

## Merkblatt für Einzelbewilligungen F (Festwirtschaften)

### 1. Alkoholabgabeverbot

- Die Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche unter 16 Jahren (Volksschulpflichtige) ist verboten, ebenso die Bewirtung nach 21.00 Uhr.
- Die Abgabe von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.
- Die Abgabe von alkoholischen Getränken an Betrunkene ist verboten.

### 2. Hygiene

<b>Qualitätssicherung/ Selbstkontrolle</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Gefahrenanalyse machen</li><li>Kritische Punkte regeln</li><li>Arbeitsanweisungen erstellen</li><li>Personal informieren/schulen</li><li>Eigenkontrolle durchführen</li></ul>
<b>Schuhe und Kleider</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nicht in der Nähe von Lebensmitteln deponieren</li></ul>
<b>Rauchen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, nicht gestattet</li></ul>
<b>Kranke Mitarbeiter</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bei Fieber, Durchfall, Ausschlägen, eitrigen Verletzungen an Händen nicht im Betrieb arbeiten lassen</li></ul>

Anleitung zur Selbstkontrolle für Festwirtschaften:

[http://www.gef.be.ch/site/gef\\_kl\\_dokumentation\\_merkblaetter\\_skfest.pdf](http://www.gef.be.ch/site/gef_kl_dokumentation_merkblaetter_skfest.pdf)



### 3. Einrichtungen

<b>Aufbewahrung von Lebensmitteln und Geschirr</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Leicht verderbliche Lebensmittel und Fleischwaren kühl lagern, unter +5 Grad bzw. 2 Grad</li><li>Vor Staub und Schmutz schützen</li><li>Nicht direkt auf dem Boden</li></ul>
<b>Arbeitstische</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Glatte, abwaschbare Oberflächen</li></ul>
<b>Arbeitsplätze, Grills, Kebabstände etc.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Zuschauerseitig Spuckschutz bis auf Sichthöhe oder Standort vom Publikum abwenden</li></ul>
<b>Trinkwasser</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Muss in genügender Menge und in guter Qualität vorhanden sei</li></ul>
<b>Für die Konsumation präsentierte Lebensmittel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vor Verunreinigungen schützen und abdecken (Spuckschutz)</li></ul>
<b>Abwaschen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>In 2-teiligen Trog mit Kalt- und Warmwasser oder ein Trog und Automat</li><li>Wenn obige Einrichtung nicht vorhanden, Einweggeschirr, Becher und Besteck verwenden</li></ul>
<b>Händewaschen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Separate Station mit fliessendem Wasser muss in unmittelbarer Nähe vorhanden sein (evtl. Kanister mit Hahnen)</li><li>Einmalhandtücher und Flüssigseife verwenden (keine Gemeinschaftshandtücher)</li></ul>
<b>Abfälle</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>In verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke geben und ausserhalb des Küchenbereichs stationieren</li></ul>

### 4. Speise- und Getränkekarte

- Preise, Sachbezeichnungen, Mengenangaben gut ersichtlich bekannt geben
- Bei Spirituosen Vol. % angeben
- Bei Fleisch, Tierart und Produktionsland (schriftlich) angeben

### 5. Toilettenanlagen

<b>Für Gäste und Personal</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Müssen in genügender Anzahl vorhanden sein</li><li><b>Ausrüstung:</b> Handwaschgelegenheit, Seifenspender, Einmalhandtücher</li></ul>
-------------------------------	---

**Gesuch für gastgewerbliche Einzelbewilligung**

**Standortgemeinde / Verwaltungskreis**

**Angaben zur verantwortlichen Person**

Name / Vorname \_\_\_\_\_ Tel. P \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_ Tel. G. \_\_\_\_\_

Während des Anlasses ist die verantwortliche Person erreichbar unter Tel. \_\_\_\_\_

Wohnsitzadresse (PLZ, Ort, Strasse und Nr.)

**Angaben zum Anlass**

**Beantragte Bewilligung**

- F Festwirtschaftsbewilligung
- G Degustation für die öffentliche Abgaben von Kostproben alkoholischer Getränke
- T Handel mit alkoholischen Getränken

Veranstalter \_\_\_\_\_  
(z. B. Verein, Institution, natürliche oder juristische Person)

Art des Anlasses \_\_\_\_\_

Adresse Lokal /  
Durchführungsort \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Zeit von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Zeit von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Zeit von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

mit Alkoholausschank Anzahl Sitz-/Stehplätze \_\_\_\_\_  Toilettenwagen

ohne Alkoholausschank Bewirtete Fläche in m<sup>2</sup> \_\_\_\_\_  Toiletten bei \_\_\_\_\_

Sicherheitsbeleuchtung Anzahl Notausgänge \_\_\_\_\_ Total Fluchtwegbreite \_\_\_\_\_

Hygienekonzept

Jugendschutzkonzept

Bemerkungen auf Beiblatt

Ort / Datum: \_\_\_\_\_

Unterschriften:  
Grund- bzw. Hauseigentümer/in

Die verantwortliche Person

**Bericht der Gemeinde zuhanden des Regierungsratthalteramtes**

Selbstkontrollkonzept vorhanden  ja  nicht erforderlich

Jugendschutzkonzept wurde erstellt  ja, liegt bei  nicht erforderlich

Beiblatt mit Bemerkungen / Auflagen der Gemeinde  
(z. B. Feuerpolizei, Jugendschutz, Parkierung)  ja, liegt bei  nicht erforderlich

Antrag: Das Gesuch ist zu bewilligen  ja  nein

Ort / Datum \_\_\_\_\_ Stempel / Unterschrift \_\_\_\_\_

**Bei der Standortgemeinde spätestens 30 Tage vor dem Anlass abzugeben**

(Abgabebuschlag bei verspäteter Eingabe oder unvollständigen Angaben gemäss GGG Art. 45 Abs. 2)

Dieses Formular kann auf der Website [www.jgk.be.ch/regierungsratthalter](http://www.jgk.be.ch/regierungsratthalter) ausgefüllt werden