

Gesuch für gastgewerbliche Einzelbewilligung**Standortgemeinde/Amtsbezirk**

Lotzwil

Aarwangen

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 m² _____ 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 Regierungsstatthalteramtes

- Gesuch an Lebensmittelkontrollstelle weitergeleitet ja nicht erforderlich
- Jugendschutzkonzept wurde erstellt ja, liegt bei nicht erforderlich
- Beiblatt mit Bemerkungen / Auflagen
(z. B. Feuerpolizei, Jugendschutz, Hygiene, Parkierung) ja, liegt bei nicht erforderlich
- Antrag: Das Gesuch ist zu bewilligen ja nein

Ort / Datum

Stempel / Unterschrift

Bei der Standortgemeinde spätestens 14 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/regierungsstatthalter ausgefüllt werden

Merkblatt für Einzelbewilligungen F (Festwirtschaften)

1. Alkoholabgabeverbot

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

2. Hygiene

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

3. Einrichtungen

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

4. Speise- und Getränkekarte

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Preise, Sachbezeichnungen, Mengenangaben gut ersichtlich bekannt geben • Bei Spirituosen Vol. % angeben • Bei Fleisch, Tierart und Produktionsland (schriftlich) angeben |
|--|

5. Toilettenanlagen

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

