



BilleVue

An BilleVue 8  
Standplatzanmeldung  
c/o Stiftung Kultur Palast Hamburg  
Öjendorfer Weg 30 a  
22119 Hamburg  
Tel. 040 / 822 45 68 0  
info@kph-hamburg.de

FAX-Antwort an: 040 – 822 45 68 22

## Anmeldung für einen Infostand am 20. und 21. Juni 2020

Teilnahme am 20.06.2020 von 12:00 bis 18:00 Uhr und am 21.06.2020 von 12:00 bis 18:00 Uhr  
Bitte melden Sie sich möglichst umgehend an, damit wir Sie frühzeitig in die Standplanung einbeziehen können.  
Für den Organisationsaufwand wird eine einmalige Verwaltungsgebühr von 25,- € erhoben.

### Verein / Initiative

Name	
Straße / Nr.	
PLZ / Ort	
Telefon	
Fax	
E-Mail	
Internet-Adresse	

### Infostand

Thematische Rubrik	<input type="checkbox"/> Straße der Kulturen	<input type="checkbox"/> Grünes Billstedt	<input type="checkbox"/> Leuchtendes Billstedt	<input type="checkbox"/> Sport und Gesundheit
	<input type="checkbox"/> Kinder	<input type="checkbox"/> Jugend	<input type="checkbox"/> Senior*innen	<input type="checkbox"/> Allgemein

### Parade der Kulturen

Teilnahme an der Parade der Kulturen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Musik	<input type="checkbox"/> Wagen	<input type="checkbox"/> Teilnehmer*innen
	<input type="checkbox"/> Nein		Anzahl: _____ Länge: _____m	Anzahl: _____

Ansprechpartner*in Infostand	
Telefon	
Geplante Standaktionen	
Öffentlichkeitsarbeit	Ja, wir möchten im Programmtext genannt werden. <input type="checkbox"/> Kurzbeschreibung Verein/Initiative, Presstext, Bildmaterial & Logo liegen als Ausdruck und digital auf CD bei. <input type="checkbox"/> Die Materialien liegen noch nicht vor und werden bis zum 15.04.2020 per E-Mail an info@kph-hamburg.de nachgereicht.
Benötigte Standfläche	<input type="checkbox"/> 3m Breite x 3m Tiefe <input type="checkbox"/> 6m Breite x 3m Tiefe <input type="checkbox"/> _____ m Breite x _____ m Tiefe
Benötigte Versorgung	<input type="checkbox"/> Ja, ich benötige Strom für 2 Tage (€ 60) <input type="checkbox"/> Ja, ich benötige Wasser für 2 Tage (€ 50) <input type="checkbox"/> Bezahlung vorab per Rechnung
Anmeldedatum	Unterschrift/Stempel



**BilleVue**

## Teilnahmebedingungen

### 1. Für alle gemeinnützigen TeilnehmerInnen gilt:

**Alle Anmeldungen/Bewerbungen müssen umgehend abgegeben werden**, damit wir anhand der eingegangenen Bewerbungen ein stimmiges Gesamtkonzept entwickeln können. Spätere Anmeldungen sind willkommen, können aber nur berücksichtigt werden, sofern noch Kapazitäten frei sind.

Der Redaktionsschluss für das Programmheft zur **BilleVue 8** ist der 15. April 2020. Die Auswahl der Texte übernimmt die Redaktion. Ebenso behält sich die Redaktion Kürzungen oder geringfügige Änderungen der Texte vor.

### 2. Für TeilnehmerInnen mit einem Infostand gilt:

1. Mit dem unterschriebenen Anmeldeformular melden Sie sich verbindlich zur Teilnahme am Sonnabend **und** Sonntag an:

Sonnabend, den 20. Juni 2020 von 12:00 bis 18:00 Uhr **und**  
Sonntag, den 21. Juni 2020 von 12:00 bis 18:00 Uhr

2. Für den Organisationsaufwand wird bei der Anmeldung des Infostandes eine einmalige Gebühr von € 25,- fällig.

3. Es gelten für die Infostände folgende **Auf- und Abbaueiten**:

Sonnabend, 20. Juni 2020: Aufbau: 9:00 bis 11:00 Uhr

Abbau: 18:00 bis 19:30 Uhr (Es kann **nicht** mit dem Auto aufs Gelände gefahren werden.)

Sonntag, 21. Juni 2020: Aufbau: 10:00 bis 11:00 Uhr

Abbau: 18:00 bis 20:00 Uhr

4. Es besteht die Möglichkeit – allein oder gemeinsam mit anderen – Zelte für die Veranstaltung zu mieten: Agentur uba gmbh, Offakamp 23, 22259 Hamburg, Ansprechpartner: Dimitrios Jaziri, Tel: 040 / 41 00 95 – 69, E-Mail: dj@bergmann-gruppe.net.

5. Für den Fall, dass Sie Strom und/oder Wasser benötigen, melden Sie dieses bitte auf dem Formular an. Die Versorgung gilt nur für zwei Tage und wird vorab in Rechnung gestellt.

6. Infostände dürfen keine Getränke verkaufen! Falls Sie Essen verkaufen möchten, wird bis zu 1 m des Standes eine Gebühr von € 80,- fällig. Wenn die Verkaufsfläche mehr als 1 m beträgt, setzen Sie sich bitte mit dem Kultur Palast in Verbindung. Der Preis lehnt sich an den Standgebührensatz für gewerbliche Stände an, ist aber reduziert.

7. Wir werden keine Anmeldebestätigungen versenden, würden Sie aber im Falle einer Absage benachrichtigen. Wir werden uns bemühen, Ihnen ca. zwei Wochen vor dem Stadtteiffest Ihren Standplatz zu nennen und eine Anfahrtsskizze zu übersenden.

### 3. Für BewerberInnen für Bühnen- oder andere Darbietungen gilt:

1. Bewerbungsschluss ist 31.01.2020. Ansprechpartner hierfür ist Florian Holzapfel ([f.holzapfel@kph-hamburg.de](mailto:f.holzapfel@kph-hamburg.de), 040-822456825) Nach Eingang der Bewerbung für die Teilnahme an der **BilleVue 8** wird diese an die verschiedenen Bühnenverantwortlichen weitergeleitet. Voraussichtlich wird es mehr Bewerbungen als Auftrittsmöglichkeiten geben. Dennoch versuchen wir, soweit es möglich ist, alle Bewerbungen zu berücksichtigen. Eine endgültige Nachricht (Vertrag) über die Teilnahme erhalten Sie ca. im April 2020.

2. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir weder aufwändiges technisches Equipment noch eine Garderobe zur Verfügung stellen können.

3. Bitte nennen Sie uns eine/n AnsprechpartnerIn für eventuelle Rückfragen.

## Kreis Stormarn

Fachdienst Recht und Veterinärwesen

Mewesstr. 22-24, 23843 Bad Oldesloe

Tel.: 04531 / 160-1661 Fax: 04531 / 160-1342

E-Mail: [veterinaerwesen@kreis-stormarn.de](mailto:veterinaerwesen@kreis-stormarn.de)

Internet: [www.kreis-stormarn.de](http://www.kreis-stormarn.de)



# Merkblatt

## über lebensmittelhygienische Mindestanforderungen beim Verkauf von Lebensmitteln auf Volksfesten, Jahrmärkten und ähnlichen Veranstaltungen

Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den ausschließlichen Verkauf von Obst, Gemüse, Eiern, sowie nicht kühlpflichtigen, fest verpackten Lebensmitteln.

### Verkaufsstände und Verkaufswagen

Die Verkaufseinrichtungen sind derart zu gestalten, dass jede nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel z.B. durch Witterungseinflüsse (Regen, Staub, Sonnenstrahlen) oder durch Kunden (Anhusten, Berühren) wirksam ausgeschlossen wird.

Die Einrichtungen erfüllen z.B. die Mindestanforderungen, wenn

- der Fußboden befestigt, abwaschbar und desinfizierbar ist,
- sie mindestens bis Tresenhöhe von Wänden umschlossen sind und ein Dach ausreichend Schutz vor Witterungseinflüssen bietet,
- Wände, Decken und Innenflächen aus glattem, abwaschbarem und desinfizierbarem Material bestehen,
- Arbeitsflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, leicht zu reinigen sind und glatte, abwaschbare und desinfizierbare Oberflächen haben,
- angebotene Lebensmittel vor dem direkten Zugriff des Kunden geschützt sind, z.B. durch einen ausreichend hohen Glasaufsatz oder ähnliches,
- ausreichende Abfallbehälter vorhanden sind.

Bei Verkaufsfahrzeugen muss der Verkaufsraum vom Fahrerteil räumlich getrennt sein.

Im Innenraum ist eine Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorzuhalten. Die Handwaschgelegenheit ist mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände auszustatten (Seifen- und Desinfektionsmittelspender und Einweghandtücher).

Zur Reinigung von Arbeitsgeräten und Mehrweggeschirr müssen geeignete Spülvorrichtungen mit fließendem Warm- und Kaltwasser vorhanden sein; diese müssen von den Handwaschbecken getrennt sein.

Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen. Zur Wasserversorgung dürfen nur einwandfreie, lebensmittelgeeignete Schläuche und Anschlussstücke verwendet werden. Schläuche mit einem Symbol für Lebensmittelbedarfsgegenstände (Weinglas u. Gabel) sowie Schläuche, für die ein Prüfgutachten nach den Richtlinien der DVGW (**D**eutsche **V**ereinigung des **G**as- und **W**asserfaches) KTW-Leitlinie (**K**unststoffe in **T**rink**w**asser) vorliegt, gelten als geeignet.

Abwasser ist so zu entsorgen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel wirksam ausgeschlossen ist (Anschluss an die Schmutzwasserentsorgung oder Auffangen in besonderen Behältern).

Reinigungsmittel und -gerätschaften sowie betriebsfremde (z.B. private) Gegenstände sind getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

### Lebensmittel

Werden Lebensmittel unverpackt in Selbstbedienung angeboten, ist durch Beaufsichtigung oder Schutzvorrichtungen wie Glasschürze, Abdeckung o.ä. dafür zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht angefasst, angehustet oder sonst nachteilig beeinflusst werden.

Leichtverderbliche Lebensmittel oder Tiefkühlwaren müssen entsprechend in Kühl- oder Gefrier-einrichtungen gelagert werden, die geeignete Temperaturen gewährleisten.

### **Kennzeichnung**

An den Verkaufsständen sind Preisverzeichnisse anzubringen (ggf. Grundpreisangabe €/100g).

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Getränken muss auf Speisen und Getränkekar-ten kenntlich gemacht werden; „koffeinhaltig“ (z.B. Cola), „mit Phosphat“ (z.B. Fleischerzeugnis-se), „mit Konservierungsstoff“ (z.B. Kartoffelsalat).

### **Personal**

Werden in einer Verkaufseinrichtung leicht verderbliche Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht, hat das Personal saubere, waschbare Schutzkleidung zu tragen.

Personen, die leicht verderbliche unverpackte Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht erhitzter Füllung oder Auflage, Eiprodukte, Fleisch- und Fischerzeugnisse, Feinkostsalate, Milch und Milch-erzeugnisse, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse) herstellen, behandeln oder abgeben, müs-sen eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz vorweisen können. Diese Bescheini-gung wird durch das zuständige Gesundheitsamt ausgestellt und ist mitzuführen (ggf. als Kopie).

Es müssen saubere, hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtungen, die dem Personal vorbehalten sind, zur Verfügung stehen: Toiletten, Handwaschbecken mit fließendem Warm- und Kaltwasser, Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände (Seifen- und Desinfektionsmittelspen-der und Einweg- oder Rollenhandtücher).

In Verkaufseinrichtungen darf nicht geraucht werden.

### **Mehrweggeschirr**

**Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr sind folgende Grundsätze zu beachten:**

- Es ist einwandfreies und sauberes Geschirr zu benutzen
- Es sind hygienisch einwandfreie Lager- und Transportmöglichkeiten für sauberes Geschirr vor-zuhalten (z.B. Stapelbox, Abdeckung mit sauberen Handtüchern).
- Spüleinrichtungen innerhalb eines Verkaufsstandes oder Verkaufswagens sind so zu betreiben, dass die zum Verzehr bestimmten Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können. Be-sonderes Augenmerk ist hierbei auf den Rücklauf von Geschirr und Lebensmittelresten sowie den Spülvorgang zu richten.
- Das anfallende Spülwasser ist ordnungsgemäß abzuleiten oder zu sammeln.
- Das Spülen von Geschirr an zentralen Orten oder mittels Spülmobil ist ebenfalls möglich.

### **Getränkeschankanlagen**

- Die Spüleinrichtung für Gläser oder Krüge besteht aus zwei Spülbecken mit fließendem Trink-wasser für die getrennte Vor- und Nachspülung. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine oder eines Spülgerätes mit integrierter getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbe-cken.
- Getränkeschankanlagen sind nach den technischen Regeln für Getränkeschankanlagen zu betreiben (u.a.: ordnungsgemäße Reinigung insb. vor Inbetriebnahme, sichere Verwahrung von CO<sub>2</sub>-Flaschen, Dokumentation der Wartung).

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informati-onen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben be-nannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004; Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), IfSG - Infektionsschutzgesetz; DIN Technische Regeln Schankanla-gen; Leitlinie des Umweltbundesamtes zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien im Kontakt mit Trink-wasser (KTW-Leitlinie)