

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

Unsere Referenz: GGGE 372/2011/nm

Interlaken, 11. November 2011

## **BEWILLIGUNG F (Verfügung)**

zum Betrieb einer Festwirtschaft F mit Alkoholausschank

**Standortgemeinde** Matten bei Interlaken

**Veranstalter** K2V

**Verantwortliche Person**  
(Rechnungsadresse)

**Anlass** Oberländische Zuchtstämmeschau

**Ort / Lokal** Flugplatz Interlaken

**Datum**

Freitag	16. Dezember 2011	09.00 bis 22.00 Uhr
Samstag	17. Dezember 2011	08.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag	18. Dezember 2011	08.00 bis 15.00 Uhr

**Anzahl Sitz-/Stehplätze** ca. 100

### **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. Jugendschutzkonzept**

Das Jugendschutzkonzept bildet einen integrierenden Bestandteil dieser Bewilligung.

**3. Schutz vor dem Passivrauchen**

- Gestützt auf Art. 20a, Abs. 1-3 der Gastgewerbeverordnung (GGV) ist das **Rauchen in allen öffentlich zugänglichen Innenräumen verboten<sup>1)</sup>**. 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.

<sup>1)</sup> sofern nicht ein „Fumoir“ bewilligt wurde ([www.be.ch/rauchen](http://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
Bearbeitungsgebühr	CHF	30.00
<b>Total</b>	<b>CHF</b>	<b>80.00</b>

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.

## Jugendschutzkonzept

### Konzept zur Einhaltung der Alkoholabgabebestimmungen für Festwirtschaften

Das bernische Gastgewerbegesetz vom 11. November 1993 (GGG, BSG 935.11) enthält Vorschriften für die Abgabe alkoholischer Getränke. Insbesondere bei Festwirtschaften gestützt auf eine Einzelbewilligung ist die Einhaltung der Vorschriften nicht selbstverständlich. Gemäss Art. 4 GGG können Bewilligungen mit Bedingungen und Auflagen versehen werden (Bsp: Jugendschutz bei Alkoholabgabe). Mit dem Jugendschutzkonzept soll demnach aufgezeigt werden, wie die Alkoholabgabebestimmungen beim Verkauf von alkoholischen Getränken durchgesetzt werden sollen. Ein solches Konzept muss nicht umfangreich sein - mögliche Lösungen sind unten erwähnt.

#### Alkoholabgabeverbote (Auszug aus dem Gastgewerbegesetz)

**Art. 29** <sup>1</sup> Verboten sind die Abgabe und der Verkauf

- a alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren sowie an volksschulpflichtige Schülerinnen und Schüler,
- b gebrannter, alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren,
- c alkoholischer Getränke an Betrunkene und
- d alkoholischer Getränke mittels Automaten, die öffentlich zugänglich sind.

Zudem dürfen Jugendliche unter 16 Jahren nach 21.00 Uhr nur bewirtet werden, wenn die verantwortliche Person annehmen darf, dass sie durch die gesetzliche Vertreterin bzw. den gesetzlichen Vertreter zum Besuch ermächtigt sind.

Nicht gestattet ist auch der Kleinhandel mit gebranntem Wasser unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen, die den Konsumenten anlocken sollen - "Happy Hour", etc. (Art. 41 Abs. 1 Bst. h Alkoholgesetz).



Datum der Veranstaltung:

16.-18.12.2011

Veranstaltung:

Oberbändische Zuchtstammeschau

Verantwortliche Person:

Name, Vorname :

Adresse :

Telefonnummer :

Konzept erstellt

Ort / Datum :

Unterschrift :

Alkoholische Getränke:  
(welche Produkte werden  
angeboten)

Bier  
Wein  
Schopf für Kaffee fertig

Folgende Vorkehren zur Einhaltung der Bestimmungen und zum Jugendschutz sollen bei diesem Anlass getroffen werden:

- Alkoholverkauf nur gegen Ausweis  
(Kontrolle des Alters mittels Ausweis)
- Festlegen des Zutrittsalters Alter:   
(grundsätzliche Einschränkung des Zutrittes - mit Kontrolle!)
- Alterskontrolle am Eingang (Abgabe sogenannter "Tanzbändeli" / Stempel)  
(ohne Kennzeichnung kein Alkohol / allenfalls auch Unterscheidung von Altersgruppen)
- Hinweis beim Verkaufspunkt  
(Anbringen eines gut sichtbaren Schildes mit dem Hinweis, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist)
- Instruktion des eingesetzten Personals  
(nähere Angaben wie das Personal orientiert wird)

- sichtbare Trennung von alkoholischen und alkoholfreien Getränken  
(die Getränke müssen voneinander unterscheidbar sein)
- allgemeine Hinweise mittels Plakate und Schilder  
(Information betreffend Mindestalter)
- Verteilung von Merkblättern
- andere Massnahmen:

Merkblätter und weitere Informationen sind erhältlich bei: Schweizerische Fachstelle für Alkohol und andere Drogenprobleme SFA, Lausanne, Tel.: 021 321 29 11 oder unter [www.jugendschutzbern.ch](http://www.jugendschutzbern.ch).



Gesuch für gastgewerbliche Einzelbewilligung	Standortgemeinde/Amtsbezirk <i>Matten</i> Interlaken
--	---

**Angaben zur verantwortlichen Person**

Regierungs  
Interlaken-C

**E** 11

Nr. 372/2011 **Angaben zum Anlass**

**Beantragte Bewilligung**

- F Festwirtschaftsbewilligung  
 G Degustation für die öffentliche Abgaben von Kostproben alkoholischer Getränke  
 T Handel mit alkoholischen Getränken

Veranstalter K2V, Lauterbrunnen + Matten K2V,  
(z. B. Verein, Institution, natürliche oder juristische Person)

Art des Anlasses Oberländische Zuchtstämmechau

Adresse Lokal / Durchführungsort Flugplatz Interlaken

Datum 16. 12. 2011 Zeit von 09<sup>00</sup> bis 22<sup>00</sup>

Datum 17. 12. 2011 Zeit von 08<sup>00</sup> bis 22<sup>00</sup>

Datum 18. 12. 2011 Zeit von 08<sup>00</sup> bis 15<sup>00</sup>

- mit Alkoholausschank Anzahl Sitz / Steh, Stühle 100  Toilettenwagen  
 ohne Alkoholausschank Bewirtete Fläche in m<sup>2</sup>             Toiletten bei im Haus  
 Sicherheitsbeleuchtung Anzahl Notausgänge 2 Total Fluchtwegbreite             
 Hygienekonzept  
 Jugendschutzkonzept  
 Bemerkungen auf Beiblatt

Ort / Datum: Lauterbrunnen 13. 10. 11

Unterschriften **armasuisse Immobilien**  
Facility Management Mitte  
Grund- bzw. Hauseigentümer  
*Herbert Seiler*  
Herbert Seiler

Die verantwortliche Person  
*[Signature]*

**Bericht der Gemeinde zuhanden des Regierungsstatthalteramtes**

- Selbstkontrollkonzept vorhanden  ja  nicht erforderlich  
Jugendschutzkonzept wurde erstellt  ja, liegt bei  nicht erforderlich  
Beiblatt mit Bemerkungen / Auflagen der Gemeinde (z. B. Feuerpolizei, Jugendschutz, Parkierung)  ja, liegt bei  nicht erforderlich  
Antrag: Das Gesuch ist zu bewilligen  ja  nein

Ort / Datum  
Matten, 09. 11. 2011

Stempel / Unterschrift  
**SICHERHEITSKOMMISSION**  
**3800 MATTEN B. INTERLAKEN**

**Bei der Standortgemeinde spätestens 14 Tage vor dem Anlass abzugeben**  
(Abgebefehlschlag bei verspäteter Eingabe oder unvollständigen Angaben gemäss GGG Art. 45 Abs. 2)

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

Anleitung zur Selbstkontrolle für Festwirtschaften:

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

### 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"><li>Müssen in genügender Anzahl vorhanden sein</li><li><b>Ausrüstung:</b> Handwaschgelegenheit, Seifenspender, Einmalhandtücher</li></ul>
------------------------	---

## 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](http://www.be.ch/rauchen).

### Auszug aus dem geltenden Recht

#### Gastgewerbegesetz

Passivrauchen

**Art. 27<sup>1</sup>** In öffentlich zugänglichen Innenräumen von Betrieben, die eine Betriebs- oder Einzelbewilligung nach diesem Gesetz benötigen, ist das Rauchen verboten.

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

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Der Schutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer richtet sich nach der eidgenössischen Arbeitsgesetzgebung.



#### Gastgewerbeverordnung

Öffentlich zugängliche Innenräume

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Nicht zu den öffentlich zugänglichen Innenräumen gehören Hotelzimmer.

Fumoirs

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

<sup>2</sup> Der Hauptausschankraum eines Betriebs (Gaststube) darf nicht als Fumoir genutzt werden.

<sup>3</sup> 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)<sup>1</sup>** 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.

<sup>2</sup> Ein Fumoir darf eine Bodenfläche von höchstens 60 m<sup>2</sup> aufweisen.

<sup>3</sup> Die Fläche der Fumoirs eines Betriebs darf höchstens ein Drittel der Bodenfläche aller Ausschankräume betragen.

Zutritt zu Fumoirs

**Art. 20d (neu)<sup>1</sup>** Der Zutritt zu Fumoirs ist Personen unter 18 Jahren verboten.

<sup>2</sup> Das Zutrittsalter ist am Eingang deutlich anzuschreiben.

Bewilligung von Fumoirs

**Art. 20e (neu)<sup>1</sup>** Fumoirs sind in der Betriebsbewilligung aufzuführen.

<sup>2</sup> 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.