

Hygienekonzept

Grundlagenpapier für Lebensmittelhygiene bei Festwirtschaften

Datum der Veranstaltung:

Veranstaltung:

Verantwortliche Person:

Name, Vorname :

Adresse :

Telefonnummer :

Konzept erstellt

Ort / Datum :

Unterschrift :

Speiseangebot:
(Karte beilegen)

Getränke:
(Karte beilegen)

Lieferanten:
(was / woher)



Herstellung, Lagerung und Zubereitung:

(nähere Angaben zu Herstellung, Transport, Lagerung, Zubereitung, Präsentation, Verkauf, etc. von Speisen und Getränken)

Hygiene:	
Kühlkette / Lagerung:	
Abfälle:	