

Erläuternder Bericht des VD zum Entwurf des Nachtrags zum Gastgewerbegesetz

7. November 2017

I. Ausgangslage

1. Die Motion Walter Küchler

Am 27. Mai 2015 reichten Kantonsrat Walter Küchler sowie Mitunterzeichnende eine Motion zur Änderung der Gastgewerbeverordnung ein. In der Antwort vom 11. August 2015 beantragte der Regierungsrat, die Motion in ein Postulat umzuwandeln. Er begründete den Antrag mit dem Erlass der Gesetzgebung vor knapp 20 Jahren und den inzwischen feststellbaren Veränderungen, insbesondere bezüglich Betriebsformen, Verpflegungsgewohnheiten, Betriebsführung und Aus- und Weiterbildungen. Der Kantonsrat folgte diesem Antrag und beschloss an seiner Sitzung vom 3. September 2015 mit 47 zu 0 Stimmen (bei 4 Enthaltungen) die Überweisung des Postulats.

Mit dem Vorstoss wollten die Motionäre den Regierungsrat beauftragen, Art. 1 und Art. 9 Abs. 1 und Abs. 2 der Gastgewerbeverordnung vom 3. Juli 1997 (GDB 971.11) so zu ändern, dass in Zukunft für die Führung eines Gastgewerbebetriebs eine Wirteprüfung auf der Basis des G1-Zertifikats von GastroSuisse verlangt wird. Ausnahmen sollten nur noch für eine kurze Dauer und für Saisonrestaurants mit eng beschränkten Öffnungszeiten möglich sein.

Zur Begründung wurde angeführt, dass Betriebsinhaber in immer mehr Kantonen – beispielsweise im Kanton Luzern – eine Wirteprüfung benötigten, wenn sie gegen Entgelt Speisen und Getränke zum Konsum an Ort und Stelle abgaben. Obwalden hingegen verlange gemäss Art. 9 Abs. 1 der Gastgewerbeverordnung nur hinreichende Fachkenntnisse zur Führung einer Gastwirtschaft. Diese könnten gemäss Abs. 2 durch einen eidgenössischen Fähigkeitsausweis oder einen gleichwertigen Fachausweis in den Bereichen Gastwirtschaft, Hauswirtschaft, Nahrung oder Getränke nachgewiesen werden. Es könne aber auch ein vom zuständigen Departement anerkanntes Diplom einer gastgewerblichen Fachschule oder ein anerkannter Fachausweis der Kantone vorgelegt werden. Schliesslich genügte auch drei Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene (Bst. b). Diese – im Gegensatz zum Kanton Luzern – relativ offene Formulierung der Voraussetzungen reiche nicht aus, um das Niveau der Gastwirtschaftsbetriebe zu verbessern. Zudem nehme Art. 1 der Gastgewerbeverordnung bestimmte Betriebe von der Bewilligungspflicht aus.

Um im kleinräumigen Kanton Obwalden keine eigentliche Wirteprüfung einführen zu müssen, werde auf das G1-Zertifikat von GastroSuisse Bezug genommen. Dieses entspreche den kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften und sei deshalb in der ganzen Schweiz in allen Kantonen als Fähigkeitsausweis anerkannt. Das Gastro-Grundseminar befähige den Unternehmer oder die Unternehmerin, die Verantwortung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebs wahrnehmen zu können. Es sei zudem die Vorstufe zur Berufsprüfung als Gastro-Betriebsleiter mit eidgenössischem Fachausweis (G2). Das G1-Zertifikat vermittele Kenntnisse unter anderem in Hygiene, im Gastgewerbegesetz, Alkoholgesetz, Lebensmittelrecht, Arbeitsrecht und gehe auf allgemein notwendige Betriebsvoraussetzungen wie Versicherungen, Lohnabrechnungen, Preisgestaltung etc. ein.

Mit Beschluss vom 15. November 2016 (Nr. 166) hat der Regierungsrat den Bericht zur Änderung der Gastgewerbegesetzgebung verabschiedet. Am 26. Januar 2017 hat ihn der Kantonsrat zur Kenntnis genommen und den Regierungsrat beauftragt, eine Revision der Gastgewerbegesetzgebung in Zusammenarbeit mit den Betroffenen durchzuführen. Dabei solle eine Überregulierung vermieden werden und es dürften keine Mehrkosten entstehen.

2. Die damaligen Anliegen zur Entstehung des heute geltenden Gesetzes

Mit einem parlamentarischen Vorstoss wurde am 15. Oktober 1993 eine Gesamtrevision der Gastwirtschaftsgesetzgebung gefordert. Darin wurde moniert, dass die damals geltende Gesetzgebung die nachhaltige Förderung des Tourismus verhindere und den freien Wettbewerb im Gastgewerbe verunmögliche. Insbesondere sei es notwendig, die Patentpflicht, die Form des Fähigkeitsausweises, die Bedürfnisklausel und die Polizeistunde zu überprüfen. Als Ergebnis des Revisionsprozesses wurden das Gastgewerbegesetz vom 8. Juni 1997 (GDB 971.1) und die Gastgewerbeverordnung vom 3. Juli 1997 erlassen. Ein zwischenzeitlich erfolgter Nachtrag betraf einzig Strafbestimmungen. Die heute geltenden Bestimmungen haben sich in den vergangenen Jahren insgesamt bewährt.

3. Die heutigen Anliegen und Vergleiche der Gesetzgebung in der Zentralschweiz

Mit dem neuerlich eingereichten Vorstoss soll mit Hilfe einer Art Wirteprüfung bzw. einer genauer bezeichneten, vorgeschriebenen Ausbildung die Qualität der Betriebsführung von Gastbetrieben bzw. deren Leistungsqualitäten erhöht werden.

Die Gesetzgebungen bezüglich der Führung von Gastronomiebetrieben in der Schweiz und insbesondere auch in der Zentralschweiz zeigen sich sehr heterogen. In insgesamt acht Kantonen wird keine Ausbildung für die Führung eines Gastgewerbebetriebs verlangt. Neben Uri, Zug und Schwyz fällt auch der Kanton Zürich darunter. 2015 wurde die Ausbildungspflicht im Kanton Neuenburg abgeschafft und im Kanton Uri die Einführung einer Ausbildungspflicht geprüft, die aber im Nachgang abgelehnt wurde. In 12 Kantonen wird eine Prüfung bzw. ein Diplom vorausgesetzt und in sechs Kantonen – darunter auch Ob- und Nidwalden – sind hinreichende Fachkenntnisse in verwandten Berufsausbildungen oder durch berufliche Erfahrungen gewonnenes Fachwissen ausreichend.

Das Angebot an Kursen und Ausbildungen zur Führung von Gastronomiebetrieben hat sich in den letzten Jahren erweitert. Zwischenzeitlich werden auch Fernkurse angeboten. Insbesondere bieten die Berufsverbände bedürfnisorientierte Ausbildungen zum Erlangen von Fachdiplomen an. 11 Kantone bieten nach wie vor kantonale Wirteprüfungen an. Als Voraussetzung dienen teilweise Ausbildungsmodule der Berufsverbände von GastroSuisse, hotelleriesuisse oder Hotel & Gastro Union. Analog zu anderen Wirtschaftszweigen haben sich auch im Bereich der Hotellerie und Gastronomie Berufsprüfungen und höhere Fachprüfungen erfolgreich etabliert. Diese fachspezifischen Weiterbildungen bilden gute Grundlagen, um gastronomische Betriebe den heutigen Anforderungen entsprechend zu führen. Insbesondere werden in den Grundkursen die Themen Hygiene, gastgewerbliches Recht (Gesetzgebung, Arbeitsrecht, Suchtprävention, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Sozialversicherungen u.a.m.), Betriebsführung, Rechnungswesen sowie Küche und Verkauf behandelt. Eine angemessene gastrospezifische Weiterbildung hätte den Vorteil, dass die verantwortliche Person für die Führung eines Gastronomiebetriebs in den wichtigen Bereichen ausgebildet wäre und damit Gewähr bieten könnte, den Gastgewerbebetrieb den gesetzlichen Vorgaben entsprechend zu führen.

Eine fundierte Ausbildung allein führt aber nicht zwangsläufig auch zu höherer Qualität in der Gastronomie oder in der Betriebsführung, wie Vergleiche in der Zentralschweiz zeigen. Das Laboratorium der Urkantone (Laburk), mit Sitz in Brunnen, vollzieht u.a. die Gesetzgebung zum

Schutz der Menschen vor Gesundheitsschädigung und Täuschung mit Lebensmitteln. Es zeichnet für die Lebensmittelkontrolle der Kantone Uri, Schwyz, Obwalden und Nidwalden im Rahmen eines Konkordats und einer Leistungsvereinbarung verantwortlich. Das Laburk stellt keine signifikanten Unterschiede zwischen den Verpflegungsbetrieben in den Kantonen Uri, Schwyz, Obwalden und Nidwalden fest. Obwohl Uri und Schwyz keine Ausbildungspflichten zur Führung eines Gastronomiebetriebs kennen, sind gemäss Laburk keine messbaren Unterschiede zu Ob- und Nidwalden erkennbar.

Die Schweiz kennt gemäss Art. 94 der Bundesverfassung der Schweizerischen Eidgenossenschaft vom 18. April 1999 (BV; SR 101) eine liberale Gesetzgebung bezüglich Aufbau und Führung von Betrieben. Auch für die Leitung eines Gastronomiebetriebs gibt es – mit Ausnahme der Bewilligung für den Kleinhandel von gebrannten Wassern – keine bundesrechtlichen Vorgaben. Sehr viele Arten von Dienstleistungs- und Gewerbebetrieben können jederzeit ohne bestimmte Ausbildungspflichten oder einen Nachweis von bestimmten Kenntnissen aufgebaut und geführt werden. Dabei entscheiden die Qualität der Produkte oder Dienstleistungen, die Bedürfnisorientierung des Angebots sowie die unternehmerischen Führungsqualitäten über die Marktfähigkeit einer Firma.

Das Gastgewerbegesetz und die dazugehörige Verordnung sind 1997 in Kraft getreten. In der Zwischenzeit haben sich die Verpflegungsgewohnheiten und -möglichkeiten geändert. Es kann durchaus hinterfragt werden, wie die Bewilligungspflicht in Zukunft auszugestalten ist. Eine zunehmende Anzahl von Anlässen mit Verpflegungsmöglichkeiten findet heute regelmässig in nicht öffentlichen Räumen statt. Das Gastgewerbegesetz regelt die Bewilligungspflicht heute gemäss Art. 7 so, dass, wer gegen Entgelt an allgemein zugänglichen Örtlichkeiten Speisen oder Getränke zum Genuss an Ort und Stelle verabreicht, einer Bewilligung bedarf. Die Bewirtung von Gästen gegen Entgelt in privaten, nicht allgemein zugänglichen Räumen ist demgegenüber nicht bewilligungspflichtig. Weiter sind neue Richtlinien im Brandschutz entstanden, die beispielsweise die Zu- und Ausgänge in Räumlichkeiten präziser regeln, in denen öffentliche Veranstaltungen durchgeführt werden. Der Verweis in Art. 6 der Gastgewerbeverordnung auf diese Richtlinien wäre ausreichend und macht den Art. 5 der Gastgewerbeverordnung heute überflüssig. Zudem haben Begrifflichkeiten geändert. Die eigenständigen Cateringbetriebe könnten im Rahmen des Nachtrags ebenfalls mitberücksichtigt werden. Neben diesen Aspekten wäre auch die Handhabung von Bewilligungen für Gastgewerbebetriebe ausserhalb der Bauzone (z.B. Alpwirtschaften) aufzuzeigen. Zweckänderungen von Bauten ausserhalb der Bauzone sind nicht unproblematisch und schaffen auch in anderen Erwerbszweigen gewisse Probleme.

4. Gastronomiebetriebe in Obwalden – Die aktuelle Situation

Wurden im Kanton Obwalden Ende 1995 noch 268 Gastronomiebetriebe (Hotels, Restaurants, Cafés, Bars, Heime, Alp- und Kioskwirtschaften, Take-aways, Clublokale) gezählt, so waren es Ende 2015 noch 235 Betriebe. Davon sind ca. 5 Prozent Landwirtschafts- und Alpbetriebe, die gastgewerbliche Tätigkeiten – teilweise nicht nur saisonal – ausüben. Eine Zunahme erfolgte bei den Take-away-Betrieben, die im ganzen Kantonsgebiet anzutreffen sind. Deren Anzahl lag Ende 2015 bei ca. 7 Prozent. Clublokale, die teilweise über umfangreiche Öffnungszeiten verfügen und damit Restaurationen fast gleichgestellt sind, umfassen ca. 10 Prozent aller Gastgewerbebetriebe. Die touristischen Schwerpunktgebiete Engelberg und Kerns-Melchsee-Frutt weisen verständlicherweise die höchste Anzahl an Gastronomiebetrieben auf. Insgesamt sind hier knapp 50 Prozent aller Betriebe angesiedelt. Die allermeisten der 235 Betriebe verfügen heute über eine Gastwirtschaftsbewilligung oder in wenigen Fällen über eine Bewilligung für eine Gelegenheitswirtschaft. Die Abnahme der Betriebe erfolgte in den letzten 20 Jahren in etwa zu gleichen Teilen bei den klassischen Gastronomiebetrieben und den übrigen Lokalitäten.

Gemäss Angaben des Bundesamts für Statistik umfassten die klassischen Gastronomiebetriebe 2013 lediglich ca. 7 Prozent aller Betriebsstätten, aber etwas mehr als 6 Prozent der Beschäftigten im Dienstleistungssektor im Kanton Obwalden. Die Wertschöpfung im Gastgewerbe hat sich laut Angaben der Obwaldner Kantonalbank (Wirtschaftsprognosen Oktober 2015) in den letzten drei Jahren im Schnitt leicht positiv entwickelt. Eine Vielfalt an Gastronomiebetrieben mit unterschiedlichen Konzepten, wie wir sie im Kanton vorfinden, ist für die touristische Landschaft von Obwalden vorteilhaft. Entscheidend für einen nachhaltigen Erfolg sind die hohe Qualität der Angebote sowie die gastgeberischen Qualitäten der Betriebsführung und der Mitarbeitenden. Wie die Personalstruktur zeigt, ist die Branche des Gastgewerbes für Mitarbeitende mit geringeren Qualifikationen ein wichtiger Arbeitgeber.

Die klassische Gastronomie hat sich mit den veränderten Verpflegungsgewohnheiten der Bevölkerung weiter gewandelt. Insbesondere Take-away-Betriebe sind zahlenmässig weiter gewachsen, ebenso Cateringbetriebe. Letztere verpflegen Gruppen und Gesellschaften in öffentlich zugänglichen oder privaten Räumen sowie an temporär eingerichteten Orten. Cateringbetriebe sind einerseits als zusätzliche Bereiche in Gastronomiebetrieben entstanden oder werden andererseits (auch hobbymässig) als eigenständige Betriebe, ohne angeschlossenen Restaurantbetrieb, geführt. Die Cateringbetriebe ohne Restauration, die im Kanton Obwalden nicht sehr häufig vorkommen, werden von der heute gültigen Gesetzgebung nur teilweise erfasst. Im Sinne der Gleichbehandlung mit ähnlichen Betrieben wäre zu prüfen, wie diese Cateringbetriebe der Gastgewerbebewilligung unterstellt werden müssten.

5. Anpassungsbedarf aus Sicht der Arbeitsgruppe und der Verwaltung

Nachdem der Kantonsrat am 26. Januar 2017 den Bericht zur Änderung der Gastgewerbegesetzgebung zur Kenntnis genommen hatte, wurde eine Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertretungen von Gastro Obwalden, Tourismusorganisationen, Bauernverband, Einwohnergemeinden und Korporationen gebildet. Die Arbeitsgruppe behandelte das Gastgewerbegesetz und die Gastgewerbeverordnung an zwei Sitzungen. Es wurden Anliegen zur Gesetzesrevision aufgenommen und Änderungsvorschläge, die vom Volkswirtschaftsdepartement eingebracht wurden, diskutiert.

Die Diskussionen haben sich hauptsächlich auf die Bewilligungspflicht und deren Ausnahmen, auf die persönlichen Voraussetzungen im Zusammenhang mit einer minimalen Ausbildungspflicht und die Delegationsbefugnis der Einwohnergemeinderäte für die Ausstellung von Gastgewerbebewilligungen konzentriert. Zudem wurden Artikel diskutiert, die nicht mehr zeitgemäss erscheinen oder sich als überflüssig erweisen, da die Inhalte in anderen Gesetzen geregelt sind. Des Weiteren wurden formale Anpassungswünsche eingebracht.

Im Grundsatz sind sich die Mitglieder der Arbeitsgruppe dahingehend einig, dass alle Betriebe, die gastgewerbliche Dienstleistungen im Sinn des Bewirtens an Ort und Stelle anbieten, über eine Gastgewerbebewilligung verfügen müssten. Ausnahmen von der Bewilligungspflicht sollten nur sehr restriktiv vorgesehen werden. Wer Lebensmittel und Getränke – wie beispielsweise Detailhändler, Bäckereien, Metzgereien, Take-away-Betriebe u.a. – nur verkauft (also reine Verkaufsstellen ohne Einrichtungen für den Verzehr an Ort und Stelle), soll wie heute von einer Bewilligung ausgenommen sein. Ebenso sollen Cateringbetriebe keiner Bewilligung unterliegen, solange sie die Speisen und Getränke nur ausliefern. Sobald sie aber mit der Auslieferung der Produkte auch die Bewirtung an eigens dafür bestimmten Orten übernehmen, sollen sie einer Bewilligung unterliegen. Mehrmals wurde in der Arbeitsgruppe auch darauf hingewiesen, dass man mit einer Bewilligungspflicht der Abgabe von verdorbenen oder hygienisch nicht einwandfreien Produkten besser vorbeugen könnte. Dazu ist aber klar festzuhalten, dass alle Betriebe in Obwalden, die Lebensmittel verarbeiten – wie Metzgereien, Bäckereien, Käseproduzenten, Pouletbratwagenbetreiber, Take-away-, Gastwirtschafts-, Lebensmittelindustriebetriebe u.a. –

der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen und deshalb von Amtes wegen von Mitarbeitenden des Laburk regelmässig kontrolliert werden.

Dem Motionär ist es ein Anliegen, dass die Qualität in Gastwirtschafts- und gastgewerblichen Betrieben hochgehalten wird. Deshalb verlangt er eine minimale Ausbildung in den wichtigsten Tätigkeitsbereichen eines Gastwirts, wie die hygienisch einwandfreie Lebensmittelverarbeitung oder Kenntnisse über rechtlich wichtige Aspekte der verschiedenen Gesetzgebungen sowie über die Grundlagen einer einwandfreien Geschäftsführung. Im Grundsatz begrüsst die Mitglieder der Arbeitsgruppe die Anliegen des Motionärs, sie wiesen aber auch darauf hin, dass die vorliegende Gesetzgebung diesen Bedürfnissen genügen sollte. Eine allfällige Präzisierung der persönlichen Voraussetzungen könnte gegebenenfalls bei der Anerkennung von Diplomen bzw. Modulzertifikaten einer gastgewerblichen Fachschule vorgenommen werden.

Die Gebühren für die Erteilung oder den Entzug einer Gastgewerbebewilligung sollen nicht angepasst werden. Die einmalige Abgabe für den Kleinhandel und den Ausschank von gebrannten Wassern wird gemäss Art. 41a Abs. 6 des Bundesgesetzes über die gebrannten Wasser vom 31. Juni 1932 (Alkoholgesetz; SR 680) erhoben. Sie ist so zu belassen, dient sie doch der Suchtprävention und des Jugendschutzes.

Zweckänderungen von Bauten ausserhalb der Bauzone sind in Art. 24b ff. des Bundesgesetzes über die Raumplanung vom 22. Juni 1979 (Raumplanungsgesetz/RPG; SR 700) umfassend geregelt. Darin sind auch Möglichkeiten zur gastgewerblichen Tätigkeit in einem Nebenbetrieb enthalten. Insbesondere wird dabei auch festgehalten, dass nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe den gleichen gesetzlichen Anforderungen und Rahmenbedingungen genügen müssten wie Gewerbebetriebe in vergleichbaren Situationen in der Bauzone, um Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden.

Mit dem Regierungsratsbeschluss vom 23. Dezember 1980 über bauliche Richtlinien für Gastwirtschaftsbetriebe wurden die baulichen Richtlinien für Gastwirtschaftsbetriebe der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren (Fassung vom 31. Dezember 1976) für den Kanton als allgemeinverbindlich erklärt. In der Zwischenzeit sind diese Richtlinien nicht mehr gültig. Dieser Regierungsratsbeschluss ist somit nicht mehr gesetzeswirksam. Er kann aus der Gesetzessammlung entfernt werden.

6. Übersicht über die Revisionspunkte und Bemerkungen zu einzelnen Bestimmungen

6.1 Gastgewerbegesetz:

6.1.1 Art. 3 Abs. 1

Sprachliche Anpassung.

6.1.2 Art. 6 Abs. 2

Der Einwohnergemeinderat ist gemäss Art. 6 Abs. 1 Bst. b und c für die Erteilung und den Entzug von Gastgewerbebewilligungen zuständig und er kann Massnahmen und betriebliche Auflagen anordnen. Damit er diese Aufgaben delegieren kann, ist eine Regelung in der kommunalen Gesetzgebung notwendig. Mit der neuen Bestimmung können die Erteilung und der Entzug sowie das Anordnen von Massnahmen und betrieblichen Auflagen auch einer kommunalen Verwaltungseinheit übertragen werden. Damit werden insbesondere Bedürfnisse einzelner Einwohnergemeinden abgedeckt.

6.1.3 Art. 7 Abs. 1 Bst. a

Die in diesem Artikel aufgeführte Bewilligungspflicht soll insbesondere auf die Tätigkeiten von Cateringbetrieben ausgeweitet und präzisiert werden. Cateringbetriebe können Speisen und Getränke für einen Anlass vorbereiten, abholen lassen oder auch zustellen. Dazu können auch Metzgereien, Käsereien, Bäckereien oder andere Betriebe gezählt werden, die für einen Anlass Lebensmittel verarbeiten oder dafür vorbereiten. Diese Arten von Betrieben sollen auch in Zukunft von einer Gastgewerbebewilligung ausgenommen sein. Erst wenn diese bzw. Cateringbetriebe vor Ort die Speisen und Getränke auch zum Genuss an Ort und Stelle anbieten, sei dies in Form eines Buffets oder eines umfassenden Service, sollen sie der Bewilligungspflicht unterstellt sein.

Das Merkmal der öffentlich zugänglichen Örtlichkeiten soll nicht mehr als Voraussetzung für die Bewilligungspflicht dienen. Es gibt unterschiedlichste Anlässe, bei denen gastgewerbliche Tätigkeiten vorgenommen werden, die aber für die Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. Dies können Wirtschafts-, Verbands-, Vereins-, politische oder andere Anlässe sein, die in Mehrzwecksälen oder an anderen öffentlichen oder privaten Örtlichkeiten durchgeführt werden. Der Bewilligungspflicht unterliegt, wer im Rahmen dieser Anlässe den teilnehmenden Gästen Speisen oder Getränke vor Ort, d.h. in entsprechenden Räumen, in Zelten oder im Freien, verabreicht. Dabei soll unerheblich sein, ob Stehtische oder Tische mit Sitzgelegenheiten eingerichtet werden oder nur ein Buffet errichtet wird.

6.1.4 Art. 10 Abs. 1

Die Räume und Einrichtungen eines Gastwirtschaftsbetriebs müssen hygienisch einwandfrei und betriebssicher sein. Diese Voraussetzungen werden entsprechend den Lebensmittel- und Brandschutzvorschriften regelmässig überprüft. Die Voraussetzung der leichten Kontrollierbarkeit als spezifische betriebliche Auflage ist für die Kontrolltätigkeiten unbedeutend und kann deshalb gestrichen werden.

6.1.5 Art. 13 Abs. 1

In den letzten Jahren sind auch in der Gastronomie Unternehmen entstanden, die aus verschiedenen Gastronomiebetrieben an einem oder aus Teilbetrieben an mehreren Standorten bestehen. Auch in Obwalden bestehen solche Betriebe, die eine verantwortliche Gesamtleitung für verschiedene Betriebsteile (mehrere Restaurants, Bars) innerhalb eines Hauses aufweisen oder aus verschiedenen Betriebseinheiten an mehreren unterschiedlichen Standorten bestehen. Letztere können im Eigentum des Gesamtunternehmens sein oder als Pachtbetrieb oder Franchisingunternehmen geführt werden. Deshalb ist es in solchen Fällen sinnvoll, wenn ein Unternehmen mit mehreren Betrieben im Kanton Obwalden nur eine Bewilligung einholen muss. Gemäss Art. 14 Abs. 1 des Gastgewerbegesetzes liegt die Gesamtverantwortung bei der Person, die die Bewilligung innehat. Die verschiedenen Betriebsleitenden haben aber die dem Bewilligungsinhaber obliegenden Pflichten für die Teilbetriebe ihrerseits stellvertretend persönlich zu erfüllen.

Die Beschränkung der Bewilligung auf die genehmigten Räumlichkeiten und Flächen ist nicht mehr zeitgemäss und auch nicht mehr notwendig. Bei baulichen Veränderungen sind die entsprechenden gesetzlichen Grundlagen massgebend und heute auch für Gastwirtschaftsbetriebe ausreichend.

6.1.6 Art. 14 Abs. 1

Der Inhaber oder die Inhaberin einer Bewilligung ist für die Aufrechterhaltung der Sicherheit, Ordnung und der guten Sitte im Betrieb verantwortlich. Es ist sinnvoll, dass diese Verantwortung nicht nur in den gastgewerblichen Räumlichkeiten, sondern auch ausserhalb des Betriebs wahrgenommen wird. Dies ist räumlich aber einzuschränken. Darum soll die verantwortliche Person zudem für Ruhe und Ordnung in unmittelbarer Umgebung des Betriebs besorgt sein.

6.1.7 Art. 17 Abs. 1 und 2

Die Verantwortung für Kinder und Jugendliche liegt gemäss Art. 301 ff. des Schweizerischen Zivilgesetzbuches vom 10. Dezember 1907 (ZGB; SR 210) bei der erziehungsberechtigten Person, in der Regel bei den Eltern oder einem Elternteil, welche Inhaber der elterlichen Sorge ist. Es ist daher nicht Aufgabe der Bewilligungsinhaber, Gastbetriebsbesuche von Kindern und Jugendlichen zu erlauben oder zu verbieten, sondern der erziehungsberechtigten Personen. Es liegen in den letzten Jahren auch keine Vorkommnisse vor, die ein Aufrechterhalten von Art. 17 als notwendig erscheinen liessen. Das Alkoholabgabeverbot gemäss Art. 18 des Gastgewerbegesetzes bleibt indessen unverändert bestehen. Art. 17 kann somit aufgehoben werden.

6.1.8 Art. 25 Abs. 1 Bst. c

Dieser Bestimmung, welche die Missachtung einer Anordnung eines Gastwirts unter Strafe stellt, kommt gemäss Beurteilung des Rechtsdienstes keine eigenständige Bedeutung zu. Verstösse gegen Ruhe, Ordnung und Sitte werden im kantonalen Strafrecht nach Art. 12 ff (GDB 310.1) unter Strafe gestellt. Die Strafbestimmung kann somit ersatzlos gestrichen werden.

6.1.9 Art. 26a

Mit der Inkraftsetzung der revidierten Gastgewerbegesetzgebung ist der Umgang mit den aktuell geltenden Gastgewerbebewilligungen zu regeln. Es ist festzuhalten, dass die bestehenden Bewilligungen ihre Gültigkeit weiterhin beibehalten.

6.2 Gastgewerbeverordnung:

6.2.1 Art. 1 Abs. 1 Bst. a

Heute werden Jugendherbergen vielfach wie andere Gastgewerbebetriebe geführt. Sie sind deshalb von der Bewilligungspflicht nicht mehr zu befreien. Werden Jugendhäuser ähnlich einem Gastgewerbebetrieb geführt, so sind sie der Bewilligungspflicht gemäss Art. 7 Abs. 1 Bst. a zu unterstellen. Werden sie aber lediglich zur Selbstnutzung an Personen vermietet, so sollen sie wie bis anhin keiner Bewilligungspflicht unterliegen.

6.2.2 Art. 1 Abs. 1 Bst. c

In den letzten Jahren hat die Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten im Kanton stark zugenommen. Diese Landwirtschaftsbetriebe erstellten dazu Selbstbedienungseinrichtungen, ohne aber gastgewerbliche Tätigkeiten auszuüben. Festzustellen ist demgegenüber aber auch, dass in den letzten Jahren bei vereinzelt Landwirtschaftsbetrieben gastgewerbliche Tätigkeiten entstanden sind, die massgeblich über die Vermarktung von Eigenprodukten hinausgehen. Gemäss den geltenden gesetzlichen Grundlagen verfügen diese Betriebe heute schon über die entsprechende Gastgewerbebewilligung. Bst. c soll deshalb aufgehoben und Abs. 1 Bst. g mit Alpbetrieben ergänzt werden. Eine gastgewerbliche Tätigkeit mit der Direktvermarktung von eigenen Produkten lässt sich aufgrund der touristischen Nachfrage am ehesten bei Alpbetrieben realisieren. Eine Ausnahme von der Bewilligungspflicht ist dabei aber nur für saisonale Betriebe vorzusehen.

6.2.3 Art. 1 Abs. 1 Bst. d

An Kiosken können heute neben dem gewohnten Sortiment teilweise auch Sandwiches und Gebäck sowie Getränke gekauft werden. Sie sind auch berechtigt, alkoholische Getränke ohne Bewilligung zu verkaufen, sofern sie keine Spirituosen anbieten. Als Betrieb sind sie mit Bäckereien oder anderen Lebensmittelläden vergleichbar, die ebenfalls keine Gastgewerbebewilligung benötigen. Bst. d kann deshalb aufgehoben werden.

6.2.4 Art. 1 Abs. 1 Bst. e

Die Abgabe von Speisen und Getränken über die Gasse und im Zustelldienst benötigt gemäss Art. 7 Abs. 1 Bst. a des Gastgewerbegesetzes keine Bewilligung, da die Speisen und Getränke nicht zum Genuss an Ort und Stelle verabreicht werden. Diese Betriebsformen sind vergleichbar mit Lebensmittelverkaufsstellen ohne gastgewerblichen Teilbetrieb. Die Einschränkung auf alkoholfreie Getränke ist nicht notwendig oder sinnvoll, da auch Lebensmittelläden alkoholische Getränke (ohne Spirituosen) ohne Bewilligung verkaufen dürfen. Der Jugendschutz gemäss Art. 68 des Gesundheitsgesetzes vom 3. Dezember 2015 (GDB 810.1) ist entsprechend einzuhalten.

6.2.5 Art. 1 Abs. 1 Bst. g

In der Talschaft besteht bei Landwirtschaftsbetrieben eine geringe touristische Nachfrage nach spontaner Verpflegung oder Getränken. In den Berggebieten mit den verschiedenen Freizeitangeboten und -tätigkeiten ist ein eingeschränktes Verpflegungsangebot an verschiedenen (Wander-)Routen demgegenüber unter touristischen Aspekten äusserst willkommen. Deshalb soll der bestehende Bst. g ergänzt und die eingeschränkte gastgewerbliche Tätigkeit ohne Bewilligung saisonal erlaubt werden. Unter eingeschränkter gastgewerblicher Tätigkeit ist ein sehr beschränktes Angebot von Getränken (beispielsweise Milch, eine Sorte Mineralwasser, eine Sorte Bier mit einer Flaschengrösse, Kaffee) und Speisen (beispielsweise Käseschnitten, Käse, Wurst (Trockenfleisch) und Brot oder Raclette mit Kartoffeln) zu verstehen.

6.2.6 Art. 4

In den letzten zwanzig Jahren haben sich die gesetzlichen Grundlagen bezüglich der betrieblichen Voraussetzungen im Gastgewerbebereich dahingehend geändert, dass die damals in der Gastgewerbeverordnung erlassenen Vorgaben nunmehr in den Brandschutzvorschriften, der Gesundheits- oder in der Lebensmittelgesetzgebung geregelt sind. Es ist deshalb unnötig, einzelne Vorschriften in der Verordnung abzubilden. Art. 4 wird mit den Hinweisen auf die verschiedenen Gesetzgebungen angepasst und Art. 5, 6 und 7 werden aufgehoben.

6.2.7 Art. 9 Abs. 1 Bst. b

Wer gegen die genannten Gesetze verstösst, wird allenfalls erst nach einigen Monaten oder Jahren aktenkundig bzw. verurteilt. Eine zweijährige Frist kann aus verfahrenstechnischen Gründen oftmals nicht ausreichen, um eine Verfehlung festzustellen und zu sanktionieren. Deshalb ist eine Verlängerung der Frist auf fünf Jahre sinnvoll. Der Verordnungstext wird weiter präzisiert und mit den heutigen Gesetzesbegriffen aktualisiert.

6.2.8 Art. 9 Abs. 2 Bst. a

Der Ausdruck Fähigkeitsausweis ist aufgrund der heute gültigen Bezeichnung mit Fähigkeitszeugnis zu ersetzen.

6.2.9 Art. 9 Abs. 2 Bst. c und d

Die Voraussetzungen für die einwandfreie Führung einer Gastwirtschaft erfüllt insbesondere, wer über hinreichende Fachkenntnisse verfügt. Diese können durch eine entsprechende Ausbildung gemäss Art. 9 Abs. 2 Bst. a oder Erfahrungen gemäss Bst. b erworben und nachgewiesen werden. Ist dies nicht der Fall, so verlangt der Motionär im Minimum drei bis vier Module des Grundseminars (G1) von GastroSuisse oder gleichwertige Weiterbildungen, die die Themen Hygiene, Lebensmittelverarbeitung, gastgewerbliches Recht (Alkoholgesetz, Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz, Arbeitsrecht, Sozialversicherungen) und Betriebsführung beinhalten. Mit der vorgesehenen Ergänzung von Bst. c kann diesem Anliegen Rechnung getragen werden. Eine gastgewerbliche Fachschule kann vom zuständigen Departement dann anerkannt werden, wenn sie durch schweizerische Fachverbände anerkannt ist. Unter Fachausweisen von

anderen Kantonen (Bst. d) sind insbesondere Ausweise im Sinne einer Wirteprüfung zu verstehen.

II. Inkrafttreten

Gemäss Art. 30 des Gastgewerbegesetzes und Art. 17 der Gastgewerbeverordnung obliegt es dem Regierungsrat, den Zeitpunkt für das Inkrafttreten der revidierten Bestimmungen des Gastgewerbegesetzes und der Gastgewerbeverordnung festzulegen. Es ist vorgesehen, dass der Nachtrag zum Gastgewerbegesetz auf den 1. Juli 2018 in Kraft tritt.

III. Finanzielle Auswirkungen der Anpassung

Mit dem Nachtrag zum Gastgewerbegesetz ergeben sich weder für den Kanton noch für die Einwohnergemeinden nennenswerte finanzielle Auswirkungen.

Anhang:

- Entwurf Nachtrag zum Gastgewerbegesetz vom 7. November 2017 (Synopse)