

Bestimmungen für Catering



Anwendungsbereich: die vorliegenden Auflagen sind zwingend einzuhalten, um gesundheitliche Gefahren für die Besucher der Veranstaltung auszuschließen. Führt der Mieter die Veranstaltung nicht selbst durch, hat er den Durchführenden und die von ihm eingesetzten Servicefirmen ihrerseits zu verpflichten, die vorliegenden „Bestimmungen für Catering“ einzuhalten (vgl. § 3 Ziffer 1 der AGB). Der Mieter bleibt gegenüber der wito gmbh für die Einhaltung aller Pflichten verantwortlich, die dem Durchführenden nach Maßgabe der vorliegenden Bestimmungen obliegen.

1. Der Leistungsumfang eines Caterers in der Gebläsehalle darf sich von der Anlieferung von vorproduzierten, verzehrfertigen Speisen bis zum Aufbau eines temporären Gastronomiebetriebs erstrecken.
2. Im Obergeschoss der Halle sind in zwei Räumen sowohl Warm- und Kaltwasseranschlüsse, als auch Abwasseranschlüsse vorhanden. In der Halle selbst und im Foyer sind Kaltwasser- und Abwasseranschlüsse vorhanden. Als Umkleidemöglichkeiten für Personal stehen Räume im Foyer sowie der Halle („Künstlergarderoben“) zur Verfügung. Welcher Raum genutzt werden soll/darf, ist mit wito gmbh für jede Veranstaltung individuell abzustimmen.
3. Da weder eine Kücheneinrichtung, noch Einrichtungen zum Kühlen, Erwärmen oder Warmhalten von Speisen vorhanden sind, müssen die entsprechend benötigten Ausstattungsgegenstände vom Caterer mit eingebracht werden.
4. Im Bereich der Speisenzubereitung und -abgabe muss eine Handwascheinrichtung mit fließendem kaltem und warmen, mindestens aber warmen Wasser eingerichtet werden. Die Handwascheinrichtung kann beispielsweise eine mobile Waschsäule, ein Glühweinerhitzer mit Auslaufhahn oder ähnliches sein. Das benutzte Wasser ist in hygienisch einwandfreier Weise so aufzufangen, dass eine Verunreinigung der Lebensmittel durch Spritzwasser auszuschließen ist. Das hygienische Trocknen der Hände muss durch ausreichend vorhandenes Handtuchpapier gewährleistet werden. Für den Bereich der Speisenausgabe könnten alternativ Desinfektionstücher für die Händereinigung verwendet werden.
5. Entsprechend der angebotenen Speisen ist sicherzustellen, dass diese - sofern erforderlich - durch geeignete Warmhaltevorrichtungen bis zur Abgabe an die Besucher bei mindestens 65 Grad Celsius warm gehalten werden bzw. zu kühlende Lebensmittel in von Ihnen mitzubringenden Kühleinrichtungen bei sachgerechten Temperaturen zu kühlen sind.
6. Sollen Besteck, Teller und ähnliche, bei der Lebensmittelabgabe benötigte Bedarfsgegenstände hygienisch einwandfrei gereinigt werden, so sind entsprechende Abwaschmodule (z.B. in Form eines Spülküchen-Containers) mit einzubringen. Kann das Abwasser aus logistischen Gründen nicht direkt in die dafür vorgesehenen Anschlüsse eingeleitet werden, so ist das Schmutzwasser zu sammeln (beispielsweise in dafür vorgesehene Kanister / Tonnen) und anschließend entsprechend zu entsorgen.
7. Sollen Besteck, Teller und ähnliche, bei der Lebensmittelabgabe benötigte Bedarfsgegenstände nicht gereinigt werden, so sind die verwendeten Teile in hygienisch einwandfreier Weise zu sammeln und ungereinigt wieder mitzunehmen.
8. Reine und unreine Tätigkeitsbereiche sind getrennt voneinander einzurichten.

9. Für das Cateringpersonal steht jeweils im Bereich der Gästetoiletten sowie der Künstlergarderoben für Damen und Herren eine abgeschlossene Toilette mit Handwascheinrichtung zur Verfügung. Vom Cateringpersonal sind ausschließlich diese gesonderten Toiletten zu nutzen. Nach Rückkehr von der Personaltoilette ist vor der erneuten Aufnahme der Lebensmittelbehandlung eine gründliche Reinigung der Hände (siehe Nr. 4) erforderlich. Das Cateringpersonal ist entsprechend zu schulen.
 10. Je nach Art der Lebensmittelbehandlung muss vom Personal angemessene Schutzkleidung getragen werden.
 11. Gemäß Art. 1 Abs. 1a der EU-Verordnung 852/2004 für die Sicherheit der Lebensmittel tragen Sie als Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung für die Sicherheit der Lebensmittel. Daher entbindet Sie die Einhaltung der oben angegebenen Auflagen nicht von der Beachtung und Einhaltung sonstiger lebensmittelrechtlicher Vorschriften.
- Hinweis: Das Veterinäramt des Landkreises Peine bietet auf der Internetseite <http://www.landkreis-peine.de> verschiedene Merkblätter zum Download an, auf die wir an dieser Stelle besonders hinweisen möchten; insbesondere
- „Leitfaden zur Hygienesicherung bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln und Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen“
 - „Merkblatt Personalschulung in Lebensmittelbetrieben“
 - „Merkblatt Küchenhygiene“
 - „Merkblatt Temperaturen“
 - „Merkblatt für die ausnahmsweise Nutzung von Privatküchen zum Kuchenbacken als Spende für öffentliche Veranstaltungen“
12. Alle mitgebrachten und benötigten Geräte, Kabel und Beleuchtung müssen BGVA3 geprüft sein.