich: Eine wichtige Neuerung der Lebensmittelhygieneverordnung liegt in ihrem Geltungsbereich. Erstmals werden mit einer einheitlichen Bestimmung alle Betriebe und betrieblichen Einrichtungen erfasst, die in lebensmittelver- oder bearbeitenden Prozessen sowie deren Abgabe an die Verbraucher tätig sind. Erfasst werden aber zugleich auch Anbieter, die nicht ständig, sondern nur gelegentlich im Lebensmittelbereich gewerblich tätig sind (beispielsweise Vereine).

Nachweispflicht: Die Mitarbeiter haben im betrieblichen Prozess nach festgelegten Kontrollzeitpunkten und Terminen die Problemstellen zu kontrollieren und dies zu dokumentieren. Diese Dokumente sind bei einer möglichen Kontrolle durch lebensmittelüberwachende und andere überwachungsberechtigte Behörden ein überprüfbarer Nachweis der terminlich festgelegten Kontrolltätigkeit und insofern auch ein wichtiges Mittel des Verantwortlichen (in der Regel des Betriebsinhabers), um die Erfüllung seiner Sorgfaltspflicht zu belegen. Im praktischen Verfahren bedeutet das, dass in dem jeweiligen Betrieb die Lebensmittel, die Verarbeitungsprozesse und das dortige Umfeld bei jedem einzelnen Ver- und Bearbeitungsprozess kontrolliert und auf eventuelle Beeinträchtigung hin untersucht werden.

Betriebsstätten: (Sauberkeit, Temperatur, Sanitäreinrichtungen, Beleuchtung)

- Räumlichkeiten (Reinigung)
- Anlagen und Geräte (Sauberkeit, Installation, Instandhaltung)
- Umgang mit Lebensmitteln (Warenannahme, -überprüfung, -lagerung, -beförderung)
- Personal (Schutzbekleidung, Verhalten, Schulungen)

Betriebsstätten sind:

- ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden
- ortveränderliche oder nichtständige Einrichtungen (Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder Verkaufsautomaten) in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden

Die Verordnung ist bewusst allgemein gehalten, um dem einzelnen Betrieb genügend Spielraum zu lassen, sie an die speziellen Gegebenheiten des Betriebes anzupassen. Aus diesem Grund gibt es auch keine allgemein gültigen Checklisten. Ab einer gewissen Betriebsgröße ist eventuell ein externer Berater sinnvoll.

Infektionsschutzgesetz

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat das bisherige Bundesseuchengesetz abgelöst. Mit Wirkung vom 1. Januar 2001 entfallen die bisherigen Einstellungsuntersuchungen von Personen, die im Lebensmittelbereich beschäftigt oder gewerbsmäßig tätig sind.

An die Stelle der Untersuchung treten nunmehr bei Beginn der gewerblichen Tätigkeit oder Beschäftigung im Lebensmittelbereich Bescheinigungen des Gesundheitsamtes beziehungsweise eines beauftragten Arztes, die den Gewerbetreibenden und Beschäftigten nach entsprechender Belehrung und Erklärung ausgestellt werden.

Arbeitgeber oder Dienstherren sind verpflichtet, zu Beginn der Tätigkeit von Beschäftigten und darauf folgend mindestens alle zwei Jahre die Beschäftigten über die entsprechenden gesetzlichen Regelungen, insbesondere nach dem Infektionsschutzgesetz (§ 42 IfSG) aktenkundig zu belehren. Der Nachweis der Belehrung sowie die genannten Bescheinigungen sind aufzubewahren, in der Betriebsstätte verfügbar zu halten und den zuständigen Behörden

auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder Kopie.

Die so genannte Erstbelehrung gem. § 43 IFSG erfolgt durch das Gesundheitsamt oder einen durch diesen beauftragten Arzt. Die Belehrung erfolgt mündlich sowie schriftlich, informiert über ansteckende Krankheiten und zeigt auf, wie man die Symptome erkennen kann. Diese Belehrung muss vor Arbeitsantritt absolviert werden. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, aktuelle Termine erfahren Sie auf der Internetseite der Stadt Köln (<http://www.stadt-koeln.de/buergerservice/themen/gesundheit/bescheinigung-belehrung-frueher-gesundheitszeugnis/>) oder telefonisch unter 0221 221-25155. Die Teilnahme kostet zurzeit 25,00 Euro (Stand April 2012).

Nach der Erstbelehrung beim Gesundheitsamt müssen die Mitarbeiter zweijährlich an einer Folgeschulung gem. § 43 Abs. 4 IFSG teilnehmen. Diese Belehrung erfolgt nicht mehr beim Gesundheitsamt, sondern wird betriebsintern von dem Gastwirt selber oder einem Dritten durchgeführt. Die Dokumente über die durchgeführte Erstbelehrung erhalten nur dann Gültigkeit, wenn nach im Zeitraum von drei Monaten nach der Schulung eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausgeübt wurde. Dabei reicht schon ein Tag aus. Der Erstbelegungs-nachweis hat dann „unbegrenzte“ Gültigkeit. Bei der Aufnahme einer neuen Tätigkeit reicht dann die Wiederholungsbelehrung am Arbeitsplatz aus. Die Teilnahme der Mitarbeiter muss dokumentiert werden. Hilfe zu den Inhalten der Schulung erteilt das jeweilige Verbraucherschutzamt.

Hinweis: Weitere wichtige lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Bestimmungen finden Sie im Lebens- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Ausführliche Informationen finden Sie in den Merkblättern der IHK Köln "[HACCP in der Praxis - Der richtige Umgang mit Lebensmitteln](#)" und „[Eröffnung oder Übernahme eines Gaststättengewerbes](#)“ (Dok.-Nr. 4519).

5. Weiterführende Informationen

5.1 Nichtraucherchutz im Hotel- und Gaststättengewerbe

Am 1. Januar 2008 trat das Nichtraucherchutzgesetz Nordrhein-Westfalen in Kraft. Für die Gastronomie bestand eine sechsmonatige Übergangsphase, die am 01.07.2008 auslief.

Die wesentlichen Regelungen des Nichtraucherchutzgesetzes in Nordrhein-Westfalen sind:

- In öffentlichen Einrichtungen gilt ein generelles Rauchverbot. Von den Regelungen sind öffentliche Gebäude, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, alle Erziehungs-, Bildungs- und Sporteinrichtungen, alle Kultur- und Freizeiteinrichtungen sowie sämtliche Flughäfen und Gaststätten im Land erfasst.
- In den stationären Gesundheitseinrichtungen wie Krankenhäusern und in Bildungs- und Erziehungseinrichtungen werden keine Raucherräume zugelassen. Ausnahmen gibt es in Einzelfällen, etwa aus palliativmedizinischen, therapeutischen oder psychiatrischen Gründen und bei Brauchtumsveranstaltungen.
- Auch in den nordrhein-westfälischen Gaststätten - egal ob Schankwirtschaft oder Restaurant - gilt künftig ein generelles Rauchverbot.
- Rauchen in Gaststätten ist nur möglich, wenn ein abgeschlossener Raucherraum eingerichtet ist. Dieser Raum soll in der Regel untergeordnet, also kleiner sein als der Hauptgastraum.
- Ausnahmen: Vom Rauchverbot ausgenommen sind vorübergehend aufgestellte Festzelte, geschlossene Gesellschaften in der Gastronomie (§ 4 S.4). "Nutzung von Vereinen, deren ausschließlicher Zweck der gemeinschaftlichen Tabakkonsum ist" (§ 3 Abs.7) Innovationsklausel: technische Vorkehrungen, die einen dem Rauchverbot gleichwertigen Schutz gewährleisten (§ 3 Abs 8) siehe Fragen zum Urteil des BVerfG v. 30.07.08

Wenn der Wirt entscheidet, dass eine Einraumkneipe unter 75 qm als Raucherkneipe eingerichtet werden soll, dann

- muss diese als Raucherkneipe gekennzeichnet sein
- haben Jugendliche unter 18 Jahren keinen Zutritt
- dürfen keine zubereiteten Speisen serviert werden

Mehr Informationen sowie der Link zu einem Fragenkatalog des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes NRW mit Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen, hat die IHK Köln in einem Merkblatt zusammengestellt. Hinsichtlich konkreter Umsetzungsfragen (wie z. B. Raumaufteilungen/Größe etc.) können Sie sich an das für Sie zuständige Ordnungsamt/Gaststättenangelegenheiten wenden.

5.2 Aktuelle Marktdaten, Analysen und Studien

Die IHK Köln stellt Ihnen aktuelle Marktdaten, Analysen und Studien zur Verfügung. Hierzu zählen Angaben über Betriebsgrößen, Umsätze und Beschäftigtenzahlen, aber auch Studien zu aktuellen Trends im Hotel- und Reisemarkt. Die Erhebung statistischer Daten und die Konjunkturbefragung liefert Ihnen wichtige Hinweise und Vergleichszahlen für die Einschätzung der eigenen Entwicklung. Wir bieten Ihnen weiterhin Marktforschungsdaten, Branchenvergleiche und Tourismusberichte. Eine Vielzahl dieser Informationen finden Sie als kostenlosen Download auf der IHK Website, für alle weiteren Daten wenden Sie sich bitte direkt an die Branchenbetreuung Hotellerie (Timo Knauthe, Tel. 0221 1640-728, E-Mail: timo.knauthe@koeln.ihk.de).

5.3 Fachzeitschriften und -Zeitungen für die Branche

Sie sollten sich mit Hilfe von Fachzeitschriften- und Zeitungen zunächst einen ersten Überblick über die Branche machen. Sie erhalten so Informationen über neue Produktentwicklungen, Trends und Marktentwicklung. In den Anzeigenteilen finden Sie nicht nur Anbieter von gastgewerblich Produkten und Dienstleistungen, sondern auch eine Vielzahl Pacht- und Kaufangebote von Hotels und Pensionen.

Allgemeine Hotel- u. Gaststättenzeitung, wöchentlich

Offizielle Zeitschrift des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes e. V. (DEHOGA)

Matthaes Verlag GmbH

Silberburgstr. 122

70176 Stuttgart

Tel. 0711 2133-0

Fax 0711 2133-290

Internet: www.ahgz.de

Gastrotel, monatlich

GW-Verlag Gesellschaft für gastgewerbliche Fachpublikationen mbH

Theodor-Althoff-Str. 39

45133 Essen

Tel. 0201 87126-948

Fax 0201 87126-941

Internet: www.gastrotel.de

Gastronomie+Hotel, 6 x jährlich

Wirtschafts- und Verlagsgesellschaft mbH

Küferstraße 9-11

67551 Worms

Tel. 06247 90890-0

Fax 06247 90890-10

Internet: www.wv-verlag.de

NGZ - Der Hotelier, monatlich

Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag

Mainzer Landstraße 251

60326 Frankfurt/M.

Tel. 069 7595-01

Fax 069 7595-2999

Internet: www.dfv.de

5.4 Weiterführende Literatur

Was der Gastwirt wissen muss

Industrie- und Handelskammertag

Breite Str. 29

10178 Berlin

Tel. 030 20308-0

Fax 030 20308-1000

Internet: www.dihk.de

Preis: 13,00 Euro (netto 12,15 Euro)

Betriebsvergleich Hotellerie & Gastronomie Deutschland 2011

Preis: 143,00 Euro inkl. MwSt

Betriebsvergleich 2006 Hotellerie NRW

Preis: 29,50 Euro inkl. MwSt

Betriebsvergleich 2006 Gastronomie NRW

Preis: 29,50 Euro inkl. MwSt

Miet- und Pachtspiegel 2006 Hotellerie & Gastronomie NRW

Preis: 34,50 Euro inkl. MwSt

Alle vier Broschüren sind zu beziehen beim

DEHOGA Shop

Karlplatz 7

10117 Berlin

Tel. 030 590099-850

Fax 030 / 590099 851

Internet: <http://www.dehoga-shop.de>

5.5 IHK Business Network (IBN) - Geschäftskontakte erfolgreich generieren

Mit unserer Datenbank "IHK Business Network" (<http://firmen.ihk-koeln.de>) bieten wir Ihnen die kostenlose Möglichkeit, nach Firmennamen, Unternehmensschwerpunkten sowie dem Produkt- und Dienstleistungsspektrum zu suchen. Alternativ zur Eingabe eines Suchbegriffes kann die Gesamtliste der Wirtschaftszweigcodierungen aufgerufen werden. Diese Datenbank enthält alle im Handelsregister eingetragenen Unternehmen des IHK-Bezirks Köln, soweit die Unternehmen der Weitergabe ihrer Daten nicht widersprochen haben. Außerdem finden Sie die Daten der Gewerbetreibenden, die der Veröffentlichung ausdrücklich zugestimmt haben. Sie erhalten als Ergebnis die Adressen der einzelnen Unternehmen der Region, soweit vorhanden Telekommunikationsdaten, Gründungsjahr, Beschäftigte, Wirtschaftszweig/Branche und das Produktions- und Dienstleistungsspektrum. Ansprechpartner für die Datenbank ist Aleksandar Cvejanov (Tel. 0221 1640-725, E-Mail: aleksandar.cvejanov@koeln.ihk.de).

5.6 Weitere Ansprechpartner

IHK Köln - Zweigstelle Leverkusen/Rhein-Berg

Eva Babatz

An der Schusterinsel 2

51379 Leverkusen,

Tel. 02171 4908-900

Fax 02171 4908-909

E-Mail: eva.babatz@koeln.ihk.de

IHK Köln - Zweigstelle Oberberg

Michael Sallmann

Talstraße 11

51643 Gummersbach

Tel: 02261 8101-0

Fax:02261 8101-969

E-Mail: michael.sallmann@koeln.ihk.de

IHK Köln - Zweigstelle Rhein-Erft

Thorsten Zimmermann

Bahnstraße 3

50126 Bergheim

Tel. 02271 8376-180

Fax 02271 8376-199

E-Mail: thorsten.zimmermann@koeln.ihk.de

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten

Dynamostraße 7-11

68165 Mannheim

Tel. 0621 44560

E-Mail: info@bgn.de

Internet: www.bgn.de

Berufsgenossenschaft - Bezirksverwaltung Dortmund

Zuständig für Versicherungsfälle aus Nordrhein-Westfalen

Hansbergstraße 28

44141 Dortmund

Tel. 0231 176340

Fax 0231 176345563

E-Mail: bv.dortmund@bgn.de

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.

(DEHOGA Bundesverband)

Am Weidendamm 1 A

10117 Berlin

Postanschrift 10873 Berlin

Tel. 030 726252-0

Fax 030 726252-42

E-Mail: info@dehoga.de

Internet: www.dehoga.de

DEHOGA Nordrhein e. V.
DEHOGA-Center
Hammer Landstraße 45
41460 Neuss
Tel. 02131 7518-0
Fax 02131 7518-101
E-Mail: info@dehoga-nr.de
Internet: www.dehoga-nordrhein.de

H./G./K. Hotel- und Gastronomie-Kauf eG
Yorckstraße 3
30161 Hannover
Tel. 0511 37422100
E-Mail: info@h-g-k.de
Internet: www.h-g-k.de

INTERHOGA GmbH
Bürgerstraße 21
53173 Bonn
Tel. 0228 820080
Fax 0228 366951
E-Mail: sekretariat@interhoga.de
Internet: www.interhoga.de

Hinweis: Diese Broschüre soll - als Service Ihrer IHK Köln - nur erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.