

PRAXIS-CHECKLISTE

Gaststättenkontrolle

Gemeindevollzugsdienst – Baden-Württemberg (GastG/LGastG/GastVO)

Diese Checkliste unterstützt eine strukturierte, gerichtsfeste Durchführung von Gaststättenkontrollen im Außendienst. Sie deckt die häufigsten Prüfschwerpunkte ab und ersetzt keine Rechtsberatung im Einzelfall.

1. Vorbereitung und Zutritt

Eine saubere Vorbereitung verhindert spätere Einwände gegen die Rechtmäßigkeit der Kontrolle.

	Prüfpunkt
<input type="checkbox"/>	Zuständigkeit geprüft: eigene Behörde ist für diesen Betrieb/Bezirk zuständig
<input type="checkbox"/>	Dienstausweis mitgeführt und bei Betreten vorgezeigt
<input type="checkbox"/>	Kontrollanlass dokumentiert (Routine, Beschwerde, Verdacht) – relevant für spätere Begründung
<input type="checkbox"/>	Zutrittsrecht zu Geschäfts- und Betriebsräumen genutzt (§ 22 GastG – Nachschau, auch ohne besonderen Anlass während der Betriebszeiten)
<input type="checkbox"/>	Bei Verweigerung des Zutritts: Sachverhalt und Reaktion des Betreibers konkret notiert

2. Erlaubnis und Betriebsführung

Grundlage ist die Prüfung, ob der Betrieb formell und personell rechtmäßig geführt wird.

	Prüfpunkt
<input type="checkbox"/>	Gaststättenerlaubnis bzw. Anzeige nach § 14 GewO vorhanden und mit Betrieb übereinstimmend (Name, Räume, Betriebsart)
<input type="checkbox"/>	Bei erlaubnispflichtigem Ausschank von Alkohol: Erlaubnis nach § 2 GastG vorliegend
<input type="checkbox"/>	Betriebsinhaber/verantwortliche Person vor Ort eindeutig identifiziert
<input type="checkbox"/>	Nachweis der Gaststättenunterrichtung (IHK) bzw. gleichwertiger Sachkundenachweis vorhanden
<input type="checkbox"/>	Aushang der Erlaubnis bzw. Anzeige im Betrieb, soweit vorgeschrieben, kontrolliert
<input type="checkbox"/>	Abweichungen vom genehmigten Betrieb (z. B. zusätzliche Freisitzfläche) festgestellt und dokumentiert

3. Jugendschutz

Verstöße gegen den Jugendschutz gehören zu den häufigsten und folgenreichsten Feststellungen bei Gaststättenkontrollen.

	Prüfpunkt
<input type="checkbox"/>	Jugendschutzgesetz-Aushang vorhanden und gut sichtbar angebracht
<input type="checkbox"/>	Stichprobenkontrolle: Ausschank von Alkohol an erkennbar oder zweifelhaft minderjährige Gäste beobachtet/erfragt
<input type="checkbox"/>	Anwesenheitszeiten von Kindern/Jugendlichen in Gaststätten ohne Begleitung geprüft (§ 4 JuSchG)
<input type="checkbox"/>	Rauchverbot/Nichtraucherschutz im Innenbereich eingehalten (LNRSchG)
<input type="checkbox"/>	Bei Verstoß: betroffene Person, Uhrzeit und Umstände konkret und zeitnah dokumentiert

4. Hygiene- und Betriebsordnung (Grundzüge)


Lebensmittelrechtliche Detailprüfung obliegt meist dem Gesundheits- bzw. Veterinäramt – im Ordnungsdienst geht es vorrangig um offensichtliche Mängel und die Weiterleitung an die Fachbehörde.

	Prüfpunkt
<input type="checkbox"/>	Offensichtliche Hygienemängel im Gastraum (nicht im Detail-Küchenbereich) wahrgenommen und notiert
<input type="checkbox"/>	Bei erheblichen Verdachtsmomenten: zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde informiert
<input type="checkbox"/>	Notwendige Sanitäreinrichtungen für Gäste vorhanden und zugänglich
<input type="checkbox"/>	Preisaushang/Preisverzeichnis vorhanden und einsehbar (§ 7 GastVO)

5. Dokumentation und Abschluss der Kontrolle

Wie bei jeder Vollzugsmaßnahme entscheidet die Dokumentation darüber, ob Feststellungen später Bestand haben.

	Prüfpunkt
<input type="checkbox"/>	Kontrollbericht mit Datum, Uhrzeit, beteiligten Personen und Feststellungen erstellt
<input type="checkbox"/>	Festgestellte Verstöße einzeln mit Tatsachenbasis (nicht nur Bewertung) dokumentiert
<input type="checkbox"/>	Fotos/Beweismittel nur mit korrekter Rechtsgrundlage und Kennzeichnung (Ort, Zeit) erstellt
<input type="checkbox"/>	Betreiber zu Feststellungen angehört bzw. Stellungnahme dokumentiert
<input type="checkbox"/>	Folgemaßnahme festgelegt: Hinweis, Anhörung, Bußgeldverfahren oder Weiterleitung

Prüfpunkt	
	an Fachbehörde
<input type="checkbox"/>	Wiedervorlage/Nachkontrolle terminiert, falls Mängel mit Frist zur Behebung festgestellt wurden
 Praxishinweis: Maßnahmen gegen den Betrieb (z. B. Auflagen, Widerruf der Erlaubnis) erfordern eine eigene, einzelfallbezogene Ermessensbegründung – die Feststellungen aus der Kontrolle sind dafür nur die Tatsachengrundlage, nicht bereits die Begründung selbst.	

Stand: Juni 2026 · Rechtsgrundlage: GastG (Bund, als Landesrecht fortgeltend), LGastG und GastVO Baden-Württemberg. Diese Checkliste dient der seminarbegleitenden Praxisorientierung und ersetzt keine Rechtsberatung im Einzelfall.