

Lieferung (7 % MWSt.)	Sonstige Leistung (19 % MWSt.)
Imbissstand	
<ul style="list-style-type: none"> • Abgabe verzehrfertiger Speisen in Pappbehältern mit Servietten, Einwegbesteck und -auf Wunsch - Ketchup, Mayonnaise, Senf 	
<ul style="list-style-type: none"> • Imbissstand hat nur eine Verkaufstheke 	<ul style="list-style-type: none"> • Imbissstand verfügt über eine Theke, an der Speisen eingenommen werden können
<ul style="list-style-type: none"> • Für die Rücknahme von Einweggeschirr und Bestecken stehen Abfalleimer bereit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Kunden verzehren Speisen im Stehen in der Nähe des Imbissstandes oder entfernen sich vom Imbissstand 	<ul style="list-style-type: none"> • Betreiber hat vor dem Stand Stehische aufgestellt; 80 % der Speisen werden zum sofortigen Verzehr abgegeben, 20% zum Mitnehmen
Catering-Unternehmen	
<ul style="list-style-type: none"> • Das Catering-Unternehmen liefert das verzehrfertige Essen in Großgebinden oder einzelportioniert in Warmhaltevorrichtungen in der Schule an. Das Essen wird von Schülern oder Mitgliedern eines Schulvereines an die Schüler ausgegeben. Der Schulverein übernimmt auch die Reinigung der Räume sowie der Tische, des Geschirrs und des Bestecks. • Das Catering-Unternehmen beliefert ein Krankenhaus mit Mittag- und Abendessen für die Patienten. Es bereitet die nur teilweise verzehrfähig angelieferten Speisen bzw. Nahrungsmittel in der Küche des auftraggebenden Krankenhauses fertig zu und portioniert sie. Den Transport auf die Stationen, die Ausgabe der Speisen an die Patienten und die anschließende Reinigung des Geschirrs und Bestecks übernimmt das Krankenhauspersonal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Catering-Unternehmen verabreicht in einer Schule auf Grund eines mit dem Schulträger abgeschlossenen Vertrages verzehrfertig angeliefertes Mittagessen. Das Catering-Unternehmen übernimmt mit eigenem Personal die Essensausgabe, die Reinigung der Räume sowie der Tische, des Geschirrs und des Bestecks. • Gleicher Fall wie neben. Ein Dritter ist jedoch verpflichtet, das Geschirr und Besteck in der Küche des Krankenhauses zu reinigen. Die Speisenslieferungen und die Reinigungsleistungen werden im Rahmen eines zwischen dem Caterer und dem Dritten abgestimmten Gesamtkonzepts erbracht. Die zwischen dem Krankenhaus und den leistenden Unternehmern geschlossenen Verträgen sind so miteinander verknüpft, dass jeder Vertrag mit dem anderen "steht oder fällt". • Ein Catering-Unternehmen hat die Bewirtschaftung der Küche eines Krankenhauses übernommen. Er bereitet mit eigenem Personal die Mahlzeiten für die Patienten in der Küche des Krankenhauses zu, transportiert die Portionierten Speisen auf die Station und reinigt das Geschirr und Besteck sowie den Küchenbereich. Die Ausgabe der Speisen an die Patienten erfolgt durch das Krankenhauspersonal

Partyservice

- Eine **Metzgerei** betreibt einen **Partyservice**. Sie belegt Platten mit kalten Käse- und Wurstwaren und gibt noch Brot und Brötchen dazu. Außerdem wird frisch zubereitete Suppe in einem Warmhaltebehälter bereitgestellt. Die fertig belegten Platten und die Suppen werden von den Kunden abgeholt oder von der Metzgerei zu den Kunden geliefert.

- gleicher Fall sie neben, zusätzlich verleiht die Metzgerei jedoch **Geschirr** und **Besteck**
- Der Partyservice liefert verzehrfertige Speisen für eine Feier seines Auftraggebers an und richtet das Buffet her, indem er die Speisen auf Tischen des Auftraggebers anordnet und festlich dekoriert.
- Der Partyservice liefert neben den verzehrfertigen Speisen darüber hinaus **Servietten, Einweggeschirr** und **-besteck**. Der Partyservice hat sich verpflichtet, das Einweggeschirr und -besteck abzuholen und zu entsorgen.

Mahlzeitendienst

- Ein **Mahlzeitendienst** übergibt Einzelabnehmern verzehrfertig zubereitetes Mittag- und Abendessen in Transportbehältnissen und Warmhaltevorrichtungen, die nicht dazu bestimmt sind, dass Speisen von diesen verzehrt werden. Die Ausgabe der Speisen auf dem Geschirr der Einzelabnehmer und die anschließende Reinigung des Geschirrs und Bestecks in der Küche des Einzelabnehmer übernimmt der Pflegedienst des Abnehmers. Zwischen Mahlzeiten- und Pflegedienst bestehen keine Verbindungen.

- Ein Mahlzeitendienst übergibt Einzelabnehmern verzehrfertig zubereitetes Mittag- und Abendessen in Warmhaltevorrichtungen auf vom Mahlzeitendienst zur Verfügung gestelltem **Geschirr**, auf dem die Speisen nach dem Abheben der Warmhaltehaube als Einzelportion verzehrfertig angerichtet sind. Dieses Geschirr wird - nach einer Vorreinigung durch die Einzelabnehmer - zu einem späteren Zeitpunkt vom Mahlzeitendienst zurückgenommen und **endgereinigt**.