

Weniger Bürokratie – mehr Qualität

DEHOGA-Position für ein neues Gaststättengesetz

Das wichtigste Gesetz für die Gastronomie wird neu geregelt: Baden-Württemberg gibt sich ein neues Gaststättengesetz. Der DEHOGA sieht erheblichen Änderungsbedarf beim derzeit (noch) gültigen Gaststättengesetz und plädiert dafür, die anstehende Neuregelung auf Länderebene zur konsequenten und sinnvollen Entbürokratisierung zu nutzen. Gleichzeitig sollte ein neues Gaststättengesetz auch im Interesse des Verbraucherschutzes und der Stabilisierung von Existenzen die Qualifikation angehender Unternehmer im Gastgewerbe stärken.

1. Ausgangssituation: Die derzeitige Gesetzeslage ist unbefriedigend

Derzeit gilt: Nur wer Alkohol ausschenkt, braucht eine Konzession. Damit können Betriebe, die Speisen für ihre Gäste zubereiten, aber keinen Alkohol ausschenken, ohne gaststättenrechtliche Erlaubnis betrieben werden, obwohl in der Speisezubereitung oft höhere Hygiene-Risiken liegen als im Ausschank von Getränken. Diese Ungleichbehandlung ist weder sachlich begründbar noch gerecht. Der DEHOGA plädiert dafür, Gastronomen unabhängig von der Frage des Alkoholausschanks gleich zu behandeln.

2. Für sinnvolle Entbürokratisierung:

2.1. Keine neuen Regelungsbereiche

Der DEHOGA sieht in der Neuregelung des Gaststättengesetzes eine Chance zur nachhaltigen Entbürokratisierung und damit zur spürbaren Entlastung des gastgewerblichen Mittelstandes. Wichtigste Voraussetzung dafür: Rechtsbereiche, die in anderen Gesetzen bereits umfassend geregelt sind (z. B. Fragen des Jugendschutzes und des Lärmschutzes) sollten nicht zusätzlich in das neue Gaststättengesetz aufgenommen werden. Ansonsten droht ein Mehr an Bürokratie anstelle des angestrebten Bürokratieabbaus.

2.2 Einfachere Verfahren

Darüber hinaus gilt es, das derzeit praktizierte Konzessionsverfahren durch eine weniger bürokratische Regelung zu ersetzen. Das aktuelle Konzessionsverfahren belastet die Betriebe mit teurer und überflüssiger Bürokratie und kostet die Branche bundesweit jährlich rund 80 Millionen Euro (Baden-Württemberg: ca. 8 Millionen Euro). Das Ärgerliche daran: Ein Großteil dieser Kosten ist überflüssig! Denn im Rahmen des Konzessionsverfahrens prüfen die Behörden nicht nur die Person des Betreibers (durch Vorlage des polizeilichen Führungszeugnisses), sondern nehmen jedes Mal auch die Betriebsräume unter die Lupe.

Gebäude, die bereits als Gaststätte genehmigt sind und an denen keine genehmigungspflichtigen Änderungen vorgenommen wurden, werden also bei jedem Pächter- oder Betreiberwechsel noch einmal von den Behörden auf ihre Eignung als Gaststätte hin überprüft. Diese überflüssige Prüfung treibt die Konzessionsgebühren in die Höhe und erschwert die Übergabe von Gastronomiebetrieben an die nachfolgende Unternehmergeneration.

Unsere Position:

Prüfung der Räume streichen

Das aufwändige Konzessionsverfahren mit der Prüfung (bereits baurechtlich genehmigter) Räume ist reine Bürokratie. Der DEHOGA plädiert deshalb dafür, die Prüfung der räumlichen Voraussetzungen ersatzlos zu streichen. Damit würde der kostenträchtigste Teil des bisherigen Konzessionsverfahrens entfallen und eine spürbare Kostenentlastung der Branche ermöglicht.

Umwandlung in überwachungspflichtiges Gewerbe

Außerdem plädiert der DEHOGA für die Umwandlung des Gastgewerbes vom *erlaubnispflichtigen* zu einem *überwachungspflichtigen* Gewerbe. Für die Eröffnung einer Gaststätte wäre dann keine Konzession („Erlaubnis“) mehr notwendig, sondern nur noch eine (wesentlich preisgünstigere) Gewerbebeanmeldung mit Prüfung der Zuverlässigkeit. Sicherheits- oder Kontrolldefizite entstehen dadurch nicht, denn es ändert sich zwar die Form der Überprüfung, nicht aber der Prüfungsumfang.

2.3. Keine neuen Wettbewerbsverzerrungen

Der DEHOGA wendet sich mit Nachdruck gegen jede Verschärfung von Wettbewerbsverzerrungen zu Lasten der Branche unter dem Deckmantel der Entbürokratisierung. Unser Verband fordert daher insbesondere, die Genehmigung von vorübergehenden gastronomischen Aktivitäten wie z.B. Vereinsfesten an einen besonderen Anlass beizubehalten (derzeit in § 12 Gaststättengesetz geregelt). Nach der Rechtsprechung des Bundesverwaltungsgericht (Urt. v. 04.07.1989, GewArch. S.342) liegt ein besonderer Anlass dann vor, wenn die betreffende gastronomische Tätigkeit an ein kurzfristiges, nicht häufig auftretendes Ereignis anknüpft, das außerhalb der gastronomischen Tätigkeit selbst liegt.

Ebenso fordert der DEHOGA die Beibehaltung der derzeit geltenden Regelungen für Strauß- und Besenwirtschaften. Eine sinnvolle Entbürokratisierung im Bereich des Gaststättenrechts muss aus Sicht des DEHOGA einer Entlastung der Vollerwerbsbetriebe der Branche dienen und darf nicht zu einer weiteren Privilegierung der Paragastonomie führen.

3. Für mehr Qualität und Verbraucherschutz:

Derzeit verlangt das Gaststättengesetz von angehenden Gastwirten lediglich das „Absitzen“ einer ca. vierstündigen Unterrichtung an der Industrie- und Handelskammer. Der DEHOGA hält den derzeit praktizierten IHK-Unterrichtungsnachweis für wirkungslos und daher überflüssig.

3.1. Schulung im Bereich Lebensmittelhygiene

Stattdessen plädiert der DEHOGA für eine Stärkung des Verbraucherschutzes und der Unternehmerqualifikation. Auch hier gilt selbstverständlich der Grundsatz einer möglichst geringen Regeldichte: Wenn die im Rahmen der EU-Lebensmittelhygieneverordnung vorgeschriebene Schulung von Unternehmern und Mitarbeitern im Gastgewerbe die aus Verbraucherschutzgründen notwendigen Anforderungen erfüllt, braucht eine entsprechende Schulungspflicht nicht mehr eigens im Gaststättengesetz verankert zu werden – es genügt dann aus Sicht des DEHOGA der Nachweis bei der Gewerbebeanmeldung mit Prüfung der Zuverlässigkeit.

3.2. Schulung in Rechtsfragen und betriebswirtschaftlichen Grundlagen

Angehende Gastronomen sollten im Rahmen einer Schulung mit den wichtigsten Rechtsvorschriften vertraut gemacht werden (z. B. Jugendschutz-Bestimmungen), die sie als Unternehmer im Gastgewerbe zu beachten haben. Darüber hinaus ist es sinnvoll und erforderlich, angehende Unternehmer im Rahmen einer solchen Schulung auch für grundlegende betriebswirtschaftliche Anforderungen zumindest zu sensibilisieren. Derzeit scheitern 57 Prozent der Existenzgründungen im Gastgewerbe in den ersten drei Jahren nach der Gründung. In ca. drei Vierteln der Fälle liegen die Gründe des Scheiterns in Fehlern, die vor der Betriebseröffnung gemacht wurden. Eine bessere Vorbereitung angehender Unternehmer im Gastgewerbe kann dazu beitragen, diese auch volkswirtschaftlich teure Misserfolgsquote zu senken und die Qualität des baden-württembergischen Gastgewerbes langfristig zu sichern. Sie sollte daher im Landesgaststättengesetz verankert werden.

Sollte die gesetzliche Verankerung einer solchen verpflichtenden Unterrichtung über branchenwichtige Rechtsgrundlagen und betriebswirtschaftlichen Basisanforderungen aus rechtlichen Gründen nicht möglich sein, so fordert der DEHOGA die Landesregierung auf, freiwillige Qualifizierungs- und Beratungsangebote für angehende Gastronomen im Rahmen ihrer Mittelstandsförderung nachhaltig zu unterstützen und die flächendeckende Information über solche Angebote zu verstärken.

Ihr Ansprechpartner

Jürgen Kirchherr

DEHOGA Baden-Württemberg, Augustenstraße 6, 70178 Stuttgart

Tel.: 0711/61988-13 kirchherr@dehogabw.de www.dehogabw.de