

Richtlinien für die Bewilligung und Führung von Gelegenheitswirtschaften (Besenbeizen), Gästebewirtung und Direktvermarktung

Festgesetzt durch den Beschluss des Gemeinderates vom 21. August 2006 gestützt auf Art. 16 Ziffer 1
der Gemeindeordnung



INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
I. ALLGEMEINE BESTIMMUNG	2
Artikel 1 Zweck	2
II. DEFINITION, RECHTSGRUNDLAGE	2
Artikel 2 Gelegenheitswirtschaft, Gästebewirtung	2
Artikel 3 Direktvermarktung	3
III. ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN ZUR ERTEILUNG EINES PATENTS (BETRIEBSBEWILLIGUNG)	3
Artikel 4 Bewilligungsverfahren, Patent	3
Artikel 5 Ver- und Entsorgung	3
Artikel 6 Produktions- und Zubereitungsraum	4
Artikel 7 Hygiene und Reinigung	5
Artikel 8 Sicherheit	5
Artikel 9 Bauliche und feuerpolizeiliche Auflagen	5
Artikel 10 Produktbezeichnung und Information	5
Artikel 11 Speise- und Getränkeangebot, Selbstbedienung	6
Artikel 12 Lebensmittelkontrolle	6
Artikel 13 Selbstkontrolle	6
Artikel 14 Alkoholabgabe und -verkauf	7
Artikel 15 Zugang, Zufahrt	7
IV. GELEGENHEITSWIRTSCHAFT	7
Artikel 16 Voraussetzungen	7
Artikel 17 Betrieb	7
Artikel 18 Produkte	8
V. GÄSTEBEWIRTUNG	8
Artikel 19 Voraussetzungen	8
Artikel 20 Betrieb	8
Artikel 21 Produkte	8
VI. DIREKTVERMARKTUNG	9
Artikel 22 Voraussetzung	9
Artikel 23 Produktbezeichnung	9
Artikel 24 Hygiene	9
VII. RECHTSSCHUTZ, SCHLUSSBESTIMMUNGEN	9
Artikel 25 Rechtsmittel	9
Artikel 26 Strafbestimmungen	9
Artikel 27 Inkrafttreten	9

I. ALLGEMEINE BESTIMMUNG

Art. 1

Zweck

Diese Richtlinien beinhalten die wichtigsten Grundsätze und Voraussetzungen zur Erteilung einer zeitlich beschränkten Betriebsbewilligung für Gelegenheitswirtschaften (Besenbeizen), Gästebewirtung und Direktvermarktung auf dem Gemeindegebiet Oetwil an der Limmat. Damit werden die gesetzlichen Auflagen und die Vollzugsaufgabe der Gemeinde erfüllt. Ebenso sollen damit folgende Prinzipien gewährleistet werden:

1. Der Betrieb soll, im Sinn der freien Marktwirtschaft, in unserer Gemeinde nicht durch unlautere Auflagen behindert sein.
2. Die Gleichbehandlung aller Antragssteller.
3. Vermeidung einer Wettbewerbsverzerrung zu den etablierten Gewerbebetrieben.
4. Die Lebensmittelsicherheit und der geordnete Betrieb sollen sichergestellt werden.

Der Vollzug dieser Richtlinien ist Sache des Gemeinderats.

II. DEFINITION, RECHTSGRUNDLAGE

Art. 2

Gelegenheitswirtschaft,
Gästebewirtung

1. Unter Gelegenheitswirtschaften (Besenbeizen) sind betriebsnahe, nichtlandwirtschaftliche Nebenbetriebe in bestehenden oder neuen Bauten und Anlagen eines Landwirtschaftsbetriebes zu verstehen (im Sinne des bundesrechtlichen Begriffes gemäss Bundesgesetz über das bäuerliche Bodenrecht BGBB), die saisonal begrenzt ein öffentliches Gastrecht anbieten.
2. Die Gästebewirtung erfolgt nur für geschlossene Gesellschaften.
3. Eine Gelegenheitswirtschaft / Gästebewirtung muss die Grundsätze des Bundesgesetzes über Natur und Heimatschutz einhalten.
4. Für den Betrieb einer Gelegenheitswirtschaft / Gästebewirtung sind die Vorschriften des Bundesgesetzes über die Raumplanung (Raumplanungsgesetz RPG) sowie der Raumplanungsverordnung (RPV) massgebend.
5. Als nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetrieb muss die Gelegenheitswirtschaft den gleichen gesetzlichen Anforderungen genügen, wie vergleichbare Gewerbebetriebe in den Bauzonen.
6. Die Vorschriften der Polizeiverordnung und die Anweisungen der Polizeibehörde der Gemeinde Oetwil an der Limmat sind einzuhalten.

Art. 3

Direktvermarktung

1. Unter Direktvermarktung wird ein betriebsnaher, landwirtschaftlicher Nebenbetrieb in bestehenden oder neuen Bauten und Anlagen eines Landwirtschaftsbetriebes verstanden.
2. Die Erforderlichkeit der Lebensmittelkontrolle richtet sich nach der Art der angebotenen Produkte gemäss der übergeordneten Gesetzgebung.
3. Massgebend und verbindlich ist das separate Merkblatt zur Direktvermarktung des Schweizerischen Bauernverbandes (SBV).

III. ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN ZUR ERTEILUNG EINES PATENTS (BETRIEBSBEWILLIGUNG)

Art. 4

Bewilligungsverfahren,
Patent

In baurechtlicher Hinsicht handelt es sich, selbst wenn keine baulichen Massnahmen erforderlich sind, um eine Nutzungsänderung, welche grundsätzlich bewilligungspflichtig ist (Zonenkonformität, Erschliessung, Wasser und Abwasser, Bauvorschriften inkl. Feuerpolizei). Die dafür erforderlichen Bewilligungen werden im Rahmen des koordinierten Baubewilligungsverfahrens durch die kommunale Baubewilligungsbehörde und die dafür zuständigen kantonalen Amtsstellen auf entsprechendes Gesuch hin erteilt.

Parallel in das Verfahren eingeschlossen ist auch die Beurteilung durch die für das Gesundheitswesen zuständige Fachstelle und die Ausfertigung der erforderlichen Bewilligungen mit Auflagen bezüglich der Bereiche Betriebsführung, Lebensmittelkontrolle und Gastwirtschaftswesen.

Das Patent zur Führung eines betriebsnahen, nicht landwirtschaftlichen Nebenbetriebes (Gelegenheitswirtschaft bzw. Besenbeiz) wird durch den Gemeinderat an eine betriebsverantwortliche Person erteilt und ist auf 1 Jahr beschränkt.

Das Patentgesuch für eine neue Saison ist jeweils bis spätestens Ende Januar des Betriebsjahres einzureichen.

Das Patent wird aufgrund eines schriftlichen Gesuchs erteilt. Bei der Erstbewilligung sind dem Gesuch folgende Unterlagen beizulegen:

- Protokoll Situationsaufnahme durch die Bauabteilung
- Nachweis der Erfüllung baulicher oder feuerpolizeilichen Auflagen
- Vorgesehenes Getränke- und Verpflegungsangebot (Warenliste)

Für die Patentbewilligung ist eine Bearbeitungsgebühr von CHF 200 zu entrichten. Allfällige spezielle Aufwendungen der Bewilligungsbehörde oder des Lebensmittelkontrolleurs werden separat verrechnet.

Art. 5

Ver- und Entsorgung

1. Es muss genügend mischbares Kalt- und Warmwasser (Trinkwasser) mit Netzanschluss zur Verfügung stehen. Wird das Trinkwasser nicht von der kommunalen Wasserversorgung bezogen (z.B. eigene Quelle), muss die Qualität regelmässig - je im Frühjahr und im Herbst - überprüft werden.

Der diesbezügliche Nachweis ist der Lebensmittelkontrolle unaufgefordert zuzustellen. In Ausnahmefällen kann frisches Trinkwasser aus geeigneten Behältnissen verwendet werden.

2. Die Beseitigung des Abwassers muss durch entsprechende Installationen nach den geltenden gewässerschutzrechtlichen Vorschriften (Bewilligung durch Gemeinde / Kanton) erfolgen.
3. Für Abfälle sind geeignete, verschliessbare Behälter in genügender Zahl zur Verfügung zu stellen. Diese sind mindestens einmal täglich, von Vorteil nach Arbeitsschluss, zu leeren.
4. Es muss mindestens eine Personaltoilette (getrennt von der Gästetoilettenanlage) bestehen, welche für die Handreinigung über Kalt- und Warmwasser, Flüssighandseife und Einweghandtücher (Papierhandtücher) verfügt. Die familieneigenen Sanitäreinrichtungen dürfen dazu benutzt werden.
5. Für die Gäste sind Toilettenanlagen bereitzuhalten (nach Möglichkeit nach Geschlechtern getrennt). Ein Handwaschbecken mit Kaltwasser sowie Flüssighandseife und Einweghandtüchern (Papierhandtücher) ist als Minimalausrüstung gefordert. Die Toilettenanlagen müssen für die Gäste frei zugänglich sein, und der Zugang muss für die Gäste ersichtlich sein. Eine Doppelnutzung oder Verquickung mit einer Dusche (Stall) ist nicht erlaubt. Bis 25 Gastplätze muss eine Gästetoilette zur Verfügung stehen, ansonsten zwei.

Art. 6

Produktions- und
Zubereitungsraum

1. In den Produktionsräumen, die der Zubereitung von Lebensmitteln dienen, ist das Rauchen zu unterlassen und Tiere sind fernzuhalten. Die Räume müssen über eine genügende Beleuchtung (wenn möglich Tageslicht) und Belüftung (künstliche Belüftung / Abluft) verfügen.
2. Arbeitsflächen müssen glatte, leicht zu reinigende Oberflächen aufweisen. Für Wände und Decken sind ebenfalls leicht zu reinigende Materialien vorzusehen.
3. Topfpflanzen sind von Produktions- und Zubereitungsräumen fernzuhalten.
4. Der Zubereitungsraum muss eine geeignete Spülvorrichtung (Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasser oder Spültrog und Abwaschmaschine) enthalten.
5. Der Zubereitungsraum darf nur für diesen Zweck benutzt werden. Eine Doppelnutzung als Veloraum, Waschküche oder privater Keller ist verboten.
6. Der Zubereitungsraum ist durch geeignete Massnahmen (z.B. gut schliessende Türen oder Fliegengitter) so zu schützen, dass Schädlinge (Mäuse, Fliegen usw.) keinen Zugang finden und eine nachteilige Beeinflussung durch diese ausgeschlossen ist.
7. Eine genügende Anzahl Kühl- und Tiefkühlbehältnisse sind bereit zu stellen. Private Behältnisse sind als solche zu bezeichnen.

8. Die private Küche darf als Zubereitungsraum benützt werden.

Art. 7

Hygiene und Reinigung

1. Die betriebsverantwortliche Person hat dafür zu sorgen, dass bei der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und Verteilung von Lebensmitteln auf grösste Ordnung und Reinlichkeit geachtet wird.
2. Personen die krank sind (z.B. Fieber, Erbrechen, Durchfall usw.), Ekzeme oder eitrige Wunden aufweisen, dürfen nicht im Betrieb tätig sein.
3. Reinigungsgeräte sind in einem zweckmässigen Putzschrank aufzubewahren.
4. Lebensmittel, Geschirr, Geräte usw. sind durch geeignete Massnahmen vor Verunreinigung (Staub, Schmutz, Witterungseinflüsse usw.) zu schützen. Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss zudem ein genügender Bodenabstand eingehalten werden.
5. Hygienestationen (Küche, Zubereitungsraum, Personal- und Gästetoilette) sind mit mischbarem Kalt- und Warmwasser, Flüssigseife und Papierhandtücher für die Händehygiene zu bestücken.
6. Für die Reinigung von Gerätschaften müssen geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein (Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasser oder Spültrog und Abwaschmaschine).
7. Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren, muss eine lückenlose Kühllhaltung sichergestellt sein. Es müssen genügend Kühl- und Tiefkühlrichtungen zur Verfügung stehen, die eine konstante Kühltemperatur von max. +2°C für Fleisch und Fisch und max. +5°C für leicht verderbliche Lebensmittel, oder -18°C für Tiefkühlprodukte gewährleisten.
8. Für Konsumenten aufliegende genussfertige Lebensmittel müssen durch geeignete Schutzmassnahmen (Sputumschutz) oder Verpackung vor Verunreinigungen geschützt werden.

Art. 8

Sicherheit

1. Neben heiklen Geräten (Friteusen, Grill usw.) ist eine geeignete Vorrichtung für eine Feuerbekämpfung (Brandschutzdecke) vorzusehen.
2. Produkte der Giftklassen 2 und 3 sind verschlossen und getrennt von übrigen Reinigungsmitteln aufzubewahren. Schädlingsbekämpfungsmittel und Brennsprit sind sauber verschlossen aufzubewahren.

Art. 9

Bauliche und feuerpolizeiliche Auflagen

Die aufgrund einer Besichtigung vor Ort durch die zuständigen Gemeindeorgane geforderten Massnahmen sind einzuhalten, bzw. deren Erfüllung ist schriftlich nachzuweisen.

Art. 10

Produktbezeichnung und Information

1. Den Gästen sind für sämtliche Lebensmittel und Getränke die gebräuchlichen Produkteinformationen in geeigneter Form bekannt zu geben

(Sachbezeichnung, Mengenangaben, Prozent in Volumen, Fleisch gemäss Lebensmittelverordnung, Rohstoffdeklarationsverordnung und Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung).

2. Die Preise für die einzelnen Angebote sind gut erkennbar anzugeben.

Art. 11

Speise- und
Getränkeangebot,
Selbstbedienung

1. Die Bewilligung zum Betrieb der Gelegenheitswirtschaft beschränkt sich auf das schriftlich eingereichte Speise- und Getränkeangebot.
2. Ein spezielles Angebot, welches nur auf Bestellung serviert wird, ist im Hygienekonzept (Selbstkontrolle) zu regeln.
3. Wird das Angebot verändert bzw. erweitert, ist die zuständige Behörde schriftlich zu informieren.
4. Ein zusätzliches Selbstbedienungsangebot (Direktvermarktung) mit hofeigenen Produkten ist gestattet. Die Kennzeichnung und die produktspezifischen Anforderungen sind zu berücksichtigen.
5. Beim Selbstbedienungsangebot ist die Abgabe von alkoholischen Getränken verboten.
6. Werden trotz Abmahnung wiederholt nicht deklarierte Waren angeboten, kann der Gemeinderat die Betriebsbewilligung sofort entziehen.

Art. 12

Lebensmittelkontrolle

1. Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit muss die Erfüllung der Selbstkontrollpflicht nachgewiesen werden.
2. Der Betreiber nimmt zur Kenntnis, dass die Lebensmittelsicherheit durch den Lebensmittelkontrolleur periodisch überwacht wird. Bei Beanstandungen entsteht für den Betreiber eine Kostenbeteiligungspflicht. In schwerwiegenden Fällen kann der Gemeinderat eine Busse oder den Entzug der Betriebsbewilligung aussprechen.

Art. 13

Selbstkontrolle

1. Der Betreiber hat entsprechend den gesetzlichen Auflagen (Lebensmittelgesetz, Hygieneverordnung) ein dem Betrieb angemessenes Selbstkontrollsystem zu führen. Dieses hat mindestens folgende Unterlagen zu beinhalten:
 - Betriebsbeschreibung mit Hygiene- und Betriebskonzept
 - Temperaturkontrolllisten
2. Auf das Führen von Reinigungsplänen kann verzichtet werden, sofern keine Beanstandungen angebracht werden.
3. Nach Erhalt der Betriebsbewilligung hat der Betreiber spätestens bis zur Aufnahme des Betriebs ein Selbstkontrollkonzept einzureichen. Eine entsprechende Vorlage wird mit der Betriebsbewilligung zugestellt.

4. Werden die gesetzlichen Forderungen der Selbstkontrolle trotz entsprechenden Hinweisen nicht erfüllt, kann die Betriebsbewilligung sofort entzogen werden.

Art. 14

Alkoholabgabe und
-verkauf

Die gesetzlichen Vorschriften über die Abgabe von alkoholischen Getränken, insbesondere an Jugendliche, sind einzuhalten. Die entsprechenden Hinweise sind an gut sichtbarer Stelle anzubringen. Selbstbedienung mit alkoholischen Getränken ist verboten.

Art. 15

Zugang, Zufahrt

Die Sicherstellung des erforderlichen Zuganges/Zufahrt liegt in der ausschliesslichen Verantwortung des Betreibers.

IV. GELEGENHEITSWIRTSCHAFT

Art. 16

Voraussetzungen

1. Für den Betrieb einer Gelegenheitswirtschaft ist die Bewilligung der örtlichen Baubewilligungs- und Gesundheitsbehörde erforderlich sowie eine Anmerkung im Grundbuch. Es sollen nur minimale bauliche Veränderungen des Hofes nötig sein, um die Besenbeiz betreiben zu können.
2. Der Betrieb einer Gelegenheitswirtschaft muss ein Nebenerwerb sein, welcher ausschliesslich durch die Besitzer bzw. Familienmitglieder betrieben wird.

Art. 17

Betrieb

1. Der Betrieb der Gelegenheitswirtschaft muss im direkten Zusammenhang mit der Führung eines Landwirtschaftsbetriebs stehen. Der Hauptbetrieb muss auf den Nebenbetrieb der Gelegenheitswirtschaft finanziell angewiesen sein. In begründeten Ausnahmefällen (z.B. Besitzstandwahrung z.G. der bisherigen PatentinhaberInnen) kann der Gemeinderat auf diese Forderung verzichten.
2. Der landwirtschaftliche Charakter des Standortbetriebes und die Bewirtschaftung des landwirtschaftlichen Gewerbes müssen gewahrt bleiben.
3. Der Betrieb ist eine allgemein zugängliche Örtlichkeit und es gelten die üblichen Vorschriften gemäss Polizeiverordnung.
4. Der Betrieb darf maximal 200 Tage pro Jahr (inkl. Selbstbedienungstage) geöffnet sein und maximal 40 Sitzplätze (gedeckte und nicht gedeckte) aufweisen.
5. Die Besenbeiz darf nur durch Familienmitglieder betrieben werden. Es dürfen daher keine Personen angestellt werden, welche überwiegend für den nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetrieb tätig sind.
6. Bei Abwesenheit des Betriebsverantwortlichen sind geeignete Massnahmen vorzukehren, dass Drittpersonen der Zutritt zu Küche, Lager usw. verunmöglicht ist.

Art. 18

Produkte

1. Das Bewirtungsangebot kann neben Eigenprodukten (Landwirtschaftsprodukte oder selbst hergestellte Waren) auch handelsübliche Produkte beinhalten.
2. Die verarbeiteten und angebotenen Produkte müssen zu mehr als der Hälfte auf dem Standortbetrieb oder auf in einer Produktionsgemeinschaft zusammengeschlossenen Betrieben aus der Region erzeugt sein.
3. Der Zukauf von Ergänzungsprodukten ist gestattet und zur Deckung von Versorgungsengpässen dürfen auch Vor- und Halbfabrikate gelagert werden. Die Lagerung von Mineralwasser und alkoholischen Getränken ist erlaubt.
4. Aufbereitung, Lagerung oder Verkauf von Produkten darf nicht industriell-gewerblicher Art sein.

V. GÄSTEBEWIRTUNG

Art. 19

Voraussetzungen

1. Für den Betrieb einer Gästebewirtung ist die Bewilligung der örtlichen Baubewilligungs- und Gesundheitsbehörde erforderlich sowie eine Anmerkung im Grundbuch. Es sollen nur minimale bauliche Veränderungen des Hofes nötig sein, um die Gästebewirtung betreiben zu können.
2. Der Betrieb einer Gästebewirtung muss ein Nebenerwerb sein, welcher ausschliesslich durch die Besitzer bzw. Familienmitglieder betrieben wird.

Art. 20

Betrieb

1. Die Gästebewirtung ist räumlich und betrieblich unselbständig und darf nur im direkten Zusammenhang mit der Führung eines Landwirtschaftsbetriebes erfolgen.
2. Die Bewirtung darf nur in einem eigens dafür umgenutzten Raum erfolgen (z.B. Scheune).
3. Die Gästebewirtung darf nur durch Familienmitglieder betrieben werden. Es dürfen deshalb keine Personen angestellt werden, welche überwiegend für den nichtlandwirtschaftlichen Nebenbetrieb tätig sind.

Art. 21

Produkte

1. Das Bewirtungsangebot kann neben Eigenprodukten (Landwirtschaftsprodukte oder selbst hergestellte Waren) auch handelsübliche Produkte beinhalten.
2. Die verarbeiteten und angebotenen Produkte müssen zu mehr als der Hälfte auf dem Standortbetrieb oder auf in einer Produktionsgemeinschaft zusammengeschlossenen Betrieben aus der Region erzeugt sein.
3. Der Zukauf von Ergänzungsprodukten ist gestattet und zur Deckung von

Versorgungsempfänger dürfen auch Vor- und Halbfabrikate gelagert werden. Die Lagerung von Mineralwasser und alkoholischen Getränken ist erlaubt.

4. Aufbereitung, Lagerung oder Verkauf von Produkten darf nicht industriell-gewerblicher Art sein.

VI. DIREKTVERMARKTUNG

Art. 22

Voraussetzung Für die Direktvermarktung ist die Bewilligung des örtlichen Gesundheitsorgans erforderlich.

Art. 23

Produktbezeichnung

1. Konventionelle Produkte und Bio-Produkte müssen getrennt angeboten werden.
2. Es muss mindestens eine geeichte Waage vorhanden sein.

Art. 24

Hygiene

1. Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nur in Vitrinen oder Kühlschränken angeboten bzw. gelagert werden.
2. Für heikle und unverpackte Lebensmittel muss ein Sputumschutz angebracht werden.

VII. RECHTSSCHUTZ, SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Art. 25

Rechtsmittel Das Rechtsmittel geht jeweils aus den für den Vollzug massgebenden Entscheiden und Verfügungen hervor.

Art. 26

Strafbestimmungen Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmungen werden mit Entzug des Patenten bzw. gemäss den einschlägigen Bestimmungen des übergeordneten Rechtes geahndet.

Art. 27

Inkrafttreten Die vorliegenden Richtlinien treten nach Genehmigung durch den Gemeinderat Oetwil an der Limmat auf den 1. September 2006 in Kraft.

Mit Beschluss Nr. 227 vom Gemeinderat Oetwil an der Limmat am 21. August 2006 genehmigt.

Namens der Politischen Gemeinde Oetwil an der Limmat:

Der Gemeindepräsident: Paul Studer

Der Gemeindeschreiber: Didier Mayenzet