

Standplatzvertrag für Standbetreiber
SR Fernsehen vor Ort am 12.05.2023

Veranstalter:

Stadt Friedrichsthal, Schmidbornstraße 12 a, 66299 Friedrichsthal
vertreten durch den Bürgermeister Christian Jung
und

Vertragspartner (Name, Anschrift, telefonische Erreichbarkeit):

Angaben zur Standgröße:

Angaben zu Wasser- und Strombedarf:

Angabe zu den Angeboten:

§ 1 Zustandekommen

Erst mit Unterschrift beider Vertragspartner wird dieser Standplatzvertrag gültig. Danach erfolgt die Zuteilung der Standnummer, die am Stand deutlich sichtbar anzubringen ist.

§ 2 Auf- / Abbau- / Veranstaltungszeiten

Verkauf oder sonstiger Standbetrieb außerhalb der Verkaufs- und Veranstaltungszeiten sowie Auf- oder Abbau außerhalb der Auf-/ Abbauzeiten ist nicht zugelassen.

Aufbauzeiten:

Donnerstag, 11.05.2023 ab 13:00 Uhr bis 20 Uhr (bevorzugter Termin)

Freitag, 12.05.2023 ab 08:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Abbauzeiten:

Freitag, 12.05.2023 ab 20:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Samstag, 13.05.2023 ab 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Veranstaltungszeiten:

Freitag, 12.05.2023 von 16:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Bauabnahme:

Alle Stände müssen bau- sowie insbesondere sicherheitsrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Für Stände, die kein Prüfbuch (Baubuch) haben müssen, erfolgt die Sicherheitsabnahme am Freitag, den 12.05.2023 in der Zeit von 13:00 Uhr bis 15:00 Uhr. Für die Abnahme ist die Anwesenheit des Standbetreibers erforderlich.

§ 3 Versorgungsanlagen

Strom

- (1) Alle vom Standbetreiber verwendeten Kabel und Schläuche müssen behördlichen und sicherheitsrechtlichen Anforderungen entsprechen und gesichert verlegt werden. Verlängerungskabel bzw. Stromleitungen dürfen aus Sicherheitsgründen nur aus trittsicherem Kabel (Gummileitungen) des Typs HO7RN-F bestehen. Der Veranstalter behält sich vor, bei nicht gesichertem Strommaterial die Verbindung zu trennen. Bei Leistungen über 2,5 KW müssen Drehstromleitungen – 380 Volt – verlegt werden. Kabel- und Schläuche sind fortwährend – mehrmals täglich – zu überprüfen. Zugang zu den Stromverteilerkästen hat ausschließlich ein fachkundiger Mitarbeiter des städtischen Baubetriebshofes.
- (2) Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen. Ein entsprechender schriftlicher Nachweis einer Elektrofachkraft ist der Genehmigungsbehörde vorzulegen und im Stand vorzuhalten. Die Haftung liegt grundsätzlich beim Standbetreiber.
- (3) Elektrische Geräte sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Hierzu sind die Herstellerhinweise zu beachten.

Wasser

- (1) Der Veranstalter hat die Stadtwerke Friedrichsthal beauftragt, an verschiedenen Stellen Hydranten aufzustellen, von denen Wasser entnommen werden kann. Anschluss, evtl. Abzweigungen oder die Verlegung der Schläuche zum Stand obliegen dem Standbetreiber.
- (2) Abwasser darf nur in die dafür vorgesehenen Schächte eingeleitet werden. Die geltende Trinkwasserverordnung, sowie die Hygiene-Hinweise für Volks- und Vereinsfeste des Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz müssen eingehalten werden.
- (3) Die Kosten für Strom und Wasser sind unentgeltlich.

§ 4 Standplatz

- (1) Die Einweisung der Standflächen erfolgt vorab schriftlich. Ein Ansprechpartner ist vor Ort.
- (2) Der Standbetreiber darf nur die vom Veranstalter zugewiesene Fläche nutzen. Der Veranstalter ist berechtigt, Größe, Form und Lage des zugeteilten Platzes vor wie auch während der Veranstaltung zu verändern, soweit dies die Durchführung des Standbetriebes gemäß ursprünglicher Zuweisung nicht nachhaltig in unzumutbarer Weise verändert. Derartigen Anordnungen des Veranstalters muss unverzüglich Folge geleistet werden. Ansprüche auf zugewiesene Flächen kann er nicht geltend machen. Ein Austausch des zugeteilten Platzes mit anderen Standbetreibern sowie eine teilweise oder komplette Überlassung des Platzes an Dritte sind ohne schriftliche Zustimmung des Veranstalters nicht gestattet.

§ 5 Standangebote, Standgestaltung und Standauszeichnung

- (1) Jeder Stand muss die Standplatzbestätigung am Stand deutlich sichtbar anbringen. Darauf befindet sich der Name des Standbetreibers, die Standnummer, eine Notrufnummer für Polizei, Rettungsdienst und Feuerwehr sowie die Art der Gefahreinschätzung des Standes.
- (2) Alle angebotenen Waren sind mit Preisen (inkl. MwSt. und mit Verkaufseinheit/ggfls. Gütebezeichnung) auszuzeichnen.
- (3) Ein Werbebanner bzw. Plakat in der Größe A1 (59,4 x 84,1 cm) ist pro Stand erlaubt.
- (4) Der Veranstalter untersagt grundsätzlich den Verkauf von Imitaten bzw. sogenannter „Markenpiraterie“. Ebenso sind als Verkaufswaren Waffen, NS-Zeichen, NS-Literatur und Kriegsspielzeug nicht gestattet. Eine Plakatierung hierzu ist ebenso untersagt. Der Verstoß berechtigt den Veranstalter dazu, den Stand umgehend - ggfls. auf Kosten des Standbetreibers - entfernen zu lassen.
- (5) Die Aufnahme von Adressen oder Bankverbindungen von Besuchern ist grundsätzlich verboten - außer beim bargeldlosen Zahlungsverkehr. Verlosungen oder Gewinnspiele müssen im Voraus beim Ordnungsamt der Stadt Friedrichsthal beantragt werden.

§ 6 Werbematerial, Musik

- (1) Das Verteilen oder Anbringen von Werbe- und Informationsmaterial sind nur mit schriftlicher Genehmigung des Veranstalters zugelassen.
- (2) Musik oder Beschallung am Stand ist untersagt.

§ 7 Standreinigung, Abfall

- (1) Jeder Standbetreiber hat entsprechend seines Angebotes Abfalltonnen aufzustellen und zu entsorgen. Die Behälter sind regelmäßig zu leeren, spätestens, wenn sie randvoll sind.
- (2) Jeder Standbetreiber muss Standplatz und Umgebung bis zur Straßenmitte besenrein verlassen. Die Abfallbeseitigung auf Flächen außerhalb des eigenen Standes ist untersagt. Packmaterialien dürfen nur innerhalb des Verkaufsstandes gelagert werden. Für die termingerechte Räumung, Reinigung und Wiederherstellung des ursprünglichen Zustandes des Platzes zum Veranstaltungsende ist der Standbetreiber verantwortlich. Der Veranstalter kann ohne Aufforderung nicht abgebaute oder abtransportierte Güter auf Kosten und Gefahr des Standbetreibers entfernen und einlagern oder entsorgen lassen.

§ 8 Getränke- und Essensausschank allgemein

- (1) Der Getränkeausschank obliegt grundsätzlich dem Standbetreiber. Er hat dafür Sorge zu tragen, dass die gesetzlichen Vorschriften eingehalten werden.
- (2) Die Hygiene-Hinweise für Volks- und Vereinsfeste vom Ministerium für Umwelt und Verbraucherschutz sind einzuhalten.
- (3) Diese sind u.a.:
 - Verboten ist der Ausschank alkoholischer Getränke an erkennbar Betrunkene,
 - das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen,
 - den Ausschank alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen,
 - alkoholische Getränke in einer Art und Weise anzubieten, die darauf gerichtet ist, zu übermäßigem Alkoholkonsum zu verleiten (z.B. „Flatrate-Trinken“).

§ 9 Toiletten

- (1) Die öffentliche Toilettenanlage auf dem Friedrichsthaler Marktplatz steht jedem Besucher/jeder Besucherin unentgeltlich zur Verfügung.

§ 10 Lieferverkehr / Versorgungswagen

- (1) Das Abstellen bzw. Parken von Fahrzeugen jeglicher Art im Verkehrsraum der Veranstaltungsfläche ist grundsätzlich unzulässig, außer zum Be- und Entladen während der Auf- und Abbauzeiten; danach müssen Fahrzeuge den Bereich sofort verlassen. In jedem Fall ist die jederzeitige Zugriffsmöglichkeit des Standbetreibers beim Abstellen der Fahrzeuge sicherzustellen. Dies sollte durch einen gut lesbaren Zettel -mit der Handynummer des Fahrzeugführers hinter der Windschutzscheibe des Fahrzeuges- erfolgen.
- (2) Feuerwehrezufahrten dürfen zu keiner Zeit blockiert werden.

§ 11 Standauf- und Abbau / Sicherheitsbestimmungen

Beim Standaufbau werden die Standbetreiber vom Veranstalter eingewiesen.

- (1) Befestigungen an Bäumen, Lampen oder anderen Bauten sowie der belegten Fläche sind untersagt.
- (2) Die Stände sind so aufzubauen, dass eine Durchfahrt für Rettungsfahrzeuge gewährleistet ist (Durchfahrtsbreite: 3,5 m, Durchfahrtshöhe: 4,0 m).
- (3) In Bereichen von Zu- und Durchfahrten sowie von Aufstell- und Bewegungsflächen dürfen nur solche Vordächer und andere Einrichtungen hineinragen, die mit einfachen Handgriffen abklappbar sind.
- (4) Bei der Aufstellung von Tischen und Bänken ist darauf zu achten, dass für Einsatzfahrzeuge eine freie Durchfahrt von mindestens 3,50 m gegeben ist.
- (5) Feuerwehrezufahrten, Ausgänge von Gebäuden und Hydranten sind unbedingt freizuhalten.
- (6) An Ständen, Aufbauten, in Verkaufswagen, Zelten, beim Betrieb von Fritteusen usw. ist zur Bekämpfung von Entstehungsbränden mind. ein Feuerlöscher P6, geeignet für die Brandklassen ABC (DIN EN3) in betriebsbereitem Zustand sichtbar und zugänglich vorzuhalten. Beim Betrieb von Fritteusen ist zum Ablöschen brennender Personen zusätzlich eine Löschdecke nach DIN 14155 vorzuhalten.
- (7) Fliegende Bauten sind entsprechend der Saarländischen Landesbauordnung herzustellen und zu betreiben.
- (8) Allen Regelungen der Hygiene-Hinweise für Volks- und Vereinsfest des Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz ist Folge zu leisten.
- (9) Bei der Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas, darf nur die jeweils in Betrieb befindliche Flüssiggasflasche im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und die Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden. Reserveflaschen dürfen nicht im Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden. Druckgasbehälter dürfen nicht in Rettungswegen aufgestellt und betrieben werden.

(10) Die Flüssiggasversorgungs- und Verbrauchseinrichtungen sind nach den Technischen Regeln Druckgase (TRG 280), den Technischen Regeln Flüssiggas (TRF 1996) und der Unfallverhütungsvorschrift „Verwendung von Flüssiggas“ (BGV D34) zu errichten und zu betreiben. Die Verwendung von Flüssiggasheizstrahlern ist nicht gestattet.

§ 12 Versicherungspflicht

Der Standbetreiber führt den Stand in haftungsrechtlicher Hinsicht eigenverantwortlich und verpflichtet sich zum Abschluss einer Haftpflichtversicherung mit ausreichender Deckung, die Standbetrieb sowie Auf- und Abbau einschließt.

§ 13 Behördliche Vorschriften

Die Zulassung oder Aufbaugenehmigung ersetzt oder beinhaltet nicht die nach anderen Vorschriften erforderlichen Erlaubnisse. Alle gesetzlichen Auflagen sind zu beachten und anzuwenden. Anordnungen von Beauftragten der zuständigen Behörden sind Folge zu leisten.

§ 14 Fristlose Kündigung

Der Veranstalter ist zur Kündigung dieses Vertrages ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist mit sofortiger Räumung des Standes berechtigt, wenn der Standbetreiber

- die in der Zulassung gemachten Angaben oder alle vertragswesentlichen Vertragsbedingungen nicht vollständig einhält,
- den Stand nicht rechtzeitig, das heißt bis spätestens Freitag, den 12.05.2023 um 15:00 Uhr betriebsbereit hergerichtet und besetzt hat,
- die Voraussetzungen für die Erteilung der Zulassung nicht mehr gegeben sind oder wenn dem Veranstalter nachträglich Gründe bekannt werden, deren rechtzeitige Kenntnis eine Nichtzulassung gerechtfertigt hätte.

Der Standbetreiber hat in diesen genannten Fällen keinen Ersatzanspruch. Der Veranstalter kann die sofortige Entfernung des Standes verlangen und den Standplatz neu vergeben. Im Falle der berechtigten fristlosen Kündigung durch den Veranstalter aus einem der o.a. Gründe haftet der Standbetreiber für sämtliche Schäden, die dem Veranstalter im Zusammenhang mit der Kündigung entstehen.

§ 15 Höhere Gewalt / Behördliche Maßnahmen

Findet die Veranstaltung aufgrund höherer Gewalt oder anderer, nicht vom Veranstalter verantworteter Ereignisse nicht statt, sind Schadenersatzforderungen gegen den Veranstalter ausgeschlossen.

§ 16 Schlussbestimmungen

- (1) Mündliche Vereinbarungen oder Nebenabreden bestehen nicht. Alle Änderungen dieses Vertrages einschließlich dieser Vertragsbedingungen müssen zu ihrer Wirksamkeit in Textform abgefasst werden. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieses Vertrages hat nicht die Unwirksamkeit des gesamten Vertrages zur Folge.
- (2) Erfüllungsort und Gerichtsstand sind Friedrichsthal/Saar.

Friedrichsthal, den _____

Friedrichsthal, den _____

Standbetreiber

Veranstalter/Stadt Friedrichsthal

Nach Prüfung erfolgt die Gegenzeichnung durch den Veranstalter und die Zusendung einer Ausfertigung.

Hygiene-Hinweise für Volks- und Vereinsfeste



Sicherheit
und
Sauberkeit



Hygiene-Hinweise für Volks- und Vereinsfeste

Sicherheit und Sauberkeit

Liebe Saarländerinnen und Saarländer,



wir sind bekannt dafür, dass wir gerne Feste feiern.
Altstadtfeste, Schulfeste, Dorffeste, Feuerwehrfeste –
Gründe zum Feiern gibt es im Saarland das ganze Jahr über.

„Gudd gess“ gehört ebenso dazu, wie das Schwätzchen mit Freunden.
Saarvoir vivre eben.

Feste sollen Freude machen und nicht krank. Deshalb haben wir einen kleinen Leitfaden zusammengestellt, der auf die wichtigsten Punkte hinweist, die es zu beachten gilt. Sorgfältige Hygiene ist dabei besonders wichtig. Auch bei Vereins- und Ortsfesten sind Mindeststandards einzuhalten, die inzwischen europaweit vorgeschrieben sind.

Für die Einhaltung der Hygienevorschriften ist immer der einzelne Standbetreiber verantwortlich. Dies gilt auch für Feste, die gemeinschaftlich, zum Beispiel von einer Gemeinde organisiert werden.

Ich freue mich mit Ihnen auf unsere zahlreichen Feste, die während des Jahres im ganzen Land wieder viele Besucherinnen und Besucher anziehen. Sie sollen möglichst fröhliche, unbeschwerte und störungsfreie Erholung von unserem Alltag bieten.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Reinhold Jost'. The signature is fluid and cursive, written over a light blue horizontal line.

Reinhold Jost
Minister für Umwelt und Verbraucherschutz

Lebensmittelhygiene

Vorausschauend handeln – Sicher feiern

Kühlung empfindlicher Lebensmittel ist ein Muss, Temperaturen je nach Lebensmittel zwischen 2°C und 7°C.

... noch vorsichtiger als üblich: immer ausreichende Kühlung, Fleisch, Fisch und Eier möglichst durchgaren.

Einrichtung und Ausrüstung muss geeignet und sauber sein.

Wenn keine ausreichende Kühlung vorhanden ist, dürfen Lebensmittel nicht über Nacht aufgehoben werden. Reste müssen dann entsorgt werden.

Arbeitsgeräte müssen das Europäische Konformitätszeichen – CE-Zeichen – tragen.

Schützen Sie Ihre gelagerten Lebensmittel und Zutaten vor Schmutz, Staub und Ungeziefer sowie vor Anhusen und Betasten durch die Gäste.

Kontrollieren Sie beim Wareneingang, ob die Ware in Ordnung ist und ausreichend gekühlt geliefert wurde. Lieferscheine/Rechnungen und Speisekarten aufheben.

Ausreichend Trinkwasser vorhalten, beim Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln immer auch Warmwasser.

Heißes muss heiß, Kaltes kalt sein und bleiben. Dies gilt auch für die Bereithaltung fertig gegarter Lebensmittel, die 60 °C haben müssen, wenn sie nicht umgehend verzehrt werden. Abfälle und Reinigungsmittel müssen getrennt von den Lebensmitteln gelagert werden. Abwasser muss sicher abgeleitet werden.

Schläuche und ihre Anschlüsse sauber halten. Nur Schläuche mit Prüfzeichen verwenden! Keine losen Anschlüsse ungeschützt auf dem Boden liegen lassen. Schläuche häufig spülen, nach Gebrauch reinigen und trocken aufbewahren.

Lebensmittel nie auf der bloßen Erde lagern.

Keine Haustiere oder Schädlinge im Bereich der Lebensmittel.

Für Profis und regelmäßige Vereinsgastronomie gelten Qualitätskonzepte wie HACCP und weitere Vorschriften (weitere Infos siehe Telefonliste).

Seien Sie bei tierischen Lebensmitteln, Salaten oder Sahnetorten ...

Personalhygiene

Sauberkeit und Umsicht



- Vor Arbeitsbeginn, nach Pausen und Toilettenbesuch Hände unbedingt gründlich waschen, dabei Seifenspender und Einmalhandtücher verwenden.
- Kein Schmuck an Unterarmen und Händen.
- Lange Haare sind zusammenzubinden, evtl. Kopfbedeckung.
- Während der Arbeit nicht essen, trinken und rauchen.
- Handverletzungen sofort verbinden und mit Einmalhandschuhen oder Fingerling schützen.
- Personen mit Darm- oder Hautkrankheiten dürfen keine gastronomischen Aufgaben übernehmen.
- Saubere Arbeitskleidung muss selbstverständlich sein, Schürzen sehen professionell aus und lassen sich leichter wechseln als T-Shirts.
- Verzehrfertige Lebensmittel nicht mit bloßen Händen, sondern mit Zange, Papierserviette, Einmalhandschuhen und dergleichen anfassen und abgeben.

Was sonst noch wichtig ist

Unbeschwert feiern

- Speisekarten mit Namen und Preisen der angebotenen Speisen und Getränken aushängen.
- Bei Getränken auch die Mengenangabe beifügen.
- Zusatzstoffe, wie zum Beispiel Phosphat, Konservierungsstoffe und Farbstoffe sowie Allergene müssen auf der Speisekarte ebenfalls angegeben werden. Die Angaben können Sie dem Lieferschein der Lieferanten entnehmen.

Unbeschwert feiern

- Ein komplettes Zutatenverzeichnis ist bei zubereiteten Speisen nicht erforderlich, Sie sollten aber Auskunft geben können.
- Bei der Abgabe offener Getränke nur Trinkgefäße mit Maßstrich benutzen.
- Kein Ausschank von Spirituosen und Alkopops an Jugendliche unter 18 Jahren.
- Kein Ausschank von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren.
- Sie dürfen an keine erkennbar Betrunkene(n) Alkohol ausschenken.
- Es herrscht Rauchverbot in geschlossenen Räumen und Festzelten.
- Denken Sie an die Umwelt. Vermeiden Sie unnötigen Abfall durch Einweggeschirr. Nutzen Sie stattdessen ein Geschirrmobil.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Kühlung von Speisen und Getränken.
- Sorgen Sie für ausreichend Toiletten.
- Sorgen Sie für ausreichend Abfallbehälter. Müll möglichst getrennt sammeln.
- Vermeiden Sie unnötigen Lärm.
- Musikdarbietungen und Aufführungen unter freiem Himmel, ob Konserve oder Live-Musik, sind gegebenenfalls durch die Gemeinde zu genehmigen und bei der GEMA anzumelden.



#64124345eAfricaStudio/Fotolia.com

Gesundheitsämter und Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung des Landesamtes für Verbraucherschutz sowie die Gesundheitsämter stehen bei allen Fragen mit Rat zur Verfügung.

Die Mitarbeiter überwachen alle Aspekte der Lebensmittel- und Trinkwasserhygiene, auch am Wochenende. Dazu überzeugen sie sich stichprobenartig von der einwandfreien Beschaffenheit und Betriebsführung der Einrichtungen.

Sie können, insbesondere bei Verdacht auf Beanstandungen, Proben entnehmen und untersuchen lassen. Bei schweren Verstößen können sie Bußgelder verhängen und andere Maßnahmen bis hin zur sofortigen Betriebsschließung veranlassen.

So weit soll und muss es nicht kommen! Nutzen Sie deshalb bei allen Fragen und Unklarheiten vorher das Beratungsangebot.

Adressen und Ansprechpartner

Ansprechpartner für alle Fragen der Lebensmittelüberwachung:

Landesamt für Verbraucherschutz (LAV)
Lebensmittelüberwachung Zentralaufgaben
Konrad-Zuse-Straße 11 · 66115 Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4534

Für Fragen und Hinweise wenden Sie sich bitte an:

Lebensmittelüberwachung West
für Kreise Saarlouis und Merzig-Wadern
Tel.: 0681 9978-4608

Lebensmittelüberwachung Ost
für Saarpfalz-Kreis, Kreis Neunkirchen und Kreis St. Wendel
Tel.: 0681 9978-4678

Lebensmittelüberwachung Mitte
für Regionalverband Saarbrücken
Tel.: 0681 9978-4571

Die Gesundheitsämter der saarländischen Landkreis
und des Regionalverbandes Saarbrücken erreichen Sie hier:

Saarbrücken	Tel.: 0681 506-0
Saarlouis	Tel.: 06831 444-700
Merzig-Wadern	Tel.: 06861 80420
St. Wendel	Tel.: 06851 801-0
Neunkirchen	Tel.: 06824 906-0
Saarpfalz-Kreis	Tel.: 06841 104-0

Ministerium für Umwelt
und Verbraucherschutz
Keplerstraße 18
66117 Saarbrücken
www.umwelt.saarland.de

www.saarland.de

 [/saarland.de](https://www.facebook.com/saarland.de)

 [@saarland_de](https://twitter.com/saarland_de)

Ausgabe: April 2018

