



## Neues Hessisches Gaststättengesetz

Wir möchten Sie über die Neuerungen durch das Hessische Gaststättengesetz (gültig seit 01.05.2012) informieren und Ihnen gleichzeitig empfehlen, sich zur Klärung offener Fragen mit den jeweils angegebenen Kontaktadressen in Verbindung zu setzen.

Für Fragen zum Hessischen Gaststättengesetz wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an:

### Stadt Wetzlar, Ordnungs- und Gewerberecht

Yvonne Weiß, Telefon 06441-99-3211

Kim Maierhofer, Telefon 06441-99-3216

### 1. Sie möchten „vorübergehend“ einen Gaststättenbetrieb ausüben?

Dann haben Sie in der Vergangenheit einen Antrag auf Gestattung gestellt. Nun ist lediglich **spätestens 4 Wochen vor Beginn Ihrer Tätigkeit eine schriftliche Anzeige notwendig**. Dabei sind uns gegenüber folgende Angaben zu machen:

- Name und Adresse des Veranstalters
- Ort und Zeitraum der Veranstaltung
- Die vorgesehenen Speisen und Getränke
- Die voraussichtliche Zahl der Besucher

### 2. Sie möchten einen „dauerhaften“ Gaststättenbetrieb ausüben?

Wenn Sie eine Gaststätte betreiben möchten und dabei alkoholische Getränke an Ort und Stelle verkaufen, müssen Sie dies ebenfalls bei uns anzeigen. Jedoch muss dies **spätestens 6 Wochen vor Betriebsbeginn** geschehen. Außerdem benötigen wir folgende Unterlagen von Ihnen:

**1 Führungszeugnis** (Belegart 0)

**Einwohnermeldeamt  
Ihres Wohnortes**

**1 Auskunft aus dem Gewerbezentralregister**

Empfangsbehörde: Stadt Wetzlar  
Ordnungsamt  
Ernst-Leitz-Straße 30  
35578 Wetzlar

**1 Bescheinigung in Steuersachen**

**Zuständiges Finanzamt**

**1 Auszug aus dem Schuldnerverzeichnis des zentralen Vollstreckungsgerichts**

**Amtsgericht Hünfeld**

### 3. Was Sie sonst noch beachten müssen!

Erstmal hört sich alles recht einfach an:

- Sie stellen eine vollständige Anzeige und legen uns alle Unterlagen vor.
- Nach 6 Wochen können Sie mit dem Betrieb Ihrer Gaststätte beginnen.

**ABER: Haben Sie die Normen des Hessischen Nichtraucherschutzgesetzes bedacht? Was ist mit den baurechtlichen Vorschriften? Brandschutz? Lebensmittelrecht? Infektionsschutz?**

Durch das Hessische Gaststättengesetz stehen Sie dabei in der Pflicht, sich über die relevanten Vorschriften zu informieren und diese entsprechend umzusetzen.

Die Missachtung mancher Vorschriften kann zu Bußgeldern oder gar zu einer Betriebsuntersagung führen. Nachfolgend möchten wir Ihnen daher einige Kontaktadressen nennen, die Ihnen zu den oben genannten Vorschriften Auskünfte erteilen können.

Darf in meiner Gaststätte geraucht werden und wie muss der **Raucherraum** gestaltet sein? Was muss bei der **Preisauszeichnung** beachtet werden? Für diese Fragen steht Ihnen unser Gewerbeaußendienst zur Verfügung.

Ordnungsamt der Stadt Wetzlar	Telefon: 06441 99-3217
Gewerbeaußendienst	Telefon: 06441 99-3218
Ernst-Leitz-Straße 30	Fax: 06441 99-3204
35578 Wetzlar	Email: ordnungsamt@wetzlar.de

Hinweis: Der Einsatz unseres Gewerbeaußendienstes vor Ort wird je Person und pro angefangene 15 Minuten mit 12,25 € berechnet.

Sind Ihre Räumlichkeiten für die Nutzung einer Gaststätte geeignet? Was kann und darf umgebaut werden? Zur Klärung all dieser **baulicher Fragen** wenden Sie sich bitte an das

Bauordnungsamt der Stadt Wetzlar	Telefon: 06441 99-6303/6301
Ernst-Leitz-Straße 30	Fax: 06441 99-6304
35578 Wetzlar	Email: bauordnungsamt@wetzlar.de

Sie benötigen eine Infektionsschutzbelehrung, wenn Sie gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen und dabei **mit den Lebensmitteln in Berührung kommen**. Nähere Informationen erhalten Sie dabei von Gesundheitsamt

Lahn-Dill-Kreis - 21.2 Infektion/Umwelt	Telefon: 06441 407-1616
Schlossstraße 20	Fax: 06441 407-1055
35745 Herborn	Email: gisela.ballmann@lahn-dill-kreis.de

Was müssen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln beachten? Wie müssen Sie **Lebensmittel lagern und aufbewahren**? Auskünfte hierzu erhalten Sie beim

Lahn-Dill-Kreis - 25.3 Lebensmittelüberwachung, Schlacht-tier-, Fleisch- & Geflügelhygiene	
Schlossstraße 20	Telefon: 06441 407-7717
35745 Herborn	Fax: 06441 407-7719

## **Merkblatt für Gaststättenbetreiber**

### **Anforderungen an Gaststätten und Beherbergungsbetriebe mit weniger als 30 Gastbetten**

Dieses Merkblatt soll Gastwirte auf wesentliche brandschutztechnisch relevante Dinge hinweisen, die vor Eröffnung umgesetzt sein müssen bzw. bei Betrieb zu beachten und einzuhalten sind.

#### **1. Feuerlöscher**

- 1.1. Gemäß der „Regeln für die Ausrüstung von Arbeitsstätten mit Feuerlöschern“ (BGR 133) sind in Gaststätten an gut sichtbaren und im Brandfall leicht zugänglichen Stellen Feuerlöscher anzubringen und zusätzlich durch Brandschutzzeichen gem. DIN 67510 zu kennzeichnen. Auf Verlangen ist die Bescheinigung eines Sachkundigen über Art, Anzahl und Anbringung der Feuerlöscher vorzulegen.
- 1.2. Im Bereich der Küche sind Fettbrandlöscher mit min. 4 Löschmitteleinheiten (4LE) an gut sichtbarer und im Brandfall leicht zugänglicher Stellen anzubringen und zu kennzeichnen. Auf Verlangen ist die Bescheinigung eines Sachkundigen über Art, Anzahl und Anbringung der Feuerlöscher vorzulegen
- 1.3. Feuerlöscher sind in regelmäßigen Zeitabständen ( max. zwei Jahre ) auf ihre Betriebsbereitschaft überprüfen zu lassen. Der Prüfvermerk muss fest oder plombiert am Löscher angebracht sein.
- 1.4. Der Gastwirt und sonstige Betriebsangehörige müssen mit der Bedienung von Feuerlöschern vertraut sein.

#### **2. Rettungswege, Notausgänge**

- 2.1. Jede Gaststätte muss mindestens zwei voneinander unabhängige Rettungswege haben.
- 2.2. Notausgänge müssen während der Betriebszeit unverschlossen und von innen leicht und ohne fremde Hilfsmittel zu öffnen sein.
- 2.3. Rettungswege sind in ganzer Breite freizuhalten. Ein Einengen, auch durch nur vorübergehend abgestellte Gegenstände, ist unzulässig.
- 2.4. Rettungswege und Notausgänge sind mindestens durch dauerhaft angebrachte nachleuchtende Hinweisschilder nach DIN 4844 zu kennzeichnen.
- 2.5. Rettungswege müssen mit einer Sicherheitsbeleuchtung ausgerüstet sein, wenn bei Ausfall der Allgemeinbeleuchtung das gefahrlose Verlassen der Räume nicht gewährleistet ist.

#### **3. Ausschmückung, Dekorationen, Abfallstoffe, Fettfilter**

- 3.1. Abfallbehälter müssen aus nichtbrennbaren Material und dichtschießendem Deckel bestehen.
- 3.2. Brennbare Abfallstoffe sind nach Betriebsschluss aus den Gasträumen zu entfernen.
- 3.3. Fettfilter von Dunstabzugshauben sind regelmäßig zu reinigen oder auszuwechseln.
- 3.4. Mit Siedefetten (Friteusen) ist sachgemäß umzugehen, d.h. z.B., dass kein nasses Bratgut in heißes Siedefett eingesetzt werden darf (Fettexplosion).
- 3.5. Für Ausschmückungen dürfen leicht entflammbare Stoffe nicht verwendet werden.

#### **4. Brandschutztüren**

- 4.1. Brandschutztüren, hierzu zählen feuerbeständige, feuerhemmende und Rauchschutztüren, müssen selbstschließend und stets geschlossen sein. Die Selbstschließenrichtungen an diesen Türen sind regelmäßig zu überprüfen und gegebenenfalls instand zu setzen.
- 4.2. Sollten Brandschutztüren aus betrieblichen Gründen offenstehen müssen, sind sie mit bauaufsichtlich zugelassenen Feststellvorrichtungen auszustatten. Die Türen sind jedoch in der betriebsfreien Zeit geschlossen zu halten.

#### **5. Elektrische Anlagen, Gasanlagen**

- 5.1. Elektrische Anlagen sind nach den anerkannten Regeln der Technik zu installieren, zu unterhalten und zu betreiben.
- 5.2. Flüssiggasanlagen und –Geräte müssen den hierfür geltenden „Technischen Regeln Flüssiggas“ (TRF) entsprechen, müssen von einer Fachkraft angelegt sein und dürfen nur nach diesen Regeln benutzt werden. Entsprechend gelten für Niederdruck-Gasanlagen (Erdgas) die „Technischen Regeln für Gasinstallation“ (TRGI).