

Hallo an alle DBU Mitglieder, die das hier zum Lesen bekommen,

ich bin Norbert, Vorsitzender der Sektion Sachsen und betreibe seit 09.04.2020 das Dresdner Cocktail-Taxi als eine Art Rettungsschirm meiner eigenen Bar. Der Vollständigkeit halber: www.Magic-Bar.de

Wir alle unterliegen gerade den selben Problemen und es gibt eine Hand voll Insel-Lösungen dafür. Diese sind in Deutschland allerdings immer von Bundesland zu Bundesland anzupassen, da die Rechtsprechung unterschiedlich ausgelegt wird bzw. unterschiedlich hart reglementiert ist.

Der Vorstand hat mich letzte Woche in einer Online-Sitzung darum gebeten meine Infos, die ich sehr detailliert recherchiert habe darzustellen und mit euch zu teilen. Dies ist somit der Versuch dazu. Sollten Fragen aufkommen, so bin ich von Montag bis Donnerstag gern bereit euch diese telefonisch und ansonsten jederzeit via Mail zu beantworten.

Meine Kontaktdaten: Norbert Ernst
 Mail: Norbert.ernst@dbuev.de
 Phone: 017664639434

Dennoch bleiben alle Angaben ohne Gewähr! Dies ist schlichtweg als Ratgeber gedacht, eventuell etwas Umsatz generieren zu können und darf keineswegs als Anleitung oder sogar Aufruf zur Durchführung einer Straftat nach aktuellem Recht gesehen werden!

Im Folgenden werde ich von den Bedingungen, die in Sachsen schwarz auf weiß stehen, benutzen. Bitte schaut in eurem Bundesland selbst nach, wie die Richtlinien dort vor Ort sind. Andernfalls drohen teilweise sehr hohe Strafen für den Gastro-Betreiber. Bitte lasst Vorsicht walten, denn es geht hiermit nicht darum auf 100% hochzufahren, sondern eher darum irgendwie überhaupt Einnahmen generieren zu können. Und das immer unter Rücksichtnahme der Auflagen, denn diese sind zum Schutz unserer Person, unserer Familie und unserer Gäste. Also haltet euch unbedingt daran!

- Gliederung:**
- 1. Gewerbeschein und Resultate daraus**
 - 2. Aufklärung: Bottled Drink oder weiterverarbeitetes Lebensmittel?**
 - 3. daraus resultierende Möglichkeiten**
 - 4. Praxis-Tipps**

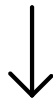
1. Gewerbeschein-Formen, die das Thema betreffen:

Reisegewerbe



sind immer an eine angemeldete Veranstaltung gebunden, um aktiv genutzt werden zu können. Erst, wenn Veranstaltungen wieder angemeldet werden können, kann man mit einer mobilen Bar o.ä. dort Drinks produzieren und verkaufen.

Gaststättengewerbe



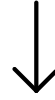
Die meisten Bars werden wohl oder übel ein Gaststättengewerbe mit entsprechender Schanklizenz besitzen. Das bindet uns daran, die Drinks, die vorbestellt wurden oder auf Zuruf bestellt werden à la minute frisch herzustellen und unter den gegebenen Auflagen (Abstand etc.) an den Kunden zu überreichen.

Schankwirtschaft ohne gewerbliche Niederlassung



Das wird einige Caterer im Barsektor betreffen. Nur wird dieser Gewerbeschein meines Wissens nach heute nicht mehr ausgestellt. Dieser ermöglicht einem ohne Veranstaltungsbindung an einer mobilen Cocktail-Station Drinks ebenfalls unter den gegebenen Auflagen herzustellen und zu verkaufen.

Lebensmittel weiterverarbeitendes Gewerbe



Diese Gewerbeschein-Form hat an sich nichts mit der Gastro zu tun. Nur ist es so, dass aktuell viele Cocktail-Lieferdienste, die aufgrund von Corona entstanden sind, aktiv ihre Drinks **versiegeln** und somit in automatisch in diesem Gewerbebereich landen ohne es zu wissen. Zwingend für die Arbeit in dieser Form wichtig:

- Rückstellproben
- Chargennummern
- Deklarationspflicht nach Verpackungsmittelverordnung
- Gewerbescheinänderung falls ihr die Drinks vorproduziert, diese Form des Gewerbescheines aber nicht inne habt

2. Bottled Drinks oder weiterverarbeitetes Lebensmittel?

Ich stehe mit Kollegen unterschiedlicher Bundesländer im Austausch und leider wird hier der entscheidende Unterschied gemacht.

Punkt 1:
In den Verordnungen, die von Land zu Land erlassen werden steht für Gastronomiebetriebe die Option zur „...Abgabe und Lieferung von mitnahmefähigen Speisen...“ und genau hier ist der Hund begraben:

In Sachsen wird dies zusammen gefasst überschrieben mit „lose Ware“ (Erklärung folgt). In Stuttgart z.B. ist es manifestiert, dass es ausschließlich um Speisen geht, auf keinen Fall Drinks zum Abholen oder geliefert. Im jedem Fall ist dies zu erfragen, da hier sonst die Illegalität beginnt. Wenn ihr dies positiv geklärt habt, ab zum nächsten Punkt:

Punkt 2:
„Lose Ware“ beschreibt grob herunter gebrochen, dass es sich um frisch zubereitete Lebensmittel handelt, die verpackt werden und zerstörungsfrei offenbar sind. Denkt dabei einfach an die China Nudeln oder den Pizzakarton. Zerstörungsfrei ist das Zauberwort. Ein Kronkorken zählt nicht zu den zerstörungsfreien Verpackungen (nachzulesen im Regelbuch: LIMV1169). Und so landet man automatisch in der vierten Gewerbeschein-Form (oben beschrieben). Ein Stopfkorken oder ein Drehverschluss eines Glases oder einer Flasche ist zerstörungsfrei zu öffnen und kann somit als Verpackung für „lose Ware“ genutzt werden. Um die Deklaration der Zutaten, Allergene und Zusatzstoffe kommt ihr dennoch nicht herum.

Solltet ihr nun mit dem Gedanken spielen auf die vierte Gewerbeschein-Form zu switchen, bitte ich euch folgendes zu bedenken:

- Aktuell ist es sehr schwierig eine Gewerbescheinänderung vorzunehmen, da die Ämter teilweise geschlossen, teilweise überlastet sind.
- Des Weiteren ändert sich die Nutzungsform des Geschäftes, was immer mit einem Bauantrag einher geht. Das dauert...
- In jedem einzelnen Drink ist mittels einer Chargennummer ein nachvollziehbares System zu schaffen, welches konsequent darbietet, welche Charge Orangensaft, Wodka, Galliano oder was auch immer in diesem Drink drin ist, verwendet wurde
- Von jeder Charge eurer Drinks ist eine Rückstellprobe unter den vorgeschriebenen Bedingungen zu erstellen
- Deklarationspflicht: Inhalt, Volumen, Alkoholgehalt (+-0,3Vol%Alc.), Chargennummer und Zutaten inkl. Allergene und Zusatzstoffe

Die Liste könnte bestimmt noch ein gutes Stück weiter gehen. Das erspare ich euch aber...
Pre Batches von kompletten Drinks ist somit keine gute Idee.

Punkt 3:
Ihr benötigt somit ein System der Vorbestellung, einen oder mehr Posten zum Abarbeiten der Bestellungen und einen regelkonformen Pass zur Übergabe der „losen Waren“. Gerne kann ich euch persönlich dazu Hilfestellung geben, aber Lösungen hierfür gibt es in unzähligen Apps.

3. resultierende Möglichkeiten:

Reisegewerbe:	vorerst keine Lösung in Sicht
Gaststättengewerbe:	Straßenverkauf, besser ist Abholung nach vorheriger Bestellung (Online-Shop, Telefon, Mail) Lieferung von Drinks ist möglich (Reinheit der Gefäße muss beachtet werden, verschließen, aber nicht versiegeln!!! Sonst landet ihr automatisch beim „Lebensmittel weiterverarbeitenden Gewerbe“)
Schankwirtschaft ohne betriebliche Niederlassung:	Verkauf möglich an mobiler Station mit entsprechendem Konzept (Hygiene, Abstandsregelungen etc. —>ich musste meines einreichen und es hat 10 Tage gedauert, bis ich grünes Licht erhalten habe)
Lebensmittelweiterverarbeitendes Gewerbe:	Verkauf fertiger Drinks nach Vorproduktion und entsprechender Einhaltung oben genannter Punkte.

4. Praxis-Tipps

diese sind aus der Konzipierung, der Umsetzung und letztendlich auch direkt beim Durchführen entstanden. Ich bin allerdings auch nur ein Mensch, also weißt mich bitte unbedingt auf Fahrlässigkeiten, Fehler oder gänzlich unbeachtete Dinge hin, damit ich diese mit einfließen lassen kann. Bitte! Danke!

- super Hygiene am Arbeitsplatz (mehr denn je - ohne Lücke oder Ausnahme!!!)
- ich arbeite mit Mundschutz, damit die Möglichkeit der Tröpfcheninfektion von mir über die Flaschen zum Getränk nicht gegeben ist
- ihr müsst hygienisch reine Behälter/Gläser/Flaschen zur Verfügung stellen oder lasst diese von den Gästen selbst mitbringen, was aber zur Folge hat, dass ihr diese unter keinen Umständen anfassen solltet. Ausschließlich das Getränk dahin überführen.
- das Jugendschutzgesetz muss für alle abholenden Gäste zu lesen sein
- eine Altersprüfung muss stattfinden
- als Gewerbetreibende habt ihr die Verpflichtung die vorgeschriebenen Abstände zu gewährleisten: für euch, für ankommende Kunden, für gehende Kunden und für Passanten auf dem Fußweg, die an einer eventuellen Warteschlange vorbei müssen. Das Ergebnis bei mir ist eine mobile Absperrung.
- Die Gäste sollen einzeln zum Abholen kommen. Sonst wird derjenige, der den Pass betreibt auf zwei Leute treffen, die nicht zu seiner Familie gehören und mit denen er nicht in einer Hausgemeinschaft lebt. Das verstößt gegen die Kontaktsperre
- jedem Gast muss mit Nachdruck verinnerlicht werden, dass die Drinks erst minimum 50m entfernt vom Geschäft genossen werden dürfen (hohe Strafen für den Gastronom, falls das Ordnungsamt Gäste in einer Traube o.ä. In der Nähe eures Ladens mit Drinks von euch erwischt!)
- die Zeit: alle Vorgänge, die nun auf einmal zur Drinkproduktion dazu kommen sind wesentlich zeitaufwendiger als üblich. Kalkuliert dies in euer Konzept und die Personalplanung unbedingt mit ein.
- versucht eure Kundschaft auf Paypal Zahlungen oder EC-/Kreditkartenzahlung zu fokussieren. Wir müssen als Geschäft Bargeld annehmen, aber es ist wohl die aktuell unbeliebteste Art. Jede Form von Kundenkontakt oder Kunden-„Objekten“ (Trinkgefäß, Geld etc.) ist mit einer erneuten Desinfektion etc. verbunden
- ich habe (leider) keinen einzigen Drink auf der Karte, der mit Kräutern gemacht wird, es wird keinerlei Garnitur verwendet und Limetten und Zitronensaft wird fast unter sterilen Laborbedingungen vorgepresst. So habe ich alles daran gesetzt, dass an keiner Stelle die Möglichkeit der Verbreitung bzw. Kontamination stattfinden kann.

Auf Mixology findet ihr ebenfalls einen Beitrag, der sich intensiv damit auseinandersetzt und dieses Thema genau so beschreibt.

Bleibt bitte vorsichtig und tut was ihr könnt, damit wir Kollegen uns mit unseren liebevollen Geschäften erhalten bleiben!

Viele liebe Grüße aus Sachsen,
Euer Norbert