

MERKBLATT DES WIRTSCHAFTSMINISTERIUMS BADEN-WÜRTTEMBERG ZU DEN HAFTUNGSRECHTLICHEN KONSEQUENZEN EINER GESTATTUNG NACH § 12 GASTSTÄTTENGESETZ

Als Antragsteller für eine Erlaubnis zur vorübergehenden Abgabe von Speisen und Getränken aus besonderem Anlaß nach § 12 Gaststättengesetz weisen wir Sie auf die bestehenden **Haftungsbestimmungen** ausdrücklich hin.

Wenn ein Besucher Ihrer Veranstaltung hierbei zu Schaden kommt, kann eine Haftung des Veranstalters (Vereins), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Person unter verschiedenen rechtlichen Gesichtspunkten z. B. in folgenden Fällen in Betracht kommen:

- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit durch Abgabe verdorbener oder mit Krankheitserregern (z. B. Salmonellen) behafteter Speisen
- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit oder einer Sache durch einen nicht ausreichend befestigten Teil eines Standes, durch ein umstürzendes Bierfaß bzw. Ölgefäß oder auf Grund eines Sturzes infolge verschmutzten Bodens

In derartigen Fällen kann der Veranstalter, möglicherweise auch unmittelbar die verantwortliche Person, grundsätzlich für den eingetretenen Schaden verantwortlich gemacht werden; besonders hervorzuheben ist, dass (nach dem Produkthaftungsgesetz) eine solche Haftung selbst dann eintreten kann, wenn kein Verschulden des Veranstalters oder eines Mitarbeiters festgestellt werden kann. Wenn sich eine Person verletzt, kann diese grundsätzlich auch die Bezahlung von Schmerzensgeld verlangen. Eine Haftung kann sich möglicherweise auch daraus ergeben, dass lediglich eine (geringfügige) Nachlässigkeit hinsichtlich der Organisation oder Überwachung angenommen wird.

Wir empfehlen Ihnen deshalb dringend, für einen ausreichenden Versicherungsschutz zu sorgen. Zur Vermeidung einer persönlichen Haftung des Vorstandes oder der Mitarbeiter muß sichergestellt sein, dass rechtzeitig vor der Veranstaltung alle genannten Risiken in ausreichender Höhe in einen wirksamen Versicherungsvertrag (nicht nur in einen Antrag auf eine solche Versicherung) einbezogen wurden.

EMPFEHLUNGEN ZUR VERBESSERUNG DER ZUSAMMENARBEIT MIT DEN ÖRTLICHEN WIRTEN UND DER GEMEINDE BEI VEREINS- UND ANDEREN FESTEN

(ERARBEITET FÜR BADEN-WÜRTTEMBERG VON EINER ARBEITSGRUPPE DER VEREINSVERBÄNDE MIT DEM HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND, DEM STÄDTE- UND DEM GEMEINDETAG SOWIE DEM INNEN- UND DEM WIRTSCHAFTSMINISTERIUM)

KURZFASSUNG ZUR AUSHÄNDIGUNG BEI GESTATTUNGEN

Der Ausgleich zwischen den teils unterschiedlichen Interessen einerseits der örtlichen Gastronomie, andererseits der Vereine und andererseits der Vereine und anderer Veranstalter von Festen mit Bewirtung sollte nach Meinung der Arbeitsgruppe im freiwilligen Zusammenwirken der Beteiligten vor Ort und durch Selbstbeschränkung auf zahlen- und umfangmäßig angemessene eigene Bewirtungsaktivitäten der Festveranstalter unter Berücksichtigung der jeweiligen örtlichen Tradition und Gepflogenheit sowie durch verstärkte Heranziehung der örtlichen Gastronomie in geeigneten Fällen angestrebt werden.

Im einzelnen wird empfohlen:

- **Frühzeitige Terminkoordinierung zwischen den Beteiligten**
- **Aufteilung der Bewirtung zwischen Gastwirten und Vereinen bei größeren Festen der gesamten örtlichen Gemeinschaft**
- **Verpachtung größerer Vereinsveranstaltungen an einen Gastwirt** (Mustervertrag erhältlich beim Landessportverband Baden-Württemberg, Im Zinsholz, 73760 Ostfildern und beim Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg, Augustenstr. 6, 70178 Stuttgart)
- **Ein einfallsreiches Vereinsmarketing der örtlichen Gastwirte, d.h. Pflege guter Beziehungen zu den örtlichen Vereinen und sonstigen Festveranstaltern**
- **Keine Vermietung von Räumen in Vereinsheimen u. ä. an vereinsfremde Personen für private Familienfeiern, wenn örtliche Gastwirte geeignete Räumlichkeiten haben und zur Bewirtung bereit und in der Lage sind.**

Wann sollten Vereine und andere Veranstalter Gestattungen für Feste beantragen?

Nach § 12 des Gaststättengesetzes kann eine gastronomische Veranstaltung, sofern keine Gaststättenerlaubnis vorliegt, von der zuständigen Behörde nur aus besonderem Anlaß gestattet werden. Die von der Behörde anzustellenden rechtlichen Erwägungen sind nicht Gegenstand dieses Faltblattes. Vielmehr gibt die Arbeitsgruppe davon unabhängig den Vereinen und sonstigen Festveranstaltern folgende Empfehlungen für eine freiwillige Selbstbeschränkung:

Wo Vereine selbst Bewirtungsaktivitäten entfalten, müssen solche Aktivitäten vom Vereinszweck gedeckt sein. Die hierunter fallenden Veranstaltungen können zwar nicht annähernd vollständig aufgeführt werden. Jedoch sind nach Auffassung der Arbeitsgruppe z.B. folgende Fallgestaltungen durch den Vereinszweck gedeckt (wobei jeweils die Einhaltung der gaststättenrechtlichen Vorschriften vorausgesetzt wird):

- Bewirtung der Vereinsmitglieder im Vereinsheim
- „Runde“ Vereinsjubiläen, d. h. in Jahren, welche durch zehn oder 25 teilbar sind
- Vereinsfest mit einem eigenen, dem Vereinszweck entsprechenden Programm.

Zurückhalten sollten sich die Vereine mit eigenen Aktivitäten zur Bewirtung vereinsfremder Personen, wenn der Schwerpunkt oder eigentliche Anlaß einer Veranstaltung nicht mehr mit dem Vereinszweck in Zusammenhang steht. So sollte z. B. ein Verein von der Übernahme einer Bewirtung bei solchen Veranstaltungen absehen, bei denen er weder selbst Veranstalter ist noch sonst die Selbstdarstellung des Vereins oder Werbung für den Vereinszweck im Vordergrund steht. Daher sollte etwa die Bewirtung eines Betriebs- oder Behördenausflugs, einer Feier zur Einweihung einer örtlichen Einrichtung oder ähnlicher Veranstaltungen den örtlichen Gastwirten überlassen bleiben, sofern diese dazu bereit und in der Lage sind. Entsprechendes gilt auch für eine über längere Zeit fortgesetzte, nicht mehr der Selbstdarstellung oder Werbung des Vereins dienende Bewirtung von Ständen bei einer Landesgartenschau, Regionalmesse u.ä.

Kurzfristig wiederkehrende Bewirtungsaktivitäten für vereinsfremde Personen (z.B. ständige Bewirtung von Passanten an den Wochenenden) sollten unterbleiben.

Auch die öffentliche Hand sollte nach Auffassung der Arbeitsgruppe bei verschiedenen Anlässen stärker als bisher darauf achten, die Interessen der örtlichen Gastronomie zu berücksichtigen.

MERKBLATT DER POLIZEIDIREKTION GÖPPINGEN (WIRTSCHAFTSKONTROLLDIENST) UND DES LANDRATSAMTES GÖPPINGEN

für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen

1. Allgemeine hygienische Anforderungen

- **Verkaufsstände**

Stände müssen überdacht und sollten seitlich und rückwärts umschlossen sein. Lebensmittel müssen vor Verunreinigungen durch Staub, Schmutz, Witterungseinflüssen usw. und vor nachteiliger Beeinflussung durch Besucher und Tiere geschützt sein. Die Zubereitungsstelle muß vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend (mind. 1,5 m) entfernt sein. Räume (Verkaufsstände), die zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln dienen, müssen einen leicht zu reinigenden Fußboden haben.

- **Brauch- und Trinkwasser**

Das für die Behandlung von Lebensmitteln oder Reinigung von Geräten, Geschirr etc. benutzte Wasser muss „Trinkwasserqualität“ haben.

- **Spülvorrichtungen**

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Bei geringem Geschirranfall müssen zur Reinigung von Gebrauchsgeschirr, einschl. Trinkgläsern, zwei Spülbecken, eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit klarem, warmen Nachspülwasser, vorhanden sein. Ist kein fließendes Wasser vorhanden, muß das Spülwasser, je nach Bedarf, öfters gewechselt werden.

- **Händereinigung**

Für die Reinigung der Hände muß eine hygienisch einwandfreie, leicht erreichbare Waschegelegenheit, ausgestattet mit Flüssigseife und möglichst fließend warmem und kaltem Wasser, sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.

- **Abfall**

Für die Beseitigung von Abfall sind in ausreichender Anzahl Behälter mit Deckel aufzustellen. Sie sind bei Bedarf öfter zu leeren.

- **Toiletten**

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Auch sie müssen mit Handwaschgelegenheit, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Toiletten für Beschäftigte müssen getrennt bereitgehalten werden. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden.

- **Personal**

Das mit der Behandlung von Lebensmitteln befaßte Personal muß saubere Schutzkleidung tragen. Die Personen dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Die persönliche Körperhygiene jedes einzelnen ist von besonderer Bedeutung. Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefaßt werden. Das Rauchen im Bereich der Behandlung, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln ist verboten.

2. Behandlung von Lebensmitteln

- **Kühlung**

Lebensmittel tierischer Herkunft dürfen nur aus Gewerbebetrieben stammen. Sie sind während der Aufbewahrung in Kühlschränken oder Kühlboxen ausreichend kühl zu halten. Das gilt besonders an warmen Tagen und für leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Milch und Milcherzeugnisse, Cremetorten, Salate usw.. Vorgeschriebene Höchsttemperaturen sind z.B. für

Fleisch und Fleischwaren	+ 7°
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	+ 4°
Milch und Milcherzeugnisse, Cremetorten, Salate usw.	ca. + 7 bis + 10°

- **Aufbewahrungsgegenstände**

Behälter, in denen Lebensmittel offen aufbewahrt werden, dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden. Behälter, Arbeitsgeräte und Abdeckungen müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Gegenstände aus verzinktem Material dürfen nicht verwendet werden. Die Verwendung gebrauchter Kartons, z. B. Eier- oder Bananenkartons und Müllsäcke zur Aufbewahrung von Lebensmitteln ist nicht zulässig.

Die zur Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Gegenstände müssen sich in einwandfreien und sauberem Zustand befinden.

Mit Lebensmitteln in Berührung kommendes Papier muss sauber, unbenutzt und farbfest sein und darf auf der Seite, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, weder beschrieben noch bedruckt sein.

- **Abgrenzung**

Lebensmittel sind so aufzubewahren und anzubieten (Abdeckungen, Abschränkungen, Abschirmungen), dass sie von betriebsfremden Personen nicht berührt, angehaucht oder angehustet werden können.

- **Hackfleischprodukte**

Sie dürfen roh nur im fertigen Zustand von Gewerbebetrieben bezogen und durcherhitzt abgegeben werden. als zulässige Produkte werden z. B. Fleischküchle, Bouletten, Cecapcici, rohe Bratwürste, Schaschlik, Hackfleischdrehspieße u. ä. angesehen. Das Herstellen von Hackfleisch und Hackfleischprodukten außerhalb von Gewerbebetrieben ist unzulässig.

- **Speiseeis**

Speiseeis als besonders leicht verderbliches Lebensmittel bedarf besonderer Sorgfalt. Personen, die loses Speiseeis abgeben, müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses sein.

- **Fette**

Zur Herstellung von Pommes Frites oder Schaschlik sollten im Handel erhältliche Fritierfette verwendet werden. Fritierfette verderben nach einer gewissen Betriebsdauer, so sind dann auch gesundheitsschädlich und müssen deshalb rechtzeitig und regelmäßig erneuert werden.

- **Getränkeschankanlagen**

Getränkeschankanlagen für offenes Bier und alkoholfreie Getränke dürfen wegen Explosionsgefahr nur von Sachkundigen eingerichtet und angeschlossen werden. Kohlesäureflaschen müssen gut befestigt, stehend betrieben und vor Wärmeeinwirkung geschützt werden. Die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage ist mindestens 3 Tage zuvor bei der Behörde anzuzeigen. Der Anzeige ist die Bescheinigung des Sachkundigen beizufügen.

3. Kennzeichnung und Preisauszeichnung bei Lebensmitteln

Die Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe und der Preis der einzelnen Produkte sind in deutlicher Weise anzugeben. Beim Ausschank alkoholischer Getränke sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Mindestens ein alkoholfreies Getränk darf nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge angeboten werden. Bestimmte Lebensmittel können kennzeichnungspflichtige Stoffe enthalten, die auf dem Preisaushang anzugeben sind.

Häufige Kennzeichnungsfehler sind:

⇒ Brühwürste (z.V. Rote) und Fleischkäse, mit Phosphat hergestellt, werden ohne die Angabe „mit Phosphat“ angeboten.

⇒ Schinkenkennzeichnung, obwohl nur Vorderschinken oder Formfleisch angeboten wird.

⇒ Bei „Lachsbrötchen“ fehlt folgende Kennzeichnung: Lachsersatz, mit Farb- und Konservierungsstoff.

⇒ Beim Weinangebot fehlt das Herkunftsland/ Anbaugebiet (z.B. Württemberg, Baden, Frankreich u.ä. sowie die Qualitätsstufe (Qualitätswein, Tafelwein).

Beachte: Faß- und Landwein ist immer Tafelwein.

⇒ Die Bezeichnung „Cognac“ wird unzulässigerweise auch für Branntwein, Weinbrand usw. verwendet.