

ALLES, WAS RECHT IST


IN PUNKTO VORSCHRIFTEN AUF DEM LAUFENDEN ZU BLEIBEN, VERHINDERT BÖSE ÜBERRASCHUNGEN

Ob Eröffnung oder Betrieb – ein Gastronomie- oder Beherbergungsbetrieb ist mit jeder Menge Vorschriften verbunden. Wer ins Gastgewerbe einsteigen oder dort tätig sein möchte, sollte sich deshalb laufend über aktuell geltende Gesetze, Regelungen und Verordnungen informieren und auch künftige Änderungen im Blick behalten.

Die schlechte Nachricht: Vorschriften und Bestimmungen sind vielfältig und betreffen alle Bereiche – sie beginnen bei der Rechtsform des Betriebs bei Gründung und Anmeldung, erstrecken

sich Rechte und Pflichten von Gästen und Gastgebern, beziehen sich auf den Umgang mit Corona, auf die Kassensicherungsverordnung oder auf Vorschriften in der Großküche. Auch kleinere Themen wie GEMA- oder Toilettenpflicht dürfen nicht vernachlässigt werden, denn auch in der Gastronomie gilt: Unwissenheit schützt vor Strafe nicht.

Wer gegen die aktuellen Vorgaben verstößt, muss sich dafür verantworten, auch wenn das nicht bewusst oder beabsichtigt passiert ist. Am einfachsten geht dies mit kontinuierlicher Fortbildung und fachkundiger Beratung.

Der DEHOGA Bayern bietet hier tatkräftige Unterstützung – mit umfassendem, aktuellem Wissen für Ihren Erfolg. Sowie sich die Anforderungen aus den steuerlichen, den rechtlichen, aber auch betriebswirtschaftlichen und ablauforganisatorischen Themen ändern, können Sie diese dann schnell und einfach umzusetzen. 



ALLE SEMINARANGEBOTE
FINDEN SIE HIER >

<https://btg-service.de/vorschriften-kennen-umsetzen>
