# Merkblatt für das Gaststättengewerbe

Ganz allgemein ist es **verboten**, Branntwein durch Automaten zu verkaufen, alkoholische Getränke an Betrunkene abzugeben oder den Trinkzwang bei der Bestellung von Speisen sowie die Abgabe alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen (§ 20 GastG). Bei einem Ausschank alkoholischer Getränke sind nach § 6 GastG auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

### Ausnahmen (Sperrzeit)

Nach § 18 Gaststättengesetz in Verbindung mit § 8 der Bayer. Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes (GastV) beginnt die allgemeine Sperrzeit in Bayern um 5 Uhr und endet um 6 Uhr (sog. »Putzstunde«). In der Nacht zum 1. Januar ist

Bei Vorliegen eines öffentlichen Bedürfnisses oder besonderer Verhältnisse kann die Spertzeit durch gemeindliche Verordnung verlängert (d. h. der jeweilige Betrieb muss früher als 5 Uhr schließen) oder aufgehoben werden (§ 10 GastV). Unter den gleichen Voraussetzungen können die Gemeinden die Spertzeit im Einzelfall auch für einzelne Betriebe verlängern oder ganz aufheben (§ 11 GastV).

## Gesetz über den Schutz der Sonn- und Feiertage (FTG)

Der Schutz der stillen Tage beginnt um 2.00 Uhr und endet um 24.00 Uhr.

Stille Tage (Art. 3 Abs. 1 FTG) sind:

Aschermittwoch Gründonnerstag

Karfreitag (ab 0.00 Uhr)

Karsamstag (ab 0.00 Uhr)

Allerheiligen

der zweite Sonntag vor dem ersten Advent als Volkstrauertag

Totensonntag

Heiliger Abend (ab 14.00 Uhr)

An den stillen Tagen sind öffentliche Unterhaltungsveranstaltungen nur dann erlaubt, wenn der diesen Tagen entsprechende ernste Charakter gewahrt ist. Am Karfreitag sind in Räumen mit Schankbetrieb musikalische Darbietungen jeder

## Preisauszeichnung für Gaststätten, Beherbergungsbetriebe

In Gaststätten und ähnlichen Betrieben, in denen Speisen oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Preisverzeichnisse sind entweder auf Tischen aufzulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen. Werden Speisen und Getränke gem. § 4 Abs. 1 Preisangabenverordnung angeboten, so muss die Preisangabe dieser Vorschrift entsprechen. Neben dem Eingang der Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentlichen angebotenen Speisen und Getränke ersichtlich sind. Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebs, so genügt das Anbringen des Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils. Kann in Gaststättenbetrieben eine Fernsprechanlage benutzt werden, so ist der bei der Benutzung geforderte Preis für eine Gebühreneinheit in der Nähe des Fernsprechers anzugeben. Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen (§ 7 Preisangabenverordnung).

## Sonderveranstaltungen in Gaststätten

Öffentliche Vergnügungen, die dazu bestimmt und geeignet sind, die Besucher zu unterhalten, zu belustigen, zu zerstreuen oder zu entspannen, sind der Gemeinde des Veranstaltungsortes unter Angabe der Art, des genauen Ortes, der Zeit sowie der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens 1 Woche vorher schriftlich anzuzeigen (Art. 19 des Landesstraf- und Verordnungsgesetzes –LStVG–). Regelmäßig wiederkehrende, gleichartige öffentl. Vergnügungen bedürfen nur einer einmaligen Anzeige. Wird die erforderliche Anzeige nicht fristgerecht 1 Woche vorher erstattet, bedarf die Veranstaltung der Erlaubnis. Anzeigepflichtig ist der Veranstalter. Da dieser nicht immer mit dem Inhaber der Gaststättenerlaubnis identisch sein muss, sollte der Gastwirt sich beim Veranstalter erkundigen, ob er dieser Anzeigepflicht

nachgekommen ist bzw. diesen darauf hinweisen.

Ebenso sollte der Inhaber einer gaststättenrechtlichen Erlaubnis darauf achten, dass, sofern in seinen Räumen eine Verkaufsveranstaltung stattfindet (sog. Kaffeefahrten oder Wanderlager) der Veranstalter verpflichtet ist, diese Maßnahme recht-zeitig, mindestens jedoch 2 Wochen vor Beginn der Veranstaltung, bei der Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt, kreisfreie Stadt oder Große Kreisstadt) anzuzeigen (§ 56 a GewO).

## Gesundheitsvorschriften (§§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz -IfSG-, §§ 17, 18 BSeuchG)

Personen, die

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden,

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Dies gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist. Lebensmittel in diesem Sinne sind

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emul-
- gierte Soßen, Nahrungshefen. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

Personen dürfen die oben bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

- über die in § 42 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Treten nach Aufnahme der Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 IfSG auf, so sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 43 Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Die Bescheinigung und die letzte Dokumentation der Belehrung sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise und, sofern er eine oben bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie. Ein Zeugnis nach § 18 BSeuchG gilt als Bescheinigung nach § 42 IfSG und behält auch nach Aufhebung des Bundesseuchengesetzes zum 1.1.2001 seine Gültigkeit.

### Nichtraucherschutz/Rauchverbot

Die jeweiligen geltenden gesetzlichen Regelungen zum Nichtraucherschutz sind zu beachten. Verstöße gegen das Rauchverbot – durch Gäste oder Betreiber – können mit einem Bußgeld geahndet werden. Zuständig für die Einhaltung des Rauchverbotes ist der Inhaber bzw. Betreiber des Objektes. So müssen Gäste, die unerlaubt rauchen, gebeten werden, das Rauchen einzustellen oder zum Verlassen der Einrichtung aufgefordert werden. Die Gaststättenbetreiber müssen alle erforderlichen Maßnahmen ergreifen, damit das Rauchverbot eingehalten wird.

## Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen

Ehrenamtliche Helfer und Helferinnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen, die diese Tätigkeit nicht gewerbsmäßig ausüben, unterliegen nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht; dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird dadurch Rechnung getragen, dass dieser Personenkreis durch das Merkblatt »Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln« über die wichtigsten infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird. Vereine und Veranstalter sind verantwortlich, dass die Hygieneanforderungen ein-

## Sonstige lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Zum Ausschank von Getränken dürfen nur Schankgefäße verwendet oder bereitgehalten werden, wenn sie die festgelegten Volumen einhalten und das Volumen auf ihnen gekennzeichnet und angegeben ist.

Inhaber von Gastwirtschaften, Kantinen und Hotels sind verpflichtet, ein Wildhandelsbuch zu führen, wenn sie gewerbsmäßig Wildbret zerwirken, verarbeiten, veräußern oder verbrauchen.

## Feilhalten von Wein und Bier

Für den Ausschank von Wein oder weinähnlichen Getränken gelten die Weingesetze. Erzeugnisse i.S. dieser Gesetze sind Wein, Dessertwein, Schaumwein, weinhaltige Getränke und Branntwein aus Wein. Derartige Produkte dürfen nicht mit irreführenden Bezeichnungen, Hinweisen, sonstigen Angaben oder Aufmachungen in den Verkehr gebracht oder zum Gegenstand der Werbung gemacht werden. Abgestandenes, trübes, schales, unreines oder sauer gewordenes Bier darf nicht ausgegeben werden. Bier, das stehengeblieben ist, oder Tropfbier darf nicht abgegeben werden. Das Abstreifen des Schaumes von den Schankgefäßen darf nur mit einem lebensmittelrechtlich geeigneten Arbeitsgerät erfolgen.

## Gaststättenverordnung – GastV – Bayern (Auszug)

## I. Zuständigkeit und Verfahren

## § 1 Zuständigkeit

gehalten werden!

- (1) Die Ausführung des Gaststättengesetzes und der nach ihm ergangenen Rechtsverordnungen obliegt den Kreisverwaltungsbehörden, soweit im folgenden nichts anderes bestimmt ist.
- (2) Für die Ausführung des Gaststättengesetztes und der nach ihm ergangenen Rechtsverordnungen sowie den Vollzug des § 15 Abs. 2 der Gewerbeordnung, soweit sich diese Bestimmung auf Gewerbebetriebe bezieht, die dem Gaststättengesetz unterliegen, sind die kreisangehörigen Gemeinden zuständig, soweit ihnen durch Rechtsverordnung nach Art. 53 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 der Bayerischen Bauordnung die Aufgaben der unteren Bauaufsichtsbehörde übertragen wurden.
- (3) Für die Ausführung des § 12 des Gaststättengesetzes sowie des § 15 Abs. 2 der Gewerbeordnung, soweit sich diese Bestimmung auf Gewerbebetriebe bezieht, die der Vorschrift des § 12 des Gaststättengesetzes unterliegen, sind die Gemeinden zuständig.
- (4) Anzeigen nach § 6 sind bei den Gemeinden zu erstatten.
- (5) Für den Erlass von Verordnungen nach § 10 sind das Staatsministerium des Innern und die Gemeinden zuständig.
- (6) Für die Anordnung von Ausnahmen von der Sperrzeit für einzelne Betriebe nach § 11 sind die Gemeinden, in Ausnahmefällen auch die Polizeinspektionen und -stationen zuständig.
- (7) Die Überwachungsbefugnisse nach § 22 des Gaststättengesetzes stehen im Zusammenhang mit der Sperrzeit auch den Polizeilnspektionen und -stationen zu.

(1) Der Antrag auf Erteilung einer Erlaubnis, einer Stellvertretungserlaubnis, einer vorläufigen Erlaubnis, einer vorläufigen Stellvertretungserlaubnis oder einer Gestattung im Sinn der §§ 2, 9, 11 und 12 des Gaststättengesetzes ist schriftlich einzureichen. <sup>2</sup>Antragsteller haben die Angaben zu machen und die Unterlagen beizubringen, die für die Bearbeitung und Beurteilung des Antrags von Bedeutung sein können. ₃Bei Anträgen auf Erteilung einer Stellvertretungserlaubnis sind Angaben und Unterlagen über die Person der Antragsteller und der Stellvertreter beizubringen.

(2) 

1 Die Entscheidung über den Antrag bedarf der Schriftform. 

2 Die Entscheidung über die Verkürzung oder Aufhebung der Sperrzeit nach § 11 soll in Schriftform ergehen.

Bitte wenden!

## Weitere Hinweise zur Beachtung bei der Durchführung von Veranstaltungen

(z.B. Vereinsfeiern, Waldfesten, Stadelfesten etc.)

- 1. Bei Störung der öffentl. Sicherheit und Ordnung (Raufereien) und bei Brandgefahr ist sofort die zuständige Polizeiinspektion zu verständigen.
- Dem Veranstalter wird dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen sowie alle Vorkehrungen zu treffen, die die Sicherheit auf dem Veranstaltungsgelände gewährleisten.
- 3. Eventuell notwendige Bühnen für Kapelle oder Tanzende müssen nach den anerkannten Regeln der Baukunst gebaut sein, dass keine Gefahr für die Benutzer oder umstehende Personen entstehen.
- 4. Eine Hilfsstellung des BRK ist einzurichten. Nach entsprechender Vereinbarung mit dem Bayer. Roten Kreuz kann auch eine mobile Rettungswache eingerichtet werden.
- 5. Das Gewinnen, Herstellen, Zubereiten, Be- und Verarbeiten von frischer roher Hackfleisch-, Frikadellen- und Bratwurstmasse, Fleischspießen sowie in ähnlicher Weise auf Spieße gestecktem Fleisch ist untersagt. Untersagt ist ferner das Beziehen und Herstellen von rohem geschnetzelten Fleisch (z.B. Gyros). Zuwiderhandlungen können als Ordnungswidrigkeit mit Bußgeld bis zu 25.000,- EUR geahndet werden.
- 6. Getränkeschankanlagen sind Anlagen, aus denen mit oder ohne Betriebsüberdruck Getränke zum Endverbrauch ausgeschenkt werden. Die allgemeinen Anforderungen an die Errichtung und an den Betrieb von Getränkeschankanlagen richten sich neben guter Lebensmittelhygienepraxis nach dem Gerätesicherheitsgesetz, den vom Deutschen Ausschuss für Getränkeschankanlagen ermittelten und vom Bundesminister für Wirtschaft im Bundesanzeiger bekannt gemachten Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) und im Übrigen nach dem Stand der Technik. Diese Anlagen dürfen nur von sachkundigen Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige nach erfolgter Kontrolle durch eine schriftliche Bescheinigung (vorgeschriebener Vordruck) die ordnungsgemäße Beschaffenheit bescheinigt hat. Die Inbetriebnahme ist unter Beifügung dieser Bescheinigung sofort für den Betriebsort zuständigen Kreisverwaltungsbehöre (= Landratsamt, kreisfreie oder Große Kreisstadt) anzuzeigen.
- 7. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortwährend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein. Die Abwässer sind, soweit die Einleitung in das Kanalnetz nicht möglich ist, in eine abflusslose Grube einzuleiten. Diese ist mit einer unfallsicheren festen Abdeckung zu versehen.
- Der Erlaubnisinhaber hat für eine ausreichende Zahl von Parkplätzen zu sorgen, diese Parkplätze sind mit dem Zeichen 314 StVO übersichtlich zu beschildern. Ebenso ist die Zu- und Abfahrt auf dem Parkplatz zu beschildern. Eine Beschilderung auf öffentl. Straßen (-Verkehrsgrund) darf nur mit Genehmigung der zuständigen Straßenverkehrsbehörde erfolgen.
- 9. Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass das Gelände nicht verunreinigt wird. Evtl. Verunreinigungen sind unverzüglich den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend zu beseitigen.
- 10. Unverpackte Lebensmittel sind so anzubieten, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen oder anhusten kann. Eine sonstige nachteilige Beeinflussung ist zu verhindern.
- 11. Das Gesetz zum Schutz der Sonn- und Feiertage (FTG) ist zu beachten. Während der ortsüblichen Zeit des Hauptgottesdienstes sind verboten:
  - alle vermeidbaren lärmerregenden Handlungen in der Nähe von Kirchen und sonstigen gottesdienstlichen Zwecken dienenden Räumen und Gebäuden,
  - lärmendes Zechen und Spielen, lärmende Zusammenkünfte und Lustbarkeiten in Wirtschaftslokalitäten.
- 12. Das Bayer. Immissionsschutzgesetz (BaylmSchG) vom 08. 10. 1974 (Gesetz- und Verordnungsblatt S. 499 in der derzeit geltenden Fassung) ist zu beachten. Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass Beeinträchtigungen der Nachtruhe für die Bewohner der Nachbargrundstücke nicht entstehen können. Dies gilt besonders für die Zeit ab 22.00 Uhr. Hierauf ist besonders bei musikalischen Darbietungen zu achten.

## Waldfeste:

- 13. Innerhalb des geschlossenen Waldgebietes ist das Rauchen strengstens untersagt; entsprechende Hinweisschilder sind unbedingt deutlich sichtbar anzu-
- 14. Nägel dürfen zum Ausbringen von Schildern an Bäumen nicht verwendet werden.
- 15. Die Errichtung und der Betrieb einer Feuerstätte im Wald oder in einer Entfernung von weniger als 100 m davon ist nur mit vorheriger schriftlicher Erlaubis der Kreisverwaltungsbehörde (Landratsamt, kreisfreie Stadt oder Große Kreisstadt) zulässig.

## Stadel- und Hüttenfeste:

- 16. Der Fußboden darf nicht brennbar sein.
- 17. Die Fluchtmöglichkeiten sind freizuhalten.
- 18. Der gesamte Raum ist gründlich zu säubern, insbesondere das Gebälk ist von leicht entzündlichen Stoffen (z.B. Spinnweben) zu säubern.
- 19. Eine Brandwache durch die Freiwillige Feuerwehr (mit Löschfahrzeug) ist bereitzustellen. Mit der Freiwilligen Feuerwehr ist sofort Verbindung aufzunehmen.
- 20. Feuerstätten dürfen nicht aufgestellt werden.
- 21. Etwaige Dekorationen dürfen nur aus nichtbrennbaren oder schwer entflammbaren Stoffen bestehen.
- 22. Der Erlaubnisinhaber hat zwei Feuerlöscher Pg 12 bereitzuhalten.

## Bekämpfung der Rauschgiftkriminalität

- 1. Die ernsten Gefahren des Drogenmissbrauchs für Leben und Gesundheit vorwiegend junger Menschen zwingen dazu, alle in Betracht kommenden Möglichkeiten zu nutzen, um die Rauschgiftkriminalität zu unterbinden, die teilweise auch in Gaststätten und sonstigen Gewerbebetrieben zu finden ist. Die Polizei sucht daher die Hilfe und Unterstützung auch der Gewerbetreibenden bei der Bekämpfung der Rauschgiftkriminalität. Achten Sie bitte insbesondere auf folgende Anhaltspunkte für Rauschgiftdelikte in Ihrem Betrieb:
  - Injektionsspritzen (Einwegspritzen) und angerußte Löffel,
  - Bänder, Schnüre oder Riemen zum Abbinden,
  - blutverschmierte Papiertaschentücher oder Watte,

  - Kerzenstummel mit abgebrannten Streichhölzern,
     abgerissene Zigarettenfilter und gefaltete Silberpapierstreifen oder andere Faltbriefchen als Verpackung,
  - Medikamente oder Medikamentenverpackungen,
  - angerußte Alufolie.

insbesondere in den Toiletten oder sonstigen Nebenräumen sowie

- mehrfach unmotiviertes Betreten und Verlassen von Gasträumen,
- Abwiegen, Portionieren oder die Weitergabe kleiner Mengen von Pulver, Plättchen oder Tabletten,
- gemeinsamer Aufenthalt in Toilettenkabinen,
- Einnahme von Pillen.
- 2. Bedenken Sie bitte bei derartigen Wahrnehmungen, dass das Betäubungsmittelgesetz auch Freiheitsstrafen und Geldstrafen für denjenigen vorsieht, der eine Gelegenheit zum Verbrauch, Erwerb oder zur Abgabe von Drogen (z.B. von Opiaten wie Heroin, Kokain, aber auch von Haschisch, Marihuana und LSD) öffentlich oder eigennützig mitteilt oder eine solche Gelegenheit einem anderen verschafft oder auch nur gewährt. Der Gesetzgeber hat diese Vorschrift vor allem deshalb geschaffen, um zu verhindern, dass z.B. Gaststätten vorsätzlich oder auch lediglich fahrlässig zu Umschlagplätzen des illegalen Betäubungsmittelhandels

Außerdem drohen gewerberechtliche Auflagen sowie ein Berufsverbot oder Entzug der Konzession: Gewerbetreibende dürfen die Begehung strafbarer Handlungen in Räumen nicht dulden, sie müssen vielmehr alles tun, was in ihren Kräften steht, um dort strafbare Handlungen zu unterbinden (z.B. durch zusätzliches Aufsichtspersonal, Lokalverbote und -verweise, Umbau- oder sonstige Maßnahmen); für Gewerbetreibende, die besonders Jugendliche oder jüngere Erwachsene ansprechen, besteht eine erhöhte Aufsichtspflicht.

Insbesondere sind Gewerbetreibende nach der Rechtsprechung auch verpflichtet, ernsthaft und nachhaltig eine Zusammenarbeit mit der Polizei zu suchen und diese bereits bei Verdachtsmomenten für eine Rauschgiftkrimimalität immer wieder einzuschalten. Unterrichten Sie bitte über diesbezügliche Wahrnehmungen in oder auch vor Ihrem Betrieb schriftlich oder telefonisch Ihre örtliche Polizei. Ihre Angaben werden auf Wunsch selbstverständlich vertraulich behandelt.

- Polizeiliche Kontaktaufnahme ist auch durch Beamte in Zivil und ggf. auch außerhalb des Gewerbebetriebes möglich;
- Mitteilungen/Informationen führen nicht zu negativen Folgen (Abmahnungen o. ä.) durch die Verwaltungsbehörden;
- weitergehende Informationsmöglichkeiten bieten die örtlichen Polizeidienststellen und die Verwaltungsbehörden.

Die Polizei wird sich bemühen, durch geeignete Maßnahmen einem Drogenmissbrauch in Ihrem Betrieb entgegenzuwirken. Für Mitteilungen, die zur Sicherstellung von Betäubungsmitteln oder zur Festnahme von Rauschgifthändlern führen, werden Belohnungen ausgesetzt, die unter Ausschluss des Rechtsweges zur Verteilung gelangen.

Informieren Sie bitte auch Ihre Mitarbeiter über den Inhalt dieses Merkblattes, damit diese sich nicht wegen eines Verstoßes gegen das Betäubungsmittelgesetz strafbar machen und Ihnen nicht die weitere Beschäftigung dieser Mitarbeiter untersagt werden muss.