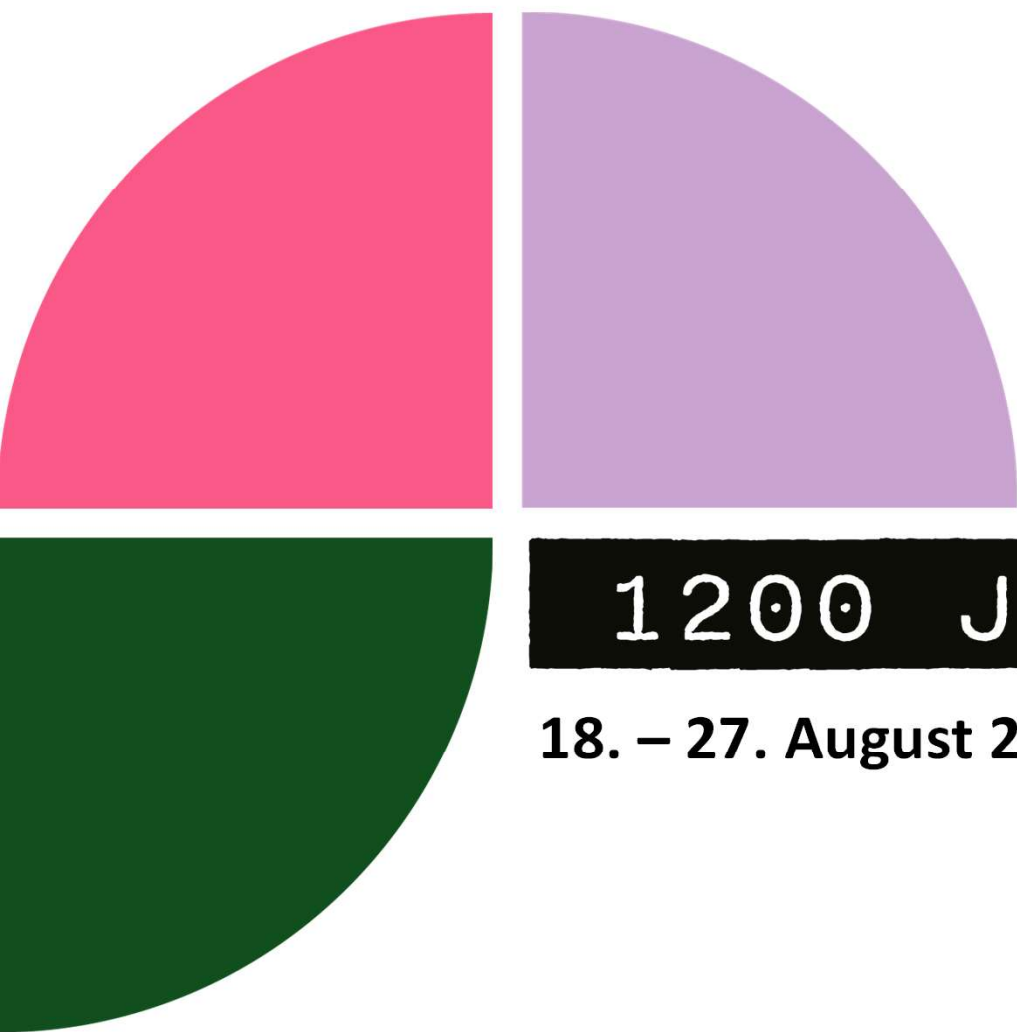
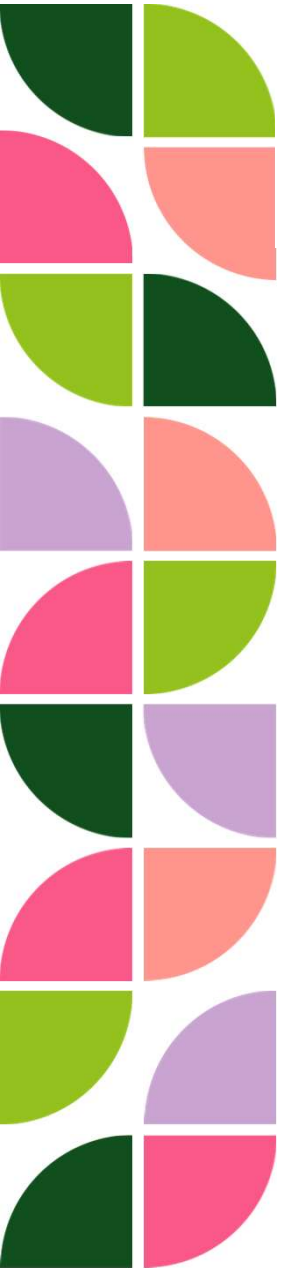




1200 Jahr Wörlinge

18. – 27. August 2028



Gastronomie - Übersicht

01

Warum seid ihr hier?

Bedeutung der Gastronomie für das Fest

02

Rahmenbedingungen

Betrieb, Infrastruktur, Abgaben

03

Anmeldeprozess

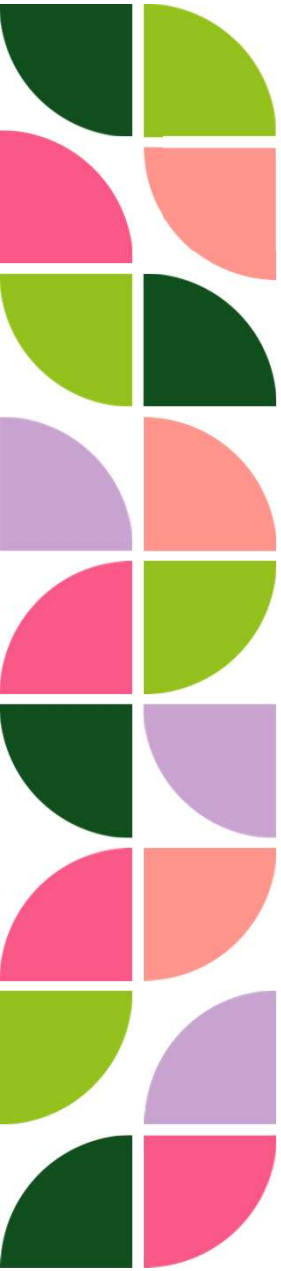
Schritte, Fristen, was wir brauchen

04

Fragen & nächste Schritte

Kontakt, Unterlagen, Anmeldung bis 31.3.2027



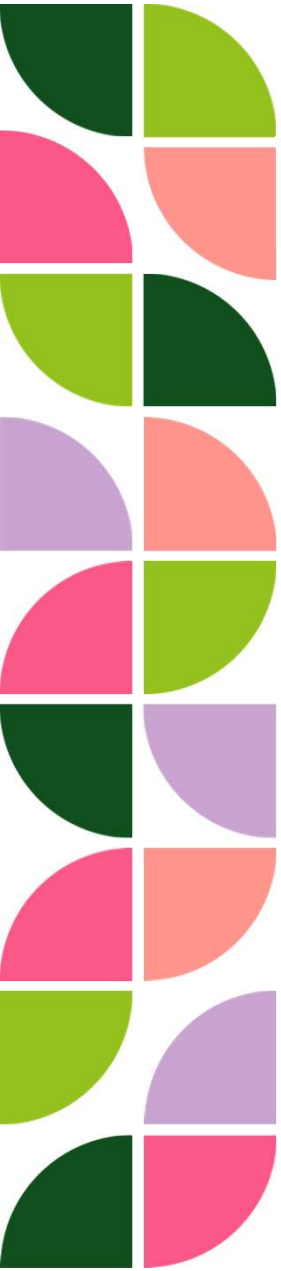


Bedeutung der Gastro

Die Gastronomie ist ein zentrales Element des Dorfjubiläums. Sie bringt die Bevölkerung zusammen, schafft Begegnungsorte und stärkt das gemeinsame Festgefühl. Gleichzeitig dient das kulinarische Angebot als Visitenkarte nach aussen: Mit ausgewählten Speisen, regionalen Produkten und engagierten Vereinen zeigt Würenlingen überregional, wofür es steht: **Qualität, Gastfreundschaft und gelebte Gemeinschaft.**

Ihr als Vereine seid nicht Dienstleister, ...ihr seid Gastgeber dieses historischen Moments.





Leitgedanken

Gemeinschaft & Tradition

Die Gastronomie verbindet die Bevölkerung, stärkt das Dorffelling und lässt unsere gelebten Traditionen sichtbar und erlebbar werden.

Regionalität & Qualität

Mit regionalen Produkten und Qualität zeigen wir, dass Würenlingen sich seinen Wurzeln verpflichtet fühlt, und überregional für Qualität steht.

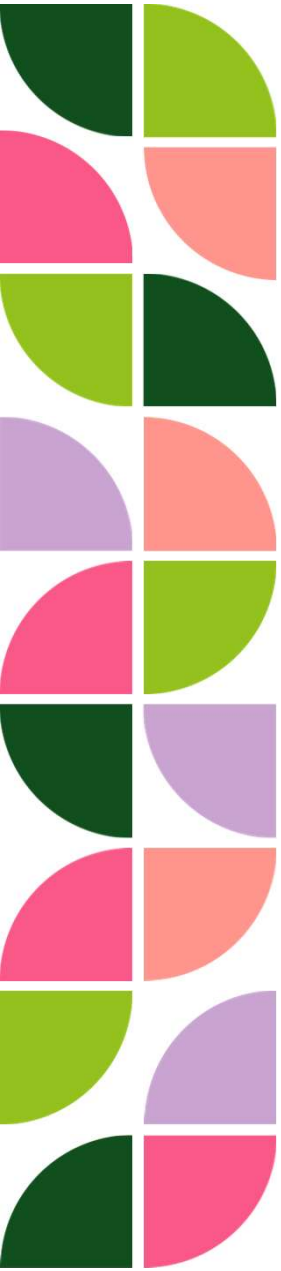
Modern & nachhaltig

Wir gestalten einen zeitgemässen, verantwortungsbewussten Gastroraum: nachhaltig, effizient und passend zu einem modernen Würenlingen.

Fair & wirtschaftlich

Transparente Regeln und ein wirtschaftlich sinnvoller Betrieb sichern gleiche Chancen für alle Vereine und unterstützen unser Dorf langfristig.





Betrieb & Regeln

Öffnungszeiten

Vorgaben des OK verbindlich
Abweichungen nur in Absprache.

Freier Zugang

Kein Eintritt, keine Reservationen, keine geschlossenen Gruppen.

Gesetzgebung ist einzuhalten

- Lebensmittelgesetz
- Jugendschutzbestimmungen
- Kantonale Vorschriften zu Lärm, Sicherheit und Alkoholausschank
- Feuerpolizeiliche Anforderungen
- Baurechtliche Vorgaben bei temporären Bauten

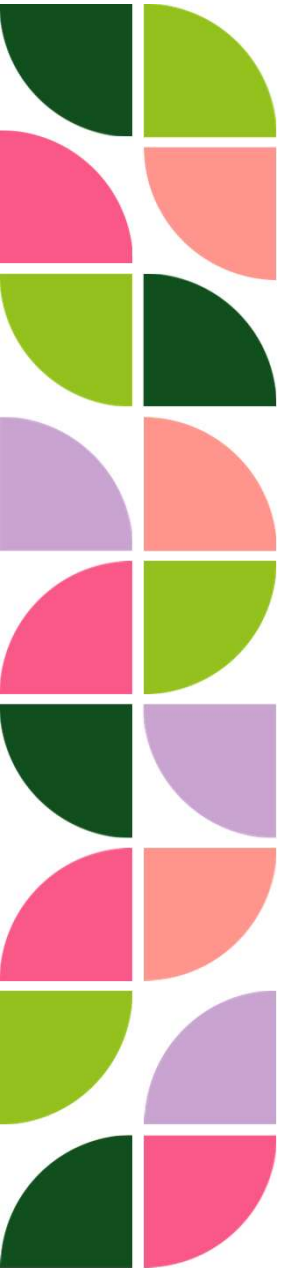
Schulungspflicht

Mind. 1 Person pro Verein muss an der offiziellen Schulung teilnehmen.

Inhalte: Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften, Jugendschutz.

Teilnahme ist Voraussetzung für den Betrieb.





Werbung & Publicity

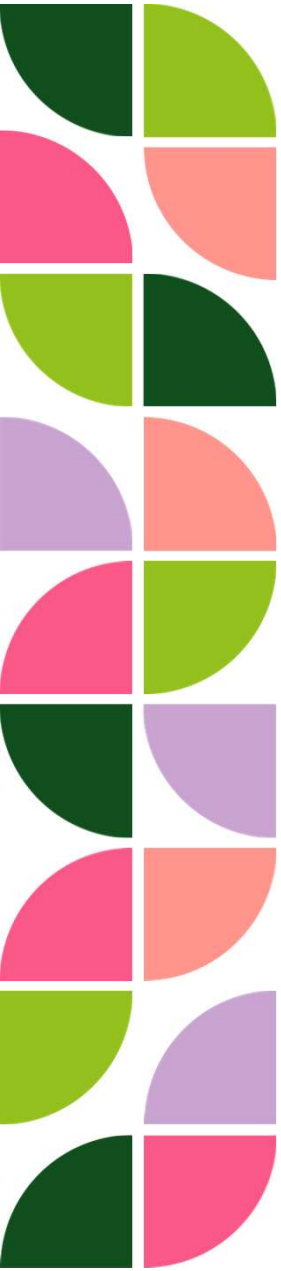
Sponsoring

- Sponsoren sind zulässig.
- Keine individuellen Werbeflächen an Festwirtschaften.
- Einheitliche Nennung aller Unterstützer auf einer zentralen Sponsorentafel.
- Gestaltung und Erscheinungsbild werden durch das OK festgelegt.

Logo- und Dekovorgaben

- Dekoration und Gestaltung im Einklang mit dem Gesamtbild des Festes.
- Logos und Markennamen nur an vom OK freigegebenen Stellen.
- Einheitliches und stimmiges Erscheinungsbild für das gesamte Festgelände.



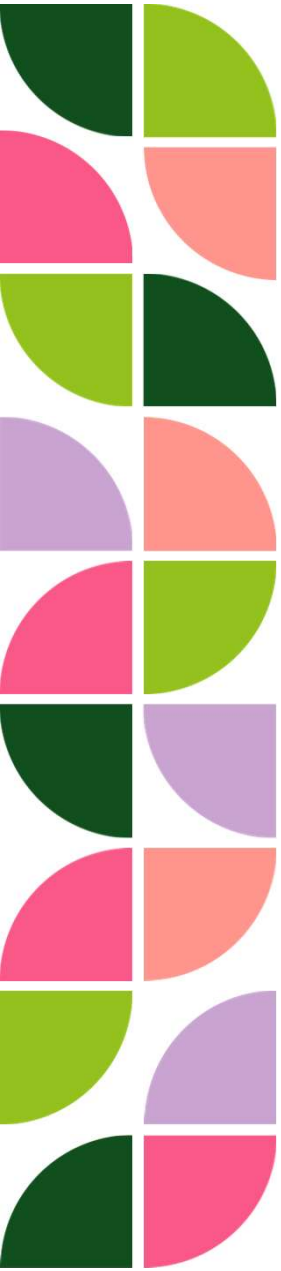


Zahlungssysteme

Zahlungsmöglichkeiten

- Bargeldzahlungen müssen möglich sein.
- Mindestens eine elektronische Zahlungsmöglichkeit anbieten.
- Sicherstellung eines einfachen und reibungslosen Bezahlvorgangs für alle Gäste.





Leistungen des OK

Infrastruktur & Betrieb

- Basismobiliar (Tische, Bänke, Tresen)
- Kühl- und Zapfgarnituren (kostenpflichtig)

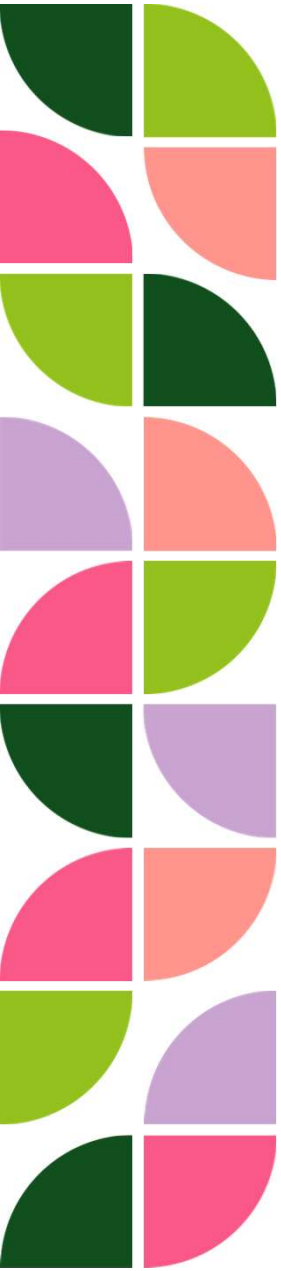
Bewilligungen & Versicherungen

- Zentrale Bewilligungen für Festbetrieb und Öffnungszeiten
- Koordination mit Behörden und Blaulichtorganisationen
- Basisversicherung für Festwirtschaften

Kommunikation & Support

- Laufende Information (Newsletter, Sitzungen, Portal)
- Vorlagen für Beschilderung und Gestaltung
- Zentraler Ansprechpartner Gastronomie





Infrastruktur & Getränke

Getränkeversorgung

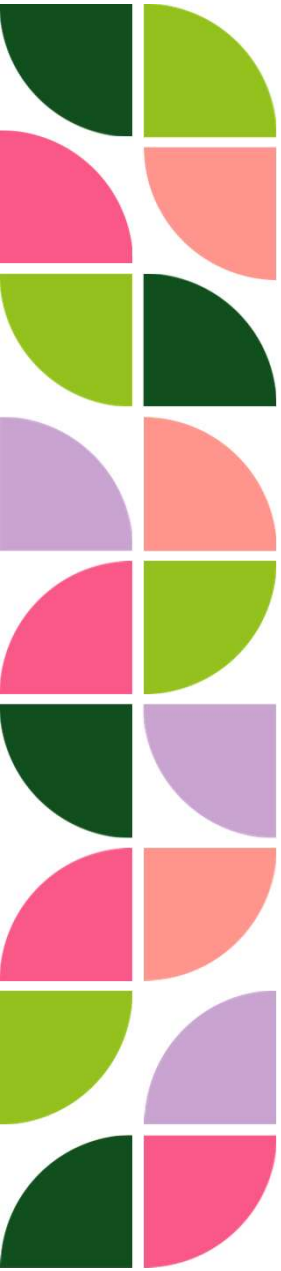
- Exklusiver Getränkepartner: Getränke Egli
- Tägliche Belieferung der Festwirtschaften

Nachhaltigkeit & Entsorgung

- Mehrwegpflicht, kein Einwegmaterial
- Pfandsystem (voraussichtlich Cupsystem)
- Zentrales Abfallkonzept
- Sammelstellen für Glas, PET, Karton und Restabfall

Verantwortung der Vereine

- Strombedarf rechtzeitig anmelden
- Zusätzliche Versicherungen für eigenes Material selbst abschliessen
- Einhaltung der Betriebs- und Festvorgaben des OK
- Kulturelle Beiträge
- Umsatzmeldung



Preise & Sortiment

Mindestpreise

Für Standardgetränke legt das OK verbindliche Mindestverkaufspreise fest, um Preisdumping zu verhindern.

Getränkepartner

Das Basissortiment (Wasser, Softdrinks, Bier, Spirituosen, Eis etc.) darf ausschliesslich über den Getränkepartner bezogen werden. Externe Beschaffung ist nicht zulässig.

Standardgetränke

Das OK definiert ein verbindliches Grundsortiment. Dieses ist zu den festgelegten Mindestpreisen anzubieten. Ergänzende Produkte sind erlaubt, sofern sie die Vorgaben nicht verletzen.



Abgaben & Finanzen

Commitment-Beitrag

CHF 500.– bei definitiver Anmeldung
Wird mit Umsatzabgabe verrechnet.

Umsatzabgabe nach Betriebstyp

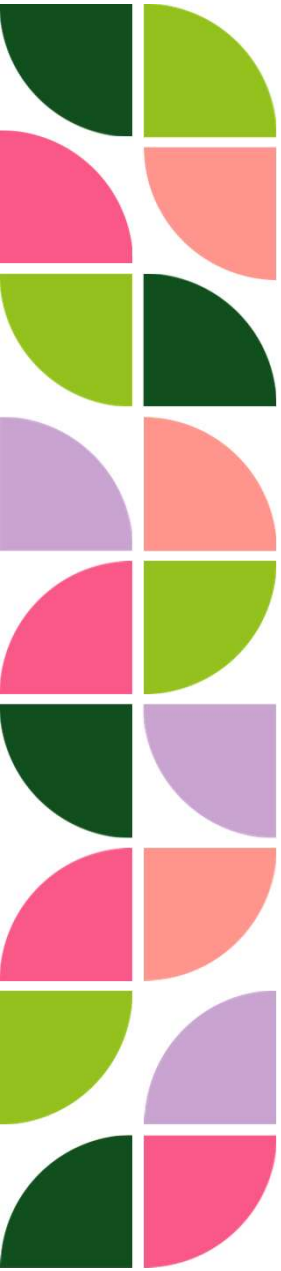
Restaurant / Speisebetrieb	8%*
Kombinierter Betrieb	10%*
Bar	12%*

Zahlungsplan

- Commitment-Beitrag (CHF 500.–): innert 30 Tagen nach definitiver Anmeldung (bis 30.07.2027)
- Umsatzabgabe: nach Festabschluss in Rechnung gestellt, zahlbar innert 30 Tagen

* Aktuelle Annahme: Die Höhe der Umsatzabgabe wird bis zum 31.03.2027 durch das OK definitiv festgelegt





Foodtrucks & Grillstände

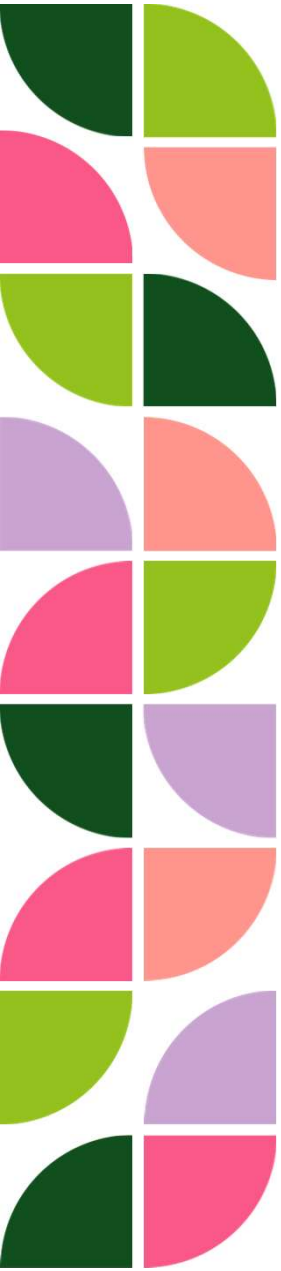
- Für externe Betriebe gilt eine Pauschale ohne Umsatzabgabe.
- Die Vergabe der Plätze für Foodtrucks & Grillstände erfolgt durch das OK im Anschluss an die Vergabe der Festwirtschaften.

Würenlingen *CHF 1'800.-

Externe *CHF 3'000.-

* Aktuelle Annahme: Die Höhe der Abgabe wird bis zum 31.03.2027 durch das OK definitiv festgelegt





Anmeldung

Teilnahmegesuch (bis 31.03.2027)

Die Vereine reichen bis zum 31.03.2027 ein Teilnahmegesuch inkl. Grobkonzept beim OK ein. Das Grobkonzept enthält mindestens:

- eine Beschreibung des Angebots
- Angaben zur Gestaltung und Dimension der Wirtschaft
- Layoutskizze
- Kontaktpersonen

Prüfung und Zusage durch das OK (bis 31.05.2027)

Das OK prüft alle eingegangenen Teilnahmegesuche und teilt den Vereinen die allfällige Zusage schriftlich bis zum 31.05.2027 mit.

Definitive Anmeldung (bis 30.06.2027)

Vereine mit einer Zusage des OK melden sich bis zum 30.06.2027 definitiv an. Dabei sind alle notwendigen Angaben und Ansprechpersonen gemäss den Reglementen vollständig und verbindlich einzureichen. Die Akzeptanz aller Pflichtbedingungen ist Voraussetzung für die definitive Teilnahme.

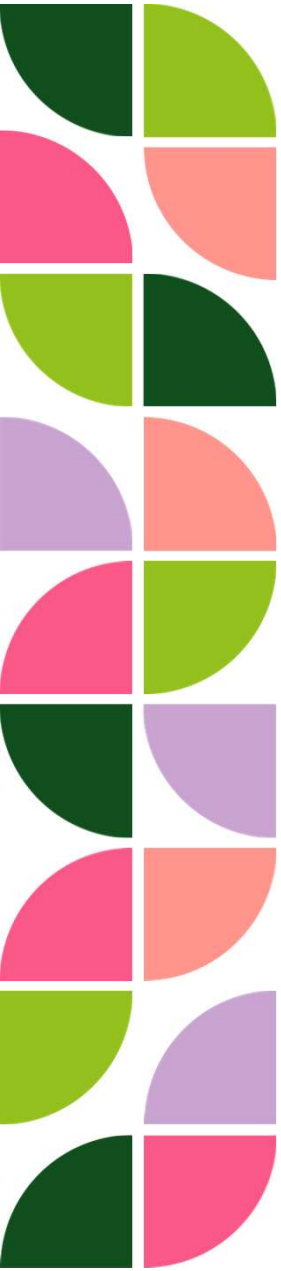


Zeitplan Gastronomie



Was gehört ins Grobkonzept?

Angebotsidee · Grösse & Gestaltung · Layoutskizze · Kontaktpersonen



Wir freuen uns auf euch

Kontakt Gastronomie

Roger Buschacher

gastro@wuerenlingen1200.ch

www.wuerenlingen1200.ch

Webseite



Nächste Schritte

- Grobkonzept vorbereiten
- Teilnahmegesuch bis 31. März 2027
- Fragen jederzeit per Mail

