

## **Merkblatt zur Gaststättenunterrichtung nach § 4 Abs. 1 Ziff. 4 Gaststättengesetz**

### **Was ist die Unterrichtung nach § 4 Abs. 1 Ziff. 4 Gaststättengesetz?**

Nach dem Gaststättengesetz vom 05. Mai 1970 muss jede Person, die eine Gaststätte betreiben möchte, einen Nachweis erbringen, dass sie (oder ihr Stellvertreter) über die notwendigen rechtlichen und lebensmittelrechtlichen Kenntnisse unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann.

### **Wer muss an einer Gaststättenunterrichtung teilnehmen?**

Jeder, der alkoholische Getränke verabreicht.

### **Welche Ausnahmen gibt es?**

Eine Teilnahme an der Unterrichtung ist **nicht** erforderlich, wenn eine abgeschlossene Berufsausbildung z. B. als Koch/Köchin (seit 1980), als Restaurant- bzw. Hotelfachmann /-fachfrau oder als Fachhilfe im Gastgewerbe (seit 1981), vorliegt.

**Hinweis:** Haben Sie einen anderen gastronomischen Beruf erlernt, fragen Sie uns, ob Sie freigestellt werden können!

**Die IHK Nürnberg für Mittelfranken stellt Ihnen nach Vorlage der entsprechenden Unterlagen gegen eine Gebühr von 10 € eine Befreiung aus.**

### **Wie erfolgt die Anmeldung zur Unterrichtung?**

#### **● Bei Übernahme eines Gewerbes:**

Bevor man sich im Hotel- und Gaststättengewerbe selbständig macht, muss eine Konzession (Erlaubnis) gem. § 2 (1) GastG bei dem für den Betriebssitz zuständigen Wirtschafts- und Ordnungsamt (Kreisfreie Stadt oder Landratsamt) beantragt werden. Sobald diese Erlaubnis vorliegt, kann das Gewerbe angemeldet werden.

Übernehmen Sie einen **bestehenden** Betrieb, so **kann** die Erlaubnisbehörde eine dreimonatige vorläufige Konzession erteilen, auch wenn noch nicht alle erforderlichen Unterlagen vorliegen.

### ● Bei Neuerrichtung eines Gewerbes:

Die Gaststättenunterrichtung muss bei einer Neuerrichtung **vor** der Eröffnung abgelegt werden.

In beiden Fällen erhalten Sie ca. 2 Wochen vor der Unterrichtung eine Einladung, einen Gebührenbescheid sowie eine Anfahrtsskizze von der IHK Nürnberg für Mittelfranken zugeschickt.  
Für die Unterrichtung und die zur Verfügung gestellte Infomappe ist bis spätestens 2 Tage vor dem Unterrichtungstermin **per Banküberweisung** eine Gebühr von **60 €** zu entrichten. Die Bankdaten entnehmen Sie bitte dem Gebührenbescheid.

**Im Anschluss an die Unterrichtung werden Teilnahmebescheinigungen in zweifacher Ausfertigung ausgestellt, die Kopie muss umgehend der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorgelegt werden. Bei Anmeldung über die zuständige Behörde wird die Bescheinigung direkt von uns an das Amt geschickt.**

### Wie oft findet die Gaststättenunterrichtung statt und was ist zu beachten?

IHK Akademie Mittelfranken  
Walter-Braun-Str. 15  
90425 Nürnberg

Einmal **pro Monat** wird eine Gaststättenunterrichtung organisiert. Diese dauert von 13 Uhr bis 18 Uhr. Bitte beachten Sie den **Anmeldeschluss 2 Wochen vor der Unterrichtung**.

Später eingehende Anmeldungen können nicht berücksichtigt werden. Der Unterrichtungstermin verschiebt sich in diesem Fall auf den Folgemonat.

#### **Bitte beachten Sie:**

Für ausländische Antragsteller ist eine **persönliche Anmeldung** in der IHK Nürnberg für Mittelfranken, Ulmenstraße 52, 90443 Nürnberg, **erforderlich**.

#### **Bitte Ausweis mitbringen!**

Sollten **keine** ausreichenden Deutschkenntnisse vorhanden sein, besteht die Möglichkeit an einer internationalen Gaststättenunterrichtung in der jeweiligen Fremdsprache des Antragstellers teilzunehmen. Hierfür entstehen Kosten in Höhe von **150 €**. Termine werden individuell vereinbart. **Bitte sprechen Sie uns an!**

#### **ACHTUNG:**

**Die Unterrichtungstermine sind verbindlich!**

**Sollten Sie einer Gaststättenunterrichtung unentschuldigt fernbleiben, gehen die Unterlagen im Wiederholungsfall an die zuständige Kreisverwaltungsbehörde zurück. Sie müssen dann mit einer längeren Sperrfrist rechnen.**

**Bei verspätetem Erscheinen, wie auch bei vorzeitigem Verlassen der Unterrichtung, wird keine Teilnahmebestätigung ausgestellt.**

## Was ist der Inhalt einer Gaststättenunterrichtung?

### Schwerpunkte sind:

- Rechtsgrundlagen / Jugendschutzgesetz
- Betriebliche Eigenkontrolle
- Lebensmittelüberwachung
- die Lebensmittelhygiene – HACCP-Konzept, Behandlung und Umgang mit Lebensmitteln
- Hinweis für eihaltige Speisen
- Wein- und Bierrecht / Speisen- und Getränkekarte
- Getränkeschankanlagenrecht / richtiger Ausschank
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speise- und Getränkekarten
- Infektionsschutzgesetz

### **Online-Portal zur Lebensmittelhygiene**

Rund um das Thema Lebensmittelhygiene finden Sie auf diesem Portal Checklisten, Musterdokumente, aktuelle Gesetzestexte, die Erklärung von Fachbegriffen, sowie praxisnah aufbereitete Informationen zum Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, den Aufbau eines Hygienekonzeptes und regelmäßig vorgeschriebene Schulungen.

**[www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de](http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de)**

### Weitere Auskünfte erhalten Sie bei der:

IHK Nürnberg für Mittelfranken  
Geschäftsbereich Standortpolitik | Unternehmensförderung  
Ulmenstraße 52, 90443 Nürnberg

### **Sonja Schmidt**

Tel: 0911 1335-380  
Fax: 0911 1335-150380  
E-Mail: [sonja.schmidt@nuernberg.ihk.de](mailto:sonja.schmidt@nuernberg.ihk.de)