

Ansprechpartner und Rechnungsstellung:
Kreisverwaltungsreferat – HA I / 25 (VVB)
Ruppertsstraße 19 | 80466 München | Deutschland
Frau Anja Wedemann
Tel. +49 89 23345035 | Fax +49 89 23345124
vvb.kvr@muenchen.de

Aussteller

Halle / Stand-Nr.

Freigelände / Block

USt-Id-Nr.

Ansprechpartner

Straße / Postfach

E-Mail

PLZ / Ort / Land

Telefon mit Vor-/ Durchwahl

Telefax mit Vor-/ Durchwahl

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

Angebote Speisen

Angebote Getränke

Die Speisen werden am Stand

hergestellt fertig zubereitet angeliefert

Die Getränke werden am Stand ausgeschenkt

aus Flaschen/Dosen aus einer Schankanlage

Größe der Bewirtungsfläche oder Anzahl der Sitzplätze

Zeitraum der tatsächlichen Abgabe

Bei Verwendung einer Schankanlage:

Die Schankanlage muss vor Veranstaltungsbeginn den Hygieneanforderungen nach DIN 6650-4 Getränkeschankanlagen entsprechen. Die Schankanlage muss entsprechend vor Veranstaltungsbeginn seitens des Ausstellers gereinigt sein. Bei geliehenen Anlagen muss der Verleiher eine Dokumentation der Anlage und einen aktuell gültigen Reinigungsnachweis dem Leihgerät beilegen. Wenn keine Gerätedokumentation und kein Reinigungsnachweis vorhanden ist, haben Sie die Möglichkeit, die erforderlichen Dokumente über den Servicepartner Schankanlagentechnik erstellen zu lassen.

Kontakt: messeservice@schanktec.de

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 Gaststättengesetz einer Gestattung bedürfen, welche Sie mit diesem Vordruck beantragen.

Ort / Datum

Firmenstempel und rechtsgültige Unterschrift des Ausstellers

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 Betriebstätten 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 hygienerechtlichen 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 (Werbegaben, Proben von Getränken und Speisen) nicht gestaltungs-, 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 Gestaltung 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 Annexleistung 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, Nahrungshafen.

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/Kentlichmachung-in-Speise--und-Getr-nkekarten.html

Weitere Auskünfte und Informationen zu lebensmittelrechtlichen Fragen erhalten Sie vom zuständigen Sachbearbeiter der Behörde (Landeshauptstadt München, Kreisverwaltungsreferat HA III/16, Bezirksinspektion Nord, Hanauerstr. 56, 80992 München) Herrn Albert Braun.

Tel. +49 89 23338627, Fax +49 89 23338603

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 Betriebsicherheit (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 Prüfer für Getränkeschankanlagen der Behörde (Landeshauptstadt München Kreisverwaltungsreferat HA III/113, Implersstr. 11, 81371 München) Herrn Wolfgang Muehldorfer erhalten.
Tel. +49 89 23345083, Fax +49 89 23345138
wolfgang.muehldorfer@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 Messe München GmbH für die Reinigung und Prüfung von Schankanlagen:

Getränke Widmann GmbH Schankanlagentechnik
Melchior-Huber-Str. 36, 85652 Ottersberg
Tel. +49 8121 8453, Fax +49 8121 78422, Mobil +49 177 2228453
messeservice@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 Schankanlage | EUR |
| inkl. Hygieneprüfung für eine 1-leitige Schankanlage | auf Anfrage |
| für jede weitere Leitung | auf Anfrage |
| Arbeitsstunde | 49,20 |