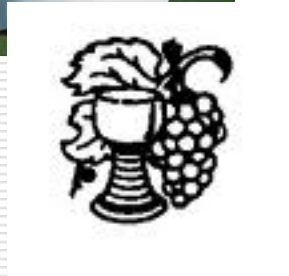
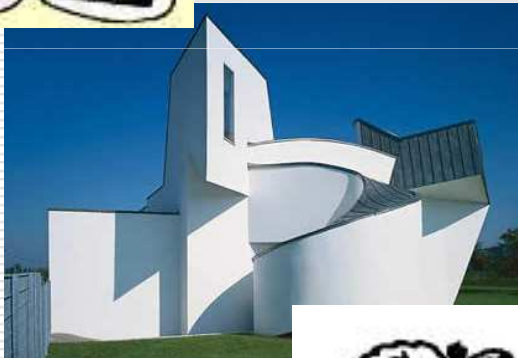


# „Kaffee, Kuchen, Viertel“

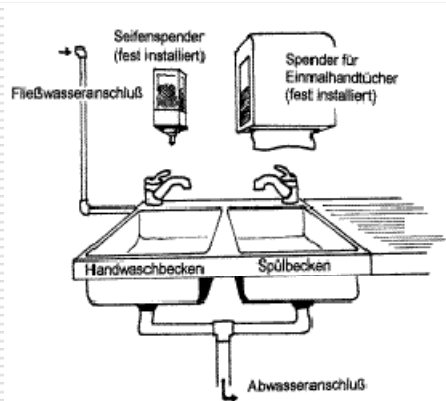
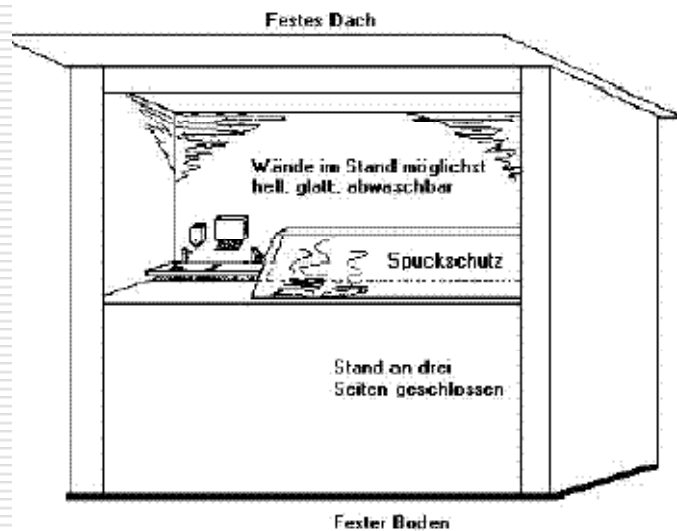
---



Steigerung der Attraktivität der Museen durch

- Einzelaktionen
- Einrichtung einer Gaststätte

# Aktion: Ausschank alkoholfreier Getränke Abgabe von Speisen

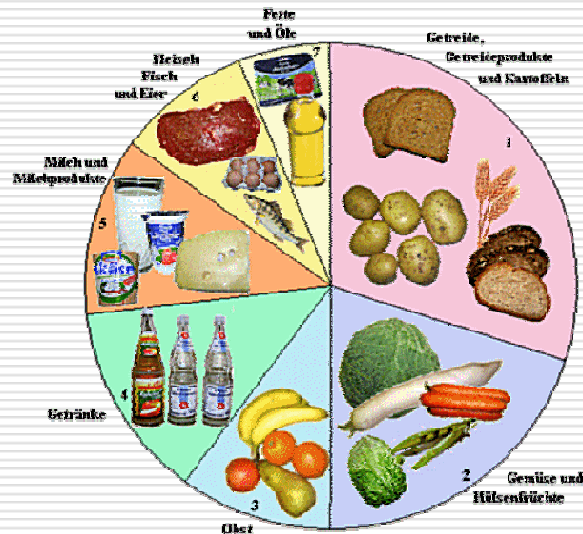


- Bauliche Gegebenheiten
  - Dach, Rückwand, Seitenwände, Boden
  - Material leicht zu reinigen
  
- Personal
  - saubere Kleidung
  - Handschuhe für verzehrfertige Speisen
  - Rauchverbot
  - Gesundes Personal
  - Handwaschgelegenheit warm und kalt, Flüssigseife sowie Einmalhandtücher
  
- Hygienevorschriften
  - Spülmöglichkeit kalt und warm für Arbeitsgeräte/ Geschirr in Trinkwasserqualität
  - Abwasserentsorgung
  - Spuckschutz für Speisen
  - Müllbehälter

# Aktion: Ausschank alkoholfreier Getränke Abgabe von Speisen

---

## □ Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln



- Hackfleisch:
  - beziehen
  - durcherhitzen
- Fleisch getrennt aufbewahren
- Kühlmöglichkeiten
- Getrennte Lagerung: Rohware / Verzehrfertiges
- Saubere Behältnisse
- Gegarte Speisen:
  - durchgängig über 65°C
  - nicht länger als 3 Stunden
- Keine Speisen mit rohen Eiern
- Getrennte Arbeitsbereiche für Geflügel

## □ Kennzeichnungsvorschriften beachten

---

# „Kaffee, Kuchen, Viertele“

---

Unter folgenden Adressen können Sie zudem weitere Einzelheiten erfahren:

- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart Landes-gesundheitsamt <http://www.lsvbw.de/cms/docs/doc6693.pdf>
- Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion [www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps\\_zu\\_lebensmittelhygiene\\_reinigung\\_und\\_desinfektion.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/238/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf)
- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden <http://www.bl.de/download/themen/hygiene/leitlinie-temperaturanforderungen-2006.pdf>
- Merkblatt: „Frittierfette“ [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=309&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- Merkblatt „Salatebüfets und -Theken zur Selbstbedienung“ [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=711&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- Merkblatt „Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis“ der Chemischen und Veterinär-untersuchungsämter Baden-Württemberg [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=314&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg [http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.ua-bw.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Be-triebsstätten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN)
- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen Informationen des DVGW zur Trinkwasser-Installation [www.dvgw.de/pdf/twin08\\_03.pdf](http://www.dvgw.de/pdf/twin08_03.pdf)

# Aktion: Ausschank alkoholfreier Getränke Abgabe von Speisen

---



- Schankanlagen:
  - Verantwortung:  
Verleiher und Entleiher
  - Betriebssicherheit:
    - überwachungsbedürftigen Anlagen (GPSG)
    - sicherheitstechnische Prüfung
    - Mitarbeiterinformation
  - Hygiene:
    - Reinigung
    - Dokumentationspflichten (HACCP)

# Aktion: Ausschank alkoholischer Getränke



- Erlaubnispflicht nach LGastG
    - Antrag 2 Wochen vorher
    - Angebot beschreiben
    - Verantwortliche benennen
  
  - Besondere Pflichten:
    - Toiletten
    - Abgabe auch alkoholfreier Getränke
    - Alkoholfreies nicht teurer als Alkohol
    - kein Ausschank an Betrunkene
    - keine Lockangebote für Alkohol
    - Jugendschutz ist zu beachten:
      - kein Alkohol an unter 16 Jährige
      - an 16 - 18 Jährige nur Bier, Wein, Sekt, keine Spirituosen
- Achtung:  
Auch Verzehr mitgebrachten Alkohols ist verboten und zu unterbinden!

# Aktion: Musikdarbietungen und Ähnliches

---



- Immissionsschutz:
  - Freizeitlärm-Richtlinie/Polizeiverordnungen
  - Erheblichkeit einer Lärmbelästigung
    - Örtliche Gegebenheit
    - Lautstärke der Geräusche
    - Nutzung des Gebietes
    - Art der Geräusche
    - Uhrzeit
    - Zeitdauer der Einwirkungen
  - Rechtsprechung (BGH Karlsruhe)
    - ab 22.00 Uhr nicht mehr als 55 dB(A)
    - Ausnahmen: herausragende Traditionsfeste
  - Behörde erteilt Auflagen
  - GEMA

# Aktion: Kinderbelustigungen

---



- Keine gewerblichen Erlaubnispflichten für Ehrenämter
- Gewerbetreibende
  - Reisegewerbekarte
  - Schaustellerhaftpflicht
- Empfehlung:  
Veranstalter-  
Haftpflichtversicherung



# Aktion: Verkaufsstände



- Werktags keine zeitliche Beschränkung
- Gewerbetreibende brauchen Reisegewerbekarte
- Sonn- und Feiertag
  - Nicht zulässig: Werktägliche Arbeit
  - Ausnahmen begrenzt möglich
  - Besonders geschützte Zeiten:
    - Karfreitag
    - Totengedenktag
    - Hauptgottesdienstzeiten
- Arbeitnehmerschutz

## Aktion: Straßenbereich

---



- Straßenrecht
  - kein Gemeingebrauch
  - Sondernutzungserlaubnis erforderlich
  
- Richtlinien der Gemeinden

# Aktion: Tombola für einen guten Zweck

---

## □ Tombola



- Anmeldung beim RP Karlsruhe
- Einzelgenehmigung
- Allgemeinerlaubnis für Wohlfahrtsverbände, Vereine, juristische Personen des öffentlichen Rechts etc.
  - Gesamtpreis der Lose unter 40.000 Euro
  - Losverkauf nicht über 2 Monate
  - Reinertrag ausschließlich für gemeinnützige, kirchliche oder mildtätige Zwecke
  - keine Wirtschaftswerbung
  - etc.

## Allgemein zu beachtende Vorschriften:

---



- LGastG mit GastV
  - Sperrzeiten seit 01.01.2010:
    - täglich 3 Uhr
    - In der Nacht zum Samstag und Sonntag 5 Uhr
    - Ende 6.00 Uhr
  - Außenbewirtung ggfs. Polizeiverordnung der Gemeinde
  
- Nichtraucherschutz
  - Rauchverbot auch in vorübergehenden Gaststättenbetrieben
  - Einrichtung Raucherraum möglich
  
- Sicherheitsrelevante Aspekte
  - Freihaltung der Rettungswege
  - Feuerlöscher
  - Sanitätsdienst
  - Ordnerdienst

# Gaststätte als Dauereinrichtung:

---



- Baurechtliche Zulässigkeit
- Räumliche Anforderungen
  - Gasträume,
  - Anzahl Toiletten,
  - Küche, Lagerräume, Kühlräume
  - Personalräume,
  - Lüftung, Sicherheitsbeleuchtung,
  - Parkplätze,
  - Betriebszeiten etc.
- Gewerbebeanmeldung
- Sperrzeit
- Nichtrauchererschutz

# Gaststätte als Dauereinrichtung:

---



- Erlaubnis für Alkoholausschank
  - Zuverlässigkeit des Gastwirts
  - Eignung
  - Pläne
  - Betriebskonzept
  - Erlaubnis:
    - Personengebunden
    - Raumbezogen
    - Betriebsartgebunden
  
- Besondere Pflichten
  - Abgabe auch alkoholfreier Getränke
  - Alkoholfreies nicht teurer als Alkohol
  - kein Ausschank an Betrunkene
  - keine Lockangebote für Alkohol
  - Jugendschutz

# „Kaffee, Kuchen, Viertel“

---

Bitte bedenken Sie:

Es ist schwierig, Fragen korrekt zu beantworten, wenn nur ein Teilaspekt bekannt ist. Deshalb wenden Sie sich mit dem kompletten Konzept Ihrer Veranstaltung oder Gaststätte vertrauensvoll an Ihre Gewerbe- oder Lebensmittelbehörde. Sie wird mit Ihnen auch für evtl. Problemlagen eine akzeptable Lösung erarbeiten.

**Veronika Sester**

**Leiterin Polizei- und Gewerbeabteilung**

**Amt für öffentliche Ordnung - Stadt Freiburg i.Br.**

**Arbeitstagung Museumsverband BW e.V.,  
Badenweiler, 22.10.2010**