



Polizeiinspektorat  
Gewerbepolizei

## MERKBLATT - Beispiel eines Hygiene- und Abfallkonzeptes für einen Gelegenheitsbetrieb

**Datum der Veranstaltung:** 29. Juni bis 1. Juli 2018  
**Name der Veranstaltung:** Braderie  
**Ort der Veranstaltung:** Stand 203, Zentralplatz, Biel  
**Verantwortlicher:** Herr Peter Moser, Wirbelstrasse 12, 2502 Biel  
 T: 032 XXX XX XX N: 079 XXX XX XX

**Speiseangebot:  
(Karte beilegen)**

- Chinesisches Nudelgericht mit Poulet
- Heisser Beinschinken, Kartoffelgratin, Salat
- Cakes

**Getränke (Karte beilegen):** - Mineralwasser, Bier, Wein

**Lieferanten:**

- Poulet (Ungarn): COOP, Biel
- Nudeln: Migros, Biel
- Gemüse: Gemüsemarkt Biel
- Hinterschinken (Schweiz): Metzgerei Meyer, Orpund
- Kartoffeln: Usego, Handelstrasse, Biel
- Cakes: Hausgemacht
- Mineralwasser, Bier: Getränke SA, Biel
- Wein: Winzerei Schloss, Ligerz

### Herstellung, Lagerung und Zubereitung: (als Beispiel)

**Chinesisches Nudelgericht:** Die Vorbereitung erfolgt in der Küche des Restaurants Sonne in Orpund. Das Gemüse wird dort gewaschen und vorgeschnitten, die Nudeln dort vorgekocht. Zur Verminderung der Risiken im Zusammenhang mit der Verarbeitung von rohem Poulet, wird das Pouletfleisch im Restaurant vorgekocht. Alle vorbereiteten Lebensmittel werden rasch im Kühlraum abgekühlt und in Plastiksäcke portioniert. Die Waren werden gekühlt zum Verkaufsstand transportiert und am Stand in einer Wokpfanne erwärmt und fertig zubereitet. Am Stand wird nur vorgekochtes Pouletfleisch verarbeitet.

**Gratin** Zubereitet durch die Metzgerei Meyer in Orpund abgefüllt in Geschirre zu 10 Portionen. Diese werden gekühlt gelagert und auf Bestellung erhitzt. Die am Stand bereitgestellten Teller sind durch eine Plastikabdeckung geschützt.

**Schinken** Wird am Stand in heissem Wasser warmgehalten und portionenweise geschnitten.

**Salat** Wird gewaschen und geschnitten eingekauft und im Kühlschrank gelagert. Die Salate werden im letzten Moment Portion um Portion angerichtet.

**Cakes** Diese werden in Cellophan eingepackt am Verkaufstag angeliefert. Die angeschnittenen Cakes werden hinter einer Plexiglasabdeckung aufbewahrt.

**Getränke** Diese werden in Kühlschränken an der Bar gelagert.

### Hygiene: (als Beispiel)

- Sämtliche Esswaren und Getränke werden in Einweggeschirr serviert.
- Für die Händehygiene ist jeder Stand mit einem Trinkwasserkanister mit Auslaufhahn, einem Papierspender und einem Flüssigseifenspender ausgerüstet.
- Die Mitarbeiter tragen eine Arbeitsschürze.
- Vor dem Anlass werden alle Mitarbeiter über die zu respektierenden Hygieneregeln informiert.

### Kühlkette/Lagerung: (als Beispiel)

Alle leichtverderblichen Lebensmittel werden in Kühlschränken bei maximal +5°C gelagert. Die Temperatur wird regelmässig mit Hilfe von Thermometern, welche in den Kühlschränken plaziert sind, gemessen und auf einem Kontrollblatt notiert. Die leichtverderblichen Lebensmittel sind mit dem Produktionsdatum versehen und werden nicht länger als 2 Tage verwendet.

### Massnahmen zur Vermeidung und Verminderung des Abfalls (Verwendung von Mehrweggeschirr):

#### Trinkgefässe:

aus wiederverwendbarem Plastik, mit Pfand  aus Glas, mit Pfand  PET-Flaschen, mit Pfand (Jetons)

#### Essgeschirr:

Geschirr  aus wiederverwendbarem Plastik, mit Pfand  aus Porzellan, mit Pfand  
 kein Geschirr (nur Pergamentpapier, Papiertüten, Papierservietten)

Besteck  aus wiederverwendbarem Plastik, mit Pfand  aus wiederverwendbarem Metall, mit Pfand  
 kein Besteck (nur Mini-Gabeln oder Zahnstocher)

Pfandhöhe: CHF .....

#### Waschen des Essgeschirrs:

- Das wiederverwendbare Geschirr wird vom Lieferanten gewaschen
- Vor Ort durch den Veranstalter mittels eines professionellen Geschirrspülers.

#### Abfälle:

- Installation von temporären Abfallbehältnissen
- Am Anlassende wird das Terrain durch eine spezielle Putzequipe gereinigt