

Hinweise zur Betriebsbewilligung E

Zuständigkeiten

Die Gesuchseinreichung erfolgt bei der jeweiligen Standortgemeinde, Bewilligungsbehörde ist das zuständige Regierungsstatthalteramt. Die Gemeinden überwachen die Einhaltung des Gastgewerbegesetzes (GGG).

Überlassen von Räumen

Die Bewilligung berechtigt zum Überlassen der bewilligten Räume an Dritte für einzelne, nicht öffentliche Anlässe von Familien, Vereinen und geschlossenen Gesellschaften.

Der/Die Bewilligungsinhaber/in ist nicht berechtigt an Drittanlässen selber zu wirteln (Art. 5 GGV). Die Mieter haben Speisen und Getränke selber bereitzustellen oder können einen Partydienst oder einen Wirt damit beauftragen.

Bewilligungsinhaber/in

Die verantwortliche Person (Bewilligungsinhaber/in) wird ausdrücklich auf die Anforderungen und Pflichten gemäss Art. 19 und 21 GGG aufmerksam gemacht, insbesondere:

- sorgt sie für Ruhe und Ordnung in ihrem Betrieb,
- führt sie den Betrieb so, dass für die Nachbarschaft keine übermässigen Einwirkungen entstehen,
- hält sie die Gäste dazu an, in der Umgebung des Betriebes keinen unnötigen Lärm zu verursachen,
- hat sie in der Umgebung des Betriebes für Sauberkeit zu sorgen.



Wechsel der verantwortlichen Person

Die Betriebsbewilligung ist persönlich. Bei einem Wechsel der verantwortlichen Person (Bewilligungsinhaber/in), ist ein Monat vor Übergabe ein Übertragungsgesuch bei der Standortgemeinde einzureichen.

Brandschutz

Die Freihaltung der Notausgänge und die Funktionsfähigkeit der Feuerlöschgeräte sind jederzeit sicherzustellen.

Flüssiggasanlagen (Gasgrill)

Die Flüssiggasanlagen sind vor der Inbetriebnahme, nach Instandhaltungen und nach Änderungen sowie periodisch zu kontrollieren, insbesondere hinsichtlich der Dichtheit (Art. 32c Abs. 4 VUV). Die Kontrolle, ob die Vignetten (Kontrollbescheinigungen) vorhanden sind und die Checkliste ausgefüllt wurde, obliegt der verantwortlichen Person. Die Richtlinie kann unter www.arbeitskreis-lpg.ch heruntergeladen werden.

Diese periodischen Kontrollen der Flüssiggasanlagen sind von einem dazu ausgebildeten Fachmann auszuführen. Sie finden die Liste der vom Verein Arbeitskreis LPG geprüften und zugelassenen Gaskontrolleure unter: www.arbeitskreis-lpg.ch/service/verzeichnis

Lebensmittelpolizei

Mit der Selbstkontrolle ist sicherzustellen, dass die Lebensmittel den lebensmittelpolizeilichen Vorschriften entsprechen (vgl. Homepage des Kantonalen Laboratoriums: www.be.ch/kl).

Die Bestimmungen folgender Gesetze und Verordnungen sind einzuhalten:

- Gesetz über die Verwaltungsrechtspflege vom 23. Mai 1989 (VRPG; BSG 155.21)
- Gastgewerbegesetz vom 11. November 1993 (GGG; BSG 935.11)
- Gastgewerbeverordnung vom 13. März 1994 (GGV; BSG 935.111)
- Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 20. Juni 2014 (LMG; SR 817.0)
- Verordnung zum Bundesgesetz über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall vom 27. Februar 2019 (V-NISSG; SR 814.711)

Die Aufzählung der Gesetze und Verordnungen ist nicht abschliessend.

Vermietung des Lokals für nicht öffentliche Veranstaltungen:

Insbesondere folgende Punkte können bei Bedarf in die Hausordnung bzw. in den Mietvertrag aufgenommen werden. Hierbei handelt es sich um mögliche Hinweise.

Jugendschutz

Jugendliche unter 16 Jahren dürfen nur beherbergt oder nach 21.00 Uhr bewirtet werden, wenn die verantwortliche Person annehmen darf, dass sie durch die gesetzliche Vertreterin bzw. den gesetzlichen Vertreter zum Besuch des Betriebs ermächtigt sind (Art. 26 Abs. 1 GGG).

Zudem sind die Abgabe und der Verkauf verboten:

- von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren sowie an schulpflichtige Schülerinnen und Schüler (Art. 29 Abs. 1 lit. a GGG),
- von gebrannten alkoholischen Getränken (z.B. Softspirituosen und Alcopops) an Jugendliche unter 18 Jahren (Art. 29 Abs 1 lit. b GGG),
- von Tabak an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren (Art.16 Abs. 1 HGG).

Das Alkoholgesetz verbietet zudem Werbung mit dem Preis für Spirituosen oder spirituosenhaltigen Getränken. Deshalb sind unter anderem folgende Abgaben illegal: Happy Hour, zwei für eins, All-Inclusive-Anlässe, Fünf-iber-Bar usw.

Alkoholfreie Getränke „Sirupartikel“

Gastgewerbebetriebe mit Alkoholausschank haben mindestens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge (Art. 28 GGG).

Die Bestimmung von Art. 28 GGG dient der Prävention von Alkoholmissbrauch. Niemand soll aus preislichen Gründen zu Alkohol greifen. Deshalb müssen 3 alkoholfreie Getränke billiger sein als das alkoholische Getränk mit dem tiefsten Preis. Billiger bedeutet einmal, dass der auf der Getränkekarte ausgewiesene Preis tiefer sein muss. Dazu darf nicht einfach die ausgeschenkte Menge verringert werden. Deshalb muss auch der Preis je Deziliter tiefer sein als beim billigsten alkoholischen Getränk.

Beispiele:

Variante	Getränk	Menge	Preis pro Verkaufseinheit	Preis pro Deziliter	Bemerkungen
Variante 1	Mineral	3 dl	CHF 3.00	CHF 1.00	Absoluter Preis günstiger und im Mengenvergleich günstiger
	Bier	5 dl	CHF 6.00	CHF 1.20	
Variante 2	Mineral	5 dl	CHF 4.00	CHF 0.80	Absoluter Preis ist nicht günstiger.
	Bier	5 dl	CHF 4.00	CHF 0.80	
Variante 3	Mineral	3 dl	CHF 4.50	CHF 1.50	Absoluter Preis ist zwar günstiger, aber im Mengenvergleich nicht günstiger.
	Bier	5 dl	CHF 7.50	CHF 1.50	

Rauchen

Zum Schutz der Gesundheit darf nur im Freien und in Fumoirs (abgeschlossene Räume mit einer eigenen Lüftung) geraucht werden (Art. 27 Abs. 2 GGG). Die Inhaberin bzw. der Inhaber der Einzelbewilligung sorgt dafür, dass das Rauchverbot eingehalten wird und orientiert über das Verbot, beispielsweise mit Verbotstafeln.

Der Zutritt zu Fumoirs ist Personen unter 18 Jahren verboten. Das Zutrittsalter ist am Eingang deutlich anzuschreiben (Art. 20d GGV).

Fumoirs müssen bewilligt werden und sind in der Einzelbewilligung, resp. für den Anlass, ausdrücklich aufzuführen (Art. 20e GGV). Die Bewilligungsbehörde ist das zuständige Regierungstatthalteramt (Art. 31 Abs. 1 GGG).

Aussenbewirtung

Die Aussenbewirtung ist spätestens zur ordentlichen Polizeistunde (00.30 Uhr) einzustellen und es ist dafür zu sorgen, dass danach die Gäste keine Speisen und/oder Getränke im Freien konsumieren. Eine Überzeitbewilligung berechtigt nicht zum Wirten im Freien nach der ordentlichen Polizeistunde. Im Rahmen von Baubewilligungsverfahren angeordnete frühere Schliessungszeiten gehen der ordentlichen Polizeistunde vor.

Nachtruhe / Musik und Schutz vor Lärm

Die Inhaberin bzw. der Inhaber der Betriebsbewilligung sorgt dafür, dass vom Betrieb kein unzulässiger Lärm ausgeht. Dies bedeutet insbesondere:

- Wird Musik (ab)gespielt, sind ab 22.00 Uhr Türen und Fenster geschlossen zu halten.
- Ab 00.30 Uhr sind Türen und Fenster immer geschlossen zu halten.
- Die Gäste sind dazu anzuhalten, in der unmittelbaren Umgebung des Betriebs keinen unnötigen Lärm zu verursachen.

Bei lauten Musikveranstaltungen über 93dB(A) sind Vorkehrungen zum Schutz des Publikums vor Gehörschäden nötig. Zudem ist spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung das Formular "[Meldung für Veranstaltungen über 93 db\(A\) gemäss V-NISSG](#)" beim zuständigen Regierungstatthalteramt einzureichen.

Veranstaltungen mit Laserstrahlung

Veranstaltungen mit Lasereinrichtung der Klasse 1M, 2M, 3R, 3B oder 4 sind dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) bis spätestens 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung über dessen elektronisches Meldeportal zu melden (Art. 12 ff. Verordnung zum Bundesgesetz über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall vom 27. Februar 2019 [V-NISSG; SR 814.711]). Die verantwortliche Person sorgt dafür, dass der Betrieb der Lasereinrichtung bei Veranstaltungen mit Lasereinrichtung der Klasse 1M, 2M, 3R, 3B oder 4 durch eine sachkundige Person vorgenommen wird (Art. 12 ff. V-NISSG).

Vermietung des Lokals für öffentliche Veranstaltungen:

Findet im Lokal eine öffentliche Veranstaltung statt oder tritt der/die Bewilligungsinhaber/in als Wirt auf, bedarf dies einer separaten Einzelbewilligung. In diesem Fall müssen sämtliche oben aufgeführten Punkte eingehalten und umgesetzt werden.