

Allgemeine Hinweise zur Gaststättenerlaubnis - Schankwirtschaft -

Die nachfolgenden Bestimmungen und Anforderungen an den Betrieb einer Gaststätte sind zu beachten:

Allgemeine Bestimmungen:

- Die Erlaubnis erlischt, wenn Sie den Betrieb nicht innerhalb eines Jahres, gerechnet vom Zeitpunkt der Zustellung der Erlaubnisurkunde, beginnen.
- Die Bestimmungen des Sonn- und Feiertagsgesetzes (FTG) sind einzuhalten. Insbesondere ist der Betrieb von Geldspielgeräten am Karfreitag und am Totengedenktag (Sonntag vor dem 1. Advent) verboten.
- Auf Verlangen sind auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.
- Wird bei juristischen Personen oder nichtrechtsfähigen Vereinen nach Erteilung der Erlaubnis eine andere Person zur Vertretung nach Gesetz, Satzung oder Gesellschaftsvertrag berufen, so ist dies unverzüglich dem Ordnungsamt anzuzeigen.
- Neben dem Eingang der Gaststätte muss ein Preisverzeichnis angebracht sein, aus dem die Preise für die angebotenen Getränke ersichtlich sind.
- Im Wirtschaftsraum muss an gut sichtbarer Stelle ein Auszug aus den Jugendschutzbestimmungen aushängen.
- In der Getränkekarte muss bei deutschen Weinen die Qualitätsstufe bzw. Gütebezeichnung angegeben sein. Ebenso muss bei Fruchtsaftgetränken die Gütebezeichnung nach der Art des ausgeschenkten Getränkes als Fruchtsaft oder Fruchtnektar gekennzeichnet sein.
- In der Getränkekarte müssen die Getränke, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, wie z.B. Farbstoffe, Koffein usw. enthalten, in gut sichtbarer, leicht lesbarer Schrift gekennzeichnet sein.

Ausschankbereiche in Gaststätten:

- Im Ausschankbereich muss eine separate Handwaschgelegenheit vorhanden sein, die vom Spülbecken getrennt ist und über eine Warm- und Kaltwasserzufuhr verfügt. Eine ausreichende Trennung ist bei einer Doppelspüle nicht gegeben. Außerdem müssen im Bereich des Handwaschbeckens Vorrichtungen für Flüssigseife und Einmalhandtücher angebracht sein. Beide müssen stets gefüllt sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein.
- Für Abfälle sind geeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden. Müllbehältnisse, die zur Abholung des Abfalls dienen, dürfen als Abfalleimer in der Küche nicht verwendet werden.

Toilettenanlagen:

- In der Personaltoilette muss das vorhandene Handwaschbecken über einen Kalt- und Warmwasseranschluss verfügen. Sollte keine Personaltoilette vorhanden sein, müssen die Gasttoiletten mit Kalt- und Warmwasseranschluss ausgestattet sein.
- Bei den Handwaschgelegenheiten in den Toilettenräumen müssen jeweils mindestens eine hygienische Handtrockeneinrichtung und ein Seifenspender vorhanden sein. Beides ist stets gefüllt zu halten. Die Verwendung von Gemeinschaftshandtüchern ist nicht gestattet.
- Alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen.

Gefahren- und Brandschutz:

- Zur Brandbekämpfung müssen die zum Löschen möglicher Entstehungsbrände erforderlichen Feuerlöscheinrichtungen vorhanden sein.
- Hierzu sind an leicht erreichbarer Stelle Feuerlöscher für die Brandklassen A, B, C, Löschmittelinhalt mindestens 6 kg, nach DIN EN 3 bzw. DIN 14406 in erforderlicher Anzahl bereitzuhalten.
- Die Feuerlöscher müssen in regelmäßigen Abständen, mindestens alle 2 Jahre gewartet und auf ihre Funktionsfähigkeit hin überprüft werden.

Stand: September 2009