

**Herzlich Willkommen
beim
Hamburger
Gründer:innentag 2024**





HK

Handelskammer
Hamburg

Gastronomie leicht gemacht - betriebliche und persönliche Voraussetzungen

Erlaubnispflichtig/Erlaubnisfrei?

- Erlaubnispflicht nur 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

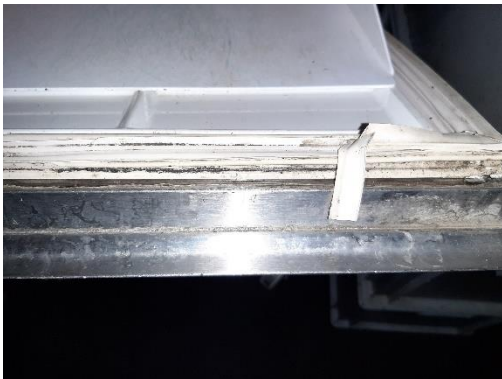
Nachweis der

- persönlichen Eignung
- u.a. Führungszeugnis
- fachlichen Eignung
- Schulungen/ Ausbildung
- Belehrung nach IfsG
- objektbezogene Voraussetzungen
- u.a. Toilettenanzahl



Was müssen Lebensmittelunternehmer u.a. beachten?

- Der Betrieb ist nach Artikel 6 der VO(EG) Nr. 852/2004 gemeldet , oder es gibt eine Gewerbeanmeldung
- Das Personal muss ausgebildet oder geschult sein. Schulungen nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Belehrung nach Infektionsschutzgesetz,
- Die Räume müssen für die Lebensmittelproduktion geeignet sein.
- Ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen muss vorhanden sein bzw etabliert werden.
- Die Rückverfolgbarkeit der Lebensmittel muss gewährleistet sein.
- Beachten Sie die Zusatzstoffkennzeichnung / Allergenkennzeichnung bei selbst hergestellten Speisen.
- Behalten Sie 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 Einweghandtuch- 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 auch unisex Gästetoilette
- 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:

Team Gründung, Telefon 040-36138-128
unternehmen@hk24.de





Ihre & eure Meinung ist uns wichtig!

Wir freuen uns [hier](#) über Feed
Back.

Oder direkt auf der Webseite
www.gruendertag.hamburg .

