Der ASCHER SCHÜTZENHOF

WOCHENENDWIRTSHAUS

Handbuch

Konzept

Nutzer sollen Rehauer Vereine und Gruppierungen sein. Diese sollen am Wochenende die Gaststätte mit Biergarten öffnen und Getränke, mindestens Brotzeiten und nachmittags Kaffee und Kuchen anbieten. Wünschenswert wäre Freitag bis Sonntag aber mindestens Samstag und Sonntag. Ziel muss es sein, eine verlässliche und regelmäßige Öffnung zu gewährleisten. Sobald es ständig unterschiedliche Zeiten gibt, wird es nicht funktionieren. Die Nutzer müssen also bereit sein, die vorgegebenen Öffnungstage sowie Mindestöffnungszeiten einzuhalten.

Das Nutzungskonzept sieht vor, dass Vereine und Gruppierungen den Gaststättenbetrieb an einem festgelegten Wochenende übernehmen, um die Vereinskasse aufbessern oder den Betrieb einer Gaststätte ausprobieren zu können.

Die Nutzer müssen sich bereit erklären, die Öffnungstage und Mindestöffnungszeiten mit einem Angebot abzudecken und eine Pacht bezahlen. Die Mindestöffnung soll am Samstag von 14.00 bis 20.00 Uhr und am Sonntag von 10.00 bis 18.00 Uhr sein. Längere Öffnungszeiten sowie die Einbindung des Freitags sind natürlich möglich. Der Freitag kann aber auch für interne Veranstaltungen – zum Beispiel der Abhaltung einer Jahreshauptversammlung oder einen Vereinsabend – genutzt werden. Nicht vergeben bzw. genutzt werden soll die Gaststätte für Privatfeierlichkeiten.

Eine rechtzeitige terminliche Abstimmung mit der Stadtverwaltung ist erforderlich, damit Planung und Organisation sowie die Werbung für das jeweilige Angebot erfolgen kann. Dafür ist Kontakt mit dem 1. Bürgermeister Michael Abraham aufzunehmen, um die Räumlichkeiten zu besichtigen und Details festzulegen.

Es wird ein Pachtvertrag für das Wochenende geschlossen und zwar zwischen der Stadt Rehau und dem Nutzer. Für das Wochenende wird eine Pacht in Höhe von 150,00 EUR fällig und beinhaltet die Nebenkosten für Strom, Wasser und Heizung. Der Nutzer trägt die Kosten für die Gestattung für den Ausschank von alkoholischen Getränken in Höhe von 55,00 EUR.

Dem Nutzer wird eine ausgestattete und betriebsbereite Gaststätte von Freitag bis Sonntag zur Verfügung gestellt. Als Gegenleistung wird erwartet, die Gaststätte Ascher Schützenhof zugänglich für die Öffentlichkeit zu den genannten Mindestöffnungszeiten zu betreiben.

Ziel ist es, für diese attraktiv gelegene Ausflugsgaststätte einen oder mehrere gemeinsame Pächter zu finden, um das gastronomische Angebot an der Perlenroute wieder zu beleben.

Vorbereitung der Nutzung

Sie haben sich als Nutzer für den Ascher Schützenhof beim 1. Bürgermeister Michael Abraham eingetragen. Jetzt beginnen Planung und Organisation für Ihr Wochenende.

- Sie beantragen die Gestattung für Alkoholausschank beim Ordnungsamt der Stadt Rehau.
- Sie benötigen ein Gesundheitszeugnis.
- Sie melden das Abspielen oder die Aufführung von Musik selbständig bei der GEMA an.
- Sie stellen Ihr Angebot zusammen und legen evtl. ein Motto oder ein Thema fest.
- Sie formulieren Ihr Angebot und geben dies an die Stadtverwaltung für die Werbung weiter.
- Sie prüfen, ob das vorhandene Geschirr und Besteck für Ihre Zwecke ausreichen.
- Sie prüfen, ob Ihnen die vorhandenen Gläser ausreichen.
- Sie erstellen Speisekarte und Preisliste als Aushang in ausreichender Anzahl.
- Sie sind selbständig für die Besorgung der Lebensmittel und Getränke zuständig.
- Sie sind selbständig für die Dekoration der Gaststätte und des Biergartens zuständig.
- Sie überweisen die Pacht rechtzeitig vor dem ersten Tag Ihrer Nutzung.
- Vereinbaren Sie einen Termin mit dem 1. Bürgermeister zur Schlüsselübernahme.

Bitte beachten Sie, dass die Schankanlage der Gaststätte nur nach Absprache zur Verfügung steht. Sollte Ihnen Geschirr, Besteck und Gläser nicht ausreichen, müssen Sie selbst für alles was Sie zusätzlich benötigen sorgen.

Beginn der Nutzung

Sie erhalten nach terminlicher Absprache vom 1. Bürgermeister Michael Abraham alle erforderlichen Schlüssel vor Ort ausgehändigt. Es wird Ihnen alles Wichtige gezeigt und erklärt.

- Sie bestätigen den Erhalt der Schlüssel und des Inventars.
- Prüfen Sie, ob das Inventar gemäß Inventarliste in der angegebenen Anzahl vorhanden ist.
- Kontrollieren Sie die Sauberkeit von Gaststätte, Küche und Toiletten.
- Nehmen Sie am Stromkasten in der Küche und am Tresen die benötigten Sicherungen rein.
- Nehmen Sie die Sicherung für den Kühlraum am Stromkasten im Treppenhaus rein.
- Bringen Sie Ihre zu kühlenden Lebensmittel und Getränke in die Kühlräume.
- Kontrollieren Sie beim Ausschankbereich, ob die Kühlung in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob das Warmwasser funktioniert.
- Machen Sie sich mit den Küchengeräten vertraut.
- Hängen Sie Ihre Preisliste gut sichtbar auf und legen Ihre Speisekarten aus.
- Prüfen Sie, ob ein Aushang zum Jugendschutz vorhanden ist.
- Gestalten Sie den Gastraum und den Biergarten nach Ihren Ideen.
- Belehren Sie Ihre Mitstreiter.
- Sie dokumentieren die Belehrung in der Unterschriftenliste.
- Stellen Sie zu Werbezwecken das rote Fahrrad an die Zufahrt bei der Perlenroute und sichern es mit dem im Korb liegenden Schloss an der Kette am Betonstein.

Ende der Nutzung

Die letzten Gäste haben am Sonntag das Lokal verlassen und Sie beginnen mit dem Aufräumen und Ausschalten aller Geräte.

- Spülen Sie das Geschirr in der Spülmaschine bzw. kleinere Restmengen von Hand.
- Entfernen Sie Ihre Tischdekoration und Ihre Tischdecken.
- Leeren Sie alle Aschenbecher und Mülleimer.
- Wischen Sie die Tische.
- Kehren Sie den Gastraum.
- Stellen Sie Tische und Stühle wieder an ihre ursprünglichen Plätze.
- Entfernen Sie am Boden liegenden Unrat im Innen- und Außenbereich.
- Entfernen Sie Ihre Getränkekisten aus der Kühlung sowie das angefallene Leergut.
- Entfernen Sie Ihre Lebensmittel aus der Kühlung.
- Nehmen Sie die Sicherung für den Kühlraum am Stromkasten im Treppenhaus raus.
- Räumen Sie Geschirr, Tassen, Töpfe und Gläser in die Schränke gemäß Beschriftung.
- Notieren Sie, verloren gegangenes Inventar und teilen dies bei der Übergabe mit.
- Schalten Sie die Spülmaschine aus, lassen das Wasser ab und reinigen das Sieb.
- Lassen Sie die Spülmaschine geöffnet zum Austrocknen.
- Schalten Sie überall das Licht aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen raus.
- Holen Sie das rote Fahrrad vom Aufstellort zurück und stellen es wieder in den Vorraum.
- Nehmen Sie angefallenen Müll mit und prüfen Sie, dass nichts von Ihnen zurückbleibt.
- Schließen Sie das Gebäude von außen ab.

Sie tragen die Verantwortung für nicht sachgemäße Ausführung und alle Schäden, die während Ihrer Nutzung entstanden sind. Bei der Schlüsselrückgabe und Übergabe der Gaststätte werden diese gemeinsam festgehalten.

Getränkeausschank

Es ist darauf zu achten, keine alkoholischen Getränke an erkennbar Betrunkene auszugeben.

Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge anzugeben. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Getränke sind selbst zu beschaffen bzw. anliefern zu lassen.

Leergut ist vollständig mitzunehmen.

Für den Betrieb der Getränkeschankanlage sind die Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) und das Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG) einzuhalten. Nach Möglichkeit soll eine eigene Schankanlage verwendet oder die Getränke sollen aus Flaschen ausgeschenkt werden.

Falls die vorhandene Schankanlage verwendet wird, ist diese vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen für Schankanlagen abnehmen und nach Benutzung reinigen zu lassen.
Dafür empfehlen wir Roland Gilch, Draisendorfer Weg 43, 95111 Rehau, Telefon: 01758290114, da Herr Gilch die Anlage kennt und sich von der grundsätzlichen Betriebsfähigkeit bereits überzeugt hat.

Gebrauchsgegenstände und Verbrauchsmittel

Geschirr, Besteck und Gläser stehen zur Verfügung und sind nach der Nutzung gereinigt an ihren Aufbewahrungsort gemäß Beschriftung zurückstellen.

Die jeweilige Anzahl der vorhandenen Gegenstände ist der Inventarliste zu entnehmen. Sie prüfen und bestätigen bei Übernahme die angegebene Anzahl und teilen bei Übergabe die jeweils verlorengegangene Anzahl mit.

Töpfe und Pfannen sind selbst mitzubringen.

Es stehen nur die Küchengeräte zur Verfügung, welche in der Inventarliste aufgeführt sind. Darüber hinaus benötigte Geräte sind selbst mitzubringen.

Die vorhandenen Küchengeräte sind entsprechend sorgfältig und gemäß der angefügten Anleitung zu bedienen. Sie verpflichten sich alle Geräte zu reinigen. Melden Sie Schäden spätestens bei der Übergabe. Für jeden nicht gemeldeten Schaden wird eine Gebühr in Höhe von 50,00 EUR erhoben.

Tücher zum Trocknen von Geschirr, Besteck und Gläser sind selbst mitzubringen.

Handtücher für die Selbstbenutzung sind mitzubringen.

Dekoartikel, wie Gestecke oder Teelichter, sind selbst mitzubringen.

Aschenbecher sind nach der Benutzung zu reinigen.

Toilettenpapier und Papierhandtücher sind zum Nachfüllen verfügbar. Diese sind im Schrank (abgesperrt) in der Toilette zu finden. Schlüssel wurde Ihnen ausgehändigt.

Müllentsorgung

Restmüll, Verpackungsmüll und Papiermüll ist nicht vor Ort zu entsorgen, sondern muss von Ihnen mitgenommen werden. Für zurückgelassenen Müll wird je nach Umfang eine Gebühr zwischen 20,00 und 50,00 EUR erhoben.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Wenn Speisen ausgegeben werden, benötigen der Nutzer bzw. ein Vertreter des betreibenden Vereins eine Bescheinigung über die infektionsschutzrechtliche Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt (Gesundheitszeugnis).

Das Gesundheitszeugnis darf nicht älter als drei Monate sein bzw. muss die Tätigkeit innerhalb von drei Monaten aufgenommen worden sein.

Der Nutzer bzw. der Vertreter des Vereins kann dann für die Mitwirkenden eine Belehrung gemäß beiliegendem Merkblatt (Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln) durchführen. Diese Belehrung ist anhand einer Unterschriftenliste (Vordruck liegt vor Ort bereit) aktenkundig zu machen.

Die Bescheinigung (Gesundheitszeugnis) sowie die Dokumentation über die Belehrung (Unterschriftenliste) ist vor Ort verfügbar zu halten, um diese ggf. den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorlegen zu können.

Vollzug des Gesundheitsschutzgesetzes (GSG)

In den Innenräumen aller Gaststätten im Sinne des Gesundheitsschutzgesetzes gilt ein absolutes Rauchverbot. Für alle cannabishaltigen Produkte gilt dies auch für den Außenbereich.

Der Gastwirt kann in zweifacher Hinsicht gegen das GSG verstoßen: wenn er selbst raucht, oder wenn er nicht einschreitet, wenn ein Gast raucht. Sobald in der Gaststätte geraucht wird, hat der Gastwirt die Verpflichtung das Rauchen zu unterbinden. Notfalls muss er die zuständigen Behörden verständigen.

Verstöße gegen das GSG stellen eine Ordnungswidrigkeit dar und können von der Kreisverwaltungsbehörde mit einem Bußgeld von bis zu 1.000,00 Euro geahndet werden.

Brandschutzmaßnahmen

- Feuerschutztüren dürfen nicht blockiert werden, z.B. durch Verkeilen oder Festbinden. Müssen solche Türen während der Betriebszeit offengehalten werden, so dürfen hierfür nur bauaufsichtlich zugelassene Feststellanlagen benutzt werden, die im Brandfall selbsttätig auslösen. Diese Türen sind auf jeden Fall in der betriebsfreien Zeit geschlossen zu halten.

- Mit Zündmitteln, hierzu gehören auch so genannte Disco-Laser der Klasse 4, offenem Feuer und brandgefährlichen Stoffen ist stets sorgfältig umzugehen.

- Glutfeste Aschenbecher sind in ausreichender Zahl aufzustellen. Sie sind nur in doppelwandigen Metallbehältern mit selbstschließendem Metalldeckel zu entleeren. Brennbare Sammelbehälter sowie gläserne oder keramische Behälter, ferner in Schanktische eingebaute Behälter, auch wenn sie mit Blech ausgeschlagen sind, sind für das Sammeln von Glut- und Ascheresten unzulässig.

- Für die vorübergehende Aufbewahrung sonstiger brennbarer Abfälle sind dichtschließende, nichtbrennbare Abfallbehälter aufzustellen.

- Nach Betriebsschluss sind alle brennbaren Abfälle und Abfallbehälter aus den Gasträumen zu entfernen. Sie sind im Freien mit sicherem Abstand von Gebäuden oder in feuerbeständig abgetrennten Räumen zu lagern.

Grundregeln für die Nutzung der Küche

- In die Küche gehören keine betriebsfremden Gegenstände. Schuhe, Straßenkleidung und schmutzige Wäsche (z.B. Tischtücher, Geschirrtücher, usw.) dürfen in der Küche nicht offen aufbewahrt werden.

- In der Küche gilt absolutes Rauchverbot! Dies gilt für Personen, die Speisen zubereiten sowie für sonstige Personen (z.B. Bedienungspersonal), welche die Küche betreten.

- Es dürfen keine Haustiere in der Küche gehalten werden.

- Es darf kein verdorbenes Fritierfett verwendet werden. Anzeichen für den Verderb können z.B. sein:
  - blaugrauer Rauch,
  - Dunkelfärbung,
  - Bildung eines feinblasigen, zähen und beständigen Schaums bei der Zugabe von Fritiergut.

- Es dürfen in der Küche nur Personen tätig werden, die im Besitz eines amtsärztlichen Gesundheitszeugnisses gemäß §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz (BseuchG) bzw. einer Belehrung/Bescheinigung gemäß § 43 IfSG sind. Die Ausstellung erfolgt durch das zuständige Gesundheitsamt oder einen dazu ermächtigten niedergelassenen Arzt.

- Abfalleimer in der Küche müssen einen festschließenden Deckel haben.

- Sämtliche Geräte (Aufschnittmaschinen für Wurst, Steaker, Hackstöcke etc.) sind täglich zu reinigen.

- Bedarfs- und Gebrauchsgegenstände, wie Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bestecke usw., dürfen nicht angeschlagen oder rostig sein. Hackstöcke oder Schneidebretter für die Bearbeitung von Fleisch und Wurst müssen spaltenfrei, glatt und leicht zu reinigen sein.

- Personen, welche in der Küche tätig sind, müssen eine saubere Arbeitskleidung haben und eine geeignete Kopfbedeckung tragen.

Preisauszeichnung

- Preisverzeichnisse für Speisen und Getränke (Speisekarten, Getränkekarten) müssen in hinreichender Zahl auf den Tischen ausliegen oder jedem Gast vor der Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorgelegt werden.

- Neben dem Eingang zur Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen Getränke und Angebote warmer Speisen an jedermann, die Preise für die Gedecke und Tagesgerichte ersichtlich sind.

- Die in den Preisverzeichnissen angeführten Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.

- In den Preisverzeichnissen (Speisen- und Getränkekarte) sind auch kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe anzugeben.

Kennzeichnungspflicht Zusatzstoffe

Konservierungsstoffe
Bismarckhering, Rollmops, Fleischerzeugnisse wie Fleischsalat, Sauerkonserven, Dessertsaucen etc., die hauptsächlich mit Sorbinsäure, Benzoesäure oder Ameisensäure veredelt werden, müssen gekennzeichnet werden.

- Kenntlichmachung: „Mit Konservierungsstoffen“ (der Name muss nicht genannt werden)

Speck, Schinken und andere gepökelte Fleischerzeugnisse können auch mit „Mit Nitritpökelsalz oder Nitrat“ gekennzeichnet werden.

Phosphat
Brühwürste und andere Fleischerzeugnisse werden häufig mit Phosphaten behandelt und müssen daher dementsprechend gekennzeichnet werden.

- Kenntlichmachung: „Mit Phosphat“

Schwefel
Meist in Meerrettich, Kartoffelerzeugnissen oder Trockenfrüchten. Sind es weniger als 50 mg pro Kg oder Liter ist keine Kenntlichmachung erforderlich, ansonsten muss „geschwefelt“ dabeistehen.

- Kenntlichmachung: „geschwefelt“

Chinin
Dazu gehören auch Chininsalze, die meistens in alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie etwa Tonic Water vorkommen.

- Die Kenntlichmachung lautet „Chininhaltig“

Farbstoffe
Lebensmittelfarbstoffe und Zuckerkulör sind üblich bei Belegfrüchten, Deutschem Kaviar, Bratensoßen oder Campari.

- Kenntlichmachung: „Mit Farbstoff“

Zu berücksichtigen ist hier das Beta-Carotin in Käse und Riboflavin. Sollten Oliven mit Eisengluconat geschwärzt worden sein, müssen sie auch so gekennzeichnet sein.

Süßungsmittel
Meistens in kalorienreduzierten Lebensmitteln, brennwertverminderten Erfrischungsgetränken (Light-Getränke), süßen Soßen, Pudding, Mayonnaisen oder Senf. Zu den Süßstoffen zählen Acesulfam, Aspartam, hier muss explizit auf eine Phenylalaninquelle hingewiesen werden, Cyclamat und Saccharin.

- Kenntlichmachung: „Mit Süßungsmittel/n)” und durch den Namen des Süßungsmittels.

Die Bezeichnung „enthält Süßstoff“ genügt nicht.

Geschmacksverstärker
Meistens in Brühen, Saucen (insbesondere in Bindemitteln), Suppen und Salatdressings enthalten. Der bekannteste Geschmacksverstärker ist das allseits beliebte Glutamat.

- Kenntlichmachung: „Mit Geschmacksverstärker“

Koffein
Koffein ist einer der erlaubten Zusatzstoffe und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken.

- Kenntlichmachung: „Koffeinhaltig“

Diese Ausführungen sind nur eine Zusammenfassung und nicht vollständig. Ein Merkblatt zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen finden Sie als Anhang.

Anmeldung bei der GEMA

Wenn durch den betreibenden Verein Musik abgespielt oder eine Aufführung von Musik organisiert wird ist dies selbständig bei der GEMA anzumelden.

Dies kann online unter folgendem Link durchgeführt werden:

https://www.gema.de/portal/app/tarifrechner/tariffinder/veranstaltung