

Dieses Dokument finden Sie unter www.ihk-berlin.de unter der Dok-Nr. 89221

Gründung eines Cateringunternehmens

Die Cateringbranche teilt sich das Geschäft mit den Privatkunden mit Betrieben, die diese Dienstleistung als Zusatzgeschäft betreiben. Da Metzgereien, Bäckereien, Feinkostgeschäfte, Restaurants und Kaufhäuser jedoch selten mehr als Speisen und Getränke anbieten, bieten sich für den Allround-Service in diesem Bereich Chancen. Langfristige wirtschaftliche Erfolge erfordern, besonders in Zeiten deutlicher Konsumzurückhaltung, einen Standort, der Kontakte zu gewerblichen Kunden erlaubt - ob in Marktnischen (z.B. Filmcatering) oder als Ausrichter von Events, Empfängen oder Firmenfeiern. Hier stehen die Caterer in Konkurrenz zu etablierten Restaurants bzw. gut geführten Werkskantinen. Was Sie beachten müssen wenn Sie sich als Caterer gründen, erfahren Sie in diesem Merkblatt.

1. Catering: Handwerkliche oder nicht-handwerkliche Tätigkeit?

a) Catering als nicht-handwerkliche Tätigkeit

Sie sind als Caterer nicht handwerklich tätig, wenn Sie nur fertig gestellte Kuchen und Brote von Fremdanbietern einkaufen und diese weitergeben. Sie kaufen dann sog. Convenienceprodukte ein. Auch alle anderen Gerichte, bei denen Sie keine Rohwaren selbst vermengen (z.B. bei der Herstellung von Suppen) oder die Sie vorgefertigt einkaufen, können Sie als Caterer anbieten, ohne handwerklich tätig zu sein.

Sie fallen mit einer Cateringfirma auch nicht unter die Vorschriften des Gaststättengesetzes. Auch dann nicht, wenn Sie im Rahmen des Cateringauftrags Alkohol an den Kunden/ Veranstalter mit ausliefern. Daher müssen Sie nach der Gewerbeordnung Ihr Gewerbe nur beim zuständigen Wirtschaftsamt anmelden. Eine Erlaubnis (Gaststättenkonzession), die Gaststättenunterrichtung und auch eine adäquate abgeschlossene Berufsausbildung sind nicht erforderlich. Für die Gewerbeanmeldung ist das [Wirtschaftsamt](http://www.wirtschaftsamt.berlin.de) zuständig, in dessen Bezirk sich Ihre Cateringfirma befindet. Die für eine Anmeldung notwendigen Formulare erhalten Sie unter www.berlin.de oder direkt beim Wirtschaftsamt.

Hinweis: Sofern Ihr Kunde/ der Veranstalter Alkohol ausschenken will und es sich nicht um eine private Feier handelt, kann bei ihm eine gaststättenrechtliche Erlaubnis notwendig werden. Sie sind als Caterer zwar grundsätzlich nicht verpflichtet, den Veranstalter auf diesen Umstand hinzuweisen, sollten diese Frage aber ggf. mit Ihrem Kunden besprechen.

b) Catering als Handwerk

Wollen Sie aus Rohwaren, die sie selbst vermengen, Kuchen oder Brote herstellen und als Caterer anbieten sind Sie in der Regel handwerklich tätig. Eine handwerkliche Tätigkeit im Bereich des Bäcker- und Konditorhandwerks liegt immer dann vor, wenn Zutaten, z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker, abgemessen und nach Rezept zusammengemischt werden. Der Bäcker/ Hersteller überwacht dabei die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschickt die Öfen. Schließlich glasiert oder garniert er seine Waren, um sie zu verfeinern.

Ihre Ansprechpartner:

IHK Berlin

Martina Kühn
Tel: +49 30 31510-414 | Fax: +49 30 31510-114
E-Mail: martina.kuehn@berlin.ihk.de | www.ihk-berlin.de

Handwerkskammer Berlin

Clemens Fritzsche
Tel: +49 30 25903-104 | Fax: +49 30 25903-124
E-Mail: fritzsche@hwk-berlin.de | www.hwk-berlin.de

Stand: 27. März 2012

Sofern Sie diese Tätigkeiten durchführen und damit handwerklich tätig sind, müssen Sie selbst ein Konditor- oder Bäckermeister sein. Oder - wenn Sie diese Meisterqualifikation nicht selbst haben - in Ihrem Unternehmen muss ein Konditormeister bzw. ein Bäckermeister leitend tätig sein.

Sie gehören in diesem Fall mit Ihrem Unternehmen zur Handwerkskammer, so dass diese dann für alle weiteren Fragen zuständig ist. Den Ansprechpartner der Handwerkskammer finden Sie in diesem Merkblatt auf der 1. Seite, unten.

2. Was sollten Sie bei der Ausübung Ihres Gewerbes beachten?

a) Allgemeine Vorschriften

Grundsätzlich müssen Sie bei der Ausübung Ihres Gewerbes alle Vorschriften beachten, die auch für andere Gewerbetreibende gelten. Was Sie allgemein beachten sollten, finden Sie unter folgendem Link www.ihk-berlin.de, Dok.Nr.: 86331.

U.a. müssen Sie auch bauliche und arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen beachten und umsetzen. Näheres hierzu kann Ihnen das zuständige [Bauamt](#) oder das [Landesamt für Arbeitsschutz und technische Sicherheit](#) beantworten. Kommen weitere Inventare hinzu wie z.B. eine Getränkeschankanlage, dann müssen die diesbezüglichen Gesetze ebenfalls eingehalten werden. Erste Infos zur Getränkeschankanlage finden Sie unter: www.ihk-berlin.de, Dok.Nr.: 19288.

b) Besondere Vorschriften für den Betrieb einer Cateringfirma: insb. lebensmittelhygienische Unterweisungen

Wichtig im Zusammenhang mit dem Betrieb einer Cateringfirma sind insbesondere die zwei nachfolgend aufgeführten hygienerechtlichen Vorgaben.

1. Lebensmittelhygienische Unterweisungen nach Infektionsschutzgesetz

Bei der Belehrung zum [Infektionsschutz-Gesetz](#) (IfSG) geht es um die persönliche Hygiene und Gesundheit.

Viele [Wirtschaftsämter](#) wollen die Erstbelehrung des Gründers zur Gewerbeanmeldung einsehen. Kommen Sie als Betreiber des Cateringunternehmens nicht mit Lebensmitteln in Kontakt, so erwähnen Sie dieses ggü. dem Wirtschaftsamt.

Die Erstbelehrung führen die [Gesundheitsämter](#) durch. An der Erstbelehrung nach dem IfSG müssen auch nachweislich alle Mitarbeiter teilgenommen haben, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (d.h. auch alle Servicekräfte).

Stellen Sie einen Mitarbeiter neu ein, der mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, geht dieser ebenfalls erst zum Gesundheitsamt und lässt sich dort eine Bescheinigung über die Erstbelehrung sowie den Ausschluss eines Tätigkeitsverbotes (Krankheit etc.) ausstellen. Die Dauer und evtl. Kosten der Belehrung erfragen Sie bitte bei dem entsprechenden Gesundheitsamt. Die Erstbelehrung darf für die Gewerbeanmeldung oder bei Einstellung des entsprechenden Mitarbeiters nicht älter als 3 Monate sein.

Nach erfolgter Erstbelehrung müssen Sie Ihre Mitarbeiter alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und sonstige Verpflichtungen nach dem Infektionsschutzgesetz erneut belehren und diese Wiederholung dokumentieren. Das [Robert Koch Institut](#) stellt Belehrungsbögen zur Verfügung, die Sie für Ihre Dokumentation der Belehrung nutzen können.

2. Schulung nach der Lebensmittelhygieneverordnung

Bei den geforderten Schulungen nach der [Lebensmittelhygieneverordnung](#) (LMHV) geht es z.B. um die Warenkontrolle.

Nach der LMHV sind Sie als Betreiber einer Cateringfirma verpflichtet, sich selbst oder einen für die Lebensmittelhygiene zuständigen Mitarbeiter zu schulen. Auch alle weiteren Mitarbeiter, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen dahingehend von Ihnen geschult werden.

Diese Schulung können Sie selbst oder ein dazu benannter und von Ihnen mit den entsprechenden Entscheidungsbefugnissen ausgestatteter Mitarbeiter vornehmen. Die Art und Weise sowie der Inhalt der Schulung müssen Sie stets schriftlich dokumentieren. Das zuständige Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt wird bei seinem Kontrollbesuchen nach diesen Unterlagen fragen und sie einsehen.

Bitte beachten Sie: Sie können die Durchführung der Schulung zwar auf einen verantwortlichen Mitarbeiter delegieren. Für die Sicherstellung der ordnungsgemäßen Durchführung von Schulungen bleiben Sie aber am Ende gegenüber der Aufsichtsbehörde immer selbst verantwortlich.

3. Bearbeitung der Convenience-Speisen in der gewerblichen Küche

Was Sie hinsichtlich ihrer gewerblichen Küche zu beachten haben, können Sie der [EG-Lebensmittelhygiene Verordnung](#) entnehmen. Allerdings gibt die Verordnung nur grob vor, wie die gewerbliche Küche gestaltet werden muss. Z.B. werden rutschfeste und leicht zu säubernde Fliesen verlangt, ohne dass klar dargestellt ist, wann die Fliesen rutschfest sind und für welchen Zustand sie rutschfest sein sollten. Um von Amts wegen angeordnete Nachbesserungen zu vermeiden, wenden Sie sich vor Gestaltung der Küche unbedingt für eine allgemeine Beratung (z.B. Aufbau der Küche, Ausstattung etc.) an das zuständige [Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt](#). Dort erhalten Sie z.B. auch Auskunft über DIN-Normen für gewerbliche Küchen.

Hinweis: Die DIN Normen sind nicht gesetzlich bindend. Sie sind von Facharbeitsgruppen erarbeitete sog. Best Practice Beispiele. D.h. es kann Sie keiner zwingen, genau diese Vorgaben zu erfüllen. Es kann Sie auch keiner verpflichten, sich mit den DIN Normen auseinanderzusetzen, sich diese zu kaufen.

Bitte beachten Sie zudem, dass Sie Ihre privat genutzte Küche für Ihre gewerbliche Tätigkeit nicht nutzen können. Sollten Sie keine gewerbliche Küche haben, so fragen Sie Restaurants, ob diese eine Kooperation mit Ihnen eingehen möchten. Häufig ist es so, dass die Restaurantküchen nur einen Teil des Tages für das Restaurant genutzt werden, den anderen Teil des Tages steht die Küche leer und wäre für Sie nutzbar.

Um die wesentlichen hygienerechtlichen Vorschriften zu kennen und von vornherein richtig umzusetzen, empfehlen wir Ihnen die Teilnahme am [Seminar zur Lebensmittelhygieneverordnung](#). Das [Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt](#) beantwortet auch direkt Ihre ersten Fragen.

Wichtig: Ein intensives Befassen mit dem Thema ist unerlässlich, um sich über seine Rechte und besonders seine Pflichten als Cateringunternehmer im Klaren zu sein. Fachliteratur oder ggf. eine Unternehmensberatung, die sich auf das Gastgewerbe oder auf Catering spezialisiert hat, können Sie dabei unterstützen.

Trotz sorgfältiger Prüfung können wir für die Richtigkeit und Vollständigkeit dieses Merkblattes keine Gewähr übernehmen.