



<h2 style="margin: 0;">23. Aktennotiz</h2> <p style="margin: 0;">Besprechung vom 11.04.2023</p>	<p style="margin: 0;">Dorferneuerung Klingsmoos</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Kaffeevollautomat wird bei einem weiteren Anbieter besichtigt. Termin wird vereinbart.</li> </ul> <p><b>4. Termin- und Ablaufplanung</b>  Frau Lehmann stellte in einer PowerPoint Präsentation die wichtigsten Punkte und noch offenen Punkte vor, siehe Anlage 1.  In den letzten Tagen vor der Eröffnung wird das Dorfladennetzwerk auch vor Ort aktiv mit dabei sein.  Wenn erforderlich sollen in Videokonferenzen weitere Details mit einander besprochen werden.</p> <p><b>5. Verschiedenes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschankgenehmigung  Laut telefonischer Auskunft von Frau Kraus vom Landratsamt Neuburg-Schrobenhausen brauchen wir eine Ausschankgenehmigung, wenn ein Kunde im Laden ein alkoholisches Getränk kauft und es im Café bzw. auf der Terrasse trinkt. Es genügt schon eine Radler, Egal mit oder ohne Glas.  Für Café und Kuchen brauchen wir keine Genehmigung.  Frau Kraus ist unter Telefon 08431-57225 zu erreichen.  Gerhard Ottilinger, von der Gemeinde meinte ob es nicht sinnvoll ist, dass wir eine dauerhafte Konzession beantragen.</li> <li>• Lebensmittelüberwachung  Regelmäßige private Kuchenlieferungen fürs Café unterliegen der Überwachungspflicht, bzw. entsprechende Räumlichkeiten müssen zur Verfügung stehen.  Einmalige Kuchenlieferung z.B. für die Eröffnung oder ein Vereinsfest sind möglich.  Eier von privater Hand unterliegen ebenfalls der Überwachungspflicht und müssen gekennzeichnet sein.  Bei Kartoffeln, Gemüse oder Karotten muss der Landwirt oder Lieferant die entsprechenden Vorgaben erfüllen.  Herrn Peppler von der Lebensmittelüberwachung schlägt eine frühzeitige Einbindung vor. Schon vor Einbau der Einrichtung sollte die Behörde eingebunden und informiert werden.  Herr Peppler, ist unter Telefon 08431-57428, zu erreichen.</li> </ul> <p style="margin-top: 20px;"> Beginn:     17.00 Uhr     20.00 Uhr  Ende:       19.00 Uhr     21.15 Uhr </p> <p style="margin-top: 20px;"> <b>Nächster Termin:</b>  <b>Donnerstag, 20.04.2023</b>  <b>18.00 Uhr im Mehrgenerationenhaus Klingsmoos</b> </p>	<p style="margin: 0;">Beirat Waltraud Weigl</p> <p style="margin: 20px 0 0 0;">Beirat</p> <p style="margin: 20px 0 0 0;">Hans Kiefer</p> <p style="margin: 20px 0 0 0;">Hans Kiefer</p> <p style="margin: 20px 0 0 0;">Anka Schult-Baumann</p>
<p style="margin: 0;">11.04.2023</p>	<p style="margin: 0;">Seite: 2</p>

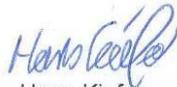
# 23. Aktennotiz

Dorferneuerung  
Klingsmoos

Besprechung vom 11.04.2023

Diese Aktennotiz gibt die Ergebnisse der Besprechung nach dem Verständnis der/s Verfasser/s wieder. Eventuelle Einwände, Änderungs- und Ergänzungswünsche werden bis, bzw. sind beim nächsten Besprechungstermin anzusprechen. Sie werden, sofern erforderlich, ins neue Protokoll aufgenommen. Dann gilt diese Aktennotiz als verbindlich anerkannt.

Für die Richtigkeit des Inhaltes:

  
Hans Kiefer

Protokollführer

  
Viktor Bucher

stellv. Beiratsvorsitzender



Reiner Huber

Beiratsmitglied



Waltraud Weigl

Beiratsmitglied



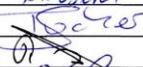
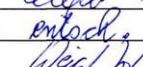
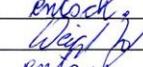
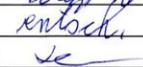
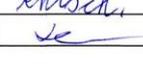
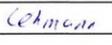
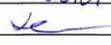
Dorfladen Klingsmoos UG Still



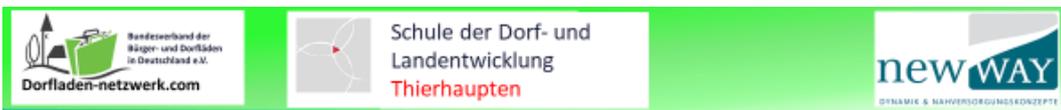
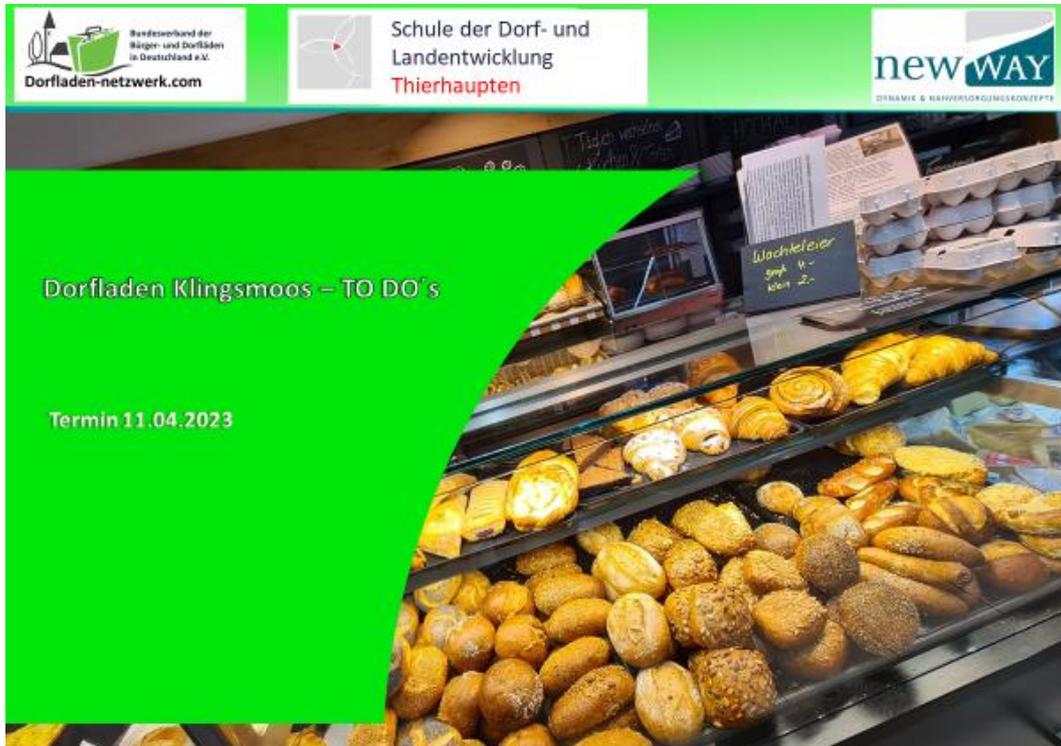
## Gesellschafterbeirat

### Anwesenheitsliste

Datum: 11.04.2023

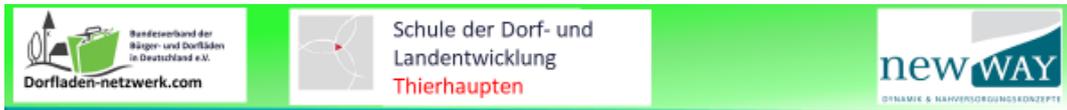
Name	Vorname	Straße, Haus-Nr.	Ort	Funktion	Unterschrift
Steinweber	Richard	Pöttmeser Str. 140 b	Klingsmoos	Beiratsvorsitzender	
Bucher	Viktor	Ehekirchener Str. 12	Klingsmoos	stellv. Beiratsvorsitzender	
Huber	Reiner	Grimolzhausener Str. 33	Klingsmoos	Beiratsmitglied	
Kiefer	Johann	Pöttmeser Str. 138	Klingsmoos	Beiratsmitglied	
Kraus	Irmgard	Pöttmeser Str. 73	Klingsmoos	Beiratsmitglied	
Weigl	Waltraud	Erlengraben 96	Klingsmoos	Beiratsmitglied	
Schult-Baumann	Anka	Pöttmeser Str. 143a	Klingsmoos	Geschäftsführerin	
	Sabine			Fachbereich	

## Anlage 1



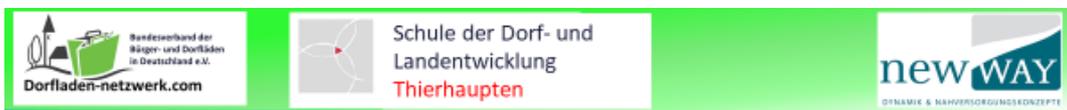
### ■ Thema Ladenbau::

- Ge- und Verbrauchsgüter bestellen
- Rest LV ( vario c/Brot Schneidemaschine/Servierwagen)
- Organisation Regalaufbau
- Organisation Aufbau Kühlzelle
- Organisation Anlieferung Kühlmöbel -> Stapler
- Organisation Bereitschaft KW 19 -> Notfallnummer



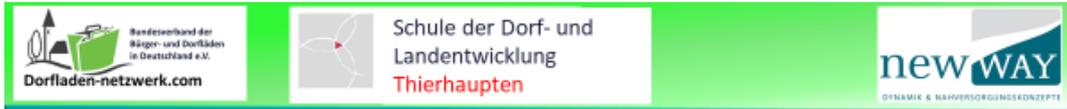
### ■ Thema Sortiment::3

- Regionale Lieferanten definieren
- Gewürze?/Presse?/Non Food?/Käsetheke?
- Großhändler definieren
- Sortimentsplanung
- Artikelgenaue Definition und Kalkulation bei allen Lieferanten und Anlieferungen terminieren
- Gastroangebot/ Selbstgemachtes definieren und kalkulieren
- PLU Listen erstellen/ Artikelliste Schapfl -> 3 Wochen vor Eröffnung
- PLU Liste Waage erstellen und an Herrn Linseisen senden (-> 3 Wochen vor Eröffnung)
- Erstellen aller Preisschilder wo möglich (O+G, Bäckerei, Metzgerei, Käse)



### ■ Thema Schulungen

- Hygiene Schulung/Arbeitssicherheit/ ,UVV Termin festlegen
- Praktikum Metzgerei
- Schulungstermin Waage 1,5 Wochen vor Eröffnung
- Schulung Kassensystem über Schapfl und üben ca.2 Wochen vor Eröffnung
- Schulung Käsetheke wenn Ware da



### ■ Thema Eröffnung

- Eröffnungsflyer gestalten (-> welche Artikel zu welchem Preis?)
  - Aktivitäten definieren
  - Presse/Bürgermeister/Pfarrer
  - Musik
  - Genauen zeitlichen Ablauf
  - Kaltstart
-