



## Leitfaden für Selbstbedienungsläden & Containershops



Verfasser: Johann Peter Höflmaier  
Erscheinungsdatum: Jänner 2020



# Inhalt

1. Vorwort .....	3
2. Gewerberechtliche Grundlagen.....	4
3. Anlagenrecht.....	5
3.1. Flächenwidmung.....	5
3.2. Baugenehmigung .....	5
3.3. Betriebsanlagengenehmigung .....	6
4. Öffnungszeiten.....	7
5. Jugendschutz .....	7
6. Registrierkasse und Belegerteilungspflicht .....	8
7. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen.....	9
7.1. Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen.....	9
7.2. Transport von Waren .....	10
7.3. Warenzustand und Umgang mit Waren .....	10
7.4. Umsetzung Hygiene und Schulung.....	10
7.5. Dokumentation .....	11

## 1. Vorwort

Unsere Wirtschaft befindet sich im Wandel. Auch der Lebensmittelhandel steht durch demographische und gesellschaftliche Veränderungen vor neuen Herausforderungen.

Besonders innovativen Nahversorgungskonzepten kommt hierbei wachsende Bedeutung zu. Vor allem in dünner besiedelten Regionen versorgen immer mehr Containershops und Selbstbedienungsläden die Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln und regionalen Spezialitäten.

Für Gründer und Lebensmittelhändler ist es mitunter schwierig, sich innerhalb der umfangreichen Rechtsmaterie zurechtzufinden.

Ziel dieses Leitfadens ist eine verbindliche Orientierungshilfe für den Betrieb von Containershops und Selbstbedienungsläden zu bieten und Ihnen einen Überblick über Gesetze und Verordnungen zu geben, die bei Gründung und Betrieb beachtet werden müssen.

## Ihr Landesgremium des Lebensmittelhandels



KommR Christian Winzer  
Obmann



Fotos: WKS/ Bryan Reinhart



Johann Peter Höflmaier  
Geschäftsführer



## 2. Gewerberechtliche Grundlagen

Voraussetzung für den gewerblichen Betrieb eines Containershops oder Selbstbedienungsladens ist eine aufrechte Gewerbeberechtigung.

Der Lebensmittelhandel ist ein freies Gewerbe. Mit der Anmeldung des Gewerbes für den Handel ist man bereits ausübungsberechtigt. Wir empfehlen Ihnen den Gewerbewortlaut:

*"Handelsgewerbe mit Ausnahme der reglementierten Handelsgewerbe und Handelsagent"*

Zuständige Gewerbebehörde ist die Bezirksverwaltungsbehörde des Gewerbestandortes und daher - je nach Standort - die Bezirkshauptmannschaft oder der Magistrat der Stadt.

Ratsam ist vor der Gewerbeanmeldung Ihre zuständige Wirtschaftskammer (Gründerservice) aufzusuchen - diese hilft Ihnen mit Beratung und bei Neugründung bzw. Betriebsübergaben. Oft kann von dort aus auch die Gewerbeanmeldung elektronische erfolgen.

Auch, wenn ein Containershop bzw. Selbstbedienungsladen von einem Verein betrieben wird, stellt diese Tätigkeit in der Regel eine gewerbliche Tätigkeit dar, sodass eine Gewerbeberechtigung notwendig ist.

### Ausnahmen von der Gewerbeordnung:

Ausgenommen von der Gewerbeordnung ist die bäuerliche Direktvermarktung. Land- und Forstwirte dürfen eigene Naturprodukte und Produkte bestimmter Bearbeitungs- und Verarbeitungstätigkeiten verkaufen, ohne aus sie an die gewerberechtlichen Vorschriften gebunden sind.

Hinweis! Sobald Produkte Dritter mit angeboten werden, gelten grundsätzlich die Regelungen der Gewerbeordnung. Ein Zukauf pflanzlicher Erzeugnisse des jeweiligen Betriebszweigs ist allerdings zulässig, wenn der Einkaufswert nicht mehr als 25 vH des Verkaufswerts aller Erzeugnisse des jeweiligen Betriebszweiges beträgt.

Hinweis! Teilen sich mehrere bäuerliche Direktvermarkter eine gemeinsame Verkaufsstätte (z.B. Bauernladen), muss jeder Umsatz klar einem Vermarkter zuordbar sein. Der Verkauf hat im Namen und auf Rechnung des jeweiligen Produzenten zu erfolgen.

Das bloße Vermieten von Räumlichkeiten, in denen ein oder mehrere Land- und Forstwirte und/oder Gewerbetreibende ihre Waren zum Verkauf anbieten, stellt beim Vermieter eine "bloße" Vermietungstätigkeit dar, diese unterliegt nicht der GewO.

## 3. Anlagenrecht

Für den Erfolg jedes Bauvorhabens sind Standortauswahl und gute Planung von grundlegender Bedeutung. Erst mit Vorliegen der erforderlichen Genehmigungen (Baugenehmigung, Betriebsanlagengenehmigung, etc.) dürfen Betriebsanlagen errichtet und betrieben werden. Beachten Sie bitte unbedingt, dass dies auch für die Errichtung von Containershops gilt!

### 3.1. Flächenwidmung

Klären Sie im Vorfeld, ob die beabsichtigte Nutzung der Betriebsanlage in Einklang mit dem örtlichen Bebauungsplan und der Flächenwidmung des Betriebsgrundstücks steht. Ebenfalls wichtig ist die Flächenwidmung der im Einflussbereich liegenden Nachbargrundstücke. Eine Kopie des Flächenwidmungsplanes Ihres Betriebsgrundstückes erhalten Sie bei der Gemeinde, in der das Grundstück liegt. Bei der Auswahl des Grundstücks sollte auch eine zu einem späteren Zeitpunkt mögliche Betriebsvergrößerung berücksichtigt werden.



Foto: Natalia Deriabina/stock.adobe.com

#### Baugenehmigung

Hinweis! Auch Container sind "Gebäude" im Sinne der Bauordnung und damit bewilligungspflichtig bei der Baubehörde I. Instanz.

Bei der Errichtung von gewerblich zu nutzenden Gebäuden prüft die Baubehörde (Bürgermeister bzw. Bezirkshauptmannschaft) die Zulässigkeit des Vorhabens in baurechtlicher Hinsicht und im Hinblick auf den örtlichen Bebauungsplan wie auch die im Flächenwidmungsplan festgelegte Widmung.

Sie reichen Ihr Bauvorhaben bei der zuständigen Gemeinde bzw. dem Magistrat ein. Die meisten Gemeinden haben einen zuständigen Ansprechpartner oder halten Bausprechtag ab, um Detailfragen klären zu können.

Hinweis! Bei fehlender Baugenehmigung kann das Land einen Baustopp verhängen und es drohen hohe Verwaltungsstrafen. Aus diesem Grund ist es unabdingbar, dass die Baugenehmigung vorliegt, bevor Sie Ihr Bauvorhaben beginnen.

Hinweis! Auch ein Anhänger auf Rädern wird meist als Gebäude zu werten sein (insbesondere dann, wenn dieser nicht den Anforderungen des Kraftfahrgesetzes und der Kraftfahrgesetz-Durchführungsverordnung entspricht und nicht ohne größeren Aufwand fortbewegt werden kann) und ist dann auch bewilligungspflichtig. Zudem ist das Aufstellen von Fahrzeugen im Grünland nach dem Naturschutz verboten.

### 3.2. Betriebsanlagengenehmigung

Hinweis! Sobald Sie ein Verkaufslokal übernehmen oder einrichten, unterliegen Sie grundsätzlich dem Betriebsanlagenrecht.

Besteht die Möglichkeit, dass Ihre Betriebsanlage Kunden, Nachbar, Arbeitnehmer oder die Umwelt durch einen oder mehrere der folgenden Punkte beeinträchtigt, benötigen Sie eine Betriebsanlagengenehmigung:

- Lärm (z.B. Maschinen, Gäste, Zu- und Abfahrten, Be- und Entladung)
- Geruch (z.B. Küche, Produktionsvorgänge, Abfälle)
- Abluft (z.B. Heizung, Absaugungen)
- Staub (z.B. Lagerungen, Fahrzeugbewegungen, Produktion)
- Abwasser (z.B. Öle, Waschwässer, brennbare Flüssigkeiten, Fahrzeuge)

Die Betriebsanlagengenehmigung wird aufgrund der bei der Bezirksverwaltungsbehörde abgegebenen Unterlagen (Pläne und Beschreibungen) erteilt. Zuständig für die Abgabe der nötigen Unterlagen vor Errichtung und Betrieb

## 4. Öffnungszeiten

Sofern es sich bei Containershops und Selbstbedienungsläden um gewerblich betriebene Verkaufsstellen handelt, kommt das Öffnungszeitengesetz zur Anwendung, auch wenn kein Verkaufspersonal (Unternehmer oder Mitarbeiter) zum Einsatz kommt.

Das Öffnungszeitengesetz gibt von **Montag bis Freitag** einen Rahmen **von 06:00 - 21:00 Uhr**, an **Samstagen von 06:00 - 18:00 Uhr** vor. Die wöchentliche **Gesamtoffenhaltezeit von 72 Stunden** darf hierbei nicht überschritten werden.

In Tourismusgemeinden kann an **Sonn- und Feiertagen** zusätzlich **von 08:00 - 18:00 Uhr bzw. von 09:00 - 19:00 Uhr für 4 Stunden offen gehalten** werden, sofern keine Dienstnehmerbeschäftigung gegeben ist. In diesem Fall dürfen die Stunden der Sonntagsöffnung auf der Gesamtoffenhaltezeit aufgeschlagen werden.

Hinweis! Für Verkaufstätigkeiten, die unter die bäuerliche Direktvermarktung fallen, gelten die Öffnungsvorschriften nach dem Öffnungszeitengesetz nicht; ebenso gilt die Sonn- und Feiertagsruhe nicht.

Hinweis! Ein Container oder Selbstbedienungsladen ist gewerblich nicht mit einem Automaten gleichzusetzen.

Ein Automat ist vielmehr eine durch den Kunden auszulösende technische Einrichtung, die die betreffende Ware nach Knopfdruck, nach Münzeinwurf oder ähnlichem zur Entnahme freigibt. Das Wesen eines Automaten ist, dass der Kunde im Voraus zahlt und der Automat die Ware erst nach der Zahlung freigibt und diese erst dann vom Kunden geprüft werden kann.

Bei einem Containershop oder Selbstbedienungsladen ist das Prozedere genau umgekehrt: Der Kunde nimmt die Ware, prüft sie und, wenn er sie für gut befindet, bezahlt er sie. Ausgehend davon handelt es sich beim Containershop oder Selbstbedienungsladen nicht um einen Automaten, sodass das Öffnungszeitengesetz zur Anwendung kommt.

## 5. Jugendschutz

Laut Salzburger Jugendgesetz ist die Abgabe von gebrannten Alkohol oder Mischgetränken, die solchen gebrannten Alkohol enthalten, nur an Personen ab 18 Jahren erlaubt. Alkoholische Getränke ohne gebrannten Alkohol wie Wein oder Bier dürfen an Personen ab 16 Jahren abgegeben werden. Bei Verstößen können hohe Verwaltungsstrafen verhängt werden.

Gemäß § 114 GewO muss der Gewerbetreibende oder eine im Betrieb beschäftigte Person die Vorlage eines amtlichen Lichtbildausweises oder einer speziellen Jugendkarte (mit Lichtbild) verlangen, um das Alter der Jugendlichen festzustellen. Die Abgabe von Alkohol an Verkaufsstellen, an denen keine Person zur Altersüberprüfung mittels Ausweiskontrolle anwesend ist, ist somit unzulässig!

Hinweis! Elektronische Systeme, die einen Kauf von Alkohol nur unter Prüfung des Alters zulassen (etwas Altersabfrage mittels Bankomatkarte), bieten nach derzeitiger Rechtslage keinen ausreichenden Ersatz für die Ausweiskontrolle durch eine Person.

## 6. Registrierkasse und Belegerteilungspflicht

In Selbstbedienungsgeschäften, bei denen die Warenentnahme und Bezahlung ausschließlich selbstständig durch den Kunden durch Geldeinwurf in eine Kassabox erfolgt, ist, wie bei Warenausgabe- und Dienstleistungsautomaten, eine vereinfachte Lösungsermittlung möglich, sofern der jeweilige Einzelsatz € 20,- (brutto) nicht übersteigt und die Inbetriebnahme erst nach dem 31. Dezember 2015 erfolgte.

In diesem Fall gilt weder eine Registrierkassenpflicht noch eine Belegerteilungspflicht. Sollte diese Ausnahme im Einzelfall nicht greifen, ist zur Einzelerfassung der Barumsätze zwingend ein elektronisches Aufzeichnungssystem (Registrierkasse) zu verwenden, wenn

- der Jahresumsatz je Betrieb netto € 15.000,- und
- die Barumsätze dieses Betriebes netto € 7.500,- im Jahr überschreiten.

Der Begriff "Barumsätze" umfasst auch die Zahlung mit Bankomat- oder Kreditkarte vor Ort, die Hingabe von Barschecks oder ausgegebenen Gutscheinen, Bons, etc.

Unternehmer haben dann auch die Verpflichtung bei Barzahlung einen Beleg zu erstellen und dem Käufer zur Verfügung zu stellen. Dieser muss den Beleg entgegennehmen und bis außerhalb der Geschäftsräumlichkeiten für Zwecke der Kontrolle durch die Finanzverwaltung mitnehmen.

Hinweis! Der Beleg kann auch elektronisch erstellt werden z.B. mittels E-Mail oder Web-Download. Voraussetzung ist allerdings, dass der Beleg unmittelbar im Zusammenhang mit der Barzahlung durch die Registrierkasse erstellt und signiert wird. Weiters muss der Beleg tatsächlich in den Verfügungsbereich des Belegempfängers gelangen.



Foto: Natalia Deribina/stock.adobe.com

## 7. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Jedes Einzelhandelsunternehmen (Verkaufsgeschäfte, Supermärkte, Großhandelsverkaufsstellen, etc.) ist für eine angemessene Hygiene im Betrieb verantwortlich. Dies trifft auch auf Selbstbedienungsläden und Containershops zu. Als Betreiber müssen Sie jederzeit gewährleisten können, dass sämtliche Hygienevorschriften eingehalten werden.

Hinweis! Die detaillierten Lebensmittelhygienebestimmungen sind im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 nachzulesen. Die folgenden Seiten geben einen Überblick, was beim Betrieb von Containershops und Selbstbedienungsläden zu beachten ist. In Rot finden Sie jeweils den Verweis zum entsprechenden Kapitel der Verordnung für weiterführende Informationen.

Folgenden Bereiche müssen berücksichtigt werden und werden durch die Aufsichtsorgane überprüft:

### 7.1. Bauliche, gerätespezifische und anlagentechnische Voraussetzungen.

Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (also auch Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume) müssen so gebaut und bemessen sein, dass Lebensmittels vor Kontaminationen geschützt sind, eine angemessene Instandhaltung und Reinigung möglich und der Schutz vor Schädlichen gewährleistet ist.

- Böden und Wände sind in einem einwandfreien Zustand zu halten, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. **Anhang II, Kap. II, 1 a), b)**
- Decken und Deckenkonstruktionen dürfen keine Schmutzansammlungen ermöglichen und sind in einem einwandfreien Zustand zu halten. **Anhang II, Kap. II, 1 c)**
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Insektengitter müssen angebracht sein. **Anhang II, Kap. II, 1 d**
- Für eine angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung und Belüftung muss gesorgt werden. **Anhang II, Kap. I, 5 u. 7.** Beleuchtungskörper müssen mit Splitterschutz ausgestattet sein. **LL-Einzelhandel**
- Flächen, insbesondere jene, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen. **Anhang II, Kap. II, 1 f)**
- Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein und über eine angemessene Warm- und Kaltwasserversorgung verfügen. **Anhang II, Kap. II, 2**
- Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen müssen gründliche gereinigt sein und so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, dass keine Kontamination erfolgt. **Anhang II, Kap. V, 1**
- Zum Aufbewahren von Abfällen (z.B. Verpackungsmaterial, Gemüseabfälle) sind verschließbare Behältnisse, bevorzugt mit Fußbedienung zum Öffnen des Deckels, zu verwenden. **Anhang II, Kap. VI, 2**

- Toiletten und Handwaschbecken sind lediglich unter gewissen Voraussetzungen vorgeschrieben. Hier ist zu unterscheiden, ob es sich um Verkaufsmöglichkeiten handelt, die:
  - a) nur für kurze Zeit vom Verantwortlichen zum Einschließen der Ware, für Reinigungszwecke oder zur Nachschau (z.B. Schädlinge) betreten werden. In diesem Fall besteht keine Verpflichtung zur Bereitstellung von Sanitäreinrichtungen.
  - b) Über längere Zeit einen Aufenthalt des Verantwortlichen erforderlich machen, beispielsweise zum Vorbereiten von Lebensmitteln (Reinigung und Zuputzen von Gemüse) oder zum Umpacken in kleinere Einheiten. In diesem Fall ist jedenfalls eine Möglichkeit zur hygienischen Händereinigung, mit Kalt- und Warmwasserzufuhr (**Anhang II, Kap. I, 4**) sowie eine Toilette (**Anhang II, Kap. I, 3**) vorzusehen.

## 7.2. Transport von Waren

- Transportbehälter und/oder Container von Lebensmitteln müssen sauber- und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind, und müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. **Anhang II, Kap. IV, 1**

## 7.3. Warenzustand und Umgang mit Waren

- Lebensmittel sind vor Kontamination zu schützen. **Anhang II, Kap. IX, 3**
- Die Lagertemperaturen müssen den verschiedenen Lebensmitteln angepasst sein und die angegebene Lagertemperatur am Etikett ist einzuhalten.
- Entsprechende Vorrichtungen zur Entnahme von offen gelagerten Lebensmitteln (z.B. Gebäckspender) sind so gebaut, dass eine Kontamination der Lebensmittel vermieden wird.
- Die Allergenkennzeichnung hat bei offener Ware direkt beim Produkt zu erfolgen.
- Tiere dürfen nicht in Bereiche, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden. **Anhang II, Kap. IX, 4**
- Gesundheitsgefährdende und/oder ungenießbaren Stoffe, einschließlich Futtermittel, sind entsprechend zu etikettieren und in separaten, verschlossenen Behältnissen zu lagern. **Anhang II, Kap. IX, 8**

## 7.4. Umsetzung Hygiene und Schulung

- Putzutensilien, Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. **Anhang II, Kap. I, 10.** Im Falle von Selbstbedienungsläden und Containershops sind diese unbedingt versperrt zu lagern!
- Der Betrieb muss sauber gehalten sein. **Anhang II, Kap. II, 1**

- Der Betrieb muss frei von Schädlingen sein. **Anhang II, Kap. IX, 4** (Keine toxischen Mittel; Mottenfallen verwenden; elektrische Fliegenfallen über Nacht laufen lassen; Schlagfallen für Nager bevorzugen; Köderboxen im Außenbereich sinnvoll)
- Eine entsprechende Personalhygiene muss auch gewährleistet sein, wenn es keinen direkten Kundenkontakt gibt (etwa bei der Vorbereitung und dem Einschließen der Ware).
- Der Unternehmer, oder ein für diesen Bereich abgestellter Mitarbeiter muss im Intervall von 3 -5 Jahren eine Hygieneschulung absolvieren.
- Die Mitarbeiter müssen jährlich intern durch die Person geschult werden, die den Hygienekurs absolviert hat oder selbst einen Kurs besuchen.

Hinweis! Das Lebensmittel- und Hygienerecht der EU, sowie das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz enthält umfangreiche komplexe Auflagen für LebensmittelunternehmerInnen. Um die Anwendung im Betrieb zu erleichtern, haben wir eine übersichtliche Arbeitsmappe zur Lebensmittelhygiene erstellt. In dieser Mappe finden Sie auch alle Checklisten und Kontrollbögen, welche für die tägliche Arbeit notwendig sind. Die Hygiene-Mappe ist zu bestellen unter:

T: +43 662 8888 257 oder E: [lebensmittelhandel@wks.at](mailto:lebensmittelhandel@wks.at)  
(€ 25,- pro Mappe exkl. Versand)

## 7.5. Dokumentation

- Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan muss aufliegen.
- Ein Schädlingsbekämpfungsplan, erforderlichenfalls mit einem Schädlingsmonitoring, muss aufliegen.
- Eine Abweichungs- und Maßnahmendokumentation für den Wareneingang (z.B. Temperatur- und Frischekontrolle, Lagertemperaturen, usw.) muss geführt werden.
- Eine Dokumentation über die jährliche Mitarbeiter-Hygieneschulung ist zu führen.
- Die Rückverfolgbarkeit aller Waren muss gewährleistet sein.

Hinweis! Bringen Sie im Bereich der Verkaufsstelle eine Kontaktnummer an, unter der Kontrollorgane und Kunden einen Ansprechpartner erreichen können.

Für die Kontrolle der Einhaltung von Hygienerichtlinien ist die Lebensmittelkontrolle Salzburg zuständig. Informationen zu den Themen Hygiene und Lebensmittelsicherheit können Sie auch über die ..... APP erhalten bzw. einen Selbsttest durchführen.

**Landesgremium des Lebensmittelhandels**  
Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg  
T: +43 662 8888 257  
F: +43 662 8888 960  
E: [lebensmittelhandel@wks.at](mailto:lebensmittelhandel@wks.at)  
W: <https://wko.at/branchen/sbg/handel/lebensmittelhandel>

**Das Landesgremium des Lebensmittelhandels Salzburg steht Ihnen für  
Rückfragen zur Verfügung!**

**Impressum:**

Herausgeber: Landesgremium des Lebensmittelhandels, Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg, T: +43 662 8888 257, E: [lebensmittelhandel@wks.at](mailto:lebensmittelhandel@wks.at), W: <https://wko.at/sbg/handel/lebensmittelhandel>

Für den Inhalt verantwortlich: Geschäftsführer Johann Peter Höflmaier, Layout: Julia Hinterhofer, Verlagsort: Salzburg  
Offenlegung nach § 25 Mediengesetz: [https://www.wko.at/service/Offenlegung\\_Salzburg.html](https://www.wko.at/service/Offenlegung_Salzburg.html)

Haftungsausschluss: Diese Zusammenstellung dient ausschließlich der Information. Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr. Datenschutz ist uns ein Anliegen: Informationen finden Sie unter: <https://www.wko.at/service/datenschutzerklaerung.html> Fotoquellen: Wirtschaftskammer Salzburg, Bryan Reinhart, Adobe Stock, Natalia Deriabina