

Teilnahmebedingungen für das Internationale Sommerfest

1. Standplatzvergabe und Standbetrieb

Die StandbetreiberInnen sind selbst verantwortlich für den Aufbau. Das heißt, sie bringen ihre eigene Ausrüstung z. B. Zelte, Tische, Lampen, Kabel etc. mit. Der Aufbau der Stände **muss am Vortag** des Festes zwischen 12 Uhr und 21 Uhr erfolgen. Die Abnahme muss durch einen Mitarbeiter der Geschäftsstelle des Ausländerbeirates erfolgen.

Es werden keine Sitzgarnituren an Stände verliehen. Der Veranstalter baut Sitzbereiche auf.

Das eigenmächtige Umstellen oder Vergrößern (z. B. durch Beistelltische) des Standes ist nicht gestattet. Das Aufstellen von Tischen etc. vor dem Stand und hinter dem Stand für den Aufenthalt von Besuchern ist nicht zulässig.

Jeder Standbetreiber hat dem Veranstalter eine Person als Verantwortlichen zu melden. Die gemeldete Person ist für den Veranstalter der Ansprechpartner, sowohl für den Auf- und Abbau, als auch während der Veranstaltung.

2. Zahlung

Bei erfolgreicher Bewerbung erhalten Sie eine Rechnung von der Stadtkasse. Bitte überweisen Sie nicht vorher!!!

Zahlen Sie das Entgelt für den Stand bis spätestens zwei Wochen nach Erhalt der Rechnung der Stadtkasse unter Angabe des Verwendungszwecks:

IA 300123 und den Namen Ihres Vereins

Nur bei vollständiger und rechtzeitiger Bezahlung wird der Stand zugelassen.

Stornierung: Ihre unterschriebene Bewerbung ist in jedem Fall verbindlich. Mit Zugang Ihrer Bewerbung in der Geschäftsstelle und der Versendung der Rechnung wird ein Entgelt aufgrund der Bearbeitung von 80,--€ fällig. Bei Rücktritt/Nichtteilnahme besteht kein Anspruch auf Rückerstattung des Entgelts.

3. Strom

Vor der Installation müssen durch den Standbetreiber alle Kabel auf Ordnungsmäßigkeit kontrolliert werden. Kabeltrommeln sind ganz abrollen. Geräte, die einen hohen Stromverbrauch haben sind separat anzuschließen. Der Veranstalter haftet **nicht** für Schäden die aufgrund von Stromausfällen verursacht werden. Geräte die Stromausfälle verursachen dürfen nicht mehr angeschlossen werden.

4. Gesundheitsbestimmungen für Verkaufsstände mit Speisen

Für Essens- und Getränkestände gelten die Gesundheitsbestimmungen des staatlichen Veterinäramtes, die dem Merkblatt der Betriebsstätten vom Amt für Lebensmittelüberwachung, Tierschutz und Veterinärwesen zu entnehmen sind. Stände die den Bedingungen nicht entsprechen, werden vom Fest ausgeschlossen. Eine Rückerstattung der Standgebühr ist in diesen Fällen nicht möglich.

5. Müll

Wenn Sie Ihren Stand abbauen beachten Sie, dass Sie den Ihnen zugewiesenen Standplatz „besenrein“ hinterlassen und durch einen unserer Mitarbeiter abnehmen lassen. Die Abnahme des Standplatzes ist zwingend vorgeschrieben.

Sollten Sie den Veranstaltungsort ohne vorherige Abnahme Ihres Standplatzes verlassen, wird ein Ordnungsgeld von 50,-- € erhoben.

6. Ausschluss

Der Veranstalter kann verlangen, dass AusstellerInnen den Platz verlassen oder Ausstellungsgüter entfernt werden, die in der Standbewerbung nicht enthalten waren, sich als belästigend oder gefährlich erweisen oder mit dem Veranstaltungsziel nicht vereinbar sind.

Der Veranstalter kann einen Aussteller sofort des Platzes verweisen, wenn dieser sich nicht an die Teilnahmebedingungen hält!

**Bewegliche Verkaufseinrichtungen
(Verkaufs-, Imbisswagen oder Fahrzeuge, Verkaufszelte, Verkaufs-Marktstände)**

Die Betriebsstätten bzw. Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.

1. Die Verkaufseinrichtung muss bis auf den oberen Teil der Verkaufsseite von glatten, hellen abwaschbaren Wänden, Decken und Böden umschlossen sein.
2. Auf der Verkaufsseite muss ein überstehendes Dach gegen nachteilige Witterungseinflüsse schützen.
3. Die Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen Wasser, Seifenspender und Einmalhandspender muss so abgeschirmt sein, dass Lebensmittel/Geschirr durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
4. Eine ausreichende Spüleinrichtung mit heißen Wasser muss vorhanden sein.
5. Wenn kein Wasseranschluss an die öffentliche Wasserversorgung vorhanden ist, ist der Wasservorrat regelmäßig bei Bedarf zu erneuern, um eine ausreichende Hygiene zu gewährleisten. Der Wasservorrat muss Trinkwasserqualität entsprechen.
6. Soweit es erforderlich ist, müssen Vorkehrungen zur Beseitigung von Dünsten, Schwaden oder Rauch geschaffen werden (Abzug nach außen).
7. Für Oberflächen, die mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatte, abwaschfeste Materialien zu verwenden, damit sie leicht zu reinigen und desinfizierbar sind.
8. Zur Aufbewahrung von kühlpflichtigen Lebensmitteln müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein, die mit Temperaturmessgeräten auszustatten sind.
9. Gegenüber dem Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder sonst nachteilig beeinflusst werden können.
10. Für die Kleidung des Personals und die Reinigungsmittel müssen geeignete Vorrichtungen (z.B. Schrank) zur Verfügung stehen.
11. Verkaufseinrichtungen müssen über eine leicht erreichbare, während der gesamten Verkaufszeit zugängliche Toilette (Personaltoilette) mit Handwaschbecken, fließend Kalt- und Warmwasser sowie festinstalliertem Seifen- und Einmalhandtuchspender verfügen.
12. Für die Sammlung, Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (Abfallbehältnis mit Deckel).
13. Außerhalb des Imbisses dürfen Lebensmittel nur in Räumen gelagert werden, die den lebensmittelhygienischen Anforderungen entsprechen.

Rechtsgrundlage: VO (EG) 852 / 2004
Weitere Informationen: Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Fachliteratur

Stand: 11/2007