

EINGEGANGEN
30. Sep. 2023

Landeshauptstadt **Hannover**

Fachbereich
Öffentliche Ordnung
Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten

Dienstgebäude Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover

Fachbereich Öffentliche Ordnung | Am Schützenplatz 1 | 30169 Hannover



Bearbeitet von
Zimmer

TELEFON | 0511 168

FAX | 0511 168

Vermittlung | 0511 168

EMAIL | 32.22.2V@Hannover-Stadt.de

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Mein Zeichen (Bitte bei Antwort angeben)

Hannover

32.22.2VIG

22.09.2023

Messegelände

Auskunftersuchen nach dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG)¹
hier: Übersendung der beantragten Kontrollberichte

Guten Tag,

wir kommen hiermit zurück auf Ihre Anfrage nach dem VIG zum Betrieb „Halle 15
"Osteria"", Messegelände in 30521 Hannover.

Wie im Bescheid vom 16.08.2023 bereits mitgeteilt, erfolgt mit den beigefügten
Kontrollberichten, die von Ihnen beantragte Auskunft.

Mit freundlichen Grüßen
Der Oberbürgermeister
Im Auftrag

Landeshauptstadt Hannover
Fachbereich Öffentliche Ordnung
Bereich Gewerbe- und Veterinärangelegenheiten
-Verbraucherschutz-



¹ Verbraucherinformationsgesetz (VIG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 17.
Oktober 2012 (BGBl. I S. 2166), das durch Artikel 2 Absatz 34 des Gesetzes vom 7. August
2013 (BGBl. I S. 3154) geändert worden ist

Bankverbindungen der Stadtkasse	BIC	IBAN
Sparkasse Hannover	SPKHDE2HXXX	DE53 2505 0180 0000 5173 21
Postbank Hannover	PBNKDEFF	DE82 2501 0030 0000 0153 05
NordLB	NOLADE2HXXX	DE56 2505 0000 0101 3598 18
Deutsche Bundesbank, Filiale Hannover	MARKDEF1250	DE89 2500 0000 0025 0017 68

Mängel der lebensmittelrechtlichen Kontrolle vom 25.10.2022

Betrieb: ARAMARK Restaurations GmbH
Halle 15 "Osteria"
Messegelände
30521 Hannover

Bei der o.g. Kontrolle wurden folgende Mängel festgestellt und folgende Maßnahmen zur Beseitigung angeordnet:

Küche

1. An den Heizstäben des Wärmebades blättert die Farbe ab.
Das Warmhaltegerät ist instand zu setzen.
2. Die Abdeckung der Beleuchtung der Dunstabzugsanlage war verunreinigt.
Die Beleuchtung der Dunstabzugsanlage ist zu reinigen.
3. Im Bereich der Übergänge von Küche zum Gastraum ist der Fußboden mit Teppich ausgelegt.
Der Teppich ist zu entfernen, der Fußboden ist in einen einwandfreien Zustand zu bringen, so dass dieser leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren ist.
Der Fußboden muss entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen.

Spülküche

4. Der gesamte Spülbereich war mit nicht gespültem Geschirr und Töpfen vom Vortag zugestellt.
Das Geschirr und ähnliches ist zeitnah zu reinigen.

Trockenlager

5. Für die Beleuchtung fehlte eine Schutzabdeckung.
An der Beleuchtung ist ein Schutzabdeckung anzubringen.

Die Beseitigung der oben aufgeführten Mängel wird im Rahmen der nächsten planmäßigen Routinekontrolle durch uns überwacht.

Hinweis:

Der Betrieb befand sich zum Zeitpunkt der o.g. lebensmittelrechtlichen Kontrolle insgesamt in einem guten hygienischen Zustand.