

Bedingungen für einen Info- / Verkaufsstand

auf dem Asmus-Bremer-Platz am 08. Juli 2017 in Kiel

1. Grundlage

Der CSD Kiel e.V. (Veranstalter) stellt Anbietern Standflächen während des CSD-Straßenfestes am 30. Juli 2016 auf dem Asmus-Bremer-Platz zur Verfügung. Ein Anspruch auf Zuweisung eines bestimmten Standplatzes besteht nicht. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, Anbieter von der Veranstaltung auszuschließen.

2. Kostenbeitrag

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen.

Der Veranstalter entscheidet unter Berücksichtigung des Veranstaltungszieles und der zur Verfügung stehender Fläche, sowie Eignung der Bewerber über die Standvergabe. Für einen kommerziellen Stand (nicht Gastronomie) wird ein Pauschalbetrag zwischen 100,00 € und 300,00 €, für Stände von politischen Parteien/Verbände wird ein Pauschalbeitrag von 100,00 € berechnet. Die Beträge für die kommerziellen Stände sind jeweils bis 7 Tage vor der Veranstaltung zu entrichten. Die Beträge der politischen Parteien/Verbände sind in bar am Veranstaltungstag zu zahlen. Gruppen, Vereine und Verbände sind von einem Kostenbeitrag befreit. In Einzelfällen behält sich der Veranstalter vor, die Standgebühr in Absprache mit dem Anbieter zu erhöhen.

3. Standgröße

Die maximale Größe eines Standplatzes ist 3 x 3 Meter. Sollten die Maße des Standes darüber hinaus gehen, ist dies nur nach Absprache mit dem Veranstalter zulässig. Für jeden weiteren angefangenen Quadratmeter wird ein Betrag von 15,00 € erhoben.

4. Nutzungsbestimmungen

Der Verkaufsstand darf nur für den Verkauf der angemeldeten Waren genutzt werden. Nicht erlaubt ist das Verteilen von Werbeflyern oder anderem Promotion-Material, das nicht diesen Zwecken dient. Der Betrieb von Lautsprechern und Tonträger ist dem Standplatzbetreiber untersagt. Der Veranstalter übernimmt keine Gewähr für den Verkaufs- und Werbeerfolg.

5. Auf-/Abbau und Betriebszeiten

Der Aufbau ist am Veranstaltungstag ab 8.30 Uhr möglich und muss bis spätestens 11.00 Uhr abgeschlossen sein. Der Abbau ist erst nach Veranstaltungsende möglich, muss jedoch spätestens bis um 22.00 Uhr erfolgen.

Alle Standbetreiber verpflichten sich, ihren Stand bis zum Ende der Veranstaltung zu betreiben! Ein vorzeitiger ist nur nach Absprache mit dem Veranstalter zulässig!

Eine Einfahrt in die Fußgängerzone mit einem Fahrzeug (max. PKW) ist nur zwischen 8.30 und 11.00 Uhr sowie nach Veranstaltungsende gestattet. Hier empfiehlt sich die Zufahrt von der Willestraße aus.

6. Strom und Wasser

Wird zum Betreiben des Standes Strom benötigt, so ist dies dem Veranstalter bis zum 20.07.2016 schriftlich mitzuteilen. Die Kosten für den Verbrauch von Strom werden dem Standplatzbetreiber gesondert in Rechnung gestellt. Die für den Stand benötigten Materialien sind vom Standbetreiber selbst zu besorgen. Wird auch Wasser benötigt, so muss sich der Standbetreiber selbst um Anschluss und Entsorgung bemühen. Für eine ausreichende Versorgung mit Strom und/oder Wasser hat der Veranstalter zu sorgen.

7. Reinigung und Hygiene

Die Reinigung des Standplatzes obliegt dem Standbetreiber. Dieser hat dem Veranstalter schriftlich den Erhalt, die Kenntnisnahme und die Umsetzung des Merkblattes zur Abfallvermeidung (als Anlage beigelegt) und der Lebensmittelhygiene-Verordnung (als Anlage beigelegt) zu bestätigen.

8. Haftung des Standplatzbetreibers

Der Standplatzbetreiber haftet für jede schuldhaft Beschädigung, bauliche Veränderungen an Grund und Boden und grobe Verunreinigungen des Platzes, die er, seine Angehörigen, Mitarbeiter oder Lieferanten verursachen.

Der Standplatzbetreiber stellt dem Veranstalter von allen Ansprüchen frei, die von Dritten, einschließlich staatlicher Institutionen, aufgrund von Nutzung des Standplatzes oder des Betriebes/ des Geschäftes geltend gemacht werden.

Ebenso ist er gehalten, für die aus der Nutzung entstehenden Gefahren eine ausreichende Betriebshaftpflichtversicherung auf eigene Kosten abzuschließen.

9. Verlust der Teilnahmeberechtigung

Die Teilnehmer verpflichten sich ausdrücklich, den Anweisungen der CSD-Mitarbeiter/innen und der Polizei immer strikt Folge zu leisten!

Wer gegen die Teilnahmebedingungen verstößt, hat seine Berechtigung an der Teilnahme verloren. Eine Rückerstattung des Teilnahmebeitrags ist ausdrücklich ausgeschlossen.

10. Schlussbestimmungen

Mündliche Nebenabreden haben keine Gültigkeit. Ergänzungen und Änderungen der Bestimmungen bedürfen der Schriftform.

Mit Anmeldung zum Demonstrationzug gelten diese Teilnahmebedingungen vom Teilnehmer akzeptiert und eingehalten.

Kiel, den 25.04.2017

Thorsten Brandt
für den Vorstand

Merkblatt zur Abfallvermeidung

Gemäß § 1 Abs. 2 und 3 der Kieler Abfallsatzung haben die Abfallvermeidung, die Abfallverminderung und die stoffliche Verwertung der Abfälle Vorrang vor der Verbrennung oder Deponierung des Restmülls.

Das Beschaffungswesen sollte so eingerichtet werden, dass nach Möglichkeit Abfall vermieden und Gegenstände und Stoffe wiederverwendet werden können.

Sie sind verpflichtet, sämtlichen Verpackungs- und Gewerbemüll (Müll, der im Stand entsteht) eigenständig zu entsorgen. In die ggf. bereitgestellten Müllcontainer darf nur Restmüll (Müll, der vor dem Stand von der Kundschaft entsteht) geworfen werden. Der Abfallwirtschaftsbetrieb kann von Ihnen einen Nachweis über eine ordnungsgemäße Entsorgung verlangen.

Einwegdosen sind weder zum direkten Verkauf, noch am Stand selbst zum Umfüllen in Trinkgefäße erwünscht.

Eis sollte nur in Waffeln verkauft werden. Um Müll zu vermeiden sollten umweltgerechte Produkte verwendet werden.

Bei Veranstaltungen in der Landeshauptstadt Kiel soll Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden. Dabei ist zu beachten, dass die Spülbecken ihrer Größe nach geeignet sein müssen, eine schnelle und ausreichende Spülung der Gläser zu gewährleisten. Die Mindestwassertiefe im Spülbecken muss 25 cm betragen. Die Trinkwasserleitung des Spülbeckens muss bis an den Boden des Beckens reichen und dort den Wasserstrahl in waagerechter Richtung austreten lassen. Das Wassereinflaßrohr muss mit dem Wasserhahn verschraubt sein und mindestens 2 cm oberhalb des Beckenrandes eine Lüftungsbohrung von mindestens 3 cm aufweisen. Die Spülbecken müssen mit Wassereinflaß und Wasserablauf versehen und unten an die Abwasserleitung angeschlossen sein. Die Spülbecken müssen einen ebenfalls an die Abwasserleitung angeschlossenen Überlauf besitzen.

Abwasserleitungen dürfen nur an die Schmutzwassereinflaßschächte angeschlossen werden. Es sind 50er Anschlüsse vorgesehen.

Imbissgeschirr muss mit einer Mindestwassertemperatur von 70 Grad C gespült werden. Vor Einlass in den Schmutzwasserschacht muss das Spülwasser auf 35 Grad C abgekühlt werden.

Landeshauptstadt Kiel Bürger- und Ordnungsamt Veterinärabteilung Sophienblatt 100 24114 Kiel Tel: 0431/ 901 2090 Fax: 0431/ 901 62088 E-mail: lebensmittelueberwachung@kiel.de	Landes- hauptstadt Kiel  Merkblatt Nr.: 1.5 Stand: August 2005
<h2><u>Merkblatt</u></h2>	
über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf Volksfesten, Jahrmärkten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen	
Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den ausschließlichen Verkauf von Obst, Gemüse oder Eiern.	
Verkaufsstände und Verkaufswagen	
Die Verkaufseinrichtungen sind derart zu gestalten, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z. B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird. Die Einrichtungen erfüllen die Mindestanforderungen, wenn	
<ul style="list-style-type: none">• der Fußboden befestigt, abwaschbar und desinfizierbar ist,• sie mindestens bis Tresenhöhe von Wänden umschlossen sind,• ein regendichtes, hinreichend abfallendes Dach vorhanden ist, das an den Verkaufsseiten zum Schutz der Lebensmittel gegen Regen und Sonne weit genug übersteht,• ihre Innenflächen aus glattem, abwaschfestem und desinfizierbarem Material bestehen• Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, leicht zu reinigen sind und glatte, abwaschfeste und desinfizierbare Oberflächen haben.	
Bei Verkaufsfahrzeugen muss der Betriebsraum vom Fahrerteil räumlich getrennt sein.	
Im Innenraum der Betriebseinrichtung ist eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorzuhalten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände auszustatten (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Wegwerf- oder Rollenhandtücher).	
Zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr müssen geeignete Spülvorrichtungen mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorhanden sein; diese müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.	
Sofern die Lebensmittel vor der Verwendung oder der Abgabe abzuwaschen sind, muss eine separate Gelegenheit vorhanden sein, die von Handwaschgelegenheit und Spülvorrichtung getrennt ist.	
Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Zur Wasserversorgung dürfen nur Schläuche und Anschlussstelle aus geeignetem Material verwendet werden. Zulässige Materialien besitzen das DVGW-Prüfzeichen (Prüfzeichen der Deutschen Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.) oder das DIN-DVGW-Prüfzeichen (Deutsches Institut für Normung e.V.). Für weitere Informationen wird auf das Merkblatt „Wenn das Wasser aus dem Schlauch kommt; Trinkwasserhygiene bei mobilen Anlagen“ verwiesen.	
Abwasser ist so zu entsorgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausgeschlossen ist (Anschluss an die Schmutzwasserentsorgung oder Auffangen in besonderen Behältern).	
Personal	
Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen, die dem Personal vorbehalten sind, zur Verfügung stehen. Toiletten müssen mit Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein. Es müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweg- oder Rollenhandtücher).	
Werden in einer Verkaufseinrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal saubere, waschbare Schutzkleidung zu tragen.	
In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.	

Lebensmittel

Werden Lebensmittel unverpackt in Selbstbedienung angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o.ä. („Spuckschutz“) dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.

Leichtverderbliche Lebensmittel oder Tiefkühlwaren müssen entsprechend in Kühl- oder Gefriereinrichtungen gelagert werden, die die Einhaltung der vom Hersteller angegebenen bzw. der vorgeschriebenen Temperaturen gewährleisten.

Das Herstellen von Hackfleischerzeugnissen ist nicht gestattet. Das Behandeln und Inverkehrbringen von Hackfleisch und anderen rohen Erzeugnissen, die der Hackfleisch-Verordnung unterliegen, ist nur erlaubt, wenn sie in entsprechenden Betrieben hergestellt und dort so verpackt wurden, dass sie allseitig umschlossen sind. Sie sind bei Temperaturen zwischen 0°C und 4°C zu transportieren und zu lagern.

Kennzeichnung

An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen, aus denen die Preise der angebotenen Speisen und Getränke sowie die verwendeten Konservierungsstoffe, Farbstoffe u. ä. gut lesbar ersichtlich sind.

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken muss auf Speisen und Getränkearten kenntlich gemacht werden; „mit Farbstoff“ (z. B. Cola), „mit Phosphat“ (z. B. Fleischerzeugnisse), „mit Konservierungsstoff“ (z.B. Kartoffelsalat).

Laut Gaststättengesetz § 6 i.d. geltenden Fassung ist mindestens ein alkoholfreies Getränk billiger zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk – auf den Literpreis gerechnet !

Mehrweggeschirr

Damit nur einwandfreies und sauberes Geschirr benutzt wird, sind folgende Voraussetzungen zu schaffen:

- Es sind ausreichende, hygienisch einwandfreie **Lager- und Transportmöglichkeiten** in geschlossenen Behältern für sauberes Geschirr vorzuhalten.
- Leistungsfähige Geschirrspülmaschinen oder andere **Reinigungseinrichtungen** wie z. B. Spülbecken, Abtropfbleche und hygienisch einwandfreie Handtücher sind vorzuhalten. Für eine Warmwasserbereitung von Spülwasser ist zu sorgen.
- **Spüleinrichtungen, die innerhalb eines Verkaufsstandes oder Verkaufswagens** aufgestellt werden, sind so zu betreiben, dass die zum Verzehr bestimmten Lebensmittel durch den Spülvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- Das zum Spülen verwendete Wasser muss der **Trinkwasserverordnung** entsprechen. Daher ist ein Anschluss an eine Wasserleitung vorzunehmen; sofern dies nicht möglich ist, ist fließendes Wasser aus einwandfreien Wassertanks in genügender Menge bereitzuhalten.
- Spülmobile, separate Spüleinrichtungen und die Ausgabe des sauberen Geschirrs sind auf einem **befestigten, gereinigten Platz** einzurichten. Sie sind durch ein überstehendes Dach zu schützen; wenn erforderlich, ist auch ein geeigneter seitlicher Schutz einzurichten.
- Ausreichende **Abfallbehälter** sind bereitzuhalten.
- Das anfallende **Spülwasser** ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Spülmobile sind mit einer **Handwaschgelegenheit** mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Desinfektionsmittel- und Seifenspender auszustatten.

Werden beim Betrieb von **Getränkeschankanlagen** Schankgefäße (Gläser oder Krüge) benutzt, so ist (nach den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen) in unmittelbarer Nähe der Zapfanlage eine Vorrichtung zum Spülen dieser Gefäße mit fließendem Trinkwasser vorzusehen (also eine weitere Spüleinrichtung). Diese Spüleinrichtung besteht aus zwei Spülbecken. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken. Auf eine entsprechend ausgestattete Handwaschgelegenheit kann nicht verzichtet werden.

Rechtsvorschrift:

Lebensmittelhygieneverordnung vom 05.August 1997; Gaststättengesetz vom 20. November 1998; Preisangabenverordnung vom 18.Oktober 2002; Trinkwasserverordnung vom 21. Mai 2001 in der jeweils geltenden Fassung. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift.