

Ostseebad Boltenhagen

Beschlussvorlage

BV/12/24/136

öffentlich

Vorstellung konzeptionelle Umsetzung höhere Beteiligung regionaler Gastronomen an Veranstaltungen der Kurverwaltung

<i>Organisationseinheit:</i>	<i>Datum</i>
<i>Bearbeiter:</i>	27.10.2024
Doreen Moll	<i>Verfasser:</i>
	Burtzlaff, Martin

<i>Beratungsfolge</i>	<i>Geplante Sitzungstermine</i>	<i>Ö / N</i>
Kurbetriebsausschuss der Gemeinde Ostseebad Boltenhagen (Vorberatung)	20.11.2024	Ö
Gemeindevertretung Ostseebad Boltenhagen (Entscheidung)	12.12.2024	Ö

Sachverhalt:

Mit Auftrag aus dem Kurbetriebsausschuss am 05.09.2024 wurde die Kurverwaltung mit der Vorlage einer ersten Konzeption beauftragt aus der nachvollziehbar ersichtlich wird, wie bei zukünftigen Veranstaltungen der Kurverwaltung einheimische Gastronomen noch stärker mit einbezogen werden können.

Beschlussvorschlag:

Die Mitglieder der Gemeindevertretung Ostseebad Boltenhagen beschließen die Umsetzung des vorgelegten Konzeptes. Gleichzeitig wird die Kurverwaltung gebeten regelmäßig über die Rückmeldungen zu berichten.

Finanzielle Auswirkungen:

Beschreibung (bei Investitionen auch Folgekostenberechnung beifügen - u.a. Abschreibung, Unterhaltung, Bewirtschaftung)	
x	Finanzierungsmittel im Haushalt vorhanden.
	durch Haushaltsansatz auf Produktsachkonto:
	durch Mitteln im Deckungskreis über Einsparung bei Produktsachkonto:
	über- / außerplanmäßige Aufwendung oder Auszahlungen
	unvorhergesehen und
	unabweisbar und
	Begründung der Unvorhersehbarkeit und Unabweisbarkeit (insbes. in Zeiten vorläufiger Haushaltsführung auszufüllen):
Deckung gesichert durch	
	Einsparung außerhalb des Deckungskreises bei Produktsachkonto:
	Keine finanziellen Auswirkungen.

Anlage/n:

1	Entwurf Gastro-Konzept für Events öffentlich
---	--



Entwurf als Vorlage für KBA 20.11.25

Bewerbung

Gastronomie- und Imbissstand zu Veranstaltungen 2025



Die Kurverwaltung Ostseebad Boltenhagen freut sich, dass Sie zukünftig Gäste und Einwohner auf Veranstaltungen kulinarisch verwöhnen möchten und nimmt gern Ihre Bewerbung entgegen.





Vorläufige Termine

15.02.2025	Feuer & Meer am Strand
19.04.-21.04.2025	Töpfermarkt zu Ostern auf der Promenade
02.05.-04.05.2025	Start in die Badesaison 2025 im Kurpark
18.05.2025	Hochsprungmeeting Sportplatz Schule
07.06.-09.06.2025	Pfingstmarkt auf der Promenade
12.07.2025	Schlager am Meer am Strand
18.07.-22.07.2025	Weißes Picknick ++ im Kurpark
31.07.-03.08.2025	Seebrückenfest im Kurpark und Promenade
16.08.2025	Comedy im Kurpark
11.10.2025	“Feen, Faune, Fabelwesen” auf der Promenade
18.10.2025	Drachenfest auf der Sportanlage
19.12.-04.01.2026	Boltenhagener Wintermarkt im Kurpark

Weitere Termine folgenden nach Fertigstellung des
Veranstaltungskalenders.
Änderungen vorbehalten.





Was ist uns wichtig:

Die Ziele des Gastronomiekonzepts sind klar definiert:

Nachhaltigkeit als gelebte Leitidee in der Umsetzung der Gastronomie

Regionale Gastronomie zur Versorgung der Besucher und Gäste

Qualitativ hochwertige Bewirtung und handwerklich gute Qualität des Speise- und Getränkeangebots

Ortsüblich angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis

Durchgängige gute Servicequalität

Hochwertige und der Fläche angepasste Gestaltung der temporären Stände

Der Gastronom stellt sicher, dass Mehrwegbecher bzw. Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden. Darüber hinaus gehende Maßnahmen sind wünschenswert. Weiterhin ist sicher zu stellen, dass ein geeignetes Pfandkonzept gegeben ist.

Zufriedene Besucher, die sich an die Gastronomie der Veranstaltungen im Ostseebad Boltenhagen positiv erinnern und diese weiterempfehlen





Standplätze

Kurpark

Im Kurpark werden Standflächen nur inklusive Pagode vergeben.

Promenade, Sportplatz, Strand Festwiese und weitere Spielstätten

Hier ist der Aufbau von Food Trucks, Zelt/Pavillon, Verkaufswagen, Holzhütte, Pagode, Sonstiges möglich.

Weitere Kosten für Strom, ggf. Wasser, Müllpauschale sowie Security für Nachtbewachung finden Sie im Bewerbungsbogen.





Standmiete

Highlight Veranstaltungen

350,00 EURO/Tag zuzüglich MwSt. inkl. Pagode
(5 Meter x 5 Meter) im Kurpark

160,00 EURO/Tag auf der Promenade, Sportplatz,
Strand, Festwiese und weitere Spielstätten

Veranstaltungen

150,00 EURO/Tag zuzüglich MwSt. Promenade,
Sportplatz, Strand, Festwiese und weitere
Spielstätten

Cateringstand auf Märkten

150,00 EURO/Tag zuzüglich MwSt. Promenade,
Festwiese und weitere Spielstätten

Wintermarkt

110,00 EURO/Tag zuzüglich MwSt. inkl. Pagode
(3 Meter x 3 Meter) im Kurpark





Auswahlkriterien

Da die Anzahl der Anmeldungen in den letzten Jahren regelmäßig höher war als die Anzahl der Imbiss-Stände, entscheidet die Attraktivität des Angebotes, Stimmigkeit des Konzeptes, schlüssiges Mehrwegkonzept, Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit des Bewerbers.

Die Kurverwaltung freut sich auf ein erfolgreiches Veranstaltungsjahr 2025 mit Ihnen. Reichen Sie gern Ihre Unterlagen ein. Beachten Sie bitte die Bewerbungsfrist der jeweiligen Veranstaltung.

Anlagen

Entwurf Anschreiben an Gastronomen

Unverbindliche Anmeldung/Bewerbung für eine Versorgungsleistung

Merkblatt Mindestanforderungen an Märkte



Gastro
Name
Straße
Ort

Ostseebad Boltenhagen, 21. November 2024

Möglichkeit einer Bewerbung für einen Cateringstand zu Veranstaltungen im Ostseebad Boltenhagen

Sehr geehrte

gemeinsam wollen wir den richtigen Caterer finden! Das Essen und die passenden Getränke gehören wohl neben guter Musik zu den wichtigsten Kriterien einer Veranstaltung.

Für unsere bevorstehende Event-Saison 2025 sind wir auf der Suche nach außergewöhnlichen Foodtrucks, sowie kulinarischen Highlights, die begeistern. Natürlich darf es auch Everybody's Darling, die leckere Bratwurst vom Grill sein.

Auf jeden Fall möchten wir Gäste und Einwohner mit erstklassigen kulinarischen Highlights verwöhnen.

Die Veranstaltungstermine und alle Bewerbungskriterien und Eckdaten entnehmen Sie bitte der Anlage.

Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen, um zukünftig Ihr kulinarisches Angebot bei Veranstaltungen mit aufzunehmen.

Melden Sie sich gern jederzeit bei uns oder senden den Bewerbungsbogen ausgefüllt zurück.

Mit freundlichen Grüßen

Martin Burtzlaff
Kurdirektor

Unverbindliche Anmeldung/Bewerbung für eine Versorgungsleistung

Veranstaltung:

Datum:

- Ihr Stand:
- ☐ Pagode im Kurpark (wird von der Kurverwaltung gestellt)
 - ☐ Zelt/Pavillon
 - ☐ Pagode
 - ☐ Holzhütte
 - ☐ Verkaufswagen/Food Truck
 - ☐ Sonstiges

Die Aufbauten sind wetterfest aufzubauen und entsprechend zu ballastieren.

Standmaße

Breite _____

Tiefe _____

Höhe _____

Die Angaben verstehen sich inklusive Anbauten, Deichsel, Verkaufsstände, etc. und dürfen nicht überschritten werden.

Zusätzlicher
Kühlanhänger

☐ ja ☐ nein

Strom

☐ bis 5 KW (230 V Schuko)

☐ bis 10 KW (16A CCE)

☐ bis 20 KW (32 A CCE)

Der Caterer hat für intakte Stromkabel vom Ausstellerzelt bis zur vom Veranstalter bereit gestellten Steckdose inklusive Kabelbrücken zu sorgen!

Nachfolgende Unterlagen/Nachweise bitte einreichen:

- ☐ Gewerbeschein und ladungsfähige Anschrift des Gewerbebetriebes
- ☐ Lichtbild gastronomische Einheit
- ☐ Grundrisszeichnung der Gastro-Einheit
- ☐ Schankerlaubnis

Warenangebot/Sortiment

Firma	
Standname	
Name, Vorname	
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	
Telefonnummer	
Handynummer	
Mailadresse	
Benötigter Stromanschluss	Insgesamt ca. _____ KW-Verbrauch
Strompauschale pro Tag	<input type="checkbox"/> bis max. 5 KW 20,00 € pro Tag <input type="checkbox"/> bis max. 10 KW 40,00 € pro Tag <input type="checkbox"/> bis max. 15 KW 60,00 € pro Tag darüber hinaus nach Vereinbarung! Bitte beachten Sie hierbei auch separat die Leistung Ihres Kühlanhängers.
Wasserpauschale pro Tag (Wasseranschluss nicht an allen Spielstätten möglich)	15,00 € pro Tag
Müllpauschale pro Tag	15,00 E pro Tag
Anteilige Kosten der beauftragten Sicherheitsfirma	variabel
Standmiete pro Tag (wird durch den Veranstalter eingetragen)	
Standmiete, Strom-Müll-Wasserkosten gesamt	
19 % USt.	
Gesamtbetrag	
Bemerkungen	

Datum und Unterschrift Bewerber

Teilnahme bestätigt
Kurverwaltung Ostseebad Boltenhagen
Datum und Unterschrift

Rahmenbedingungen

Verbindliche Vereinbarungen können nur mit dem Veranstalter (Kurverwaltung Ostseebad Boltenhagen) geschlossen werden. Die aufgeführten Bedingungen sind für jeden Teilnehmer und Anmelder verbindlich und in vollem Umfang einzuhalten.

Ein Anspruch auf einen bestimmten Standplatz besteht nicht. Wünsche werden nach Möglichkeit berücksichtigt. Kurzfristige Standortänderungen behält sich der Veranstalter vor.

Der Aufbau erfolgt immer in Abstimmung mit der Kurverwaltung/Bauhof.

Beim Ordnungsamt sind der „Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes“ (Schankerlaubnis) zu beantragen, der nur bei Vorlage der Teilnahmebestätigung der Kurverwaltung Ostseebad Boltenhagen durch das Ordnungsamt bearbeitet wird.

Elektrische Geräte und Kabel sind in einwandfreiem Zustand und TÜV zertifiziert nach Betriebssicherheitsverordnung vorzuhalten. Prüfnachweise hierfür sind am Tag der Veranstaltung auf Verlangen vorzuzeigen. Jeglicher Verstoß gegen eine Bestimmung berechtigt den Veranstalter allein, alle notwendigen Maßnahmen auf Kosten des Verursachers vorzunehmen. Außerdem können Verstöße zum Ausschluss führen und gegebenenfalls Schadenersatzforderungen nach sich ziehen.

Die Kurverwaltung behält sich jederzeit eine Überprüfung der angegebenen Stromleistungen vor. Eine Falschangabe kann zum Ausschluss führen.

Einweggeschirr sowie Einwegverpackungen für Speisen und Getränke belasten die Umwelt erheblich. Daher ist nur Mehrweggeschirr zu verwenden, sofern nicht anderslautend durch den Veranstalter. Getränke dürfen in wiederverwendbaren Behältnissen verkauft werden. Beim Verkauf ist ein Pfand gegenüber dem Kunden zu erheben.

Eine gute Lebensmittelhygienepaxis steht im Vordergrund. Daher sind die Mindestanforderungen des Merkblattes MFB-05-150-NWM zwingend einzuhalten. Da die Kurverwaltung nicht an allen Stellen die Umsetzung einer Wasserversorgung mittels Schlauchleitung realisieren kann, ist zwingend das 2-Kanister-System bei Veranstaltungen umzusetzen.

Durch den Veranstalter werden ausreichend Müllbehälter aufgestellt. Eine Entsorgung des anfallenden Mülls wird täglich durch den Bauhof sichergestellt. Während und nach Ende der Veranstaltung hat jeder Teilnehmer darauf zu achten, dass der ihm zur Verfügung gestellte Platz in einem sauberen Zustand gehalten wird.

Die Standgebühren inkl. aller anfallenden Kosten wie Strom, Wasser, Müll, Security werden vor Beginn der Veranstaltung in Rechnung gestellt. Erst nach Überweisung ist die Anmeldung verbindlich.

Während der Verkaufszeit muss das Standpersonal anwesend sein und Verkaufsleistungen angeboten werden. Ein Verantwortlicher muss während der Aufbau- und Abbauzeit zugegen/erreichbar sein. Der Veranstalter behält sich vor, bestimmte Waren nicht zum Verkauf zuzulassen.

Musikalische Aufführungen obliegen ausschließlich dem Veranstalter. Eigenständige Musikdarbietungen werden durch den Veranstalter nicht bezahlt und mögliche Forderungen der GEMA werden an den Verursacher weitergeleitet. Drucksachen mit weltanschaulichem oder politischem Inhalt sowie Unterschriftensammlungen bedürfen der Anmeldung und Genehmigung des Veranstalters.

Der Veranstalter kann nicht über die gesetzliche Haftung hinaus in Anspruch genommen werden. Jeder Teilnehmer haftet selbst für die Sicherheit seines Standes. Für Verlust von Waren und Gegenständen des Teilnehmers besteht kein Ersatzanspruch gegenüber dem Veranstalter. Personen- und Sachschäden, die durch den Teilnehmer bzw. durch seine Anwesenheit verursacht werden, sind von diesem zu tragen bzw. zu versichern.

Kann die Veranstaltung auf Grund höherer Gewalt nicht durchgeführt oder muss er abgebrochen werden, besteht kein Schadenersatzanspruch seitens des Teilnehmers.

Wird ein Passus dieser Teilnahmebedingungen aus welchen Gründen auch immer unwirksam, so gelten die übrigen unverändert weiter. Die nicht wirksame Bestimmung gilt als durch eine dem Sinn entsprechende gültige Bestimmung ersetzt.

ENTWURF



Allgemeiner Grundsatz für das gewerbliche Inverkehrbringen von Lebensmitteln

Eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere durch Mikroorganismen, Schimmelpilze, tierische Schädlinge, Witterungseinflüsse, ungeeignete Temperaturen, Staub, Schmutz, Gerüche und ungeeignete Behandlungs- oder Zubereitungsverfahren muss gewährleistet sein.

Verkaufseinrichtungen, Imbissstände und Getränkeausschank müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können.

1. Anforderungen an Verkaufsstände oder Verkaufseinrichtungen

1.1. Bauliche Voraussetzungen

Der Verkauf von unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln (einschließlich offene Getränke) muss grundsätzlich aus einem Verkaufsstand oder Verkaufseinrichtungen mit folgender Ausstattung erfolgen:

- Der Verkaufsstand muss auf einem befestigten Untergrund stehen. Der Veranstaltungsplatz sollte asphaltiert, betoniert oder dichtgefugt gepflastert sein. Die Aufstellung ist dort vorzusehen, wo die geringste Staubentwicklung oder Geruchsbeeinträchtigung gegeben ist.
- Die Verkaufseinrichtung muss bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Boden und Decke umschlossen sein. Bei allseitiger Bedienungseinrichtung (Pavillon) können Rück- und Seitenwände fehlen, sofern sie über einen ausreichenden Dachüberstand (mindestens 1 m) verfügen und die Lebensmittel ausreichend geschützt sind. Für Innenwände und Decken sind leicht zu reinigende Materialien zu verwenden. Die Größe des Kundenschutzes (Husten- und Spuckschutz) ist der Stapel- bzw. Auslagenhöhe der Lebensmittel anzupassen.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie alle Arbeitsflächen und Einrichtungsgegenstände und der Fußboden müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
- Eine Handwascheinrichtung mit fließend warmem und kaltem Wasser (Trinkwasserqualität), einschließlich einem geeigneten Abwasserbehälter oder Abwasseranschluss sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Flüssigseife, Einmalhandtücher) sind zwingend erforderlich (mobil oder stationär).
- Sollen Lebensmittel, Arbeits- und Einrichtungsgegenstände, Trinkgefäße und Geschirr gereinigt werden, müssen dafür geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein, die von der Handwascheinrichtung getrennt sind (z.B. Doppelspüle mit warmem und kaltem Wasser, Trinkwasserqualität).
- Im Inneren des Verkaufsstandes sind abdeckbare Abfallbehälter bereitzuhalten. Des Weiteren sind ausreichende Behälter zur Abfallsammlung und zur Aufbewahrung nicht verkehrsfähiger Lebensmittel in unmittelbarer Nähe vorzusehen.

1.2. Anforderungen an den Umgang mit Lebensmitteln

- Es müssen Kühleinrichtungen mit Thermometer zur sachgemäßen Lagerung vorhanden sein. Die Temperaturkontrolle ist täglich schriftlich zu dokumentieren. Leicht verderbliche Lebensmittel (Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren u. ä.) müssen bei 5-7 °C gelagert und angeboten werden. Frischfisch ist bei annähernd Schmelzeistemperatur (max. 2°C), Tiefkühlware bei -18 °C zu lagern.



- Leicht verderbliche Lebensmittel, die heiß an den Verbraucher abgegeben werden, dürfen nur in dem Umfang verzehrsfertig zubereitet werden, wie unverzüglich verkauft werden kann. Temperaturen für verzehrsfertige, heiß zu haltende Lebensmittel dürfen +65°C nicht unterschreiten. Ergebnisse der Temperaturüberwachung sind nachzuweisen.
- Bei Abgabe von Speiseeis unverpackt sind die Portionierer mit fließendem Wasser abzuspielen. Steht fließendes Wasser nicht zur Verfügung, kann stehendes Wasser mit einem Zusatz von 1,5% Zitronensäure oder 1,5% Weinsäure verwendet werden. Der Wasserwechsel hat dann regelmäßig zu erfolgen.
- Der Transport von Lebensmitteln muss entweder in den für den Lebensmitteltransport zugelassenen Fahrzeugen bzw. allseitig umschlossenen Behältern unter Einhaltung der Kühlkette erfolgen.
- Verboten sind Herstellung, Anbieten und Abgabe von rohem nicht umhülltem Hackfleisch, rohem Geschnetzelten und sonstigen rohen Hackfleischerzeugnissen.

1.3. Anforderungen an das Personal

- Das Personal muss geeignete (kochfeste) und saubere Arbeitsbekleidung sowie ggfs. eine Kopfbedeckung tragen. Privatsachen und Privatkleidung sind gesondert und verschlossen aufzubewahren.
- In der Nähe des Standortes muss eine gesonderte Personaltoilette mit Wasserspülung und hygienischer Handwascheinrichtung vorhanden sein.
- Der Lebensmittelunternehmer hat durch nachweisliche Eigenkontrollen seiner Sorgfaltspflicht beim Umgang mit Lebensmitteln nachzukommen (unter Berücksichtigung der HACCP- Grundsätze). Dafür ist die Vorlage von z.B. Reinigungsplan, Temperaturlisten, Hygienebelehrungen erforderlich.
- Personal, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss eine Gesundheitsbelehrung des Gesundheitsamtes vorweisen.
- Lebensmittelunternehmer, die leicht verderbliche Lebensmittel in Verkehr bringen, müssen, wenn sie keine berufliche Ausbildung im Lebensmittelbereich besitzen, ihre Fachkenntnisse anhand einer spezifischen Schulung nachweisen.

1.4. Weitere allgemeine Anforderungen

- Die Kennzeichnung aller Waren muss deutlich les- und sichtbar angebracht werden. Insbesondere ist auf die Kennzeichnung der Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe bei loser Ware zu achten.
- Die Getränkeschankanlagen müssen technisch überprüft worden sein; das Betriebsbuch ist mitzuführen.
- An dem Verkaufsstand bzw. der Verkaufseinrichtung ist, in einer für jedermann erkennbaren Weise und gut sichtbar, der Name der Firma oder der Name des Standbetreibers und die Anschrift anzubringen.

2. Umsetzung der Trinkwasserverordnung - Schlauchleitungen auf Märkten

Die Qualität des Trinkwassers darf nicht durch die Verwendung ungeeigneter Materialien und durch eine unsachgemäße Installation und Betriebsweise beeinträchtigt werden

Merkblatt **Mindestanforderungen an Märkte und Volksfeste u.ä.**



Die Wasserversorgungsunternehmen garantieren eine einwandfreie Wasserqualität, bis zur Übergabestelle. Von der Übergabestelle bis zur eigentlichen Entnahmestelle ist der Betreiber des nachfolgenden Verteilungssystems dafür verantwortlich, dass eine nachteilige Beeinflussung der Trinkwasserqualität ausgeschlossen wird.

Folgende Punkte sind bei der Installation und beim Betrieb zu beachten:

- Verwendung geeigneter Materialien - Leitungsmaterialien und Bauteile müssen speziell für Trinkwasser geeignet und zugelassen sein
- Materialien dürfen keine Beschädigungen aufweisen und müssen sauber und ausreichend druckbeständig sein
- Nachweis über erfolgreiche Prüfungen nach DVGW-Arbeitsblatt W 270 (DVGW-Prüfzeichen) und entsprechend den KTW- Empfehlungen. Die Empfehlungen verlangen KTW geprüfte Schläuche nach dem Stand der Technik (Kategorie C).

Gartenschläuche und ähnliche für Trinkwasser ungeeignete Leitungen und ungeeignete Trinkwasserbehälter dürfen nicht verwendet werden und sind sofort auszutauschen.

Erfolgt die Trinkwasserversorgung unmittelbar an dem Verkaufsstand ausschließlich durch ein Kanister- oder Tanksystem, so ist darauf zu achten, dass der verwendete Trinkwasserbehälter aus geeignetem Material besteht. Es ist stets eine ausreichende Menge Frischwasser (Empfehlung mind. 15 Liter) mit Trinkwasserqualität mitzuführen. Das Abwasser ist in einem geschlossenen System abzuleiten, wobei der Sammelbehälter mindestens die Volumengröße des Frischwassertanks aufweisen sollte.

3. Vorschriften und Rechtsgrundlagen (in der jeweils geltenden Fassung)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- VO (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004
- Lebensmittelhygiene –Verordnung (LMHV) vom 08. August 2007
- VO (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) vom 8. August 2007
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorLMIEV)
- DIN 10500 Lebensmittelhygiene Verkaufsfahrzeuge
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz) vom 20. Juli 2000

Die gesetzlichen Grundlagen sind unter folgenden Links zugänglich:

Nationales Recht – <http://www.gesetze-im-internet.de/>

EU-Recht – <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Für weitergehende Fragen steht Ihnen Ihr zuständiges Lebensmittelüberwachungsamt zur Verfügung.