

Schloss 1
3800 Interlaken
Telefon 031 635 97 70
Telefax 031 635 97 71

Unsere Referenz: GGGE 269/2011/nm

Interlaken, 22. August 2011

BEWILLIGUNG F (Verfügung) zum Betrieb einer Festwirtschaft F mit Alkoholausschank

Standortgemeinde	Matten bei Interlaken
Veranstalter	Volvo Schweiz
Verantwortliche Person (Rechnungsadresse)	
Anlass	Volvo Treffen Interlaken, Matten
Ort / Lokal	Flugplatz, Hangar U 30
Datum	27. August 2011, 09.00 bis 18.00 Uhr 28. August 2011, 08.00 bis 17.00 Uhr
Anzahl Sitz-/Stehplätze	ca. 150

Bedingungen und Auflagen

ist verantwortlich für die Betriebsführung und sorgt für Ruhe und Ordnung. Die verantwortliche Person muss während der ganzen Betriebszeit anwesend sein.

1. Allgemeines

- Die Abgabe von alkoholischen Getränken an Betrunkene ist verboten.
- Sofern keine sachgerechten Abwaschmöglichkeiten vorhanden sind, darf nur Einweggeschirr und –besteck verwendet werden.
- Die wirtschaftspolizeilichen Vorschriften sind zu beachten.
- Es sind genügend hygienische Toilettenanlagen bereit zu stellen. Entsprechende Hinweisschilder sind anzubringen.
- Die verantwortliche Person wird ausdrücklich auf die Pflicht aufmerksam gemacht, auch unmittelbar ausserhalb des Festareals für Ruhe und Ordnung zu sorgen, namentlich was Lärm und Grölereien etc. betrifft! Sie hat nötigenfalls unter ihrer Verantwortung stehende Hilfskräfte einzustellen und entsprechend zu instruieren (Art. 21 GGG).

2. Jugendschutz

Dem Jugendschutz ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken indem

- die Abgabe von Bier, saurem Most oder Wein an Jugendliche unter 16 Jahren (Volksschulpflichtige) verboten ist,
- die Abgabe von Spirituosen und Alcopops an Jugendliche unter 18 Jahren verboten ist,
- Jugendlichen nicht ganze Harassen alkoholischer Getränke oder ganze Flaschen gebrannten Wassers verkauft werden dürfen,
- die Abgabe und der Verkauf von Tabak an Jugendliche unter 18 Jahren verboten ist,
- Jugendliche unter 16 Jahren (Volksschulpflichtige) nach 21.00 Uhr nur mit Zustimmung der Erziehungsberechtigten bewirtet werden dürfen.

3. Schutz vor dem Passivrauchen

- Gestützt auf Art. 20a, Abs. 1-3 der Gastgewerbeverordnung (GGV) ist das **Rauchen in allen öffentlich zugänglichen Innenräumen verboten**¹⁾. Dies gilt auch für Festzelte und Wintergärten, auch wenn Seitenwände geöffnet werden können.

Auflagen gem. Art. 27 Abs. 3, Bst. a – d GGG:

- a) Die Innenräume sind rauchfrei.
- b) Es ist mit Verbotstafeln auf das Rauchverbot aufmerksam zu machen.
- c) Die verantwortliche Person hält die Gäste nötigenfalls dazu an, das Rauchen zu unterlassen.
- d) Die verantwortliche Person weist nötigenfalls Personen weg, die das Verbot missachten.

Art. 49 Abs. 2 GGG: Mit Busse von Fr. 40.— bis Fr. 2'000.— wird bestraft, wer (...) das Rauchverbot gemäss Art. 27 Absatz 1 GGG missachtet.

¹⁾ sofern nicht ein „Fumoir“ bewilligt wurde (www.be.ch/rauchen)

Das **Merkblatt Tabak und Alkohol** ist Teil dieser Bewilligung und die Bestimmungen sind einzuhalten.

4. Besondere Bestimmungen

Die Hygienevorschriften der Lebensmittelgesetzgebung sind einzuhalten (Merkblatt für Einzelbewilligungen F). Insbesondere ist ein schriftliches Selbstkontrollkonzept zu erstellen (Vorlage unter: <http://www.gef.be.ch/gef/de/index/direktion/organisation/kl/publikationen/Informationsdokumente.html>.)

5. Gebühren

Alkoholabgabe	CHF	50.00
Überzeitbewilligung	CHF	40.00
Bearbeitungsgebühr	CHF	30.00
Total	CHF	120.00

Die Rechnung wird mit separater Post an die verantwortliche Person zugestellt.

Rechtsmittelbelehrung

Gegen diese Verfügung kann innert 30 Tagen seit Zustellung bei der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern, Münsterplatz 3a, 3011 Bern, Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerde ist schriftlich mindestens im Doppel mit einem Antrag, der Angabe von Tatsachen und Beweismitteln, einer Begründung sowie einer Unterschrift einzureichen. Greifbare Beweismittel sind beizulegen.

Regierungsstatthalteramt
Interlaken-Oberhasli



W. Dietrich
Regierungsstatthalter

Kopie an:

- Gemeindeverwaltung Matten
- Kantonspolizei Interlaken
- Kantonales Laboratorium Bern
- Buchhaltung RSA

Strafbestimmungen

Gemäss Art. 292 StGB wird mit Busse bestraft, wer dieser Verfügung nicht Folge leistet.

Merkblatt für Einzelbewilligungen F (Festwirtschaften)

1. Alkoholabgabeverbot

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

2. Hygiene

Qualitätssicherung/ Selbstkontrolle	<ul style="list-style-type: none">Gefahrenanalyse machenKritische Punkte regelnArbeitsanweisungen erstellenPersonal informieren/schulenEigenkontrolle 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

Anleitung zur Selbstkontrolle für Festwirtschaften:

http://www.gef.be.ch/site/gef_kl_dokumentation_merkblaetter_skfest.pdf



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 GradVor Staub und Schmutz schützenNicht direkt auf dem Boden
Arbeitstische	<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 sei
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 AutomatWenn 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 Hähnen)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

- 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 seinAusrüstung: Handwaschgelegenheit, Seifenspender, Einmalhandtücher
------------------------	---

Gastgewerbe Merkblatt Schutz vor Passivrauchen

Ab dem 1. Juli 2009 darf nur noch im Freien geraucht werden sowie in Fumoirs, die in der Betriebsbewilligung aufgeführt sind. Die verantwortliche Person setzt das Rauchverbot in ihrem Betrieb um (Art. 27 Abs. 3 GGG). Weitere Informationen unter www.be.ch/rauchen.

Auszug aus dem geltenden Recht

Gastgewerbegesetz

Passivrauchen

Art. 27¹ In öffentlich zugänglichen Innenräumen von Betrieben, die eine Betriebs- oder Einzelbewilligung nach diesem Gesetz benötigen, ist das Rauchen verboten.

² Im Freien und in Fumoirs (abgeschlossene Räume mit einer eigenen Lüftung) bleibt das Rauchen gestattet.

³ Die verantwortliche Person und die von ihr instruierten Angestellten und weiteren Hilfspersonen setzen das Rauchverbot um, indem sie

- a die Innenräume rauchfrei einrichten,
- b über das Rauchverbot informieren, beispielsweise mit Verbotstafeln,
- c die Gäste anhalten, das Rauchen zu unterlassen,
- d nötigenfalls Personen wegweisen, die das Verbot missachten.

⁴ Der Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer richtet sich nach der eidgenössischen Arbeitsgesetzgebung.



Gastgewerbeverordnung

Öffentlich zugängliche Innenräume

Art. 20a (neu)¹ Als öffentlich zugänglich gelten alle für die Allgemeinheit zugänglichen Innenräume von Betrieben und Veranstaltungen, die der Gastgewerbegesetzgebung unterstehen.

² Zu den öffentlich zugänglichen Innenräumen gehören

- a Verkehrsflächen wie Korridore oder Treppen, Aufzüge sowie Toiletten,
- b Festzelte und Wintergärten, auch wenn Seitenwände geöffnet werden können.

³ Nicht zu den öffentlich zugänglichen Innenräumen gehören Hotelzimmer.

Fumoirs

Art. 20b (neu)¹ Fumoirs sind abgeschlossene Nebenräume des Betriebs ohne eigene Ausschankeinrichtung wie Buffet oder Bar.

² Der Hauptausschankraum eines Betriebs (Gaststube) darf nicht als Fumoir genutzt werden.

³ Im Fumoir dürfen keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind, mit Ausnahme von Waren und Dienstleistungen für das Rauchen.

Anlage von Fumoirs

Art. 20c (neu)¹ Fumoirs sind so anzulegen, dass

- a kein Rauch in die übrigen Räume des Betriebs gelangen kann, indem beispielsweise Türen selbst schliessend gemacht werden,
- b sie nicht für die Bewirtschaftung des Betriebs notwendig sind,
- c sie nicht als Durchgang zu anderen Betriebsräumen dienen,
- d sie keine Tanzflächen oder Bühnen für den Auftritt von Artistinnen und Artisten enthalten,
- e sie klar als Räume für Raucherinnen und Raucher erkennbar sind.

² Ein Fumoir darf eine Bodenfläche von höchstens 60 m² aufweisen.

³ Die Fläche der Fumoirs eines Betriebs darf höchstens einen Drittel der Bodenfläche aller Ausschankräume betragen.

Zutritt zu Fumoirs

Art. 20d (neu)¹ Der Zutritt zu Fumoirs ist Personen unter 18 Jahren verboten.

² Das Zutrittsalter ist am Eingang deutlich anzuschreiben.

Bewilligung von Fumoirs

Art. 20e (neu)¹ Fumoirs sind in der Betriebsbewilligung aufzuführen.

² Die Bewilligungsbehörde kann im Einzelfall Abweichungen von Artikel 20c Absatz 2 bewilligen, wenn besondere Verhältnisse dies erfordern, wie zum Beispiel bestehende bauliche Gegebenheiten oder eine grosse Anzahl von Gästen.