

## Hygienekonzept

Grundlagenpapier für Lebensmittelhygiene bei Festwirtschaften

### Angaben zur Veranstaltung

Veranstaltung \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

### Verantwortliche Person

Geschlecht  männlich  weiblich

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_ PLZ / Ort \_\_\_\_\_

### Konzept erstellt

Ort / Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

### Speiseangebot (Karte beilegen)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Getränke (Karte beilegen)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Lieferanten (was / woher)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Herstellung, Lagerung und Zubereitung (nähere Angaben zu Herstellung, Transport, Lagerung, Zubereitung, Präsentation, Verkauf, etc. von Speisen und Getränken)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Hygiene

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kühlkette / Lagerung

---

---

---

---

---

---

---

---

## Abfälle

---

---

---

---

---

---

---

---