



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Mitwirkung bei einer Veranstaltung von Wülfrath pro

§1 Infektionsschutz

Bei Krankheitserscheinungen wie Durchfall, Übelkeit oder Erbrechen, aber auch bei eitrigen und/oder offenen Hautwunden, ist eine Behandlung und der Verkauf von Lebensmitteln und Speisen verboten.

§2 Risikominimierung durch Speisenauswahl

Richten Sie Ihr Speiseangebot nach Witterung, vorhandener Infrastruktur und personellen Kapazitäten aus. Verzichten Sie auf Risikolebensmittel, wenn Personal und Infrastruktur nicht zu den Gegebenheiten passen. Kühlpflichtige Lebensmittel müssen in der Kühltasche oder Ähnliches aufbewahrt werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum darf nicht überschritten werden.

§3 Hygiene am Arbeitsplatz

Beim Herstellen, Vor- und Zubereiten, sowie bei der Ausgabe von Lebensmitteln, Speisen und Getränken, können Bakterien über Arbeitsflächen, Schneidbretter, Besteck und Gerätschaften, aber auch über die Hände, auf Lebensmittel übertragen werden.

Der beste Schutz ist Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Gerätschaften und Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder mit den Handflächen in Berührung kommen, müssen regelmässig und gründlich gereinigt werden.

§4 Persönliche Hygiene

Durch direkten Kontakt, können Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen werden. Hände müssen daher immer stets sauber sein und mehrmals täglich gereinigt werden. Insbesondere müssen Hände und Unterarme vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern, nach der Pause und nach Aufräumarbeiten gründlich gewaschen werden. Neben Kalt- und Warmwasser sollte auch mindestens Flüssigseife vorhanden sein. Saubere, helle Schutzkleidung spiegelt Ihr Hygienebewusstsein, auch für den Gast, sichtbar wieder.

§5 Lebensmittelrichtlinien

Alle angebotenen Lebensmittel müssen mit Verkaufsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und Angabe der deklarationspflichtigen **Zusatzstoffe** mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel genannt werden.

§6 Erhitzen und Heisshalten

Rohe Lebensmittel, vor allem Geflügel, Fleisch, Eier und eihaltige Lebensmittel, können mit Krankheitserregern, wie Salmonellen, verunreinigt sein. Gründliches Erhitzen auf Temperaturen von mindestens +70° C, für die Dauer von mindestens 10 Minuten und sorgfältiges Durchgaren, tötet diese Bakterien ab. Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiss gehalten werden.

Wülfrath pro e.V.

Die Zukunft liegt bei uns



§7 Lebensmittel kühlen

Verderbliche Lebensmittel, wie Hackfleisch und anderes zerkleinertes Fleisch, aber auch Sahne und eihaltige Cremes, Sossen und Desserts müssen sofort ausreichend gekühlt und kühl gehalten werden. **Thermometer zur laufenden Temperaturkontrolle müssen vorhanden sein.** Die Temperaturvorschriften müssen eingehalten werden, andernfalls ist Wülfrath pro dazu berechtigt, zum Schutz der Besucher und Passanten, den Verkaufsstand zu schliessen.

Temperaturtabelle für verderbliche Lebensmittel:

- Backware, mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage	7°C
- Frischfleisch, z.B. Steaks	7°C
- Hackfleisch, z.B. Bratwürste	4°C
- Geflügelfleisch, z.B. Brathähnchen	4°C (getrennter Arbeitsbereich)
- Frischer Fisch	2°C (oder auf schmelzendem Eis)
- Tiefkühlware	-18°C
- Heiss zu verzehrende Speisen müssen bei	65°C vorrätig gehalten werden

§8 offene Lebensmittel schützen

Offene, unverpackte Lebensmittel und Speisen sollten Sie vor Husten- und Niesattacken der Gäste und Passanten, vor Staub und Schmutz, vor Vögel und Insekten schützen. Oft reicht hier eine Käse- oder Tortenglocke, Klarsicht- oder Frischhaltefolie zum Abdecken aus.

§9 Lagerung der Lebensmittel

Die Lagerung der Lebensmittel ist der Witterung anzupassen.

Lebensmittel, welche zur Zubereitung benötigt werden, immer in verschlossenen Gefässen lagern und weder Lebensmittel, noch Geschirr oder Gläser, auch in verschlossenen Gefässen, auf den Boden stellen.

§10 Schankbetriebe

In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefässe oder eine Gläserspülmaschine und eine separate Handwaschmöglichkeit vorhanden sein. Ebenfalls muss der Boden im Schankbereich befestigt sein.

Seite 2/5

Wülfrath pro e.V.
Postfach 1552
42489 Wülfrath

Telefon: 02058-9089296 Mobil: 0178-2892027

Internet: www.wue-pro.de

E-Mail: vorstand@wue-pro.de

Interessengemeinschaft zur Förderung des Wirtschaftsstandortes Wülfrath
Kreissparkasse Düsseldorf, BLZ 30150200, Konto 000 3579 901
Der Vorstand: Dirk Herbener; Christina Rick; Emanuelle Berardi



§11 Vermietung von mobilen Getränkeshankanlagen

Der Vermieter von mobilen Getränkeshankanlagen muss dem Betreiber für den Zeitraum der Veranstaltung folgende Unterlagen aushändigen:

- eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen
- ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeshankanlagen
- ein Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage
- die erforderlichen Reinigungsnachweise der Schankanlage
- Aushang des Jugendschutzgesetzes

Sollten die erforderlichen Unterlagen nicht binnen vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn zur Einsicht bei Wülfrath pro eingegangen sein, so ist Wülfrath pro berechtigt vom Vertrag zurückzutreten.

§12 Standgebühren

Der Veranstalter, Wülfrath pro, entscheidet unter Berücksichtigung des Veranstaltungszieles und der zur Verfügung stehenden Fläche über die Standvergabe und der Standgebühr.

§13 Der Verkaufsstand/Infostand

Der Verkaufsstand darf nur für den Verkauf der angemeldeten Waren genutzt werden. Der Betrieb von Lautsprechern und Tonträgern ist dem Standplatzbetreiber untersagt. Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene, insbesondere das Einhalten der Bestimmungen gem. Infektionsschutzgesetzes (IfSG) sind eigenverantwortlich einzuhalten. Bei Verstoss der oben genannten Bedingungen, behält sich Wülfrath pro vor, den Verkaufsstand zu schliessen und den sofortigen Abbau zu veranlassen. Der Veranstalter übernimmt keine Gewähr für den Verkaufs- und Werbeerfolg-

§14 Standgrösse und Beschaffenheit

Der Verkaufsstand muss überdacht mit einem Pavillon und an drei Seiten geschlossen sein. Ein Sonnenschirm als Überdachung ist nicht zulässig. Im Verkaufsstand ist ein flüssigkeitsbeständiger Fussboden auszulegen.

§15 Zubereitung der Speisen im Verkaufsstand

Die Speisen müssen im hinteren, geschlossenen Bereich zubereitet werden.

§16 Hygiene am Verkaufsstand

Der gleichzeitige Kontakt mit Bargeld und Lebensmitteln ist zu vermeiden. An jedem Verkaufsstand muss eine Handwaschmöglichkeit mit fliessend Warmwasser oder ein Desinfektionsmittel vorhanden sein. Tische und Arbeitsflächen müssen mit einer leicht abwaschbaren Oberfläche versehen werden. Das verwendete Werkzeug muss regelmässig gereinigt werden.

Wülfrath pro e.V.

Die Zukunft liegt bei uns



§17 Auf- und Abbau des Standes

Der Aufbau ist am 1. Veranstaltungstag ab 8.30 Uhr möglich und muss bis spätestens 10.00 Uhr abgeschlossen sein. **Der Abbau ist erst nach dem Ende der Veranstaltung möglich**, muss jedoch bis spätestens 23.00 Uhr abgeschlossen sein.

Eine Einfahrt in die Fußgängerzone mit einem PKW ist nur zwischen 8.00 und 10.00 Uhr, sowie nach Veranstaltungsende gestattet.

§18 Einhaltung der Gewerbeordnung

Am Stand sind der Name und die Adresse des Betreibers deutlich und sichtbar anzubringen.

§19 Strom und Wasser

Wird zum Betreiben des Standes ein Strom-und/oder ein Wasseranschluss benötigt, so ist dies dem Veranstalter mit der schriftlichen Bewerbung mitzuteilen. Die Kosten für den Verbrauch von Strom und Wasser sind je nach Absprache für den Standbetreiber inklusive.

Die für den Stand benötigten Materialien sind vom Standbetreiber selbst zu besorgen. Der Standplatzbetreiber verpflichtet sich zudem am Stand einen genormten Anschluss (3/4 Zoll, Aussengewinde), sowohl für die Wasserzufuhr als auch für den Wasserablauf zu verwenden. Stromführende Leitungen und elektrische Geräte müssen aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen. Der Veranstalter haftet nicht für Schäden, die durch Materialien der Standbetreiber entstehen.

§20 Öffnung des Standes

Die Verkaufs- und Infostände müssen während der gesamten Veranstaltung geöffnet sein. Die Stände sind eigenverantwortlich dafür zuständig, bis zum Ende der Veranstaltung genug Lebensmittel, Getränke und Speisen zur Verfügung zu stellen. Ein vorzeitiges Schließen des Standes, ohne vorherige schriftliche Vereinbarung mit Wülfrath pro, während die Veranstaltung noch läuft, ist unzulässig. Wülfrath pro e.V. behält sich das Recht vor, dafür eine Strafgebühr zu erheben.

§21 Haftung des Standplatzbetreibers

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

Der Standplatzbetreiber stellt den Veranstalter von allen Ansprüchen frei, die von Dritten, einschliesslich staatlicher Institutionen, auf Grund 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.

§22 Entsorgung

Die ordnungsgemässe Entsorgung von Speiseabfällen muss rechtzeitig organisiert sein. An jedem Stand muss ein eigener Müllbeutel vorhanden sein. Die Reinigung des Standplatzes obliegt dem Standbetreiber. Dazu gehört auch die Müllentsorgung auf eigene Rechnung. Sollte der Standbetreiber fahrlässig oder vorsätzlich die Reinigung des Standplatzes unterlassen, so behält sich Wülfrath pro e.V. das Recht vor, die für die Reinigung entstandenen Kosten dem Standbetreiber in Rechnung zu stellen.

Seite 4/5

Wülfrath pro e.V.

Die Zukunft liegt bei uns



§23 Teilnahmeberechtigung

Die Teilnehmer verpflichten sich ausdrücklich den Anweisungen der Verantwortlichen von Wülfrath pro e.V. und der Polizei immer Folge zu leisten. Wer gegen die Teilnahmebedingungen verstösst, hat seine Berechtigung an der Teilnahme verloren und muss den Veranstaltungsort unverzüglich verlassen. Eine Rückerstattung des Teilnehmerbetrages ist ausdrücklich ausgeschlossen.

§24 Mündliche Vereinbarungen

Mündliche Vereinbarungen haben keine Gültigkeit. Ergänzungen und Änderungen der Bestimmungen bedarfen der Schriftform.

§25 Jugendschutzgesetz

Das Jugendschutzgesetz muss eingehalten werden. Beim Verkauf von alkoholischen Getränken oder alkoholhaltiger Speisen an Minderjährige, ohne Einverständnis des Erziehungsberechtigten, haftet der Betreiber des Verkaufsstandes.

Wülfrath Pro e.V. stellt Anbietern Standflächen während der Veranstaltung, in der Innenstadt, zur Verfügung. Ein Anspruch auf Zuweisung eines bestimmten Standplatzes besteht nicht. Der Veranstalter behält sich das Recht vor Anbieter von der Veranstaltung aufgrund von Regelverstoss auszuschliessen.

Die Anmeldung muss schriftlich erfolgen und mindestens vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn bei Wülfrath pro e.V. eingegangen sein. Zusätzlich dazu gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen aus §305 BGB.

Ich habe die allgemeinen Geschäftsbedingungen von der Mitwirkung bei einer Veranstaltung von Wülfrath pro gelesen und erkläre mich damit einverstanden.

Ort und Datum

Unterschrift Standbetreiber

Seite 5/5

Wülfrath pro e.V.
Postfach 1552
42489 Wülfrath
Telefon: 02058-9089296 Mobil: 0178-2892027
Internet: www.wue-pro.de
E-Mail: vorstand@wue-pro.de
Interessengemeinschaft zur Förderung des Wirtschaftsstandortes Wülfrath
Kreissparkasse Düsseldorf, BLZ 30150200, Konto 000 3579 901
Der Vorstand: Dirk Herbener; Christina Rick; Emanuelle Berardi

