

*Gemeinde Dielsdorf*

7. März 2023

# **Leitfaden Gastronomie**

Ein Leitfaden für die Eröffnung eines

- ✓ Gastwirtschaftsbetriebes
- ✓ Klein- und Mittelverkaufsbetriebes



# Inhaltsverzeichnis

Die nachfolgenden Punkte sind bei der Planung zur Eröffnung eines Gastwirtschaftsbetriebes oder eines Klein- und Mittelverkaufsbetriebes grundsätzlich zu beachten. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

<b>I.</b>	<b>Allgemeines</b>	<b>3</b>
<b>II.</b>	<b>Gesundheitspolizeiliche Vorschriften</b>	<b>4</b>
	Lebensmittelkontrolle	4
	Lebensmittelhygiene	4
	Suchtprävention (Alkohol / Tabak)	4
<b>III.</b>	<b>Baupolizeiliche Vorschriften</b>	<b>5</b>
<b>IV.</b>	<b>Gewerbepolizeilich Vorschriften</b>	<b>6</b>
	Patenterteilung	6
	Öffnungszeiten	6
	Arbeitsrechtliche Aspekte	6
<b>V.</b>	<b>Gesetzliche Grundlagen</b>	<b>7</b>
	Eidgenössische Erlasse	7
	Kantonale Erlasse	7
	Kommunale Erlasse	7
<b>VI.</b>	<b>Kontakte</b>	<b>8</b>
	Bau- und Feuerpolizei	8
	Gewerbepolizei	8
	Gesundheit / Lebensmittelhygiene	8
<b>VII.</b>	<b>Anhang: Begriffserklärungen</b>	<b>9</b>
	Gastwirtschaften	9
	Aussenwirtschaften / Boulevardcafé / Besenbeizen	11
	Nebenwirtschaften	12
	Ausgabestellen	13

## *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 haben möglicherweise Auswirkungen auf die bauliche Ausgestaltung Ihres zukünftigen Betriebs. Wenden Sie sich deshalb frühzeitig an die entsprechenden Stellen (siehe Kontakte).*

# I. 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 Neu-Einsteiger" 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.

## **II. Gesundheitspolizeiliche Vorschriften**

### **Lebensmittelkontrolle**

Aufgabe der Lebensmittelkontrolle ist es, 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 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 Gebrauchsgegenstände. 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 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. Für die Einrichtung eines Fumoirs und dafür notwendige bauliche Massnahmen, muss bei der zuständigen Gemeinde eine Baubewilligung beantragt werden.

### **III. Baupolizeiliche Vorschriften**

Für die Einrichtung eines Gastbetriebes 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;
- ✓ bauliche Veränderungen vorgenommen werden oder aufgrund gesetzlicher Vorschriften (Hygiene, Feuerpolizei etc.) bauliche Veränderungen vorgenommen werden müssen.

Die Art des geplanten Betriebs (Begriffserklärungen im Anhang)

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

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.

## **IV. Gewerbepolizeilich Vorschriften**

### **Patenterteilung**

Seit der Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes im Kanton Zürich, wird das bekannte "Wirtepatent" zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes im Kanton Zürich nicht mehr benötigt. 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 Gesuchsteller die gesetzlich geforderten Bedingungen erfüllt.

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 Schliessungstunde 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.

## **V. 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) (510.1)
- ✓ Bauordnung (BauO) (700.1)

## VI. Kontakte

### **Bau- und Feuerpolizei**

- ✓ Müller Ingenieure AG  
Geerenstrasse 6  
Postfach 210  
8157 Dielsdorf  
Tel. 043 422 10 00  
[info@mueller-ing.ch](mailto:info@mueller-ing.ch)  
<https://www.mueller-ing.ch/>
- ✓ Gemeindeverwaltung Dielsdorf  
Abteilung Bau und Werke  
Mühlestrasse 4  
Postfach 171  
8157 Dielsdorf  
Tel. 044 854 71 60  
[bau@dielsdorf.ch](mailto:bau@dielsdorf.ch)  
[www.dielsdorf.ch](http://www.dielsdorf.ch)

### **Gewerbepolizei**

- ✓ Amt für Wirtschaft und Arbeit (AWA)  
Walchestrasse 19  
8090 Zürich  
Tel. 043 259 26 26  
[awa@vd.zh.ch](mailto:awa@vd.zh.ch)  
[www.awa.zh.ch](http://www.awa.zh.ch)
- ✓ Gemeindeverwaltung Dielsdorf  
Abteilung Sicherheit  
Mühlestrasse 4  
Postfach 171  
8157 Dielsdorf  
Tel. 044 854 71 20  
[gemeinde@dielsdorf.ch](mailto:gemeinde@dielsdorf.ch)  
[www.dielsdorf.ch](http://www.dielsdorf.ch)

### **Gesundheit / Lebensmittelhygiene**

- ✓ Kantonales Labor Zürich  
Abteilung Lebensmittelinspektorat  
Fehrenstrasse 15  
Postfach  
8032 Zürich  
Tel. 043 244 71 00  
[info@kl.zh.ch](mailto:info@kl.zh.ch)  
[www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch)



## VII. 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 Ausnahmegewilligung, von 24 bis 5 Uhr nicht betrieben werden.

Die unterschiedlichen Betriebsformen von Gastwirtschaften werden nachfolgend umschrieben.

#### ✓ **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 Speiseangebot 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 privaten Gastwirtschaftsbetriebe fallen nicht unter das Gastwirtschaftsgesetz (es sind Privaträume) und sind somit patentfrei und deshalb auch nicht an eine ordentliche Schliessungsstunde gebunden. Die baulichen und feuerpolizeilichen Auflagen müssen jedoch sinngemäss immer erfüllt werden.

Sind sie jedoch öffentlich zugänglich, gelten die gleichen Anforderungen wie für Restaurants. Bei Anlässen, an welchen Speisen oder Getränke gegen Entgelt abgegeben werden, ist in jedem Fall eine ausserordentliche Festwirtschaftsbewilligung erforderlich.

### ✓ **Kantine, Mensa, Personalrestaurant**

Gastwirtschaftslokale von privaten und öffentlichen Institutionen bzw. Firmen und Schulen für fallen nicht unter das Gastgewerbegesetz, dürfen aber nur einen ausgewählten, beschränkten Personenkreis (z.B. Firmenangestellten, Studierende etc.), in welchen in der Regel vorwiegend Hauptmahlzeiten und Pausenverpflegungen, aber auch alkoholhaltige Getränke verkauft werden, bewirten.

Solche private Gastwirtschaftsbetriebe sind an keine Schliessungszeiten gebunden und erfordern auch kein Patent. Die baulichen und feuerpolizeilichen Auflagen müssen jedoch sinngemäss immer erfüllt werden.

Sind sie jedoch öffentlich zugänglich, gelten die gleichen Anforderungen wie für Restaurants. Bei Anlässen, an welchen Speisen oder Getränke gegen Entgelt abgegeben werden, ist in jedem Fall eine ausserordentliche Festwirtschaftsbewilligung erforderlich.

### ✓ **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.

Die unterschiedlichen Betriebsformen werden nachfolgend umschrieben.

### ✓ **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, Coiffeursalons, 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 m<sup>2</sup> oder insgesamt höchstens 25 Sitz- oder Stehplätze aufweisen. Die Öffnungszeiten der Nebenwirtschaft richten sich grundsätzlich nach dem Hauptgeschäft.

Die unterschiedlichen Betriebsformen werden nachfolgend umschrieben.

### **✓ 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 m<sup>2</sup> 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 dauernden 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. 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 offenem Raum. Solche Gastwirtschaftsbetriebe dürfen auf keinen Fall nach 24.00 Uhr betrieben werden.

Die unterschiedlichen Betriebsformen werden nachfolgend umschrieben.

### **✓ 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. 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 m<sup>2</sup> 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.