



Werbegemeinschaft
„Wir für Wachtendonk und Wankum e.V.“
Herr Grotjann
Weinstraße 1
47669 Wachtendonk

oder
andre.grotjann@wachtendonk.de

Bewerbung: Bücherbummel 12.07.2020

Firma: _____
Vorname / Zuname: _____
Straße / PLZ / Ort _____
Telefon: _____
E-Mail: _____

Hiermit bewerbe ich mich für eine Teilnahme an folgender Veranstaltung:

Veranstaltung: Bücherbummel 2020
Ort der Veranstaltung: Ortskern Wachtendonk
Datum der Veranstaltung: 12.07.2020
Dauer der Veranstaltung: 11 – 18 Uhr
Aufbau der Veranstaltung: 7:30 bis 10:30 Uhr

Anmeldeschluss für den Bücherbummel: 15.05.2020

Mein Warenangebot ist in folgende Kategorie einzuordnen (zutreffendes bitte ankreuzen):

- Essen und Getränke zum sofortigen Verzehr
z. B. Grillgut, Imbisswaren, Kuchen, Waffeln, Getränke usw. **180,00 €**

Preise 2020 Privataussteller/ Geschäftsleute (zutreffendes bitte ankreuzen)

- 1m 2m 3m **Gebühr:** 25 € privat 40 € gewerblich 0 € Mitglied
 4m 5m 6m **Gebühr:** 35 € privat 60 € gewerblich 0 € Mitglied
 7m 8m __m **Gebühr:** 60 € privat 80 € gewerblich 0 € Mitglied

- Ich /Wir werden von den Gebühren befreit, da die Gewinne ausschließlich an eine gemeinnützige Organisation gehen. (entsprechende Nachweise sind auf Verlangen vorzulegen)

Mein Angebot im Detail:

Besonderheiten (wie Pavillon etc.):

Ich benötige folgende Strom- und Wasseranschlüsse (Anzahl eintragen):

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Handelsübliche Steckdose | <input type="checkbox"/> CEE-Steckdose 16A (Starkstrom) |
| <input type="checkbox"/> Wasseranschluss GK 1" | <input type="checkbox"/> Abwasseranschluss GK 1" CEE- |
| <input type="checkbox"/> Steckdose 32 A (Starkstrom) | Sonstiges: _____ |

Für Verlängerungskabel und die Verteilung von Strom / Wasser an meinem Stand bin ich selber verantwortlich

Hiermit bewerbe ich mich verbindlich für die oben angegebene Veranstaltung der Werbegemeinschaft "Wir für Wachtendonk und Wankum e.V."

Ich habe die Merkblätter "**Informationen bezüglich elektrischer Geräte und Anlagen**" sowie **„Anforderungen an Verkaufsstände für Lebensmittel"** gelesen und erkläre mich bereit diese einzuhalten. Ich habe keinen Rechtsanspruch auf einen speziellen Standort für meinen Stand, da die Standverteilung der Marktleitung der Werbegemeinschaft unterliegt.

Ebenso habe ich kein Recht auf Exklusivität für mein angebotenes Warensortiment. Dies bedarf einer zusätzlichen Vereinbarung.

Sie erhalten später eine Bestätigung, sowie eine Rechnung. Erst nach Zahlungseingang besteht das Anrecht auf einen Standplatz.

Nein, ich kann nicht teilnehmen

Bitte schreiben Sie mich nicht mehr an.

Datum _____ Unterschrift / Stempel: _____

Informationen bezüglich elektrischer Geräte und Anlagen

Liebe Aussteller,

aus gegebenem Anlass möchten wir Sie bitten den Einsatz ihrer elektrischen Geräte und Anlagen sorgfältig zu prüfen. Leider gab es in der Vergangenheit immer wieder Probleme mit nicht geeigneten oder defekten Geräten.

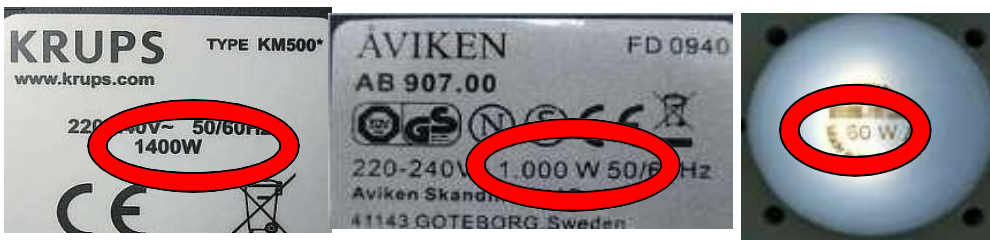
Bezüglich aller von Ihnen eingesetzten elektrischen Geräte und Anlagen weisen wir auf die gültigen gesetzlichen Bestimmungen für Veranstaltungen hin:

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen. Ein entsprechender schriftlicher Nachweis einer Elektrofachkraft ist dem Veranstalter auf Verlangen vorzulegen.

Elektrische Geräte und Katalythöfen sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Die vorgeschriebenen Sicherheitsabstände der Hersteller sind einzuhalten.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschriften hervorgerufen werden, müssen vom Standbetreiber übernommen werden.

Um Ihnen als Aussteller ausreichend Strom zur Verfügung stellen zu können, benötigen wir zwingend die Angaben der Leistungen Ihrer insgesamt eingesetzten Geräte. Diese Daten können sie dem Typenschild Ihrer Geräte entnehmen. Hier einige Beispiele:



Hier ein Beispiel für einen Stand:

1 Kaffeemaschine:	1.400 Watt
1 Lichterkette mit 12 Birnen je 60 Watt:	720 Watt
2 Halogenstrahler mit 150 Watt:	300 Watt
4 Waffeleisen mit je 1.500 Watt:	<u>6000 Watt</u>
<u>Gesamt:</u>	<u>8.420 Watt</u>

Eine handelsübliche Steckdose kann insgesamt max. 3.600 Watt Leistung liefern. Aufgrund der Länge der Leitung verringert sich die Leistung. Daher rechnen wir mit max. **3.000 Watt pro Steckdose** an unseren Verteilern. Für den Stand im Beispiel benötigen wir also 3 eigene Steckdosen, an die kein anderer Stand mehr angeschlossen werden kann.

Wir bitten Sie daher, die Gesamtleistung Ihrer eingesetzten Geräte nachzusehen und uns mitzuteilen. Nur so kann eine reibungslose Stromversorgung sichergestellt werden.

Bei Rückfragen melden sie sich gerne bei **Manuel Bodden Tel.: 0172 - 26 48 14 9**

Anforderungen an Verkaufsstände für Lebensmittel

Hier einige Dinge auf die Sie als Betreiber eines Verkaufs-Standes mit Lebensmitteln zu achten haben.

1. Verkaufsstände müssen vor Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Wind und Staub) geschützt sein; ein überdachter Stand, am besten dreiseitig geschlossen, ist wichtig. Der Standplatz muss befestigten Boden haben, keinen Sand-, Schotter- oder Rasenboden. Im Bedarfsfall ist eine stabile, geeignete Unterlage zu beschaffen. Das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Schädlinge und Tiere, muss vermieden werden.
2. Arbeits- und Verkaufstische müssen glatt, riss- und spaltenfrei sowie leicht zu reinigen und ggf. zu desinfizieren sein (Resopal, Stahl o. ä.). Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen (völlig ungeeignet sind Biergartentische). Unverpackte Lebensmittel, auch Pfannen, Grill, Waffeleisen usw. mit einem ausreichend hohen Aufsatz zur Kundenseite hin schützen (sog. "Hustenschutz"). Außerdem kann ein mind. 1 m breiter Tisch vor den Stand gestellt werden, um den Kunden auf Abstand zu halten (Unfallgefahr/ Spritzschutz bei heißem Fett).
3. Eine Handwaschgelegenheit im Stand ist unbedingt erforderlich! Benötigt wird fließendes Warm- und Kaltwasser. Außerdem ist die Handwaschgelegenheit mit Pumpseifenspender/ ggf. Händedesinfektionsspender und Einmalhandtüchern auszustatten.
4. Separate Toiletten für die im Stand Beschäftigten müssen vorhanden sein. Die Toiletten sind dem Personenkreis, die mit Lebensmitteln umgehen, vorzubehalten. Sie dürfen dem Publikum nicht zugänglich sein. Die Toiletten müssen mit Handwaschgelegenheiten (wie Punkt 3) ausgestattet sein. Die Nutzung der Toiletten von nah verfügbaren Gastronomiebetrieben kann, wenn diese damit einverstanden sind, genehmigt werden.
5. Personalhygiene beachten: Personen im Stand müssen helle, waschbare Berufskleidung tragen (Kittel/ Latzschürzen/ Kochbekleidung und Kopfbedeckung). Hand- und Armschmuck ablegen. Händewaschen vor Arbeitsbeginn und nach Toilettenbesuch muss selbstverständlich sein! Im Stand herrscht Rauchverbot! Personen mit offenen Wunden an den Händen nicht mit Lebensmitteln arbeiten lassen.
6. Der Stand und seine Einrichtung sind vor Inbetriebnahme gründlich zu säubern. Lebensmittel und deren Behältnisse nicht auf den Boden stellen, für ausreichende Ablagen und Platz ist zu sorgen, Standgröße nicht zu knapp bemessen! Lebensmittel abgedeckt und geschützt aufbewahren. Empfindliche und kühlpflichtige Lebensmittel sind entsprechend kühl zu lagern! Es ist ein geeignetes System zur Überwachung von geforderten Temperaturen festzulegen und durchzuführen (Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen).
7. Hackfleisch sollte nicht selbst hergestellt, sondern vom Fachbetrieb bezogen werden. Hierbei ist es unbedingt notwendig, die Herstellerangaben bezüglich Temperatur und Lagerbedingungen einzuhalten (vorgebrühte Bratwürste). Es wird empfohlen, tiefgefrorene Erzeugnisse z.B. Hamburger auch tiefgefroren zu verarbeiten. Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, auf die Abgabe roher Hackfleischzubereitungen zu verzichten. Grundsätzlich ist es schwierig, bei Verkaufsständen die hygienischen Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass bei der Zubereitung und dem Verkauf von Hackfleisch und Fleischzubereitungen, die ja mikrobiologisch besonders empfindlich sind, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Hier kommt es maßgeblich auf die Beschaffenheit und Einrichtung des Verkaufsstandes und das betriebliche Eigenkontrollkonzept wie auch auf eigene mikrobiologische Untersuchungen der jeweiligen Hackfleischprodukte an.
8. Es ist darauf zu achten, dass das fließende Wasser Trinkwasserqualität aufweist. Durch einen für Lebensmittel tauglichen Schlauch (in der Regel innen weiß und außen blau beschichtet) ist die Wasserzufuhr zu gewährleisten.

9. Es müssen angemessene Vorrichtungen (hygienisch einwandfrei) zum Entsorgen von gesundheitlich bedenklichen Abfällen z.B. Alt fett, Lebensmittelabfälle vorhanden sein (z.B. verschließbare Müllbehälter, Altfetttonne).

Die Vorgaben der VO(EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind einzuhalten.

10. Getränke und Speisen korrekt auf Preistafeln auflisten, Qualitätsangaben (z.B. Orangensaft/-nektar) und Füllmengen bei Getränken angeben, Zusatzstoffe kenntlich machen (z.B. Phosphat,

Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker usw.); Etiketten und Angaben des Vorlieferanten beachten.

11. Lebensmittelunternehmer müssen nach Art- und Größe ihres Lebensmittelunternehmens geschult sein, zu Schulungsangeboten finden Sie im rechten Bereich weitere Hinweise.

12. Am 01.01.2001 trat das Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Kraft, welches das Bundesseuchengesetz abgelöst hat. Im Hinblick auf Tätigkeiten im Lebensmittelbereich bedeutet dies:

Gesundheitszeugnisse nach §§ 17,18 Bundesseuchengesetz werden seit dem 01.01.2001 nicht mehr erstellt. Vor dem 01.01.2001 erstellte Gesundheitszeugnisse nach dem Bundesseuchengesetz behalten ihre Gültigkeit. Ersetzt werden die o.g. Zeugnisse durch die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über durchgeführte Belehrungen nach § 43 IfSG.

Sollten Sie gegen diese Punkte verstoßen, müssen Sie damit rechnen, dass dies entsprechend von den Mitarbeitern der Lebensmittelüberwachungsbehörden geahndet wird. Dies kann auch bedeuten, dass Ihnen die Abgabe von Lebensmitteln sofort untersagt bzw. ein Bußgeldverfahren eingeleitet wird.