

**BERUFSZUGANG**

# 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) 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 Hygienepraxis 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. Testen Sie bitte Ihre Deutschkenntnisse unter dem Link <https://www.goethe.de/de/spr/ueb/daa.html>.

Die Unterrichtungen bieten wir mit beeidigten Dolmetschern in **englischer, türkischer** und **vietnamesischer** Sprache an. Weitere Termine in anderen Sprachen werden für Gruppenanmeldungen ab 5 Teilnehmern angenommen.

Diese Unterrichtungen finden in der Regel je Sprache einmal im Quartal statt. Voraussetzung ist eine ausreichende Anzahl von Teilnehmern.



## Literaturhinweis

Die Broschüre: „1 x 1 der Gastronomie“ enthält rechtliche Grundlagen und praktische Tipps für das Gastronomiegewerbe.

Für Teilnehmer der Gaststättenunterrichtung ist die Broschüre Bestandteil des Unterrichtungsmaterials.

## Anmeldung

Die Anmeldung zur Gaststättenunterrichtung ist ausschließlich online möglich. Bitte nutzen Sie dazu die Veranstaltungssuche, wählen Sie einen konkreten Termin aus, geben Ihre Daten ein und bestätigen Sie Ihre Buchung. Unter diesem Link finden Sie die [Onlineanmeldung](#).

Besuchen Sie unsere [Informationseite](#). Hier finden Sie auch eine Terminübersicht mit allen Unterrichtungsterminen. Die Unterrichtung findet i.d.R. statt im Seminarzentrum der IHK Berlin Hardenbergstr. 20, 10623 Berlin. Die genaue Angabe zum Veranstaltungsraum und -ort finden Sie in Ihrer Einladung.

## Teilnahme- und Rücktrittsbedingungen:

Die Teilnahmegebühr beträgt 100 Euro. Die Gebühr ist bis zur Unterrichtung zu entrichten. Die Zahlung kann zur Zeit über Rechnung oder ePayment erfolgen. Bitte beachten Sie unsere Rücktrittsbedingungen: Nach der Gebührenordnung der IHK Berlin sind bei Rücktritt nach Anmeldeschluss und vor Beginn der Unterrichtung 50% der Gebühr als Bearbeitungsgebühr zu entrichten. Der Anmeldeschluss ist 14 Tage vor dem Unterrichtungsbeginn.

**Bei unentschuldigtem Fernbleiben und bei Rücktritt nach Beginn der Unterrichtung fällt die volle Gebühr an.** Die Abmeldung sollte über das Portal („Meine Veranstaltungen“) erfolgen.

**Ein Umsetzen in einen anderen Termin, ein Tausch von Teilnehmern sowie das Nachholen von Fehlzeiten ist nicht möglich. Sie können sich dann nur erneut zu einem nächstmöglichen Termin gebührenpflichtig anmelden.**

## Gebühren

Teilnahmegebühr:	100,00 Euro
Teilnahmegebühr inkl. Dolmetscher:	330,00 Euro
Befreiungsurkunde (Freistellung):	50,00 Euro
Ersatzbescheinigung (Zweitschrift):	50,00 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 Hönow, Tel. 3 15 10-544.

## Broschüren und Informationsschriften

„1 x 1 der Gastronomie“

19,90 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.**