

Leistungen

Unterrichtungsnachweis für Gaststättengewerbe Ausstellung

Quelle: Zuständigkeitsfinder Bocholt

Um eine Gaststätte zu eröffnen, benötigen Sie einen Unterrichtsnachweis der Industrie- und Handelskammer. Sie müssen wissen, wie Sie richtig mit Lebensmitteln umgehen und wie sie diese richtig aufbewahren.

Wenn Sie eine Gaststätte betreiben möchten, kommen Sie täglich mit Lebensmitteln in Kontakt. Sie müssen wissen, wie Sie Lebensmittel richtig behandeln und aufbewahren.

Wenn Sie Lebensmittel falsch behandeln, können Speisen und Getränke verderben. Wenn Sie sogar Hygienevorschriften nicht beachten, gefährden Sie sogar die Gesundheit Ihrer Gäste. Außerdem müssen Sie Bußgelder zahlen, wenn Sie die Vorschriften nicht beachten.

Um Ihre Gaststätte erfolgreich zu führen, lernen Sie bei der Unterrichtung der Industrie- und Handelskammer (IHK) die notwendigen Grundsätze zum Umgang mit Lebensmitteln kennen. Dabei werden unter anderem die Themen Hygienevorschriften, Lebensmittelrecht, Bier-, Wein- und Milchrecht sowie Getränkeanlagenrecht vermittelt.

Als Gründer im erlaubnispflichtigen Gastgewerbe müssen Sie diesen Unterrichtsnachweis einer IHK zur Beantragung der Gaststättenerlaubnis nachweisen.

Die Unterrichtung wird meist in deutscher Sprache abgehalten. In einigen Industrie- und Handelskammern kann Ihnen gegen eine Gebühr nach Bedarf ein Dolmetscher zur Verfügung gestellt werden.

Sie können auf Antrag von der Gaststättenunterrichtung freigestellt werden,

- wenn Sie bereits bestimmte staatlich anerkannte Ausbildungsberufe mit einer Prüfung vor einer IHK, Handwerkskammer oder einer Handwerksinnung abgeschlossen haben und
- die Inhalte der Gaststättenunterrichtung Gegenstand der Ausbildung und Prüfung waren.

+ Kurztext

+ Erforderliche Unterlagen

+ Verfahrensablauf

+ Fristen

+ Rechtsgrundlage(n)

+ Fachliche Freigabe

Kontakt

**IHK Nord Westfalen
IHK-Standort Bocholt
Willy-Brandt-Straße 3
46395 Bocholt**

Telefon: 02871 9903 - 0

Telefax: 02871 9903 - 650