

## Gesund und sicher starten!

**Aktuelle Informationen für Existenzgründer zu Gesundheit und Sicherheit bei der Arbeit**

## Erfolgreich und gesund in der Gastronomiebranche durchstarten

**Eine Gründung in der Gastronomie ist nicht einfach, aber durchaus chancenreich. Neue Ideen und Kreativität, ein gut geplantes Konzept, fachliche Kompetenz, Talent im Umgang mit Kunden und Mitarbeitern und die gute Qualität des Angebotes sind wichtige Voraussetzungen für den wirtschaftlichen Erfolg.**

### § Der Start in die Gastronomiebranche

Für die Existenzgründung oder Übernahme einer Gaststätte, Trinkhalle oder eines Hotels ist es wichtig, dass Sie vor Beginn der Tätigkeit eine Gaststättenerlaubnis (Konzession) nach § 2 Abs. 1 Gaststättengesetz bei dem zuständigen Gewerbe- oder Ordnungsamt beantragen.

#### Erteilung der Gaststättenerlaubnis

Die Gaststättenerlaubnis wird nur dann erteilt, wenn folgende Nachweise erbracht werden:

- persönliche Zuverlässigkeit
- fachliche Eignung
- objektbezogene Voraussetzungen

#### persönliche Zuverlässigkeit

- polizeiliches Führungszeugnis (beim zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen)
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister (erfasst Vergehen gegen das Gewerberecht; beim zuständigen Einwohnermeldeamt beantragen)
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des zuständigen Finanzamtes und der Gewerbesteuerbehörde der Gemeinde (bestätigt, dass keine steuerlichen Rückstände bestehen)

#### fachliche Eignung

- Teilnahme an einer IHK – Gaststättenunterrichtung über lebensmittelrechtliche Vorschriften (davon freigestellt sind Absolventen bestimmter Ausbildungsberufe)
- Bescheinigung über eine Erstbelehrung des örtlichen Gesundheitsamtes nach dem Infektionsschutzgesetz

#### objektbezogene Voraussetzungen

- Nachweis, dass die Räumlichkeiten zweckbezogen entsprechend der landesrechtlichen Vorschriften nutzbar sind (z.B. durch Bauzeichnungen/Grundrisse aller Betriebs- und Sanitärräume).

Weitere Informationen finden Sie bei der IHK in Ihrer Nähe, der Bauaufsichtsbehörde und unter [www.guss-net.de/Gründergruppen/Gastronomie/](http://www.guss-net.de/Gründergruppen/Gastronomie/) Was brauche ich zur Gründung.



„Und jetzt an unserer zündenden Geschäftsidee...“

#### Voraussetzungen für eine erfolgreiche Betriebsführung

##### fachliches Know how

Für ein erfolgreiches Unternehmen brauchen Sie aber mehr als nur eine Gaststättenerlaubnis.

- Ihr Business- und Finanzierungsplan steht?
- Sie kennen die Branche und waren schon einige Jahre in dem Bereich tätig?
- Sie verfügen über ausreichende fachspezifische Kenntnisse und konnten sich auch betriebswirtschaftliches Wissen aneignen?
- Sie haben eine zündende Geschäftsidee und den passenden Standort bereits gefunden?
- Sie konnten Erfahrungen im Bereich der Mitarbeiterführung sammeln, das „richtige“ Personal ist ausgesucht bzw. Sie wissen, auf welche Kriterien es ankommt?

# F a k t e n

## persönliches Know how

Die Arbeit im Gaststättengewerbe verlangt besondere Fähigkeiten vom Unternehmer, um die Kunden zu binden: Natürliche Freundlichkeit, die Begabung und Bereitschaft zur Konversation und Flexibilität im Umgang mit den Kunden (Sonderwünsche, Beschwerden).

Weitere Informationen finden Sie unter [www.guss-net.de/Gründergruppen/Gastronomie/Was brauche ich zur Gründung](http://www.guss-net.de/Gründergruppen/Gastronomie/Was_brauche_ich_zur_Gründung).

## Gesundheitliche Fitness

Bevor Sie sich für eine Existenzgründung im Gastgewerbe entscheiden, sollten Sie auch Ihren Gesundheitszustand richtig einschätzen: Sie müssen immer dann arbeiten, wenn andere frei haben, d.h. an Feiertagen, Wochenenden und in den späten Abendstunden; sind stets mit den Gästen im Kontakt; sind körperlich belastet durch langes Stehen, viel Laufen, Heben und Bewegen von Lasten.

Checken Sie, wann Sie das letzte Mal krank waren, worin die Ursache bestand und lassen Sie sich von Ihrem Hausarzt unbedingt beraten, ob Sie körperlich fit für ein eigenes Unternehmen sind.

## Gesunde und motivierte Mitarbeiter = guter Service

Ein Unternehmer, der in die Gesundheit seiner Mitarbeiter investiert, wird davon immer profitieren: Weniger Unfälle und Erkrankungen, weniger Stress und Hektik, gesteigerte Motivation und Leistungsfähigkeit, qualitativ hochwertige Produkte und Serviceleistungen sowie ein gutes Image des Unternehmens. Mitarbeiter, die sich mit Ihrem Betrieb identifizieren, arbeiten gern und produktiver.

## Dem Gesundheitsschutz dient eine gut geplante...

- Einrichtung der Arbeitsplätze und der Arbeitsumgebung
- Ausstattung mit Arbeitsmitteln, Arbeitsgeräten und persönlicher Schutzausrüstung
- Arbeitsorganisation
- Arbeitszeitregelung
- Qualifikation der Mitarbeiter

wie auch:

- motivierende Mitarbeiterführung
- gesundheitsförderliche Verhaltensweisen
- kollegiales Betriebsklima

## Engagierte Mitarbeiter = gute Produkte

Qualitativ hochwertige Speisen und Getränke können nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen zum Verzehr angeboten werden. Lebensmittelverunreinigungen sind nicht nur strafbar, sondern auch gesundheitsgefährdend und geschäftsschädigend.

Der Unternehmer und die Mitarbeiter müssen ausreichend qualifiziert und über die praktische Umsetzung der Hygienemaßnahmen und deren Bedeutung ausreichend informiert und aufgeklärt sein.

## Bereiche der Hygienemaßnahmen

- Lebensmittelhygiene (hygienischer Umgang)
- Betriebshygiene (Arbeitsräume, Arbeitsmittel, Getränkeschankanlage)
- Personalhygiene

Weitere Informationen finden Sie bei der IHK, der Berufsgenossenschaft (BGN) und dem Veterinäramt in Ihrer Nähe und unter [www.guss-net.de/Gründergruppen/Gastronomie/Was brauche ich zur Gründung](http://www.guss-net.de/Gründergruppen/Gastronomie/Was_brauche_ich_zur_Gründung).

## Ansprechpartner / Zuständigkeiten

Ordnungs-, Gewerbe-, Bau-, Gesundheits-, Veterinäramt

Gaststättenerlaubnis/Konzession;  
Lebensmittel-, Betriebs- und Personalhygiene  
IHK in Ihrer Nähe ([www.ihk.de](http://www.ihk.de))

Alles rund um die Existenzgründung  
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und  
Gaststätten ([www.bgn.de](http://www.bgn.de))

Unfallversicherung der Mitarbeiter, Arbeits-  
und Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit,  
Arbeitszeitregelung

DEHOGA ([www.dehoga.de](http://www.dehoga.de))

Interessenvertretung für politische und  
wirtschaftliche Angelegenheiten

Gewerkschaft Nahrungsmittel-Genuss-Gaststätten  
([www.ngg.net](http://www.ngg.net))

Tarifverträge, Arbeitszeit (Schichtarbeit, Ersatz-  
ruhetage), Arbeitsschutz, Urlaub, Einkommen

RKW Bundesgeschäftsstelle ([www.rkw.de](http://www.rkw.de))

Broschüre: „Eine rundum gesunde Wirtschaft“  
Internet: [www.guss-net.de](http://www.guss-net.de)

## Impressum:

RKW – Rationalisierungs- und Innovationszentrum  
der Deutschen Wirtschaft e.V. – Bundesgeschäftsstelle –  
Düsseldorfer Straße 40 | D-65760 Eschborn  
Fon: +49(0)6196/495-278 | [www.guss-net.de](http://www.guss-net.de)

## Cartoon

Kai Felmy

Das Projekt Guss wird im Rahmen des Modellprogramms  
zur Bekämpfung arbeitsbedingter Erkrankungen vom  
Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit gefördert.

