



Gründungsinfo

Januar 2021

Mobile Gastronomiebetriebe: Imbisswagen, Foodtrucks & Co.

Diese Gründungsinfo richtet sich an alle, die **in München** eine berufliche Selbständigkeit mit einem mobilen Gastronomieangebot planen: z.B. mit einem Foodtruck, mobilen Imbiss- bzw. Verkaufswagen /-anhänger/-stand/-fahrrad oder einem Kaffee-/ Getränkemobil. Die Gründungsinfo gibt einen allgemeinen Überblick über die wichtigsten Schritte von der Idee zur Umsetzung und nennt die passenden Ansprechpartner*innen. Gründer*innen mit einem stationären gastronomischen Betrieb wie z.B. Imbissbude, Café, Bar oder Restaurant finden [hier](#) die passende Gründungsinfo.

Zu den allgemeinen Gründungsthemen wie Wahl der Rechtsform, Steuern, Versicherungen, Standort, Businessplan oder Finanzierung informieren die kompakte Gründungsbroschüre mit 10-Punkte-Checkliste und die leicht verständlichen Erklärfilme unter www.muenchen.de/gruendung

Persönliche und fachliche Voraussetzungen

Zu den Melde- und Registrierungspflichten zählen grundsätzlich:

- [Gewerbeanmeldung](#) und damit automatisch Registrierung als Lebensmittelunternehmen
- [Anmeldung beim Finanzamt](#)
- Selbstfahrer: Fahrerlaubnis für Kfz, eventuell um zusätzliche Führerscheinklassen erweitert

Bieten Sie Speisen und Getränke nicht nur zum Mitnehmen, sondern auch zum Verzehr direkt vor Ort an, kann der Verkaufswagen als Gaststätte eingestuft werden und unterliegt damit dem Gaststättenrecht. [Erlaubnispflichtig](#) ist ein Gaststättengewerbe, wenn alkoholische Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle angeboten werden.

Zusätzlich benötigen sogenannte Reisegastwirte in der Regel eine [Reisegewerbe-Erlaubnis](#) (Reisegewerbekarte) nach §§ 55 ff. Gewerbeordnung (GewO):

- bei der Abgabe alkoholfreier Getränke und zubereiteter Speisen mit Verzehr an Ort und Stelle
- Nachweis der persönlichen Zuverlässigkeit (Auskünfte Bundes- und Gewerbezentralregister)
- bei Ausschank alkoholischer Getränke wird eine sogenannte Gestattung benötigt
- Ausnahmen für reisegewerbekartenfreie Tätigkeiten regelt § 55a GewO

Für **gaststättenrechtliche Fragen** steht Ihnen das Kreisverwaltungsreferat unter ☎ 089/233- 45134 oder unter gaststaetten.kvr@muenchen.de gerne zur Verfügung.



Januar 2021

Zu den **Schulungs- und Belehrungspflichten** zählen:

- [Belehrungen nach §43 Infektionsschutzgesetz \(IfSG\)](#)
- [Schulung nach §4 Lebensmittelhygiene-Verordnung \(LMHV\)](#)
→ wenn Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln z.B. Fleisch, Wurst- und Fischwaren, Milchprodukte, Eier und Erzeugnisse, Rohkost- und Feinkostsalate, Speiseeis

Hinweis: Stellen Sie selbst Produkte her, die dem Lebensmittelhandwerk zugeordnet werden, **informieren Sie sich bei Ihrer [Handwerkskammer \(HWK\)](#), ob Sie hierfür eine Erlaubnis benötigen** (dies gilt beispielsweise für Torten, Kuchen, Pralinen und Schokolade, Kleingebäck wie Cupcakes, Cookies, Macrons und Plätzchen sowie für Speiseeis, Brot, Fleisch- und Wurstwaren oder Bier). Es gibt Ausnahmen für Waren, die ausschließlich für den Verkauf im Rahmen eines Reisegewerbes bzw. im Marktverkehr (behördlich festgesetzte Veranstaltungen wie z.B. Messen, Ausstellungen, Großmärkte, Wochenmärkte, Jahr- und Spezialmärkte) produziert werden. Nicht unter das Handwerk fallen Tätigkeiten wie das Backen von Crêpes und Waffeln, Pizza, das Aufbacken von Teigrohlingen, die Herstellung von Marmeladen, Schokofrüchten und Likör.

Anforderungen an die mobile Verkaufsstätte

Hierzu informieren die Bezirksinspektionen in speziellen Merkblättern, sowohl für ortsveränderliche als auch für fest aufgestellte Imbiss- und Verkaufsstände/-wägen, -fahräder u.ä. wie auch Foodtrucks.

Hinweis: In der Vergangenheit wurden 80% der Wasserproben aus Imbissbetrieben ohne festen Wasseranschluss aufgrund coliformer Keime und erhöhter Koloniezahlen beanstandet. Daher sind Sie verpflichtet, sich durch die jeweilige Bezirksinspektion, Sachgebiet Lebensmittelüberwachung, bezüglich Wasserversorgung bzw. Wasseranschluss beraten zu lassen. Als Lebensmittelunternehmer*in müssen Sie die „Gute Hygienepraxis“ sicherstellen. Dazu gehört auch die Vermeidung der Kontamination von Lebensmitteln durch verunreinigtes Wasser.

Die grundlegenden allgemeinen baulichen und spezifischen hygienischen Anforderungen an das Herstellen, Behandeln und in den Verkehr bringen von Lebensmitteln sind im Anhang II der [EU-Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004](#) festgelegt und in der [DIN 10500](#) konkretisiert. Hier finden sich u.a. Vorgaben zur optimalen Ausstattung des Foodtrucks, um Lebensmittel vor Staub, Schmutz und Schädlingen zu schützen und temperaturkontrolliert zu lagern, den Anforderungen an die Inneneinrichtung, Beleuchtung, getrennte Frisch- und Abwasserführung, Reinigung und Desinfektion, Be- und Entlüftungsanlagen, Lagerung und Entsorgung von Abfällen sowie die Anforderungen an sanitäre Einrichtungen für Mitarbeiter*innen.

Die [Verantwortung für sichere Lebensmittel](#) trägt im Wesentlichen der*die Unternehmer*in. Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle besteht die Verpflichtung, ein wirksames und gut dokumentiertes [HACCP/Eigenkontrollsystem](#) (Hazard Analysis and Critical Control Points = Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) einzurichten, um für geordnete Betriebsabläufe und



Januar 2021

Lebensmittelsicherheit zu sorgen. Die Erfüllung der festgelegten Mindestanforderungen hinsichtlich [Betriebshygiene](#), [Produkthygiene](#) und [Personalhygiene](#) wird durch amtliche Kontrollen überprüft – in München durch die [städtische Lebensmittelüberwachung](#).

Weitere Themen:

- Zulassung bei der Kfz-Zulassungsbehörde
- Feinstaubplakette und Umweltzone
- Kfz-Haftpflichtversicherung
- ggf. Abnahme von Fahrzeuganbauten, -umbauten und -änderungen inklusive Gas- und Elektroinstallationen
- regelmäßige Haupt- und Abgasuntersuchung, Gasprüfung
- Brandschutz

Anforderungen an den Standort

Verkaufsstandort

- Gemäß § 20 Abs. 6 Sondernutzungsrichtlinien der Landeshauptstadt München wird für Imbiss- und Verkaufsstände/-wägen, -fahrräder u.ä. wie auch Foodtrucks auf öffentlichem Grund keine Erlaubnis erteilt. Öffentlicher Grund sind Straßen, Gehwege, Plätze und Fußgängerzonen. Sie dürfen daher nur auf Privatgrund stehen. Eine Ausnahme bilden Veranstaltungen z.B. Straßenfeste: Hier können Sie für die Dauer der Veranstaltung auch auf öffentlichem Grund zugelassen werden.
- Privat-/Firmengelände
Erlaubnis des Besitzers des Grundstücks erforderlich, z.B. Supermärkte, Firmenparkplätze für Firmenfeste, Mittagskantine oder private Flächen bei Familienfeiern (Catering)
- Märkte, Festivals, Messen, Sportveranstaltungen, etc.
Bewerbung um einen Standplatz und Zulassung über den Veranstalter

Es ist eine Personaltoilette und eine abschließbare Kleiderablage für die Beschäftigten zur Verfügung zu stellen. Bei Ausschank von Alkohol ist zusätzlich eine fest installierte Toilettenanlage für Gäste erforderlich. Neben den Verkaufsstandorten wird ein geeigneter Platz benötigt, um den Wagen abzustellen, wenn dieser nicht in Betrieb ist (mit Stromversorgung und Wasser-/ Abwasseranschluss).

Hinweis: Ist der Verkauf über einen Zeitraum von mehr als drei Monaten bzw. regelmäßig (etwa einmal wöchentlich) geplant, wird zusätzlich eine Baugenehmigung für den jeweiligen Standort benötigt. Ansprechpartner in München ist hierfür die [Lokalbaukommission](#).

Standort für stationäre Lager- und Kühlflächen, Produktionsstätten

Falls die komplette Lagerung, Kühlung und Produktion der Lebensmittel nicht in der mobilen Verkaufsstätte stattfindet, sondern ausgelagert wird, müssen diese Flächen den genannten



Januar 2021

Anforderungen entsprechen. Gewerbliche Küchen könnten sich Gründer*innen z.B. mit Restaurants, Cafés oder auch Kantinen teilen.

Businessplan / Konzept

Es ist empfehlenswert, das gastronomische Konzept für eine erste Begutachtung an die Grundsatzabteilung der Gewerbebehörde im KVR per E-Mail zu senden:

lebensmittel.kvr@muenchen.de

Ein sorgfältig ausgearbeiteter und kritisch durchdachter Businessplan mit einem aussagekräftigen Text- und Zahlenteil ist eine wichtige Grundlage für Ihren erfolgreichen Start in die Selbständigkeit. Nach außen hin ist der Businessplan die Entscheidungsgrundlage für Finanzgeber und Kooperationspartner. Machen Sie sich auch vertraut mit den rechtlichen Vorgaben zu Themen wie Arbeitsschutz und -recht, Einsatzplanung und Vertretung bei Krankheit, Urlaub oder sonstigen Ausfällen, gesetzliche Unfallversicherung, Sozialversicherungen, Steuern, insbesondere Umsatzsteuer, Jugendschutzgesetz, betriebliche Versicherungen und Buchhaltungspflichten. Denken Sie auch an ein passendes Kassensystem, Preisangaben, Kenntlichmachen von Zusatzstoffen und , Allergenen, GEMA, ARD-ZDF-Deutschlandradio-Beitragservice (früher GEZ), Öffnungszeiten und Marketing.

Anlaufstellen für Information und Beratung

Stadt München	
Kreisverwaltungsreferat (KVR) Tel. 089 233-96030	Hauptabteilung III Gewerbeangelegenheiten <ul style="list-style-type: none"> • Gewerbeanmeldung • Reisegewerbe-Erlaubnis • Auskunft aus dem Gewerbezentralregister • Auskunft aus dem Bundeszentralregister (Führungszeugnis)
Tel. 089 233-96090	Hauptabteilung III Gewerbeangelegenheiten, Bezirksinspektionen <ul style="list-style-type: none"> • Zuständigkeitsbereiche der Bezirksinspektionen nach Stadtbezirken • Lebensmittelüberwachung, Betriebliche Eigenkontrolle, Speise- und Getränkearten • Gaststättenerlaubnis • Registrierung von Lebensmittelunternehmen • Sondernutzungserlaubnis • Merkblatt „Anforderungen an Foodtrucks und ortsveränderliche Imbisse“ auf Anfrage bei der zuständigen Bezirksinspektion
	Hauptabteilung II Fahrzeugzulassungs- und Fahrerlaubnisbehörde <ul style="list-style-type: none"> • Fahrerlaubnis , Kfz-Zulassung



Januar 2021

Gesundheitsreferat Tel. 089 233-66817	Hauptabteilung Gesundheitsschutz Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
Abfallwirtschaftsbetrieb München (AWM) Tel. 089 233-96200	Abfallentsorgung für Gewerbebetriebe Speiseabfallentsorgung Verbot gastronomischer Plastik-Artikel
Referat für Stadtplanung und Bauordnung Tel. 089 233-96484	Lokalbaukommission Baugenehmigung
Kommunalreferat Tel. 089 233-38500	Markthallen München Lebensmittelmärkte, Wochenmärkten, Großmarkthalle
Referat für Arbeit und Wirtschaft veranstaltungen.raw@muenchen.de	Geschäftsbereich Tourismus, Veranstaltungen, Hospitality Fachbereich 6 – Veranstaltungen Oktoberfest, Auer Dulzen, Christkindlmarkt, Stadtgründungsfest
Satzungen, Verordnungen	Richtlinien für Sondernutzungen an den öffentlichen Straßen der Landeshauptstadt München (Sondernutzungsrichtlinien - SoNuRL)
Kammern, Verbände	
IHK für München und Oberbayern Tel. 089 5116-0	<ul style="list-style-type: none">• Vorschriften: Verkehr mit Lebensmitteln• Lebensmittelhygiene, HACCP• Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene• Gastwirteunterrichtung• Gewerberecht, Reisegewerbe• Lebensmittelhygieneschulung gemäß § 4 LMHV• Preisauszeichnung
HWK für München und Oberbayern	Gründeragentur und Einheitlicher Ansprechpartner Tel. 089 5119-0
Weitere Kontakte	Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe Bundesverband für Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e.V.

Allgemeine Gründungsinformationen

Die Stadt München bietet ihre Leistungen für Gründer*innen als Partnerin des [Münchner Existenzgründungs-Büros \(MEB\)](#), einer gemeinsamen Initiative mit der IHK für München und Oberbayern. Kontaktieren Sie uns gerne per Telefon und E-Mail, um weitere Fragen zu klären.
Email: meb@muenchen.de, ☎ 089 / 233 21759 ab 13:00 Uhr

Dieser Infobrief wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Die Landeshauptstadt München übernimmt jedoch keine Haftung für falsche oder unvollständige Angaben. Fragen und Anregungen richten Sie bitte an: Referat für Arbeit und Wirtschaft, Telefon: +49 (0)89 233-21759, E-Mail: gruendungen.raw@muenchen.de