Startpaket Gastronomie

Erlaubnisse, Hygiene, Kasse und Musik – die Formalien für dein Café, Restaurant oder deinen Imbiss in Bayern.

Stand: Oktober 2026 **Kostenlos von** foundingfits.de

1 Das Wichtigste in Kürze

In der Gastronomie kommen zur normalen Gründung einige Branchenpflichten dazu. Die wichtigste Weiche: Schenkst du Alkohol aus oder nicht?

Du planst …	Gaststättenerlaubnis	Typische Pflichten
Ausschank alkoholischer Getränke	ja (§ 2 Gaststättengesetz)	Unterrichtungsnachweis der IHK, Erlaubnisantrag bei der Gemeinde
nur alkoholfreie Getränke und Speisen	nein	Gewerbeanmeldung, Lebensmittel- und Hygienepflichten

FRÜH ANFANGEN

Für die Gaststättenerlaubnis brauchst du u. a. Führungszeugnis, Auszug aus dem Gewerbezentralregister und gegebenenfalls eine Baugenehmigung. Beantrage die Unterlagen rechtzeitig – und unterschreib den Mietvertrag erst, wenn klar ist, dass die Räume genehmigungsfähig sind.

2 Gaststättenerlaubnis (nur bei Alkoholausschank)

In Bayern gilt das Gaststättengesetz des Bundes. Zuständig ist deine Gemeinde.

- [ ] **Unterrichtungsnachweis** bei der IHK erwerben.
  In der Regel ein Präsenzkurs von etwa einem Tag.
- [ ] **Führungszeugnis** und **Auszug aus dem Gewerbezentralregister** beantragen.
- [ ] **Grundriss** der Räume vorbereiten.
- [ ] **Miet- oder Pachtvertrag** beilegen.
- [ ] **Baugenehmigung** bzw. Nutzungsgenehmigung für die Gastronomie klären.
  Frag beim Bauamt nach, ob die Räume für deine Nutzung genehmigt sind.
- [ ] Antrag bei der Gemeinde stellen und Bescheid abwarten.

VORÜBERGEHENDER AUSSCHANK

Für Feste oder Märkte gibt es die Gestattung. Seit dem 01.06.2025 gilt sie in Bayern als erteilt, wenn die Gemeinde den Antrag nicht innerhalb von zwei Wochen näher prüft.

3 Hygiene und Lebensmittelrecht

- [ ] **Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz** vor Tätigkeitsbeginn – für dich und alle, die mit Lebensmitteln arbeiten.
  Die Bescheinigung darf bei Arbeitsbeginn nicht älter als 3 Monate sein. In Bayern bieten viele Gesundheitsämter die Belehrung online an.
- [ ] **Folgebelehrung** für dein Team alle 2 Jahre einplanen – das übernimmst du als Arbeitgeber:in.
- [ ] **Registrierung als Lebensmittelunternehmer** beim Landratsamt bzw. der kreisfreien Stadt – vor dem Start und bei Änderungen.
- [ ] **HACCP-Eigenkontrollen** einrichten.
  Gefahrenstellen erkennen, kontrollieren und dokumentieren – z. B. Temperaturen, Reinigung, Wareneingang.
- [ ] **Allergenkennzeichnung**: Die 14 Hauptallergene müssen erkennbar sein – auch bei loser, unverpackter Ware wie in der Gastronomie.

4 Öffnungszeiten und Außenbereich

- [ ] **Sperrzeit** beachten: In Bayern gilt grundsätzlich die „Putzstunde“ von 5 bis 6 Uhr.
  In der Neujahrsnacht entfällt sie. Deine Gemeinde kann abweichende Regeln treffen – frag nach.
- [ ] **Außengastronomie** auf Gehweg oder Platz: Sondernutzungserlaubnis bei der Gemeinde beantragen.
  Gilt für öffentlichen Grund (Art. 18 Bayerisches Straßen- und Wegegesetz).

5 Musik, Rundfunk und Gebühren

- [ ] **GEMA-Lizenz** vor der ersten Nutzung von Musik abschließen – auch für Hintergrundmusik.
- [ ] **Rundfunkbeitrag** für die Betriebsstätte anmelden.
  Bei 0 bis 8 Beschäftigten 6,12 € pro Monat. Ein Kfz je Betriebsstätte ist beitragsfrei.

6 Kasse und Steuern

- [ ] **Kassenart festlegen:** Eine Pflicht zur elektronischen Kasse gibt es derzeit nicht. Eine offene Ladenkasse ist erlaubt, wenn du sie sauber führst (täglicher Kassenbericht, Zählprotokoll).
  Geplant ist eine Kassenpflicht ab 2028 für Betriebe ab 100.000 € Umsatz im Jahr (Gesetzentwurf, Stand Oktober 2026).
- [ ] **Wenn elektronische Kasse, dann mit TSE** (zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung, § 146a AO).
  Dann gilt auch die Belegausgabepflicht: Zu jedem Verkauf gibt es einen Beleg, auf Papier oder elektronisch. Bei der offenen Ladenkasse gilt sie nicht.
- [ ] **Elektronische Kasse dem Finanzamt melden** – über „Mein ELSTER“, innerhalb eines Monats nach Anschaffung.
  Das gilt auch für geleaste oder gemietete Kassen und für die Außerbetriebnahme.
- [ ] **Umsatzsteuer** richtig erfassen: Speisen seit 01.01.2026 dauerhaft 7 %, Getränke 19 %.
  Kassensystem entsprechend einrichten und mit Steuerberatung abstimmen.
- [ ] **Gewerbe anmelden** und den **Fragebogen zur steuerlichen Erfassung** innerhalb eines Monats über MeinELSTER abgeben.

7 Wenn du Personal einstellst

- [ ] **Sofortmeldung**: Das Gaststättengewerbe ist sofortmeldepflichtig – spätestens bei Arbeitsbeginn.
- [ ] **Mindestlohn** 2026: 13,90 € pro Stunde.
  Ab 01.01.2027: 14,60 €.
- [ ] Belehrung nach § 43 IfSG für alle Beschäftigten im Lebensmittelbereich – vor dem ersten Arbeitstag.

Alles Weitere zu Anmeldung, Lohn und Arbeitsschutz findest du in der Checkliste „Erste Mitarbeitende“ auf foundingfits.de.

Du willst Unterstützung bei deiner Gründung?

Im kostenlosen Erstgespräch (10 Minuten, online) schauen wir gemeinsam auf dein Vorhaben und klären, wie ich dich bei der Gründung unterstützen kann.

Kostenloses Erstgespräch buchen

cal.com/maximilian-rothenberger/10min

Diese Unterlage ist eine Arbeitshilfe und ersetzt keine individuelle Rechts-, Steuer- oder Finanzberatung. Alle Angaben ohne Gewähr, Stand Oktober 2026. Über Förderleistungen wie den Gründungszuschuss oder einen Aktivierungs- und Vermittlungsgutschein entscheidet allein die zuständige Stelle; ein Anspruch lässt sich aus dieser Unterlage nicht ableiten. FoundingFits · Maximilian Rothenberger · IHK-zertifizierter Gründungsberater · foundingfits.de