GEWERBERECHT - G22

Stand: November 2025

Ihr Ansprechpartner
Ass. iur. Thomas Teschner
E-Mail
thomas.teschner@saarland.ihk.de
Tel.
(0681) 9520-200
Fax
(0681) 9520-690

Hotel- und Gaststättengewerbe im Saarland

Wer eine Gaststätte im Saarland eröffnen will, muss das **Saarländische Gaststättengesetz** (**SGastG**) sowie die Vorschriften nach dem Infektionsschutzgesetz, der Lebensmittelhygieneverordnung, dem Baurecht und weitere Vorschriften beachten.

Was regelt das SGastG?

Das **SGastG** ersetzt das bis dahin geltende Gaststättengesetz des Bundes (GastG). Die **wichtigsten Änderungen** sind:

- Anzeige der Öffnung spätestens vier Wochen vor Inbetriebnahme,
- Zuverlässigkeitsprüfung bei Alkoholausschank (Führungszeugnis, Gewerbezentralregisterauszug, steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung),
- Durchführung der Gewerbeanzeige und Einleitung der Zuverlässigkeitsprüfung auch beim EA-Saar,
- Wegfall der Erlaubnispflicht (keine Konzession mehr erforderlich),
- Wegfall der Gaststätten-Unterrichtung.

Wie muss ich meine Gaststätte anzeigen?

Das SGastG gilt für das gesamte Gaststättengewerbe. Darunter fällt jeder Unternehmer, der im stehenden Gewerbe **Getränke** (Schankwirtschaft) **oder zubereitete Speisen** (Speisewirtschaft) **zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht**.

Wer bereits nach dem alten GastG (vor 2011) ein Gaststättengewerbe befugt ausübt, braucht dies nicht erneut anzuzeigen. Wer eine Gaststätte neu gründet, muss sein Gewerbe **anzeigen** und zusätzlich bei Alkoholausschank eine **Zuverlässigkeitsprüfung** durchlaufen. Die Anzeige muss **spätestens vier Wochen vor Inbetriebnahme** bei der zuständigen **Behörde** erfolgen. Darüber hinaus sind **Angaben zu Art und Umfang der angebotenen Speisen und Getränke** zu machen (z.B. Schankwirtschaft, Speisewirtschaft, Schank- und Speisewirtschaft, Schankwirtschaft mit Imbissbetrieb, Restaurant-Pizzeria mit Eiscafé).

Wer **alkoholische Getränke** zum Verzehr an Ort und Stelle anbietet, muss unverzüglich die **Zuverlässigkeitsprüfung** durchlaufen. Dazu sind **zeitgleich mit der Gewerbeanzeige folgende Unterlagen vorzulegen**:

1. Nachweis über das beantragte Führungszeugnis zur Vorlage bei der Behörde (Beantragung beim Bürgeramt der Wohnsitzgemeinde),
2. Nachweis über die beantragte Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (Beantragung beim Bürgeramt der Wohnsitzgemeinde) und
3. Bescheinigung in Steuersachen (beim Finanzamt einholen).

Können diese Nachweise nicht erbracht werden, weil die **Gewerbetreibenden nicht im Geltungsbereich des Grundgesetzes gemeldet** sind, haben sie diese durch Vorlage vergleichbarer Unterlagen zu erbringen. Gibt es diese nicht, so haben sie mindestens den **Nachweis ihres Wohnsitzlandes** zu erbringen,

- dass ihnen die Tätigkeit als Gastwirt nicht, auch nicht vorübergehend, untersagt ist,
- dass gegen sie kein Konkursverfahren eröffnet ist und
- gegen sie keine Vorstrafen vorliegen.

Die Unterlagen 1. bis 3. für die **Zuverlässigkeitsprüfung** müssen **nicht** vorgelegt werden für das **Angebot von alkoholischen Getränken**

- als **unentgeltliche Kostproben**,
- als **unentgeltliche Nebenleistung**,
- **an Hausgäste** in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb.

Zuverlässigkeitsprüfung	**keine Zuverlässigkeitsprüfung**
Gaststätte mit Alkoholausschank	Gaststätte ohne Alkoholausschank
Hotel mit angeschlossener Gaststätte, die auch von Gästen genutzt werden kann, die nicht im Hotel übernachten, mit Alkoholausschank	Hotel ohne Gaststätte und Hotel mit angeschlossener Gaststätte, die nur von Gästen genutzt werden kann, die auch im Hotel übernachten (in diesem Fall sogar mit Alkoholausschank)
Café, Bistro, Imbiss mit Alkoholausschank	Café, Bistro, Imbiss ohne Alkoholausschank

TIPP: Bevor Sie die Gewerbeanzeige erstatten, gehen Sie zunächst zum **Bürgeramt** an Ihrem Wohnsitz und beantragen dort das **Führungszeugnis** und den **Gewerbezentralregisterauszug** zur Vorlage bei der zuständigen Kommune mit dem Verwendungszweck „Gaststätte“. Die Beantragung wird Ihnen beim Bürgeramt bestätigt. Gehen Sie anschließend zum Finanzamt und lassen sich dort eine Unbedenklichkeitsbescheinigung ausstellen. Jetzt können Sie mit diesen Unterlagen zu den folgenden Stellen gehen:

Wo zeige ich den Beginn meiner Tätigkeit an?

Für die Entgegennahme der Gewerbeanzeige sowie auch der Unterlagen zur Durchführung der Zuverlässigkeitsprüfung können Sie wählen zwischen:

- **EA-Saar**
  Er ist bei der gemeinsamen Geschäftsstelle, Standort IHK Saarland, zu erreichen. Über uns können die Unterlagen an die Kommunen weitergeleitet werden.
- **Örtlich zuständige Gemeinde**
  Sie entscheidet auch über die Zuverlässigkeit.

Muss ich eine fachliche Eignung nachweisen?

Das **SGastG** schreibt keine eigene Schulung vor. Sie müssen daher auch nicht die bis dahin vorgeschriebene Gaststättenunterrichtung bei der IHK nachweisen. Alle, die **mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen** (**Unternehmer/in + Angestellte**), müssen jedoch eine **Lebensmittel-Hygiene-Schulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung** nachweisen:
➔ **Anmeldung** zur Schulung und Infoblatt **G68**, **Kennzahl 126**.

Brauche ich ein Gesundheitszeugnis?

Ein **Gesundheitszeugnis** wird **nicht** benötigt. **Stattdessen** ist nach dem Infektionsschutzgesetz für alle, die mit Lebensmitteln umgehen (Unternehmer/in + Angestellte), eine **Infektionsschutzbelehrung beim Gesundheitsamt** nachzuweisen. Weitere Informationen zu dieser Schulung: ➔**G28** „Infektionsschutzgesetz: Belehrungs- und Meldepflichten beim Umgang mit Lebensmitteln“, **Kennzahl 126**. Mitarbeiter müssen regelmäßig nachbelehrt werden, entweder jährlich von Ihnen oder alle zwei Jahre durch das Gesundheitsamt.

Gibt es Sperrzeiten?

Die Sperrzeit für ein Gaststättengewerbe **beginnt um 5 Uhr und endet um 6 Uhr** (sogenannte Putzstunde). In der Nacht zum 1. Januar ist die Sperrzeit aufgehoben. Hinsichtlich der Spielhallen und öffentlichen Vergnügungsstätten können andere Sperrzeiten festgelegt werden. Die Sperrzeit **für Jahrmärkte** und Veranstaltungen nach § 60 a der Gewerbeordnung (Veranstaltung von Spielen) **beginnt um 22 Uhr und endet um 7 Uhr**. Die Sperrzeit für **Rummelplätze, Kirmessen, Trinkhallen, Imbissstände** und für andere, nach diesem Gesetz anzeigepflichtige Betriebe, die in ähnlicher Art geführt werden, **beginnt um 23 Uhr und endet um 7 Uhr**. Für den Betrieb der Schank- oder Speisewirtschaft in Schiffen und Kraftfahrzeugen gilt keine Sperrzeit, wenn sich der Betrieb auf die Bewirtung der Fahrgäste beschränkt. Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer örtlicher Verhältnisse, insbesondere **zum Schutz der betroffenen Anwohner, können die Gemeinden den Beginn der Sperrzeit vorverlegen und das Ende der Sperrzeit hinausschieben oder die Sperrzeit befristen und widerruflich verkürzen**.

So gibt es z.T. kommunale Sperrzeiten für den Außenausschank z.B. ab 22.00 Uhr, bzw. ab 23.00 Uhr in besonderen Gebieten (z.B. St. Johanner Markt in Saarbrücken).

Was muss ich baurechtlich beachten?

Auf Gaststätten findet die saarländische Landesbauordnung Anwendung. Diese schreibt für neue bzw. bei Umbau vorhandener Gaststätten einen **barrierefreien Zugang** sowie **behindertengerechte Toiletten** vor. Bei Übernahme bereits bestehender Gaststätten kann – sollte kein Umbau vorgenommen werden – i.d.R. Bestandsschutz geltend gemacht werden. Wir empfehlen Ihnen daher, im Vorfeld bei der Unteren Bauaufsicht zu klären, ob die Gaststätte den baurechtlichen Anforderungen entspricht bzw. aufgrund von **Bestandsschutz** weiterbetrieben werden darf.

Was muss ich bei der Angabe der Preise beachten?

Bei Gaststätten ist nach der **Preisangabenverordnung** neben dem Eingang ein **Preisverzeichnis** anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind. Ferner sind Preisverzeichnisse entweder auf Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

In Beherbergungsbetrieben ist beim Eingang oder bei der Anmeldestelle an gut sichtbarer Stelle ebenfalls ein Verzeichnis anzubringen oder auszulegen, aus dem die Preise der im Wesentlichen angebotenen Zimmer und gegebenenfalls der Frühstückspreis ersichtlich sind.

Unabhängig von der Betriebsart kann eine Gaststätte mit oder ohne Getränkeschankanlage (Bier/alkoholfreie Getränke) betrieben werden. Was Sie beim **Betrieb einer Getränkeschankanlage** beachten müssen: ➔**G20** „Getränkeschankanlagen“, **Kennzahl 126**.

Was muss ich bei Außengastronomie beachten?

Wird auch Außengastronomie angeboten (Terrasse, Biergarten etc.) ist die Verordnung zum Schutz vor Geräuschimmissionen durch Außengastronomie zu beachten. Diese regelt die **Betriebszeiten** und **Immissionsrichtwerte**. Abweichungen hiervon, etwa eine anlassbezogene Ausweitung der Betriebszeiten und/oder Immissionsrichtwerte, sind bei der Gemeinde schriftlich zu beantragen.

Was gilt für den Betrieb einer mobilen Gaststätte?

Wer Speisen und Getränke nicht im stehenden Gewerbe, sondern mobil (**im Reisegewerbe**) anbieten möchte (z.B. mobile Eis- und Hähnchenverkäufer), benötigt eine **Reisegewerbekarte** sowie eine **Standerlaubnis**. Nähere Infos: ➔**G05** „Reisegewerbekarte“**, Kennzahl 128**.

Darüber hinaus benötigen Sie auch beim Betrieb einer mobilen Gaststätte die **Lebensmittel-Hygiene-Schulung** nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung sowie die **Infektionsschutzbelehrung** beim Gesundheitsamt, siehe Seite 3 oben.

Was gilt für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb?

Wer den nur vorübergehenden Betrieb eines Gaststättengewerbes beabsichtigt (z.B. auf Märkten, Volks- und Vereinsfesten), hat dies **schriftlich** der örtlich zuständigen Kommune oder über den EA-Saar spätestens **vier Wochen vor Inbetriebnahme** unter Angabe seines Namens, Vornamens, seiner ladungsfähigen Anschrift, des Ortes und der Zeit des Betriebs **anzuzeigen**. Dabei sind ergänzende Angaben über die Art und den Umfang der angebotenen Speisen und Getränke zu machen, insbesondere, ob alkoholische Getränke angeboten werden. Für die **Anzeige über** den **EA-Saar** können Sie das **Formular auf Seite 7** verwenden. Sind auch **Musikdarbietungen** geplant, ist die Verordnung zum **Schutz vor Geräuschimmissionen** durch Musikdarbietungen bei Volksfesten zu beachten; Ausnahmen von den Immissionsrichtwerten sind bei der Gemeinde schriftlich zu beantragen.

Was gilt für Shisha-Bars?

In der Regel werden Shisha-Bars als Gaststätten angemeldet. Dabei gelten folgende Besonderheiten.

1. Rauchen von Tabak

Gemäß § 2 Abs. 1 Nr. 7 Nichtraucherschutzgesetz Saarland ist das Rauchen verboten in Gaststätten im Sinne des § 1 SGastG. **Daher dürfen Shisha-Bars, die das Rauchen von Tabak oder tabakhaltigen Shishas ermöglichen, Ihren Gästen KEINE Speise oder Getränke verkaufen.** Erlaubt wäre nur die kostenlose Abgabe von Getränken. Es darf jedoch keine Umgehung erfolgen etwa durch Einpreisung der Getränke.

2. Rauchen von tabakfreien Stoffen

Verdampfen von Shiazo-Steinen ist nach der aktuellen Rechtsprechung kein Rauchen im Sinne des Nichtraucherschutzgesetzes. Steine sind deutlich erkennbar und mit Tabak nicht zu verwechseln. Beispiele für Non-Tobacco-Produkte: Tee-Kräuter mit Melasse, Getrocknete Apfelstücke mit Melasse.

Wenn nur tabakfreie Stoffe zum Rauchen angeboten werden, dürfen auch Speisen und Getränken verabreicht werden. Sofern alkoholische Getränke angeboten werden sollen, muss die gewerberechtliche Zuverlässigkeit nachgewiesen werden, siehe Seite 2.

Hinweis: Denkbar ist, dass das Nichtraucherschutzgesetz künftig auch auf Shisha-Bars ausgeweitet wird. Ein Verabreichen von Speisen und Getränken wäre dann nicht mehr möglich.

3. Gefahr durch Kohlenmonoxid

Durch das Rauchen entsteht vermehrt Kohlenmonoxid, ein gesundheitsgefährdendes, farb- und geruchloses Gas). Shisha-Bars müssen daher über eine **effektive Be- und Entlüftung, Rauchgasabzugsanlagen und CO-Warner** verfügen.

4. Baurechtliche Zulässigkeit prüfen

Es gelten die Ausführungen auf Seite 3 unten (Was muss ich baurechtlich beachten?). Wir empfehlen, im Vorfeld Kontakt mit der Unteren Bauaufsicht aufzunehmen, ob am geplanten Standort eine Shisha-Bar oder eine Shisha-Bar mit Gastronomie baurechtlich zulässig ist.

Was muss ich bei Musikdarbietungen beachten?

Veranstalter von öffentlichen Musikdarbietungen unterfallen i.d.R. der GEMA und müssen sich dort registrieren. Nähere Infos: **➔R18 „GEMA“, Kennzahl 43.**

Wo erhalte ich weitere Informationen und Literaturinfos?

Auskünfte über die Tätigkeit des Fachverbandes für Unternehmen des Gastgewerbes sowie Literaturinformationen:

DEHOGA Saarland
Hotel und Gaststättenverband e.V.
Feldmannstr. 26
66119 Saarbrücken
Tel.: (0681) 5 54 93
Fax: (0681) 5 23 26
E-Mail: info@dehogasaar.de
Internet: www.dehogasaar.de

Informationen über die Vermarktung touristischer Leistungen:

Tourismus Zentrale Saarland GmbH
Franz-Josef-Röder-Str. 17
66119 Saarbrücken
Telefon: 0681-927 20 – 0
Telefax: 0681- 9272040
E-Mail: info@tz-s.de
Internet: www.urlaub.saarland.de

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

Kurze Übersicht: Der Behördenweg zur eigenen Gaststätte

Im Folgenden finden Sie eine kurze Zusammenfassung der wichtigsten Schritte bevor Sie Ihre Gaststätte eröffnen dürfen:

1. **Lebensmittelhygieneschulung**
   Sie und Ihre Mitarbeiter können diese bei der IHK absolvieren, **Kosten: 90 €**.

2. **Infektionsschutzbelehrung**
   Sie und Ihre Mitarbeiter müssen beim Gesundheitsamt eine Infektionsschutzbelehrung absolvieren. **Mitarbeiter müssen regelmäßig nachbelehrt werden**, entweder jährlich von Ihnen oder alle zwei Jahre durch das Gesundheitsamt. Kosten: **Erstbelehrung: i.d.R. 38 €, Nachbelehrung: i.d.R. 15 €**.

3. **Behörden-Führungszeugnis, Gewerbezentralregisterauszug**
   Nur erforderlich, sofern Sie Alkohol ausschenken. Beantragen Sie diese beim Bürgeramt zur Vorlage beim Gewerbeamt der Gemeinde, in der Sie Ihre Gaststätte eröffnen möchten. Die Bestätigung der Beantragung müssen Sie bei der Gewerbeanmeldung vorlegen. **Kosten: jeweils 13 €**.

4. **Bescheinigung in Steuersachen des Finanzamtes**
   Nur erforderlich sofern Sie Alkohol ausschenken. Die Bescheinigung müssen Sie im Original bei der Gewerbeanmeldung vorlegen. **Kosten: i.d.R. kostenlos**.

5. **Gewerbeanmeldung**
   Erfolgt bei der Gemeinde, in der Sie Ihre Gaststätte betreiben oder über den EA-Saar, Standort IHK Saarland. Es ergehen automatisch Mitteilungen u.a. an Finanzamt, Untere Bauaufsicht, Lebensmittelkontrolldienst, Berufsgenossenschaft und IHK. **Kosten: i.d.R. 55 €**.

6. **Baugenehmigung bzw. Antrag auf Nutzungsänderung**
   Im Vorfeld bei der Unteren Bauaufsicht besser nachfragen, ob die Gaststätte wie von Ihnen geplant baurechtlich zulässig betrieben werden kann oder ggf. ein Antrag auf Nutzungsänderung zu stellen ist. Vor Umbaumaßnahmen abklären, ob evtl. Bestandsschutz erlischt und damit neue Auflagen gelten.

7. **Toiletten und barrierefreier Zugang**
   Behindertengerechte Gästetoiletten und ein barrierefreier Zugang sind (bei Neu- und Umbau) nach der saarländischen Landesbauordnung vorgeschrieben. Nähere Infos hierzu erhalten Sie ebenfalls bei der Unteren Bauaufsicht.

8. **Fettabscheider**
   Je nach **Gemeindesatzung (i.d.R. Abwassersatzung)** ist dieser Vorschrift.

9. **Fließendes Wasser**
   Ebenfalls Vorschrift.

10. **Sperrzeiten/Lärmschutz**
    Einhaltung der Sperrzeiten und Immissionsrichtwerte beachten, Abweichungen sind vorher bei der Gemeinde zu beantragen.

11. **GEMA**
    Beim Anbieten von Musik: Anmeldung bei der GEMA: www.gema.de.

Anzeige über den vorübergehenden Betrieb eines Gaststättengewerbes nach § 3 Abs. 4 SGastG

Gemeinsame Geschäftsstelle EA-Saar
Standort IHK Saarland
Franz-Josef-Röder-Str. 9
66119 Saarbrücken **Fax: (0681) 9520-690**

Anzeigende/r (Verein, Unternehmen …)						
Verantwortlich						
Name						
Vorname						
Straße und Hausnummer						
Postleitzahl und Ort (Hausanschrift und nicht Postfachanschrift)						
Für Nachfragen erreichbar unter	Handy			Tel.		
Anlass / Art der Veranstaltung						
Räumlichkeiten / Ort der Veranstaltung						
Datum der Veranstaltung						
Uhrzeiten der Bewirtung	Von		Uhr	bis		Uhr
	Von		Uhr	bis		Uhr
	Von		Uhr	bis		Uhr
	Von		Uhr	bis		Uhr
Art und den Umfang der angebotenen Speisen und Getränke						
Angebot alkoholischer Getränke	☐ JA			☐ NEIN		

Bemerkungen:

_____

_____

_____

_____	_____
Ort, Datum	Unterschrift