

STUTT GART BEI NACHT

WIE ERÖFFNE ICH MEINE BAR

WAR ES SCHON IMMER DEIN TRAUM, EINE EIGENE BAR ODER KNEIPE ZU ERÖFFNEN?
ARBEITEST DU AKTUELL SCHON ALS BARKEEPER:IN UND MÖCHTEST DICH SELBSTÄNDIG MACHEN?
DANN IST DIESER GUIDE GENAU DAS RICHTIGE FÜR DICH!

DIESER GUIDE ERKLÄRT DIR KURZ UND KNAPP, WAS DU BEI EINER NEUERÖFFNUNG ODER ÜBERNAHME BEACHTEN SOLLTEST. AUßERDEM ENTHÄLT ER WICHTIGE ANSPRECHPARTNER:INNEN IN STUTT GART SOWIE EINE CHECKLISTE, DAMIT DU ZWISCHEN KREATIVEN IDEEN UND BÜROKRATISCHEN FORMULAREN DEN ÜBERBLICK BEHÄLTST.

FÜR ALLE WEITEREN FRAGEN UND DETAILS EMPFEHLEN WIR EIN PERSÖNLICHES BERATUNGSGESPRÄCH - GERNE BEI UNS, DER KOORDINIERUNGSSTELLE NACHTLEBEN STUTT GART.

BIS HOFFENTLICH BALD IN DEINER BAR/KNEIPE

PROST!



STUTT GART



Wirtschaftsförderung
Region Stuttgart GmbH

POP-BÜRO
REGION STUTT GART



in Kooperation



CHECKLISTE

- ERFAHRUNGEN IN DER GASTRONOMIE
- BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE GRUNDKENNTNISSE
- KONZEPT
- BUSINESSPLAN / FINANZPLAN
- KREDIT
- STANDORT / IMMOBILIE
- AUßENGASTRONOMIE
- MARKETING, EINKAUF, PERSONAL
- UNTERNEHMENSFORM
- STEUERBERATER
- BAUGENEHMIGUNG
- GASTSTÄTTENERLAUBNIS
- SCHULUNG LEBENSMITTELRECHT UND -HYGIENE
- HYGIENEBELEHRUNG
- GEWERBESCH EIN
- BERUFSGENOSSENSCHAFT
- INFEKTIONSSCHUTZBELEHRUNG

Die eigene Bar oder Kneipe ist für viele Menschen ein Traum. Machen wir uns aber nichts vor: Dieser Traum bedeutet am Anfang viel Aufwand und jede Menge Arbeit.

Die gute Nachricht: Du benötigst keine besonderen beruflichen Qualifikationen. Auch als Quereinsteiger:in mit Herzblut und Leidenschaft kannst Du eine Bar oder Kneipe eröffnen. Natürlich helfen erste Erfahrungen in der Gastro-

nomie und betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse bei der Eröffnung und Geschäftsführung. Mache Dir auch bewusst, dass du Chef:in sein wirst. Du wirst Mitarbeitende anleiten, Verhandlungen mit Lieferant:innen führen, die (finanzielle) Verantwortung übernehmen und gleichzeitig ein offenes Ohr für Deine Besucher:innen haben müssen. Es ist ein besonderes Business, aber es ist ein Business! Und eine gute Vorbereitung ist schon mal die halbe Miete.

Wie bei jeder guten Idee, die umgesetzt werden soll, muss ein stimmiges Konzept folgen. Ein Businessplan hilft Dir außerdem, Kreditgeber von Deiner Idee zu überzeugen. Ganz wichtig ist es, sich klare Ziele zu setzen – kurzfristige und langfristige – und diese am besten auch zu formulieren. Im Laufe des Gründungsprozesses kannst Du anhand dieser Ziele immer wieder checken, ob Du noch auf dem richtigen Weg bist.

In Deinem **Konzept** solltest Du Dich fragen, welche Art von Bar du eröffnen möchtest und wie Du Dich von der Konkurrenz abhebst. Die authentische und klare Umsetzung wird häufig als wichtiges Kriterium angesehen. Auch der Standort ist entscheidend. Wie gut ist die Anbindung an den ÖPNV? Gibt es Parkplätze? Welche Vorschriften gelten in deinem Stadtgebiet? Die **Location** und die damit verbundene Lage kann entscheidend für den Erfolg sein. Eine klare Empfehlung ist außerdem, auf ein **außergastronomisches Angebot** zu achten, falls dies am Standort möglich ist. Für das außergastronomische Angebot im (Innen) Stadtbereich gelten besondere Gestaltungsrichtlinien (www.stuttgart.de/medien/ibs/strassenwirtschaften-in-der-stuttgarter-innenstadt.pdf).

Neben zahlreichen privaten oder städtischen Immobilien kannst Du Dich auch für eine **Zwischennutzung** entscheiden. Hierbei kann Dir das Leerstands- und Zwischennutzungsmanagement der Stadt Stuttgart oder die Wirtschaftsförderung der Region helfen. Baurechtlich nicht als Gaststättenbetrieb konzessionierte Objekte erweisen sich jedoch häufig als aufwendig und schwierig, da die Räume meist nicht für den Betrieb einer Vollgaststätte geeignet sind. Wenn jedoch ein ehemaliger Gastronomiebetrieb zur Zwischennutzung vermittelt werden kann, ist sichergestellt, dass es nachher im gaststättenrechtlichen Verfahren keine Probleme gibt. Dies gilt für alle etwaigen Locations.

Falls Du eine ehemalige Bar oder Kneipe übernimmst, kannst Du den Betrieb in der Regel bereits vier Wochen nach der Antragstellung mit einer **vorläufigen Gaststättenerelaubnis** aufnehmen. Voraussetzung ist, dass die Gaststätte zuvor nicht länger als ein Jahr geschlossen war. Bitte beachte, dass die Dauer variieren kann, vor allem wenn die Räume davor nicht konzessioniert waren oder Du noch keine Gastronomie betrieben hast. Ebenso kann sich die Wartezeit bei einer Umfir-

mierung, beispielsweise von einem Einzelkaufmann zu einer GmbH oder UG, verlängern.

Beim **Finanzplan** müssen variable Kosten wie für den Getränkeeinkauf, fixe Kosten wie für die Miete und einmalige Kosten z.B. für die Einrichtung und Lizenzen berücksichtigt werden. Zudem solltest Du Deine geplanten Einnahmen und die Verwendung kalkulieren. Eine geplante Aufstellung von Gewinn und Verlust kann Dir dabei helfen. Empfehlenswert ist eine Worst-, Best- und Middle-Case Berechnung. Du solltest Dir auch Gedanken über Dein Marketing, den Einkauf und Deine Produktpalette machen.

Freundliches, zielgruppenspezifisches und verantwortungsbewusstes Personal ist überaus bedeutend und rundet Dein Vorhaben zum Erfolg

Hast Du Dein Betriebskonzept erstellt und eine Location gefunden, folgt der formale Akt. Wenn bauliche Maßnahmen erforderlich sind, musst Du zunächst die **Baugenehmigung** einholen, da die Gaststättenbehörde bei der Prüfung der Erteilung der Gaststättenerelaubnis ggf. an die Vorgaben der Baugenehmigung, z. B. zur Sperrzeit, gebunden ist. Erst nach Erteilung der Baugenehmigung kannst Du mit dem Umbau beginnen. Kalkuliere hierfür ausreichend Zeit ein. Eine Baugenehmigung kann mehrere Monate dauern.

Bei der IHK Stuttgart kannst Du Schulungen für Lebensmittelrecht und -hygiene besuchen. Diese sind später zwingend erforderlich (www.ihk.de/stuttgart/bildung-schulung-pruefung/pruefungen/)

ab. Die Personalsuche und -planung solltest Du also frühzeitig beginnen, damit Du zur Eröffnung gut starten kannst. Dein Netzwerk hilft dir sicher gerne dabei.

Welche **Unternehmensform** Du wählst liegt ganz bei Dir. Egal ob als Einzelperson oder GmbH: Alles ist möglich und bringt Vor- bzw. Nachteile mit sich. Jedoch sollte die Form zu Dir und Deinem Vorhaben passen und auch finanzierbar sein. Ein:e Steuerberater:in ist eine guter Anlaufpunkt zur Beratung bei der Existenzgründung (www.startup-region-stuttgart.de/services/partner/418/). Diese Beratungen werden auch vom Bund bzw. Land Baden-Württemberg gefördert (www.startupbw.de/finanzierung-foerderung/vouchers/beratungsgutscheine/#c4761 & www.startup-region-stuttgart.de/services/foerderprogramme/).

gaststaetengewerbe/unterrichtung-gaststaette-678918 & www.ihk.de/stuttgart/branchen/tourismus/gastronomie/schulungen-zur-lebensmittelhygiene-673540). Außerdem informiert Dich die IHK über verpflichtende Beiträge.

Sobald Du mit Lebensmitteln arbeitest, benötigst Du eine Hygienebelehrung nach § 43 InfSchG (früheres „Gesundheitszeugnis“). Diese Belehrung kannst Du beim Gesundheitsamt machen. (www.stuttgart.de/vv/leistungen/belehrung-fuer-beschaeftigte-im-lebensmittelbereich-nach-43-infektionsschutzgesetz-gesundheitszeugnis-.php). Übrigens: Als Lebensmittel gelten schon Milch oder Speiseeis sowie kleine Speisen.



BEANTRAGUNG DER GASTSTÄTTENERLAUBNIS

Beim Gaststätten- und Gewerbeamt Stuttgart kannst Du Deine Schanklizenz und Gaststättenkonzession beantragen. Hierfür benötigst Du folgende Unterlagen:

- Gaststättenunterrichtsnachweis (IHK-Schulung)
- Grundriss und Lageplan (inkl. Größe, Anzahl der Sitzplätze, ggfs. Außergastronomie, ggfs. Lärmgutachten)
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister zur Vorlage bei einer Behörde (Du darfst im Vorhinein nicht gegen Gewerbeverordnungen verstoßen haben) -> kann im Bürgerbüro beantragt werden.
- Polizeiliches Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde -> kann im Bürgerbüro beantragt werden
- Bescheinigung in Steuersachen vom Finanzamt
- Baugenehmigung
- Ggf. werden von der Gaststättenbehörde im Einzelfall noch weitere Unterlagen gefordert.

KOSTEN?

Welche Kosten auf Dich zukommen, kann nicht pauschal beantwortet werden, da dies mit der Größe, der Art der Bar/Kneipe sowie weiteren Faktoren wie der Unternehmensform zusammenhängt. Ausreichendes Startkapital solltest Du auf jeden Fall einkalkulieren. Du wirst es brauchen,

Wenn Du all diese Unterlagen zusammen hast, kannst Du einen **Gewerbeschein** beim Gewerbeamt beantragen (www.stuttgart.de/medien/ibs/gewerbeanmeldung.pdf). Das Gewerbeamt informiert dann selbständig alle zuständigen Stellen, beispielsweise das Finanzamt. Dieses übersendet Dir einen Fragebogen zur steuerlichen Erfassung.

Zu guter Letzt musst Du Dein Gewerbe in der **Berufsgenossenschaft „Nahrungsmittel und Gastgewerbe“** eintragen lassen (www-p2.bgn.de/mitgliedschaft-beitrag/mitgliedschaft/betriebsanmeldung/#c285) und beim **Stuttgarter Gesundheitsamt ein Infektionsschutzbelehrung für Beschäftigte im Lebensmittelbereich** beantragen – die Belehrung benötigen auch alle Mitarbeiter:innen, falls Lebensmittel in Form kleiner Snacks gereicht werden. Wenn Du diesen aufwendigen Weg gemeistert hast, steht der Eröffnung nichts mehr im Wege. Wir wünschen Dir viele (zahlende!) Gäste und einen guten Zapfhahn.

um die Bar/Kneipe einzurichten oder eine Ablöse zu bezahlen, um Nebenkosten für die Gründung wie bspw. Beratungen und Anträge zu finanzieren und um die Anfangszeit zu überbrücken. Der bereits erwähnte Finanzierungsplan kann Dir hierbei eine große Hilfe sein.

ANSPRECHPARTNER:INNEN IN STUTT GART

GEWERBE- UND GASTSTÄTTENRECHT
www.stuttgart.de/vv/leistungen/gewerbe-anmelden.php
 Eberhardstraße 37 | 70173 Stuttgart
 Tel.: 0711 216 98906
 E-Mail: gewerberecht@stuttgart.de
gaststaettenrecht@stuttgart.de

INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER (IHK) REGION STUTT GART
www.ihk.de/stuttgart/
 Jägerstraße 30 | 70174 Stuttgart
 Tel.: 0711 2005-0
 E-Mail: info@stuttgart.ihk.de

FINANZAMT
 finanzamt-bw.fv-bwl.de/fa_stuttgartkoerperschaften
 Paulinenstraße 44 | 70178 Stuttgart
 Tel.: 0711 6673-0

BÜRGERBÜROS
 Website mit Links zu den Bürgerbüros in den einzelnen Stuttgarter Stadtbezirken:
www.stuttgart.de/buergerbueros

BAURECHTSAMT
www.stuttgart.de/vv/verwaltungseinheit/baurechtsamt.php
 Schwabenzentrum B2 (Baurechtsamt / Sozialamt)
 Eberhardstraße 33 | 70173 Stuttgart
 Tel. (Mo-Fr, 9-12 Uhr): 0711 216 60100
 Termin-Hotline (Mo-Fr, 9-12 Uhr): 0711 21660093
 E-Mail: BSBauen@stuttgart.de

DEHOGA BADEN-WÜRTTEMBERG
www.dehogabw.de/home.html
 Augustenstraße 6 | 70178 Stuttgart
 Tel.: 0711 619 88-0
 E-Mail: Stuttgart@dehogabw.de

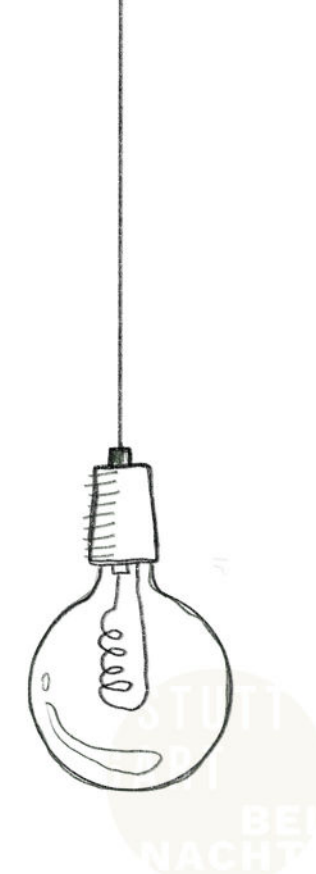
GESUNDHEITSAMT
www.stuttgart.de/vv/verwaltungseinheit/gesundheitsamt.php
 Schloßstraße 91 | 70176 Stuttgart
 Tel.: 0711 216 59300
 Corona Hotline (Mo-Do, 10-14 Uhr): 0711 216 25600
 E-Mail: gesundheitsamt@stuttgart.de
infektionsschutz@stuttgart.de

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG
www.stuttgart.de/leben/gesundheitsamt/infektionsschutz/
 Lebensmittelüberwachung/lebensmittelueberwachung.php
 Hauptstätter Straße 58 | 70178 Stuttgart
 Tel.: 0711 216 88590
 E-Mail: lebensmittelueberwachung.veterinaerwesen@stuttgart.de

LEERSTANDS- UND ZWISCHENNUTZUNGSMANAGEMENT
 Maïke Jakoby
www.stuttgart.de/wirtschaft/wirtschaftsfoerderung/investoren-und-ansiedlungen/leerstands-und-zwischennutzung.php
 Rathaus, Marktplatz (M) 1 | 70173 Stuttgart
 Tel.: 0711 216 60794
 E-Mail: maike.jakoby@stuttgart.de

KOORDINIERUNGSSTELLE NACHTLEBEN
 Nils Runge (Nachtmanager)
 Tel.: 0711 489 097 0
 E-Mail: nils.runge@region-stuttgart.de

Andreas Topp (Projektleiter Koordinierung Nachtleben)
 Tel.: 0711 216 60740
 E-Mail: andreas.topp@stuttgart.de



GENEHMIGUNGEN EINHOLEN

