

INFORMATIONEN FÜR GELEGENHEITSWIRTINNEN UND -WIRTE

Liebe Kolleginnen und Kollegen

Mit diesem Schreiben möchten wir Euch ein paar Informationen, Tipps und Ideen für Eure Gelegenheitswirtschaft am Schwyzer Gmeindsfäscht geben. Beginnend mit Erklärungen zu den beigelegten Listen, Merkblättern und Checklisten:

Lieferanten-Wahl

Die aufgeführten Lieferanten aus der Gemeinde Schwyz sind zwingend zu berücksichtigen. Bei Spezialbedürfnissen, welche von den genannten Lieferanten nicht abgedeckt werden können, ist vorgängig bitte der Ressortverantwortliche des OK Schwyzer Gmeindsfäscht, Sacha Burgert (079 857 80 75 / sacha@gaswerk-eventbar.ch), zu kontaktieren.

Inventar / Kleininventar

Sobald Ihr Euch für einen Getränkeliieferanten entschieden habt, könnt Ihr anhand dieser Liste das aufgeführte Inventar bestellen. Auf den jeweiligen Homepages der Händler findet Ihr noch mehr Infos und Abbildungen zum Leihmaterial. Ihr werdet im Juni von Euren Getränkeliieferanten direkt kontaktiert und über den genauen Ablauf der Bestellung, Lieferung, des Nachschubs und der Abrechnung informiert.

Aus Platzgründen und organisatorischen Gesichtspunkten stellt das OK insgesamt 14 Kühlwagen zur Verfügung. Je nach Grösse des Standes müssen sich 2 bis 3 Vereine einen Kühlwagen teilen (grossen Gastwirtschaften wird ein eigener Kühlwagen gestellt).

Informationsschreiben Cup Systems

Dies scheint auf den ersten Blick etwas kompliziert zu wirken. Bitte aufmerksam durchlesen. Ihr werdet im April per Mail von der Cup Systems AG angeschrieben und mit einem Login ausgestattet. Über dieses Portal können dann die Mehrwegbecher, das Geschirr und Besteck bestellt werden.

Sortiments-Liste Getränke

Auf dieser Liste findet Ihr das Basisangebot an Getränken. Die aufgeführten Marken sind bitte einzuhalten, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Sponsoringkonzeptes sind. Abweichungen können in Ausnahmefällen berücksichtigt werden, müssen aber zwingend mit dem OK abgesprochen werden.

Richtpreise für Standardangebot

Es handelt sich hierbei um Empfehlungen unsererseits. Wir bitten aber die Vereine, diese Richtpreise nicht zu unterschreiten. Wir arbeiten bewusst mit halben und ganzen Franken, da es vieles vereinfacht (Rechnen, Münznachschub, kürzere Servicezeiten).

unsere Hauptsponsoren:

unsere Mediensponsoren:

Hygiene-Checkliste für Gelegenheitswirtschaften

Da alle, die Lebensmittel verarbeiten, abgeben und/oder produzieren der Lebensmittelgesetzgebung unterstehen, empfehlen wir allen Hobbyköchen und Servicehelfern, diese Checkliste aufmerksam durchzulesen. Sie soll helfen, die minimalen Hygienevorgaben an Euren Ständen einzuhalten.

Kontrollblatt Hygiene

Dieses Blatt soll Euch als Gedankenstütze helfen, sporadisch an die Hygienevorschriften zu denken.

Tipps & Tricks

- Wir empfehlen, nicht nur normal grosse Mahlzeiten zu verkaufen, sondern auch kleine Portionen zu servieren, damit sich die Besucher an verschiedenen Ständen verköstigen können und somit in den Genuss von vielen Spezialitäten kommen.
- Im Kühlwagen sollten keine Speisen deponiert werden. Wir empfehlen, Getränke- und Speisekühlschränke zu betreiben.
- Eiswürfel können beim Getränkehändler jeden Tag neu bestellt werden. Eiswürfel halten relativ lange im Kühlwagen. (Tipp: Viele Restaurants besitzen Eismaschinen. Eis kann ein paar Tage vor dem Fest abgeschöpft und im Tiefkühler gelagert werden. Befreundete Wirte fragen!)
- Nur Essensstände werden mit fliessendem Wasser ausgestattet. Reinen Getränkeständen empfehlen wir mit Bidons zu arbeiten, welche bei benachbarten Foodständen gefüllt werden können. Da Wasser nicht verrechnet wird und somit gratis zur Verfügung steht, appellieren wir an nachbarschaftliche Hilfe der Essensstände den Getränkeständen gegenüber. Bitte denkt dabei auch an das Abwasser!
- Wir bitten Euch, den Jugendschutz einzuhalten und im Zweifelsfall einen Ausweis zu verlangen. Ein Infoplatkat bekommt jeder Verein vom OK.
- Beim Ressortverantwortlichen Sacha Burgert können 100%-komposttierbare Bio-Strohhalme bezogen werden. Bitte bis Ende April per Mail bestellen.
- Bitte beachtet, dass wenn z.B. eine 4-köpfige Familie an Eurem Stand etwas isst und trinkt, eine Depotbelastung von über 20 Franken durch das Cup Systems-System entstehen kann. Das braucht Erklärung, Geduld und Verständnis, nicht nur beim Besucher, sondern auch bei den Helfern. Wir bitten alle Beteiligten, das System zu verinnerlichen und proaktiv zu unterstützen. Das System funktioniert einwandfrei und niemand verliert Geld.

Wichtig: Glasflaschen, Gläser, Geschirr und Besteck müssen am abgebenden Stand zurückgebracht werden.

unsere Hauptsponsoren:

unsere Mediensponsoren:

Und zu guter Letzt gibt es da noch den „Schwyps“. Was im 2011 das „Schwyzer Bock“ war, ist heuer „Der Schwyps“. Bruno Laimbacher von der Brennerei Strüby kreierte diesen Pflümli-Brand, der sich bestens als Kaffee Schwyps (wichtig: ohne Zucker) oder auch als Shötli geniessen lässt. Lasst Euch überraschen von diesem **Schwyz**er Schnaps! (Siehe Sortimentsliste Getränke).

Viel Spass bei den Vorbereitungen und zögert bitte nicht, mich bei Unklarheiten zu kontaktieren.

Sacha Burgert

OK Gmeindsfäscht 2019
Ressort Gastwirtschaft

Sacha Burgert
Reichsgasse 14
6430 Schwyz

079 857 80 75
sacha@gaswerk-eventbar.ch



unsere Hauptsponsoren:

unsere Mediensponsoren: