



GEMEINDE GREIFENSEE
Gemeindeverwaltung

**Gesuch für ein befristetes Patent zur Führung eines vorübergehend bestehenden Betriebes
(spätestens 5 Tage vor dem Anlass einzureichen)**

Gesuchsteller/in:

Name und Vorname:

Adresse / PLZ Ort:

Telefon: P:.....G:.....Email:.....

Anlass / Betrieb:

Anlass:

Örtlichkeit:

Datum und Betriebszeiten: am von bis Uhr

sowie am von bis Uhr

Art des Betriebes: Festwirtschaft

(Zutreffendes ankreuzen) vorübergehender Klein- oder Mittelverkauf

Grösse des Betriebes: m2 / Personen

Der Veranstalter verpflichtet sich, genügend verschiedene alkoholfreie Getränke bereit zu halten, wobei deren zwei am billigsten sein müssen. Die Bestimmungen bezüglich Abgabe von sogenannten Designerdrinks (Alcopops etc.) an Jugendliche unter 18 Jahren sind ihm bekannt.

Auszug aus dem Gastgewerbegesetz vom 1. Dezember 1996:

§ 25: Die Abgabe von alkoholhaltigen Getränken an Betrunkene, Psychischkranke, Alkohol- und Drogenabhängige ist verboten.

Die Abgabe von gebrannten Wassern an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.

Der Ausschank alkoholhaltiger Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten.

Ort und Datum:

Unterschrift:

.....

Verfügung des Gesundheitsvorstehers vom

Das obige Gesuch wird bewilligt

kann nicht bewilligt werden (gemäss beiliegender Begründung)

GEMEINDERAT GREIFENSEE

Franziska Graf Schläppi, Sicherheitsvorsteherin

Gegen diese Verfügung kann innert 30 Tagen, von der Mitteilung an gerechnet, bei der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Zürich, 8090 Zürich, schriftlich Rekurs eingereicht werden. Die Rekurschrift muss einen Antrag und dessen Begründung enthalten. Der angefochtene Entscheid ist beizulegen. Die angerufenen Beweismittel sind genau zu bezeichnen und soweit möglich beizulegen

Gebühr: Fr. 80.00

Kopie an:

- Lebensmittelkontrolleur

- Buchhaltung (Kto. 9500.4120.00)



Abt. Gesundheit
Im Städtli 3
8606 Greifensee
Tel. 043 399 21 25
sicherheit@greifensee.ch
www.greifensee.ch



GEMEINDE GREIFENSEE
Gemeindeverwaltung

Abgabe und Verkauf von Speisen und Getränken an Festen und Veranstaltungen

Beilage zum Gesuch für ein befristetes Patent zur Führung eines vorübergehend bestehenden Betriebes

Anlass..... Ort..... Datum.....

Veranstalter.....Anzahl Besucher/Gäste ca.....

Angebot / Sortiment	Lieferant/Hersteller:	Selbstkontrolle
Speisen (z.B. Bratwürste, Cervelats, Schweinsteaks, Fischchnusperli, Poulet gebraten, Schinken u. Kartoffelsalat etc.)		<ul style="list-style-type: none"> ■ Sind die verwendeten Einrichtungen, Arbeitsflächen, Geräte und Geschirr sauber und in gutem Zustand? ■ Sind Handwascheinrichtungen mit Flüssigseife und Papier vorhanden? ■ Sind verderbliche und weitere Lebensmittel gekühlt, geschützt, verpackt, datiert? ■ Werden die Solltemperaturen eingehalten? - Kühlrichtungen +5° C - Tiefkühlrichtungen -18° C ■ Sind Thermometer vorhanden? ■ Sind bei mehrtägigen Anlässen sind die Temperaturen dokumentiert? ■ Wird das Rauchverbot im Umgang mit Lebensmitteln eingehalten? ■ Sind zweckmässige, saubere Abfallbehälter vorhanden? ■ Ist die Arbeitskleidung sauber und zweckmässig? ■ Ist eine Speise-/Getränkerte oder Angebotstafel mit Mengenangaben in cl, dl oder l sowie Preisen in CHF vorhanden? ■ Ist das Merkblatt für die Abgabe von Alkohol und Raucherwaren an Jugendliche gut sichtbar aufgehängt?
Dessert z.B. Torten, Cremes, Kuchen		
Getränke (z. B. Bier, Wein, Mineral, Alcopops, Kaffee, Spirituosen etc.)		
Hinweis zu Grill- und Kochstellen Grill- und Kochstellen sind gegenüber dem Publikum, aber auch gegen Regen, Sonne, Staub etc. geeignet mit einem Schutz zu versehen. Wenn dies nicht möglich oder nicht gewollt ist, sind die Einrichtungen abseits, oder mit mind. 50cm Abstand zum Publikum zu platzieren.	Allergenhinweis Wenn bei Speisen oder Lebensmitteln die Allergene nicht deklariert sind, ist folgender Hinweis anzubringen: „Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unser Personal“ Es ist deshalb nötig, dass Lieferanten (auch Private) die entsprechenden Zutaten deklarieren. Nur so kann die Auskunft bezüglich Allergenen korrekt erteilt werden.	
Abgabe von Alkohol Alkoholführende Gastwirtschaften haben eine Auswahl alkoholfreier Getränke nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge	Deklaration von Fleisch und Fisch Fleisch und Fisch sind mit dem Herkunftsland gem. Lieferant zu kennzeichnen (z.B.CH, A, D, BR, etc.) (Bei ausländischem Fleisch, das mit dem Hinweis „Kann Hormone oder Leistungsförderer enthalten“ versehen ist, ist auch so zu deklarieren)	

Infrastruktur (bitte ankreuzen)	Zelt <input type="checkbox"/>	Feste Einrichtungen <input type="checkbox"/>	Marktstände/Imbisswagen <input type="checkbox"/>
Vorhandene Einrichtungen	Zubereitung/Anlieferung der Speisen	WC- Anlagen	Verwendung nach dem Anlass nicht verkaufter Lebensmittel
<input type="checkbox"/> Kühlschränke/Vitrinen <input type="checkbox"/> Tiefkühlschränke <input type="checkbox"/> Kühlwagen <input type="checkbox"/> Tiefkühlwagen <input type="checkbox"/> Abwaschmaschine <input type="checkbox"/> Wasseranschluss mit Spültrögen <input type="checkbox"/> Handwascheinrichtung(en) mit Seife und Papier	<input type="checkbox"/> Speisen werden durch Partyservice angeliefert <input type="checkbox"/> Speisen werden an Ort zubereitet	Anzahl feste Einrichtungen..... Anzahl mobile Einrichtungen.....	<input type="checkbox"/> Zurück an Lieferant (nur einwandfreie Ware) <input type="checkbox"/> Privat verwertet <input type="checkbox"/> entsorgt

Für den Betrieb verantwortlich:

Name.....Vorname..... Adresse.....

Ort.....Mobile.....Email.....

Datum/Unterschrift.....

Die Lebensmittelkontrolle behält sich vor, Festwirtschaften stichprobenweise zu überprüfen.

Gemeinde Greifensee

Lebensmittelkontrolle



Abt. Gesundheit
Im Städtli 3
8606 Greifensee
Tel. 043 399 21 25
sicherheit@greifensee.ch
www.greifensee.ch