

Merkblatt für die Verköstigung durch Vereine

Der Verkauf folgender Angebote ist für die Vereine genehmigt:

- Kuchen
- Schmalzstullen
- Kaffee
- Fruchtcocktails
- Tee
- Säfte und Obstbowlen

Vereinsspezifische Angebote sprechen Sie bitte mit dem Organisationsteam ab.

Die Genehmigung erfolgt in Schriftform. Andere - nicht abgesprochene - Verköstigungen sind den Vereinen nicht gestattet!

Anforderungen des Veranstalters:

1. Der unterzeichnete Cateringvertrag bzw. Vereinbarungen mit der Stadt Zossen sind am Festtag mitzuführen.
2. Die Gagev (Genehmigung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb) muss von **allen Anbietern**, die Essen und Getränke ausgeben, **angezeigt werden. Die Anzeige muss 4 Wochen vor der Veranstaltung in der Verwaltung eingehen.**
3. Es ist mind. 1 gültiger Hygieneausweis bei der Standabnahme vorzulegen.
4. Der Ausschank von Getränken hat in Plastik-Einweggeschirr und keine Glasbehälter zu erfolgen.
5. Speisen und Getränke sind über den gesamten Zeitraum in ausreichender Menge bereitzustellen.
6. Kühllager dürfen verdeckt am Stand gelagert werden.
7. Keine Alkopops.
8. Keine Glasflaschen dürfen ausgegeben werden.
9. Für Reinigungspersonal an den Cateringständen, sorgen die Caterer eigenverantwortlich.
10. Der Anbieter sorgt selbst für Tische, Stühle, Bänke oder Stehtische für entsprechende Personenanzahl und reinigt diese (auch zwischenzeitlich).
11. Ordentlich deklarierte Preislisten und Zusatzbedingungen müssen gut sichtbar am Stand angebracht sein.

Anforderungen des Gesundheitsamtes des Landkreises Teltow-Fläming:

Anforderungen an die mobilen, nicht ständigen Betriebsstätten in denen leichtverderbliche Lebensmittel hergestellt oder unverpackt behandelt oder in den Verkehr gebracht werden:

Leichtverderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderben und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen erhalten werden kann, wie z.B. Imbisszeugnisse, belegte Brötchen, (Hackepeter verboten!), Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Obstkuchen, Fleisch- und Wurstwaren, Geflügelfleisch und -erzeugnisse, Fisch und -erzeugnisse, Speiseeis, Feinkostsalate und Molkereiprodukte.

Die Verarbeitung von Rohei ist verboten!!!

Allg. Anforderungen:

- allseitig bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von abwaschbaren, ggf. desinfizierbaren Wänden, Decken und Böden umschlossene Verkaufseinrichtung leicht zu reinigender Fußbodenbelag
- offene Verkaufsseite mit überstehendem Dach bzw. geeigneten Schutzvorrichtungen gegen Witterungseinflüsse

- Vorrichtungen zum Schutz der Lebensmittel vor dem Beatmen, Behusten oder Anfassen durch die Kunden in Form von Glas- oder Kunststoffscheiben oder -hauben auf Verkaufstischen bzw. vor Lebensmittelbehandlungsbereichen
- ist keine Spülmöglichkeit vorhanden, darf nur Einweggeschirr benutzt werden
- Anschluss an das öffentliche Trink- und Abwassernetz oder Kanister-Pump-Systeme bzw. geeignete Wasserentnahmesysteme mit je einem Trink- und Abwassertank
- Arbeitstische, Abstellflächen und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatt, abwaschbar, leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein
- Vorhandensein von geeigneten Kühl- und Tiefkühlleinrichtungen, ausgestattet mit Thermometern (Lagertemperatur max. + 7° C bzw. - 18°C)
- Verbot des Berührens unverpackter Lebensmittel mit den Händen, dafür sind Zangen Tortenheber o.ä. zu verwenden

Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill bzw. offenen Feuerstellen erfolgen:

- Grillgerät mit Überdachung und sonstigem Zubehör aus korrosionsbeständigem, abwaschbarem Material
- feuerfeste Bodenabdeckung
- ausreichend hoher Kundenschutz bei Direktabgabe vom Grill oder bei Abgabe über den Verkaufsstand
- Aufbewahrung der Lebensmittel in geschlossenen Behältern
- Kühlungslagerung des Grillgutes (auch Kühltasche mit Thermometer bei max. + 7°C)

Kennzeichnungspflicht auf Speisen- und Getränkekarten, Angebotstafeln

Die Lebensmittel sind wahrheitsgemäß und unter Vermeidung von Fantasienamen zu kennzeichnen. Werden Speisen und Getränke abgegeben, die kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe wie z.B.: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphate (nur bei Fleischerzeugnissen), Süßungsmittel enthalten, müssen diese auf Speise- und Getränkekarten, Angebots- und Preistafeln (in Fußnoten möglich) oder auf einem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden.

Entsprechende Angaben sind auf dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.

Zum Beispiel: Kartoffelsalat (1) mit Würstchen (3) oder Rote Grütze (2) mit Sahne oder Campari (2) mit Orangensaft

1= "konserviert" oder "mit Konservierungsstoff"

2= "mit Farbstoff"

3= "mit Phosphat"