

Sitova myyntipaikan vuokratarjous koskien

Tuotantotoimisto: Paikkavuokraus

Lucia-Weihnachtsmarkt in der KulturBrauerei -tapahtumaa

KETERING Veranstaltungs-GmbH
Frankfurter Alle 15
D-10247 Berlin
Puh. + 49 30/ 44310737
Faksi: + 49 30/ 25748550
GSM: + 49 151 /22650347
Sähköposti: mail@ketering.de
www.ketering.de

Ketering GmbH
Frankfurter Allee 15
D-10247 Berlin

Berlin, 04.elokuu 2018

jäljempänä vuokranantaja

Yrityksen nimi: _____

Sukunimi: _____

Etunimi: _____

Katuosoite: _____

Postinumero ja -toimipaikka: _____

Puh. _____ Faksi: _____

jäljempänä vuokraaja, koskien tapahtumaa:

**Lucia Weihnachtsmarkt in der KulturBrauerei
Berliini - Prenzlauer Berg (KulturBrauerei-alueen sisäpiha) 26.11.–23.12.2018**

**Hinnat, (lisättyä 19% alv:lla)
koko tapahtuma-ajalle, 3 metriä kohden:**

Ruoan ja alkoholijuomien myynti	3320,00 €
Alkoholijuomien myynti	3320,00 €
Makeiden tuotteiden myynti	2320,00 €
Käsityötuotteiden myynti	970,00 €
Sähkö per kW/päivä	2,95 €
Vesi/jätevesi per päivä	14,80 €
Lukollinen puinen myyntikoju (3m x 2m)	870,00 €
Tarjoilulupa	160,00 €
Vakuus catering eriä (ks. 1 artikla Ehdot)	500,00 €

Joulutorin pystytys- ja purkuajoista ilmoitetaan laskun maksamisen jälkeen.
Suunnitellut aukioloajat (myyntiajat):

Maanantai-perjantai Klo 15.00-22.00
Lauantai/Sunnuntai/pyhäpäivät Klo 13.00-22.00

Ilmoita tarkat tiedot myymistäsi tuotteista:

- o Alkoholijuomat: _____
- o Alkoholittomat juomat: _____
- o Pikkupurtava/Ruoka: _____
- o Tavarat/myyntituotteet: _____
- o Käsityötuotteet: _____

Täytä/rastita vuokratilausta koskevat tiedot!

- o Lukollinen puinen myyntikoju (leveys n. 3m ja pituus n. 2m) Määrä: _____
- o Oma myyntikoju: leveys _____ m, syvyys _____ m Määrä: _____
(vain sopimuksesta)
- o Sähkön tarve: _____ kW 2,95 € (netto, per kW/päivä)
- o 16A/220V Suko
 - o 16A CEE/380V
 - o 32A CEE/380V
- o Veden tarve: 14,80 € (netto, per päivä/vesiliitäntä)

Mikäli haluat vuokrata useamman myyntipaikan, täytä jokaista myyntipaikkaa varten oma vuokralomake.

Vuokraajana täten vahvistan hyväksyväni mukana lähetetyt osanottoehdot, yleiset sopimusehdot sekä lisäehdot, ja hyväksyn ne osaksi tätä vuokrasopimusta.

Vuokralomake on lähetettävä KETERINGIN postiosoitteeseen viimeistään 9.9.2018 mennessä!

Alla olevalla allekirjoituksellani vahvistan, että vuokraajana olen taloudellisesti kykenevä maksamaan tapahtuman vuokramaksun.

Paikka/päivämäärä

Vuokraajan allekirjoitus/yrityksen leima

Lucia Weihnachtsmarkt ovat KETERING GmbH: n tuotanto. Lucia Weihnachtsmarkt -tapahtuman tukijoita ovat TLG Immobilien GmbH, ConSense GmbH, Eightball GmbH, Frannz GmbH, KulturBrauerei e.V. ja Palais in der KulturBrauerei GmbH.

Mikäli sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä:
KETERING, Jörg Hübner, Michael Wiegner **Puh. +49 30 44310737, Faksi: +49 30 25848550,**
Sähköpostiosoite: mail@ketering.de
Tuotantotoimiston postiosoite:
KETERING Veranstaltungs-GmbH, Frankfurter Allee 15, D-10247 Berlin

Antrag auf Gestattung gemäß § 12 des Gaststättengesetzes	Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen! Zutreffendes Kästchen bitte ankreuzen <input checked="" type="checkbox"/>	Eingang
---	--	---------

1	Ort der Veranstaltung In den Höfen der KulturBrauerei, Knaackstraße 97, 10435 Berlin
---	---

**Angaben
zur Person**

Bei juristischen Personen (z.B. GmbH) beziehen sich die Angaben zu den Feldern Nr. 5 - 11 auf den gesetzlichen Vertreter. Die Angaben für weitere gesetzliche Vertreter zu diesen Nummern sind auf weiteren Vordrucken zu machen. Bei Personengesellschaften (z.B. OHG) ist für jeden geschäftsführenden Gesellschafter ein eigener Vordruck auszufüllen.

2	Im Handels-, Genossenschafts- oder Vereinsregister eingetragener Name	3	Ort- u. Nr. der Eintragung
---	---	---	----------------------------

4	Anschrift der Gesellschaft bzw. des nichtrechtsfähigen Vereins und Tel.Nr.		
---	--	--	--

5	Familiename	6	Vornamen
---	-------------	---	----------

7	Geburtsname (nur bei Abweichung vom Familiennamen)	8	Geburtsdatum/ Geburtsort
---	--	---	-----------------------------

9	Anschrift der Wohnung und Telefon Nr.		
---	---------------------------------------	--	--

10	Staatsangehörigkeit		
<input type="checkbox"/> ausgestellt am/von Meldebescheinigung)		<input type="checkbox"/> Personalausweis Nr. <input type="checkbox"/> Pass Nr (bei Reisepass nur mit	

11	Ausländer und Staatenlose		
Eine gültige Aufenthaltsgenehmigung liegt vor.			
Ausstellende Behörde:		<input type="checkbox"/> am:	
<input type="checkbox"/> ohne Auflage <input type="checkbox"/> mit folgender Auflage oder Einschränkung			

12	Antragsteller/in ist bereits steuerlich erfasst.		
<input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja. beim Finanzamt		Steuer Nr.	

Angaben zu Art und Umfang des Anlasses

13	genaue Bezeichnung des besonderen Anlasses		
Lucia-Weihnachtsmarkt in der KulturBrauerei			

Datum bzw. Zeitraum 26.11.2018 bis 23.12.2018	Ort, Straße Knaackstraße 97, 10435 Berlin	x Privatgrundstück öffentliches Straßenland
--	--	--

noch

14	Verabreicht werden sollen
	<input type="checkbox"/> alkoholfreie Getränke <input type="checkbox"/> alkoholische Getränke
Hinweis: Bei wiederholtem gleichartigem Betrieb ist ein Unterrichtsnachweis der Industrie- und Handelskammer erforderlich, sowie eine lesbare Kopie der Vorder- und Rückseite des Personalausweises oder eine lesbare Kopie des Reisepasses mit der Meldebescheinigung.	
Datum	Unterschrift

AN KETERING ZURÜCKSENDEN!

Lisäehdot

Hyvä myyntipaikan vuokraaja,

tämän tapahtuman ja KulturBrauerei-alueen ainutlaatuinen ilmapiiri edellyttävät erityistä siisteyttä sekä palautusastioiden ja jätteiden erityistä käsittelyä – niin myyntikojuissa kuin sen ympäristössäkin. Jotta vierailijat viihtyvät Lucia Weihnachtsmarkt –tapahtumassa, pyydämme kiinnittämään tähän seikkaan erityistä huomiota. Joudumme sulkemaan ne myyntipaikat, jotka eivät noudata näitä vaatimuksia.

Järjestäjät koristelevat arkkitehtuuriltaan viehättävän KulturBrauerei-alueen hillityin jouluvaloin ja taiteilijat avustavat ison joulukuusen koristelussa. Tämän lisäksi markkina-alueella soitetaan – oheisohjelmasta riippumatta – rauhallista jouluisaa musiikkia (oman musiikin soittaminen myyntikojuissa ja sen lähistöllä ei ole sallittua). Pyydämme ystävällisesti kiinnittämään huomiota yksityiskohtiin koristellessanne myyntikojuanne, jotta voimme jälleen kerran taata Lucia Weihnachtsmarkt –tapahtuman ainutlaatuisen luonteen. Loistakaa siis kirkkaasti.

Elintarvikkeiden (juomien ja ruoan) ulkomyynti kuuluu elintarvikeviranomaisten määräysten alaisuuteen ja määräysten noudattamista valvoo myyntipaikan vuokranantaja.

On the Lucia Christmas market can ONLY reusable tableware (glass or hard plastic cups, porcelain and metal cutlery **or crockery palm leaf**) are used.

Vuokraaja on velvollinen asentamaan myyntikojuun elintarvikeviranomaisten määräysten mukaisen tiskausmahdollisuuden (lämmin vesi välttämätön), mikäli astiat pestään myyntikojuissa.

Mikäli kyseisiä määräyksiä ei noudateta, myyntikoju joudutaan sulkemaan.

Mikäli tarvitset mukeja, astioita tai istuinkalusteita, suosittelimme ottamaan yhteyttä yritykseen:

Lisäksi jokainen vuokraaja, jonka myyntivalikoimaan kuuluu elintarvikkeita, sitoutuu allekirjoituksellaan (sopimuksen mukaan) tuomaan mukanaan istuinkalusteita ja baaripöytiä. KETERING-yrityksen työntekijöiltä saat ohjeita siitä, mihin nämä kalusteet voit sijoittaa (myyntipaikan eteen/viereen).

Huomio uusi!!

Vesihuolto / jäteveden

Tänä vuonna tulee olemaan vesi- ja viemäriverkkoon, jossa on lämmitetty letkut.

Jokainen käyttäjä tarvitsee omat letkut letku vedenlämmittimet niiden alueilla.

Mikäli vuokratilaus sisältää veden/jäteveden, vuokraaja vahvistaa allekirjoituksellaan hankkivansa seuraavat tarvikkeet:

1. Vesiliitännät: Vesijohto (KTW:n ja DVGW:n W270 suositusten mukainen), ¾-tuuman kierteellä (pesukoneliitäntä), lämmitetty, 50m
2. Jätevesiliitännät: Jätevesijohto, lämmitetty, 50m
3. Sähkönhankinta: Jatkojohto, 50m

Elintarvikemyyjien on lähetettävä vuokralomakkeen yhteydessä kopio henkilöllisyystodistuksesta. Ei Saksan kansalaisilta (ei kuitenkaan EU-kansalaisilta) vaadita oleskelulupa sekä kopio passista.

Vuokraajan allekirjoitus

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Ketering GmbH- Lucia Weihnachtsmarkt
Frankfurter Allee 15
10247 Berlin
nachfolgend Vermieter genannt:

Artikel 1

Zwischen dem Vermieter und dem Mieter wird ein rechtsgültiger Mietvertrag geschlossen. Die Vermietung erfolgt nur durch den Vermieter und die durch ihn beauftragte Firma „KETERING“, eine Untervermietung wird ausdrücklich untersagt. Der Mieter erhält die einmalige Genehmigung vom Vermieter, auf der Veranstaltung den Verkauf und/oder Vertrieb und/oder Betrieb von den im Mietvertrag angegebenen Waren und/oder Dienstleistungen in Eigenregie zu übernehmen. Die Genehmigung erstreckt sich nur auf die angegebenen Waren. Eine Änderung des Warensortiments bedarf der schriftlichen Genehmigung des Vermieters. Der Vermieter behält sich vor, für bestimmte Warenangebote (insbesondere Glühwein) bestimmte Mindestverkaufssätze festzusetzen, um eine einheitliche Preisgestaltung zu gewährleisten. Gegen Verstöße gegen die AGBs, insbesondere gegen Artikel 2 und 9 wird eine Kautions in Höhe von 500,00€ erhoben und im Verstoßfall in voller Höhe als Konventionalstrafe einbehalten.

Artikel 2

Dem Mieter ist das Aufstellen von Gartenpavillons, Tapeziertischen und Partyzelten untersagt. Der Mieter darf unter keinen Umständen, es sei denn, es wird vom Vermieter schriftlich genehmigt, Lautsprecher und/oder Tonträger an seinem Stand als Verkaufshilfe benutzen. Der Betrieb ist vom Umweltamt untersagt und führt zum sofortigen Verweis vom Veranstaltungsgelände. Zudem hat der Mieter das vom Umweltamt auferlegte Bußgeld zu bezahlen.

Artikel 3

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 Vermieter 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 untersagt werden, so ist der Mieter dennoch verpflichtet, die vereinbarte Miete in vollem Umfang zu zahlen.

Artikel 4

Der vom Mieter bestellte Platz wird vom Vermieter für den Mieter reserviert. Die Miete ist zu 50 % bei Vertragsabschluss und der Rest bis 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig. Sie ist bar oder unbar als Überweisung sofort zu bezahlen. Entscheidend ist der Eingang des Betrages, nicht das Einzahlen. Sollten Beträge bis zur gesetzten Frist nicht eingegangen sein, so ist der Vermieter berechtigt, vom Mietvertrag ohne jegliche Haftung und ohne dass er vom Mieter in Regress genommen werden kann, zurückzutreten. Ferner ist der Vermieter berechtigt, einen Ersatzbewerber nachrücken zu lassen. Vom Mieter getätigte Mietverträge müssen in voller Höhe beglichen werden. Der Vermieter verpflichtet sich, den Standplatz nach Eingang der Miete dem Mieter in vollem Umfang zur Verfügung zu stellen. Sollte der Mieter nach Zahlung des Mietzinses dennoch nicht an der Veranstaltung teilnehmen, so werden dem Mieter keine Zahlungen erstattet. Der Vermieter ist berechtigt, die Rechte aus dem Mietvertrag, einschließlich möglicher Schadensersatzansprüche gegenüber dem Mieter geltend zu machen.

Artikel 5

Der Rücktritt von angemieteten Standplätzen, gleich aus welchem Grund, ist nicht möglich. Muss der Vermieter 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 an den Mieter, gleich welcher Art und Höhe. Das gilt auch für den Fall, dass die Veranstaltung von den Behörden auf 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 Vermieter wahlweise 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.

Artikel 6

Der Mieter haftet für alle Schäden, die Besucher der Veranstaltung oder die der Vermieter 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 Vermieter haftet nicht für Schäden, die durch höhere Gewalt, gleich welcher Art, oder ohne Verschulden des Vermieters entstehen. Nur bei nachgewiesener grober Fahrlässigkeit haftet der Vermieter gegenüber dem Mieter. Weitergehende Ansprüche an den Vermieter, gleich welcher Art, sind ausdrücklich ausgeschlossen. Mietkosten für Leihstände/-zelte fallen nicht unter diese Regelung und sind deshalb ausgeschlossen. Der Vermieter gestaltet die Veranstaltung gewissenhaft und nach ordentlichen kaufmännischen Grundsätzen.

Artikel 7

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

Artikel 8

Der Vermieter 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 Vermieter vor, gegen den Mieter gerichtliche Schritte wegen Missachtung der gesetzlichen Vorschriften einzuleiten. Jeder Mieter, der Strom beantragt hat, muss ein VDE-geprüftes Verlängerungskabel (Trommel mit Verteilerdose) mit mindestens 50 m Kabel mitbringen und muss es nach

Anschluss vollständig ausrollen, um Kurzschlüsse zu vermeiden. 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 Vermieter haftet nicht für Strom- und Wasserausfälle, gleich welcher Art.

Artikel 9

Dem vom Vermieter eingesetzten Personal ist auf Anweisung unbedingt Folge zu leisten. Zuwiderhandlungen können zum Verweis führen. Die Unfallverhütungs- und Sicherheitsvorschriften sind unbedingt einzuhalten. Das gilt insbesondere für Flüssiggasanlagen, Getränkeschankanlagen u.ä. Betreiber dieser Anlagen haben Feuerlöscher vorrätig zu halten und leicht zugänglich anzubringen.

Der Mieter haftet für Schäden, die bei Nichteinhaltung entstehen. Getränke und Speisen dürfen nur in Mehrweggeschirr (Glas, Porzellan, Metall usw.) ausgegeben werden. Dosen, Einwegplastik und Einwegpappen sind nicht zugelassen. Zuwiderhandlung gegen diese Auflagen führen zum sofortigen Verweis vom Platz.

Artikel 10

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. Diese sind eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn durch den Mieter vom Veranstaltungsgelände zu entfernen. 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 (die Entscheidung obliegt dem Vermieter), so ist der Vermieter berechtigt, eine pauschale Reinigungsentschädigung von bis zu 1000.- DM zzgl. MwSt. je Stand und Tag in Rechnung zu stellen.

Für die Abfallbeseitigung von Kleinabfällen kann der Mieter die vom Vermieter bereitgestellten Müllcontainer nutzen. Der Mieter stellt an seinem Platz noch 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 die Entsorgung ist der Betreiber selbst verantwortlich. Jede Art der Schädigung der Umwelt macht schadenersatzpflichtig und führt zur Anzeige.

Artikel 11

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 Zaparken der Zufahrtsstraßen führt zum sofortigen

kostenpflichtigen Umsetzen der Fahrzeuge. Die Zufahrtstraße muss immer für Einsatzfahrzeuge frei bleiben. Der Mieter hat sein Fahrzeug bis spätestens eine Stunde 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, erteilt durch den Vermieter, gut sichtbar an der Windschutzscheibe angebracht haben.

Artikel 12

Der Vermieter erklärt sich bereit, dem Mieter einen Holzhütten zu vermieten. In den jeweiligen Metermietpreisen sind die Holzhütten nicht enthalten (wenn nicht anders vereinbart), können aber auf Anfrage bei dem Vermieter gemietet werden. Die Vermietung von Holzhütten erfolgt für den Mieter auf eigene Gefahr, der Vermieter übernimmt keine Haftung bei Beschädigung und/oder Zerstörung. Der Vermieter haftet nicht für den Zustand der Mietobjekte.

Artikel 13

Stellt der Vermieter Einrichtungen zur Verfügung oder hat er das Veranstaltungsgelände oder Teile davon in bestimmter Weise dekoriert, dann darf der Mieter die Dekoration weder entfernen, noch durch eigene Dekoration im Charakter verändern oder verdecken.

Eigene Dekorationen müssen dem Charakter der Veranstaltung entsprechen.

Artikel 14

Der Mieter verpflichtet sich, pünktlich zu erscheinen. Die Ein- und Ausfahrzeiten 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 abbauen und / oder schließen. Einzige Ausnahmen: höhere Gewalt, behördliche Anordnung und Unwetterwarnungen.

Artikel 15

Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Vermieters sowie des Mieters. Ansonsten sind sie unwirksam. Der Mieter erkennt alle Punkte als rechtsverbindlich an und erklärt, diese aufmerksam gelesen zu haben.

Sollte 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 Gerichtstand gilt das Landgericht Berlin als vereinbart.

www.lucia-weihnachtsmarkt.de

Bezirksämter von Berlin

Abt. Gesundheit und Personal

Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt und Betreuungsstelle

Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt

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, an denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden, sind so zu wählen, dass sie 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. Dies können auch private Küchen sein, sofern sie der Lebensmittelüberwachungsbehörde zur gewerblichen Herstellung von Lebensmitteln gemeldet sind. 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 Toiletten mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen zur Verfügung zu stellen. Die Toiletten müssen dem Personal während der gesamten Verkaufszeit 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. Personen, die leicht verderbliche unverpackte Lebensmittel (Backwaren mit nicht erhitzter Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Erzeugnisse aus Fischen, Krusten- Schalen- oder Weichtieren, Feinkostsalate, Rohkostsalate, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaise oder andere emulgierte Saucen, Milch und Milcherzeugnisse, Säuglings- und Kleinkindernahrung, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse) sowie warme Mahlzeiten herstellen, behandeln oder abgeben, müssen am Verkaufsstand eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können. Diese Bescheinigung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt.

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

1. Die Betriebsstätten müssen, soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird. Die Herstellung von Hackfleisch ist ausschließlich in sog. "Hackfleischmobilen" gemäß DIN 10500 zulässig.
2. Die Verkaufseinrichtungen sollten an die öffentliche Be- und Entwässerung angeschlossen sein. Sollte dieses im Einzelfall nicht möglich sein, muss jederzeit in ausreichender Menge Wasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung stehen. Für das Auffangen von Schmutzwasser sind in diesem Fall geschlossene Auffangbehälter zu benutzen, die regelmäßig zu entleeren sind. In den Verkaufseinrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein. 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.
3. 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.
4. Herstellungsgeräte (z.B. Popcornmaschinen, Mandelbrenner, Grillgeräte, Eismaschinen) sind so aufzustellen, dass Beeinträchtigungen durch betriebsfremde Personen, Witterungseinflüsse u. ä. ausgeschlossen sind.
5. Es müssen angemessene Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
6. 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 226 S.3)

Marktordnung für die Teilnahme am LUCIA Weihnachtsmarkt in der Kulturbrauerei

1. Marktleitung

Mit der Durchführung des Marktes ist die Marktleitung betraut. Sie ist für die Umsetzung der Marktordnung und der vertraglichen Regelungen zwischen Veranstalter und Marktteilnehmer zuständig.

Ihren Anweisungen ist unbedingt Folge zu leisten!

2. Öffnungs- und Verkaufszeiten

Montags bis freitags 15:00 bis 22:00

Samstags bis sonntags 13:00 bis 22:00

Jeder Teilnehmer verpflichtet sich, den Stand pünktlich zu öffnen, während der Öffnungszeiten des Weihnachtsmarktes ununterbrochen besetzt zu halten und nicht vor dem täglichen Marktende die Ware aus dem Stand zu räumen.

3. Äußere Gestaltung der Hütten

Die Stände sind entsprechend dem Veranstaltungscharakter (Weihnachtsmarkt) zu gestalten, mit Grün zu schmücken und außen warm-weiß zu beleuchten. Das Anbringen von Werbeschildern ist nicht erlaubt. Alle Aufbauten außerhalb der Hütte müssen auch grundsätzlich werbefrei sein.

4. Warenangebot

Beim Verkauf von Waren ist dem Veranstaltungscharakter (Weihnachtsmarkt) Rechnung zu tragen. Es darf nur das vereinbarte Warensortiment angeboten werden.

5. Gutscheine/ LUCIA-Taler

Der Veranstalter bringt für Weihnachtsfeiern und andere Anlässe Gutscheine in Form des LUCIA-Talers mit einem Wert von 5,00€ in den Umlauf.



Die LUCIA-Taler sind während des LUCIA Weihnachtsmarktes offizielles Zahlungsmittel und somit von allen Ständen zu akzeptieren, wertmäßig anzurechnen und gegebenenfalls ist auch Wechselgeld herauszugeben.

6. Verkauf von Speisen und Getränken

Für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln in den Höfen der Kulturbrauerei gelten die Regeln des Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamtes von Berlin Pankow. Diese werden durch die Mitarbeiter des Amtes vor Ort kontrolliert.

Die Abgabe von Getränken darf nur über übliche Mehrweggefäße aus Glas oder Keramik erfolgen. Für die Abgabe von Speisen sollen Mehrweggefäße oder Palmenblattgeschirr verwendet werden.

7. Jugendschutz

Die Abgabe von Alkohol an Jugendliche ist im Jugendschutzgesetz geregelt. Ein aktueller Auszug ist im Stand gut sichtbar auszuhängen und die Einhaltung zu gewährleisten.

8. Musikwiedergabe

Auf dem Marktgelände erfolgt eine zentrale Musikbeschallung. Das Betreiben von Musikanlagen am Stand oder Live-Darbietungen sind nicht erlaubt.

9. Schnee-, Eisbeseitigung, Kälteeinbruch

Jeder Standbetreiber hat in der unmittelbaren Umgebung des Standes (ca. 2,0m Gürtel) die Schnee- und Eisbeseitigung selbst vorzunehmen. Er hat sich über zu erwartende Niederschläge zu informieren und, wenn nötig, früher (also vor Öffnung des Marktes) an seinem Stand zum Zwecke der Schnee-, Eisbeseitigung und des Streuens einzufinden. **Alle hierfür erforderlichen Arbeitsgeräte stellt jeder Teilnehmer selbst bereit.** Streugut wird über das Gebäudemanagement der Kulturbrauerei zur Verfügung gestellt.

Bei absehbarem Kälteeinbruch informiert die Marktleitung die Gastronomiestandbetreiber über durchzuführende Maßnahmen zur Verhinderung des Einfrierens der Wasser- und Abwasserschläuche.

10. Wenn es auf dem Markt sehr voll ist

Für die Zeit, wenn viele Gäste den Markt besuchen, haben alle Standbetreiber dafür zu sorgen, dass ihre Stehtische, Aufsteller aller Art und sonstige mögliche Hindernisse vor dem Stand entfernt werden, um eine maximale Durchgangsbreite zu erzeugen.

11. Beliefern und Befahren mittels KFZ

KFZ-Fahrverkehr ist bis max. 30 min vor Veranstaltungsbeginn möglich. Danach sind alle KFZ vom Gelände der Kulturbrauerei zu entfernen.

12. Feuerlöscher- verpflichtend für alle Stände

Je nach Gefahrenklasse ist für alle Teilnehmenden das Vorhandensein von Feuerlöschern verpflichtend.

Stände ohne gasbetriebene Anlagen benötigen einen Schaum-Feuerlöscher mit mindestens 6 Liter Inhalt.

Stände mit gasbetriebenen Anlagen benötigen einen ABC-Feuerlöscher mit mindestens 6kg Inhalt.

Stände mit Fritteisern, Speiseölen oder Fetten benötigen **zusätzlich** einen Fettbrand-Feuerlöscher mit mindestens 3 Liter Inhalt.

13. Betrieb von Flüssiggasanlagen

Bei Betrieb von Flüssiggasanlagen ist es zwingend erforderlich, dass technisch einwandfreie Geräte mit einer CE-Kennzeichnung verwendet werden,

dass eine Schlauchbruchsicherung vorhanden ist und dass die Anzahl der gut belüftet am Stand gelagerten Gasflaschen, dem Tagesbedarf + Reserve entspricht

Ein Verstoß gegen diese Marktordnung kann den sofortigen oder späteren Ausschluss vom Markt zur Folge haben.

Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen

Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen

1 Druckgasbehälter (Flaschen)

- 1.1 Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen. Darüber hinaus gelten die hier genannten besonderen Anforderungen.
- 1.2 In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden. Die Schränke müssen abgeschlossen sein.
- 1.3 Werden zum Verschluss der Flaschenschränke Bügelschlösser verwendet, darf die Bügelstärke der Schlösser 5 mm nicht überschreiten. Das Bügelschloss muss so angebracht werden, dass ein Entfernen mittels Bolzenschneider möglich ist.
- 1.4 Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Kanaleinläufe, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.5 Die Anzahl der Flaschen im Schrank darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf **nicht mehr als 2 Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reserveflaschen umfassen**. Auf Antrag und nach Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.6 Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 1.7 Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.8 Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.9 Es dürfen nur zugelassene Schläuche \varnothing 8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss 1/4" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.10 Bei Verwendung von Gasflaschenschränken - **zwingend bei mehr als 2 Gasflaschen** - ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkblatt von einem Gasfachbetrieb zu bestätigen. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

2 Betrieb

- 2.1 Während der **Öffnungszeiten** darf **kein Flaschenwechsel** vorgenommen werden. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.2 **Gasheizungen** jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen **sind** auf dem Veranstaltungsgelände grundsätzlich **nicht erlaubt**.

- 2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Zündsicherung eingesetzt werden.
- 2.4 Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.5 Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Flüssiggasanlagen vertraut und über die Mindestvorschriften bei der Verwendung von Flüssiggas unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen.
- 2.6 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrarmaturen zu schließen.
- 2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8 Vereisungen an Leitungen und Absperrreinrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9 Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen.

3 Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Friteusen	1 Fettbrandlöscher

Neben den oben genannten Punkten sind hinsichtlich der Verwendung von Druckgasbehältern u. a. folgende Vorschriften und Regeln bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern bzw. Druckgasbehältern zu beachten (Auszug):

Betriebssicherheitsverordnung, Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage; Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280; Technische Regeln Flüssiggas (TRF 1996); Gefahrgutverordnung Straße (GGVS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder BGV D 34).