



DAS FREIE GASTGEWERBE

einfache Verabreichung und Zubereitung von Speisen nach § 111 Abs. 2 Z 3 GewO 1994

Infoblatt - ein Service der Wirtschaftskammer Burgenland

> Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft Robert-Graf-Platz 1 7000 Eisenstadt T 05 90 907-3620 E tourismus@wkbgld.at

Sehr geehrte Damen und Herren!

Liebes Mitglied der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft!

Sie wollen das "freie Gastgewerbe" anmelden und wissen nicht welche Speisen und Getränke Sie verabreichen und zubereiten dürfen?

Entscheidend dabei ist das einfache Verabreichen und Zubereiten von Speisen und Getränken.

Die beiliegende Tabelle soll Ihnen dabei helfen, sich einen Überblick zu schaffen, was erlaubt ist und was nicht.

Achtung:

Dieses Dokument dient als Leitfaden, hat keine Rechtsverbindlichkeit und wird regelmäßig an etwaige gesetzliche Neuregelungen angepasst.

Überblick über das einfache Verabreichen und Zubereiten von Speisen "Freies Gastgewerbe" nach § 111 Abs.2 Ziffer 3 Gewo 1994 <u>oder</u> nach § 111 Abs.2 Ziffer 5 Gewo 1994 in der geltenden Verfassung. Was darf ich, was darf ich nicht?

		Buschenschank / Mostheuriger Buschenschankgesetz vom 24.01.2019	Buschenschank & "freies Gastgewerbe" § 111 Abs.2 Ziffer 5 Gewo 1994	Würstelstand § 111 Abs.2 Ziffer 3 Gewo 1994	Imbissstube § 111 Abs.2 Ziffer 3 Gewo 1994
Getränke					
	alkoholische Mischgetränke (Cola Rum, Aperolspritzer, Cocktails udgl.)	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Bier	NEIN	JA, Flaschenbier	JA, in handelsüblichen verschlossenen Gefäßen	JA, in handelsüblichen verschlossenen Gefäßen
	Cola, Fanta, Eistee usw.	JA	JA	JA, in geschlossenen Gefäßen	JA, in geschlossenen Gefäßen
	Glühwein	NEIN	JA	NEIN	NEIN
	Jägermeister udgl.in kleinen Gefäßen	NEIN	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)
	Kaffee	NEIN	NEIN	JA	JA
	Kakao	NEIN	JA	JA	JA
	kohlensäurehältige Erfrischungsgetränke (alkoholfrei)	JA	JA	JA	JA
	Milch	JA	JA	JA	JA
	Mineralwasser	JA	JA	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)
	Most (hergestellt durch begonnene oder vollendete alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische)	JA	JA	NEIN	NEIN
	Obstwein (hergestellt durch begonnene oder vollendete alkoholische Gärung des Saftes oder der Maische)	JA	JA	NEIN	NEIN
	Punsch	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Sekt	JA	JA	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)
	selbst gebrannte geistige Getränke	JA, aus eigener Produktion	JA, aus eigener Produktion	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)
	Sodawasser	JA	JA	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)	JA, in geschlossenen Gefäßen (Nebenrecht aus Verkauf)
	Spritzer offen ausgeschenkt	JA	JA	NEIN	NEIN
	Sturm	JA	JA	NEIN	NEIN
	Tee	NEIN	NEIN	JA JA, in geschlossenen Gefäßen	JA JA, in geschlossenen Gefäßen
	Traubenmost/Traubensaft	JA	JA	(Nebenrecht aus Verkauf)	(Nebenrecht aus Verkauf)
	versetzte Weine	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Wein / Spritzer (in handelsüblichen verschlossenen Gefäßen)	JA	JA	JA	JA
	Wein offen ausgeschenkt	JA	JA	NEIN	NEIN

		Buschenschank / Mostheuriger Buschenschankgesetz vom 24.01.2019	Buschenschank & "freies Gastgewerbe" § 111 Abs.2 Ziffer 5 Gewo 1994	Würstelstand § 111 Abs.2 Ziffer 3 Gewo 1994	Imbissstube § 111 Abs.2 Ziffer 3 Gewo 1994
Speisen			3 *** * **** *** *** *** *** *** *** **		
	alle Arten von selbstgemachten Strudeln				
	(z.B. Apfel, Topfen, Weintrauben, Zwiebel usw.)	JA	JA	NEIN	NEIN
	alle Arten von Salaten	JA	JA	JA	JA
	alle Arten von Würsteln (warm)	NEIN	JA	JA	JA
	Backhendel	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Beilagen (Knödel, Sauerkraut usw) (kalt oder warm)	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	belegte Brote (kalt)	JA	JA	JA	JA
	belegte Brote (warm, überbacken)	NEIN	JA	JA	JA
	Blunzen	JA, kalt	JA	JA	JA
	Brot und Gebäck	JA	JA	JA	JA
	Donats	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Eis verpackt	NEIN	JA	JA	JA
	faschierte Laibchen (kalt oder warm)	NEIN	NEIN	JA	JA
	Fisch gegrillt, gegart, gebacken	NEIN	JA	JA	JA
	Freundschaftsstangerl, Eskimospitz, Topfengolatschen udgl.	JA	JA	JA	JA
	Grammeln, Salzmandeln, Erdnüsse	JA	JA	JA	JA
	Gulasch selbst gemacht mit z.Bsp. Knödel	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Gulaschsuppe aus der Dose	NEIN	NEIN	JA	JA
	Gulaschsuppe selbst gemacht	NEIN	NEIN	JA	JA
	hartgekochte Eier	JA	JA	JA	JA
	heimische Wurst- und Käsesorten, Speck	JA	JA	JA	JA
	heimisches Obst und Gemüse	JA	JA	JA	JA
	Kümmelbraten	JA, kalt	JA	JA	JA
	Martini Gansl / Sautanz	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Menüs	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Mohr im Hemd/Germknödel/Somlauer Nockerl	JA	JA	NEIN	NEIN
	Palatschinken	JA	JA	JA	JA
	Pommes frites	NEIN	JA	JA	JA
	Presswurst	JA JA	JA	JA	JA
	Salate, Essiggemüse		JA	JA	JA
	Schinken, geräuchertes Fleisch	JA	JA	JA	JA
	Schnitzel (Wienerschnitzel, Surschnitzel usw.) (kalt oder warm)	NEIN JA. kalt	NEIN	JA JA	JA JA
	Schweinsbraten	NEIN	JA, warm NEIN	JA	
	Snacks (Kebab, Pizza, Pizzastück, Langos)				JA
	Softeis vorverpackt Speiseeis in Tüten, Bechern	NEIN	JA NEIN	JA JA	JA JA
	Stelzen (Surstelze usw.)	JA.kalt	JA	JA JA	JA JA
	Suppen (Nudel, Leberknödel, Frittaten udgl.)	NEIN	NEIN	JA	JA JA
	Surbraten	JA, kalt	JA, warm	JA	JA
	süße Nachspeisen grundsätzlich	JA, Kait JA	JA, warm JA	JA	JA
	Toast	NEIN	NEIN	JA	JA
Sonstiges	10000	IAFIIA	147114		
Consuges	Mohlangiago / Idagoiagha Tarter und Descentativales	NITINI	NEW	NEW	NEW
	Mehlspeisen / klassische Torten und Dessertstücke	NEIN	NEIN JA	NEIN JA	NEIN
	Milkatender und ähnliche Süßspeisen Soletti, Chips, Mannerschnitten, Schlecker, Kaugummi	JA JA	JA	JA JA	JA JA
		JA JA	JA		NEIN
	Süßspeisen (selbst hergestellt, nach bäuerlichen Rezepten)	JA JA	JA	NEIN JA	JA
	Zigaretten	JA	JA	JA	JA.
Tabakgesetz einhalten					
Cimalicii			10	14	10
		JA	JA	JA	JA

	Buschenschank / Mostheuriger Buschenschankgesetz vom 24.01.2019	Buschenschank & "freies Gastgewerbe" § 111 Abs.2 Ziffer 5 Gewo 1994	Würstelstand § 111 Abs.2 Ziffer 3 Gewo 1994	Imbissstube § 111 Abs.2 Ziffer 3 Gewo 1994
Öffnungszeiten		·		
Vorraussetzungen/ wichtige Infos	06:00 Uhr bis 24:00 Uhr ohne Unterbrechung höchstens 6 Monate durchgehend, pro Jahr jedoch insgesamt max. 9 Monate	06:00 Uhr bis 24:00 Uhr ohne Unterbrechung höchstens 6 Monate durchgehend, pro Jahr jedoch insgesamt max. 9 Monate	06:00 Uhr bis 01:00 Uhr	06:00 Uhr bis 01:00 Uhr
	Maßgabe der Bestimmungen dieses	• eigener Weinanbaubetrieb, kein Weinzukauf, max. 6 Monate offen im Jahr = 182 Tage, keine Förderungen	max. 8 Verabreichungsplätze Lebensmittelhygieneverordnung beachten Allergenverordnung beachten	 max. 8 Verabreichungsplätze oder Betriebsanlagenverfahren Lebensmittelhygieneverordnung beachten Allergenverordnung beachten