



DIE PREISANGABE IM HORECA-BEREICH FÜR DEN KONSUM VOR ORT:

Die Verpflichtung des Gewerbetreibenden, die Preise anzugeben sowohl innerhalb als auch außerhalb seines Lokals.

Dieses Dokument richtet sich insbesondere an Betreiber von Gaststätten, Restaurants und Cafés, die alkoholische und alkoholfreie Getränke ausschenken, an Unterkunftseinrichtungen, an Gastronomiebetriebe und Konditoreien (HORECA).

Bevor ein Verbraucher ein Lokal betritt, muss er in voller Kenntnis der Sachlage frei entscheiden können, was er zu welchem Preis konsumieren möchte. Er sollte den Betreiber weder nach den Preisen noch nach einer Speisekarte fragen müssen.

Was ist eine Preisangabe?

Die dem Verbraucher angebotenen Preise müssen auf unmissverständliche, leicht erkennbare und gut lesbare Weise angegeben werden.

In Luxemburg ist die Preisangabe durch das Verbrauchergesetzbuch streng geregelt.

Für den Gewerbetreibenden!

Der Gewerbetreibende muss die Preise so angeben, dass der Verbraucher sie leicht lesen und verstehen kann.

Die Preise müssen immer:

- auf unmissverständliche, leicht erkennbare und leicht lesbare Weise angegeben werden,
- in Euro (€), einschließlich Mehrwertsteuer (MwSt.) und aller anderen Steuern,
- die Bedienung einschließen: in Einrichtungen in Luxemburg darf der Tischservice nicht gesondert in Rechnung gestellt werden.

Im Außenbereich müssen die Preise für Speisen und Getränke von außerhalb des Lokals sichtbar und lesbar angebracht werden.

Die Anzeige kann beispielsweise auf ausgestellten Plakaten oder Bildschirmen am Eingang des Lokals und ggf. am Zugang zur Terrasse, die auf die öffentliche Straße hinausgeht, erfolgen.

Wenn es aufgrund der Anzahl der Speisen und Getränke nicht möglich ist, einen für die Kunden lesbaren Aushang zu erstellen, kann sich der Gewerbetreibende darauf beschränken, die Preise der am meistgefragten Speisen und Getränke anzuzeigen.

Im Inneren müssen die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke angeschlagen und für den Verbraucher sichtbar sein. Die angegebenen Preise müssen mit denen identisch sein, die außen angebracht sind. Die Anzeige kann z. B. auf einer Karte auf dem Tisch oder auf großen Plakaten oder einer Tafel in der Gaststätte erfolgen. Diese Aushänge müssen für die am Tisch sitzenden Gäste stets sichtbar und leicht lesbar sein. Gegebenenfalls können die Speisekarten auch ausgeteilt werden, wenn der Gast sich an den Tisch setzt.

Achtung: Der QR-Code ersetzt nicht die Anzeige einer sichtbaren und lesbaren Speisekarte am Platz. Er kann jedoch eine Ergänzung zu einem herkömmlichen Aushang sein.

Bei Nichteinhaltung ist mit Sanktionen zu rechnen.

Praktische Beispiele!



Oben sehen Sie eine Menükarte, auf der die verschiedenen Gerichte mit ihren Preisen (inkl. Steuern und Bedienung) aufgeführt sind.



Oben ein Beispiel für einen Aushang im Inneren eines Lokals:

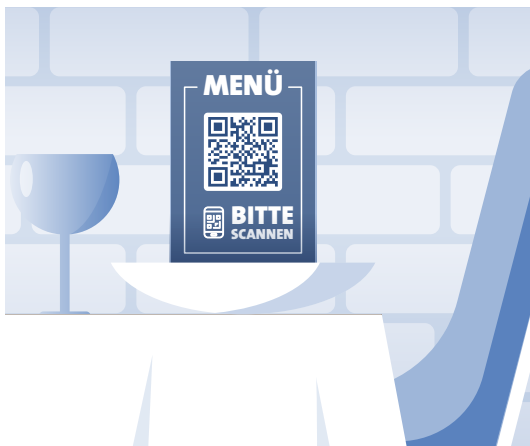
Eine Tafel mit den Tagesempfehlungen, ergänzt durch eine auf dem Tisch liegende Karte mit dem vollständigen Menü. Die Tafel ist für die sitzende Kundschaft gut sichtbar und lesbar und die Karte liegt gut sichtbar und griffbereit auf dem Tisch.



Nebenstehend ein Beispiel für einen Aushang außerhalb eines Lokals:
Eine Aufstellung, die die Tageskarte präsentiert, ergänzt durch eine detailliertere Info am Eingang der Gaststätte.



Der Betreiber kann seine Preise auch in einem Schaukasten (siehe nebenstehendes Modell) aushängen, indem er das gesamte Menü, das er in seinem Restaurant anbietet, oder die am häufigsten nachgefragten Speisen und Getränke auflistet.



Ein QR-Code ist nicht ausreichend. Er muss immer durch eine herkömmlichen Menukarte ergänzt werden.

Mehr Info



info@mpc.etat.lu



247 73700



pro-pc.public.lu