



Welche Genehmigungen braucht man für die Eröffnung einer Gaststätte?

Eine Gaststätte wird betrieben, wenn

1. Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle (Schankwirtschaft) oder
2. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle (Speisewirtschaft) verabreicht werden und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist.

Nur der Betrieb einer Gaststätte mit Alkoholausschank ist eine erlaubnispflichtige Tätigkeit. Es muss daher zusätzlich zur Gewerbeanmeldung ein Antrag auf Erlaubnis zur Ausübung eines Gaststätten-gewerbes beim Ordnungsamt der Stadt beziehungsweise Gemeinde gestellt werden. Die Erlaubnis wird dem Antragsteller für eine bestimmte Betriebsart und für bestimmte Räume erteilt.

Neben einer Schankwirtschaft gibt es weitere Betriebsarten:

- die Trinkhalle („Kiosk“, „Stehbistro“). Ein normaler „Kiosk“ bedarf keiner speziellen Erlaubnis; er ist ein Einzelhandelsbetrieb und an das Ladenöffnungsgesetz NRW gebunden. Der Gaststättenbetreiber darf (nach § 7 Gaststättengesetz) auch während der Ladenöffnungszeiten Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Tabak- und Süßwaren an jedermann über die Straße abgeben. Allerdings dürfen bei dieser Betriebsart keine Getränke ausgeschenkt werden. Denn damit würde der Betreiber der Trinkhalle zum längeren Verweilen einladen und müsste Gästetoiletten nachweisen.
- Diskothek, Musikgaststätte (es werden Tonträger abgespielt). Die Erlaubnis für eine solche Gaststätte ist nur möglich, wenn zusätzliche Anforderungen an den Schallschutz erfüllt werden. Hierzu muss das Bauaufsichtsamt seine Zustimmung geben.
- Unterhaltungsgaststätte (mit Live-Musik),
- Tanzlokal (ebenfalls Schallschutz beachten),
- Barbetrieb, Cabaret, barähnlicher Betrieb.

Die Erlaubnis des Ordnungsamtes bezieht sich außerdem genau auf bestimmte Räume. Daher sind zur Antragstellung mitzubringen:

- Grundrisszeichnung aller Betriebsräume (Schankraum, Küche, Gasträume, Beherbergungsräume, Toilettenanlagen einschließlich eventuellen Personaltoiletten sowie Lebensmittel- und Getränke-lagerräume; eventuell auch - bei Außengastronomie - Terrasse oder Bürgersteigfläche) in zweifacher Ausfertigung im Maßstab 1:50 oder 1:100 mit eigenhändiger Unterschrift versehen;
- Schnittzeichnung des Gewerbebetriebes in zweifacher Ausfertigung im Maßstab 1:50 oder 1:100 mit eigenhändiger Unterschrift versehen;
- Lageplan in zweifacher Ausfertigung mit eigenständiger Unterschrift versehen (erhältlich beim Katasteramt der Stadt oder des Kreises);
- Baugenehmigung mit Abnahmebescheinigung nach der Bauzustandsbesichtigung; wird eine vorhandene Gaststätte ohne Änderung der Betriebsart oder der Räume übernommen, muss die Baugenehmigung nicht vorgelegt werden.

Weitere Unterlagen, die zur Antragsbearbeitung erforderlich sind:

- Pachtvertrag bzw. Mietvertrag in Kopie;
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des Wohnsitz-Finanzamtes;
- Unbedenklichkeitsbescheinigung des Steueramtes des Wohnortes;
- Auszug aus der Schuldnerkartei des für den Wohnort zuständigen Amtsgerichts.

Die drei zuletzt genannten Nachweise sind vom Antragsteller von den zuständigen Stellen aller Gemeinden vorzulegen, in denen er in den letzten 5 Jahren gewohnt oder ein Gewerbe betrieben hat.

- Führungszeugnis nach der Belegart 0 vom Bundeszentralregister in Berlin, zu beantragen bei der Meldebehörde;
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister in Berlin, zu beantragen bei der Meldebehörde;
- Personalausweis oder Reisepass mit Meldebestätigung, bei ausländischen Staatsangehörigen Nachweis der Aufenthaltsgenehmigung;
- Kopie des Unterrichtsnachweises (beziehungsweise Anmeldebestätigung) der Industrie- und Handelskammer;
- Für juristische Personen (GmbH, AG, e.V.) ist ferner ein Auszug aus dem Handels- beziehungsweise Vereinsregister und eine Ausfertigung des Gesellschaftsvertrages beziehungsweise der Satzung vorzulegen.

Die Ordnungsbehörde fordert im Erlaubnisverfahren andere Behörden und Stellen zur Stellungnahme auf (zum Beispiel Bauaufsichtsamt, Amt für Lebensmittelüberwachung). Daher ist mit einer Bearbeitungszeit von 4-8 Wochen zu rechnen. Um weitere Verzögerungen zu vermeiden, sollte man sich parallel insbesondere mit dem Bauaufsichtsamt in Verbindung setzen.

Wenn in der Gaststätte bisher nur kalte Speisen oder erwärmte Fertiggerichte abgegeben wurden, zukünftig aber warme Speisen auch von Grund auf zubereitet werden sollen (zum Beispiel beim „Imbiss“), liegt ein Übergang von der „Wärmeküche“ zur „Vollküche“ vor. Diese Nutzungsänderung ist nicht nur gaststättenrechtlich, sondern auch baurechtlich genehmigungspflichtig.

Das Bauamt muss prüfen, ob eventuell eine Entlüftung über Dachhöhe erforderlich ist, um Geruchsbelästigungen der Nachbarn zu vermeiden. Für den Einbau benötigt man zusätzlich die Zustimmung des Hauseigentümers.

Gaststätten, die keinen Alkohol ausschenken, sind seit dem 1. Juli 2005 erlaubnisfrei. Hier ist lediglich eine Gewerbebeanmeldung erforderlich. Die für alle Gaststätten zu beachtenden Vorschriften (Lebensmittelrecht, Baurecht, Jugendschutz, Sperrzeit) sind auch von erlaubnisfreien Betrieben einzuhalten.

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

Stand: Januar 2018

Mitgliedsunternehmen der IHK Köln und solche Personen, die in der Region Köln die Gründung eines Unternehmens planen, erhalten weitere Informationen bei:

Branchenbetreuung:

Timo Knauthe
Tel. 0221 1640-1576
Fax 0221 1640-1580
E-Mail: timo.knauthe@koeln.ihk.de

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

Rechtliche Auskünfte:

Birgit Wirtz
Tel. 0221 1640-3300
Fax 0221 1640-3380
E-Mail: birgit.wirtz@koeln.ihk.de

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

Rechtliche Auskünfte:

Annette Schwirten

Tel. 0221 1640-3360

Fax 0221 1640-3390

E-Mail: annette.schwirten@koeln.ihk.de

Industrie- und Handelskammer zu Köln

Unter Sachsenhausen 10–26

50667 Köln

www.ihk-koeln.de

Bitte bewerten Sie das von Ihnen genutzte IHK-Merkblatt - [hier geht's zum kurzen Online-Fragebogen.](#)

Vielen Dank für Ihr Feedback!