

Richtlinien für die Kantinen bei den Behörden und Ämtern der Freien und Hansestadt Hamburg (Kantinenrichtlinien)

Vom 19. November 1968 (MittVw Seite 259) mit Änderungen vom 1. Oktober 1985 (MittVw Seite 162), 23. Juni 1987 (MittVw 1987 Seite 150), 4. Oktober 1989 (MittVw 1990, Seite 3) und 15. März 1996 (MittVw 1996 Seite 250)

Für die Kantinen bei den Behörden und Ämtern der Freien und Hansestadt Hamburg (nachstehend als Behörden bezeichnet) werden folgende Richtlinien erlassen:

Nr. 1

Bei den Behörden mit ungeteilter Arbeitszeit können nach Bedarf zur Verabreichung einer warmen Mahlzeit Kantinen für Bedienstete eingerichtet werden.

Nr. 2

(1) Für die Kantinen sollen nur Räume in Anspruch genommen werden, die sich für Büro Zwecke nicht eignen. Die Raumfläche ist auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken. Die Kantinenräume sind Diensträume.

(2) Die bauliche Gestaltung der Kantinenräume hinsichtlich Be- und Entlüftung, Beleuchtung, Beheizung usw. muss den üblichen gesundheitlichen und hygienischen Anforderungen entsprechen. Dabei ist den Belangen des Umweltschutzes Rechnung zu tragen. Die Küchen sollen zweckmäßig und zugleich umweltverträglich (z.B. mit energie- und wassersparenden Geräten) ausgestattet sein.^[1]

(3) Die Ausstattung und die Einrichtungsgegenstände der Kantinenräume sollen nach umweltverträglichen Gesichtspunkten ausgewählt werden (z.B. kein PVC, kein Tropenholz).

(4) Beschaffungen sind nach den Erfordernissen des Umweltschutzes, insbesondere im Rahmen des § 3 des Hamburgischen Abfallwirtschaftsgesetzes vom 1.12.1992 in seiner jeweiligen Fassung, vorzunehmen. Danach ist umweltverträglichen Produkten der Vorzug zu geben, sofern diese für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sind und dadurch keine unzumutbaren Mehrkosten entstehen. Dabei sind Eignung, Gebrauchsdauer, Reparatur- und Wartungsfreundlichkeit sowie Wiederverwendbarkeit der Produkte zu berücksichtigen. Gesichtspunkte der Kostenminderung bei Entsorgungsleistungen sind ebenfalls einzubeziehen.

(5) Die Verwendung von Einweggeschirr ist nur mit Zustimmung der Kantinenkommission erlaubt.^[1]

Nr.3

(1) Die Benutzung der Kantinen ist nur Bediensteten und sonstigen Personen, die für die Freie und Hansestadt Hamburg tätig sind, sowie ihren Besuchern und Gästen gestattet. Die Mitbenutzung kann anderen Personen gestattet werden, die sich aus amtlichen Anlass in der Dienststelle aufhalten.

(2) Die Kantinen werden für die Gesamtheit der Bediensteten eingerichtet und unterhalten. Deshalb sollen Bedienstete, die eine Kantine benutzen können, im Gesamtinteresse keine Mittagstische oder Gaststätten aufsuchen. Die Dienststellenleiter können im Einvernehmen mit den Personalräten aus besonderen Gründen Ausnahmen zulassen.

(3) Die Zubereitung von Speisen auf Kochgeräten ist den Bediensteten grundsätzlich verboten.

Nr. 4

Unterbleibt die Einrichtung einer Kantine und können auch Kantinen benachbarter Dienststellen nicht regelmäßig mitbenutzt werden oder kann eine Kantine nicht alle Bediensteten versorgen, so können mit Privatbetrieben (Großküchen, Mittagstische, Gaststätten usw.) Verträge über die Verabreichung einer warmen Mittagsmahlzeit, ausnahmsweise auch einer anderen Hauptmahlzeit (Kaltverpflegung), an die Bediensteten abgeschlossen werden. *Bei Vertragsküchen ist darauf zu achten, dass die Speisen in Mehrwegverpackungen geliefert werden.*^[1]

Nr. 5

Die Dienststellenleiter haben darauf zu achten, dass die mit der Einnahme der Mittagsmahlzeit verbundene Arbeitsunterbrechung auf das unbedingt notwendige Maß beschränkt bleibt. Die jeweils geltenden Vorschriften über Arbeitszeit und Dienstzeit bleiben unberührt.

Nr. 6

(1) Die Kantinen sind im Rahmen eines Überlassungsvertrags unentgeltlich einem Unternehmer zu überlassen.

(2) Überlassungs- und Pachtverträge dürfen nur mit Bewerbern abgeschlossen werden, die über eine ausreichende persönliche und fachliche Eignung und über die erforderlichen kaufmännischen Kenntnisse verfügen. Die Bewerber haben nachzuweisen, dass sie das für die Übernahme des Kantinenbetriebs sowie für die reibungslose Abwicklung des Zahlungsverkehrs erforderliche Kapital besitzen und dass das Kapital sofort verfügbar ist.

(3) Der Überlassungs- oder Pachtvertrag wird nach Maßgabe der von der Finanzbehörde - Liegenschaftsverwaltung - erlassenen Fachlichen Weisung von der örtlich zuständigen Liegenschaftsdienststelle im Einvernehmen mit der Behörde abgeschlossen, in deren Dienstbereich die Kantine betrieben werden soll.

(4) Der Unternehmer verpflichtet sich, die Kantine nach umweltverträglichen Gesichtspunkten zu bewirtschaften. ^[1]

Nr. 7

Die Kantine wird von dem Unternehmer auf eigene Rechnung und Gefahr geführt. Die Freie und Hansestadt Hamburg ist an dem Betrieb der Kantine weder rechtlich noch wirtschaftlich beteiligt, insbesondere haftet sie nicht für Verbindlichkeiten aus dem Bereich der Kantine.

Nr. 8

(1) In der Kantine sollen mindestens zwei Stammessen zur Wahl angeboten werden. Die Essen sollen aus Fleisch, Gemüse (möglichst Frischgemüse), Kartoffeln oder anderen gleichwertigen Nahrungsmitteln bestehen. *Das Angebot soll um Gerichte aus Produkten ausschließlich aus ökologischem Landbau und um vegetarische Gerichte ergänzt werden. Die Nahrungsmittel sollen frisch zubereitet sein. Die jeweiligen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und des Bundesgesundheitsamtes bei der Zusammensetzung der Gerichte, insbesondere der Fett-, Eiweiß- und Kohlehydratkomponenten, sind zu beachten.* ^[1]

(2) Die Speisen sollen schmackhaft, bekömmlich, nach Güte und Menge vollwertig und zugleich preiswert sein.

(3) Während der Dienstzeit dürfen außer den Essen nur alkoholfreie Getränke und Kantinenwaren (Backwaren, Süßwaren, Tabakwaren usw.) zum alsbaldigen Verzehr bzw. Verbrauch abgegeben werden, jedoch kann die Behörde nach Anhörung der Kantinenkommission (Nr. 23) die Abgabe einzelner Kantinenwaren oder Gattungen von Kantinenwaren ohne Angabe von Gründen untersagen. Ein Verkauf anderer Waren und eine Warenabgabe auf Kredit sind nicht gestattet. Außerhalb der Dienstzeit ist in kleinerem Umfang auch der Verkauf alkoholischer Getränke gestattet.

(4) Die Ausgabe von Getränken und Speisen in Einwegverpackungen ist grundsätzlich nicht erlaubt. Ausnahmen, insbesondere bei Molkereiprodukten, sind im Einzelfall mit Zustimmung der Kantinenkommission erlaubt. ^[1]

Nr. 8 a ^[1]

(1) *Es dürfen nur Reinigungsmittel verwendet werden, die durch ihren Gebrauch die Umwelt am geringsten beeinträchtigen. Für die Beschaffung der Wasch- und Reinigungsmittel gelten die Umweltkriterien der Hamburger Ausschreibung. Andere Mittel dürfen nur eingesetzt werden, wenn der angestrebte Zweck sonst nicht erreicht werden kann.*

(2) *Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nur im unumgänglichen Fall und nur unter weitestgehend umweltschonenden Gesichtspunkten eingesetzt werden.*

(3) Der Unternehmer hat auf sparsamen Verbrauch von Energie, Wasser und Verpackung zu achten.

(4) Der Unternehmer hat Abfälle zu vermeiden und zu verwerten. Dazu hat er eine Getrenntsammlung durchzuführen, soweit die räumlichen Verhältnisse es gestatten.

Nr. 9

(1) Die notwendigen Kosten der Einrichtung und Erstausrüstung der Kantine (Erstbeschaffung), einer durch Ausdehnung des Kantinenbetriebs bedingten Erweiterung (Erweiterungsbeschaffung) sowie einer allgemeinen Betriebsumstellung (Änderungsbeschaffung) werden von der Behörde übernommen. Die notwendigen Kosten umfassen die Errichtung der Kantinenräume, die Beschaffung und den Einbau der Kochvorrichtungen sowie die Beschaffung der sonstigen für den Kantinenbetrieb erforderlichen Gerätschaften (Kühlanlagen, Küchenmaschinen, Koch- und Essgeschirr, Essbestecke usw.) und Einrichtungsgegenstände (Tische, Stühle, Kleiderständer, Ausgabetisch, Vorratsbänke, Beleuchtungskörper, Fenstervorhänge usw.).

(2) Die Gegenstände (Kochvorrichtungen, sonstige Gerätschaften und Einrichtungsgegenstände) bleiben Eigentum der Behörde. Sie werden dem Unternehmer nur leihweise überlassen. Der Unternehmer ist verpflichtet, sie stets pfleglich zu behandeln und ständig in betriebsbereitem Zustand zu erhalten.

(3) Die Kosten für die bauliche Unterhaltung der Kantinenräume sowie für die ohne vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten des Unternehmers oder des Kantinenpersonals notwendig gewordene Ersatzbeschaffung der Kochvorrichtungen einschließlich der Aus- und Einbaukosten trägt die Behörde. Im übrigen hat der Unternehmer die Kosten für die Unterhaltung (Reinigung, Schädlingsbekämpfung, Schönheitsreparaturen der Kantinenräume) sowie bis zum jeweils angesammelten Betrag der Rücklage (Nr. 10) die Kosten für sämtliche Reparaturen und für Ersatzbeschaffung bei Verlust, Unbrauchbarkeit, Verschleiß oder Erneuerung einschließlich der Aus- und Einbaukosten zu tragen. Die Beschränkung auf den angesammelten Betrag der Rücklage gilt nicht, wenn Reparaturen oder Ersatzbeschaffungen durch vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten des Unternehmers oder des Kantinenpersonals notwendig geworden sind. Die Ersatzstücke müssen nach Art, Güte und Wirtschaftlichkeit den bisherigen Gegenständen mindestens gleichwertig sein.

(4) Der Unternehmer hat das Eigentum an den Ersatzstücken unentgeltlich der Behörde zu übertragen. Im übrigen gilt Absatz 2.

(5) Nicht mehr benutzte sowie ausgesonderte Gegenstände hat der Unternehmer der Behörde unentgeltlich zur anderweitigen Verwertung zu übergeben, soweit er nicht für sie Ersatz geleistet hat.

Nr. 10

(1) Der Unternehmer hat für Reparaturen und Ersatzbeschaffungen sowie zur Sicherung gegen unvorhergesehene Verluste eine Rücklage zu bilden und zu unterhalten. Die Beträge für die Rücklage sind auf ein gesondertes Sparkonto des Unternehmers einzuzahlen, über das nur mit schriftlicher Zustimmung der Behörde verfügt werden kann. Das Sparguthaben gehört zum Betriebsvermögen des Unternehmers.

(2) Der Rücklage sind mindestens 2 vom Hundert des Gesamtumsatzes des Kantinenbetriebes zuzuführen, solange sie nicht mindestens einen Betrag in Höhe von 20 vom Hundert des Neuwertes der jeweiligen Gegenstände (ohne Kochvorrichtungen) enthält. Die Behörde kann diesen Betrag nach Anhörung der Kantinenkommission (Nr. 23) angemessen erhöhen, soweit dies aufgrund von Änderungen der Kantinenrichtlinien oder aus sonstigen wichtigen Gründen geboten ist.^[2]

(3) Über die Verwendung der Rücklage entscheidet die Behörde nach Anhörung der Kantinenkommission (Nr. 23). Beim Ausscheiden des Unternehmers kann ein angemessener Teil der Rücklage an ihn ausgezahlt werden. Der auszahlende Betrag ist unter Berücksichtigung des Zustands der Kantinenräume, des Grades der Abnutzung der Gegenstände und der übrigen Verpflichtungen des Unternehmers gegenüber der Behörde zu bemessen.

Nr. 11

(1) Brennstoffe, elektrische Energie, Gas, Fernwärme, Wasser und Beleuchtung für den Kantinenbetrieb werden dem Unternehmer in dem bei einem umweltschonenden Betrieb

erforderlichen Umfang kostenlos zur Verfügung gestellt. Bleibt der Verbrauch trotz Abmahnung höher, so trägt der Unternehmer die Mehrkosten. Die Stadt behält sich vor, den Energie- und Wasserverbrauch messtechnisch zu überwachen. Technische Anweisungen, die Gültigkeit für Liegenschaften der Stadt haben, gelten ebenfalls für Kantinen.^[1]

(2) Auf die Kantinenräume entfallende öffentliche Abgaben trägt die Behörde.

Nr. 12

(1) Der Unternehmer hat die Kantine selbst zu bewirtschaften. Im Verhinderungsfall hat er die Bewirtschaftung durch einen sachkundigen Vertreter sicherzustellen. Die Bewirtschaftung weiterer Betriebe gilt nicht als Verhinderungsfall.

(2) Einstellung, Entlohnung und Entlassung des Kantinenpersonals sind Angelegenheiten des Unternehmers. Der Unternehmer ist verpflichtet, Kantinenpersonal, das zu begründeten Klagen Anlass gibt (Unsauberkeit, Unehrlichkeit, Unhöflichkeit usw.), auf Verlangen der Behörde unverzüglich zu entlassen.

(3) Der Unternehmer hat sein Personal über Abfallvermeidung sowie über weitere Umweltbelange in seinem Betrieb aufzuklären.^[1]

(4) Bediensteten der Freien und Hansestadt Hamburg mit Ausnahme von Reinmachefrauen ist jegliche Tätigkeit für die Kantine untersagt.

Nr. 13

(1) Der Unternehmer ist verpflichtet, erforderliche Genehmigungen usw. zu beschaffen, Auflagen usw. zu befolgen und die mit dem Betrieb der Kantine zusammenhängenden Steuerfragen zu regeln.

(2) Der Unternehmer hat nach Maßgabe des § 18 des Bundes-Seuchengesetzes durch Zeugnisse der zuständigen Gesundheitsämter nachzuweisen, dass bei ihm und dem Kantinenpersonal keine Hinderungsgründe im Sinne des § 17 des Bundes-Seuchengesetzes vorliegen.

(3) Im Rahmen der Absätze 1 und 2 entstehende Gebühren und Auslagen hat der Unternehmer zu tragen.

Nr. 14

(1) Der Unternehmer ist verpflichtet, für die Zubereitung von Speisen nur gute und unbelastete Rohstoffe, möglichst Produkte aus ökologischem Landbau, zu verwenden^[1]. Speisen, deren Qualität gelitten hat, dürfen zur Vermeidung von Gesundheitsschäden nicht angeboten werden.

(2) Der Unternehmer ist ferner verpflichtet,

1. bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen und Getränke die Erfordernisse der Hygiene zu beachten,
2. den bevollmächtigten Bediensteten einschließlich bevollmächtigter Prüfer der Freien und Hansestadt Hamburg, den Prüfern des Rechnungshofs und den Mitgliedern der Kantinenkommission (Nr. 23) die jederzeitige auch unangekündigte Besichtigung der Kantinenräume und die umfassende Kontrolle der Rohstoffe, der Warenvorräte und der Zubereitung der Speisen zu gestatten,
3. die bau-, gewerbe- und gesundheitspolizeiliche Überwachung des Kantinenbetriebs zu dulden,
4. die Prüfung der Berechtigung der Essenteilnehmer zur Benutzung der Kantine durch die in Ziffer 2 genannten Personen zu dulden,
5. die Geschäftsvorfälle des Kantinenbetriebs - bei Bewirtschaftung mehrerer Kantinenbetriebe für jeden Betrieb gesondert - nach den Grundsätzen ordnungsgemäßer Buchführung aufzuzeichnen und die Bücher, Belege und sonstigen Unterlagen für Prüfungszwecke bereitzuhalten,
6. den bevollmächtigten Bediensteten einschließlich bevollmächtigter Prüfer der Freien und Hansestadt Hamburg und den Prüfern des Rechnungshofs die den Kantinenbetrieb betreffenden Bücher, Belege und sonstigen Unterlagen zur Prüfung zu überlassen und den Mitgliedern der Kantinenkommission (Nr. 23) Einsicht in die Bücher, Belege und sonstigen Unterlagen insoweit zu gestatten, als es zur Erfüllung ihrer Aufgaben erforderlich ist,

7. alle Rechnungsunterlagen unbeschadet der in handels- oder steuerrechtlichen Vorschriften bestimmten Fristen fünf Jahre lang, die Belege für Ersatzbeschaffungen für die gesamte Dauer der Überlassung der Kantine aufzubewahren und für Prüfungszwecke bereitzuhalten.

Nr. 15

Bei einem Wechsel des Unternehmers soll auf den Bewerber eingewirkt werden, die Warenbestände sowie etwaige Verpflichtungen des bisherigen Unternehmers aus dem Kantinenbetrieb zu übernehmen.

Nrn. 16 und 17 ^[3]

Ungültig.

Nr. 18

Gestrichen. ^[2]

Nr. 19

Kantinenbesucher, die abweichend von Nr. 3 Absatz 1 ausnahmsweise zugelassen sind (Nr. 27), haben einen Verwaltungskostenbeitrag von *0,36 Euro* ^[4] für jede Essensportion zu entrichten. Der Verwaltungskostenbeitrag ist bei der Haushaltsstelle 099 „Verschiedene Verwaltungs- und Betriebseinnahmen“ des jeweiligen Abschnitts zu vereinnahmen. Von der Erhebung des Verwaltungskostenbeitrages kann für Bedienstete solcher Dienstherrn und Arbeitgeber abgesehen werden, die Bedienstete der Freien und Hansestadt Hamburg ohne Zahlung eines Verwaltungskostenbeitrags zum Besuch ihrer Kantine zulassen; die Entscheidung trifft das *Senatsamt für den Verwaltungsdienst* ^[5].

Nr. 20

Absätze (1), (3) und (4) *Gestrichen.* ^[2]

(2) Die Ausgaben für die Zuschüsse sind bei der Haushaltsstelle 420 „Zuschüsse zur Mittagsverpflegung“ des jeweiligen Abschnitts zu verbuchen.

Nr. 21

Bei der Einrichtung von Kantinen sowie beim Abschluss von Überlassungsverträgen und deren Kündigung durch die Behörden haben die Personalräte und die Richterräte mitzubestimmen (§ 86 Absatz 1 Nr. 14 HmbPersVG, §§ 23 und 24 HmbRiG).

Nr. 22

Die Errichtung und Erstausrüstung, Erweiterungen sowie allgemeine Betriebsumstellungen von Kantinen bedürfen der Zustimmung der aus zwei Vertretern des Senatsamts für den Verwaltungsdienst und einem Vertreter der Finanzbehörde bestehenden Ausschusses für die Einrichtung von Behördenkantinen. Der Ausschuss kann sachverständige Personen oder Stellen beratend hinzuziehen. Der Antrag ist an das *Senatsamt für den Verwaltungsdienst* ^[5] zu richten.

Nr. 23

(1) Für jede Kantine ist eine Kantinenkommission zu bilden, der mindestens je ein Vertreter der Behörde und des Personalrats angehören müssen. Das Nähere regelt die Behörde im Einvernehmen mit dem Personalrat. Die Sätze 1 und 2 gelten sinngemäß, wenn mehrere Behörden auf eine Kantine angewiesen sind.

(2) Die Aufgaben der Kantinenkommission erstrecken sich auf die Prüfung und Überwachung des Kantinenbetriebs, insbesondere

1. die Mitwirkung bei der Festsetzung und der Kontrolle der Preise für Speisen, Getränke und Kantinenwaren,
2. die Überprüfung der Kantinenräume, der Rohstoffe, der Warenvorräte und der Zubereitung der Speisen, *vor allem unter dem Gesichtspunkt der Gesundheits- und Umweltverträglichkeit*, ^[1]
3. die Beseitigung von Mängeln im Kantinenbetrieb (Unsauberkeit und Unordnung, Abweichungen von diesen Richtlinien und vom Überlassungsvertrag usw.),
4. die Entgegennahme und Weiterverfolgung von Wünschen und Beschwerden aller Art sowohl der Bediensteten als auch des Unternehmers,

5. die Verhinderung unerlaubten Handels und unerlaubter Werbung innerhalb der Behörde durch den Unternehmer,
6. die Festsetzung der Öffnungszeiten für die Kantine unter Berücksichtigung der dienstlichen Verhältnisse,
7. die Festsetzung des Zeitraums einer Betriebsunterbrechung bis zur Dauer von einmal jährlich zwei Wochen zur Überholung der Kantine.

(3) Das Rauchen in den Kantinenräumen kann von der Kantinenkommission untersagt werden.

Nr. 24

Die Behörde kann für Prüfungen

1. der Bücher, Belege und sonstigen Unterlagen den Betriebswirtschaftlichen Prüfdienst der Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Landwirtschaft (*jetzt: Behörde für Wirtschaft und Arbeit*),
2. der Zubereitung und Zusammenstellung der Speisen die Gesundheitsämter oder andere staatliche Stellen,
3. *der Umweltverträglichkeit der Kantine die Umweltbehörde* ^[1] (*jetzt: Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt*)

einschalten.

Nr. 25

(1) Auf Verkaufsstellen in Behörden, die nicht Kantinen sind, finden diese Richtlinien keine Anwendung.

(2) Für Kantinen in Polizeiunterkünften sind diese Richtlinien mit der Maßgabe anzuwenden, dass in kleinerem Umfang Waren des täglichen Bedarfs geführt und alkoholische Getränke verkauft werden dürfen.

Nr. 26

Bestehende Überlassungsverhältnisse sind zum nächstzulässigen Termin zu kündigen und im Rahmen dieser Richtlinien auf bestimmte Zeit (regelmäßig fünf Jahre) neu abzuschließen.

Nr. 27

In besonderen Ausnahmefällen kann das *Senatsamt für den Verwaltungsdienst* ^[5] Abweichungen von diesen Richtlinien zulassen.

Nr. 28

(1) Diese Richtlinien treten am 1. Januar 1969 in Kraft.

(2) Die bisherigen Bestimmungen, insbesondere die Richtlinien für Kantinen in Dienstgebäuden der Freien und Hansestadt Hamburg (Kantinenrichtlinien) in der Fassung vom 20. Oktober 1955 mit den Änderungen vom 18. Dezember 1956, 1. April 1965 und 31. Januar 1968 (MittVw 1955 Seite 184, 1957 Seite 1, 1965 Seite 79 und 1968 Seite 55; Recht des öffentlichen Dienstes A VI 56) werden aufgehoben.

Senatsamt für Verwaltungsdienst ^[5]

[1] Geändert aufgrund der Vereinbarung gemäß § 94 HmbPersVG vom 15.3.1996 (MittVw 1996 Seite 250)

[2] Geändert aufgrund der Vereinbarung gemäß § 94 HmbPersVG vom 4.10.1989 (MittVw 1990 Seite 3)

[3] Unwirksam durch Kündigung zum 31.12.2002

[4] Seit 1.8.1987 Erhöhung von 0,50 DM auf 0,70 DM (Senatsbeschluss vom 16.6.1987; MittVw 1987 Seite 150)

Seit 1.1.2002 aufgrund der Währungsumstellung auf Euro: 0,36 Euro

[5] Jetzt: Personalamt