

Catering anmeldung

Abgabe von Speisen und Getränken,
 Standcatering und Betrieb
 von Schankanlagen

Aussteller
Straße / Postfach
PLZ / Ort

 Messe München Hallen A5/A6 15. – 17. Oktober 2019	
Halle / Freigelände	Stand-Nr.
Ansprechpartner/in	
Tel. mit Vor- & Durchwahl	Fax. mit Vor- & Durchwahl
E-Mail	

Aus hygiene- und sicherheitsrechtlichen Gründen ist der Aussteller verpflichtet, die Abgabe von Speisen und Getränken und auch den Betrieb von Getränkeschankanlagen anzumelden. Die Anmeldung kann nur für die angemietete Standfläche erfolgen. Ein Verstoß gegen die Meldepflicht kann mit einer Geldauflage geahndet werden.

Hiermit zeigen wir an, dass Speisen/Getränke am Stand abgegeben werden:

- unentgeltlich gegen Bezahlung*
 als (entgeltliche) Kostprobe.
 (Entgelt muss deutlich unter dem ortsüblichen Preis liegen)
* Voraussetzungen siehe Anmeldeunterlagen (Verkaufsregelung)

Wir beauftragen ein Cateringunternehmen:

- Ja Nein

Das Cateringunternehmen ist Servicepartner der Messe München GmbH

- Ja Nein

Soweit der Aussteller/Mieter die abzugebenden Speisen/Lebensmittel nicht selbst zubereitet/herstellt, ist der für die Einhaltung der geltenden Vorschriften und Verordnungen, insb. Lebensmittelhygiene, verantwortliche Caterer zu benennen:

Name und Ansprechpartner des Cateringunternehmens

Angebotene Speisen

Angebotene Getränke

Ort, Datum Firmenstempel und rechtsgültige Unterschrift des Ausstellers
--

Die Speisen werden am Stand

- hergestellt fertig zubereitet angeliefert

Die Getränke werden am Stand ausgeschenkt

- aus Falschen/Dosen aus einer Schnakanlage

Größe der Bewirtungsfläche oder Anzahl der Sitzplätze

Zeitraum der tatsächlichen Abgabe

Bei Verwendung einer Schankanlage:

Die Schakanlage muss vor Veranstaltungsbeginn den Hygieneforderungen nach DIN 6650-4 Getränkeschankanlagen entsprechen. Die Schakanlage wird entsprechend vor Veranstaltungsbeginn seitens des Ausstellers gereinigt.

- Ja
 Nein, wir benötigen ein Angebot der zuständigen Servicefirma der Messe München GmbH

Zeitpunkt der Abnahme bzw. Reinigung

Sachkundiger Nachweis bzw. Schankbuch inkl. wiederkehrende Prüfung der Schankanlage ist vorhanden.

- Ja
 Nein

Die Schankanlage wird angemietet von:

Firma/Verleiher

Telefonnummer

In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass Sie für die Abgabe von alkoholischen Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle mit Gewinnerzielungsabsicht nach § 12 Gaststätten-gesetz einer Gestattung bedürfen, welche Sie mit diesem Vordruck beantragen.

Bitte beachten Sie, dass Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in einwandfreiem Zustand zu halten sind. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden (gilt auch für Fußböden und Wände in diesem Bereich). Werden Speisen am Stand zubereitet, so sind die Anforderungen an Betriebsstätten im Sinne des Art. 4 Abs. 2 in Verb. mit Anhang II Kap. 1 ff der Verordnung (EG) 852/2004 zu beachten. Dies umfasst u. a. die folgende Bereitstellung:

- angemessene Wasser- u. Abwasserversorgung
- geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
- geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Lebensmittel
- geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Arbeitsgeräte.

Wichtiger Hinweis

Grundsätzlich unterliegt jede Getränke- und Speisenabgabe den hygienrechtlichen Vorschriften und der Überprüfung durch die Lebensmittelaufsicht der Bezirksinspektion Ost.

Rechtliche Bestimmungen

Nach § 64 in Verbindung mit § 69 Gewerbeordnung ist auf einer festgesetzten Messe die Abgabe von Kostproben (Werbegeben, Proben von Getränken und Speisen) nicht gestattungs-, aber anzeigepflichtig. Werden Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle gegen Entgelt abgegeben und handelt es sich nicht um Kostproben, liegt im Sinne des § 1 Abs. 1 Gaststättengesetz eine erlaubnispflichtige Tätigkeit vor. Hier ist dann auf jeden Fall eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz notwendig.

Bewirtung von Gästen, Kunden, Besuchern am Messestand: Bei der Beurteilung der Bewirtung von Kunden eines Ausstellers, die unentgeltlich erfolgt, ist der besondere Veranstaltungscharakter entscheidend mit zu berücksichtigen. Da die Gesamtveranstaltung primär den Charakter der Werbung hat, handelt es sich bei der Getränke- und Speisenabgabe um eine Annexeleistung zum eigentlichen Sinn und Zweck der Veranstaltung, nämlich der Kundenwerbung.

Nicht zuletzt aus arbeitstechnischen und wirtschaftspolitischen Gründen sieht deshalb das Kreisverwaltungsreferat der Landeshauptstadt München nach derzeitiger Sach- und Rechtslage bei der kostenlosen Abgabe von Speisen und Getränken auf Messen, auch wenn es sich nicht um Kostproben handelt, von einer gebührenpflichtigen Erlaubnis nach dem Gaststättengesetz ab.

Information zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die bestimmte Lebensmittel (siehe letzter Absatz) herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen und dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung erstmalig tätig sind oder dort beschäftigt werden, dürfen diese Arbeiten nur ausüben, wenn sie durch eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen, dass sie

1. über die Tätigkeitsverbote des § 42 Abs. 1 IfSG
2. über die Verpflichtung nach § 43 Abs. 2, 4, 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
3. nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Von dieser erstmaligen Belehrungsverpflichtung ist befreit, wer bereits im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach § 17 und § 18 Bundesseuchengesetz ist.

Die Bescheinigungen hinsichtlich des neuen IfSG und alte Gesundheitszeugnisse nach dem BSG sind in deutscher Sprache vorzulegen. Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

In Gastronomiebetrieben oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung benötigt auch das Spülpersonal eine entsprechende Belehrungsbescheinigung.

Seit dem 13.12.2014 gelten die Vorschriften der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV). Damit ist auch bei loser Ware eine Allergenkennzeichnung erforderlich. In diesem Zusammenhang weisen wir auf die Informationen auf unserer Homepage hin:

www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Kreisverwaltungsreferat/Verbraucher-schutz-und-Veterinaerwesen/Lebensmittelueberwachung/Kenntlichmachung-in-Speise--und-Getr-nkekarten.html

Weitere Auskünfte und Informationen zu lebensmittelrechtlichen Fragen erhalten Sie vom zuständigen Sachberater der Behörde (Landeshauptstadt München, Kreisverwaltungsreferat HA I/35, Bezirksinspektion Ost, Trausnitzstr. 33, 81671 München) Herrn Martin Großmann.

Tel. (+49 89) 23 36 35 38

Fax (+49 89) 23 36 35 31

Werden Vorschriften bzgl. der Lebensmittelhygiene nicht beachtet, behält sich die Lebensmittelüberwachung der Stadt München weitergehende Maßnahmen vor, die bis zur Untersagung der Lebensmittelzubereitung führen können.

Informationen zum Betrieb von Getränke-schankanlagen auf dem Messegelände

1. Nicht ortsfeste Getränkeschankanlagen nach den Technischen Regeln für Schankanlagen (TRSK) 400 Nr. 3.3.2 die örtlich neu errichtet werden, müssen der Behörde (siehe Ziffer 4) vom Betreiber formlos angezeigt werden. Vor Inbetriebnahme muss die Schankanlage nach BetrSichV §14 Abs. 1 von einer befähigten Person nach den Technischen Regeln der Betriebssicherheit (TRBS 1203) geprüft werden. Dies hat der Unternehmer (Verleiher oder Betreiber) zu veranlassen. Ein Durchschlag des Prüfergebnisses ist vor Ort aufzubewahren und auf Verlangen der Behörde vorzulegen. Dies gilt auch, wenn die Anlage ausgeliehen ist. Die Schankanlage muss vor Veranstaltungsbeginn nach der Verordnung (EG) 852/2004 gereinigt werden. Der Reinigungsnachweis und das Original der Prüfbescheinigung ist bei der Anlage aufzubewahren.

Ferner ist eine Betriebsanweisung nach TRSK 500 anzubringen.

2. Verwendungsfertige Anlagen nach TRSK 400 Nr. 3.3.1 müssen bei der Behörde (siehe Ziffer 4) formlos angezeigt werden. Die wiederkehrende Prüfung gemäß Betriebssicherheitsverordnung (§ 14 Abs. 2 BetrSichV) basierend auf der Gefährdungsbeurteilung (Betr.SichV.§3) muss alle zwei Jahre durch eine befähigte Person durchgeführt werden. Die Prüfung ist primär vom Unternehmer (Verleiher oder Betreiber) nach BGV A1 der Anlage zu gewährleisten.

3. Die Druckgasbehälter sind stehend zu lagern und gegen Umfallen zu sichern.

4. Weitere Auskünfte und Informationen können Sie vom zuständigen Schankanlagenkontrollmeister der Behörde (Landeshauptstadt München Kreisverwaltungsreferat HA I / 313 AG 1, Ruppertstr.

19, 80466 München) Herrn Günter Unterreithmaier erhalten.

Tel. (+49 89) 23 32 12 99

Fax (+49 89) 23 32 58 82

g.unterreithmaier@muenchen.de

Werden Vorschriften bzgl. Schankanlagen nicht beachtet, behält sich das Kreisverwaltungsreferat weitergehende Maßnahmen vor, die bis zur Einstellung der Schankanlage führen können.

Servicefirmen der MunichExpo Veranstaltungs GmbH für die Reinigung und Prüfung von Schankanlagen:

Getränke Widmann GmbH Schankanlagentechnik

Melchior-Huber-Str. 36, 85652 Ottersberg

Tel. (+49 81 21) 84 53

Fax (+49 81 21) 7 84 22

Mobil (+49 1 77) 2 22 84 53

info@schanktec.de, www.schanktec.de

Preisübersicht

Reinigung, Prüfung und Erstellung einer Prüfbescheinigung	EUR
Für eine 1-leitige Schankanlage	75,00
Für jede weitere Leitung	37,50
Für eine 5-leitige Premixanlage	87,00

Prüfung nach Geräteschutzverordnung an einer verwendungsfertigen oder aufgestellten Anlage	EUR
Inkl. Hygieneprüfung für eine 1-leitige Schankanlage	auf Anfrage
Für jede weitere Leitung	auf Anfrage
Arbeitsstunde	49,20