

# Verwaltungsvorschrift des Wirtschaftsministeriums über die Unterrichtung im Gaststättengewerbe

(VwV Gaststättenunterrichtung)

Vom ... 2025 – Az.: .....

## 1. Ziele

Auf der Grundlage von § 3 Absatz 3 Landesgaststättengesetz (LGastG) vom 18. November 2025 (GBI. Nr. 119) werden in dieser Verwaltungsvorschrift die näheren Bestimmungen zur Gaststättenunterrichtung, insbesondere zu den Einzelheiten des Verfahrens sowie zu den Ausnahmen von der Nachweispflicht, getroffen.

Durch diese Verwaltungsvorschrift soll eine landesweit einheitliche Durchführung des Unterrichtsverfahrens durch die Industrie- und Handelskammern sichergestellt werden.

## 2. Persönlicher Anwendungsbereich

Der zur Teilnahme an einer Gaststättenunterrichtung verpflichtete Personenkreis wird in § 3 Absatz 1 LGastG festgelegt. Danach muss die Person, die ein stehendes Gaststättengewerbe betreiben will, bei der Gewerbeanzeige den Nachweis über eine absolvierte Unterrichtung im Sinne dieser Verwaltungsvorschrift erbringen.

Wer die Abschlussprüfung in einer der in der Anlage aufgeführten beruflichen oder wissenschaftlichen Ausbildungen bestanden hat, ist von der Pflicht zur Teilnahme an einer Unterrichtung befreit.

Das Wirtschaftsministerium kann die Liste der Ausbildungsabschlüsse in der Anlage bei Bedarf anpassen. Die jeweils geltende Fassung wird auf der Internetseite des Wirtschaftsministeriums bekannt gemacht.

## 3. Gegenstand der Unterrichtung

Zum Schutz der Gäste vermittelt die Gaststättenunterrichtung in den Grundzügen Kenntnisse insbesondere über die für den Betrieb von Gaststättengewerben notwendigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und bietet den künftigen Gastgewerbetreibenden eine Orientierung über die Pflichten und Befugnisse aus dem Bereich des Verbraucherschutzes sowie anderer Rechts- und Sachgebiete mit Bezügen zum Betrieb eines Gastgewerbes.

Die Unterweisung erfolgt für alle gastgewerblichen Betriebsarten mit Blick auf folgende Rechts- und Sachgebiete:

### 3.1 Gesundheitsschutz - Lebensmittelhygiene

#### 3.1.1 Gastronom als Lebensmittelunternehmer

- a) Verantwortlichkeiten als Lebensmittelunternehmer,
- b) Meldepflichten bei Feststellung nicht sicherer Lebensmittel (Art. 19 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, S.1).

#### 3.1.2 Grundlagen der Hygiene

- a) Bedeutung der Lebensmittelhygiene (Gesundheitsgefahren),
- b) Lebensmittelhygiene in der Praxis,
- c) Eigenkontrollmaßnahmen und HACCP-Konzept,
- d) Behandlung leicht verderblicher Lebensmittel (beispielsweise Temperaturanforderungen, Vermeidung der Vermehrung von Krankheitserregern, Fleischzubereitung, offene Buffets),
- e) Häufige Hygienemängel,

- f) Personalhygiene,
- g) Schädlingsbekämpfung,
- h) Getränkeschankanlagen.

3.1.3 Infektionsschutzgesetz und Nachbelehrungspflichten

3.1.4 Schulungen im Bereich Lebensmittelrecht und Hygiene

3.1.5 Frittieren nach den Vorgaben der Acrylamidverordnung (Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmaßnahmen und Richtwerten für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln)

3.1.6 Kontrollen Lebensmittelüberwachung, Duldungs- und Mitwirkungspflichten

3.1.7 Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Spezialfall Abgabe an Endverbraucher

3.1.8 Umgang mit Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum

3.1.9 Abfallentsorgung und sachgemäße Lagerung

3.2 Verbraucherschutz

3.2.1 Kennzeichnungspflichten

- a) Allgemeine Kennzeichnungsvorgaben,
- b) Spezielle Kennzeichnungsvorschriften (Allergene, Zusatzstoffe),
- c) Vermeidung von Irreführung und Lebensmittelbetrug.

3.2.2 Allgemeine Verbote nach dem LGastG

3.2.3 Preisangabenverordnung

- 3.2.4 Aushangpflichten, inhaltliche Anforderungen an Speisekarten
- 3.2.5 Umweltrechtliche Belange (zum Beispiel Vorgaben zu Verpackungen, Mehrweg, Abfallentsorgung)
- 3.3 Stärkung der Eigenverantwortlichkeit der ein Gastgewerbe betreibenden Personen
  - 3.3.1 Hinweise zu anderen Fachverfahren und Sachgebieten (insbesondere hinsichtlich Bau- und Immissionsschutzrecht; Tarifwesen).
  - 3.3.2 Hinweise zu Bestimmungen des Jugendschutzrechts (insbesondere §§ 4 bis 13 Jugendschutzgesetz vom 23. Juli 2002 (BGBl. I S. 2730), das zuletzt durch Artikel 12 des Gesetzes vom 6. Mai 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 149) geändert worden ist).
  - 3.3.3 Nebenleistungen im Sinne von § 7 LGastG
  - 3.3.4 Sperrzeiten (§ 8 LGastG)
  - 3.3.5 Musik- und Tanzverbote nach dem Gesetz über die Sonntage und Feiertage in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Mai 1995, das zuletzt durch Gesetz vom 1. Dezember 2025 (GBl. S. 1034) geändert worden ist.
  - 3.3.6 Landesnichtraucherschutzgesetz in der jeweils geltenden Fassung.
  - 3.3.7 Hinweis auf weitergehende Informationsquellen
- 4. Unterrichtsverfahren
  - 4.1 Mündlichkeit

Die Unterrichtung erfolgt mündlich. Das persönliche Erscheinen der zu unterrichtenden Person ist erforderlich. Mehrere Personen können gemeinsam unterrichtet werden.

Die zu unterrichtende Person hat über die zum Verständnis des Unterrichtsverfahrens unverzichtbaren deutschen

Sprachkenntnisse, mindestens auf Kompetenzniveau B1 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens, zu verfügen. Die Vorlage eines entsprechenden Zertifikats ist lediglich bei Zweifeln an den Sprachkenntnissen erforderlich. Sofern die erforderlichen Sprachkenntnisse nicht vorliegen, kann auf Kosten der zu unterrichtenden Person eine geeignete Dolmetscherin oder ein geeigneter Dolmetscher hinzugezogen werden.

Die Unterrichtung darf nicht lediglich in der Übergabe von Informationsmaterialien bestehen. Merkblätter zur Unterstützung der mündlichen Unterrichtung werden empfohlen. Es kann ein freiwilliger Test über die Unterrichtsinhalte angeboten werden.

#### 4.2 Dauer

Die Unterrichtung darf die Dauer von sechs Stunden nicht überschreiten. In besonderen Fällen, beispielsweise wenn die Hinzuziehung eines Dolmetschers erforderlich ist, kann die Unterrichtung bis zu acht Stunden dauern. Sie muss innerhalb eines Tages erfolgen.

#### 4.3 Örtliche Zuständigkeit

Die Unterrichtung kann bei jeder Industrie- und Handelskammer in Baden-Württemberg erfolgen, die diese Unterrichtung anbietet.

#### 5. Bescheinigung

Nach Abschluss der Gaststättenunterrichtung erteilt die Industrie- und Handelskammer der unterrichteten Person eine Bescheinigung über die Teilnahme.

Die Bescheinigung muss den Familiennamen und den oder die Vornamen der unterrichteten Person, das Geburtsdatum, die Wohnanschrift sowie das Datum der Unterrichtung enthalten.

In der Bescheinigung ist zu bestätigen, dass die unterrichtete Person über die für eine eigenverantwortliche Ausübung des Gaststättengewerbes notwendigen fachlichen und rechtlichen

Grundlagen, insbesondere die Grundzüge des Lebensmittelrechts, unterrichtet worden ist.

6. Schlussvorschriften

Diese Verwaltungsvorschrift tritt am 1. Januar 2026 in Kraft und am 31. Dezember 2033 außer Kraft.