

Zusätzliche Teilnahmebedingungen für die Betreiber von Gastroständen

Die folgenden Teilnahmebedingungen für die Betreiber von Gastroständen ergänzen die allgemeinen Teilnahmebedingungen.

1. Angebot

Um ein möglichst vielseitiges gastronomisches Angebot zu gewährleisten, dürfen nur die vorab angemeldeten und mit der WMG vereinbarten Speisen und Getränke angeboten werden. Kurzfristige Änderungen müssen vorab von der WMG genehmigt werden.

2. Preisgestaltung

Die veranschlagten Preise für die angebotenen Speisen und Getränke müssen sich an den zum Veranstaltungstag üblichen Marktpreisen orientieren. Bei starken Abweichungen behält sich die WMG das Recht vor, Preisober- und/oder -untergrenzen festzulegen.

3. Hygienevorschriften

Es gelten die Vorschriften des Bergischen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes. Die entsprechenden Merkblätter sind beigelegt und Bestandteil der Teilnahmebedingungen. Während der Veranstaltung kann es zu Kontrollen des Gesundheitsamtes kommen.

4. Brandschutz

Sofern Sie brennbare Gase wie z.B. Propan/Butan verwenden, ist folgendes zu beachten: Flaschen mit einem Inhalt ab 11 kg dürfen nur außerhalb der Zelte aufgestellt werden. Betreiben Sie Gasverbrauchsanlagen nur mit zugelassenen und ordnungsgemäßen Armaturen und Schläuchen (DIN 4815 – Schläuche für Propan/Butan). Diese sind grundsätzlich durch eine Fachfirma anzuschließen und vor dem Zugriff Unbefugter durch verschließbare Hauben aus nicht brennbaren Baustoffen zu sichern. Schützen Sie Gasflaschen vor direkter Sonneneinstrahlung. Stellen Sie Gasflaschen nicht in die Nähe von Wärmequellen, sondern halten Sie einen Abstand von mindestens 2 Metern ein oder installieren Sie eine wirksame Abschirmung/Isolierung aus nicht brennbaren Baustoffen. Sofern Sie an Ihrer Verkaufsstelle mit Feuer arbeiten, muss pro Feuerstelle mindestens ein Feuerlöscher mit 6 kg Inhalt zur Verfügung stehen. Die Feuerlöscher müssen ein gültiges Prüfsiegel tragen. Versehen Sie die Rauchrohre der Feuerstelle mit vorschriftsmäßigen Funkenfängern. Halten Sie für Ihr Frittiergerät einen Deckel zum raschen Abdecken der Fettoberfläche bereit. Auch bei der Zubereitung von Speisen mit E-Herden o.Ä. muss ein Feuerlöscher vorgehalten werden.

5. Umweltschutz und Pfandsystem

Der Aussteller verpflichtet sich, alle anfallenden Abfälle ordnungsgemäß zu entsorgen. Die WMG stellt hierfür die benötigten Behältnisse zu Verfügung.

Die Nutzung von Einwegbehältnissen ist untersagt. Alle Speisen und Getränke müssen in Mehrwegbehältnissen herausgegeben werden. Einwegservietten dürfen verwendet werden. Bitte planen Sie eine Spülstelle in Ihrem Zelt ein. Um Sie zu unterstützen, stellt die WMG mit Hilfe der AWG zusätzlich ein Spülmobil mit zwei Industriespülmaschinen zu Verfügung.

Die Einführung eines Pfandsystems ist verpflichtend.

6. Wasseranschluss

Jedes Gastrozelt erhält standardmäßig einen Wasseranschluss.

Die Unterverteilung für Ihren Wasseranschluss befindet sich in der Nähe ihres Zeltes. Bitte planen Sie eine Schlauchlänge von ca. 25 Metern ein. Die Schläuche können über einen ¾ Zoll Anschluss an dem Unterverteiler angeschlossen werden.

7. Alkoholausschank

Der Ausschank von alkoholischen Getränken muss vorab über das Ausstellerportal angemeldet werden. Die WMG übernimmt die Antragsstellung beim Ordnungsamt. Anfallende Genehmigungskosten gehen zu Lasten der WMG.

Der Aussteller verpflichtet sich, die gesetzlichen Bestimmungen zum Jugendschutz einzuhalten und diese am Stand auszuhängen.

8. Haftungsausschluss

Die WMG übernimmt keine Garantie für den Erfolg des Ausstellers und haftet nicht für entgangenen Gewinn oder sonstigen Vermögensschaden.

9. Einverständniserklärung

Mit seiner Anmeldung und Teilnahme erklärt sich der Aussteller mit den Teilnahmebedingungen für Gastrostände einverstanden.