



Industrie- und Handelskammer
Ostwestfalen zu Bielefeld

Unterrichtung im Gaststättengewerbe

Der Gewerbetreibende, der eine Gaststätte eröffnen oder übernehmen will, kommt täglich mit Lebensmitteln in Kontakt. Er muss wissen, wie Lebensmittel zu behandeln oder aufzubewahren sind, wie die notwendigen Hygieneregeln lauten. Eine falsche Behandlung von Lebensmitteln, das Nichtbeachten der Hygienevorschriften beeinträchtigt die Qualität der Speisen und Getränke und wird die Gäste nicht für den Betrieb gewinnen können. Die Unterrichtung im Gaststättengewerbe soll sicherstellen, dass der Gewerbetreibende mit den Grundzügen der wichtigsten Vorschriften im Lebensmittel- und Hygienerecht als vertraut gelten kann. Werden die Vorschriften nicht beachtet, können Bußgelder fällig werden. Auch der Entzug der Erlaubnis ist möglich. Wer die lebensmittelrechtlichen Vorschriften befolgt, muss bei Kontrollen durch Überwachungsämter keine Beanstandungen und Bußgelder befürchten.

WARUM

Die Gaststättenerlaubnis ist erforderlich, sofern Alkohol ausgeschenkt wird.

Nach § 4 Abs. 1 Ziff. 4 Gaststättengesetz wird die Gaststättenerlaubnis 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- und Bedarfsgegenständegesetzes zu verstehen, die den Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden, Täuschung und Irreführung bezwecken. Es wird ergänzt durch eine Reihe von Gesetzen, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen.

WER

Grundsätzlich muss derjenige, der die Gaststätte betreiben will, den Unterrichtsnachweis erbringen. Wird die Gaststätte mittels eines Stellvertreters geführt, muss eine Stellvertretererlaubnis beantragt werden. Der Stellvertreter muss den Nachweis der Unterrichtung im Gaststättengewerbe vorlegen können bzw. an der Unterrichtung teilnehmen. Bei Ausscheiden oder Wechsel des Stellvertreters muss entweder der neue Stellvertreter oder der Gewerbetreibende den Unterrichtsnachweis vorlegen. Über die Voraussetzungen der Stellvertretererlaubnis informiert Sie Ihre IHK.

WO

Die Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen zu Bielefeld bietet die Unterrichtung in regelmäßigen Terminen an. Die Unterrichtung findet in den Gebäuden der Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen zu Bielefeld

Hauptstelle Bielefeld Elsa-Brändström-Str. 1 - 3; 33602 Bielefeld, bzw. der

Zweigstelle Paderborn + Höxter, Stedener Feld 14, 33104 Paderborn statt.

WANN

Die Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen zu Bielefeld bietet monatlich Termine für die Unterrichtung an. Die Unterrichtung dauert 4 Stunden, sie beginnt um 10:00 Uhr und endet um ca. 14:00 Uhr. Zur Unterrichtung bringen Sie bitte Ihren Personalausweis oder Reisepass mit. Die persönliche, auf Ihren

Namen ausgestellte Bescheinigung zur Vorlage beim Ordnungsamt (Gewerbeabteilung) erhalten Sie im Anschluss an die Unterrichtung. Diese Bescheinigung gilt unbefristet im ganzen Bundesgebiet. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig über die Termine und melden sich online zu der Unterrichtung an. Eine Teilnahme ohne vorherige Anmeldung ist aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl grundsätzlich nicht möglich. Danach erhalten Sie eine Einladung zur gebuchten Unterrichtung.

Die Teilnahmegebühr einschließlich der Broschüre „Unterrichtung im Gaststättengewerbe“ beträgt 60,00 €.

WIE

Die Unterrichtung findet in deutscher Sprache statt. Die Themengebiete werden nicht nur vorgetragen, sondern erfordern Ihre aktive Mitarbeit. Die Teilnehmer, die nicht über ausreichend gute Kenntnisse der deutschen Sprache verfügen, werden gebeten einen Dolmetscher, dessen Kosten der Teilnehmer tragen muss, mitzubringen.

INHALT

Die Unterrichtung soll die Grundzüge der für den in Aussicht genommenen Betrieb notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse vermitteln. Sie erstreckt sich auf die jeweils einschlägigen Grundzüge der Hygienevorschriften einschließlich des Infektionsschutzgesetzes, des Lebensmittelgesetzes und der darauf gestützten Verordnungen, des Fleischbeschaugesetzes und der darauf gestützten Verordnungen, des Milchrechts, des Getränkerechts (insbesondere des Weinrechts und des Bierrechts) und des Getränkeschankanlagenrechts. Auch soll auf die jeweils einschlägigen Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches hingewiesen werden.

BEFREIUNG

Die einmal erteilte Bescheinigung der IHK gilt bundesweit und unbefristet. Eine erneute Teilnahme ist nicht notwendig. Bei Verlust der Bescheinigung nehmen Sie bitte Kontakt zu der IHK auf, bei welcher Sie an der Unterrichtung teilgenommen haben. In der Regel kann eine Zweitausfertigung gegen Gebühr vorgenommen werden.

Eine Befreiung von der Unterrichtung ist nach der Verwaltungsvorschrift für die Gaststättenunterrichtung in bestimmten Fällen möglich. Wenn Sie die Abschlussprüfung bestimmter staatlich anerkannter Ausbildungsberufe (vgl. Anlage) bei der Industrie- und Handelskammer, Handwerkskammer oder einer Handwerksinnung abgelegt haben und zum Prüfungsgegenstand die Grundzüge lebensmittelrechtlicher Vorschriften gehören, deren Kenntnis für den Betrieb von Schank- und Speisewirtschaften notwendig sind, sollten Sie sich mit der Industrie- und Handelskammer in Verbindung setzen. Der Nachweis der Abschlussprüfung ist der IHK unter Angabe von Name, Geburtstag und -ort vorzulegen.

Stand: November 2011

Anlage 3

Zusammenstellung der Ausnahmeregelungen nach Nr. 3.4 GastUVwV – Stand: 20.11.2002¹, erweitert im März 2011² und im Dezember 2016³

Ausnahmeregelungen gelten für Inhaber, die in einem der folgenden Berufsausbildungen oder Weiterbildungen eine Abschlussprüfung nachweisen können (dabei werden die Daten angegeben, ab denen auf der Grund der jeweiligen Aus- und Weiterbildungsordnungen die erforderlichen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse vermittelt werden. Soweit kein Datum angegeben ist, sind die Abschlüsse unabhängig vom Zeitpunkt der Prüfung anzuerkennen):

- 1) **Koch / Köchin** (11.6.1979)
- 2) Berufsausbildungen im Gastgewerbe
 - a) **Fachkraft im Gastgewerbe** (25.4.1980)
 - b) **Restaurantfachmann/-frau** (25.4.1980)
 - c) **Hotelfachmann/-frau** (25.4.1980)
 - d) **Hotelkaufmann/-frau** (25.4.1980)
 - e) **Fachmann/-frau für Systemgastronomie** (13.02.1998)
- 3) **Gastgewerbemeister/-in** mit Abschlussprüfung nach der Verordnung über die Prüfung zum Meister/Meisterin im Gastgewerbe mit den anerkannten Abschlüssen Geprüfter **Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin**, Geprüfter **Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin**, Geprüfter **Hotelmeister/ Geprüfte Hotelmeisterin**
- 4) **Hotelbetriebswirt/ -in** (staatl. geprüfter/ staatl. geprüfte Betriebswirt/ -in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe)
- 5) **Weinküfer** (7.12.1982), **Weinküfermeister/-in**
 - a) **Weintechnologe** (15.5.2013)
 - b) **Winzer** (3.2.1997)
 - c) **Winzermeister**
- 6) **Brauer- und Mälzermeister/-in**
 - a) **Brauer und Mälzer** (1.8.2007)

¹ Es handelt sich hierbei nicht um eine amtliche, sondern inoffizielle Anlage zur GastUVwV; sie wurde auf der 92. Tagung des Bund-Länder-Ausschusses „Gewerberecht“ einstimmig beschlossen (s. GewA 2003, 51,55).

² Durch Beschluss des Ausschusses vom 4./5. Mai 2011 wurde die Nr. 13a neu aufgenommen (s. GewA 2011, 346, 349)

³ Durch Beschluss des Ausschusses vom 6./7. Dezember 2016 wurden die Nr. 5a bis 5c, Nr. 6a, Nr. 13b, Nr. 14a und Nr. 15a neu aufgenommen

- 7) **Betriebsbraumeister/-in und Getränke-Betriebsmeister/ -in**, sofern die Fortbildungsprüfung bei der Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern (i. V. m. dem Doemens-Technikum, Gräfelfing) abgelegt und das Abschlusszeugnis nach dem 1. Januar 1988 ausgestellt wurde. Es handelt sich um eine Kammerregelung der Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern vom 26.06.1992
- 8) **Bäcker / -in (30.3.1983), Bäckermeister/-in**
- 9) **Konditor/ -in (25.4.1980), Konditormeister/-in**
- 10) **Fleischer/-in (21.12.1983), Fleischermeister/-in**
- 11) **Fleischereifachverkäufer/ -in, Bäckereifachverkäufer/ -in (Vorläufer zu Nahrungsmittelhandwerk)**
- 12) **Fachkraft für Lebensmitteltechnik**
- 13) **Fachkraft für Fruchtsafttechnik**
 - a) **Speiseeishersteller/-in (13.5.2008)**
 - b) **Fachkraft für Speiseeis (5.7.2014) (Nachfolgeberuf des Speiseeisherstellers)**
- 14) **Fachverkäufer/-in mit Abschlussprüfung nach der Verordnung über die Berufsausbildung zum Fachverkäufer/zur Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk (23.12.1983)**
 - a) **Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (1.8.2006) (Nachfolgeberuf des Fachverkäufers im Nahrungsmittelhandwerk)**
- 15) **Verkaufsleiter/-in im Nahrungsmittelhandwerk mit der Fortbildungsprüfung nach den von den Handwerkskammern erlassenen besonderen Rechtsvorschriften**
 - a) **Verkaufsleiter (Geprüfter) im Lebensmittelhandwerk (10.11.2015) (Nachfolgeregelung der Kammerregelungen Nr. 15 auf Bundesebene)**
- 16) **geprüfter/ geprüfte Industriemeister/ -in – Fachrichtung Lebensmittel**
- 17) **geprüfter/ geprüfte Industriemeister/ -in – Fachrichtung Süßwaren**
- 18) **Lebensmittelkontrolleure/-in nach der Verordnung über die fachlichen Anforderungen an die in der Lebensmittelüberwachung tätigen, nicht wissenschaftlich ausgebildeten Personen (16.6.1977)**
- 19) **Diätassistent/ -in**
- 20) **Hauswirtschaftler/ -in (20.8.1976)**
- 21) **Diplomökotrophologe/ -in**
- 22) **Aussiedler, deren einschlägige Prüfungszeugnisse jeweils im Einzelfall nach § 10 des Bundesvertriebenengesetzes, eventuell in Verbindung mit § 20 Abs. 2 des Flüchtlingshilfegesetzes, in der Bundesrepublik anerkannt worden sind (z. B. in Polen ausgebildete Meister-Köche/-Kellner)**

23) Für die Gleichstellung von **Prüfungszeugnissen aus der ehemaligen DDR** sind die Regelungen des Einigungsvertrages (BGBl. II 1990 S. 885) maßgebend, insbesondere Art. 37 und die Maßgabebestimmungen zur Handwerksordnung (Kapitel V, Sachgebiet B, Abschnitt III, Nr. 1). Freigestellt sind demnach: Bäcker, Fleischer, Konditor, Lebküchler, Rossschlächter, Serviermeister, Meister für Spirituosen, Wein, Sekt und alkoholfreie Getränke. Der (DDR-)Meister für Brauerei und Mälzerei nur insoweit als er eine Hygiene-Ausbildung nachweisen kann

24) Freistellung vom Unterrichtsverfahren für Personen, die an **Hygieneschulungen** in der ehemaligen DDR teilgenommen haben. Wer in der ehemaligen DDR eine Gaststätte betrieb, musste sachkundig sein (§ 14 Absatz 5, 8 der „Anordnung über die Hygiene in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung in Gaststätten – Gemeinschaftsküchen-Anordnung –“). Daraufhin ist die „Anordnung über den Erwerb des Sachkundenachweises und des Grundwissens über die Hygiene in Gemeinschaftsküchen“ vom 14. März 1987 ergangen (GBl.- DDR I Nr. 9 S. 118). Personen, die ausweislich dieser Vorschriften an Hygieneschulungen in der ehemaligen DDR teilgenommen haben und einen **Qualifikationsnachweis** besitzen, sind vom Unterrichtsnachweis befreit

25) Österreichische Inhaber von Zeugnissen über das Bestehen der Prüfung in den Berufen

- Bäcker / -in
- Hotel- und Gastgewerbeassistent / -in
- Kellner / -in
- Koch / Köchin
- Fleischer / in
- Konditor / in

gemäß der „Verordnung zur Gleichstellung österreichischer Prüfungszeugnisse mit Zeugnissen über das Bestehen der Abschlussprüfung, oder Gesellenprüfung in anerkannten Ausbildungsberufen“ vom 12.4.1990 (BGBl. I, S 771) sowie der ersten Änderungsverordnung vom 6.8.1992 (BGBl. I S. 1506)

26) Österreichische Inhaber von Zeugnissen über das Bestehen der Meisterprüfung als

- Bäckermeister/ in
- Fleischermeister/ in
- Konditormeister/ in (Zuckerbäckermeister/ in)

gemäß der „Verordnung zur Gleichstellung österreichischer Meisterprüfungszeugnisse mit Meisterprüfungs-zeugnissen im Handwerk“ vom 31.1.1997 (BGBl. I S. 142)

27) In Frankreich ausgebildete:

- Köche/ -innen (Inhaber eines "certificats d'aptitude professionnelle" im Beruf "cuisinier")
- Restaurantfachleute (Inhaber eines "certificats d'aptitude professionnelle" im Beruf "employé de restaurant")
- Bäcker/ -innen (Inhaber eines "certificats d'aptitude professionnelle" im Beruf "boulangier")
- Konditor/- innen (Inhaber eines "certificat d'aptitude professionnelle" im Beruf "pâtissier-confiseur-chocolatier-glacier")
- Hotelfachleute (Inhaber eines „certificat d'aptitude professionnelle employé d'hotel“)

gemäß der 2. und 4. „Verordnung zur Änderung der Verordnung zur Gleichstellung französischer Prüfungszeugnisse mit Zeugnissen über das Bestehen der Abschlussprüfung oder Gesellenprüfung in anerkannten Ausbildungsberufen“ vom 12.8.1985 (BGBl. I, S 1760) und vom 14.3.1989 (BGBl. I S. 486)

28) Französische Inhaber von Zeugnissen über das Bestehen der Meisterprüfung als

- Konditor/ in (Inhaber eines „Brevet de Maîtrise pâtissier“)

gemäß der Verordnung zur Gleichstellung französischer Meisterprüfungszeugnisse mit Meisterprüfungszeugnissen im Handwerk vom 22.12.1997 (BGBl I S. 3324)