



Volkswirtschaftsdepartement

St. Antonistrasse 4

Postfach 1149, 6061 Sarnen

Telefon 041 666 63 33

Fax 041 660 11 49

E-Mail amt fuer arbeit@ow.ch

Merkpunkte für Gelegenheitswirtschaften

(Festwirtschaften, Alpwirtschaften, Brunch auf dem Bauernhof usw.)

Gemäss Messgesetz, der Raummass-, Deklarations- und Preisbekanntgabe-Verordnung

1. Schankgefässe

- Beim **offenen Ausschank von Fertiggetränken** wie kalter Milch, kalten Milchmischgetränken, Obst-, Frucht- und Gemüsesäften, Mineralwasser, Süssgetränken, Wein, Bier, Aperitifs, Likören, Spirituosen usw. dürfen nur **Schankgefässe** verwendet werden, welche **geeicht oder markiert** sind. Das heisst die Gefässe müssen mit dem Füllstrich, der Nenninhaltsangabe und einem anerkannten Kennzeichen versehen sein. (Diese Regelung gilt auch für Cupli-Gläser oder Boccacino)
- Falls beim offenen Ausschank von Fertiggetränken ungeeichte resp. unmarkierte Trinkgefässe verwendet werden, muss die Zumessung **mit geeichten Schankgefässen zum Umfüllen** erfolgen (Krug, Karaffe). Dies hat in der Gegenwart des Gastes zu erfolgen, so dass er die Zumessung beobachten kann.

Die Verwendung nicht geeichter resp. nicht markierter Gläser oder Becher ist erlaubt bei:

- der Abgabe von Getränken in Flaschen oder Dosen. (Die Flaschen oder Dosen müssen mit der Nenninhaltsangabe versehen sein).
- dem Ausschank von Getränken wie Kaffee, Tee usw. die mit Wasser angesetzt werden.
- der Verabreichung von Cocktails (alkoholische Mischgetränke), welche aus mindestens zwei verschiedenen Getränken bestehen. (Cocktails gelten nicht als Fertiggetränke).

2. Getränke- / Speisekarte (Preisbekanntgabe)

Grundsatz: Wer Waren zum Kauf anbietet hat **Mengen und Preise** bekannt zu geben.

- Bei der Gestaltung der Getränkekarte ist **das angebotene Produkt, die Menge** (in Zentiliter cl, Deziliter dl, oder Liter L oder l) sowie **der Preis** bekannt zu geben. Dabei ist die Mengenangabe auf den Getränkeflaschen oder Dosen zu beachten. Beim Offenausschank muss auch die Eichung (resp. Markierung) der Ausschankgefässe mit der Angabe auf der Getränkekarte übereinstimmen.
- Für Speisen und Gerichte muss **das Produkt und der Preis** angegeben werden.
- **Die Bestimmungen der Lebensmittelverordnung sind zusätzlich zu beachten.**
- Die Speise- und Getränkekarten müssen in genügender Anzahl an einem leicht zugänglichen Ort aufliegen. Bei einer Veranstaltung in kleinem Rahmen genügt es, wenn das Angebot, für den Gast gut lesbar und sichtbar an einem oder mehreren Orten angeschlagen ist. (Tafel oder Plakat)

3. Verkauf von Waren (messbare Güter wie Käse, Obst, Gemüse, Maroni usw.)

- Solche Verkäufe dürfen nur unter Verwendung von **amtlich geeichten Wiegegeräten** erfolgen.