

Standort/ Region	Standnummer	Breite	Tiefe	Pagode	Re-Nr.

Nicht vom Mieter auszufüllen!

Verbindliches Angebot zum Abschluss eines Mietvertrages über die Anmietung von Standverkaufsflächen,
anlässlich der

Potsdamer Schlössernacht 18. und 19. August 2017

Kultur im Park GmbH
Tempelhofer Ufer 17A
10963 Berlin

Berlin, den 01. Mai 2017

nachstehend Veranstalter genannt, vermietet an

Firma: _____	Telefon: _____
Name: _____	Fax: _____
Vorname: _____	Mobilfunk: _____
Straße: _____	E-Mail: _____
PLZ, Ort: _____	www./fb/ _____

nachstehend Mieter genannt, eine Standverkaufsfläche
auf der

**Potsdamer Schlössernacht am 19. August 2017
im gesamten Park Sanssouci, Potsdam**

Standvermietung erfolgt ausschließlich über:



KETERING GmbH, Frankfurter Allee 15, 10247 Berlin

T.: 030 44310737, F.: 030 25748550, mail@ketering.de, www.ketering.de

**Preise für Verkaufskategorien für 3 laufende Meter, (Food Trucks extra)
zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer, für folgende Kategorien:**

Verkauf von Wein/ Sekt/ Bier	700,00 €
Verkauf von Cocktails/ Wein/ Sekt	700,00 €
Verkauf von Speisen	600,00 €
Verkauf von Speisen mit alkoholischen Getränken	700,00 €
Verkauf von Süßem (Kaffee, Crêpes, Waffeln, Eis,...)	250,00 €
Verkaufsplatz in Bühennähe (nach Absprache)	zusätzlich 100,00 €
zusätzliche, selbst zu gestaltende Sitzfläche (nur nach Absprache 5mx3m)	frei

Welche Kategorie trifft für Ihr Verkaufssortiment zu?

Die Auf- und Abbauzeiten erhalten Sie nach Begleichung der Rechnung.
Die geplante Öffnungs- (Verkaufs-) zeit ist.

Samstag, den 19. August 2017

17.00 bis 01.00 Uhr

AN KETERING ZURÜCKSENDEN!

Präzise Angaben zum Verkaufssortiment:

Bestellung bitte ankreuzen beziehungsweise ausfüllen!

- Pagode, weiß, mit Holzfußboden (3m breit und 3m tief)
pro Stück, für 1 Tage: 260,00 € (netto) Anzahl: _____
- Eigener Stand: _____m breit, _____m tief (Exakte Angaben bitte!) Anzahl: _____
- zusätzliche Sitzfläche _____m breit, _____m tief
- Strombedarf: ____kW (50,00 €, netto)
____x 16A/ 230V Schuko ____x 16A CEE/ 380V ____x 32A CEE/ 380V
- Wasserbedarf (nur Entnahmestelle): 30,00 € (netto)

Beim Mieten von mehreren Ständen, die Angaben für jeden Stand bitte einzeln machen!

Für den Verkauf von Wein und Sekt gibt es Sortimentsbindungen, die rechtzeitig bekannt gegeben werden. Außerdem gibt es hierfür Mindestbestellmengen, die mit der Rechnungserstellung gleich mit in Rechnung gestellt werden. Hierbei handelt es sich um 18 Flaschen Weißwein, 18 Flaschen Sekt und 18 Flaschen Rosé-Sekt.

Um Ihren Teilnahmewunsch berücksichtigen zu können, ist es erforderlich, die Unterlagen bis zum **25.Juni 2017** an die Anschrift des Produktionsbüros der Firma KETERING zurückzusenden!

Der Vertrag kommt erst dann zustande, wenn nach Prüfung der Unterlagen und positiver Entscheidung Ihnen die Rechnung zugesandt wird, auf der das verbindliche Datum zur Rechnungsbegleichung mitgeteilt wird.* Erst die fristgemäße Begleichung der Rechnungssumme führt zum Anspruch auf Zuweisung einer Standfläche (siehe hierzu auch §5 der Teilnahme- und Geschäftsbedingungen).

Hiermit erkläre ich, der Mieter, die beiliegenden Teilnahme- und Geschäftsbedingungen sowie die Zusatzvereinbarung akzeptiert zu haben und erkenne sie als Bestandteil des Mietvertrages an.

Mit der untenstehenden Unterschrift erkläre ich, der Mieter, wirtschaftlich zur Zahlung des Teilnahmeentgeltes in der Lage zu sein.

Mit der Zusendung des Einfahrtscheins werden Ihnen Ihre Standplatznummer und Ihr Standschild übersandt. Alle Mieter sind hiermit vertraglich verpflichtet, das Standschild gut sichtbar an Ihrem Stand anzubringen.

Für die Anmeldung des vereinbarten Verkaufs von Alkohol ist es notwendig, das Formular auszufüllen auszufüllen und mit dem Vertrag an Ketering zurückzusenden.

***-Für den Fall, dass Ihnen der Verkauf von Amts wegen verwehrt wird, behält sich der Veranstalter vor, vom Vertrag zurückzutreten. Andernfalls wird die volle Höhe der gestellten Rechnungssumme fällig.**

Ort/ Datum

Unterschrift/ Firmenstempel des Mieters

Veranstalter der Potsdamer Schlössernacht ist die Kultur im Park GmbH.
KETERING ist mit der Vermietung der Standplätze und der Betreuung der Händler/ Teilnehmer beauftragt.



Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an
KETERING GmbH, Frankfurter Allee 15, 10247 Berlin, Jörg Hübner, Michael Wiegner
Tel.: 030 44310737, Fax: 030 25748550, E-Mail: mail@ketering.de

An KETERING zurücksenden!

Zusatzvereinbarung

zwischen Kultur im Park GmbH, Tempelhofer Ufer 17A, 10963 Berlin
und oben (Seite 1) benanntem Mieter:

Liebe Standbetreiber,

die Durchführung der Potsdamer Schlössernacht ist gekoppelt an ein strenges Reglement der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg.

In diesem Zusammenhang weisen wir nachfolgend auf Regeln hin, die unbedingt zu beachten bzw. einzuhalten sind:

1. Vegetationsflächen (Rasen, Wiesen, Schmuckpflanzungen und Gehölze) dürfen nicht betreten werden.
Auf den Schutz der Rasen und Beetkanten ist besonders zu achten.
2. Es sind keine Verankerungen im Boden und keine größeren Belastungen durch Aufbauten erlaubt.
3. Für die An- und Abfahrten dürfen nur die im vorgegebenen Befahrungsplan festgelegten Wege benutzt werden.

Die Wege des Parks dürfen teilweise nur mit Fahrzeugen mit max. 3,5t oder 7,5t befahren werden. Mit der Einfahrtsgenehmigung erhält jeder Caterer die für ihn gültige Zufahrt und die damit verbundenen Einfahrtsbeschränkungen. Diese sind unbedingt zu befolgen.

Zur Absicherung von Verstößen des Standbetreibers/Mieters gegen Regelungen in den Artikeln 2, 11 und wie auch Artikel 12 der Teilnahme- und Geschäftsbedingungen und den Schutz der Wege (Befahren der richtigen Wege, Schutz der Rasen- und Wiesenflächen) erhebt der Veranstalter eine Kautions von 500 €. Im Falle eines Verstoßes gegen die Vorgaben in Artikel 2 (Verbot der Musik-/Sprachverstärkung mit eigener Lautsprecheranlage) oder des Artikels 11 (Auf dem Fest sind nur eigene Mehrwegbecher und Gläser, oder gemietete Mehrwegbecher der Firma Cup-Concept erlaubt. Als Geschirr dürfen nur eigene Mehrwegteller und Bestecke genutzt werden, oder das Palmblattgeschirr und die Holzbestecke der Firma Leef. Bei Verwendung anderer Becher oder anderen Einweggeschirrs sowie die Nichteinhaltung von Artikel 12 (Gebot der ordentlichen Standreinigung und Müllentsorgung des Standes) verbleibt diese Kautions in voller Höhe von 500 € als vereinbarte und dann fällige Vertragsstrafe beim Veranstalter.

Für den Fall, dass der Standbetreiber/Mieter gegen gleich mehrere Auflagen / Artikel 2, 11 und 12 der Teilnahme- und Geschäftsbedingungen verstößt, kann der Veranstalter für die Verstöße gegen jeden dieser 3 Artikel die Vertragsstrafe von 500 €, also bis zu maximal 1.500 € insgesamt, vom Standbetreiber/Mieter fordern, auf die dann die Kautions zu verrechnen ist.

Im Fall des Nichtverstoßes gegen die Auflagen der drei Artikel wird die Kautions spätestens 14 Tage nach dem Ende des Festes an den Standbetreiber/Mieter zurückgezahlt.

Bitte übersenden Sie uns mit der Bestätigung Ihres Vertrages auch Ihre Kontodaten für die Rückzahlung der Kautions

Kontoinhaber: _____	Bankleitzahl: _____
Bank: _____	Kontonummer: _____

Bei Bedarf an Mehrwegbechern, nutzen Sie ausschließlich: Fa. Cup-Concept

Bei Bedarf an Palmblattgeschirr nutzen Sie ausschließlich die Fa. Leef, Claudio Fritz-Vietta (T.:0176 84483186).

Der Standbetreiber verpflichtet sich mit seiner Unterschrift, ein für Außen geeignetes Verlängerungskabel (ca. 50m) mitzubringen.

Die MieterIn hat das Merkblatt zu den hygienischen Mindestbedingungen gelesen und wird diese auf der Veranstaltung ausnahmslos einhalten.

Nach der Rechnungsabgleichung wird jedem Teilnehmer das Standschild zugesandt. Dieses ist gut sichtbar im Stand anzubringen.

Unterschrift der MieterIn

AN
K
E
T
E
R
I
N
G
Z
U
R
Ü
C
K
S
E
N
D
E
N
!

nachfolgend Veranstalter genannt:

Artikel 1

Zwischen dem Veranstalter und dem Mieter wird ein rechtsgültiger Mietvertrag geschlossen. Die Vermietung erfolgt nur durch den Veranstalter und die durch ihn beauftragte Firma "KETERING", eine Untervermietung wird ausdrücklich untersagt. Der Mieter erhält die einmalige Genehmigung vom Veranstalter, auf der Veranstaltung den Verkauf und/oder Vertrieb und/oder Betrieb der im Mietvertrag angegebenen Waren und/oder Dienstleistungen in Eigenregie zu übernehmen. Die Genehmigung gilt nur für die angegebenen Waren. Eine Änderung des Warensortiments bedarf der schriftlichen Genehmigung des Veranstalters. Der Veranstalter behält sich vor, für bestimmte Warenangebote (insbesondere Bier) Mindestverkaufssätze festzusetzen, um eine einheitliche Preisgestaltung zu gewährleisten.

Artikel 2

Der Mieter darf unter keinen Umständen an seinem Stand mittels Tonanlagen gleich welcher Art Musik abspielen oder Verkaufsanimation betreiben. Mieter, die sich nicht an diese Auflage halten, **erhalten die Kautionshöhe von 500€ nicht zurück**, die in dem Fall als vereinbarte Vertragsstrafe beim Veranstalter verbleibt. Darüber hinaus werden sie für drei Jahre von der Teilnahme an der Veranstaltung ausgeschlossen. Außerdem kann der Veranstalter in dem Fall den Vertrag fristlos kündigen und den Mieter mit sofortiger Wirkung von der Veranstaltung ausschließen.

Artikel 3

Dem Mieter ist das Aufstellen von Gartenpavillons, Tapeziertischen und Partyzelten untersagt. Das Benutzen von einfarbigen Marktschirmen ist nur nach vorheriger Abstimmung erlaubt.

Artikel 4

Der Mieter verpflichtet sich, alle behördlichen Auflagen, insbesondere die des Gesundheits- und Wirtschaftsamtes, zu erfüllen. Er versichert, alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu beachten und zu befolgen. Die Auflagen erhält der Mieter bei den Ämtern.

Der Veranstalter haftet nicht für Folgen, mit denen der Mieter bei Nichtachtung der Bestimmungen und Gesetze zu rechnen hat. Sollte eine behördliche Genehmigung von den zuständigen Dienststellen der Ämter wegen Nichterfüllung der Auflagen nicht erteilt werden, so ist der Mieter dennoch verpflichtet, die vereinbarte Miete in vollem Umfang zu zahlen.

Artikel 5

Die vom Mieter bestellte Standfläche wird nach dem Vertragsangebot des Veranstalters für den Mieter reserviert. Die Miete ist zu 50 % 14 Tage nach Vertragsabschluss und der Rest bis 35 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig.

Sie ist bar oder unbar als Überweisung zu bezahlen. Entscheidend ist der Termin des Geldeingangs, nicht der Termin des Einzahlens. Sollten vereinbarte Beträge nicht bis zum Fälligkeitsdatum der Rechnung beim Veranstalter eingehen, stellt das eine grobe Vertragsverletzung dar, welche den Verlust des Anspruches auf Platzzuweisung zur Folge hat. Der Anspruch des Vermieters auf die Vergütung der vollen Rechnungssumme bleibt auch bei Teilnahmeausschluss unberührt, auch wenn die Standfläche anderweitig vergeben wird. Der Mieter hat keine Rückforderungsansprüche. Eine Haftung des Veranstalters ist ausgeschlossen. Für den Fall rechtzeitiger Zahlung der Vergütung ist der Veranstalter verpflichtet, dem Mieter den Standplatz zur Verfügung zu stellen. Nutzt der Mieter den gemieteten Stand nicht, so kann er keine Erstattungsansprüche gegen den Veranstalter geltend machen. Schadenersatzansprüche sind, in gesetzlich zulässigem Maße, ebenfalls ausgeschlossen. Die Rechte des Veranstalters aus dem Mietvertrag bleiben ihm erhalten.

Artikel 6

Der Rücktritt von angemieteten Standplätzen, gleich aus welchem Grund, ist nicht möglich. Muss der Veranstalter auf Grund höherer Gewalt die Veranstaltung verkürzen oder absagen, so hat der Mieter keinen Anspruch auf Rückzahlung oder Erlass der Miete. Sollte eine Veranstaltung durch die zuständigen Behörden nicht genehmigt oder abgebrochen werden, so hat der Mieter keinen Anspruch auf Schadenersatz, gleich welcher Art und Höhe. Das gilt auch für den Fall, dass die Veranstaltung von den Behörden an einen anderen Ort verlegt wird. In diesen Fällen verpflichtet sich der Mieter, dennoch an der Veranstaltung teilzunehmen und zur Zahlung der vereinbarten Miete. Der Mieter wird vom Veranstalter telefonisch oder schriftlich informiert. Der Mieter erkennt diese Form der Benachrichtigung ausdrücklich als verbindlich an. Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt. Der Mieter hat kein Recht, bei schlechtem Wetter einen Nachlass zu fordern oder einzuklagen und erklärt sich mit dieser Regelung einverstanden. Ihm ist bewusst, dass die Planung und Durchführung der Veranstaltung eines gesicherten Budgets bedarf, das auch bei Absage bzw. Verkürzung der Veranstaltung gesichert sein muss, damit die Veranstaltung überhaupt geplant und durchgeführt werden kann. Dem Mieter ist bewusst, dass mit dieser Regelung eine gesonderte Risikoverteilung vorgenommen wird.

Artikel 7

Der Mieter haftet für alle Schäden, die Besucher der Veranstaltung oder der Veranstalter durch die Tätigkeit des Mieters erleiden, in voller Höhe und vollem Umfang. Der Mieter muss dem Geschädigten im Zweifelsfall nachweisen, dass er nicht fahrlässig gehandelt hat. Der Veranstalter haftet nicht für Schäden, die durch höhere Gewalt, gleich welcher Art, oder ohne Verschulden des Veranstalters entstehen. Nur bei nachgewiesener grober Fahrlässigkeit haftet der Veranstalter gegenüber dem Mieter.

Weitergehende Ansprüche an den Veranstalter, gleich welcher Art, sind ausdrücklich ausgeschlossen. Mietkosten für Leihstände fallen nicht unter diese Regelung und sind deshalb ausgeschlossen.

Artikel 8

Der Mieter verpflichtet sich, an seinem Stand oder Verkaufsgelände ein Firmenschild anzubringen, welches Namen, Firmenbezeichnung und -sitz des Mieters beinhaltet. Die Standorte des Mieters werden vom Veranstalter festgelegt. Die Platzverteilung wird vom Veranstalter unter Berücksichtigung des zur Verfügung stehenden Platzes und der Gesamtgestaltung vorgenommen.

Eine Festlegung des Standortes oder Standortwahl durch den Mieter ist ausgeschlossen. Dem Mieter angewiesene Standorte darf er ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters nicht wechseln oder verlassen.

Anbauten und/oder Überbauten über die gemietete Breite und/oder Tiefe der Stände hinaus sind nicht gestattet. Gleiches gilt für das Bereitstellen von Sitzflächen, Stehtischen etc. Der Mieter hat auf Anweisung des Veranstalters diese sofort abzubauen. Anbauten und/oder Überbauten sind anmelde- und teilweise gebührenpflichtig. Der Tausch eines vom Veranstalter zugewiesenen Standortes mit einem anderen Mieter ist ohne die Zustimmung des Veranstalters nicht erlaubt.

Artikel 9

Die mögliche Gesamttiefe der Stände, inklusive aller (auch fliegender) Aufbauten ist vom jeweiligen Standort abhängig und wird vor Ort durch eine Markierungslinie deutlich vorgegeben. Bei Standorten auf dem Bürgersteig bildet der Bordstein (wenn nicht anders vereinbart) die Vorderkante des Standes. Über diese Markierungslinie oder den Bordstein hinaus darf es zu keiner Zeit Aufbauten oder Nutzungen, gleich welcher Art, durch die Standbetreiber/ Mieter geben. Zuwiderhandlungen vor Ort werden den Ausschluss von der Veranstaltung zur Folge haben.

Artikel 10

Der Veranstalter erklärt sich bereit, im Rahmen der vorhandenen technischen Möglichkeiten dem Mieter kostenpflichtig Strom

und/oder Wasser zur Verfügung zu stellen. Dem Mieter ist es ausdrücklich untersagt, eigene Strom- (wie z.B. Diesellaggregate) und Wasserquellen anzuschließen. Bei Zuwiderhandlung erfolgt der sofortige Verweis von der Veranstaltung. Darüber hinaus behält sich der Veranstalter vor, gegen den Mieter gerichtliche Schritte wegen Missachtung der gesetzlichen Vorschriften einzuleiten. Jeder Mieter, der Strom beantragt hat, muss ein mindestens 50m langes VDE-geprüftes Verlängerungskabel für Außen mitbringen. Um Kurzschlüsse oder Überhitzungen zu vermeiden, ist dieses vollständig auszurollen oder abzuwickeln. Jeder Mieter, der einen Wasseranschluss beantragt hat, muss eine ordnungsgemäße Zu- und Abflussleitung von mindestens 50m Schlauchlänge mitbringen. Der Mieter haftet für Schäden, die durch seine Leitungen entstehen. Der Veranstalter haftet nicht für Strom- und Wasserausfälle, gleich welcher Art.

Artikel 11

Den Anweisungen des vom Veranstalter eingesetzten Personals ist unbedingt Folge zu leisten. Zuwiderhandlungen können zum Ausschluss führen. Die Unfallverhütungs- und Sicherheitsvorschriften sind unbedingt einzuhalten. Das gilt insbesondere für Flüssiggasanlagen, Getränkechankanlagen u.ä. Betreiber dieser Anlagen haben Feuerlöscher vorrätig zu halten und diese leicht zugänglich anzubringen. Auf dem Fest sind nur eigene Mehrwegbecher und Gläser, oder gemietete Mehrwegbecher der Firma Cup-Concept erlaubt. Als Geschirr dürfen nur eigene Mehrwegteller und Bestecke genutzt werden, oder das Palmblattgeschirr und die Holzbestecke der Firma Leef. Andere Becher oder anderes Einweggeschirr führt zum Verlust der Kautions. Der Standbetreiber/Mieter verpflichtet sich dazu, für die Selbstreinigung seiner eigenen Gläser und Arbeitsgeräte eine Spülmöglichkeit am Stand einzurichten, die den Auflagen des Lebensmittelaufsichtsamtes genügt. Standbetreiber/Mieter, die sich nicht an diese Auflage halten, **erhalten die Kautions in Höhe von 500€ nicht zurück**, die in dem Fall als vereinbarte Vertragsstrafe beim Veranstalter verbleibt.

Artikel 12

Für die Reinigung seines Standes und der unmittelbaren Umgebung hat der Mieter selbst zu sorgen. Dies gilt insbesondere für Umverpackungen und Kartons durch Warenlieferung etc. Dem Mieter ist bekannt, dass der Veranstalter mit einem Entsorgungsunternehmen eine Vereinbarung über die zentrale Müllentsorgung getroffen hat. Der Mieter wird sich rechtzeitig bei den Verantwortlichen des Veranstalters über die Vorgaben der zentralen Müllentsorgung unterrichten und ist an diese Vorgaben gebunden. Außerhalb dieser ist dem Mieter keine gesonderte Müllentsorgung erlaubt. Er hat die Müllentsorgung rechtzeitig vorzunehmen. Ferner hat der Mieter den Standplatz und die Umgebung während der Veranstaltung von Müll sauber zu halten und nach jeweiliger Schließung aufzuräumen und zu säubern. Sollte der Mieter die Reinigung nicht oder nicht ordnungsgemäß durchführen, wobei die Entscheidung darüber dem Veranstalter obliegt, **so erhält er die Kautions von 500€ nicht zurück**, die in dem Fall als vereinbarte Vertragsstrafe beim Veranstalter verbleibt. Für die Abfallbeseitigung von Kleinabfällen kann der Mieter die vom Veranstalter bereitgestellten Müllcontainer nutzen. Der Mieter stellt an seinem Platz zusätzlich Abfallbehälter auf, für deren Entsorgung er selbst verantwortlich ist. Fette, Öle und sonstiger Sondermüll dürfen weder in die Abfallcontainer noch auf dem Gelände in die Kanalisation entsorgt werden. Für zu anfallende Fette und Öle stellt der Veranstalter Ölfässer bereit. Jede Art der Schädigung der Umwelt macht schadenersatzpflichtig und führt zur Anzeige.

Artikel 13

Der Einlass von Fahrzeugen auf das Veranstaltungsgelände erfolgt mit einer entsprechenden Gewichtsbeschränkung (je nach Einfahrtsschein). Alle Wege sind markiert, mit welcher Gewichtsbeschränkung sie befahren werden dürfen, dies ist einzuhalten. Das Parken während der Veranstaltung auf dem Veranstaltungsgelände ist generell untersagt. Bei Zuwiderhandlung werden die Fahrzeuge auf Kosten des Mieters abgeschleppt. Auch das Parken auf den Bürgersteigen und Einfahrten ist untersagt. Insbesondere das Zuparken der Zufahrtsstraßen führt zum sofortigen, kostenpflichtigen Umsetzen der Fahrzeuge. Die Zufahrtstraße muss immer für Einsatzfahrzeuge frei bleiben. Der Mieter hat sein Fahrzeug bis spätestens 60 Minuten vor Veranstaltungsbeginn aus dem Veranstaltungsgelände zu entfernen. Einfahrten zu den Veranstaltungen erfolgen nur über die angegebenen Stellen. Es dürfen nur Fahrzeuge auf das Veranstaltungsgelände, die eine dafür vorgesehene Einfahrterlaubnis des Veranstalters haben, welche gut sichtbar an der Windschutzscheibe angebracht sein muss.

Artikel 14

Der Veranstalter erklärt sich bereit, dem Mieter bei Bedarf einen Stand zu vermieten. In den jeweiligen Mietpreisen sind die Mietpreise für Leihstände nicht enthalten. Die Vermietung von Leihständen erfolgt für den Mieter auf eigene Gefahr; der Veranstalter übernimmt keine Haftung bei Beschädigung und/oder Zerstörung. Der Veranstalter haftet nicht für den Zustand der Mietobjekte.

Artikel 15

Stellt der Veranstalter Einrichtungen zur Verfügung oder hat er das Veranstaltungsgelände oder Teile davon in bestimmter Weise mit Einrichtungen versehen oder dekoriert, dann darf der Mieter die Einrichtungen und Dekorationselemente weder entfernen noch durch eigene Dekorationselemente im Charakter verändern oder verdecken. Die Dekoration muss sich auf den Stand/ die gemietete Standfläche beschränken, darf nur der Eigenwerbung, nicht der Präsentation von Firmen oder Marken dienen. Eine Dekoration des Standumfeldes ist nur zulässig, wenn sie mit dem Veranstalter abgestimmt ist. Es dürfen nur Dekorationselemente verwendet werden, die dem Charakter der Veranstaltung entsprechen. Verstößt der Mieter gegen vorsehende Regelungen, kann der Veranstalter durch seine Verantwortlichen vor Ort die sofortige Beseitigung der Dekoration verlangen, im Weigerungsfalle den Mieter vom Platz weisen und von der weiteren Durchführung der Veranstaltung ausschließen. Zahlungs- bzw. Schadenersatzansprüche gegenüber dem Veranstalter stehen dem Mieter für den Fall der berechtigten Platzverweisung nicht zu.

Artikel 16

Der Mieter verpflichtet sich, pünktlich zu erscheinen. Die Ein- und Ausfahrtzeiten sind unbedingt einzuhalten. Verspätetes Erscheinen hindert den Mieter an der Einfahrt auf das Veranstaltungsgelände. Der Mieter darf seinen Stand erst nach Beendigung des jeweiligen Veranstaltungstages schließen oder abbauen. Ausnahmen sind höhere Gewalt, behördliche Anordnung und Unwetterwarnungen.

Der Veranstalter kann die Veranstaltung absagen, sofern dringende Gründe dies bei Ausübung pflichtgemäßen Ermessens gebieten. Solche Gründe können insbesondere sein: Aufruhr, Unwetterwarnungen oder sonstige vergleichbare Gründe. Sofern der Veranstalter das Ermessen pflichtgemäß ausübt, stehen dem Mieter wegen der Absage bzw. vorzeitigen Beendigung der Veranstaltung keine Ansprüche zu.

Der Veranstalter beauftragt einen Wachschatz mit der Überprüfung und Bewachung des Geländes. Dem Mieter ist bekannt, dass der Wachschatz nicht so ausgelegt wird, dass jeder einzelne Stand überwacht und bewacht wird. Der Mieter wird nach seinem Bedarf den gemieteten Stand gegebenenfalls gesondert bewachen. Der Veranstalter schuldet keine gesonderte Bewachung der einzelnen Stände, sondern beschränkt sich auf die Überwachung des Gesamtareals.

Artikel 17

Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Veranstalters sowie des Mieters. Ansonsten sind sie unwirksam. Der Mieter erklärt, alle Punkte aufmerksam gelesen zu haben und erkennt diese als rechtsverbindlich an. Sollten eine oder mehrere Bestimmungen des zwischen den Parteien abgeschlossenen Vertrages unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Gültigkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt. Die Vertragsparteien sind verpflichtet, die unwirksamen Bestimmungen durch eine Vereinbarung zu ersetzen, die sie getroffen hätten, wenn sie die Unwirksamkeit der Bestimmung gekannt hätten. Sinngemäß gleiches gilt, wenn sich eine ergänzungsbedürftige Lücke zeigt. Als Gerichtsstand gilt das Landgericht Berlin als vereinbart.

Veterinär- und Lebensmittelüberwachung Merkblatt

Hygienische Anforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln im Straßenhandel, auf Märkten und Volksfesten

Dieses Merkblatt soll ausschließlich eine Informationshilfe für den Gewerbetreibenden darstellen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Hygienevorschriften zu informieren.

Allgemeine Hygieneanforderungen

1. Die Standorte der Verkaufseinrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind so zu wählen, dass die Lebensmittel keiner nachteiligen Beeinflussung durch Verunreinigungen, Mikroorganismen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmittel sowie ungeeigneten Behandlungs- und Zubereitungsverfahren ausgesetzt sind.
2. Es dürfen nur Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, deren Herstellung in von der Lebensmittelüberwachung kontrollierten Betriebsräumen erfolgt. Kirchliche, schulische und sonstige Wohlfahrtsveranstaltungen sind von dieser Regelung ausgenommen.
3. Das in der Verkaufseinrichtung verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität aufweisen. Schläuche für die Wasserversorgung müssen als für Trinkwasser geeignet gekennzeichnet sein. Kanister müssen für Lebensmittel geeignet sein und sollten zum Erkennen von Verunreinigungen aus durchsichtigem Material bestehen.
4. Dem Personal sind in unmittelbarer Nähe der Verkaufseinrichtung (maximal 100 m Entfernung) Toiletten und Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen zur Verfügung zu stellen. Die Toiletten müssen dem Personal während der gesamten Betriebszeit zugänglich sein und sollten nicht der Öffentlichkeit zur Verfügung stehen.
5. Beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln ist geeignete und saubere Arbeitskleidung zu tragen. Auf persönliche Sauberkeit ist zu achten.
6. Das Rauchen ist beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln untersagt.
7. Lebensmittel dürfen nur innerhalb der Verkaufs- oder Lagereinrichtung, nicht direkt auf dem Fußboden und nur in für Lebensmittel zugelassenen Behältnissen gelagert werden.
8. Unverpackte Lebensmittel sind vor nachteiliger Beeinflussung durch den Verbraucher zu schützen, z.B. mit Glasschürzen oder Abdeckungen.
9. Beim Verkauf unverpackter Lebensmittel sind geeignete saubere Hilfsmittel (Zangen, Löffel etc.) zu verwenden. Das Berühren mit den Händen ist auf das unvermeidbare Maß zu beschränken.
10. Das Personal, das mit leicht verderblichen unverpackten Lebensmitteln Umgang hat, muss die Anforderungen, die in dem Merkblatt "Personalhygieneschulungen im Lebensmittelbereich" genannt sind, erfüllen.
11. Die Rückverfolgbarkeit der angebotenen und verwendeten Lebensmittel ist zu gewährleisten.

Bauliche Anforderungen beim Inverkehrbringen von unverpackten Lebensmitteln (außerfrischem Obst und Gemüse)

1. Die Betriebsstätten müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Fußböden, Seitenwände sowie Einrichtungsgegenstände müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht reinigungsfähig sein. Unverpackte leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur in Verkaufsstätten verkauft werden, die allseitig, bis auf den offenen oberen Teil der Verkaufsseite von Wänden, Decken und Böden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist mit einem überstehenden Dach oder einer anderen zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Witterungseinflüsse geeigneten Einrichtung zu versehen.
2. Hackfleisch sollte ausschließlich in sog. "Hackfleischmobilen" gemäß DIN 10500 hergestellt werden.
3. Die Verkaufseinrichtungen müssen über eine ausreichende Zufuhr an Kalt- und Warmwasser verfügen. Sie sollten an die öffentliche Be- und Entwässerung angeschlossen sein. Sollte der Anschluss im Einzelfall nicht möglich sein, muss jederzeit in ausreichender Menge Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen (z. B. Campingwaschanlage). Für das Auffangen von Schmutzwasser sind in diesem Fall geschlossene Auffangbehälter zu benutzen, die regelmäßig zu entleeren sind.
4. In den Verkaufseinrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen
5. Es müssen ausreichend geeignete Kühl- und Lagermöglichkeiten vorhanden sein. Für Lebensmittel, deren Aufbewahrung an die Einhaltung bestimmter Temperaturen gebunden sind, müssen geeignete Thermometer für das Messen der Lagertemperatur vorhanden sein. Die Temperaturen sind zu dokumentieren.
6. Herstellungsgeräte (z.B. Popcornmaschinen, Mandelbrenner, Grillgeräte, Eismaschinen) sind so aufzustellen, dass Beeinträchtigungen durch betriebsfremde Personen, Witterungseinflüsse u. ä. ausgeschlossen sind.
7. Es müssen angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
8. Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

Rechtsgrundlagen in der jeweils geltenden Fassung

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch vom 1.09.2005 (BGBl. I S. 2618)

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. EU Nr. L 139 S.1)

IfSG - Infektionsschutzgesetz vom 20.07.2000 (BGBl. I Nr. 33 S. 1045 ff.)

Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (BGBl. I 2007 S. 1816)

Empfehlung:

DIN 10500

Unterschrift

Dieses Dokument finden Sie unter www.ihk-berlin.de unter der Dok-Nr. 19372

Gaststättenunterrichtung

Seit dem 1.7.2005 benötigen Gewerbetreibende eine Gaststättenerlaubnis (Konzession) nur noch dann, wenn sie in ihrem Betrieb Alkohol ausschenken möchten. Vertriebt ein Anbieter also alkoholfreie Getränke, zubereitete Speisen oder unentgeltliche Proben, so ist er von der Erlaubnis nicht mehr betroffen. Hotels, in denen der Alkoholausschank ausschließlich an Hausgäste erfolgt, benötigen eine solche Erlaubnis ebenfalls nicht mehr.

Gesetzesgrundlage

Eine Gaststättenerlaubnis wird erst dann erteilt, wenn der Antragsteller nach § 4 Abs.1 Nr.4 des Gaststättengesetzes (GastG) anhand einer Bescheinigung der IHK über die Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung nachweisen kann, dass er über die Grundzüge der lebensmittel- und hygienerechtlichen Vorschriften unterrichtet worden ist und mit ihnen als vertraut gelten kann.

— Gewerbetreibende können von der Gaststättenunterrichtung freigestellt werden, sofern sie bereits eine Ausbildung in der Gastronomie mit einer Prüfung vor einer IHK abgeschlossen haben und die Inhalte der Gaststättenunterrichtung Gegenstand der Ausbildung und Prüfung waren. Auf Antrag stellt die IHK Berlin eine gebührenpflichtige Befreiungsurkunde aus. Dazu müssen der IHK entsprechende Nachweise (Prüfungs- oder Abschlusszeugnis im Original) vorgelegt werden.

Sinn und Zweck der Unterrichtung

Wer eine Gaststätte betreiben will, kommt täglich mit Lebensmitteln in Kontakt. Er/sie muss wissen, wie Lebensmittel zu behandeln oder aufzubewahren sind und nach welchen Hygieneregeln er/sie zu handeln hat.

Die Gaststättenunterrichtung dient dem Schutz der Gäste vor Gesundheitsschäden, die sich aus der Verletzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften im Gaststättengewerbe ergeben können sowie dem Schutz vor Täuschung und Irreführung. Für die künftigen Gastronomen bietet die Unterrichtung eine hervorragende Informationsmöglichkeit, sich mit den grundlegenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften vertraut zu machen. Werden die Regeln im Geschäftsbetrieb konsequent befolgt, müssen bei späteren Kontrollen keine Beanstandungen und Bußgelder befürchtet werden.

Ihr Ansprechpartner:

Stand: 14. Oktober 2013

Sabine Pöpplow

Tel: +49 30 31510-323 | Fax: +49 30 31510-119
E-Mail: sabine.poepplow@berlin.ihk.de | www.ihk-berlin.de

Inhalt und Dauer der Unterrichtung

Die Unterrichtung umfasst insbesondere:

- die Hygienevorschriften,
- das Lebensmittelrecht,
- das Bier-, Wein- und Milchrecht,
- das Getränkeanlagenrecht
- die Vorschriften für die Speise- und Getränkekarte.

Die Unterrichtung dauert inklusive Pausen vier Zeitstunden und findet in der Regel mindestens einmal in der Woche statt. Die Bescheinigung über die Teilnahme an der Unterrichtung wird unmittelbar im Anschluss an die Veranstaltung übergeben. Sie gilt bundesweit und unbefristet.

Es ist ratsam, das Original des Unterrichtsnachweises gut aufzubewahren und beim Bezirksamt immer nur eine Kopie einzureichen. Sollte das Original einmal verloren gehen, so erhalten Sie bei der IHK Berlin auf Antrag eine gebührenpflichtige Zweitschrift.

Sprachkenntnisse

Die Unterrichtung findet in deutscher Sprache statt. Da es sich bei der Vermittlung der Inhalte um fachliche und nicht um allgemeine Themen handelt, müssen Teilnehmer, die nicht über ausreichend gute Kenntnisse der deutschen Sprache verfügen, an einer fremdsprachlichen Unterrichtung teilnehmen. Dazu stellen wir ihnen einen entsprechenden beeidigten Dolmetscher ihrer Mutter- bzw. Landessprache zur Verfügung.

Diese Unterrichtung findet in der Regel einmal im Monat statt. Welche Sprachen gedolmetscht werden, richtet sich nach der Nachfrage der Teilnehmer. Beachten Sie bitte, dass die Unterrichtung nur dann möglich ist, wenn eine ausreichende Anzahl von Teilnehmern vorhanden ist.

Literaturhinweis

Die Broschüre: „Was der Gastwirt wissen muss“ enthält die wichtigsten Vorschriften des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, die jeder Gastwirt beachten muss. Ergänzt wird sie durch eine Reihe von Gesetzes- und Verordnungstexten des Bundes und der Länder sowie durch Expertenbeiträge aus der Praxis.

Die Broschüre kostet 13 Euro und ist im Servicecenter der IHK Berlin, Fasanenstr. 85, 10623 Berlin, erhältlich oder kann im IHK-Shop des Internets unter www.ihk-berlin.de/shop zzgl. 2,50 Euro Versandkosten bestellt werden.

Für Teilnehmer der Gaststättenunterrichtung ist die Broschüre Bestandteil des Unterrichtsmaterials.

Anmeldung

Die Anmeldung zur Gaststättenunterrichtung ist möglich im

Service Center der IHK Berlin

Fasanenstr. 85

10623 Berlin

Öffnungszeiten: Mo.-Do. von 8:00 Uhr - 17:00 Uhr, Fr. von 8:00 Uhr - 16:00 Uhr

oder im Internet unter www.ihk-berlin.de. Hier finden Sie auch die freien Unterrichtungstermine für das laufende Jahr. Um schnell auf die gesuchte Seite zu gelangen, geben Sie bitte oben rechts in das Feld „Dokumentnummer“ die Ziffer 2221 ein.

Die Unterrichtung findet i.d.R. statt im

Seminarzentrum der IHK Berlin

Hardenbergstr. 20

10623 Berlin.

(Angabe zum Raum finden Sie in Ihrer Einladung)

Gebühren

Teilnahmegebühr:	80,00 Euro
Teilnahmegebühr inkl. Dolmetscher:	230,00 Euro
Befreiungsurkunde (Freistellung):	20,00 Euro
Ersatzbescheinigung (Zweitschrift):	20,00 Euro

Weitere IHK-Angebote für Gastronomen

Seminar zur Lebensmittelhygieneverordnung, HACCP (EU-Recht)

Nach der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) sind alle Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten – vom Imbissbetrieb über das Restaurant und den Lebensmittelhandel bis zum Lebensmittelproduzenten – gehalten, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen nach einem HACCP-ähnlichen Konzept durchzuführen. Dieses Konzept dient dazu, Gefahren für die Gesundheit zu erkennen und auszuschalten, die von verdorbenen Lebensmitteln ausgehen. Daneben verpflichtet die Vorschrift jeden Unternehmer, seine Mitarbeiter entsprechend den betrieblichen Erfordernissen schulen zu lassen. Diese Schulungsmöglichkeit bietet das IHK-Seminar an einem Tag.

Themen: Rechtliche Grundlagen, Sorgfaltspflichten, allgemeine und spezielle Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene, Erarbeitung eines Eigenkontrollsystems nach HACCP-Kriterien, praktische Umsetzung. Nähere Informationen und Anmeldung zum Seminar bei Frau Svenja Herres, Tel. 3 15 10-801.

Broschüren und Informationsschriften

„Betrieb einer Gaststätte“: (Download im Internet unter der Dok-Nr. 89809)	kostenlos
„Gründerpäckchen erleichtert den Start“	10,00 Euro
„Was der Gastwirt wissen muss“ (bei Teilnahme an der Gaststättenunterrichtung ist die Broschüre Bestandteil des Unterrichtungsmaterials)	13,00 Euro

Broschüren und Informationsschriften können im Servicecenter der IHK Berlin, Fasanenstr. 85, 10623 Berlin, erworben oder im IHK-Shop des Internets unter www.ihk-berlin.de/shop zzgl. 2,50 Euro Versandkosten bestellt werden.

Ansprechpartner

Ausbildungsberatung:	Herr Truglia	Tel: 3 15 10-472
Weiterbildungsberatung:	Frau Herres	Tel. 3 15 10-801
Finanzierungsberatung	Frau Bauer	Tel: 3 15 10-284
Gründungsberatung:	Frau Hornung/Frau Neuberg	Tel: 3 15 10-600
Feedbackgespräch zum Gründungskonzept:	Frau Berger	Tel. 3 15 10-434
Vertragsrecht:	Frau Lohmar	Tel. 3 15 10-488
	Frau Bechlars	Tel. 3 15 10-404
	Herr Rehfeld	Tel. 3 15 10-350
Gewerberecht:	Herr Zieske	Tel: 3 15 10-402

Trotz sorgfältiger Prüfung können wir für die Richtigkeit und Vollständigkeit dieses Merkblattes keine Gewähr übernehmen.