

Dieses Dokument finden Sie unter [www.ihk-berlin.de](http://www.ihk-berlin.de) unter der Dok-Nr. 19372

# Gaststättenunterrichtung

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

## Gesetzesgrundlage

Eine Gaststättenerlaubnis wird erst dann erteilt, wenn der Antragsteller nach § 4 Abs.1 Nr.4 des Gaststättengesetzes (GastG) anhand einer Bescheinigung der IHK über die Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung nachweisen kann, dass er über die Grundzüge der lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorschriften unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann.

Gewerbetreibende können von der Gaststättenunterrichtung freigestellt werden, sofern sie bereits eine Ausbildung in der Gastronomie mit einer Prüfung vor einer IHK abgeschlossen haben und die Inhalte der Gaststättenunterrichtung Gegenstand der Ausbildung und Prüfung waren. Auf Antrag stellt die IHK Berlin eine gebührenpflichtige Befreiungsurkunde aus. Dazu müssen der IHK entsprechende Nachweise (Prüfungs- oder Abschlusszeugnis im Original) vorgelegt werden.

## Sinn und Zweck der Unterrichtung

Wer eine Gaststätte betreiben will, kommt täglich mit Lebensmitteln in Kontakt. Er/sie muss wissen, wie Lebensmittel zu behandeln oder aufzubewahren sind und nach welchen Hygieneregeln er/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 vor Täuschung und Irreführung. Für die künftigen Gastronomen bietet die Unterrichtung eine hervorragende Informationsmöglichkeit, sich mit den grundlegenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften vertraut zu machen. Werden die Regeln im Geschäftsbetrieb konsequent befolgt, müssen bei späteren Kontrollen keine Beanstandungen und Bußgelder befürchtet werden.

## **Inhalt und Dauer der Unterrichtung**

Die Unterrichtung umfasst insbesondere:

- die Anwendung des Gaststättenrechts
- das Jugendschutz- sowie das Nichtraucherschutzgesetz
- Grundlagen des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts
- Anforderungen und Verpflichtungen des Lebensmittelunternehmers
- Umsetzung der bauhygienischen Bestimmungen in Gaststätten
- Einführung in die Hygienepaxis beim Umgang mit Lebensmitteln
- Eigenkontrolle nach den HACCP-Grundsätzen
- Vorschriften bei der Kennzeichnung in Speise- und Getränkekarten

Die Unterrichtung dauert inklusive Pausen vier Zeitstunden und findet in der Regel mindestens einmal in der Woche statt. Die Bescheinigung über die Teilnahme an der Unterrichtung wird unmittelbar im Anschluss an die Veranstaltung übergeben. Sie gilt bundesweit und unbefristet.

Es ist ratsam, das Original des Unterrichtsnachweises gut aufzubewahren und beim Bezirksamt immer nur eine Kopie einzureichen. Sollte das Original einmal verloren gehen, so erhalten Sie bei der IHK Berlin auf Antrag eine gebührenpflichtige Zweitschrift.

## **Sprachkenntnisse**

Die Unterrichtung findet in deutscher Sprache statt. Da es sich bei der Vermittlung der Inhalte um fachliche und nicht um allgemeine Themen handelt, müssen Teilnehmer, die nicht über ausreichend gute Kenntnisse der deutschen Sprache verfügen, an einer fremdsprachigen Unterrichtung teilnehmen. Dazu stellen wir ihnen einen entsprechenden beeidigten Dolmetscher ihrer Mutter- bzw. Landessprache zur Verfügung.

Diese Unterrichtung findet in der Regel einmal im Monat statt. Welche Sprachen gedolmetscht werden, richtet sich nach der Nachfrage der Teilnehmer. Beachten Sie bitte, dass die Unterrichtung nur dann möglich ist, wenn eine ausreichende Anzahl von Teilnehmern vorhanden ist.

## **Literaturhinweis**

Die Broschüre: „Was der Gastwirt wissen muss“ enthält die wichtigsten Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, die jeder Gastwirt beachten muss. Ergänzt wird sie durch eine Reihe von Gesetzes- und Verordnungstexten des Bundes und der Länder sowie durch Expertenbeiträge aus der Praxis.

Für Teilnehmer der Gaststättenunterrichtung ist die Broschüre Bestandteil des Unterrichtsmaterials.

## Anmeldung

Die Anmeldung zur Gaststättenunterrichtung ist möglich im

Service Center der IHK Berlin

Fasanenstr. 85

10623 Berlin

Öffnungszeiten: Mo.-Do. von 8:00 Uhr - 17:00 Uhr, Fr. von 8:00 Uhr - 16:00 Uhr

oder im Internet unter [www.ihk-berlin.de](http://www.ihk-berlin.de). Hier finden Sie auch die freien Unterrichtungstermine für das laufende Jahr. Um schnell auf die gesuchte Seite zu gelangen, geben Sie bitte oben rechts in das Feld „Dokumentenummer“ die Ziffer 2221 ein.

Die Unterrichtung findet i.d.R. statt im

Seminarzentrum der IHK Berlin

Hardenbergstr. 20

10623 Berlin.

(Angabe zum Raum finden Sie in Ihrer Einladung)

## Teilnahme- und Rücktrittsbedingungen:

Die Teilnahmegebühr in Höhe von 80 Euro ist spätestens vor Beginn der Unterrichtung im Servicecenter der IHK Berlin, Fasanenstr. 85, 10623 Berlin einzuzahlen.

**Bitte beachten Sie unsere Rücktrittsbedingungen:** Nach der Gebührenordnung der IHK Berlin ist bei Rücktritt von der Unterrichtung **vor dem Anmeldeschluss** eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von **35,00 EUR** fällig. Bei Rücktritt **nach Anmeldeschluss und vor Beginn der Unterrichtung** sind 50% der Gebühr als Bearbeitungsgebühr zu entrichten. Bei **unentschuldigtem Fernbleiben** und bei **Rücktritt nach Beginn der Unterrichtung** fällt die **volle Gebühr** an. Die Abmeldung muss schriftlich (per Post, Fax oder E-Mail) erfolgen.

## Gebühren

Teilnahmegebühr:	80,00 Euro
Teilnahmegebühr inkl. Dolmetscher:	230,00 Euro
Befreiungsurkunde (Freistellung):	50,00 Euro
Ersatzbescheinigung (Zweitschrift):	40,00 Euro

## Weitere IHK-Angebote für Gastronomen

### Seminar zur Lebensmittelhygieneverordnung, HACCP (EU-Recht)

Nach der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) sind alle Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten – vom Imbissbetrieb über das Restaurant und den Lebensmittelhandel bis zum Lebensmittelproduzenten – gehalten, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen nach einem HACCP-ähnlichen Konzept durchzuführen. Dieses Konzept dient dazu, Gefahren für die Gesundheit zu erkennen und auszuschalten, die von verdorbenen Lebensmitteln ausgehen. Daneben verpflichtet die Vorschrift jeden Unternehmer, seine Mitarbeiter entsprechend den betrieblichen Erfordernissen schulen zu lassen. Diese Schulungsmöglichkeit bietet das IHK-Seminar an einem Tag.

Themen: Rechtliche Grundlagen, Sorgfaltspflichten, allgemeine und spezielle Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene, Erarbeitung eines Eigenkontrollsystems nach HACCP-Kriterien, praktische Umsetzung. Nähere Informationen und Anmeldung zum Seminar bei Frau Denkmann  
Tel. 3 15 10-233.

### Broschüren und Informationsschriften

„Was der Gastwirt wissen muss“ 14,00 Euro  
(Bei Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung ist die Broschüre Bestandteil des Unterrichtsmaterials. Wenn Sie weitere Exemplare kaufen möchten, ist das beim DIHK-Verlag möglich: [www.dihk-verlag.de](http://www.dihk-verlag.de))

Trotz sorgfältiger Prüfung können wir für die Richtigkeit und Vollständigkeit dieses Merkblattes keine Gewähr übernehmen.