



Gemeinde Stäfa

GASTRONOMIE - LEITFADEN

Ein Leitfaden für die Eröffnung eines

- Gastwirtschaftsbetriebes
- Klein- und Mittelverkaufsbetriebes

Inhaltsverzeichnis

Folgende Punkte sind bei der Planung zur Eröffnung eines Gastwirtschaftsbetriebes oder eines Klein- und Mittelverkaufsbetriebes grundsätzlich zu beachten:

1	Allgemeines	3
2	Gesundheitspolizeiliche Vorschriften	4
3	Baupolizeiliche Vorschriften	7
4	Gewerbepolizeiliche Vorschriften	8
5	Rechtliche Grundlagen	10
6	Kontaktadressen	11
7	Anhang: Begriffserklärungen	12

Die oben aufgeführten Punkte werden nachfolgend im Einzelnen genauer erläutert und umschrieben. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Auf den beiden letzten Seiten dieses Leitfadens finden sich die rechtlichen Grundlagen sowie die wichtigsten Kontaktadressen, welche Ihnen die Planung erleichtern oder offene Fragen klären sollen.

1 Allgemeines

Seit der Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes im Kanton Zürich, steht es nun beinahe allen Personen frei, ein eigenes Lokal zu eröffnen. Die Eröffnung eines Gastwirtschaftsbetriebes oder eines Klein- und Mittelverkaufsbetriebes wirft jedoch in verschiedener Hinsicht immer wieder Fragen auf. So wissen viele "Quer- und / oder Neueinsteiger/innen" nicht, welche Herausforderungen in Bezug auf lebensmittelrechtliche, gesundheitspolizeiliche, baupolizeiliche sowie bewilligungstechnische Fragen und Probleme auf Sie zukommen. Dieser Leitfaden soll, Personen die planen einen Gastwirtschafts- und / oder Klein- und Mittelverkaufsbetrieb zu übernehmen oder zu eröffnen, eine Hilfestellung geben.

Bei der Eröffnung eines Gastwirtschaftsbetriebes oder eines Klein- und Mittelverkaufsbetriebes sind folgende drei Bereiche - aufgeführt nach Wichtigkeit - zu berücksichtigen:

- Lebensmittelhygiene und Lebensmittelkontrolle
- Bau, Einrichtung und Umnutzung der Räumlichkeiten
- Betriebsbewilligung (Patent der Gemeinde)

und bei den entsprechenden Stellen (Kanton / Gemeinde) die Abklärungen zu tätigen, damit Sie bei der Verwirklichung Ihres Traumes keine unangenehmen Überraschungen erleben. Wir wünschen Ihnen bei der Umsetzung und der Verwirklichung ihrer Ziele viel Erfolg.

2 Gesundheitspolizeiliche Vorschriften

Lebensmittelkontrolle

Aufgabe der Lebensmittelkontrolle ist es, Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können. Sie will den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherstellen und die Konsumenten vor Täuschungen schützen. Die Lebensmittelkontrolle überprüft regelmässig alle Betriebe und die von ihnen hergestellten Produkte stichprobenweise darauf, ob die zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher geschaffenen Vorschriften von der Herstellung bis zum Endverbrauch eingehalten werden.

Lebensmittelhygiene

Grundsätzlich haben diejenigen, die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen die Verantwortung für ihre Produkte und damit zugleich die Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass diese den rechtlichen Vorschriften entsprechen. Rechtsgrundlage der Lebensmittelkontrolle ist das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenständen. Darauf basierend gibt es eine Fülle von Gesetzen und Verordnungen von Bund und Kanton.

Die Gesetzgebung bezweckt:

- die Konsumentinnen und Konsumenten vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können;
- den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen;
- die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen.

Suchtprävention (Alkohol / Tabak)

Als Betreiber/in eines Gastronomiebetriebes oder eines Klein- und Mittelverkaufsbetriebes tragen Sie auch die Verantwortung für die Durchsetzung des Jugendschutzes bei der Abgabe von alkoholischen Getränken sowie Tabak und Tabakerzeugnissen. Bei Nichtbeachten der gesetzlichen Jugendschutz-Vorschriften machen Sie sich strafbar. Ausserdem haben Sie die gesetzlichen Bestimmungen wie das Werbeverbot und das Verbot der Abgabe von Tabakwaren und -erzeugnissen sowie von alkoholhaltigen Getränken an Betrunkene einzuhalten.

Der Regierungsrat des Kantons Zürich hat am 23. Dezember 2009 die angepasste kantonale Gastgewerbeverordnung verabschiedet und ihre Inkraftsetzung auf den 1. Mai 2010 beschlossen. Damit sind alle Eckwerte für die Umsetzung des Rauchverbots in Zürcher Gastronomiebetrieben bekannt. Der Kanton Zürich lehnt sich bei der Umsetzung an die bundesrechtlichen Bestimmungen an, die ab 1. Mai 2010 in der ganzen Schweiz im Sinne von Mindeststandards verbindlich sind. Die wichtigsten Eckwerte des Rauchverbots im Kanton Zürich:

- Ab dem 1. Mai 2010 gilt in Innenräumen von Gastwirtschaftsbetrieben ein Rauchverbot.
- Es besteht die Möglichkeit, zum Rauchen abgetrennte Räumlichkeiten (Fumoirs) zur Verfügung zu stellen.
- Diese Fumoirs dürfen maximal einen Drittel der Ausschankfläche umfassen.
- Die Fumoirs dürfen durch Personal bedient werden, sofern das Personal die ausdrückliche Zustimmung dazu gibt.
- Komplette Raucherbetriebe, wie sie das Bundesrecht für Betriebe unter 80 Quadratmeter vorsieht, sind im Kanton Zürich nicht zugelassen.
- Wer gegen das Rauchverbot verstösst, kann mit einer Ordnungsbusse belangt werden.

Bereits heute sind die Gemeinden für den Vollzug des Gastgewerbegesetzes zuständig. Die Gemeinden verantworten den Vollzug und die Kontrolle der Einhaltung des Rauchverbots sowie die Ahndung von Widerhandlungen. Sobald für die Einrichtung eines Fumoirs bauliche Massnahmen nötig sind, muss bei der zuständigen Gemeinde eine Baubewilligung beantragt werden.

Wichtig: *Bevor Sie Baubewilligungen und / oder Gastwirtschaftspatente einholen, überlegen Sie sich gut, was Sie in Ihrem Betrieb herstellen oder verkaufen wollen. Der Verkauf oder die Produktion von Lebensmitteln hat möglicherweise Auswirkungen auf die bauliche Ausgestaltung Ihres zukünftigen Betriebs. Wenden Sie sich deshalb frühzeitig an die entsprechenden Stellen. (siehe unter Kontakte)*

3 Baupolizeiliche Vorschriften

Für die Einrichtung eines Gastrobetriebes oder eines Klein- und Mittelverkaufsbetriebes - in bestehenden oder neuen Räumen - ist vorgängig bei der zuständigen Baubehörde abzuklären ob ein Baugesuch einzureichen ist, vor allem jedoch wenn:

- Nutzungsänderungen von Räumlichkeiten und Flächen, denen baurechtliche Bedeutung zukommt, vorliegen;
- wenn bauliche Veränderungen vorgenommen oder aufgrund gesetzlicher Vorschriften (Hygiene, Feuerpolizei, etc.) bauliche Veränderungen ausgeführt werden müssen.

Die Art des geplanten Betriebs

- Gastwirtschaft*;
- Boulevardcafé, Aussenwirtschaften, Besenbeizen*;
- Nebenwirtschaften*;
- Ausgabestelle (Imbisswagen)*;
- Ausgabestelle mit aussenliegender Nebenwirtschaft*;
- Vereinslokal*;
- Personalrestaurant / Mensa*;
- Saisonaler Gastwirtschafts- oder Festwirtschaftsbetrieb*;

* Begriffserklärungen im Anhang

sowie der Verkauf oder die Produktion von Lebensmitteln hat Auswirkungen auf die bauliche Ausgestaltung (einschliesslich Hygiene, Lüftung, Kühlung, sanitäre Einrichtungen) Ihres zukünftigen Betriebs. Wichtig ist, dass Sie bei der Planung auch an die Sicherheit Ihrer Gäste und Angestellten sowie allfällige Emissionen (Lärm, Geruch etc.) denken.

Wichtig: *Bevor Sie Baubewilligungen und / oder Gastwirtschaftspatente einholen, überlegen Sie sich gut, welche Betriebsform Sie wählen. Die Betriebsform hat möglicherweise Auswirkungen auf die bauliche Ausgestaltung, das Patent (Gastwirtschaft / Klein- und Mittelverkaufsbetrieb) sowie die allfälligen Öffnungszeiten Ihres zukünftigen Betriebs. Wenden Sie sich deshalb frühzeitig an die entsprechenden Stellen. (siehe unter Kontakte)*

4 Gewerbepolizeilich Vorschriften

Patenterteilung

Seit der Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes im Kanton Zürich, steht es nun beinahe allen Personen frei, ein eigenes Lokal zu eröffnen. Das bekannte "Wirtepatent" zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes ist im Kanton Zürich nicht mehr notwendig. Eine Gastwirtschaft oder ein Klein- und Mittelverkaufsbetrieb benötigt jedoch immer ein entsprechendes Patent der Gemeinde. Dieses kann nur erteilt werden, wenn die betreffenden Räumlichkeiten den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und der/die Gesuchsteller/in die gesetzlich geforderten Bedingungen erfüllt.

Grundsätzlich gilt:

Ein Patent benötigt ...

- wer an allgemein zugänglichen Örtlichkeiten mit Erwerbsabsichten, die nicht gewinnstrebend sein müssen, Speisen und Getränke zum Genuss an Ort und Stelle verabreicht;
- wer den Handel mit alkoholhaltigen Getränken im Klein- und Mittelverkauf (auch Internethandel) betreibt.

Von der Patentpflicht ausgenommen sind ...

- Pensionen mit höchstens zehn Gästen;
- Automaten für Speisen und alkoholfreie Getränke;
- alkoholfreie Jugendherbergen und Jugendhäuser;
- der Handel mit Wein und Obstwein durch den Produzenten aus seinem Eigenbau;
- alkoholfreie Kleinbetriebe mit höchstens zehn Steh- und Sitzplätzen;
- gemeinnützige, alkoholfreie Gelegenheitswirtschaften.

Bei der Patenterteilung wird Folgendes geprüft: Leumund anhand des Zentralstrafregisterauszugs (nicht älter als 3 Monate), Handlungsfähigkeitszeugnis, Arbeits- / Aufenthaltsbewilligung.

Öffnungszeiten

Grundsätzlich dürfen Gastwirtschaften von 05.00 Uhr bis 24.00 Uhr, während sieben Tagen pro Woche, geöffnet sein. Wenn Ihr Lokal jedoch länger als bis Mitternacht offen sein soll, ist dies der Gemeinde (Fachbereich Sicherheit) zu melden, bzw. ein schriftliches Gesuch für eine dauernde Ausnahme der Schliessungszeit zu beantragen (kostenpflichtig). Bei der Entscheidungsfindung wird die Lärmbelastung der Nachbarschaft in die Erwägungen miteinbezogen. Überdies gilt es die Vorschriften über die Arbeitszeiten der Angestellten zu beachten. Bei Klein- und Mittelverkaufsbetrieben richten sich die Öffnungszeiten nach dem Ruhetags- und Ladenöffnungsgesetz.

Arbeitsrechtliche Aspekte

Falls Sie Angestellte haben, müssen Sie sich an den Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes L-GAV halten. Um Berufskrankheiten und Gesundheitsgefährdungen am Arbeitsplatz vorzubeugen, auferlegt das Arbeitsgesetz sowohl Arbeitgebern als auch Arbeitnehmenden gewisse Pflichten. Als Arbeitgeber sind Sie dafür verantwortlich, dass die betrieblichen Einrichtungen und Arbeitsabläufe so gestaltet sind, dass nach Möglichkeit Gesundheitsgefährdungen und Überbeanspruchungen der Arbeitnehmer vermieden werden. Zu den Themen Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bestehen branchenspezifische Wegleitungen.

5 Gesetzliche Grundlagen

Eidgenössische Erlasse

- Lebensmittelgesetz (LMG) (SR 817.0)
- Einführungsgesetz zum eidg. Lebensmittelgesetz (SR 817.1)
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) (SR 817.02)
- Arbeitsgesetz (ArG) (SR 822.1)
- Verordnung 1 zum Arbeitsgesetz (ArGV1) (SR 822.111)
- Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz (ArGV2) (SR 822.112)
- Jugendschutzverordnung (ArgV5) (SR 822.115)
- Preisbekanntgabeverordnung (PBV) (SR 942.211)
- Alkoholgesetz (SR 680)
- Umweltschutzgesetz (USG) (SR 814.01)
- Lärmschutzverordnung (LSV) (SR 814.41)
- Luftreinhalteverordnung (LRV) (SR 814.318)

Kantonale Erlasse

- Gesundheitsgesetz (GesG) (LS 810.1)
- Gastgewerbegesetz (GGG) (LS 935.11)
- Verordnung zum Gastgewerbegesetz (LS 935.12)
- Ruhetags- und Ladenöffnungsgesetz (LS 822.4)
- Verordnung zum Ruhetags- und Ladenöffnungsgesetz (LS 822.41)
- Weisungen und Richtlinien zum Gastgewerbegesetz (17.07.97)
- Leitfaden Gastwirtschaftsbetriebe (Erstellung / Einrichtung) (18.07.97)
- Unterhaltungsgewerbegesetz (LS 935.32)
- Planungs- und Baugesetz (PBG) (LS 700.1)
- Allgemeine Bauverordnung (LS 700.2)
- Besondere Bauverordnung (BBV I) (LS 700.21)
- Besondere Bauverordnung (BBV II) (LS 700.22)
- Verordnung über die Allgemeine Wohnhygiene (LS 710.3)
- Gesetz über die Feuerpolizei und das Feuerwehrewesen (LS 861.1)
- Verordnung über den vorbeugenden Brandschutz (VVB) (LS 861.12)

Kommunale Erlasse

- Polizeiverordnung (PVO) (01.03.10)
- Bauordnung(BauO) (14.03.94)

6 Kontakte

Gesundheit / Lebensmittelhygiene

Gemeindeverwaltung Stäfa
Fachbereich Gesundheit
Goethestrasse 16
8712 Stäfa

Tel. 044 / 928 77 19
Fax. 044 / 928 71 71
gesundheit@staefa.ch
www.staefa.ch

Lebensmittelinspektorat

Obertor 32
8402 Winterthur

Tel. 052 / 267 66 42
Fax. 052 / 267 63 22

www.ugs.winterthur.ch

Bau- und Feuerpolizei

Gemeindeverwaltung Stäfa
Fachbereich Baupolizei
Goethestrasse 16
8712 Stäfa

Tel. 044 / 928 77 44
Fax. 044 / 928 71 71
baupolizei@staefa.ch
www.staefa.ch

Osterwalder Lehmann
Ingenieure und Geometer AG
Alte Landstrasse 248
8708 Männedorf

Tel. 044 / 388 10 30
Fax. 044 / 388 10 31
maennedorf@olig.ch
www.olig.ch

Gewerbepolizei

Gemeindeverwaltung Stäfa
Fachbereich Sicherheit
Goethestrasse 16
8712 Stäfa

Tel. 044 / 928 77 20
Fax. 044 / 928 71 72
sicherheit@staefa.ch
www.staefa.ch

AWA
Amt für Wirtschaft und Arbeit
Walchestrassen 19
8090 Zürich

Tel. 043 / 259 26 26
Fax. 043 / 259 51 04
awa@vd.zh.ch
www.awa.zh.ch

7 Anhang: Begriffserklärungen

Gastwirtschaften

Ein Gastwirtschaftslokal dient der Zu- und Aufbereitung von Speisen und Getränken sowie/oder der Abgabe von solchen zum Konsum an Ort. Solche Gastwirtschaftsbetriebe dürfen, vorbehaltlich einer Ausnahmebewilligung, von 24 bis 5 Uhr nicht betrieben werden. Es werden folgende Betriebe unterschieden:

Geschlossener Imbisskiosk oder -laden

Meistens erfolgt auch ein Verkauf von Speisen und Getränken «über die Gasse», d.h. diese werden nicht im Lokal selber konsumiert. In geschlossenen Imbisskiosken oder -läden werden somit dieselben Speisen und Getränke über den Ladentisch «zum Mitnehmen» oder aber zum Konsum an Ort verkauft.

Geschlossene Imbisskioske

sind (interne) Kioske mit einer Ausgabestelle in bzw. zu einem angrenzenden geschlossenen d.h. von aussen nur über eine Türe zugänglichen Gastraum mit Steh- oder Sitzplätzen.

Imbissläden

sind geschlossen d.h. von aussen nur über eine Türe zugängliche Gastwirtschaftsräume mit integriertem, untergeordnetem Verkaufsbereich.

Café / Bar

Solche Gastwirtschaftsbetriebe sind zu ganz bestimmten Tages- oder Nachtzeiten geöffnet. *Cafés* (Tea-Rooms) sind Gastwirtschaftslokale mit normalerweise alkoholfreien Getränken und einem entsprechend beschränkten Speiseangebot, passend zum Tee oder Café und für leichtere Mahlzeiten. *Bars* sind vor allem abends und in der Nacht geöffnet. In solchen Lokalen werden vor allem alkoholhaltige Getränke und leichtere Speisen (Snacks) abgegeben. Im Gegensatz dazu hat die *Snack-Bar* tagsüber geöffnet und dient hauptsächlich zur Abgabe von Snacks und leichteren bzw. alkoholfreien Getränken.

Kleinrestaurants

Kleinrestaurants sind in der Regel mit höchstens 10 Steh-/Sitzplätzen ausgestattet, sie haben jedoch schon ein auf die räumliche Situation abgestimmtes Speise-Angebot und verfügen somit auch über eine eigentliche Kleinküche mit Nebenräumen.

Restaurants

Restaurants verfügen in der Regel über eine voll ausgerüstete Produktionsküche mit dementsprechenden Neben- und Lagerräumen und haben ein grösseres Speise- und auch alkoholisches Getränkeangebot.

Club- oder Vereinslokal

Private Gastwirtschaftslokale für einen ausgewählten, beschränkten Personenkreis bzw. für Club-/ Vereinsmitglieder, in welchen vor allem Getränke (alkoholische und nicht alkoholische) und kleinere Speisen gegen kein oder nur indirektes Entgelt (z.B. Clubbeitrag) abgegeben werden. Solche private Gastwirtschaftsbetriebe sind an keine Schliessungszeiten gebunden und erfordern auch kein Patent; sind sie jedoch öffentlich zugänglich, gelten die gleichen Anforderungen wie für Restaurants.

Kantine, Mensa (Personalrestaurant)

Gastwirtschaftslokale von privaten und öffentlichen Institutionen bzw. Firmen und Schulen für einen ausgewählten, beschränkten Personenkreis (z.B. Mitarbeitende, Studierende), in welchen in der Regel vorwiegend Hauptmahlzeiten und Pausenverpflegungen, aber auch alkoholhaltige Getränke verkauft werden. Solche private Gastwirtschaftsbetriebe sind an keine Schliessungszeiten gebunden und erfordern auch kein Patent; sind sie jedoch öffentlich zugänglich, gelten die gleichen Anforderungen wie für Restaurants.

Pensionen, Hotelrestaurant

Gastwirtschaftslokale von Beherbergungsbetrieben für Pensions- und Hotelgäste sowie teilweise auch für Dritte. Solche Gastwirtschaftsbetriebe dürfen, ausgenommen für Hotelgäste und vorbehältlich einer Ausnahmegewilligung, von 24 bis 5 Uhr, nicht betrieben werden. *Pensionsrestaurants* sind Gastwirtschaftslokale, welche in der Regel nicht oder nur beschränkt für Dritte zugänglich sind und über eine einfachere, z. T. nur eine Fertigungsküche verfügen. *Hotelrestaurants* verfügen in der Regel über voll ausgerüstete Produktionsküchen mit den entsprechenden Neben- und Lagerräumen und haben ein grösseres Speise- und auch alkoholisches Getränkeangebot, welches auch Dritten während den ordentlichen Öffnungszeiten von max. 5 bis 24 Uhr zugänglich ist.

Aussenwirtschaften / Boulevardcafé / Besenbeizen

Eine Aussenwirtschaft (Gastwirtschaft im Freien), ein Boulevardcafé oder eine Besenbeiz dienen der Abgabe sowie teilweise auch der Zu- oder Aufbereitung von Speisen und Getränken zum Konsum an Ort. Aussenrestaurants, Boulevardcafés und Besenbeizen dürfen auf keinen Fall nach 24 Uhr betrieben werden. Es werden folgende Betriebe unterschieden:

Aussenrestaurant

befinden sich im Freien auf Privatgrund (Garten-, Hof-, Terrassen- oder im Strassenbereich) und können selbstständig oder in Zusammenhang mit einem bestehenden Gastwirtschaftslokal sein.

Boulevardcafés

Boulevardcafés befinden sich immer auf öffentlichem Grund bzw. im Trottoirbereich entlang von Strassen, sind in der Regel saisonal begrenzt und stehen in Zusammenhang mit einem bestehenden Gastwirtschaftslokal. Gemäss Bundesgerichtsentscheid vom August 2008 braucht es für Boulevardcafés grundsätzlich eine Baubewilligung. Im Boulevardcafé und einer Aussenwirtschaft gilt grundsätzlich immer die ordentliche Schliessungsstunde, bis max. 24.00 Uhr, auch dann, wenn der Gastwirtschaftsbetrieb über eine Bewilligung zur dauernden Hinausschiebung der Schliessungsstunde verfügt.

Besenbeizen

sind zeitlich begrenzte, provisorisch in Lokalitäten wie Produktionsgebäuden, Wohn- oder Lager-, Bauernhäusern und dgl. eingerichtete Ausschankflächen und Gastwirtschaften. Im Besenbeizen gilt grundsätzlich immer die ordentliche Schliessungsstunde bis max. 24.00 Uhr. Es können spezielle oder einschränkende Auflagen verfügt werden.

Nebenwirtschaften

Die Nebenwirtschaft kann integriert in, z.B. einer Tanzschule, Coiffeursaloon, Lebensmittelgeschäft dem so genannten Hauptgeschäft, betrieben werden. Sie dient der Bewirtung von Kunden des Hauptgeschäftes und es kommt ihr eine untergeordnete Bedeutung zu. Die Nebenwirtschaft ist betrieblich unselbstständig und basiert auf Einrichtungen des Hauptgeschäftes. Sie darf eine nutzbare Ausschankfläche von höchstens 30 m² oder insgesamt höchstens 25 Sitz- oder Stehplätze aufweisen. Die Öffnungszeiten der Nebenwirtschaft richten sich grundsätzlich nach dem Hauptgeschäft.

Innenliegende Nebenwirtschaften

Eine solche Nebenwirtschaft dient der Bewirtung von Kundschaft nicht gastwirtschaftlicher Betriebe. Der gastwirtschaftlichen Tätigkeit kommt untergeordnete Bedeutung zu. Die Nebenwirtschaft ist räumlich und betrieblich unselbstständig und basiert auf den Einrichtungen des nichtgastwirtschaftlichen Hauptbetriebes. Nebenwirtschaften dürfen eine nutzbare Ausschankfläche von höchstens 30 m² oder insgesamt höchstens 25 Steh-/ Sitzplätze aufweisen.

In einem Ladengeschäft mit Angestellten, welches unter das RLG (Ruhetags- und Ladenöffnungsgesetz) fällt, muss grundsätzlich auch die patentpflichtige Nebenwirtschaft zur selben Zeit schliessen. An Sonntagen bzw. öffentlichen Ruhetagen ist ein Geschäft welches unter das RLG fällt, inkl. der Nebenwirtschaft, geschlossen zu halten. Für Billardcenter usw., die nicht unter das Ruhetags- und Ladenöffnungsgesetz fallen oder deren Öffnungszeiten speziell geregelt sind, kann für patentpflichtige Nebenwirtschaften eine Bewilligung zur dauernde Hinausschiebung der Schliessungsstunde beantragt werden. Ein Betrieb ist dann auch an öffentlichen Ruhetagen möglich.

Aussenliegende Nebenwirtschaft

Diese Betriebsform ist nur im Freien und auf Privatgrund möglich. Sie wurde im Jahre 2002 durch die Baurekurskommission ins Leben gerufen. Eine vor einem Verkaufsladen errichtete, räumlich kleinere und betrieblich unselbstständige externe Fläche mit Steh- oder Sitzplätzen dient dem Konsum von Speisen und Getränken an Ort. Eine solche Aussennebenwirtschaft dient der «Bewirtung» im Freien von Kundschaft nicht gastwirtschaftlicher Betriebe, z.B. vor einem Ladengeschäft. Der gastwirtschaftlichen Tätigkeit kommt untergeordnete Bedeutung zu. Die Nebenwirtschaft ist betrieblich unselbstständig und basiert auf den Einrichtungen des Hauptbetriebes bzw. des Ladengeschäftes.

Ausgabestellen

Die Ausgabestelle, der Imbissstand oder Imbisswagen dient der Ausgabe von Speisen und Getränken zum Konsum an Ort und Stelle. Sie sind im Freien oder in einem allgemein zugänglichen, nach aussen offenen Raum. Solche Gastwirtschaftsbetriebe dürfen auf keinen Fall nach 24 Uhr betrieben werden. Es werden folgende Betriebe unterschieden:

Ausgabestelle offen

Ausgabestellen sind kioskartige, gegen aussen offene Verpflegungsstellen mit Sitz- oder Stehplätzen bzw. «Stehflächen». Ausgabestellen mit höchstens 10 Sitz- oder 20 Stehplätzen benötigen keine Gäste-WC-Anlagen. In diesem Sinne gelten auch offene Verpflegungsstellen als Ausgabestelle, welche nicht über Steh- oder Sitzplätze für den Konsum von Speisen und Getränken an Ort verfügen, letztere aber in kioskartigen Gebäulichkeiten hergestellt und abgegeben werden.

Ausgabestelle gedeckt

Überdeckte Ausgabestellen sind ebenfalls offene Verpflegungsstellen mit Sitz- oder Stehplätzen bzw. «Stehflächen» in bzw. mit einem gedeckten Vorraum. Wird die Ausgabestelle beheizt, muss die Öffnung bei der Theke verkleinert werden können. Der Konsumationsbereich darf nicht beheizt werden. Ausgabestellen mit höchstens 10 Sitz- oder 20 Stehplätzen benötigen keine Gäste-WC-Anlagen.

Ausgabestelle mit aussenliegender Nebenwirtschaft

Diese Betriebsform ist nur im Freien und auf Privatgrund möglich. Sie wurde im Jahre 2002 durch die Baurekurskommission ins Leben gerufen. Eine vor einem Verkaufsladen errichtete, räumlich kleinere und betrieblich unselbstständige externe Fläche mit Steh- oder Sitzplätzen dient dem Konsum von Speisen und Getränken an Ort. Eine solche Aussennebenwirtschaft dient der «Bewirtung» im Freien von Kundschaft nicht gastwirtschaftlicher Betriebe, z.B. vor einem Ladengeschäft. Der gastwirtschaftlichen Tätigkeit kommt untergeordnete Bedeutung zu. Die Nebenwirtschaft ist betrieblich unselbstständig und basiert auf den Einrichtungen des Hauptbetriebes bzw. des Ladengeschäftes.

Nebenwirtschaften dürfen eine nutzbare Fläche von höchstens 30 m² oder insgesamt höchstens 25 Steh- oder Sitzplätze aufweisen. Die Öffnungszeiten von Nebenwirtschaften richten sich nach den Öffnungszeiten des Hauptbetriebes. Ausschliesslich aussen liegende Nebenwirtschaften d.h. solche, welche nicht in Verbindung zu einem Ladenrestaurant stehen, sind ab 22 bis 7 Uhr geschlossen zu halten. Das entsprechende Patent ist in der Regel von April bis Oktober befristet.

Für den Hauptbetrieb d.h. für das Ladengeschäft und sofern dieses alkoholhaltige Getränke im Angebot hat, wird ein Kleinverkaufspatent benötigt. Der Konsum von Speisen und Getränken an Ort ist im Gebäudeinnern verboten. Aussennebenwirtschaften mit höchstens 10 Steh-/ Sitzplätzen benötigen kein separates Gäste-WC.

Vereinslokal

Patentfreie Vereinslokale fallen nicht unter das Gastwirtschaftsgesetz (es sind Privaträume) und sind deshalb auch nicht an eine ordentliche Schliessungstunde gebunden. Die baulichen und feuerpolizeilichen Auflagen müssen jedoch sinngemäss immer erfüllt werden.

Personalrestaurant / Mensa

Personalrestaurants fallen nicht unter das Gastgewerbegesetz, dürfen aber nur einen geschlossenen Personenkreis von Firmenangeestellten / Studenten etc. bewirten. Die baulichen und feuerpolizeilichen Auflagen müssen jedoch sinngemäss immer erfüllt werden.

Viel Erfolg bei der Umsetzung Ihres Vorhabens !

**Erfolg hat nur,
wer etwas tut,
während er auf den
Erfolg wartet.**

(Thomas Alva Edison)