

## 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:**

--