

Volkswirtschaft Sicherheit

Direktwahl 055 418 41 29
E-Mail: jacqueline.birchler@bezirkeinsiedeln.ch

Gesuch um Bewilligung zur Führung eines saisonalen Gastwirtschaftbetriebes

Gesuchsteller/in

Familienname _____ Vorname _____
Geburtsdatum _____ Geburtsort _____
Heimatort / Heimatland _____ Beruf _____
Wohnadresse _____
E-Mail: _____ Mobilnummer: _____

Saisonbetrieb von _____ bis _____ (max. 6 Monate)
(Das Gesuch inkl. aller Unterlagen ist mind. 1 Monat vor der geplanten Eröffnung einzureichen!)

1. Gastwirtschaftsbetrieb

Name des Betriebes _____
Art des Betriebes: _____ (Alpwirtschaft, Bäsäbeizli etc.)
Adresse _____ Ortschaft _____

2. Anzahl und Art der Gasträume (inkl. Terrasse, Gartenwirtschaft, usw.)

Art des Gastraumes: _____ Anzahl Sitzplätze: _____
Art des Gastraumes: _____ Anzahl Sitzplätze: _____
Art des Gastraumes: _____ Anzahl Sitzplätze: _____

Anzahl eigener Parkplätze _____

Eigentümer des Hauses _____

Genaue Adresse des Eigentümers _____

3. Ausschank gebrannter Wasser (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Auf eine Bewilligung zum Ausschank gebrannter Wasser wird verzichtet.
 Die Bewilligung zum Ausschank gebrannter Wasser wird beantragt.

Der/Die Gesuchsteller/in wird darauf aufmerksam gemacht, dass gemäss Art. 42a des Alkoholgesetzes die Betriebsinhaber, die Handel mit gebrannten Wassern betreiben, den zuständigen Kontrollorganen den Zutritt zu den Geschäfts- und Lagerräumen gestatten, ihnen jegliche erforderliche Auskunft erteilen, die Vorräte vorzeigen und Einsicht in die Geschäftsbücher und Belege gewähren müssen. Diesbezügliche Kontrollen bleiben vorbehalten.

Der/die Gesuchsteller/in bestätigt, die vorstehenden Fragen vollständig und wahrheitsgetreu beantwortet zu haben.

Ort und Datum

Der/die Gesuchsteller/in

- erstmalige Gesuchstellung:
Beilage: aktueller Grundrissplan des Gastbetriebes mit eingezeichneten Türen
- wiederkehrende Gesuchsstellung
Hiermit bestätigt der Unterzeichner, das zum vorangegangenen Jahr keine baulichen Änderungen vorgenommen wurden.

Ort und Datum

Der/die Gesuchsteller/in

Einsenden an: Bezirk Einsiedeln, Gastgewerbe, Postfach 161, 8840 Einsiedeln

Check-Liste für Gelegenheitswirtschaften

1. Lebensmittelrechtliche Grundlagen

Die gesetzlichen Grundlagen zu der vorliegenden Check-Liste finden sich in den einschlägigen eidgenössischen und kantonalen Gesetzen und Verordnungen.

2. Definition und Geltungsbereich

Unter Gelegenheitswirtschaften versteht man Betriebe mit baulich einfachen Einrichtungen, die nur zeitweise und/oder bei besonderer Gelegenheit genutzt werden. Die Bewilligung ist zeitlich begrenzt.

3. Allgemeine Anforderungen

- 3.1 Die verantwortliche Person hat dafür zu sorgen, dass bei der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Lebensmittel grösste Ordnung und Reinlichkeit (Hygiene) beachtet wird.
- 3.2 In der unmittelbaren Umgebung von Lebensmitteln dürfen keine Schuhe und Kleider deponiert werden.
- 3.3 Personen, die mit der Zubereitung von Lebensmitteln beschäftigt sind, haben das Rauchen zu unterlassen.
- 3.4 Personen, die krank sind (z.B. Fieber, Erbrechen, Durchfall usw.) Ekzeme oder eitrige Wunden aufweisen, dürfen nicht beschäftigt werden.

4. Anforderungen an die Einrichtungen

- 4.1 Es muss genügend fliessendes Trinkwasser zur Verfügung stehen. In Ausnahmefällen kann frisches Trinkwasser aus geeigneten Behältnissen verwendet werden.
- 4.2 Für das Hände waschen müssen frisches Wasser, Reinigungsmittel und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.
- 4.3 Die Arbeitstische zur Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatte, leicht abwaschbare Oberflächen aufweisen. Lebensmittel, Geschirr, Geräte usw. sind durch geeignete Massnahmen vor Verunreinigungen (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse usw.) zu schützen.

Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss ein genügender Bodenabstand eingehalten werden. Tiere sind fern zu halten.

- 4.4 Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren muss eine lückenlose Kühlhaltung sicher gestellt sein. Es müssen geeignete Kühleinrichtungen zur Verfügung stehen, die eine konstante Kühltemperatur von max. 5°C gewährleisten. Ungefrorene oder aufgetaute Hackfleischprodukte sollen am Herstellungstag zubereitet und verbraucht werden.
Hackfleischprodukte müssen konstant gekühlt bei max. 5°C gelagert werden. Die Anlieferung in gefrorenem Zustand wird empfohlen. Warme Speisen sollen bei mind. 65°C warm gehalten werden.

- 4.5 Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (wie Gipfeli, Weggli, Nussgipfel, Sandwiches usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigungen geschützt sein.
- 4.6 Für die Reinigung von Pfannen, Töpfen, Gläsern, Geschirr und Besteck müssen geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein (Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder Spültrog und Abwaschmaschine). Kann diese Anforderung nicht eingehalten werden, sind verkaufsfertig abgefüllte Getränke mit Wegwerfbechern oder Trinkhalmen sowie Einweggeschirr und –besteck zu verwenden.
- 4.7 Für die Abfälle müssen geeignete verschliessbare Behälter (oder auch Kehrichtsäcke aus Kunststoff) in genügender Zahl zur Verfügung stehen. Die Abfallbehälter (evt. Container) sind ausserhalb des Küchenbereichs zu stationieren.
- 4.8 Für Gelegenheitswirtschaften sollen Toilettenanlagen zur Verfügung stehen. Dies können feste Einrichtungen wie z.B. Toiletten in Schulanlagen oder aber auch Toilettenwagen sein.