



2009



Messe München GmbH - Abteilung TAS 2
Messegelände - 81823 München
Fax: (+49 89) 9 49-2 11 29
e-mail: tas2@messe-muenchen.de
Tel.: (+49 89) 9 49-2 11 24 od. 2 11 25

Zur Weiterleitung / Rechnungsstellung:
KVR - HA I/327, Bezirksinspektion Nord
Leopoldstr. 202a, 80804 München
Telefon (+49 89) 233 38 600
Telefax (+49 89) 233 38 602
und
Getränke Widmann GmbH
Melchior-Huber-Str. 36
85652 Ottersberg
Tel.: (+49 81 21) 84 53
Fax: (+49 81 21) 7 84 22

14

Form fields for exhibitor details (Aussteller / Abteilung / Sachbearbeiter / Strasse / PLZ & Ort), tax ID (Umsatzsteuer-ID-Nummer), and event details (Veranstaltung: GOLF EUROPE 2009, Termin: 27. - 29. September 2009, Halle / Stand, Telefon mit Vorwahl, Telefax mit Vorwahl, E-Mail).

ANMELDUNG VON SCHANKANLAGEN
ABGABE VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

(Bitte deutlich lesbar und vollständig ausfüllen)

Aus hygiene- und sicherheitsrechtlichen Gründen ist der Aussteller verpflichtet, die Abgabe von Speisen und Getränken und auch den Betrieb von Getränkeschankanlagen bei der Bezirksinspektion Nord anzumelden.

Hiermit zeigen wir an, dass Speisen/Getränke am Stand

unentgeltlich [] gegen Bezahlung [] als Kostprobe []
abgegeben werden.

Im Falle der Speisen- und alkoholischer Getränkeabgabe gegen Bezahlung wird hiermit eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz beantragt (kostenpflichtig).

Es handelt sich hierbei um folgende Speisen:
(Bitte genaue Angabe)

Es handelt sich hierbei um folgende Getränke:
(Bitte genaue Angabe)

Die Speisen werden am Stand [] hergestellt [] fertig zubereitet angeliefert
Die Getränke werden am Stand [] aus einer Schankanlage [] aus Flaschen/Dosen ausgeschenkt

Bei Verwendung einer Schankanlage:

Nachweis bzw. Schankbuch über die Reinigung der Schankanlage ist vorhanden [] ja [] nein

Die Abnahme bzw. Reinigung soll am _____ erfolgen (Kosten umseitig).

Die Schankanlage wird angemietet von:

Firma/Verleiher _____ Tel.-Nr. _____

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 der VO (EG) Nr. 852/2004 (Hygieneverordnung), Anhang II Kapitel I + II zu beachten. Dies umfasst u. a. die folgende Bereitstellung:

- angemessene Kalt- und Warmwasser- und Abwasserversorgung
geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln
geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der Lebensmittel
geeignete Vorrichtungen zum Reinigen/Desinfizieren der Arbeitsgeräte

Hinweis: Grundsätzlich unterliegt jede Getränke- und Speisenabgabe den hygienerechtlichen Vorschriften und der Überprüfung durch die Lebensmittelaufsicht der Bezirksinspektion Nord.

Erläuterungen siehe Folgeseite.

Ort, Datum

Firmenstempel und rechtsgültige Unterschrift des Antragstellers



2009

M.O.C. Veranstaltungszentrum
Einzigartig. Visuell.

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 gestattungs-, aber anzeigepflichtig. Werden Getränke oder Speisen 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 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 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.

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

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 und 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.

Informationen zum Betrieb von Getränkeschankanlagen auf dem Gelände des M,O,C,

1. Nicht ortsfeste Getränkeschankanlagen sind nach den Technischen Regeln für Schankanlagen (TRSK) 400 Nr. 3.3.2 die örtlich neu errichtet werden, müssen vom Betreiber der Behörde formlos angezeigt werden. Vor Inbetriebnahme muss die Schankanlage nach BetrSichV § 10 Abs. 1 von einer befähigten Person (*TRBS 1203) geprüft werden. Dies hat der Unternehmer (Verleiher oder Betreiber) zu veranlassen. Ein Durchschlag des Prüfergebnis 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 LMHV 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, Hinweise) formlos angezeigt werden. Die wiederkehrende Prüfung nach § 10 Abs. 2 BetrSichV basierend auf die Gefährdungsbeurteilung (BetrSichV. § 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. Hinweise:

Weitere Auskünfte und Informationen können Sie vom zuständigen Schankanlagenkontrollmeister der Behörde (Landeshauptstadt München Kreisverwaltungsreferat HA I / 321 AG 1, Ruppertstr. 19, 80466 München) Herrn Wolfgang Muehldorfer Tel (+49 89) 233-213 03, Fax (+49 89) 233-258 82 Mobil: (+49 177) 260 36 26
E-Mail: wolfgang.muehldorfer@muenchen.de erhalten.

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 81 21) 84 53
Fax: (+49 81 21) 7 84 22
Mobil: (+49 1 77) 2 22 84 53
E-Mail: info@schanktec.de
Internet: www.schanktec.de

Preisübersicht:

Reinigung, Prüfung und Erstellung einer Prüfbescheinigung für eine 1-leitige Schankanlage: **75,00 EUR**
für jede weitere Leitung: **37,50 EUR**
Reinigung, Prüfung und Erstellung einer Prüfbescheinigung für eine 5-leitige Premixanlage: **87,00 EUR**
Prüfung nach Geräteschutzverordnung an einer verwendungsfertigen oder aufgestellten Schankanlage inkl. Hygieneprüfung für eine 1-leitige Schankanlage:
Preis auf Anfrage
Für jede weitere Leitung: Preis auf Anfrage
Arbeitsstunde: **49,20 EUR**
Kosten für die Abnahme bzw. Reinigung der Schankanlage (zuzüglich MwSt.)