

Gastronomie

Ein Merkblatt der Industrie- und Handelskammer Hannover

I. Terminologie

Die Individual-Gastronomie stellt zusammen mit den Caterern und sonstigen Verpflegungsdienstleistungen sowie dem Beherbergungsgewerbe nach der amtlichen Statistik des Statistischen Bundesamtes (destatis) die drei Säulen des Gastgewerbes. Zur Gastronomie zählen die Anbieter der beiden Bereiche „Speisengeprägte Gastronomie“ und „Getränkegeprägte Gastronomie“. In der Wirtschaftszweigsystematik (NACE 2008) des Statistischen Bundesamtes werden die gastronomischen Betriebsformen unter den folgenden Wirtschaftszweignummern geführt:

- 56 Gastronomie
- 561 Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Cafés, Eissalons u. ä.
- 5610 Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Cafés, Eissalons u. ä.
- 56101 Restaurants mit herkömmlicher Bedienung
- 561010 Speisewagenbetriebe
- 56102 Restaurants mit Selbstbedienung
- 56103 Imbissstuben u. ä.
- 561030 Verkauf v. Nahrungsmitteln u.G
- 56104 Cafés
- 56105 Eissalons
- 562 Caterer u. Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
- 5621 Event-Caterer
- 56210 Event-Caterer
- 562100 Partyservice
- 5629 Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
- 56290 Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
- 562900 Kantinen
- 562901 Schulkantinen, Pausenverkauf
- 562902 Essen auf Rädern
- 562903 Bringdienste mit fertigen Speisen
- 563 Ausschank v. Getränken
- 5630 Ausschank v. Getränken
- 56301 Schankwirtschaften
- 563010 Gaststätten als Zeltbetriebe
- 56302 Diskotheken u. Tanzlokale
- 56303 Bars
- 56304 Vergnügungslokale
- 56309 Sonstige getränkegeprägte Gastronomie

Vor allem für Beherbergungsbetriebe mit gastronomischem Angebot relevant: Neben den unterschiedlichen Betriebs-/Beherbergungsarten und Zimmerarten sind auch Ausstattungs- und Verpflegungsmerkmale und Verpflegungsarten gemeinsam von DEHOGA Bundesverband, Deutschem Heilbäderverband und Deutschem Tourismusverband (DTV) definiert worden. Alle Definitionen sind auf den Internetseiten des Deutschen Tourismusverbandes (<http://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin/definitionen.html>) zusammengestellt.

II. Gewerberechtliche Anforderungen

Für die Ausübung eines Gewerbes gilt in der Regel der Grundsatz der Gewerbefreiheit. Die zentralen gewerberechtlichen Rechtsgrundlagen für das gewerbsmäßige Führen eines Gaststättenbetriebes sind die Gewerbeordnung (GewO) und das Niedersächsische Gaststättengesetz (NGastG).

Erforderlich ist nach dem am 1.1.2012 in Kraft getretenen Niedersächsischen Gaststättengesetz, im stehenden Gaststättengewerbe (d. h. bei gewerbsmäßigem Anbieten von Getränken oder zubereiteten Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle, „wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist“)

- eine Anzeige auf dem Formblatt Anlage NGastG oder
- eine Gewerbeanzeige gemäß § 14 Abs. 1 der Gewerbeordnung (unter Fristeinholung und mit Angabe, ob alkoholische Getränke oder zubereitete Speisen angeboten werden)

bei der zuständigen Stadt- oder Gemeindeverwaltung (Ordnungsamt) zu stellen. Diese Gewerbeanzeige muss mindestens vier Wochen vor dem erstmaligen Anbieten von Getränken oder zubereiteten Speisen erfolgen. Das Ordnungsamt übermittelt die Angaben aus der Anzeige an

- Bauaufsicht
- Immissionsschutz
- Jugendschutz
- Lebensmittelüberwachung
- Zuständige Behörden für die Bekämpfung der Schwarzarbeit und der illegalen Beschäftigung
- Finanzamt.

Sollen alkoholische Getränke angeboten werden, so ist die persönliche Zuverlässigkeit nachzuweisen. Zu diesem Zweck sind zugleich

- ein Führungszeugnis nach § 30 Abs. 5 Bundeszentralregistergesetz und
- eine Auskunft aus dem Gewerbezentralregister nach § 150 Abs. 1 Gewerbeordnung

- beide zur Vorlage bei einer Behörde - zu beantragen. Nach § 4 des Nds. Gaststättengesetzes liegt Unzuverlässigkeit insbesondere dann vor, wenn „Tatsachen die Annahme rechtfertigen, dass die oder der Gewerbetreibende dem Alkoholmissbrauch Vorschub leistet oder infolge eigenen Alkoholmissbrauchs bei der Betriebsführung erheblich beeinträchtigt ist.“

Der zuständigen Behörde ist unverzüglich anzuzeigen, wenn bei einer juristischen Person, die das Gaststättengewerbe betreibt, eine andere Person zur Vertretung berufen wird.

Die entstehenden Kosten für die Anzeige bemessen sich nach der Allgemeinen Gebührenordnung (AllGO). Die Prüfung einer Anzeige nach § 2 NGastG wird nach Zeitaufwand berechnet, beläuft sich jedoch auf höchstens 280 Euro.

Das Niedersächsische Gaststättengesetz ist auch für Beherbergungsbetriebe relevant, die Getränke und zubereitete Speisen nicht nur an Hausgäste, sondern öffentlich zugänglich auch an andere Gäste abgeben.

Von besonderer Bedeutung sind folgende Paragraphen des NGastG:

- § 5 Anordnungen
- § 6 Auskunft und Nachschau
- § 7 Angebot alkoholfreier Getränke
- § 8 Nebenleistungen
- § 9 Allgemeine Verbote
- § 11 Ordnungswidrigkeiten.

Fachliche Voraussetzungen für das Führen eines gastgewerblichen Betriebes werden nicht verlangt. Weder sind eine einschlägige Berufsausbildung noch entsprechende Berufserfahrungen nachzuweisen. Sie sind aber für eine erfolgreiche Tätigkeit **sehr** hilfreich.

Ansprechpartner für rechtliche Anforderungen an die Errichtung und Führung eines Gaststättenbetriebes bei der IHK ist Herr Reinhard Wulff (Tel.: (0511) 3107-244, E-Mail: wulff@hannover.ihk.de).

III. Preisverzeichnisse

Werden Speisen oder Getränke angeboten, so müssen deren Preise nach § 7 Absatz 1 der Preisangabenverordnung (PAngV) in Preisverzeichnissen angegeben werden. Diese sind entweder auf Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen. Werden Speisen und Getränke gemäß § 4 Abs. 1 angeboten, so muss die Preisangabe dieser Vorschrift entsprechen.

Ein Preisverzeichnis, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind, ist neben dem Eingang der Gaststätte anzubringen (§ 7 Absatz 2). Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes, dann reicht es, wenn das Preisverzeichnis am Eingang des Gaststättenteils angebracht ist.

IV. Lebensmittelhygiene

Zentrale Rechtsgrundlagen zur Beachtung der lebensmittelhygienerechtlichen Anforderungen im gastgewerblichen Betrieb sind:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 - Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (ist am 13.12.2014 in Kraft getreten)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Sie finden diese Rechtsquellen am Ende des Merkblatts verlinkt.

Für den Unternehmer bestehen Belehrungs- und Dokumentationspflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen; IfsG) und nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung (Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln; LMHV).

a. Infektionsschutzgesetz

Personen dürfen gewerbsmäßig für bestimmte Tätigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Der Arbeitgeber hat die Verpflichtung, Personen, die eine entsprechende Tätigkeit ausüben, nach der Erstbelehrung alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote und sonstige Verpflichtungen zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren (§ 43 Abs. 4 IfSG).

b. Lebensmittelhygieneverordnung

Auch gastronomische Betriebe haben nach Artikel 3 der Verordnung (EG) 852/2004 sicherzustellen, dass auf allen ihren Kontrollen unterstehenden Produktions-, Verbrauchs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Vorschriften dieser Verordnung erfüllt werden.

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 8. August 2007 fordert in § 4 Abs. 1, dass leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die aufgrund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) 852/2004 über die entsprechenden Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten für ihre jeweilige Tätigkeit verfügen. Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fähigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird in § 4 Abs. 2 vermutet, dass sie entsprechend geschult sind und über die erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.

c. Lebensmittelinformationsverordnung

Die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher (so genannte Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) regelt seit dem 13. Dezember 2014 die Lebensmittelkennzeichnung und ab dem 13. Dezember 2016 die Nährwertkennzeichnung europaweit einheitlich. Für gastronomische Betriebe ist die LMIV von besonderer Relevanz hinsichtlich der Anforderungen bei der Abgabe zubereiteter Speisen und von Getränken. Zu beachten sind insbesondere die Regelungen des § 4 zur Kennzeichnung nicht vorverpackter oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackter Lebensmittel mit Blick auf die praktische Umsetzung der Anforderungen an die Allergenkennzeichnung (Getränke-, Speisekarten, Preisverzeichnisse aktualisieren, ggfs. Hinweistafeln erstellen, neue Kassensysteme anschaffen). Ein erheblicher fortlaufender Aufwand besteht auch in der Schulung des Personals und in der Dokumentation, dass der mündlichen Auskunftspflicht über Allergene Genüge getan wurde.

d. HACCP-Konzept

Die betriebliche Eigenkontrolle der Umsetzung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene sollte in Form von HACCP-Konzepten (Hazard Analysis of Critical Control Points)

- Hazard Risiko- bzw. Gefahren-
- Analysis Analyse durch
- Critical kritische

- Control Kontroll-/Lenkungs-
- Point Punkte

erfolgen. Eine rechtsverbindliche Darstellung der Lebensmittelhygiene nach HACCP erfolgt in den folgenden Rechtsquellen: EU-VO 852/2004 (LM allgemein), EU-VO 853/2004 (LM Tier), LFGB, LMHV. Mit Hilfe der Selbstkontrolle kann ein Betrieb seine lebensmittelhygienebezogenen Stärken und Verbesserungspotenziale benennen, in geplante Verbesserungsmaßnahmen umsetzen und deren Fortschritt überwachen. Zu diesem Zweck sollten Verantwortliche aus dem Betrieb und externe Fachleute ein Konzept erstellen, das umsetzungsorientiert und eigenkontrollfähig aufgebaut ist und auch eine Nachvollziehbarkeit bei einer Fremdbewertung z. B. durch Lebensmittelkontrolleure oder Dienstleister (wie Laboratorien, Schädlingsbekämpfer oder technische Vertragspartner) ermöglicht.

V. Umsatzsteuer: Abgrenzung von Lieferungen und Leistungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken (§§ 3,12 UStG)

Die Abgrenzung von Lieferungen und Leistungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken wird detailliert im Schreiben des Bundesfinanzministeriums (BMF) vom 20. März 2013 (http://www.hannover.ihk.de/fileadmin/data/Dokumente/Themen/Steuern/BMF_20130320_Abgabe_von_Speisen.pdf) behandelt. Die Bewertungen im Rahmen eines in seinem Abschnitt 3.6 „Abgrenzung von Lieferungen und sonstigen Leistungen bei der Abgabe von Speisen und Getränken“ geänderten Umsatzsteuer-Anwendungserlasses basieren auf mehreren Urteilen des Europäischen Gerichtshofes (EUGH) und des Bundesfinanzhofes (BFH) aus 2011 sowie auf Artikel 6 der Verordnung (EU) Nummer 282/11 des Rates vom 15. März 2011 (Durchführungsverordnung zur Mehrwertsteuersystemrichtlinie, DVO zur MwStSystRL).

Nach Absatz 1 des genannten Abschnitts im Umsatzsteuer-Anwendungserlass können verzehrfertig zubereitete Speisen sowohl im Rahmen einer ggfs. ermäßigt besteuerten Lieferung als auch im Rahmen einer nicht ermäßigt besteuerten sonstigen Leistung abgegeben werden. Das BMF-Schreiben gibt im Folgenden Anhaltspunkte, unter welchen Voraussetzungen eine Lieferung oder eine sonstige Leistung vorliegen kann. Zur sachgerechten Beurteilung muss eine wertende Gesamtbetrachtung der Verhältnisse des Umsatzes vorgenommen werden. Dabei sind nur die Dienstleistungen zu berücksichtigen, die nicht notwendigerweise mit der Vermarktung der Speisen verbunden sind. Auch andere Dienstleistungen, die in keinem Zusammenhang mit der Abgabe von Speisen stehen, bleiben unberücksichtigt.

Sonstige Leistung (Umsatzsteuersatz: 19 %):

Dienstleistungen, die nicht mit der Vermarktung notwendig verbunden sind und damit als für die Annahme einer Lieferung „schädliche“ Dienstleistungselemente zu berücksichtigen sind, werden im Absatz 3 aufgeführt. Diese Dienstleistungen liegen dann vor, wenn sich der leistende Unternehmer nicht auf die Ausübung der Handels- und Verteilerfunktion des Lebensmitteleinzelhandels und des Lebensmittelhandwerks beschränkt. Hierunter fallen:

- Bereitstellung einer die Bewirtung fördernden Infrastruktur (s. Absatz 4)
 - Vorrichtungen, die den Verzehr der Speisen und Getränke an Ort und Stelle fördern sollen wie z. B. Räumlichkeiten, Tische und Stühle oder Bänke, Bierzeltgarnituren, Bereitstellung von Garderoben und Toiletten. Erfolgt die Abgabe der Speisen und Getränke vor Ort, kommt es nicht auf die tatsächliche Nutzung aller Einrichtungen an. Das bloße Zur-Verfügung-Stellen ist ausreichend. Es ist in diesem Fall auf sämtliche Vor-Ort-Umsätze der **allgemeine Steuersatz** anzuwenden. Für die Berücksichtigung einer die Bewirtung fördernden Infrastruktur ist die Zweckabrede entscheidend.

- Servieren der Speisen und Getränke
- Gestellung von Bedienungs-, Koch- oder Reinigungspersonal
- Durchführung von Service-, Bedien- oder Spülleistungen im Rahmen einer die Bewirtung fördernden Infrastruktur oder in den Räumen des Kunden
- Nutzungsüberlassung von Geschirr oder Besteck
- Überlassung von Mobiliar (z. B. Tischen und Stühlen) zur Nutzung außerhalb der Geschäftsräume des Unternehmers
- Reinigung bzw. Entsorgung von Gegenständen, wenn die Überlassung dieser Gegenstände ein berücksichtigungsfähiges Dienstleistungselement darstellt
- Individuelle Beratung bei der Auswahl der Speisen und Getränke
- Beratung der Kunden hinsichtlich der Zusammenstellung und Menge der Mahlzeiten für einen bestimmten Anlass.

Diese Elemente sind nur dann zu berücksichtigen, wenn sie dem Kunden vom speiseabgebenden Unternehmer im Rahmen einer einheitlichen Leistung zur Verfügung gestellt werden und ausschließlich dazu bestimmt sind, den Verzehr von Lebensmitteln zu erleichtern.

Lieferung (Umsatzsteuersatz: 7 %):

Eine Lieferung stellt die Abgabe von zubereiteten oder nicht zu bereiteten Speisen mit oder ohne Beförderung (nach Art. 6 Absatz 2 DVO zur MwStSystRL) immer dann dar, wenn sie ohne andere unterstützende Dienstleistungen erfolgt. Auch die Abgabe von Waren aus Verkaufsautomaten (das sogenannte „Vending“) ist immer eine Lieferung.

TIPP: Das BMF-Schreiben enthält 16 konkrete Fallbeispiele zur Abgrenzung von Lieferungen und sonstigen Leistungen. Ergänzend wird auch die Fallgestaltung des Verzehrs durch den Unternehmer selbst (vor Ort/in der Wohnung) und dessen differenzierte Behandlung als unentgeltliche Wertabgabe mit ergänzendem Verweis auf die jährlich veröffentlichten Pauschbeträge für unentgeltliche Wertabgaben dargestellt.

VI. Versicherungen

Da der Betrieb eines Gaststättenbetriebes auch erhebliche Haftungsrisiken beinhaltet, sind Betreiber gut beraten, wenn sie sich entsprechend absichern - insbesondere mit einer Betriebshaftpflichtversicherung. Auch eine Betriebsunterbrechungsversicherung könnte in Frage kommen.

Der Abschluss einer gesetzlichen Unfallversicherung bei der zuständigen Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) ist für den Unternehmer selbst freiwillig, für die Mitarbeiter verpflichtend. Der Unternehmer ist nach § 21 SGB VII für die Durchführung der Maßnahmen zur Verhütung von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten und für die Verhütung von arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren verantwortlich. Um dieser Verpflichtung nachkommen zu können, bietet die arbeitssicherheitstechnische und arbeitsmedizinische Betreuung der BGN nach der Unfallverhütungsvorschrift DGUV – Vorschrift 2 (s. www.arbeitssicherheit.de) mit dem Betreuungsmodell, dem Branchenmodell und dem Unternehmermodell die Grundlage.

Daneben sind für den Unternehmer auch die Sozialversicherungen zu bedenken:

- Kranken- und Pflegeversicherung: verpflichtend (Krankenversicherung: wählbar, ob gesetzlich oder privat versichert),
- Arbeitslosenversicherung: freiwillig,
- Alters-/Risikovorsorge: freiwillig (wählbar, ob gesetzliche Rentenversicherung, Versorgungswerk und/oder private Versicherung),
- Anmeldung von Mitarbeitern zur Krankenkasse: Hierzu benötigt das Unternehmen eine Betriebsnummer, die es von der zuständigen Stelle der Bundesagentur für Arbeit erhält.

VII. Ausbildung

Nach den Statistiken des Deutschen Industrie- und Handelskammertages (DIHK) aus dem März 2016 verteilen sich die 56.177 Auszubildenden im Gastgewerbe wie folgt auf die gastgewerblichen Ausbildungsberufe:

▪ Koch/Köchin	19.998
▪ Restaurantfachmann/-frau	6.425
▪ Hotelfachmann/-frau	21.507
▪ Hotelkaufmann/-frau	1.055
▪ Fachmann/-frau für Systemgastronomie	3.897
▪ Fachkraft im Gastgewerbe	3.295

Vielfältige Informationen zum Themenkreis „Ausbildung“ finden Sie auf den Internetseiten der IHK unter: <http://www.hannover.ihk.de/ausbildung-weiterbildung/ausbildung.html>, detaillierte Informationen zu den Berufen selbst bei der Bundesagentur für Arbeit unter: <http://berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/index.jsp>

Ansprechpartner für die gastgewerblichen Ausbildungsberufe bei der IHK ist Herr Nico Zapke (Tel.: (0511) 3107-376, E-Mail: zapke@hannover.ihk.de).

VIII. Nichtraucherchutz

Der Nichtraucherchutz ist in Niedersachsen durch das Niedersächsische Nichtraucherchutzgesetz vom 12.07.2007, geändert in seinen Paragraphen 2 und 4 durch Artikel 1 des Gesetzes vom 10. Dezember 2008, geregelt. Danach gilt in Gaststätten ein Rauchverbot, wenn die Räumlichkeiten für Gäste zugänglich sind (§ 1 Abs. 1 Nr. 10). Das Rauchverbot gilt nicht in dem vollständig umschlossenen Nebenraum einer Gaststätte, der an seinem Eingang deutlich sichtbar als Raucherraum gekennzeichnet ist.

Abweichend vom allgemeinen Rauchverbot kann die Betreiberin oder der Betreiber einer Gaststätte nach § 2 Abs. 3 das Rauchen gestatten, wenn die Gaststätte

- nur einen für den Aufenthalt von Gästen bestimmten Raum (Gastraum) und keinen Nebenraum im Sinne von Absatz 2 Satz 1 hat,
- die Grundfläche des Gastraumes weniger als 75 Quadratmeter beträgt (nicht zur Grundfläche gehört die allein der Betreiberin oder dem Betreiber vorbehaltene Fläche hinter dem Schanktisch),
- in der Gaststätte keine zubereiteten Speisen verabreicht werden,
- Personen, die das 18. Lebensjahr nicht vollendet haben, die Gaststätte nicht betreten dürfen und
- die Gaststätte am Eingang deutlich sichtbar als Rauchergaststätte gekennzeichnet ist; die Kennzeichnung muss den Hinweis enthalten, dass Personen unter 18 Jahren keinen Zutritt haben.

IX. Rundfunkbeitrag

Mit dem Inkrafttreten des fünfzehnten Rundfunkänderungsstaatsvertrages (15. RÄndStV; http://www.ard.de/download/682716/15_Rundfunkaenderung_staatsvertrag.pdf) zum 1. Januar 2013 wurde die Rundfunkfinanzierung grundlegend neu ausgerichtet. Kurz zusammengefasst enthält der 15. RÄndStV folgende zentrale Punkte:

Wechsel von einem geräteabhängigen auf ein geräteunabhängiges Modell.

- Beitrag für Unternehmen entsprechend der Anzahl der sozialversicherungspflichtig beschäftigten Mitarbeiter je Betriebsstätte entsprechend einer degressiven Staffel. Wichtig: Erfasst werden die sozialversicherungspflichtigen Voll- und Teilzeitbeschäftigten sowie Bedienstete in einem öffentlich-rechtlichen Dienstverhältnis. Nicht mitgerechnet werden: Inhaberin oder Inhaber, Auszubildende und geringfügig Beschäftigte, sogenannte Minijobber. Leiharbeiter sind dem Unternehmen zuzuordnen, das das Personal verleiht. Wenn sich Änderungen bei der Zahl der Beschäftigten ergeben, ist dies nur einmal im Jahr, jeweils bis zum 31. März, mitzuteilen.
- Zusätzlich zum Betriebsstättenbeitrag: ab dem zweiten Pkw pro Betriebsstätte eine Drittelgebühr (5,83 Euro) pro Pkw.
- Betriebsstätten, die typischerweise Dritten zur Nutzung überlassen werden (zum Beispiel Hotels): zusätzlich zum Betriebsstättenbeitrag ab der zweiten Raumeinheit pro Betriebsstätte eine Drittelgebühr pro Raumeinheit.

Für Unternehmen sind die folgenden Paragraphen des RÄndStV von besonderer Bedeutung:

- § 4 Befreiungen von der Beitragspflicht, Ermäßigung
- § 5 Rundfunkbeitrag im nicht privaten Bereich
- § 6 Betriebsstätte, Beschäftigte
- § 7 Beginn und Ende der Beitragspflicht, Zahlungsweise, Verjährung
- § 8 Anzeigepflicht
- § 9 Auskunftsrecht, Satzungsermächtigung
- § 10 Beitragsgläubiger, Schickschuld, Erstattung, Vollstreckung
- § 11 Verwendung personenbezogener Daten
- § 12 Ordnungswidrigkeiten
- § 14 Übergangsbestimmungen.

Auf der Basis einer Evaluierung der Neuregelung der Rundfunkfinanzierung haben sich die Regierungschefinnen und -chefs auf der Ministerpräsidentenkonferenz am 18. Juni 2015 als für die Wirtschaft besonders wirksame Maßnahme unter anderem zur „Feinjustierung des Rundfunkbeitragssystems“ auf folgende Regelung verständigt: „Einführung eines Wahlrechts im nicht privaten Bereich zur Berechnung der Veranlagung einer Betriebsstätte entweder nach der Zahl der Beschäftigten nach Köpfen oder nach sog. Vollzeitäquivalenten.“ Der Staatsvertrag ist in der Ministerpräsidentenkonferenz im Dezember 2015 unterzeichnet worden.

Zuständig für die Beitragserhebung ist statt der GEZ jetzt der „Beitragsservice“, eine Gemeinschaftseinrichtung von ARD, ZDF und Deutschlandradio.

Einen Rundfunkbeitragsrechner und weitere Informationen finden Sie unter www.rundfunkbeitrag.de.

Umfangreiche Hinweise zu Widerspruchsverfahren finden Sie hier (<http://www.hannover.ihk.de/ihk-themen/handel/betrieb1/rundfunk6.html>).

Zur Regelung einer vorübergehenden Stilllegung von Ferienwohnungen hat die IHK hier (<http://www.hannover.ihk.de/ihk-themen/touri0/betrieb3/infos0/rundfunk12.html>) einen Artikel verfasst.

X. GEMA

Eine legale öffentliche Musiknutzung ist auf der Basis des Urheberrechtsgesetzes vom Erwerb der Rechte zur Musikwiedergabe abhängig. Entsprechende Lizenzzahlungen hierfür sind auch von Betrieben zu entrichten, die eine Hintergrundmusikwiedergabe per Tonträger, Hörfunk, Tonträger und Hörfunk oder Fernsehen beabsichtigen oder aber Veranstaltungen mit Unterhaltungs- und Tanzmusik durchführen wollen. Die Höhe der Vergütungssätze ist abhängig von der Art der Musikwiedergabe, von der Größe der betroffenen Räumlichkeiten, von der Erhebung und Höhe eines Eintrittsgeldes, Tanzgeldes oder sonstiger Entgelte und davon, ob es eine einmalige oder wiederkehrende Musiknutzung ist, oder ob ein Jahrespauschalvertrag abgeschlossen werden soll.

Die aktuellen GEMA-Tarife sind zum 1. Januar 2016 in Kraft getreten.

Ansprechpartner:

Eine individuelle Information zu den Bedingungen der konkret geplanten Musiknutzung gibt die für die IHK-Region Hannover zuständige GEMA-Bezirksdirektion Hamburg, Schierenberg 66, 22145 Hamburg, Tel. 040/67 90 93-0, Fax 040/67 90 93-700, E-Mail: bd-hh@gema.de, Internet: <http://www.gema.de>.

Die IHK hat ein umfangreiches GEMA-Merkblatt

(http://www.hannover.ihk.de/fileadmin/data/Dokumente/Themen/Dienstleistungen/Merkblatt_GEMA.pdf) erstellt.

XI. Künstlersozialabgabe

Unternehmen, die regelmäßig („nicht nur gelegentlich“) Leistungen von selbständigen Künstlern oder Publizisten nutzen, müssen – zusätzlich zu gezahlten Honoraren oder Entgelten – eine Künstlersozialabgabe (KSA) an die Künstlersozialkasse (KSK; www.kuenstlersozialkasse.de) entrichten. Diese stellt einen Teil des Arbeitgeberanteils der Künstler/Publizisten dar.

Zu den Abgabepflichtigen gehören Unternehmen, die typischerweise die genannten Leistungen in Anspruch nehmen wie z. B. Verlage oder Werbeagenturen, oder Unternehmen, die ihre Geschäftsberichte und Broschüren erstellen lassen, oder Unternehmen, die Veranstaltungen organisieren.

Der Abgabepflicht unterliegen alle innerhalb eines Jahres an selbständige Künstler oder Publizisten gezahlten Entgelte. So errechnet sich die jährlich zu zahlende KSA aus den insgesamt vom Unternehmen gezahlten Netto-Entgelten, die mit dem aktuellen Abgabesatz - 1. Januar 2016 5,2 Prozent, ab 1. Januar 2017 4,8 Prozent - multipliziert werden (<https://www.gesetze-im-internet.de/ksabg2017v/index.html>).

Die gesetzliche Meldepflicht betrifft alle abgabepflichtigen Unternehmen. Diese müssen alle gezahlten Entgelte eines Jahres inkl. Auslagen und Nebenkosten fortlaufend und nachvollziehbar aufzeichnen und bis zum 31. März des Folgejahres an die KSK melden. Auf dieser Basis berechnet die KSK die monatlichen Vorauszahlungen für das laufende Jahr.

Folgende Regelungen sind bei der KSA spätestens am 1. Januar 2015 in Kraft getreten:

- Der Prüfturnus wird gesetzlich fixiert. Bereits erfasste abgabepflichtige Unternehmen sowie Unternehmen und Arbeitgeber mit mehr als 19 Beschäftigten sollen alle vier Jahre, kleinere Unternehmen alle zehn Jahre geprüft werden.
- Die anderen Unternehmen sollen beraten werden und schriftlich bestätigen, dass sie abgabepflichtige Sachverhalte melden werden.
- Die KSK erhält wieder ein eigenes ergänzendes Prüfrecht.
- Die Bußgelder bei Verstößen gegen Meldepflichten oder Auskunfts- und Vorlagepflichten werden erhöht.
- Es wird eine Geringfügigkeitsgrenze in Höhe einer Entgeltsumme von 450 Euro pro

Kalenderjahr eingeführt – gültig für einmalige wie für mehrfache Aufträge.

- Die Regelungen zur Gründung und Durchführung von Ausgleichsvereinigungen werden überwiegend flexibilisiert.

Die IHK hat ein umfangreiches Merkblatt zur Künstlersozialabgabe

(http://www.hannover.ihk.de/fileadmin/data/Dokumente/Themen/Handel/Merkblatt_Kuenstlersozialabgabe.pdf) erarbeitet.

XII. Sondernutzungserlaubnis für Freiflächennutzung im öffentlichen Straßenraum

Für die Regelungen der gewerblichen Nutzung von Freiflächen im öffentlichen Raum stellen die Kommunen in der Regel Sondernutzungssatzungen auf. Auf dieser Basis ist ggfs. eine Sondernutzungserlaubnis bei der Stadt bzw. Gemeinde einzuholen. Bei der Nutzung von Freiflächen im öffentlichen Raum sind die Bestimmungen der Freizeitlärm-Richtlinie des Landes Niedersachsen in Verbindung mit der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm – TA Lärm einzuhalten.

XIII. Die Gastronomie - ein kurzer Überblick in Zahlen

a. Beschäftigung

Von den insgesamt durchschnittlich 977.368 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten (insgesamt 1.861.413 Arbeitnehmer; 2.121.662 Beschäftigte insgesamt inkl. tätiger Inhaber, mithelfender Familienangehöriger etc.) im deutschen Gastgewerbe in 2015 (Quelle: DEHOGA, Statistisches Bundesamt) entfallen 494.500 (50,1 %) auf den Bereich „Speisengeprägte Gastronomie“, 38.176 (3,6 %) auf die „Getränkegeprägte Gastronomie“. Weitere 157.228 (16,1 %) sind bei Caterern und den Erbringern sonstiger Verpflegungsdienstleistungen beschäftigt. Die übrigen Beschäftigten sind im Beherbergungsgewerbe angestellt.

b. Anzahl Unternehmen

Laut Umsatzsteuerstatistik 2014 entfallen von den insgesamt 220.745 Unternehmen des Gastgewerbes in Deutschland 122.315 (55,4 %) auf „Restaurants, Cafés, Eissalons und Imbissstuben“, 40.910 (18,5 %) auf das Sonstige Gaststättengewerbe. Auf Caterer und sonstige Verpflegungsdienstleistungen entfallen weitere 13.014 (5,9 %) Unternehmen (Quelle: Statistisches Bundesamt). Im Zeitraum 2006-2014 ist die Zahl der umsatzsteuerpflichtigen Unternehmen im Gaststättengewerbe insgesamt um 12,5 Prozent zurückgegangen, bei den Kantinen und Caterer dagegen um 21,5 Prozent gestiegen. Während in der Speisengeprägten Gastronomie die Zahl der Unternehmen um 8,2 Prozent zurückgegangen ist, ist sie in der Getränkegeprägten Gastronomie um 23,2 Prozent eingebrochen.

c. Umsatz

Das Gaststättengewerbe realisierte im Jahr 2015 einen Nettoumsatz von 42,1 Mrd. Euro und erzielte damit einen Anteil von 54,6 Prozent am Nettoumsatz des deutschen Gastgewerbes in Höhe von 77,1 Mrd. Euro. Die Caterer und sonstigen Verpflegungsdienstleistungen erzielten einen Nettoumsatz in Höhe von 7,9 Mrd. Euro (10,2 %) (Quelle: DEHOGA-Zahlenspiegel 1. Quartal 2016). Laut Statistik des Statistischen Bundesamtes erreichte die Gastronomie im ersten Halbjahr 2016 einen Umsatzanstieg von nominal 2,6 Prozent (real: + 0,3 %).

XIV. IHK-Seminare für das Gastgewerbe

1. Für Unternehmensgründer in der Gastronomie bietet die IHK vier Mal pro Jahr ein Branchenseminar Gastronomie an.
2. Für Unternehmer und Unternehmensgründer bietet die IHK zwei Mal pro Jahr ein Seminar „Die Kalkulation im Gastgewerbe“ an.
3. Die IHK bietet in der Regel zweimal jährlich unter anderem für Unternehmer und Mitarbeiter aus der Gastronomie (hier: Restaurants, Cafés, Bistrotüchen, Hotels garnis, Pensionen mit Speiseausgabe, Cateringservice, Mensabetriebe, Großküchen) ein Seminar „Die betriebliche Eigenkontrolle nach dem HACCP-Konzept“ an.

Die Seminare sind im Veranstaltungskalender der IHK (<http://www.hannover.ihk.de/ihk-themen/touri0/veranst0.html>) verzeichnet.

XV. Linkliste

XV.1 Spezielle Rechtsgrundlagen und -informationen

- § 14 Gewerbeordnung (GewO)
(<http://www.gesetze-im-internet.de/gewo/>)
- Niedersächsisches Gaststättengesetz (NGastG)
(<http://www.nds-voris.de/jportal/?quelle=jlink&query=GastG+ND&psml=bsvorisprod.psml&max=true&ai z=true>)
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
(<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/>)
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
(http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_de.htm)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
(http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84002_de.htm)
- Leitfaden „Leitlinien für eine gute Hygienepraxis“
(www.bll.de) (Fachthemen/Lebensmittelhygiene)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
(http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html)
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 - Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
(<http://www.bll.de/de/lebensmittel/kennzeichnung/lebensmittelinformationsverordnung>)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
(<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/>)
- Einkommensteuergesetz
(<http://www.gesetze-im-internet.de/estg/>)
- Umsatzsteuergesetz
(http://www.gesetze-im-internet.de/ustg_1980/)
- Arbeitsstättenverordnung
(http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbst_ttv_2004/gesamt.pdf)
- Niedersächsische Bauordnung (NBauO)
(<http://www.nds-voris.de/jportal/?quelle=jlink&query=BauO+ND&psml=bsvorisprod.psml&max=true&ai z=true>)
- Niedersächsische Versammlungsstättenverordnung
<http://www.nds-voris.de/jportal/?quelle=jlink&query=VSt%C3%A4ttV+ND&psml=bsvorisprod.psml&max=true>

- Freizeitlärm-Richtlinie des Landes Niedersachsen
(<http://www.nds-voris.de/jportal/?quelle=jlink&psml=bsvorisprod.psml&feed=bsvoris-vv&docid=VVND-VVND000031255>)
- Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm – TA Lärm
(http://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/bsvwvbund_26081998_IG19980826.htm)
- Betriebssicherheitsverordnung
(http://www.gesetze-im-internet.de/betrstichv_2015/)
- Niedersächsisches Nichtraucherschutzgesetz (Nds. NRSG)
(<http://www.nds-voris.de/jportal/?quelle=jlink&query=NRauchSchG+ND&psml=bsvorisprod.psml&max=true>)
- Verordnung über Preisangaben (PAngV) § 7 Gaststätten, Beherbergungsbetriebe
(<http://www.gesetze-im-internet.de/pangv/index.html>)
- Jugendschutzgesetz (JuSchG)
(<http://www.gesetze-im-internet.de/juschg/>)
- Künstlersozialversicherungsgesetz (KSVG)
(<http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ksvg/gesamt.pdf>)
- Künstlersozialabgabe-Verordnung 2017
(<https://www.gesetze-im-internet.de/ksabg2017v/index.html>)
- Künstlersozialabgabe-Verordnung 2016
(<http://www.gesetze-im-internet.de/ksabg2016v/>)
- 15. Rundfunkänderungsstaatsvertrag
(http://www.ard.de/download/682716/15_Rundfunkaenderung_staatsvertrag.pdf)
- Niedersächsisches Kommunalabgabengesetz (NKAG) - § 9 Fremdenverkehrsbeiträge und § 10 Kurbeiträge
(<http://www.voris.niedersachsen.de/jportal/portal/t/41a1/page/bsvorisprod.psml?doc.hl=1&doc.id=jlr-KAGND2007rahmen%3Ajuris-ir00&documentnumber=1&numberofresults=31&showdoccase=1&doc.part=X¶mromHL=true>)
- IHK-Merkblatt „Teilzeitbeschäftigung und geringfügige Beschäftigung“:
(<http://www.hannover.ihk.de/rechtsteuern/recht8/merkblaetter.html>)

XV.2 Verbände/Organisationen

- Beitragsservice der öffentlich-rechtlichen Landesrundfunkanstalten (ARD), des Zweiten Deutschen Fernsehens und des Deutschlandradio
(<http://www.rundfunkbeitrag.de>)
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)
(www.bgn.de)
- Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.
(www.bll.de)
- Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.
(www.bve-online.de)
- Bundesverband der Deutschen Tourismuswirtschaft e. V.
(www.btw.de)
- Bundesverband Wein und Spirituosen International e. V. (bws)
(www.wein-spirituosen-verband.de)
- Confederation of the National Association of Hotels, Restaurants, Cafés and Similar Establishments in the European Union and European Economic Area
(www.hotrec.org)
- Deutsche Barkeeper-Union e. V.
(www.dbuev.de)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
(www.dge.de)

- Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT)
(<http://www.germany.travel/de/index.html>)
- Deutscher Brauer-Bund
(<http://www.brauer-bund.de/>)
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)
(<http://www.dehoga-bundesverband.de/>)
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband Niedersachsen
(<http://dehoga-niedersachsen.de/>)
- Deutscher Industrie- und Handelskammertag e. V. (DIHK)
(www.dihk.de)
- Deutscher Kaffeeverband
(<http://www.kaffeeverband.de/>)
- Deutscher Tourismusverband e. V. (DTV)
(<http://www.deutschertourismusverband.de/>)
- Deutsches Seminar für Tourismus Berlin (DSFT)
(<http://www.dsft-berlin.de/>)
- Deutsches Weininstitut GmbH (DWI)
(www.deutscheweine.de)
- Die Plattform für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
(www.cafe-future.net)
- DGUV Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung
(www.dguv.de)
- DGUV Landesverband Nordwest (regional zuständig)
(www.dguv.de)
- Eurotoques Deutschland-Österreich
(www.eurotoques.de)
- FBMA Food + Beverage Management Association e. V.
(www.fbma.de)
- FCSI Foodservice Consultants Society International Deutschland-Österreich e. V.
(www.fcsi.de)
- GEMA-Bezirksdirektion Hamburg (für Niedersachsen zuständig)
(<https://www.gema.de/>)
- Gesellschaft zur Förderung des Deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mbH
(www.interhoga.de)
- HKI-Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik
(www.hki-online.de)
- IHK Hannover
(www.hannover.ihk.de)
- Internationale Küchen- und Serviermeistervereinigung und aller Meister des Gastgewerbes e. V. (IKSV)
(www.iksv.de)
- Künstlersozialkasse (KSK)
(<http://www.kuenstlersozialkasse.de>)
- Landesamt für Statistik Niedersachsen
(http://www.statistik.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=25623&psmand=40)
- Meistervereinigung Gastronom e. V.
(www.meistervereinigung.de)
- Sommelier-Union Deutschland e. V.
(www.sommelier-union-deutschland.de)
- Statistisches Bundesamt
(<http://www.destatis.de/>)
- TourismusMarketing Niedersachsen GmbH
(www.tourismuspartner-niedersachsen.de)

- Verbände des Gastgewerbes (Deutschland + International)
(www.abseits.de/verbaende.html)
- Verband der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e. V.
(www.vdfnet.de)
- Verband Deutscher Mineralbrunnen
(<http://www.vdm-bonn.de/>)
- VKD - Verband der Köche Deutschlands e. V.
(www.vkd.com)
- VSR – Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e. V.
(www.vsr-online.de)

XV.3 Messen

- Messeverzeichnis des AUMA
(<http://www.auma.de/pages/>)

XV.4 Fachpresse

- Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
(www.ahgz.de)
- Berufsgenossenschaftliches Vorschriften- und Regelwerk
(<https://www.bgn.de/446>)
- Deutsche Getränke Wirtschaft
(www.deutschegetraenkewirtschaft.de)
- Essen und Trinken
(www.essen-und-trinken.de)
- First class – Management Magazin für Hotel und Restaurant
(<https://www.fachzeitungen.de/zeitschrift-magazin-first-class>)
- Fischmagazin
(www.fischmagazin.de/)
- food service
(www.dfv.de)
- Gastgewerbe Magazin
(www.gastgewerbe-magazin.de)
- Gastronomie-&Hotel-Design
(<http://www.matthaes.de/hotellerie-gastronomie/management/gastronomie-hoteldesign,978-3-87515-077-3.html>)
- Gastronomie & Hotellerie
(www.gastronomie-hotellerie.com)
- Gastronomie Report
(www.gastronomie-report.de)
- Gast & Küche
(www.gast-kueche.de/)
- Norddeutsche Hotel- und Gaststätten-Nachrichten
(<http://www.fachzeitungen.de/zeitschrift-magazin-nhgn-norddeutsche-hotel-und-gaststaetten-nachrichten>)

XV.5 Marktinformationen und Konjunkturergebnisse

Neben den nachstehend aufgeführten Links zu Marktinformationen und Konjunkturergebnissen sind weitere markt- und trendbezogene wie auch konzeptrelevante Informationen dem VR-Marktspiegel der Volks- und Raiffeisenbanken sowie den Branchenbriefen der Volks- und Raiffeisenbanken und der Sparkassen zu entnehmen.

- Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie: Wirtschaftsfaktor Tourismus Deutschland

- <http://www.bmwi.de/BMWi/Redaktion/PDF/Publikationen/wirtschaftsfaktor-tourismus-deutschland-langfassung,property=pdf,bereich=bmwi2012,sprache=de,rwb=true.pdf>
- DEHOGA Bundesverband: Zahlenspiegel und Branchenberichte
(<http://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/zahlenspiegel-und-branchenberichte/>)
- Deutscher Industrie- und Handelskammertag e. V. (DIHK): Tourismuswirtschaft – Zahlen und Fakten
(<http://www.dihk.de/branchen/tourismus/tourismuswirtschaft/zahlen-und-fakten>)
- Deutscher Industrie- und Handelskammertag e. V. (DIHK): Saisonumfrage Tourismus
(<http://www.dihk.de/branchen/tourismus/tourismuswirtschaft/umfragen-und-prognosen>)
- Deutscher Tourismusverband e. V.: Touristische Studien
(<http://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-studien.html>)
- IHK Hannover: Saisonumfrage Tourismus
(<http://www.hannover.ihk.de/ihk-themen/touri0/markt6/koju0.html>)
- Landesamt für Statistik Niedersachsen: Themenbereich Reiseverkehr, Gastgewerbe
(http://www.statistik.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=25701&article_id=87630&psmand=40)
- Sparkassenverband Niedersachsen: Sparkassen-Tourismusbarometer Niedersachsen
(<http://www.svn.de/sparkassen/tourismusbarometer.html>)
- Statistisches Bundesamt: Zahlen & Fakten – Binnenhandel, Gastgewerbe, Tourismus
(<https://www.destatis.de/DE/ZahlenFakten/Wirtschaftsbereiche/BinnenhandelGastgewerbeTourismus/BinnenhandelGastgewerbeTourismus.html>)
- TourismusMarketing Niedersachsen GmbH: Tourismus in Zahlen
(<http://www.tourismuspartner-niedersachsen.de/tourismus-in-zahlen>)

XV.6 Sonstige spezifische Adressen

- ServiceQualität Deutschland in Niedersachsen
(<http://www.q-deutschland.de/>)
- TIN Touristische Informationsnorm
(<http://www.deutschertourismusverband.de/service/touristische-informationsnorm-tin.html>)

Hinweis

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

Stand: November 2016

Autor

Hans-Hermann Buhr
Abteilung Handel und Dienstleistungen
Tel. (0511) 3107-377
Fax (0511) 3107-435
buhr@hannover.ihk.de

Industrie- und Handelskammer Hannover
Schiffgraben 49
30175 Hannover
www.hannover.ihk.de