



Aktuelle Informationen zu Corona / Covid-19 finden Sie [hier](#).

Gastronomie

Neue Trends und alte Traditionen beherrschen den gastronomischen und touristischen Markt. Viele Ideen seitens der Unternehmer und hohe Erwartungen durch den Gast bestimmen den Unternehmeralltag. Branchenbedingte Fähigkeiten und Kenntnisse über vielfältige Rechtsvorschriften sind eine solide Basis für ein erfolgreiches Unternehmen.

Wichtige Regelungen für die Gastronomie

Preisangabenverordnung Die Gastronomie unterliegt einer Reihe von spezifischen Regelungen, die es als Unternehmer unbedingt zu beachten gilt. Die wichtigsten sind:

- [Gästetaxe Stadt Leipzig](#)
- [Sächsisches Gaststättengesetz](#)
- [Preisangabenverordnung](#)
- [Lebensmittelhygieneverordnung](#)
- [Brandschutzanforderungen an Schank- und Speisewirtschaften](#)
- [Nichtraucherschutzgesetz](#)
- [Erlaubnis für Sondernutzung öffentlicher Straßen und Plätze](#)

Die [Broschüre "Was der Gastwirt wissen muss"](#) des DIHK bietet neben den zum Teil landesspezifischen Regelungen einen anschaulichen Überblick über wesentliche lebensmittelrechtliche und gaststättenrechtliche Sachverhalte, die Grundlage für jeden Gastwirt sind. In der [Leseprobe](#) erfahren Sie die Themen im Detail. Die gebundene Broschüre erhalten Sie über den [DIHK-Verlag](#).

Lebensmittelrecht in der Gastronomie

Das neue Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch sowie das Infektionsschutzgesetz regeln alle Maßnahmen, die für die Sicherheit der Lebensmittel getroffen werden müssen. Der Gastronom muss neben der Basishygiene und einer guten Herstellungspraxis auch über ein geeignetes Kontrollsystem verfügen. Neben diesen Anforderungen und Pflichten, die sich aus der Gesetzgebung ergeben, finden Gastronomen in unserem [Merkblatt für lebensmittelrechtliche Anforderungen und ihre Umsetzung in der Gastronomie](#) auch Dokumentationsprotokolle, die sie für die tägliche Arbeit nutzen können.

Weiterführende Informationen bietet die [Publikation "Basiswissen Lebensmittelhygiene in der Gastronomie"](#) des DIHK einen praktischen Leitfaden für den gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln. In der [Leseprobe](#) erfahren Sie die Themen im Detail. Die gebundene Broschüre erhalten Sie über den [DIHK-Verlag](#).

Zum Thema Lebensmittelhygiene finden Sie auf dem [Portal Onlinehilfe Lebensmittelhygiene](#) des BIHK strukturierte Informationen, Rechtsgrundlagen und Checklisten. Des Weiteren vermittelt ein auf die Lebensmittelhygiene konzipierter Lehrgang Gastronomen, aber auch Mitarbeitern in der Gastronomie das nötige Grundlagenwissen. Schulungsangebote finden Sie im bundesweiten [Weiterbildungs-Informationssystem \(WIS\)](#) unter dem Suchbegriff "Lebensmittelhygiene" oder über das [Bildungsportal des Freistaates Sachsen](#).

GEMA-Tarife im Gastgewerbe

Die [GEMA](#) vertritt in Deutschland die Urheberrechte von mehr als 65.000 Mitgliedern (Komponisten, Textautoren und Musikverleger) sowie von über zwei Millionen Rechteinhabern aus aller Welt. Gaststättenbetreiber, Hotels und Diskothekenbetreiber sind verpflichtet, für die Nutzung der Musik einen unternehmensbezogenen Beitrag für die Nutzung dieser Rechte zu bezahlen.

Nähere Informationen finden Sie auf den [Webseiten der GEMA](#).

Weiterführende Informationen

[Informationsblatt zum Vollzug von § 40 Absatz 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch \(folgend: LFGB\) zur Information der Öffentlichkeit über lebensmittelrechtliche Verstöße](#) Einen detaillierten Blick in die Branche Gastgewerbe und Beherbergung im Freistaat Sachsen erlangen Sie mit der [Gastgewerbestudie 2017](#). Darin erfahren Sie mehr über die regionale Struktur des Gastgewerbes und dessen Entwicklungspotential in Abhängigkeit der demographischen Entwicklung und Einkommenssituation der Bevölkerung.

Betriebswirtschaftliche Kennzahlen liefern statistisch unterlegte Anhaltspunkte als Kontrolle für Ihre Unternehmensplanung. Außerdem werden zentrale Themen leuchtet, die in absehbarer Zukunft wesentliche Einflüsse auf die Wettbewerbsfähigkeit der einzelnen Unternehmen haben werden, darunter Prognosen zur Entwicklung einzelner Kostenarten sowie die Themen Qualität und Qualifizierung oder Unternehmensnachfolge.

Außerdem bieten wir Ihnen für die betriebswirtschaftliche Planung ein Excel-Tool für [Gastronomie](#) und [Hotellerie](#) an, mit dem Sie eine Planung auf Grundlage von branchenspezifischen Durchschnittskostensätzen (Benchmarks) durchführen können.

Eine Vielzahl Merkblätter zur Lebensmittelhygiene und zum Verbraucherschutz in deutsch und arabisch finden Sie auf der Homepage der [Lebensmittelüberwachung der Stadt Leipzig](#)

Das sind u.a.:

[Informationsblatt zum Vollzug von § 40 Absatz 1a Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch \(folgend: LFGB\) zur Information der Öffentlichkeit über lebensmittelrechtliche Verstöße](#)

[Merkblatt zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen](#)

[Merkblatt über die Kenntlichmachung von "Döner Kebab" und ähnlichen Erzeugnissen bei loser Abgabe](#)

[Merkblatt zur "Bauhygiene"](#)

[Merkblatt zu den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes für Beschäftigte im Lebensmittelverkehr](#)

[Merkblatt über die Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volksfesten und Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen](#)

[Merkblatt über Hygieneregeln für die Trinkwasserversorgung bei öffentlichen Veranstaltungen unter freiem Himmel](#)

DOWNLOADS

- [Lebensmittel-Informationsverordnung \(PDF / 61 KB\)](#)
- [Brandschutzanforderungen an Schank- und Speisewirtschaften sowie Beherbergungsstätten \(PDF / 85 KB\)](#)
- [Sächsisches Nichtraucherschutzgesetz und die Umsetzung in Gaststätten und Hotels \(PDF / 61 KB\)](#)
- [Neue lebensmittelrechtliche Anforderungen und ihre Umsetzung in der Gastronomie \(PDF / 125 KB\)](#)
- [Festsetzung von Märkten, Messen und Ausstellungen \(PDF / 71 KB\)](#)
- [Allergenkennzeichnung \(PDF / 95 KB\)](#)
- [Jugendschutzgesetz \(PDF / 72 KB\)](#)
- [Leitfaden der Stadt Leipzig zur Gestaltung von Freisitzen \(PDF / 2 MB\)](#)

LINKS

- [DIHK Brancheninformationen Gastronomie/Tourismus](#)
- [Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. \(DEHOGA Bundesverband\)](#)
- [DEHOGA Sachsen e.V. Hotel- und Gaststättenverband](#)
- [GEMA](#)
- [Meldescheinmuster DSGVO-konform / Download Hotelverband Deutschland \(IHA\)](#)