

Allgemeine Hinweise:

Allgemeine Sperrzeiten

Gemäß den Bestimmungen des § 8 Landesgaststättengesetz Baden-Württemberg gelten für Gaststätten folgende allgemeine Sperrzeiten:

Sperrzeit unter der Woche:	03.00 Uhr bis 06.00 Uhr
Sperrzeit Freitag auf Samstag und Samstag auf Sonntag	05.00 Uhr bis 06.00 Uhr

In der Nacht

- zum Fastnachtsdienstag und
- zum 1. Mai **beginnt die Sperrzeit um 05.00 Uhr.**

In der Nacht

- zum 1. Januar **wird die Sperrzeit aufgehoben.**

Tanz- und Veranstaltungsverbote

Gemäß § 10 des Gesetzes über die Sonntage und Feiertage sind öffentliche Tanzunterhaltungen sowie Tanzunterhaltungen von Vereinen und geschlossenen Gesellschaften in Wirtschaftsräumen verboten:

- am **Gründonnerstag** ab 18.00 Uhr
- am gesamten **Karfreitag**
- am **Karsamstag** bis 20.00 Uhr,
- an **Allerheiligen**, wenn Allerheiligen auf einen Montag bis Freitag fällt, von 3 Uhr bis 24 Uhr, wenn Allerheilig auf einen Samstag oder Sonntag fällt, von 5 Uhr bis 24 Uhr
- am **Volkstrauertag** von 05.00 bis 24.00 Uhr
- am **Totengedenktag** von 05.00 bis 24.00 Uhr und am
- am **Buß- und Betttag** von 03.00 bis 24.00 Uhr

Darüber hinaus sind am Karfreitag ab 00.00 Uhr und am Totengedenktag ab 05.00 Uhr öffentliche Veranstaltungen in Räumen mit Schankbetrieb verboten, die über den Schank- und Speisebetrieb hinausgehen.

Außenbewirtung

Gemäß der Rechtsverordnung der Stadt Karlsruhe über die Festsetzung der Sperrzeit für Garten- und Straßengewirtschaften im Stadtkreis Karlsruhe darf der Schankbetrieb mit Rücksicht auf den Schutz der Nachbarschaft vor Störungen und Geräuschbelästigungen nur wie nachfolgend aufgeführt stattfinden:

- a) **Während der Mitteleuropäischen Sommerzeit (MESZ)**
- Sonntag bis Donnerstag bis 23.00 Uhr
 - an Freitagen, Samstagen und vor gesetzlichen Feiertagen bis 24.00 Uhr
- b) **Außerhalb der Mitteleuropäischen Sommerzeit (MESZ)**
- an allen Tagen bis 22.00 Uhr

Diese Sperrzeitregelung gilt nicht, sofern in Einzelfällen andere Zeiten festgesetzt sind.

Der Schankbetrieb ist spätestens zum jeweiligen Zeitpunkt einzustellen.

Es darf keine Musik im Freien übertragen werden.
Im Freien ist Kochen, Braten und Grillen untersagt.

Lärmbelästigung

Gemäß den Bestimmungen der Polizeiverordnung der Stadt Karlsruhe zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Straßen und Anlagen und zur Abwehr von umweltschädlichem Verhalten (Straßen- und Anlagenpolizeiverordnung, StraAnlPolVO) sind in Gaststätten **ab 22.00 Uhr Fenster und Türen geschlossen zu halten**, wenn Gesang, Musik oder Lärm durch Gäste nach außen dringen kann.

Immissionsschutzrechtliche und arbeitsschutztechnische Hinweise

- Wenn Mitarbeiter beschäftigt werden, gilt das Arbeitsschutzgesetz – ArbSchG.
- Im Hinblick auf die Vermeidung kostenintensiver Nachbesserungen wird empfohlen, die vom Gesetzgeber vorgegebenen Maßnahmen des Arbeitsschutzes schon während der Planung der Arbeitsstätte festzulegen. Grundlagen sind, zusätzlich zu aufgeführten Auflagen und Hinweisen zum Arbeitsschutz in der Baugenehmigung, die Arbeitsstättenverordnung und die Technischen Regeln für Arbeitsstätten in der jeweils gültigen Fassung.
- Der Arbeitgeber hat entsprechend Arbeitsschutzgesetz mittels **Gefährdungsbeurteilung** für sämtliche Arbeitsmittel, Arbeitsplätze und Tätigkeiten die notwendigen Maßnahmen des Arbeitsschutzes zu ermitteln und zu dokumentieren. Die Maßnahmen sind umzusetzen. Die Mitarbeiter sind zu unterweisen (mindestens jährlich) sowie bei Veränderungen. Auf Verlangen müssen Nachweise den zuständigen Behörden vorgelegt werden. Die Umsetzung muss vor Aufnahme der Tätigkeiten erfolgt sein. **Hierbei muss er sich entsprechend Arbeitssicherheitsgesetz - ASiG von einer Fachkraft für Arbeitssicherheit und einem Betriebsarzt beraten lassen. Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt hat der Arbeitgeber schriftlich zu bestellen.**
- **Fluchtwege und Notausgänge** sowie den Flucht- und Rettungsplan hat der Arbeitgeber im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung zu betrachten. Die Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A2.3 „Fluchtwege und Notausgänge, Flucht- und Rettungsplan“ ist umzusetzen. Fluchtwege, Notausgänge, Notausstiege und Türen im Verlauf von Fluchtwegen müssen gemäß der „Sicherheits- und Gesundheitsschutzkennzeichnung“ (ASR A1.3) gekennzeichnet sein. Manuell betätigte Türen in Notausgängen müssen in Fluchtrichtung aufschlagen. Flucht- und Rettungswege sind freizuhalten.
- **Feuerlöscheinrichtungen** (Feuerlöscher der Brandklasse A) müssen zur Brandbekämpfung in den Betriebsstätten vorhanden sein. Die Anzahl der Feuerlöscher richtet sich nach der Raumgröße (siehe Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A2.2 Maßnahmen gegen Brände). So müssen z. B. bei 50 m² ein Löscher mit 6 Löschmitteleinheiten vorhanden sein. Aus Gewichtsgründen können auch 2 x 3 Löschmitteleinheiten je Löscher zur Anwendung kommen. In der Küche kommt ein Fettbrandlöscher der Brandklasse F zum Einsatz. In jeder Etage des Betriebes müssen Feuerlöscheinrichtungen vorhanden sein. Feuerlöscher sind alle zwei Jahre durch Sachkundige zu prüfen
- Durch eine natürliche oder mechanische **Be- und Entlüftung** muss sichergestellt sein, dass in Arbeitsräumen ausreichend gesundheitlich zuträgliche Atemluft vorhanden ist. Die Zuluftführung muss so ausgelegt sein, dass an den Arbeitsplätzen keine unzumutbare Zugluft auftritt. Die Abluft ist über Dach abzuleiten. Die Abluft aus Toiletten, Umkleide- und Arbeitsräumen darf nicht in andere Räume gelangen. Die Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A 3.6 "Lüftung" ist zu beachten. Planung, Ausführung, Betrieb und Instandhaltung der raumlufttechnischen Anlagen müssen dem Stand der Technik (ASR A3.6, VDI 6022, DIN EN 16798-3) entsprechen. Die Hygiene-Erstinspektionen sind vor Inbetriebnahme durchzuführen.
- Zur **Vermeidung** von schädlichen Umwelteinflüssen sind in der Küche Maßnahmen zur Minderung der **Emissionen aus dem Produktionsbereich** (z. B. Brat-, Koch- und Frittierplätzen) zu treffen: Die Fettpartikel in der Küchenabluft sind durch wirksame Fettfangfilter abzuscheiden. Die Fettbestandteile der Schwaden dürfen nicht in die Abluftkanäle gelangen. Wegen der erhöhten Brandgefahr sind die Filter mindestens in 14-tägigem Rhythmus zu reinigen bzw. auch täglich bei hohem Kochvolumen.
- **Zu- und Abluftanlagen** müssen entsprechend den Anforderungen der VDI 2052 und der DIN EN 16282 dimensioniert und ausgeführt werden. Der Betreiber hat sich dies von einer fachlich geeigneten Person nach Abnahme der Anlage schriftlich bestätigen zu lassen.
- Die **Abluftführung über Dach** ist gemäß Nr. 5 TA Luft in Verbindung mit VDI 3781 Blatt 4 zu berechnen und auszuführen. Der Betreiber hat sich dies von einer fachlich geeigneten Person nach Abnahme der Anlage schriftlich bestätigen zu lassen.

- **Wenn im Ausnahmefall** die Prüfung im Sinne der Nr. 5 TA Luft in Verbindung mit VDI 3781 Blatt 4 ergeben hat, dass die Abluftführung über Dach aufgrund örtlicher Gegebenheiten nicht wirksam oder nicht möglich ist, sind Maßnahmen nach Abschnitt 6.3 der VDI 3895 Blatt 1 zu ergreifen.
- Die **Zu- und Abluftanlagen** müssen nach DIN EN 16282 Teil 5 **mindestens jährlich** von einer Fachfirma auf volle Funktionsfähigkeit **geprüft werden**. Luftleitungen und deren Komponenten sind gemäß DIN EN 16282 Teil 5 **mindestens halbjährlich von einer Fachfirma auf Verschmutzung zu prüfen** und bei Bedarf zu reinigen. Prüfungen und Reinigungen sind einschließlich Tätigkeitsnachweis der Fachfirma zu dokumentieren. Die Dokumentation ist aufzubewahren und den zuständigen Behörden auf Verlangen vorzulegen.
- Bei Gasverbrauchseinrichtungen mit **mehr als 4 Brandstellen (>14 kW)** müssen diese mit der Abzugshaube derart verriegelt werden, dass eine Benutzung der gasbetriebenen Geräte nur bei eingeschaltetem Dunstabzug möglich ist. Dies gilt nicht, wenn ein Erdgasanschluss vorliegt. Technische Regel – Arbeitsblatt DVGW (Deutscher Verein des Gas und Wasserfaches e. V.) G631 (A).
- Im gesamten Bereich des Betriebes ist ein **rutschhemmender Fußbodenbelag** (z. B. Fliesen mit griffiger Oberfläche, Estrich mit Zusatzstoffen oder Gitterroste) zu verwenden, der mindestens den Anforderungen der Technischen Regel für Arbeitsstätten ASR A1.5/1,2 „Fußböden“ entspricht.
- Durch geeignete **Lärmschutzmaßnahmen** ist sicherzustellen, dass die zulässigen Lärmrichtwerte bei den Nachbarn nicht überschritten werden.

Maßgebliche Immissionsorte	Immissionsgrenzwert für den Beurteilungspegel in dB(A)	
	tags (06:00 – 22:00 Uhr)	nachts (22 :00 - 06:00 Uhr)
Gewerbegebiet (GE)	65	50
Urbanes Gebiet (MU)	63	45
Mischgebiet (MI) / Dorfgebiet (MD) / Kerngebiet (MK)	60	45
allgemeines Wohngebiet (AL)	55	40
reines Wohngebiet (WR)	50	35
Wohnungen, die mit geräuscherzeugenden Anlagen baulich verbunden sind	35	25

- **Musikanlagen dürfen maximal bis Zimmerlautstärke betrieben werden.**
Zimmerlautstärke ist das Geräusch, das nur in dem Raum, in welchem es verursacht wird, wahrgenommen werden kann. Es darf also außerhalb des Raumes, in dem die Schallquelle steht, nur geringfügig wahrnehmbar sein.
- **Elektrische Anlagen und ortsfeste elektrische Betriebsmittel** sind in mindestens jährlich durch eine Elektrofachkraft zu prüfen. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass nur eine Elektrofachkraft elektrische Anlagen errichten, ändern oder instandsetzen darf.
- Bei Verwendung von Maschinen und Apparaten ist darauf zu achten, dass diese den Bestimmungen des Geräte- und Produktsicherheitsgesetzes (GPSG) entsprechen.
- Es ist ein **doppelwandiger Abfallbehälter ganz aus Metall** mit dicht abschließendem Deckel aufzustellen. Papier- und Zigarettenabfälle sind möglichst zu trennen.
- **Vorgaben zur ersten Hilfe in der Betriebsstätte** richten sich nach der Technischen Regel für Arbeitsstätten ASR A4.3 Erste-Hilfe-Räume, Mittel und Einrichtungen zur Ersten Hilfe.
- Bei den **Waschgelegenheiten** sind die hygienisch erforderlichen Mittel zum Reinigen, Abtrocknen und Desinfizieren der Hände zur Verfügung zu stellen.

Information zum Landesnichtraucherschutzgesetz

Seit dem 01.08.2007 gilt in Baden-Württemberg das Landesnichtraucherschutzgesetz (LNRSchG). Nichtraucher sollen durch dieses Gesetz vor den Gefahren des Passivrauchens geschützt werden. Nach einem Urteil des Bundesverfassungsgerichts galten seit August 2008 Übergangsregelungen. Am 07.03.2009 ist jetzt das geänderte LNRSchG in Kraft getreten.

Die Auswirkungen des LNRSchG treffen Sie als Gastwirt ganz besonders, da in Gaststätten das Rauchen grundsätzlich untersagt ist. Mit diesem Informationsblatt möchten wir Sie auf die - im Hinblick auf gastronomische Betriebe - wichtigsten Vorgaben des Gesetzes hinweisen:

Neu geregelt wurde, dass bei Verstößen zukünftig auch Gastwirte mit einer Geldbuße bis zu 2.500 € (bzw. im Wiederholungsfall bis zu 5.000 €) rechnen müssen. Außerdem können massive Verstöße dazu führen, dass Ihre Zuverlässigkeit als Gastwirt in Frage gestellt wird. Damit wäre dann auch Ihre Gaststättenkonzession in Gefahr.

§ 7 LNRSchG regelt, dass das Rauchen in Gaststätten untersagt ist. Mit dem Begriff „Gaststätte“ sind solche Betriebe gemeint, die Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle anbieten. Der Besuch der Gaststätte muss für jedermann bzw. bestimmten Personen möglich sein. Lediglich in Bier-, Wein- und Festzelten sowie in der Außengastronomie und den im Reisegewerbe betriebenen Gaststätten gilt das Verbot nicht.

Nur in vollständig abgetrennten Nebenräumen kann - als Ausnahme von dem grundsätzlichen Verbot - das Rauchen zugelassen werden. Damit soll vermieden werden, dass durch Raucherräume die Luftqualität in den übrigen (Nichtraucher-)Gasträumen beeinträchtigt wird. Ausgeschlossen für eine Nutzung als Raucherraum sind daher Räume, z. B. lediglich mit Falt- oder sonstigen mobilen Trennwänden von den übrigen Räumen abgeteilt sind. Fest schließende Türen zur Trennung der Bereiche sind unverzichtbar. Dies gilt auch dann, wenn sich der Raucherraum auf einem anderen Stockwerk befindet. Zudem muss es sich bei dem Raucherbereich eindeutig um einen Nebenraum handeln. Die Ausstattung eines Rauchernebenraumes mit einer Theke ist kein Problem, solange dadurch die Eigenschaft des Hauptgastraums der Gaststätte bestehen bleibt.

Gaststättenbetreiber dürfen in Gaststätten mit weniger als 75 Quadratmetern Gastfläche und ohne abgetrennten Nebenraum das Rauchen gestatten, wenn ausschließlich volljährige Personen Zutritt haben und entweder keine oder lediglich kalte Speisen einfacher Art angeboten werden. Die Gaststätte muss am Eingangsbereich in deutlich erkennbarer Weise als Rauchergaststätte, zu der Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr keinen Zutritt haben, gekennzeichnet sein.

In Diskotheken, zu denen ausschließlich Personen ab vollendetem 18. Lebensjahr Zutritt erhalten, kann ein Nebenraum zum Rauchen eingerichtet werden, in dem sich aber keine Tanzfläche befinden darf. In allen anderen Diskotheken gilt das absolute Rauchverbot weiter. Dies soll vor allem dem Schutz der Jugendlichen vor den Gefahren des Passivrauchens dienen. Gleichzeitig soll damit dem Umstand Rechnung getragen werden, dass die Schadstoffkonzentration in Diskotheken besonders hoch ist. Bei gleichzeitiger körperlicher Aktivität der Gäste, führt dies zu stärkerer Inhalation der schadstoffhaltigen Innenraumluft.

Als Gaststättenbetreiber sind Sie nach § 8 Abs. 2 LNRSchG dafür verantwortlich, dass das Rauchverbot von Ihren Gästen beachtet wird. Bei Verstößen gegen das Rauchverbot innerhalb Ihrer Gaststätte sind Sie verpflichtet, alle notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, damit weitere Verstöße unterbleiben. Auf das Rauchverbot haben Sie durch deutlich sichtbare Hinweisschilder in jedem Eingangsbereich hinzuweisen, die Raucherräume sind ebenfalls klar erkennbar als solche zu kennzeichnen.

Aufgrund konkreter Problemfälle aus der Praxis und entsprechender Anfragen dazu hat das Ministerium für Arbeit und Soziales die Ausführungen des LNRSchG zu folgenden Punkten zwischenzeitlich wie folgt ergänzt:

- Der Einsatz von Arbeitnehmern in Raucherräumen (z. B. zum Bedienen und Abräumen) richtet sich nach § 5 Abs. 2 der Arbeitsstättenverordnung. Danach kann eine nicht rauchende Bedienung ggf. auch in Raucherzimmern eingesetzt werden.
- Der Weg zu Gästetoiletten darf auch durch einen Raucherraum erfolgen. Dies stellt noch keine Beeinträchtigung der Belange des Nichtraucher-schutzes dar. Auch kurze Gänge der Gäste durch Vorräume / Eingangsbereiche o. ä., in denen geraucht werden darf, sind zumutbar.
- Es macht keinen Unterschied, ob Tabak konventionell oder in anderer Weise geraucht wird. Aus diesem Grund fällt z. B. auch die Benutzung von Wasserpfeifen (Shishas) unter den Begriff des Rauchens im Sinne des LNRSchG.

Falls Sie weitere Fragen zum LNRSchG haben, können Sie sich selbstverständlich jederzeit an die Gaststättenbehörde wenden: gaststaetten@oa.karlsruhe.de



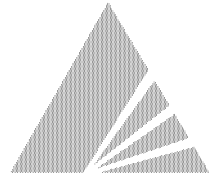
Merkblatt zu betrieblichen Eigenkontrollmaßnahmen:

Im Rahmen der Sorgfaltspflicht wird von uns empfohlen, zum Schutz der Lebensmittel vor Kontaminationen und Verderb auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs umseitig aufgeführte Eigenkontrollmaßnahmen durchzuführen und zu dokumentieren.

Die zusätzlichen Hinweise (mit Pfeilen → gekennzeichnet) dienen dazu die genannten Eigenkontrollen weiter zu verbessern/verifizieren.

Für den Einkauf und die Lagerung werden folgende Temperaturen empfohlen:

Fleisch		max + 7°C
Geflügelfleisch		max + 4°C
Innereien		max + 3°C
Hackfleisch	<u>Herstellung im Einzelhandel:</u> - sofortige Abgabe: Umgebungstemperatur - Abgabe im Laufe des Tages: Umgebungstemperatur Produkttemperatur <u>Abgabe nicht am Ort der Herstellung</u> Verpacken; Transport und Lagerung	max + 7°C max + 4°C max + 7°C max + 2°C
Wurstwaren		max + 7°C
Fisch	auf schmelzendem Eis oder	max + 2°C
Milchprodukte		max + 10°C
TK-Produkte		max - 18°C
Heißhaltetemperatur		> 65°C
Erhitzungstemperatur bei Zubereitung	sichere Erhitzung bei über 70 Grad (Fleisch durchgegart)	über 70°C
Abkühlung zubereiteter Speisen (z.B. in Vorbereitung)	von 65°C bis unter 10°C innerhalb von 3 Stunden	Zeit/ max 3 h
Transport	Abweichung der Solltemp. um 3°C erlaubt	



1. Nachweis der Personalschulung (Infektionsschutzschulung (IfSG) und Hygieneschulung)

Mitarbeiter, die mit empfindlichen Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sich vor erstmaligem Arbeitsbeginn einer **Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz bei einem Gesundheitsamt** unterziehen. Der Nachweis dieser Belehrung ist im Betrieb als Kopie aufzubewahren und der Überwachungsbehörde auf Verlangen vorzuzeigen. Alle Mitarbeiter müssen nach der Erstbelehrung im Abstand von max.

2 Jahren an einer Folgeschulung nach dem Infektionsschutzgesetz teilnehmen. Diese erfolgt jedoch **nicht** durch das Gesundheitsamt. Sie kann z.B. von der Geschäftsleitung oder dem Hygienebeauftragten selber durchgeführt werden. Unterlagen hierfür findet man im Internet unter anderem auf der Homepage: www.rki.de - Infektionsschutzgesetz /Belehrungsbogen (auch in englisch, französisch, russisch, spanisch und türkisch); bei der DEHOGA; auf der Homepage der Metro als Online-Schulung (<https://www.metro.de/service/etraining/haccp>) in Metro.de – Service – e-Training oder als aid-Heft. Ein Nachweis über die Teilnahme an einer Folgebelehrung muss ebenfalls **im Betrieb** aufbewahrt werden. Mitarbeiter, die nicht über eine Ausbildung in einem Lebensmittelberuf verfügen müssen zusätzlich eine Hygieneschulung durchlaufen, in der sie im Umgang mit den von ihnen verarbeiteten Lebensmitteln unterwiesen werden. Auch von dieser Schulung muss ein Nachweis im Betrieb vorhanden sein. Die Hygieneschulung sollte ebenfalls analog zur IfSG-Folgeschulung alle 2 Jahre wiederholt werden.

→ Es empfiehlt sich eine Leistungskontrolle, z.B. in Form eines schriftlichen Tests, durchzuführen.

2. Kontrolle des Wareneingangs

Die angelieferte Ware ist zum Zeitpunkt der Anlieferung stichprobenartig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin zu überprüfen (Einhaltung der Kühltemperatur, Zustand der Verpackung bzw. Transportbehälter, Kennzeichnung u.a.). Über den ordnungsgemäßen Zustand der Ware ist ein Vermerk auf dem Lieferschein und/oder auf einem gesonderten Protokoll anzubringen. Besonders wichtig ist dies bei der Anlieferung von kühlpflichtigen Lebensmitteln (Kühl-/Tiefkühltemperatur) oder bei der Anlieferung von Essen eines Caterers (Heißhaltetemperatur).

→ Im Vorfeld sind "Soll" - Temperaturen und geeignete Maßnahmen bei Abweichungen festzulegen und zu dokumentieren.

3. Kontrolle der Temperaturen in Kühl- und Tiefkühlräumen, in Kühl- und Tiefkühleinrichtungen sowie in Warmhaltevorrichtungen

In jeder Kühl- und Tiefkühleinrichtung sollte täglich eine Temperaturmessung durchgeführt und in ein Überwachungsprotokoll eingetragen werden. Es empfiehlt sich, die Temperatur nicht an der Außenanzeige, sondern an einem im Inneren der Kühl/Tiefkühleinrichtung angebrachten Thermometer abzulesen.

Um sicher zu gehen, dass die Thermometer auch ordnungsgemäß funktionieren, wird empfohlen, regelmäßig einen Abgleich mit einem anderen Thermometer durchzuführen und dieses zu dokumentieren. Werden Speisen oder Soßen warm gehalten, sind auch die Warmhalte-Temperaturen täglich zu messen und zu dokumentieren.

→ Im Vorfeld sind "Soll" - Temperaturen und geeignete Maßnahmen bei Abweichungen festzulegen und zu dokumentieren.

4. Schädlingsmonitoring

Eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln durch Schädlinge und Schadnager ist zu vermeiden. Der Betrieb ist regelmäßig (mindestens einmal im Monat) auf Schädlingsbefall zu überprüfen. Sofern erforderlich, ist eine Schädlingsbekämpfung durchzuführen oder durch eine Firma durchführen zu lassen. Die Kontrollen und die erfolgten Maßnahmen sind zu dokumentieren. Für die verwendeten Substanzen sind jeweils Sicherheitsdatenblätter beim Händler oder Hersteller anzufordern und vor Ort im Betrieb aufzubewahren.

→ Aus Gründen der Übersichtlichkeit sollten die Standorte der Fallen in einen Grundrissplan eingezeichnet werden.

5. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Es ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan aufzustellen. In dieser Auflistung ist zu dokumentieren, was, wann, wie oft, womit, von wem und wie gereinigt bzw. desinfiziert wird. Für die verwendeten Reinigungsmittel müssen Sicherheitsdatenblätter im Betrieb vorhanden sein.

→ Die ordnungsgemäße Reinigung ist durch einen Verantwortlichen zu überprüfen



Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt Stand: Februar 2022

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Für welche Lebensmittel gilt dieses Merkblatt?

- Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
- Lebensmittel, die zum Verzehr an Ort und Stelle in Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden,
- Lebensmittel, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden und
- Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, d.h. am Tag des Verpackens oder am Tag darauf verkauft und nicht in Selbstbedienung angeboten werden

Wer muss kennzeichnen?

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgeben, z.B.:

- Bäckereien
- Metzgereien
- Fischläden
- Eiscafés
- Restaurants
- Kantinen
- Imbissbetriebe
- mobile Verkaufsstände
- Märkte
- Partyservice
- etc.

Für Vereins- und Straßenfeste von Organisatoren ohne regelmäßige unternehmerische Tätigkeit können Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bestehen. Hierzu wird auf die „Hinweise zum Begriff „Lebensmittelunternehmer“ bzw. zur „Lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit“ [1] sowie den „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ verwiesen [2].

Was muss gekennzeichnet werden?

1. **Allergene:** Folgende Zutaten nach Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten und Speisen enthalten (beispielhafte Aufzählung)
1. Glutenhaltiges Getreide benennen • Weizen (auch bei Dinkel ist „Weizen“ anzugeben) • Roggen • Gerste • Hafer	Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Müsli, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza
2. Krebstiere	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
3. Eier	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Eierteigwaren
4. Fisch	alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
5. Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste, Flips
6. Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu, häufig in vegetarischen/veganen Gerichten
7. Milch/Laktose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milcheis, Milchpulver, Milcheiweiß
8. Schalenfrüchte benennen • Mandeln • Haselnüsse • Walnüsse • Cashew-Kerne • Pecannüsse • Paranüsse • Pistazien • Macadamianüsse	Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren
9. Sellerie	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
10. Senf	Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst
11. Sesam	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina
12. Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Schwefeldioxid/E 220, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriumsulfit/E 221, Natriummetabisulfit/E 223, Geschwefelte Früchte/Trockenfrüchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer
13. Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino, Feine Backwaren
14. Weichtiere	Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Tabelle 1: Allergene

Hinweis: Die Angabe von Oberbegriffen wie „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend!

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für daraus gewonnene Erzeugnisse mit wenigen Ausnahmen: z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojabohnenöl etc.

2. Zusatzstoffe: Folgende Lebensmittelzusatzstoffe nach § 5 Abs. 1 LMZDV

zu verwendender Wortlaut	Bedingungen der Kennzeichnungspflicht (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
1. „mit Farbstoff“	<i>bei Lebensmitteln mit Farbstoffen</i>
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden</i>
3. „mit Antioxidationsmittel“	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden</i>
4. Angaben nach Nr. 2 oder Nr. 3 können ersetzt werden durch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	<i>für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt</i>
5. „mit Geschmacksverstärker“	<i>bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden</i>
6. „geschwärzt“	<i>bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)</i>
7. „gewachst“	<i>bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden</i>
8. „mit Phosphat“	<i>bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452</i>
9. „mit Süßungsmittel(n)“	<i>bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen</i>
10. „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	<i>bei Tafelsüßen</i>
11. „enthält eine Phenylalaninquelle“	<i>bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)</i>
12. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	<i>bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968</i>

Tabelle 2: Zusatzstoffe

3. Weitere Angaben: Bei den Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E 129), Tartrazin (E 102) und Cochenillerot (E 124) ist folgender Hinweis notwendig:
„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.

Ausnahmen bei der Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Die Angaben Nm. 1 bis 8 können entfallen:

- bei Lebensmitteln mit einem Zutatenverzeichnis
- bei Angabe aller Zusatzstoffe mit deren Klassennamen und Bezeichnung oder mit Klassennamen und E-Nummer in einer schriftlichen Aufzeichnung (siehe Seite 6 Beispiel 2)
- wenn Zusatzstoffe über Zutaten in ein Lebensmittel gelangen und dort keine technologische Wirkung mehr ausüben

Folgende Wortlaute bleiben verpflichtend und sind immer zusätzlich in Art und Weise wie die Allergene anzugeben, auch wenn bereits eine Aufzeichnung mit Klassennamen und Zusatzstoff vorhanden ist:

- „mit Süßungsmittel(n)“
- „enthält eine Phenylalaninquelle“
- „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Wie sind die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen?

Im Gegensatz zu vorverpackter Ware, für die die LMIV abschließend die Art und Weise vorschreibt, sind in Deutschland für nicht vorverpackte Ware nachfolgende Möglichkeiten vorgesehen, die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung vorzunehmen.

Sind bei einem Lebensmittel sowohl Allergene nach Nr. 1 als auch Zusatzstoffe nach Nr. 2 verpflichtend zu kennzeichnen, so müssen diese auf die gleiche Art und Weise sowie über das identische Medium angegeben werden!

1. Schriftlich

Die Allergen- und die Zusatzstoffkennzeichnung muss **bezogen auf das jeweilige Lebensmittel** gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Die Kenntnisnahme des Verbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung muss vor Abgabe des Lebensmittels und vor Kaufabschluss möglich sein.

a) auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels, z.B.

Vesperbrötchen mit Lyoner

enthält Weizen, Roggen, Sesam
mit Antioxidationsmittel
mit Nitritpökelsalz
mit Geschmacksverstärker

b) auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fuß- oder Endnoten z.B.

Speisekarte**Suppen**

- Flädlesuppe mit Brot (5; a; b; c; d)

Hauptgerichte

- Bauernwurst mit Kartoffelsalat (2; 3; 5; b; e)

- 2 Paar Wienerle (2; 3; 4; e)

- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; b; c; d; e)

- Maultaschen geschmälzt (5; a; b; d)

- Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße (5; a; b; c*; k*)

Nachspeisen

- Vanilleeis (1; b; c)

- Baklava (1; a; b; f; g; h; i)

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Phosphat

5) mit Geschmacksverstärker

Zeichenerklärung Allergene:

a) Weizen

b) Eier

c) Milch/Laktose

d) Sellerie

e) Senf

f) Pistazie

g) Walnuss

h) Cashew

i) Erdnuss

k) Fisch

* Wenn sich das betreffende Allergen eindeutig aus der Bezeichnung des Lebensmittels ergibt, ist eine entsprechende Angabe nicht zwingend erforderlich (in der Speisekarte z.B. bei Lachs und Sahnesoße)

Die allergene Zutat muss **namentlich** genannt werden, z.B. „Weizen“, „Haselnüsse“. Bei Fisch, Krebs- und Weichtieren genügen die Oberbegriffe. Die Nennung der Oberbegriffe reicht dagegen bei „glutenhaltigem Getreide“ oder „Schalenfrüchten“ nicht aus. Bei Weizenarten, wie z.B. Dinkel, ist das Allergen Weizen anzugeben (z.B. „Dinkelnudeln (Weizen)“ oder „Dinkelnudeln (eine Weizenart)“).

c) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte. Der Aushang muss deutlich sichtbar sein.

d) durch eine schriftliche Aufzeichnung oder eine elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher oder Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist, z.B. einen Ordner, eine Kladde oder einen Computer/Tablet. Die alleinige Angabe einer Internet-Seite oder eines QR-Codes ist nicht ausreichend.

Entscheidet sich der Verantwortliche für Variante d), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie und wo die Information bereitgestellt wird, beispielsweise:

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe Ordner auf der Theke links

Beispiele für eine schriftliche Aufzeichnung:

Beispiel 1:

Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen

Betrieb Mustermann, Musterstraße, Musterstadt

Datum: tt/mm/jjjj

Produkt	Zusatzstoffe	Allergene													
		Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse
Roggenmischbrot		x	x												
Vollkornbrötchen		x													
Lyoner	mit Konservierungsstoff mit Antioxidationsmittel														
Bierwurst	mit Nitritpökelsalz mit Phosphat														
Rollmops	mit Konservierungsstoff mit Süßungsmittel														
Wiener Schnitzel		x													
Kartoffelsalat															
Maultaschen	mit Geschmacksverstärker	x													
French-Dressing															
Kartoffelpuree															
Weitere Komponenten/Beilagen															

Beispiel 2:

Information zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen

Betrieb Mustermann, Musterstraße, Musterstadt

Datum: tt/mm/jjjj

Produkt	Zusatzstoffe: Klassenname + E-Nummer oder Bezeichnung	Allergene													
		Weizen	Dinkel (eine Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse
Roggenmischbrot		x	x												
Vollkornbrötchen		x													
Lyoner	Konservierungsstoff E250 Antioxidationsmittel E300														
Bierwurst	Konservierungsstoff Natriumnitrit Stabilisator Diphosphate Säuerungsmittel Citronensäure														
Rollmops mit Süßungsmittel	Konservierungsstoff E 210 Süßungsmittel E 954														
Wiener Schnitzel		x													
Kartoffelsalat															
Maultaschen	Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat	x													
French-Dressing															
Kartoffelpuree															
Weitere Komponenten/Beilagen															

2. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe der in einem Produkt enthaltenen Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf Nachfrage des Endverbrauchers **vor** Kaufabschluss und **vor** Übergabe des Lebensmittels möglich.

Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem betreffenden Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- Eine schriftliche Aufzeichnung zu den Allergenen und Zusatzstoffen muss für das betreffende Lebensmittel vorliegen.
- Diese Aufzeichnung muss für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich sein.

Beispiel für einen Hinweis auf die mündliche Allergen- und Zusatzstoffinformation:

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Weitere Informationen:

- [1] [MLR Baden-Württemberg „Hinweise zum Begriff „Lebensmittelunternehmer“ bzw. zur „Lebensmittelunternehmerischen Tätigkeit“](#)
- [2] [MLR Baden-Württemberg „Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“](#)
- [3] [Informationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Allergenkennzeichnung](#)

Rechtliche Grundlagen:

LMIV: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittel-Informationsverordnung, kurz: LMIV)

LMIDV: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)

LMZDV: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung) vom 2. Juni 2021 (BGBl. I S. 1362)

Bekanntmachung der Kommission vom 13.07.2017 über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind, C (2017) 4864 final

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354/16), zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2020/1819 vom 2. Dezember 2020 (ABl. L 406/26)

Kontakte:

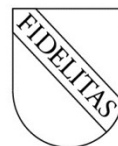
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Bissierstr. 5, 79114 Freiburg
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;
E-Mail: poststelle@cvafr.bwl.de;
Internet: <http://www.cva-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
Weißemberger Str. 3, 76187 Karlsruhe
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;
E-Mail: poststelle@cvaaka.bwl.de
Internet: <http://www.cva-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Sigmaringen
Fidelis-Graf-Straße 1, D-72488 Sigmaringen
Tel.: 07571/7434-0, Fax: 07571/7434-202;
E-Mail: poststelle@cvasig.bwl.de
Internet: <http://www.cva-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 34 26 1299
E-Mail: poststelle@cvas.bwl.de
Internet: <http://www.cva-stuttgart.de>

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.



Entsorger: Speiseabfälle

Mukrasch Organische Abfälle

Hafenstraße 5

76726 Germersheim

Telefon: 07274 7202

Fax: 07274 703847

E-Mail: mukrasch@foodback.eu

Internet: www.mukrasch-entsorgungsfachbetrieb.de

ALBA Nordbaden GmbH

Industriestraße 1

76189 Karlsruhe

Telefon: 0721 50006-0

Fax: 0721 50006-86

E-Mail: anb-vertrieb@alba.info

Internet: www.alba.info

ReFood GmbH & Co. KG

Niederlassung Hüttenfeld

Am Brunnengewännchen 3

68623 Hüttenfeld

Telefon: 06256 85991-0

Fax: 06256 85991-50

E-Mail: info.huettenfeld@refood.de

Internet: www.refood.de

Wilhelm Hemsoth GmbH

Burgholzstraße 149

45145 Dortmund

Telefon: 0231 983600

Fax: 0231 815610

E-Mail: info@hemsoth.de

Internet: www.hemsoth.de

SUEZ Süd GmbH

Daimlerstraße 2

75438 Knittlingen

Telefon: 07043 939-0

E-Mail: service.karlsruhe.rr.de@suez.com

Internet: www.suez-deutschland.de

Die oben genannte Aufstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Das AfA übernimmt keine Gewährleistung oder Haftung. Für die ordnungsgemäße und schadlose Entsorgung trägt der Abfallverursacher die Verantwortung.

Stand: Januar 2021

Informationsblatt zur Vergnügungsteuer für Gaststätteninhaber und Spielgeräteaufsteller in Karlsruhe

Die Vergnügungsteuer wird nach den seit 01.01.2026 gültigen Vorschriften der Vergnügungsteuersatzung der Stadt Karlsruhe vom 23.05.2006 in der Fassung vom 20.10.2025 erhoben.

Der **Steuerpflicht** unterliegt

- das Bereitstellen von Spielgeräten und Spieleinrichtungen
- die Veranstaltung von Sexdarbietungen, einschließlich deren Filmvorführungen.

Steuerschuldner ist der Aufsteller von Spielgeräten bzw. der Unternehmer der Veranstaltung. Bei Spielhallen ist Steuerschuldner der Inhaber der gewerberechtlichen Erlaubnis nach § 33 i der Gewerbeordnung.

Die Vergnügungsteuer ist vom Steuerschuldner bei der Stadt Karlsruhe monatlich **anzumelden**. Vordrucke werden bei Bedarf zur Verfügung gestellt.

Die **Steuersätze** betragen seit 01.01.2026 pro Monat:

Geräte <u>mit</u> Gewinnmöglichkeit	25 v.H. des monatlichen Einspielergebnisses <u>mindestens</u> jedoch		
	- Geräte in Spielhallen	170,00 Euro	je Gerät
	- Geräte in Gaststätten	85,00 Euro	je Gerät
Geräte <u>ohne</u> Gewinnmöglichkeit	Pauschal		
	- Geräte in Spielhallen	150,00 Euro	je Gerät
	- Geräte in Gaststätten	75,00 Euro	je Gerät
Sexdarbietungen und Filmvorführungen in Nachtlokalen u.a.		14,00 Euro	je qm Fläche
Vorführung von Sex- und Pornofilmen in Kinos		7,00 Euro	je qm Fläche
Filmkabinen zur Vorführung von Sex- und Pornofilmen		90,00 Euro	je Kabine
Tagespauschalen für Einzelveranstaltungen		175,00 Euro	je Tag

Steuerfrei sind insbesondere Spielgeräte für Kleinkinder, auf Jahrmärkten oder zu Vorführzwecken aufgestellte Geräte, Kegel- und Bowlingbahnen, Billardtische, Tischfußball, Dart und Musikautomaten.

Gaststätteninhaber, die nicht selbst Geräte aufstellen oder andere Veranstaltungen durchführen, müssen die vorgesehenen Meldepflichten erfüllen, wenn der Aufsteller bzw. Veranstalter seinen steuerlichen Erklärungs-pflichten nicht nachkommt!

Der Inhaber der Gaststätte haftet neben dem Steuerschuldner als Gesamtschuldner für nicht bezahlte Vergnügungsteuer.

Es ist zu beachten, dass **vertragliche Vereinbarungen** zwischen Gastwirt und Automatenaufsteller bzw. Veranstalter keinen Einfluss auf die Steuerberechnung und die Haftungsverpflichtung bewirken.

Durch das Erfüllen der Meldepflichten und der Steuerzahlung nach der Vergnügungsteuersatzung können **keine Ansprüche** auf Genehmigungen oder Erlaubnisse im Sinne des Baurechts, des Gewerberechts oder des Gaststättenrechts abgeleitet werden.

Im Rahmen ihrer Aufgaben können Mitarbeiter der Stadtkämmerei Aufstellorte und Veranstaltungsräume zur **Überprüfung** der Besteuerungsgrundlagen aufsuchen.

Bei Rückfragen zur Vergnügungsteuer steht die Stadtkämmerei gerne zur Verfügung. Infos findet man auch unter www.karlsruhe.de Suchbegriff „Vergnügungssteuer“

Zuständige Stelle

Adlerstr. 20 a, 76133 Karlsruhe, Haltestelle: Marktplatz, Zimmer: 003
Telefon: 0721 133 2204, 2205 und -2207, Fax: 0721 133 2209 E-Mail: vergnuegung-steuer@stk.karlsruhe.de
Servicezeiten: Montag bis Donnerstag: 8:30 bis 12:00 und 13:30 bis 15:30 Uhr, Freitag: 8:30 bis 12:00 Uhr

Vorsprache nur nach telefonischer Terminvereinbarung