

FESTORDNUNG HECHTFEST 2017

§ 1 ZWECK DER FESTORDNUNG

Diese Festordnung regelt die Rechte, Pflichten und Gebühren für die Standbetreiber zum Stadtteilstfest HECHTFEST 2017 und dient der förderlichen, nachbarschaftlichen, ordentlichen, sozial- und umweltverträglichen Durchführung des Stadtteilstfestes. **Veranstalter des HECHTFEST 2017 ist der HechtViertel e.V.**

§ 2 FESTBEREICH UND FESTZEITEN

1. Festbereich

Das Stadtteilstfest HECHTFEST 2017 findet von Freitag, den 25. August bis Sonntag, den 27. August 2017 statt. Das Festgebiet im Stadtteil Leipziger Vorstadt in Dresden wird wie folgt begrenzt: von der Hechtstraße (inklusive), der Rudolf-Leonhard-Straße (inklusive), dem Bischofsplatz (exklusiv) und der Buchenstraße (exklusiv). Diese Festordnung gilt für den gesamten öffentlichen Bereich von Straßen und Plätzen einschließlich der Gehwege. Für Standbetreiber auf privaten Flächen innerhalb des Festbereiches gilt diese Festordnung sinngemäß, sofern an deren Ständen Verkauf in jeglicher Form oder/und Nutzungen mit Emissionen jeder Art, die aus diesen Flächen hinausgehen, stattfinden.

2. Fest- und Verkaufszeiten

Die Fest- und Verkaufszeiten sind wie folgt festgelegt:

Freitag, 25. August 2017	>>	18 Uhr bis 0 Uhr
Sonnabend, 26. August 2017	>>	10 Uhr bis 0 Uhr
Sonntag, 27. August 2017	>>	10 Uhr bis 20 Uhr

§ 3 STANDANMELDUNG

1. Anmeldefrist

Standbetreiber können, **bis zum 05. Juni 2017**, ihren Stand beim Veranstalter online anmelden bzw. beantragen. Hierzu ist das Anmeldeformular zu nutzen, welches unter www.hecht-viertel.de bereit steht. Standanmeldungen, die nach dem 05. Juni 2017 beim Veranstalter eingehen, können eventuell nicht mehr berücksichtigt werden. Werden diese dennoch akzeptiert, berechnet der Veranstalter eine Verspätungsgebühr von 50 Euro netto.

2. Beantragung und Genehmigung

Nach fristgemäßem Eingang der Standanmeldung erhalten die Standbetreiber welche am Fest teilnehmen dürfen **bis spätestens zum 24. Juni 2017** via E-Mail vom Veranstalter einen Vertrag welcher ausgefüllt und unterschrieben umgehend an den Veranstalter zurückgesendet werden muss. Erst nach Eingang des Vertrages und der Zahlung der Standgebühren ist ihr Stand für das HECHTFEST 2017 genehmigt. Ein Anspruch auf Erteilung einer Standanmeldung besteht nicht. Bei erteilter Standgenehmigung erhalten die jeweiligen Standbetreiber **bis spätestens 22. Juli via E-Mail die Rechnung** über die zu zahlenden Standgebühren und Kautionen und den zugeteilten Standplatz. Der Veranstalter bemüht sich, den gewünschten Standplatz zu ermöglichen. Es besteht aber kein Anspruch auf den gewünschten Standplatz. Zudem behält sich der Veranstalter vor, die Betreuung des Standes von Auflagen abhängig zu machen.

3. Zahlungsfristen

Sofern für den angemeldeten Stand Gebühren und/oder Kautions zu zahlen sind, sind diese **14 Tage nach Erhalt der Rechnung** auf das Konto des Veranstalters einzuzahlen. Bei verspätetem Zahlungseingang berechnet der Veranstalter eine Verspätungsgebühr von 50 Euro netto und/oder behält sich vor, die Standgenehmigung zu verweigern und den Standplatz anderweitig zu belegen.

4. Verhinderung

Sollten Standbetreiber mit gültiger Festgenehmigung an der Teilnahme des HECHTFEST 2017 verhindert sein, so haben diese das der Festleitung unverzüglich mitzuteilen. Erfolgt die Absage vor dem 31. Juli 2017, wird eine Gebühr in Höhe 33% der ausgewiesenen Standgebühr fällig. Erfolgt die Absage nach dem 31. Juli 2017 bis hin zum nicht erscheinen zum Festwochenende sind die vollen Standgebühren fällig.

§ 4 STANDGEBÜHREN UND KAUTIONEN

1. Höhe der Standgebühren für **gewerbliche Stände**

Die Standgebühren (ohne Strom-, Wasser- und Müllgebühren) sind für die folgenden Standarten **pro Tag und laufendem Meter der Standfläche** wie folgt festgelegt (**Bierwagen können nicht als Stand angemeldet werden**):

Gruppe A: Verkauf von Non-Food-Waren	9 Euro
Gruppe B: Verkauf von Getränken	25 Euro
Gruppe C: Verkauf von Speisen	25 Euro
Gruppe D: Verkauf von Speisen und Getränken	45 Euro
Gruppe E: Biertischgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke) oder 2 Stehtische	2 Euro

Die genannten Standgebühren verstehen sich zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.

2. Höhe der Standgebühren für nicht-gewerbliche Stände („KinderKunstKultur“)

Für Stände der Kategorie „KinderKunstKultur“ wird grundsätzlich keine Standgebühr erhoben, wenn kein Verkauf von Waren erfolgt oder kein Eintritts-/Nutzungsgeld verlangt wird. Es ist aber erlaubt, freiwillige Spenden zur Deckung der Materialkosten von den Besuchern einzunehmen. Zur Standkategorie „KinderKunstKultur“ gehören:

- darstellendes Handwerk (ohne Verkauf)
- Künstler/innen
- Kuchenbasar und ähnliches
- gemeinnützige Vereine und Initiativen
- Kinderprogramme (Ponyreiten und ähnliches)
- Schausteller und Fahrgeschäfte

Für „KinderKunstKultur“-Stände bittet der HechtViertel e.V. die Betreiber ausdrücklich um eine Spende an den Verein. Wir können das HECHTFEST nur unter erheblichen finanziellem Aufwand und ehrenamtlicher Arbeit überhaupt erst möglich machen – bitte tragt euren Teil mit einer Spende dazu bei. Die Spende könnt ihr uns zum Hechtfest übergeben oder gern auch überweisen:

Empfänger: HechtViertel e.V.

Verwendungszweck: Spende

Kontonummer: 310 032 2559

Bankleitzahl: 850 503 00

Kreditinstitut: Ostsächsische Sparkasse Dresden

Selbstverständlich stellen wir jedem Spender eine Spendenquittung aus. Danke!

3. Kautions für Standbetreiber

Zur Gewährleistung von Ordnung und Sauberkeit ist mit der Zahlung der Standgebühr, in Abhängigkeit von der Art des Standes, eine Kautions zu hinterlegen. Die Höhe der Kautions beträgt:

für KinderKunstKultur-Stände	50 Euro
für Verkaufsstände (Gruppe A)	100 Euro
für Essens- und/oder Getränkestände (Gruppe B, C, D)	175 Euro

Die Kautions wird ganz oder teilweise einbehalten, wenn:

- nach Beendigung des Festes der Standplatz nicht vollständig aufgeräumt und sauber hinterlassen wird,
 - gegen Auflagen der erteilten Standgenehmigung (z.B. Pfandpflicht) verstoßen wird,
 - offenkundig gegen sonstige Rechtsvorschriften zuwidergehandelt wird oder
 - sich nicht an Anordnungen (z.B. Überziehung der Festzeiten) während des Festbetriebes gehalten wird.
- Ansonsten wird die Kautions bis spätestens zum 30. September 2017 vom Veranstalter per Überweisung zurückerstattet.

Gilt nur für Getränkestände (Gruppen B und D): Hier wird die Kautions erst zurück erstattet, wenn die Rechnung des Pfandsystems-Dienstleisters Cup to Drinks GmbH beglichen wurden. Detaillierte Infos zum Pfandsystem unter § 5, Punkt 3 und im Merkblatt „Pfandsystem-Hechtfest“.

§ 5 SONSTIGE GEBÜHREN (STROM, WASSER, MÜLL) & PFANDSYSTEM

1. Gebühren für Stromversorgung (bei Bedarf)

Die Kosten für die Stromversorgung werden pauschal abgerechnet und sind je Stand und Tag wie folgt festgelegt:

bis zu einem Anschlusswert von 500 W	6 Euro
bis zu einem Anschlusswert von 2 kW	11 Euro
jede weitere angefangene 2 kW Anschlusswert	8 Euro

Die genannten Stromgebühren verstehen sich zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.

2. Pauschale für Wasserversorgung und Müllentsorgung (Pflicht für Gruppen B bis D)

Für Stände die Speisen und/oder Getränke verkaufen (Gruppen B, C, D) erhebt der Veranstalter bzgl. der Wasser- und Müllentsorgungskosten eine Pauschale von **40 Euro** (zzgl. der gesetzl. Mehrwertsteuer). Der Veranstalter stellt für diese Stände über den gesamten Festzeitraum einen Wasseranschluss bereit. Des Weiteren hält der Veranstalter einen zentralen Müllcontainer vor, in dem die Standbetreiber ihren anfallenden Müll entsorgen können. Es fallen für die Wasserversorgung und die Müllentsorgung keine weiteren Kosten für die Standbetreiber an.

Hinweis in eigener Sache: Die Müllpauschale wird zur Finanzierung des Müllcontainers und der täglichen Straßenreinigung genutzt, um an allen Festtagen ein sauberes Viertel zu gewährleisten.

3. Kosten und Gebühren für das Pfandsystem (Pflicht für Gruppen B und D)

Für alle Stände mit Getränkeauschank besteht eine grundsätzliche Pflicht an dem vom Veranstalter bereitgestellten Pfandsystem (Merkblatt Pfandsystem HechtFest 2017) teilzunehmen. Hierbei sind alle Standbetreiber (Gruppen B und D) verpflichtet, das **Mehrweg-Becher-Pfandsystem** zu nutzen, welcher der Veranstalter zusammen mit der Cup to Drink Service GmbH realisiert. Zu diesem Schritt hat sich der HechtViertel e.V. zugunsten der Müllvermeidung und einer größeren Umweltverträglichkeit entschlossen. **Die Höhe des Pfandes pro Becher beträgt 1,00 EUR.** Durch die Pfandpflicht mit bereitgestelltem Mehrweg-Becher-Pfandsystem besteht für alle Stände mit Getränkeauschank ein Flaschen- bzw. Büchsenverbot. Bei einem Verstoß gegen die Pfandpflicht behält sich der Veranstalter die Schließung des betreffenden Standes vor.

Detaillierte Informationen zur Organisation und zum Ablauf des Pfandsystems zum HECHTFEST 2017 finden sich im Merkblatt „PFANDSYSTEM HECHTFEST“, welches Teil dieser Festordnung ist.

4. Kosten für Gestattung nach Gaststättengesetz

Die Standbetreiber, an deren Stände alkoholische Getränke verkauft werden sollen, benötigen für den Festzeitraum eine gültige Gestattung nach Gaststättengesetz. Diese Gestattung muss, falls nicht vorliegend, bei der Landeshauptstadt Dresden selbst beantragt werden. Ein Antragsformular steht hierfür unter www.hecht-viertel.de als PDF-Datei zum Download bereit. Die Gestattung ist mit Gebühren verbunden, die die Landeshauptstadt Dresden erhebt und auf die der Veranstalter keinen Einfluss hat.

§ 6 AUF- UND ABBAU DER STÄNDE & SONSTIGE VORSCHRIFTEN

1. Einweisung

Die Einweisung des jeweiligen Standplatzes durch den Veranstalter erfolgt ab Freitag, 25. August 2017, 14 Uhr. Die Standgenehmigung ist während des gesamten Festes am Stand aufzubewahren und auf Verlangen dem Veranstalter vorzuweisen. Jeder Standbetreiber ist angehalten, seinen Marktstand deutlich sichtbar mit Namen, Firma, Ort und Standnummer auszuweisen. Einen entsprechenden Ausdruck (DIN A5) erhält der Stand vom Veranstalter vor Ort bei der Standeinweisung. Die Standbetreiber sind verpflichtet, bei der Anmeldung im ORGA- Büro, eine Badekappe zutragen bzw. vorzuweisen.

2. Aufbau und Abbau

Der Aufbau der Stände darf erst nach der Zuweisung des jeweiligen Standplatzes beginnen und muss bis 30 Minuten vor geplanter Standöffnung abgeschlossen sein. Der Abbau hat bis spätestens zwei Stunden nach Standschließung bzw. bis Sonntag, den 27. August 2017, 22 Uhr zu erfolgen. Der Feststand ist in einer Art und Weise aufzubauen, dass für Einsatzfahrzeuge jeglicher Art in jedem Fall innerhalb von zwei Minuten eine mindestens drei Meter Breite Fahrgasse zur Verfügung steht.

3. Ausgestaltung & Musikbeschallung

Der Stand soll dem Charakter des Stadtteilstes entsprechend gestaltet bzw. geschmückt werden. Bei der Benutzung eigener Beschallungsanlagen am Stand wird um gegenseitige Rücksichtnahme gebeten. Empfohlen ist eine Absprache mit dem Veranstalter, um Lautstärkeüberschneidungen zu vermeiden. Bei unangemeldeten Beschallungen, die das Prinzip der gegenseitigen Rücksichtnahme verletzen, behält sich der Veranstalter vor, die Beschallung zu untersagen.

4. Sauberkeit und Müllentsorgung

Der Standplatz und sein unmittelbares Umfeld sind von jedem Standbetreiber selbständig sauber zu halten. Von Ständen, an denen nach der Art der verkauften Waren Abfälle anfallen, sind geeignete Abfallsammler aufzustellen. Die Standbetreiber können den anfallenden Müll an jedem Festtag im vom Veranstalter zentral aufgestellten Müllcontainer entsorgen (kein Sonder- und/oder Sperrmüll!). Wassergefährdende Abfälle, wie Öle und Fette, dürfen nicht in die Kanalisation gelangen. Weitere Auflagen, wie sie durch die Verwendung gesundheitsgefährdender Stoffe entstehen, bleiben in Einzelfällen dem Veranstalter vorbehalten.

5. KFZ-Nutzung und Fahrzeugverkehr

Für den Festbereich gilt während der gesamten Festzeit ein absolutes Fahr- und Parkverbot, auch für Anlieger/-innen. Standbetreiber dürfen am Freitag, 25. August 2017 bis 17 Uhr und am Samstag sowie Sonntag (26./27. August 2017) jeweils bis 12 Uhr den Festbereich mit Fahrzeugen befahren. Zu anderen Festzeiten müssen die Fahrzeuge außerhalb des Festbereiches oder in den zugewiesenen Standortbereichen abgestellt werden.

6. Brandschutz

Die Standbetreiber haben in eigener Verantwortung für die ausreichende Gewährleistung von Brandschutzeinrichtungen zu sorgen. Beim Einsatz von Koch- und Wärmegeräten sind Feuerlöscher der vorgeschriebenen Brandschutzklasse bereitzuhalten. Beim Betreiben von Flüssiggasanlagen sind die allgemeinen Hinweise und Forderungen der Landeshauptstadt Dresden (TRF/ TRG 280) sowie die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften einzuhalten.

7. Technische Einrichtungen (Strom und Wasser)

Bei der Versorgung mit Strom muss die Installation des Standes den Bestimmungen des VDE entsprechen. Durch die Standbetreiber sind ausreichend Elektrokabel entsprechend dem erforderlichen Anschlusswert bereit zu stellen. Elektrokabel auf Kabeltrommeln sind bei ihrer Verwendung vollständig abzurollen. Bei der Inanspruchnahme eines Wasseranschlusses sind durch den Standbetreiber 50m Wasserschlauch (GK-Anschluss) sowie 50m Abwasserschlauch bereitzustellen. Das Wasser ist in bakteriologischer Hinsicht kein Trinkwasser gemäß Trinkwasserverordnung vom 05.12.1990 und ist deswegen nur in abgekochtem Zustand zu verwenden. Der Anschluss an die Strom- sowie die Wasserversorgung erfolgt nur durch den Veranstalter.

8. Merkblätter zu Lebensmittel-Vorschriften

Für Standbetreiber mit Speisenverkauf und/oder Getränkeauschank sind die Merkblätter zur Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes Dresden Bestandteil dieser Festordnung (im Anhang). Mit der Anmeldung seines Standes via Online-Formular erklärt der Standbetreiber diese Merkblätter (im Anhang) gelesen zu haben.

9. Sortimentseinschränkungen

Andere als in der erteilten Standgenehmigung (analog zur Standanmeldung) angegebene Waren sind nicht zum Verkauf zugelassen. Der Verkauf und die Präsentation von Waffen, waffenähnlichen Gegenständen, Kriegsspielzeug, Militaria, Waren mit nationalsozialistischem, rechtsradikalem oder fremdenfeindlichem Hintergrund und pyrotechnischen Erzeugnissen ist verboten.

§ 7 SCHLUSSVORSCHRIFTEN

1. Anordnungen

Den Anordnungen des Veranstalters, von diesem beauftragten Dritten oder zuständiger Behörden, insbesondere der Landeshauptstadt Dresden, ist Folge zu leisten.

2. Fristlose Kündigung

Der Veranstalter ist zur fristlosen Kündigung der Festgenehmigung und Standschließung berechtigt, wenn die/der

Standbetreiber/-in

- a) die in der Festgenehmigung gemachten Angaben nicht einhält,
- b) gegen festgenehmigungswesentliche Bedingungen verstößt,
- c) die Voraussetzungen für die Festgenehmigung nicht mehr gegeben sind oder wenn dem Veranstalter nachträglich Gründe bekannt werden, deren rechtzeitige Kenntnis eine Versagung der Festgenehmigung gerechtfertigt hätten,
- d) seinen Feststand ganz oder teilweise unter- oder weitervermietet,
- e) offenkundig gegen sonstige Rechtsvorschriften zuwiderhandelt oder
- f) sich nicht an Anordnungen während des Festbetriebes hält.

Bei Verstößen gegen diese Festordnung hat der Standbetreiber dem Veranstalter eine Vertragsstrafe in Höhe der zweifachen Standgebühr, maximal von 500 Euro, zu zahlen. **Darüber hinaus wird eine Festgenehmigung für zukünftige Feste versagt.**

3. Behördliche Maßnahmen, Höhere Gewalt

Findet das Fest aufgrund nicht vom Veranstalter verantworteter Ereignisse (behördliche Maßnahmen, Unwetter oder Maßnahmen im Sinne der Sicherheit, Krisen o. a.) oder höherer Gewalt nicht statt oder widerruft die Landeshauptstadt Dresden eine Genehmigung, die zur Durchführung des Festes Voraussetzung ist, aus Gründen, die nicht auf ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten der Veranstalters zurückgehen, erlischt eine bereits erteilte Festgenehmigung. Eine Schadenersatzforderung hieraus ist ausgeschlossen, eventuell geleistete Zahlungen werden nach Abzug einer Aufwandspauschale von 20 Euro erstattet. Kosten für die Gestattung nach Gaststättengesetz oder anderer behördlicher Genehmigungen können nicht erstattet werden.

4. Gerichtsstand, unwirksame Bestimmungen

Mündliche Vereinbarungen oder Nebenabreden bestehen nicht. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser Festordnung hat nicht die Unwirksamkeit der erteilten Festgenehmigung zur Folge; an die Stelle der unwirksamen Bestimmungen tritt das von den Parteien mutmaßlich Gewollte. Gerichtsstand ist Dresden.

5. Standbetreiber sind verpflichtet, bei der Anmeldung im ORGA- Büro, eine Badekappe zutragen bzw. vorzuweisen.

Dresden, März 2017

Maik Schellbach
Vorstandsvorsitzender
HechtViertel e.V. HechtViertel e.V.

Thomas Follert
stellv. Vorstandsvorsitzender

Im Anhang wichtige Merkblätter zu §5 Punkt 3 und 4 sowie §6 Punkt 8

- **Merkblatt über Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen**
- **Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen**
- **Anzeige eines vorübergehenden Gaststättengewerbes**



Merkblatt

über

Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen

1. Anforderungen

1.1. Allgemeine Anforderungen

- Lebensmittel, insbesondere unverpackte Lebensmittel, müssen so behandelt und angeboten werden, dass eine nachteilige Beeinflussung durch z.B. Staub, Autoabgase, Insekten, Rauch, Witterungseinflüsse oder Abfälle vermieden wird.
- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen*.
- Die zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln verwendeten Behältnisse, Gerätschaften und Arbeitsflächen sind sauber und instand zu halten.

1.2. Anforderungen an den Standort

- Der **Untergrund** für Lebensmittelverkaufsstände sollte **befestigt** sein, z.B. betonierte, gepflastert, bei Rasenflächen mit ausreichend Regenwasserablauf, und sauber gehalten werden.
- **Möglichst Trinkwasseranschluss** und Abwasserabflüsse. Details siehe *Merkblatt über die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen*.
- Stromanschluss – wenn erforderlich.
- Gewährleistung einer **ordnungsgemäßen Abfallentsorgung**. Die Müllsammelbehälter müssen dicht schließen, regelmäßig geleert und gereinigt werden. Müllsammelplätze sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.
- Es müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen: Toiletten mit Wasserspülung, mit einer Handwaschgelegenheit (möglichst fließend Warm- und Kaltwasser), sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Toilettenanlagen sollten einen angemessenen Abstand zu Lebensmittelverkaufsständen haben.

Ostsächsische Sparkasse Dresden
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00
BIC: OSDDDE81XXX
Konto 3 159 000 000
BLZ 850 503 00

SEB Bank
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00
BIC: ESSEDE5F860

Deutsche Bank
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE8CXXX
Postbank
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03
BIC: PBNKDEFF
Commerzbank
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00
BIC: COBADEFFXXX

Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Telefon (03 51) 408 05 11
Telefax (03 51) 408 05 13
E-Mails:
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de
veterinaeramt@dresden.de
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66
Sprechzeiten:
Mo 9-12 Uhr
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr
Kein Zugang für verschlüsselte
Elektronische Dokumente mit
Signatur können über ein Formular unter
<http://www.dresden.de/kontakt>
werden

1.3. Anforderungen an die Betriebsstätten/ Verkaufseinrichtungen

1.3.1 Allgemeine Mindestanforderungen

- Verkaufsfahrzeuge/ –container oder allseitig abgeschlossene, feste Stände, Kioske usw.
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen sollen glatt, hygienisch sauber und damit leicht zur reinigen und zu desinfizieren sowie abrieb- und korrosionsfest sein.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)
- Handwascheinrichtung mit fließend Warm-/Kaltwasser, Seifenspender und einer hygienischen Möglichkeit zum Trocknen der Hände (z.B. Einmalhandtücher) - vor allem beim Herstellen oder bei der Abgabe leicht verderblicher und/oder unverpackter Lebensmittel.
- Geeignete Koch-, Brat-, Gar- und Warmhaltegeräte – je nach Sortiment.
- Spülmöglichkeit für Mehrweggeschirr und Arbeitsgeräte (mindestens das Vorhandensein von 2 Spülbecken zum getrennten Vor- und Nachspülen) mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende Lagerkapazität für Vorrat bzw. Nachschub. Keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden.
- Dicht schließende Abfallbehälter.

1.3.2 Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

(Bsp.: Geflügel, Geflügelfleischerzeugnisse, Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Feinkostsalate, Molkereiprodukte etc.)

- Gestaltung und Ausstattung der Verkaufseinrichtung möglichst nach DIN 10500.
- Verkaufsfahrzeuge oder Stände, die allseits von festen Wänden umschlossen sind. Die Verkaufsseite ist zum Schutz vor der Witterung überdacht.
- Anschluss an das Trink- & Abwassersystem oder Kanister-Pump-System; Schlauchsysteme müssen für Lebensmittel (Trinkwasser) geeignet sein.
- Der Fußboden der Einrichtung muss leicht zu reinigen sein.
- Handwascheinrichtungen müssen mit fließend Warm- und Kaltwasser ausgestattet sein.
- Vorrichtungen zum Reinigen von Lebensmitteln sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr in ausreichendem/angemessenem Umfang mit fließend Warm- und Kaltwasser.
- Ausreichende und geeignete Kühl- und/ oder Tiefkühlgeräte, Temperaturkontrolle und Dokumentation

o Temperaturanforderungen (Auszug):

Erzeugnis	Temperatur
Geflügel, Hackfleischerzeugnisse	max. +4 °C
Fleisch, Fleischerzeugnisse	max. +7 °C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	+7 °C bis max. +10 °C
Tiefkühlprodukte	min. –18 °C

1.3.3. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen bei Abgabe von nicht leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln

(Bsp.: Brot, Brötchen, Dauerbackwaren, trockene Kuchen, eingelegtes Gemüse, Süßwaren, Tee, Gewürze)

- Überdachter Verkaufsstand, ggf. mit Rück- und Seitenwänden.
- Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (z.B. Spuck-/ Niesschutz; Schutz vor Anfassen)

1.3.4. Spezielle bzw. weitergehende Anforderungen an die Abgabe von Getränken

- Errichtung und Inbetriebnahme von Getränkeschankanlagen nur nach den geltenden Anforderungen des Getränkeschankanlagenrechtes (Verordnung (EG) Nr. 852/2004; BetrSichV; ArbStättV; DIN 6650 u.w.) und dem Stand der Technik.
 - Nachweis der Abnahme durch einen Sachkundigen und Vorlage der Sachkundigenbescheinigung (Betriebsbuch, Formblätter).
 - Nachweis der Reinigung gemäß Artikel 5 der VO (EG) Nr. 852/2004
 - Nachweis der Unterweisung der Beschäftigten für den Umgang mit der Schankanlage
- Bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen: Vorhandensein von 2 Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) zum getrennten Vor- und Nachspülen mit Warm- und Kaltwasserzufuhr oder Gläserspülmaschine.
- Ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen.

1.3.5. Weitere spezielle Anforderungen

- **Zubereitungen auf dem Holzkohlegrill/ offenen Feuerstellen:** Details hierzu siehe *Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen an Grillstände*.
- **Eier:** Details hierzu siehe *Merkblatt über das Behandeln und die Abgabe von Eiern und roheihaltigen Lebensmitteln*.

1.4. Anforderungen an die Beschäftigten/ Personalhygiene

- Hohes Maß an persönlicher Körperhygiene speziell an die Toilettenhygiene und Händereinigung.
- Nachweis einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis nach Bundesseuchengesetz) für Personen, die mit der Zubereitung und Abgabe von Speisen betraut sind sowie ggf. einen Nachweis der Nachbelehrung
- Saubere und geeignete Arbeits- bzw. Schutzkleidung; ggf. eine Haarbedeckung. Möglichst getrennte Aufbewahrung von Straßen- und Arbeitskleidung.
- Einhaltung des Rauchverbotes.
- Personen mit Hauterkrankungen (u.a. eiternde oder nässende Wunden, Geschwüre) und Magen-Darm-Erkrankungen (u.a. akuter Durchfall, Hepatitis, Salmonellenausscheider), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen nicht unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Dies gilt auch entsprechend für Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr), wenn eine Übertragung der Erreger zu befürchten ist.

Die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG sind zu beachten.

1.5. Pflichten zur Kennzeichnung sowie Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

- Die Lebensmittel sind korrekt und ausreichend zu kennzeichnen bzw. zu bezeichnen.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln, die kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe) und Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten, sind diese auf Speise-/Getränkemarken, auf Angebots-/ Preistafeln oder Schildern an der Ware kenntlich zu machen. Details siehe:

Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten und

Merkblatt über die Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln

2. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebssicherheits-Verordnung (BetrSichV)
- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Leitlinie über die Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst abgepackt abgegeben werden
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis – Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- DIN 6650 Teil 1-7 : Getränkeschankanlagen
- 🔗 <http://vorschriften.portal.bgn.de/files/9427/24460/currentVersion/wcoi4c72360b3dacc.pdf>
- 🔗 <http://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm> Bundesministerium für

Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

3. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkhardtsdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03 51 / 40 80 52 1; veterinaeramt@dresden.de zur Verfügung.



Merkblatt

über

die Angabe von Zusatzstoffen

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt informiert über die Bestimmungen zur Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe an den Verbraucher. Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen darüber, welche Zusatzstoffe für welche Lebensmittel zugelassen sind. Die entsprechenden Verwendungsbedingungen sind der Verordnung (EG) 1333/2008 zu entnehmen.

1.1. Inhalt und spezielle Anforderungen

Allgemeine Anforderungen

- Die Pflicht zur Angabe von Zusatzstoffen gilt nicht ausschließlich für vorverpackte Lebensmittel, sondern auch für lose abgegebene Lebensmittel.
- Die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Fertigpackungen (vorverpackte Lebensmittel) richtet sich nach den Vorgaben der LMIV.
- Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware richtet sich nach den Vorgaben des § 9 der ZZuLV
- Die Notwendigkeit für die Angabe von Zusatzstoffen ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln sowie ggf. deren Zutaten. Bei vorverpackten Lebensmitteln (auch wenn diese weiterverarbeitet werden) sind Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis anzugeben. Bei lose bezogenen Lebensmitteln für die Weiterverarbeitung muss die Information über Zusatzstoffe vom Lieferanten beigebracht werden, z.B. über Begleitdokumente (Produktspezifikationen).
- Bei direkter Verwendung von Zusatzstoffen dürfen nur die in der Gemeinschaftsliste in Anhang II VO (EG) 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe als solche in Verkehr gebracht und unter den darin festgelegten Bedingungen in Lebensmitteln verwendet werden. Die verwendeten Zusatzstoffe müssen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 231/2012 (Spezifikationen) entsprechen.

Ostächsische Sparkasse Dresden
IBAN: DE58 8505 0300 3159 0000 00
BIC: OSDDDE81XXX
Konto 3 159 000 000
BLZ 850 503 00

SEB Bank
IBAN: DE 62 8601 0111 1414 0000 00
BIC: ESSEDE5F860

Deutsche Bank
IBAN: DE 81 8707 0000 0527 7777 00
BIC: DEUTDE8CXXX
Postbank
IBAN: DE 77 8601 0090 0001 0359 03
BIC: PBNKDEFF
Commerzbank
IBAN: DE 76 8504 0000 0112 0740 00
BIC: COBADEFFXXX

Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden
Telefon (03 51) 408 05 11
Telefax (03 51) 408 05 13
E-Mails:
stadtverwaltung@dresden.de-mail.de
veterinaeramt@dresden.de
www.dresden.de

Sie erreichen uns über die Haltestellen:
Südhöhe mit den Buslinien 63 und 66
Sprechzeiten:
Mo 9-12 Uhr
Di, Do 9-18 Uhr, Fr 9-12 Uhr
Kein Zugang für verschlüsselte
Elektronische Dokumente mit
Signatur können über ein Formular unter
<http://www.dresden.de/kontakt>
werden

Art und Weise der Kenntlichmachung bei loser Ware

- Wie: **gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift, unverwischbar**, in deutscher Sprache
 - Wo:
 - Bei loser Abgabe auf einem Schild, welches auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der Verkehrsbezeichnung, z.B. Preisschild).
 - Bei Abgabe in Umhüllungen oder Fertigpackungen (Herstellung in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe; Abgabe nicht zur Selbstbedienung) auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung
 - Bei Abgabe im Versandhandel (z.B. Pizzaservice) auch in den Angebotslisten.
 - In Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten.¹⁾
 - In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten; in Preisverzeichnissen oder einem sonstigen Aushang (z.B. Kladden) oder einer schriftlichen Mitteilung.¹⁾
- ¹⁾ Die Angaben dürfen in Fußnoten erfolgen, wenn zusammen mit der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.
- Die Angaben können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Katalog) gemacht werden, der alle verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels aufführen muss. Auf diesen Katalog ist in geeigneter Weise hinzuweisen, z.B. allgemeiner Kundenhinweis.

Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) sind immer zusammen mit der Verkehrsbezeichnung (z.B. Schild an der Ware) anzugeben. Ausgenommen hiervon sind Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Hier kann die Angabe auch in Fußnoten erfolgen.

– Was: Der in der nachfolgend aufgeführten Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss bei Abgabe von loser Ware angegeben werden.

Art der Zusatzstoffe (E-Nummer)	Angaben	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*
Farbstoffe (E 100 – E 180) z.B. Beta-Carotin, Riboflavin Azofarbstoffe (E 102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)	„mit Farbstoff“ „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Speiseeis, feine Backwaren
Konservierungsstoffe (u.a. E 200-219, E 230-235, E280-285) z.B. Benzoesäure Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249, E 250 E 251, E 252 Oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven, Käse Fleischerzeugnisse

Süßstoffe/ Zuckeraustauschstoffe (u.a. E 950 – E 952, E 420, E 421, E 965- E 968) z.B. Aspartam, Sorbit	„mit Süßungsmittel(n)“ Bei <u>Aspartam (E 951)</u> zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ Bei einem Gehalt von <u>E 420, E421, E 953, E 965-967</u> von mehr als 100 g/kg bzw. g/l zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Light- Lebensmittel (Cola, Joghurt); Wird <u>Sorbit (E 420)</u> als Stabilisator/Feuchthaltemittel verwendet, erfolgt keine Angabe.
Geschmacksverstärker (E 620 – 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Würzmittel, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (u.a. E 300 – E 304, E 310 – E 312) z.B. Ascorbinsäure	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Schwefeldioxid/ Sulfite (E 220 – E 228) Ab 10 mg/ kg Endprodukt!	„geschwefelt“	Trockenobst (Rosinen), Wein, Kartoffelerzeugnisse (Kloßteig, geschälte Kartoffeln), Meerrettich
Eisensalze (E 579, E 585)	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung (E 901 – E 904, E 912, E 914) z.B. Bienenwachs, Schellack	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen
Stabilisator: Phosphate (E 338 – E 341, E 450 – E 452) z.B. Natriumphosphat	„mit Phosphat“ Kenntlichmachung <u>nur</u> bei Fleischerzeugnissen!	Brühwürste, Kochschinken
Schutz- und Packgase (E 290, E 941, E948)	„unter Schutzatmosphäre verpackt“	Fleischwaren in Verpackungen zur alsbaldigen Abgabe

*Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.

2.3. Hinweis

- Die in der o.a. Tabelle geforderten Angaben für Lebensmittel können außer bei Süßungsmitteln entfallen, wenn diese Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem End-Lebensmittel keine technologische Wirkung (z.B. Konservierung) mehr ausüben.

3. Allgemeine rechtliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie die Durchführungsverordnungen
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen von Zusatzstoffen
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
-

Die rechtlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Datenbank Zusatzstoffe: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde
Lebensmittelüberwachungsamt der Stadt Dresden, Burkersdorfer Weg 18, 01189 Dresden; Telefon: 03
51 / 40 80 52 1; veterinaramt@dresden.de zur Verfügung.

Absender:

Anzeige

eines vorübergehenden
Gaststättengewerbes aus besonderem
Anlass gemäß § 2 Abs. 2 Sächsisches
Gaststättengesetz (SächsGastG)

Empfänger:

Landeshauptstadt Dresden
Ordnungsamt
Abt. Gewerbeangelegenheiten
Postfach 120020 01001
Dresden per Fax: 0351 /
488 5813

Eingangsvermerk der Behörde:

I. Anzeigepflichtiger

1. Angaben zur juristischen Person (GmbH, UG, e.V. etc.) oder des nichtrechtsfähigen Vereins

Name		
Registergericht		Handelsregister-Nr.:
Anschrift		
zuständ. Finanzamt		

2. Angaben zur natürlichen Person bzw. der Vertreterin/des Vertreters unter 1.

Name, Vorname		
Geburtsdatum / Ort		Staatsangehörigkeit:
Wohnanschrift		
zuständ. Finanzamt <small>(nur, wenn nicht schon unter 1.)</small>		
Telefon / Fax <small>(freiwillig)</small>		
E-Mail <small>(freiwillig)</small>		

II. Angaben zum vorübergehenden Gaststättengewerbe

Anlass		Musik/Tanz <small>(ankreuzen)</small>	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein
Ort (Anschrift)						
Zeitraum (Datum, Uhrzeit)						
Abgabe von <small>(Zutreffendes ankreuzen)</small>	<input type="checkbox"/>	alkoholischen	<input type="checkbox"/>	alkoholfreien Getränken	<input type="checkbox"/>	zubereiteten Speisen
Ausfertigung einer gebührenpflichtigen Bescheinigung dieser Anzeige gewünscht	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein		

Ort, Datum

Unterschrift

Bitte beachten Sie die Hinweise auf der Rückseite

Hinweise zum Betrieb eines vorübergehenden Gaststättengewerbes

1. Die generelle **Anzeigepflicht** besteht, wenn ein vorübergehendes Gaststättengewerbe betrieben werden soll. Ein Gaststättengewerbe betreibt, wer gewerbsmäßig Getränke (alkoholische oder alkoholfreie), zubereitete Speisen oder beides zum Verzehr an Ort und Stelle anbietet (§ 1 Abs. 1 SächsGastG).
2. Das vorübergehende Gaststättengewerbe ist der Landeshauptstadt Dresden rechtzeitig, **mindestens jedoch 2 Wochen vor Betriebsbeginn** anzuzeigen. Der Empfang der Anzeige wird durch die Landeshauptstadt Dresden auf Wunsch und gegen Gebühr bescheinigt.
3. Ein **besonderer Anlass** liegt vor, wenn die gastronomische Tätigkeit an ein kurzfristiges, nicht häufig auftretendes Ereignis anknüpft, das außerhalb der gastronomischen Tätigkeit selbst liegt.
4. Nicht anzeigepflichtig ist, wer für das anzuzeigende Gaststättengewerbe eine Reisegewerbekarte nach § 55 der Gewerbeordnung (GewO) besitzt, in welcher der Ausschank von alkoholischen und/oder alkoholfreien Getränken und/oder die Verabreichung von zubereiteten Speisen eingetragen sind.
5. Die Landeshauptstadt Dresden kann den Betrieb untersagen, wenn die Anzeige nicht, nicht rechtzeitig, nicht wahrheitsgemäß oder nicht vollständig erstattet wird (§ 2 Abs. 5 SächsGastG). Zudem handelt ordnungswidrig, wer vorsätzlich oder fahrlässig ohne die erforderliche Anzeige ein Gaststättengewerbe betreibt (§ 12 Abs. 1 Nr. 1 SächsGastG).
6. Für Fragen wenden Sie sich bitte an:
Landeshauptstadt Dresden, Ordnungsamt, Abt. Gewerbeangelegenheiten
Theaterstraße 11-15, 01067 Dresden, 5. Etage
Telefon: 0351/488 5811

MERKBLATT PFANDSYSTEM HECHTFEST 2017

Aufgrund der Erfahrungen aus den vergangenen Jahren und zugunsten einer effektiveren Müllvermeidung und besserer Umweltfreundlichkeit hat sich der HechtViertel e.V. dazu entschlossen, für das HECHTFEST ein **einheitliches Pfandsystem mit einheitlichen Mehrwegbechern** einzuführen. Hierzu arbeitet der HechtViertel e.V. mit der Cup to Drinks GmbH zusammen.

Die Teilnahme am Pfandsystem ist verpflichtend für alle Stände mit Getränkeausschank.

Das Pfandsystem ist wie folgt organisiert:

- jeder Standbetreiber mietet eine individuelle Anzahl von Mehrweg-Bechern an.
- möglich sind folgende Bechergrößen: 0,2-l- / 0,3-l- / 0,4-l-Becher und/oder 0,3-l-Cocktailbecher
- die Vermietung erfolgt über Cup to Drinks GmbH, die Kosten entnehmen Sie bitte dem Anschreiben.
- pro Becher beträgt der **Pfand einheitlich 1,00 Euro**
- die Rücknahme der Becher, gegen Pfandrückzahlung, darf nur für die von Cup to Drinks bereitgestellten Becher erfolgen.
- die Standbetreiber sind verpflichtet, auch nicht bei Ihnen gekaufte Becher zurückzunehmen. Hierdurch entfällt die frühere Verwirrung bei der Rückgabe der Becher bei Standbetreibern und Besuchern.
- nach dem HECHTFEST werden die Becher an einer Sammelstellen wieder abgegeben
- je nach Anzahl der Rückgabe-Menge erhält der Standbetreiber nach dem HECHTFEST entweder:
 - eine Rechnung über den Pfandwert der zu wenig zurückgegebenen Becher plus Mietpreis
 - eine Gutschrift über den Pfandwert der zu viel zurückgegebenen Becher abzgl. Mietpreis

Vermietungs- und Rechnungsabwicklung:

Die Vermietung der Mehrweg-Becher erfolgt über Cup to Drinks GmbH nach folgendem Prozedere:

- nach erteilter Standgenehmigung für das HECHTFEST 2017 übermittelt der HechtViertel e.V. Cup to Drinks GmbH die Kontaktdaten der Stände mit Getränkeausschank
- Cup to Drinks GmbH übernimmt die weitere Koordination der Vermietung (Anzahl der Becher/Ausgabe der Becher) und schließt über die Vermietung ein separaten Vertrag mit dem Standbetreiber ab
- Cup to Drinks GmbH schickt den Standbetreibern nach dem HECHTFEST anhand der Anzahl der zurückgegebenen Becher eine Rechnung bzw. Gutschrift zu
- **HINWEIS:** Erst nach Begleichung der Cup to Drinks GmbH -Rechnung überweist der HechtViertel e.V. den Standbetreibern die für das HECHTFEST 2017 gezahlte Kautions zurück.

Pfandpflicht und Flaschen-/Büchsen-Verbot

Für alle Stände (laut Festordnung) mit Getränkeausschank ist die Teilnahme am Pfandsystem Pflicht. Ohne Teilnahme am Pfandsystem ist für gewerbliche Stände eine Standgenehmigung zum HECHTFEST 2017 nicht möglich. Durch die Pflicht zur Nutzung der Mehrweg-Becher gilt auch ein Flaschen- bzw. Büchsenverbot.

Bei einem Verstoß gegen die Pfandpflicht behält sich der Veranstalter die Schließung des betreffenden Standes vor.