

**Informationsabend vom 29. Januar 2020 im Hotel Löwen, Mellingen**

Zeit: 20.00 – 21:00

<b>OK-Teilnehmer:</b>	Friend Franziska	(FFR)
	Furter René	(RFU)
	Gilardoni Marco	(MGI)
	Gretener Kathrin	(KGR)
	Hitz Thomas	(THI)
	Imboden Urs	(UIM)
	Koller Andreas	(AKO)
	Koller Daniela	(DKO)
	Stoller Werner	(WST)

**36 weitere Personen anwesend, ergibt Total 45 Personen**

Begrüssung durch OK-Präsident AKO.

Speziell begrüsst er Corina und Judith von der Firma cup&amp;more.

Grundlage ist die Powerpoint-Präsentation für diese Infoveranstaltung.

**Fragen / Hinweise aus dem Publikum:****Vorstellung des Sortimentes durch die cup&more:**

Speziell ist die Ausführung der Teller in diversen Grössen in grauer Farbe. Dieser graue Teller kann in geschlossenen Restaurants verwendet werden und es wird kein Pfand erhoben.

Pitcher: Wird noch ins Sortiment aufgenommen.

**Servietten?**

Sind nicht vorgesehen auf den Bestellformularen. THI fragt aber bei der Feldschlösschen AG nach.

Wunsch nach einem abgepackten Besteckset? (Messer, Gabel, Serviette zusammen bereits eingepackt)

Keine Nachfrage vorhanden.

**Preisempfehlung für Getränke:**

Anfrage aus dem Publikum, dass die Verkaufspreise verbindlich festgelegt werden.

Meistens haben sich die Betreiber an die Empfehlungspreise gehalten. Aber das OK will die Preise den Betreibern wirklich nicht vorschreiben, jeder kann sie selber bestimmen. Bis jetzt gab es nie Probleme.

Das OK wird diesen Punkt nochmals aufnehmen und besprechen.

**Preise für Alkohol:**

Bei der Preisempfehlung steht CHF 5.00 für Mineral und auch für Bier. Ist das in Ordnung?

Dazu verweisen wir auf den „Sirup-Paragraph“ (Gastgewerbegesetz § 5): „Mindestens zwei alkoholfreie Getränke müssen zu einem tieferen Preis angeboten werden als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge.“

**Kühlschränke für Lebensmittel:**

Keine vorhanden. Diese müssen die Betreiber selber organisieren.

Unsere Hauptpartner



Technikpartner



**Barzahlung:**

Dies war nach dem letzten Gassenfest eine Anregung von den Betreibern. Sie können somit das eingenommene Bargeld gleich zur Bezahlung der Getränke und des Geschirrs wieder verwenden. Der genaue Ablauf wird noch definiert.

**SUISA:**

Die Angaben (Livemusik, DJ, Hintergrundmusik etc.) müssen auf dem Formular für Infrastruktur genau aufgeführt werden. Das OK rechnet danach pauschal mit der SUISA ab.

**Versicherung:**

Für den eigenen Betrieb muss der Betreiber selber eine Haftpflichtversicherung haben. Häufig ist bei der Vereinshaftpflichtversicherung auch der Betrieb eines Festes inbegriffen. Dies muss jeder Betreiber jedoch selber abklären.

**Abbau:**

Sonntagabend nicht möglich.  
Erst ab Montagmorgen.

Die Protokollführerin: Kathrin Gretener

Mellingen, im Januar 2020

Unsere Hauptpartner



Technikpartner

