



Gemeinde Wahlern
3150 Schwarzenburg

Gemeindeschreiberei

Bernstrasse 1
Postfach 68
Telefon: 031 / 734 00 10
Telefax: 031 / 734 00 01
Postcheck: 30 - 1304 - 1
e-mail: gemeinde@wahlern.ch
www.wahlern.ch

Merkblatt zur Übernahme der Eigenverantwortung an Festanlässen

Rechtsgrundlagen:

- Art. 23, Eidg. Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992
- Art. 49 & 51, Eidg. Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. Nov. 2005
- Art. 23, Eidg. Hygieneverordnung vom 23. November 2005

Sie führen als verantwortliche/r Bewilligungsnehmer/in einen Anlass mit Bewirtung von Gästen durch. Ihnen als verantwortliche Person kommt damit eine sehr grosse Bedeutung zu, tragen Sie doch für den Festbetrieb die ganze Verantwortung.

Für die Gästebewirtung bei Festanlässen gelten die gleichen gesetzlichen Bestimmungen, wie sie auch für die übrigen der Lebensmittelgesetzgebung unterstellten Betriebe gefordert werden.

Das Lebensmittelgesetz verfolgt folgende Ziele:

- **Schutz der Gesundheit des Menschen**
- **Schutz der Konsumenten vor Täuschungen**
- **Sicherstellen eines hygienischen Umgangs mit Lebensmittel**

Die Lebensmittelgesetzgebung beruht auf dem Prinzip der Selbstkontrolle, wobei der Eigenverantwortung einen sehr hohen Stellenwert eingeräumt wird.

Um Ihnen bei der Verwirklichung der Selbstkontrolle behilflich zu sein, haben wir die wichtigsten Punkte in der Beilage zusammengestellt.

- Gefahrenanalyse mit Lenkungspunkten
- Arbeitsanweisungen
- Diverse Kontrollblätter

Die aufgelisteten Punkte können je nach Grösse des Anlasses und des Warenangebotes variieren. Eine Anpassung auf die effektiven Bedürfnisse durch die verantwortliche Person ist unerlässlich.

Sollten Sie noch Fragen haben, wird Ihnen das Kantonale Laboratorium, Muesmattstrasse 19, 3000 Bern 9, Tel. 031 633 11 11, gerne weitere Auskünfte erteilen.

Bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses wünschen wir Ihnen viel Erfolg.

Mit freundlichen Grüssen

GEMEINDESCHREIBEREI WAHLERN

Reinigungsplan Festanlass

Arbeitsanweisung Reinigung Küche:

- **Täglich, nach Gebrauch sind zu reinigen:**
Alle benutzten Gerätschaften wie Dosenöffner, Mixer, Dressiersäcke, Friteusen, Kochgefässe, Geschirr, Besteck, Schneidebretter, Aufschnittmaschine, Rahmautomaten, Böden, Abfallbehälter
- **Täglich, bei Bedarf:**
Arbeitsflächen, Abstellflächen
- **Arbeitsanweisung Reinigung Buffet:**
- **Täglich, nach Gebrauch müssen gereinigt werden:**
Alle benutzten Gerätschaften, das Trink- und Essgeschirr, die Rahmautomaten.
- **Täglich, bei Bedarf:**
Abstell- und Arbeitsflächen, Spülmaschine, Böden.

Reinigungsmittel:

Allgemeine Reinigung, Einsatz gemäss Gebrauchsanweisung

Jahr:.....	Reinigung	Temperatur-				
	Täglich	Kontrolle				
Monat:	Gem. Vorgabe Reinigungsplan	Kühler	unter	5°C	täglich visieren	
Tag	Visum	Tiefkühler	mind.	-18°C		
		Temperatur notieren				
		K 1	K 2	TK 1	TK 2	TK 3
						Massnahmen bei Abweichungen

Muster Speise-/ Getränkekarte

**Die Jugendschutzgesetze
verbieten den Verkauf von:**

18

!

Alcopops, Spirituosen und Aperitive
an unter 18 - Jährige

Wein, Bier und gegorenem Most an
unter 16 - Jährige

Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen!

Getränke und Speisekarte

Alkoholfreie Getränke	Fläschli	3.3 dl	SFr.
Nature, Süssmost, Cola, Citron. Rivella			2.80
Alkoholische Getränke:			
Bier		3.0 dl	5.00
Spezli		3.3 dl	3.00
Suure Moscht		5.0 dl	5.00
Dole / Fendant		5.0 dl	20.00
Cüpli Prosecco		1.0 dl	8.00
Spezial Drinks (z.B. Vodka Orange, Gin Tonic etc.)			8.00
Spirituosen			
Whisky Four Roses	40 Vol. %	4cl	8.00
Canadien Club	40 Vol. %	4cl	8.00
Campari	16.5 Vol. %	4 cl	8.00
Üser guete Kafi			
Café Crème			3.00
Café Lutz	37.5 Vol. %	4 cl	5.00
Speisen			
Pommes Frites mit Steak			10.00
Sandwich: Schinken und Salami			5.00
Dessert			
Fruchtsalat mit Rahm			5.00

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch (Schwein)