

Gaststättenunterrichtung IHK

Wer in einen Gastronomiebetrieb an verantwortlicher Stelle tätig ist, kommt täglich mit Lebensmitteln in Kontakt. Die verantwortliche Person muss wissen, wie Lebensmittel zu behandeln oder aufzubewahren sind und nach welchen Hygieneregeln sie zu handeln hat.

Die Gaststättenunterrichtung dient dem Schutz der Gäste vor Gesundheitsschäden, die sich aus der Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften im Gaststättengewerbe ergeben können sowie dem Schutz der Gäste vor Täuschung und Irreführung. Für die künftigen Gastronomen bietet die Unterweisung eine hervorragende Informationsmöglichkeit, sich mit den grundlegenden lebensmittelrechtlichen und anderen einschlägigen Vorschriften vertraut zu machen. Werden die Regeln im Geschäftsbetrieb konsequent befolgt, müssen bei späteren Kontrollen keine Beanstandungen und Bußgelder befürchtet werden.

Gesetzesgrundlage

Eine Gaststättenerlaubnis (Konzession) benötigen Gewerbetreibende seit dem 01.07.2005 nur noch dann, wenn sie in ihrem Betrieb Alkohol ausschenken möchten. Vertriebt ein Anbieter also lediglich alkoholfreie Getränke, zubereitete Speisen oder unentgeltliche Proben, so ist er von der Erlaubnispflicht nicht mehr betroffen. Hotels, in denen der Alkoholausschank ausschließlich an Hausgäste erfolgt, benötigen eine solche Erlaubnis ebenfalls nicht mehr.

Nach § 4 Abs. 1 Ziff. 4 Gaststättengesetz wird eine Gaststättenerlaubnis u. a. nur dann erteilt, wenn der Antragsteller anhand einer Bescheinigung der Industrie- und Handelskammer nachweist, dass er über die Grundzüge der für den in Aussicht genommenen Betrieb notwendigen lebensmittel- und hygienerechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann. Hierunter sind die wichtigsten Vorschriften des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch zu verstehen sowie Vorschriften, die den Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden, Täuschung und Irreführung bezwecken. Es wird ergänzt durch eine Reihe weiterer Gesetze, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen.

Die Unterweisung umfasst insbesondere:

- die Hygienevorschriften,
- das Lebensmittelrecht,
- das Bier-, Wein- und Milchrecht,
- das Getränkeschankanlagenrecht,
- die Vorschriften für die Speise- und Getränkearte.

Wer?

Grundsätzlich muss derjenige, der eine Gaststätte mit Alkoholausschank betreiben will, den Unterweisungsnachweis erbringen. Wird die Gaststätte mittels eines Stellvertreters geführt, muss eine Stellvertretererlaubnis beantragt werden. Der Stellvertreter muss dann den Nachweis der Unterweisung im Gaststättengewerbe vorlegen können bzw. an der Unterweisung teilnehmen. Bei Ausscheiden oder Wechsel des Stellvertreters muss entweder der neue Stellvertreter oder der Gewerbetreibende den Unterweisungsnachweis vorlegen.

Befreiung

Eine Befreiung von der Unterweisung ist nach der Verwaltungsvorschrift für die Gaststättenunterweisung in bestimmten Fällen möglich. Wer die Abschlussprüfung bestimmter staatlich anerkannter Ausbildungsberufe bei der Industrie- und Handelskammer oder Handwerkskammer erfolgreich abgelegt hat und zum Prüfungsgegenstand die Grundzüge lebensmittelrechtlicher Vorschriften gehören, deren Kenntnis für den Betrieb von Schank- und Speisewirtschaften notwendig sind, sollte sich mit der Industrie- und Handelskammer in Verbindung setzen. Der Nachweis der Abschlussprüfung ist der IHK unter Angabe von Name, Geburtstag und -ort vorzulegen.