

## **Betriebsarten (Gaststätten)**

### **Ohne besondere Betriebseigentümlichkeit:**

Hiermit ist eine „normale“ Gaststätte gemeint, d.h. der Betrieb beschränkt sich auf die Abgabe von Speisen und/oder Getränken.

Der Betrieb ist für eine den „normalen“ Essgewohnheiten entsprechenden Nahrungsaufnahme ausgestattet (z.B. durch die entsprechenden Tische und Stühle).

### **Imbisswirtschaften:** (=Betriebe, die zum Schnellverzehr bestimmt sind)

- geringe Bequemlichkeit
- beschränkte Auswahl von Speisen und Getränken
- vorwiegend Abgabe von Speisen

### **Bar:**

- Ausschank von überwiegend branntweinhaltigen Mischgetränken, Likören und Schaumweinen
  - besonderes Barbüfett: Erhöhter Tresen mit vorgestellten Hockern
- FEHLT EINES DIESER MERKMALE (z.B. die Beschränkung des Sortiments)

→ **Barähnlicher Betrieb**

### **Schank- und/oder Speisewirtschaft mit regelmäßigen Musikaufführungen:**

Die Musikdarbietung steht im Vordergrund, so dass sie die Betriebsgestaltung maßgeblich bestimmt. z.B. bei Aufführungen oder, bei mechanischer Tonwiedergabe, wenn dies dem Betrieb ein besonderes Gepräge gibt.

### **Diskotheek:**

(nachfolgende Merkmale müssen nicht alle zutreffen)

- großdimensionierte Musikanlage
- Tanzfläche
- Lichtorgel
- Auftreten von DJs
- Überdurchschnittlich laute Musikbeschallung
- Ausstattung (Lampen, Tische, Stühle etc.), die einer den normalen Essgewohnheiten entsprechenden Nahrungsaufnahme entgegenstehen
- Geringes Angebot an Speisen
- Schneller Wechsel der Besucher, die ganz überwiegend aus Jugendlichen oder jugendlichen Erwachsenen bestehen
- Geräuschentwicklung, die über den Geräuschpegel einer herkömmlichen Gaststätte mit Musikaufführungen weit hinausgeht

**Achtung:** Es gibt nicht wenige Betriebe, in denen zwar keine Tanzveranstaltungen stattfinden und auch kein DJ auflegt, die aber andere wesentliche Merkmale einer Diskothek aufweisen und sich so von einer Gaststätte mit Musikaufführungen unterscheiden!

### **Schank- und/oder Speisewirtschaft mit regelmäßigen Tanzveranstaltungen (Tanzlokal):**

- Gaststätte, in der regelmäßig (z.B. immer an den Wochenenden) Tanzveranstaltungen im größten Gastraum stattfinden
- Gaststättenbetreiber unterbindet nicht das Tanzen der Gäste u. hat die Voraussetzungen dafür durch das Einrichten einer Tanzfläche und durch Musikdarbietungen geschaffen

Wie groß ist die Tanzfläche im Verhältnis zu den Flächen des normalen Gaststättenbetriebs, in welchem Maße beherrscht Tanz und Tanzmusik den Gaststättenbetrieb?

### **Shisha-Bar**

Gaststättenbetrieb, in dem Wasserpfeifen hergerichtet und geraucht werden.

Beim Betrieb einer Shisha-Bar sind zur Sicherheit der Gäste und der Beschäftigten des Lokals besondere Anforderungen zu erfüllen. Die Anforderungen werden jeweils auf die Situation im einzelnen Betrieb bezogen festgelegt.

Zur Information finden Sie hier aber bereits die in der Regel zu erwartenden Anforderungen:

### Anforderungen an den Betrieb von Shisha-Bars:

1. Im Raucherraum sind ausreichend funktionsfähige CO-Meldern (geprüft nach EN 50291-1:2010) gemäß Betriebsanleitung zu installieren. Es ist ein CO-Melder pro 25m<sup>2</sup> sowie ein CO-Melder im Zubereitungsbereich zu installieren.  
[Idealerweise sollte der CO-Melder über ein digitales Anzeigedisplay und einen Höchstwertspeicher, zum besseren Verständnis der unterschiedlichen Meldungen und Alarme, verfügen].  
Die Betriebsanleitung der CO-Warner ist im Betrieb vorzuhalten.  
Bei einem CO-Alarm sind die Räumlichkeiten unverzüglich querzulüften und die Lüftungsanlage auf höchster Stufe zu betreiben (maschinell mit einem hohen Luftwechsel zu spülen). Auch ist ein sofortiges Verlassen der Bar in Betracht zu ziehen.
2. Im Raucherraum ist eine mechanische Gastraumbe- und -entlüftung zu installieren und je nach Erfordernis in der entsprechenden Leistungsstufe zu betreiben. Das technische Datenblatt zur eingebauten Lüftungsanlage ist im Betrieb vorzuhalten. (Hinweis: ggf. ist das Hinzuziehen eines Schornsteinfegers erforderlich).
3. Im Zubereitungsbereich (Anzündstelle) ist eine Rauchgasabzugsanlage zu installieren und bei der Zubereitung von Shishas zu betreiben. (Hinweis: ggf. ist das Hinzuziehen eines Schornsteinfegers erforderlich).
4. Die Türen zum Raucherbereich sind mit dem Hinweis "Ab 18" und mit dem "Warnhinweistext-Shisha-Bar" (s. Anlage) gut lesbar zu kennzeichnen.
5. Die Erhitzung der Kohle hat nur in zugelassenen handelsüblichen Kohleanzündern für Shishas zu erfolgen. Selbstgebastelte Kohleanzünder, wie z.B. die Herdplatte sind unzulässig.
6. Diese elektrisch betriebenen Kohleanzünder sind außerhalb der Betriebszeiten vom Stromnetz zu trennen.
7. Der Kohleanzünder ist auf einer festen nicht brennbaren Unterlage zu betreiben.
8. Handfeuerlöscher sind griffbereit und augenfällig in den Räumlichkeiten anzubringen.

Anlage (zu Nr. 4):

*Sehr geehrte Gäste,*

*Sie halten sich in einer Gaststätte auf, in der Shishas geraucht werden. Beim Zubereiten und Rauchen von Shishas entsteht Kohlenstoffmonoxid (CO). Hierdurch können erhebliche Gesundheitsgefahren – insbesondere für Schwangere und Personen mit vorgeschädigtem Herz-Kreislauf-System - entstehen. Der Aufenthalt in der Gaststätte erfolgt somit auf eigene Gefahr.*

*Ihre Gastwirtin / Ihr Gastwirt*