

Allgemeine Hinweise für die Stände auf dem Interkulturellen Sommerfest

- Alle Stände sind am Freitag aufzubauen (Der Aufbau ist am Freitag ab 15:00 Uhr möglich und muss bis 21:00 Uhr abgeschlossen sein).
- Das Befahren des Schlossplatzes ist lediglich kurzfristig, zum Zwecke der Materialanlieferung und des Abtransports während der Auf- und Abbauphase erlaubt.
- Alle für den Aufbau / Ausstattung und Betrieb des Standes erforderlichen Materialien wie Zelte, Böden, lebensmittelechte Schläuche (mit GeKa-Kupplungen), Kabel, Tische etc. sind vom Standbetreiber mitzubringen.
- Jeder Stand erhält nur einen Stromanschluss. Ausreichendes Kabelmaterial ist von jedem Standbetreiber selbst mitzubringen. Stromkabel / Trommeln sind abzurollen mit der Standnummer zu kennzeichnen. Die elektrischen Geräte sind vor der Inbetriebnahme auf ihre Funktion zu überprüfen.
- Die Standplätze sind durchnummeriert. Die jeweilige Standnummer ist für das Publikum gut sichtbar anzubringen. Der Name des Vereins / Standbetreibers muss mit Nennung eines Ansprechpartners, für das Publikum erkennbar, rechts oben am Stand angebracht werden.
- Jeder Stand muss den Müll in den bereitstehenden Großraumtonnen entsorgen. Nach der Veranstaltung sind die Mülltonnen hinter dem Rathaus zu deponieren.
- Die Anlieferung von Waren und Material muss am Veranstaltungstag bis spätestens 09:30 Uhr abgeschlossen sein.
- Das Abstellen von Kraftfahrzeugen auf dem Schlossplatz ist verboten. Jeder ist für sein Fahrzeug selbstverantwortlich. Strafzettel oder Parkgebühren werden vom Veranstalter nicht übernommen.
- Der Abbau der Stände ist erst nach Programmende erlaubt. Ausnahmen sind nur mit Einverständnis des Veranstalters erlaubt. Der Standplatz ist besenrein zu verlassen und beim Veranstalter abzumelden. **„Sperrmüll“ ist von den Standbetreibern mitzunehmen.**
- Entgegengenommene Verzehrbons sind mit der dazugehörigen Rechnung bis spätestens September beim Veranstalter einzureichen.

Auflagen für die Lebensmittelstände:

- Der Stand muss gegen Witterungseinflüsse abgeschirmt sein (3-seitig umschlossenes Zelt).
- Der Fußboden der Verkaufsfläche muss abgedeckt und leicht zu reinigen sein.
- Die Arbeitsflächen und Verkaufsflächen müssen mit einer glatten, leicht zu reinigenden Oberfläche abgedeckt werden und einen Niesschutz haben.
- Fleisch, Wurst, Fisch und Salate sind stets bei einer Temperatur unter +7 Grad Celsius zu lagern. Bratwürste, Braten, Fleischspieße und Hackfleischprodukte müssen vor Abgabe vollständig durcherhitzt werden.
- Lebensmittel sind küchenfertig anzuliefern und müssen sachgerecht (Kühlung) gelagert werden. Die Lagerung von Lebensmitteln auf dem Boden ist verboten.
- Der Verkauf von rohem Hackfleisch und offenem Eis ist verboten.
- Jeder Stand muss über einen Wasseranschluss und eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warmwasser verfügen.
- Die Überdachung muss den Grill mit einschließen.

- Die vor Ort für den Verkauf verantwortliche Person oder dessen Vertreter muss im Besitz eines aktuellen Gesundheitszeugnisses sein.

Der Verkauf von Speisen ist erst nach der Standabnahme durch die Lebensmittelkontrolleure des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz gestattet.

Darüber hinaus gelten die auf www.wiesbaden.de veröffentlichten Hinweise bzgl. des Interkulturellen Sommerfestes.

Beispiel Geka-Kupplung:



Beispiele für eine Handwaschgelegenheit:

