

Anmeldeformular - Teilnahme am „Worms blüht auf“ 2025 – Gastronomie und Schaustellerbetriebe

(Bitte füllen Sie alle Felder aus an und lassen Sie uns das Formular bis 31.01.2025 zukommen.)

Kontakt- und Vertragsdaten:

Unternehmen: _____
Ansprechpartner: _____
Vertragspartner: _____ (falls abweichend)
Adresse: _____

Telefon: _____
Fax: _____
Mobil: _____
E-Mail: _____
Sonstiges: _____

Angebotene Produkte: _____

Die Kostenumlage für Infrastruktur, für zwei Veranstaltungstage beträgt (bitte ankreuzen)

- 300,- zzgl. 19% MwSt. (inkl. Strom und Wasser)
 250,- zzgl. 19% MwSt. (inkl. Strom oder Wasser)
 175,- (ohne Strom, ohne Wasser)

Der Stand hat folgende Betriebsmaße:

Breite: _____ Meter Tiefe: _____ Meter

Höhe: _____ Meter

___ x Stromanschluss _____ (Stromstärke/Spannung – 230V, 16A, 32A etc.)

___ x Wasseranschluss _____ (Stromverbrauch – 80W, 15KW etc.)

Hiermit bestätige ich, dass wir am Aktionswochenende am Samstag, den 05. und Sonntag, den 06. April 2025, im Rahmen „Worms blüht auf“ teilnehmen. Der Standplatz wird vom Veranstalter zugeteilt – ein Anspruch besteht nicht. Mit meiner Unterschrift und Teilnahme bestätige ich die beigefügten Teilnahmebedingungen gelesen und verstanden zu haben. Die Teilnahme erfolgt erst nach Zusage durch den Veranstalter.

Datum, Unterschrift
Teilnehmer/Unternehmen

Kontakt:
Kultur und Veranstaltungs GmbH Worms
c/o Herrn Artur Kiefel
Von-Steuben-Straße 5
67549 Worms

e-mail: artur.kiefel@kvg-worms.de
Telefon: (0 62 41) 2000-318
Telefax: (0 62 41) 2000-399

Teilnahmebedingungen Worms blüht auf 2025 in der Wormser Innenstadt

1. Standbetreuung und Vorführung

Nach Anmeldung des Teilnehmers und anschließender Bestätigung durch den Veranstalter, der Kultur und Veranstaltung GmbH Worms, nimmt der Teilnehmer verbindlich für die Zeit vom Samstag, den 05. bis Sonntag, den 06. April 2025 an der Veranstaltung „Worms blüht auf“ in der Wormser Innenstadt (Fußgängerzone) teil.

Beim Verkauf von Speisen und Getränken verpflichtet sich der Teilnehmer zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften (siehe angehängtes Merkblatt). Der Teilnehmer versichert, die Bestimmungen über den Betrieb von Gaststätten usw. rechtsverbindlich einzuhalten.

Der Stand hat die im Anmeldeformular angegebenen Betriebsmaße nicht zu überschreiten; alle weiteren zusätzlichen Aufbauten (z.B. Stehtische) sind mit dem Veranstalter im Vorfeld abzuklären. Gemäß der im Anmeldeformular gemachten Angaben wird dem Teilnehmer Strom und Wasser zur Verfügung gestellt. Abwasser darf nicht in Baumscheiben, Grünflächen, Straßen, Gehwege etc. abgelassen werden. Dem Teilnehmer wird ein entsprechender Platz vom Veranstalter zugewiesen. Ein Anspruch auf einen bestimmten Standplatz besteht nicht. Bitte nehmen Sie Rücksicht auf die anliegenden Geschäfte. Ihr Standplatz wird Ihnen rechtzeitig im Vorfeld mitgeteilt. Der Aufbau kann, soweit nicht anders abgesprochen, ab Freitag, 04. April, ab 10:00 Uhr (Wachpersonal wird ab den Abendstunden bestellt) bis Samstag, 05. April, bis 10:00 Uhr erfolgen. Dem Teilnehmer ist es untersagt ein Fahrzeug direkt an seinem Stand zu platzieren. Der Verkauf außerhalb der u.a. Standöffnungszeiten ist nicht gestattet! Der Teilnehmer hat selbst für ausreichendes Schlauchmaterial und/oder Verlängerungskabel sowie erforderliche Abdeckmatten (Stolperschutz) zu sorgen. Die Standöffnung ist wie folgt vorzunehmen (Samstag ist optional, hat jedoch keinen Einfluss auf die Standmiete):

Markttage	Datum	Öffnung von – bis
Samstag	05. April 2025	Möglich 10:00 Uhr bis 19:00 Uhr Auto-Ausstellung ab 15:00 Uhr
Sonntag	06. April 2025	13:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Ein früheres Abbauen als zu Veranstaltungsende (06. April, 18:00 Uhr) ist nicht zulässig.

2. Sicherheit und Verkehrssicherungspflicht

Während der gesamten Veranstaltung ist den Anweisungen des Veranstalters (und dessen bevollmächtigten Mitarbeitern) Folge zu leisten. Sie erhalten rechtzeitig Informationen darüber wer Ihr entsprechender Platzmanager/Ansprechpartner vor Ort sein wird. Insbesondere verpflichtet sich der Teilnehmer, die sicherheitstechnischen und brandrechtlichen Bestimmungen (d.h. alle relevanten DGUV-Vorschriften) zu beachten.

Straßen dürfen mit Aufbauten und ständigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine mindestens 3,50 Meter geradlinige breite Durchfahrt für Feuerwehr- und Rettungsfahrzeuge verbleibt. Die lichte Durchfahrtshöhe muss für Feuerwehrfahrzeuge mindestens 3,50 Meter betragen. In Kurven-, Kreuzungs- und Einmündungsbereichen sind die erforderlichen Mindestfahrbahnbreite (mind. 5,0 m) einzuhalten

Es können nur Fahrzeuge in unmittelbarer Nähe des Ausstellungsortes bereit gehalten werden, die unabdingbar für Auf- und Abbau und nur für den jeweiligen Zeitraum benötigt werden.

Aufbauten wie Zelte müssen entsprechend windfest gesichert werden (z.B. mit Wassertanks) und dürfen keine Gefahr für Besucher darstellen. In jedem Fall ist den Anweisungen der Veranstaltungsleitung Folge zu leisten.

Bitte nehmen Sie besonders, sofern zutreffend, auf städtische Grünflächen Rücksicht. Befestigungen an Bäumen und deren Verankerungen sind ausgeschlossen; Spülwasser darf nicht Baumscheiben bzw. Grünflächen geleitet werden; die Fahrbahn/Pflaster darf nicht beschädigt werden; Blindenleitstreifen sind barrierefrei zu halten. Achten Sie darauf keine Geschäfts- oder Hauseingänge zu „versperren“.

3. Müllentsorgung

Die Veranstaltungsteilnehmer müssen ihren Müll eigenverantwortlich entsorgen.

4. Kostenbeitrag/Standmiete

Ein Kostenbeitrag wird entsprechend der Preisstaffelung auf dem Anmeldeformular erhoben (zzgl. 19% MwSt.). Sie erhalten über den Kostenbeitrag eine separate Rechnung. Sollte die Standgebühr nicht fristgerecht auf unserem Konto eingehen, ist die Veranstaltungsteilnahme leider nicht möglich.

Eine Erstattung des Kostenbeitrags bei Fernbleiben, trotz Zusage, entfällt!

5. Haftung

Der Teilnehmer haftet dem Veranstalter gegenüber für Schäden, die durch die Anlieferung, den Aufbau, Betrieb, Abbau und Abtransport des Standes an seinem Eigentum entstehen.

Eine Ausfallgarantie zugunsten des Teilnehmers wird von Seiten des Veranstalters grundsätzlich ausgeschlossen.

Bei Nichterscheinen des Teilnehmers ohne Angabe von berechtigten Gründen behält sich der Veranstalter eine Aufwandsentschädigung in Höhe der Standgebühr zur Begleichung seiner anteilmäßigen Ausgaben vor.

Eine Haftung des Veranstalters gegenüber dem Teilnehmer im Falle von Diebstahl, Vandalismus, Beschädigung von Waren und Ständen etc., ist ausgeschlossen.

6. Sonstige Vereinbarungen

Änderungen des Vertrages oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform. Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit des Vertrages im Übrigen nicht. Die Parteien haben, sodann die unwirksame Bestimmung durch eine Regelung zu ersetzen, die dem gewünschten Vertragszweck am nächsten kommt.

7. Bildnutzungsrechte

Es wird ausdrücklich vereinbart, dass der Vertragspartner alle Nutzungsrechte für die auf der Veranstaltung gemachten Bilder an die Kultur und Veranstaltungen GmbH

Worms abtritt. Es besteht kein Anspruch auf Vergütung bei Bildnutzung. Gleiches gilt für evtl. Fernsehaufnahmen regionaler Sender usw.

Mit der Einreichung des ausgefüllten Anmeldeformulars und der Teilnahme bestätigt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen gelesen und verstanden zu haben sowie diese ausnahmslos umzusetzen.

A N T R A G

gemäß § 12 (1) Gaststättengesetz (GastG) zum Betrieb einer Schank- und Speisewirtschaft auf Widerruf

Antragsteller:

(Name, Vorname, Geburtstag und -ort, Rufnummer, ggf. Verein, Firma, Organisation)

(Verantwortlicher (Name, Vorname, Rufnummer) des o. a. Vereins, der Firma oder Organisation)

(Wohnort und Straße)

(Anlass)

(Termin/e)

(Wo findet die Veranstaltung statt: Straße, Ort, Anwesen)

(Genaue Bezeichnung und Größe der Räume)

(Welche Getränke und Speisen kommen zur Abgabe ?)

(Sind Toiletten -getrennt für Damen und Herren/Anzahl- vorhanden ?)

(Wird eine Getränkeschankanlage betrieben ? Wer ist hierfür verantwortlich ?)

Worms, den

(Unterschrift)

Merkblatt

über die lebensmittelhygienerechtlichen Mindestanforderungen, die beim Aufstellen und Betreiben von Imbissständen und ähnlichen Einrichtungen, z. B. auf Volks- und Straßenfesten, Weihnachtsmärkten u. ä. Veranstaltungen zu beachten sind.

I. Grundsatz

Die Betriebsstätten (Stände) müssen so gelegen und beschaffen sein, dass im Sinne einer guten Lebensmittelhygienepraxis ein ausreichender Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung, insbesondere durch Mikroorganismen, Staub, Schmutz, Verunreinigung, Witterungseinflüssen, Temperaturen, Gerüche, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel gewährleistet ist.

II. Anforderungen hinsichtlich der Ausstattung

1. Die **Standflächen** müssen eben und befestigt und insofern leicht zu reinigen sein. Bei Naturböden und geschotterten, gesandeten oder ähnlich beschaffenen Unterlagen bzw. Plätzen ist im Standbereich ein fugenfreier Boden, z. B. Holz mit PVC-Belag o. ä. einzubauen.
2. Die **Stände** müssen vollflächig **überdacht** sein.
3. Die **Wandflächen** der Stände sind **glatt, hell und abwaschbar** zu gestalten. Insbesondere im gesamten Bereich der Speisenzubereitung (z. B. Arbeitsflächen zum Aufschneiden und Belegen von Brot und Brötchen etc., Brättern, Pfannen, Grilleinrichtungen u. a.) mindestens aber auf 2 Seiten sind durchgehende geschlossene Wände bzw. Abtrennungen vom Boden bis zur Überdachung des Standes zu errichten. Die Stände sind so zu gestalten, dass für Kunden bzw. Gäste keine Zutrittsmöglichkeit besteht, z. B. durch eine Theke im Bereich der Vorderfront, gegebenenfalls auch seitlich.
4. Die **Inneneinrichtung** der Stände (Wände, Decke, Arbeitsflächen, Tische, Regale, Schränke u. a.) muss stets **in einwandfreiem und sauberem Zustand** gehalten werden. Die Oberflächen der Einrichtung müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind helle, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden, z. B. vollflächig mit Kunststoff beschichtetes Holz, feste Kunststofffolien o. ä..
5. In dem Stand muss mindestens ein **Handwaschbecken** mit fließender Kalt- und Warmwasserzufuhr vorhanden sein. Falls keine Wasseranschlüsse zur Verfügung stehen, sind ersatzweise ein mit Pumpe ausgestatteter Vorratsbehälter mit mindestens 20 l Trinkwasser und ein Warmwasserboiler zu installieren. Daneben sind stets gefüllte Spender für Seife, Desinfektionsmittel und Papierhandtücher bereit zu halten.
6. Zudem müssen weitere geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung der Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere hygienische **Toiletten**.
7. Zum Reinigen von Arbeitsgeräten, Einrichtungen, Geschirr und Gläsern etc. muss eine **Spüle** vorhanden sein. Diese Spüle darf nicht als Handwaschbecken angesehen und genutzt werden. Sie muss ebenfalls über eine Kalt- und Warmwasserzufuhr verfügen.

8. Für Handwaschbecken und Spüle sind geschlossene **Abwasserableitungen** bzw. Abwassertanks vorzusehen.
9. Für die Lagerung und das Feilbieten leicht verderblicher und kühlpflichtiger Lebensmittel, z. B. Fleisch, Wurst, Fisch, Salate, Torten, Milch und Milcherzeugnisse, sind ausreichende **Kühleinrichtungen** bereit zu halten.

III. Handhabung und Durchführung

1. Lebensmittel aller Art dürfen nur in Betriebsstätten hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse, z. B. Steaks, Braten, Hausmacher Wurst, Bratwurst, Frikadellen usw., aber auch Salate, Süßspeisen, Kuchen oder andere Backwaren müssen daher aus gewerblichen oder gleichwertigen, der Lebensmittelüberwachung unterliegenden Betrieben oder Einrichtungen bezogen werden. **Das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die im privaten bzw. häuslichen Bereich gewonnen, hergestellt oder zubereitet wurden, ist nicht gestattet.**
2. Erzeugnisse, wie z. B. rohes Hackfleisch, rohes Mett, rohes Geschnetzeltes, rohe Bratwurst, sonstige rohe Hackfleischerzeugnisse, auch in Verbindung mit anderen Lebensmitteln, wie Hackes- bzw. Mettbrötchen, dürfen nicht vorrätig gehalten, angeboten oder abgegeben werden. Dies gilt nicht für Erzeugnisse, die bereits einer Hitzebehandlung unterzogen wurden und dadurch vollständig durchgegart sind (z. B. gebrühte Bratwurst, gebrühtes Geschnetzeltes, gebrühte oder vor gebratene Frikadellen etc.).
3. Der Transport bzw. die Anlieferung sowie die Lagerung der **kühl- bzw. tiefkühlpflichtigen Lebensmittel** darf nur unter Einhaltung der Kühlkette, d. h. ohne Unterbrechung der Kühlung in geeigneten Fahrzeugen bzw. Vorrichtungen, z. B. Kühltheken oder -schränken, erfolgen. Dabei sind nachfolgende Temperaturvorgaben zu beachten:

- Milchprodukte	max. + 10° C
- Frisches Fleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Feinkost, Salate, Süßspeisen, Sahne/Cremetorten	max. + 7° C
- Frischgeflügel, Wild	max. + 4° C
- Frischfisch	max. + 2° C
- Tiefkühlware	mind. - 18° C

Zur Überprüfung der Einhaltung der Kühltemperaturen sind die Kühleinrichtungen mit einem Thermometer auszustatten.
4. Es ist dafür zu sorgen, dass z. B. ungewaschenes Obst und Gemüse aber auch in Umkartons verpackte Lebensmittel sowie Getränke und Leergut getrennt von anderen unverpackten Lebensmitteln transportiert und gelagert werden.
5. Zum unmittelbaren Verzehr bestimmte unverpackte Lebensmittel aller Art (z. B. luftgetrocknete Rohwurst, Kuchen, belegte Brötchen, sonstige Back- und Süßwaren etc.) sind so zu lagern bzw. feilzubieten, dass sie insbesondere vor nachteiliger Beeinflussung durch Beniesen, Behusten, Anfassen usw. der Kunden geschützt sind. Hierzu ist es erforderlich diese Lebensmittel, sofern sie auf Verkaufstischen bzw. -theken angeboten werden, durch Hauben oder Tisch- bzw. Thekenaufsätze zu schützen. Dies gilt sinngemäß vor allem auch für die Speisenzubereitung, z. B. mittels Pfannen und Brätern. **Grundsätzlich sollte sowohl die Zubereitung, als auch das Feilbieten der Speisen im rückwärtigen, dem Kunden abgewandten Bereich des Standes erfolgen.**

6. Das Spülwasser für herkömmliche Gläser- und Geschirrspülen ist durch ständigen Zulauf von Trinkwasser aufzufrischen und zusätzlich wenigstens stündlich völlig zu ersetzen. Gläserspülbürsten sind nur in gründlich gereinigtem und desinfiziertem Zustand zu verwenden. Zudem ist stets eine solche Gläserspülbürste zum Austausch bereitzuhalten.

IV. Personalhygiene

1. Die Beschäftigten haben ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** zu halten. Auf saubere Hände ist stets zu achten. Hände sind insbesondere vor Arbeitsbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach Anfassen von verschmutzten Gegenständen und vor allem nach jedem Toilettengang zu waschen. Fingernägel sind kurz zu halten. Auf das Tragen von Hand- und Armschmuck ist zu verzichten.
2. Die Beschäftigten müssen saubere und helle **Arbeitskleidung** tragen, d. h. Schürzen oder Kittel und gegebenenfalls eine entsprechende Kopfbedeckung.
3. Personen mit Haut- und Wundinfektionen bzw. Geschwüren oder Personen, die an einer Durchfallerkrankung leiden, dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen; sie haben dem Verantwortlichen derartige Umstände mitzuteilen. Dies gilt auch für Personen, die an Infektionskrankheiten, z. B. Hepatitis oder Grippe leiden, oder an anderen übertragbaren Erkrankungen, sofern zu befürchten steht, dass die Lebensmittel mit den Infektionserregern belastet werden können.
4. Speisen dürfen nicht behustet oder beniest werden.
Auch muss das Anfassen der verzehrfertigen Lebensmittel durch den Verkäufer unterbleiben. Insofern ist die Verwendung von Zangen und Vorlegebestecken verpflichtend.

V. Speise- und Getränkekarte

Für eine vorschriftsmäßige, gut sichtbare Kennzeichnung und Preisauszeichnung ist Sorge zu tragen.

- In jedem Fall ist die korrekte **Verkehrsbezeichnung** der Lebensmittel zu wählen. Phantasiebezeichnungen (z. B. Winzersteak, Gyros, Schwenkbraten u. ä.) sind ausreichend zu erläutern. So müssen Steaks, Braten etc. hinsichtlich des verwendeten Fleisches nach Tierart und Fleischteilstück erläutert werden: z. B. „*Winzersteak vom Schweinekamm*“, „*Gyros (Schweinegeschnetzeltes)*“, „*Schwenkbraten vom Schweinerücken*“ o. ä..

- Ferner ist zu beachten, dass viele Lebensmittel **Zusatzstoffe** enthalten, die dann neben der Verkehrsbezeichnung aufzuführen sind: z. B.

- **Phosphat** - enthalten in Brühwürsten (Wiener, Frankfurter, Rinds- oder Schweinewurstchen etc.); Kennzeichnung: z. B. „*Rindswurst mit Phosphat*“.

- **Konservierungsstoffe** - enthalten in Mayonnaise, Ketchup, Fischerzeugnissen u. a.; Kennzeichnung: z. B. „*Mayonnaise mit Sorbinsäure (Benzoessäure etc.)*“

- **Farbstoffe** - enthalten in verschiedenen Getränken und Spirituosen, aber auch in Lachsersatz u. a.; Kennzeichnung: z. B. „*Limonade mit Farbstoff*“.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter der amtlichen Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Alzey-Worms:

Telefon 06731-408 - 6271/6272/6281/6282/