

Vertrag über die Anmietung von Standverkaufsflächen, anlässlich der Veranstaltung
Street Food auf Achse
März/ April 2017 in der KulturBrauerei Berlin



Produktionsbüro:
Wallstraße 15a
10179 Berlin
Telefon: 030 443 10 737
Fax: 030 25748550
E-Mail: mail@ketering.de
www.ketering.de

Berlin, 25. Januar 2017

nachstehend Vermieter genannt, vermietet an

Firma : _____

Name : _____

Vorname : _____

Straße : _____

PLZ/ Ort : _____

Telefon : _____ Telefax : _____

Mobilfunk : _____ E-Mail : _____

Website/ Facebook : _____

Name (wie Sie auf unserer Website heißen möchten) : _____

nachstehend Mieter genannt, eine Standverkaufsfläche auf

Street Food auf Achse- Sonntagsmarkt in der KulturBrauerei
KulturBrauerei Berlin, Schönhauser Allee 36-39

Gewünschte Termine bitte ankreuzen!

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="radio"/> 05. März 2017 | <input type="radio"/> 02. April 2017 |
| <input type="radio"/> 12. März 2017 | <input type="radio"/> 09. April 2017 |
| <input type="radio"/> 19. März 2017 | <input type="radio"/> 16. April 2017 |
| <input type="radio"/> 26. März 2017 | <input type="radio"/> 23. April 2017 |
| | <input type="radio"/> 30. April 2017 |

Angaben zum Mietgegenstand bitte präzise ausführen!

- Eigenes Fahrzeug Eigener Verkaufsanhänger Eigener Stand

Größe: _____m breit und _____m tief

- Dreiseitig geschlossene Hütte, weiß mit Plane
(2,8m breit und 2,5m tief)
56,00€/ Tag

Anzahl: _____



Strombedarf: ja/ nein

- 230V/ 16A _____kW 380V/ 16A _____kW 380V/ 32A _____kW

Gewünschtes Verkaufssortiment: _____

Preise pro ca. 3m Verkaufsfläche in der Verkaufskategorie, netto:

Essen	110,00 Euro
Essen mit alkoholfreien Getränken	120,00 Euro
Essen mit alkoholischen Getränken	140,00 Euro (nur nach Absprache)
Kaffee/ Tee/ Süßes	100,00 Euro
Herstellertarif (Verpacktes)	40,00 Euro (nur nach Absprache)
Strom bis 3,5 kW	5,00 Euro
Strom bis 7 kW	10,00 Euro
Strom bis 10,5 kW	15,00 Euro
Strom ab 10,6 kW	20,00 Euro
Gestattung (juristische Personen)	65,68 Euro

Den Antrag auf Gestattung, gemäß der Gaststättenverordnung, stellt der **Vermieter** für den Mieter beim zuständigen Wirtschaftsamt. Der Mieter hat diese Kosten selbst zu tragen.

Die Zeiten für den Aufbau und den **rückstandsfreien** Abbau sowie die geplanten Verkaufszeiten sind auf der beigegeführten Veranstaltungsinformation aufgeführt. Der Mieter verpflichtet sich hiermit ausdrücklich nur das vertraglich vereinbarte Sortiment zu verkaufen/ abzugeben.

Der Straßenverkauf von Lebensmitteln (Getränke und Speisen) ist an genaue Auflagen der Lebensmittelaufsicht gebunden, deren Einhaltung durch den Vermieter und durch das Amt entsprechend überprüft wird.

Auf der Veranstaltung dürfen Speisen und Getränke in Ein- oder Mehrweggefäßen abgegeben werden.

Bei Einweggefäßen für Speisen muss es sich aber um Palmblattgeschirr der Firma LEEF handeln!

Für eigene Mülleimer am Stand ist zu sorgen.

Anfallender Gewerbemüll ist außerhalb des Veranstaltungsgeländes zu entsorgen.

Bei Bedarf an Strom stellt der Mieter selbst ein 25m-Stromkabel bereit.

Für den Bedarf an Trinkwasser stellen wir zwei Entnahmestellen bereit

Mit der unten stehenden Unterschrift erklärt der Mieter, die vertraglichen Vereinbarungen zu akzeptieren und wirtschaftlich zur Zahlung des Teilnahmeentgeltes in der Lage zu sein.

Ort/ Datum

Unterschrift/ Firmenstempel des Mieters

Zum weiteren Prozedere:

Immer monatsweise übersenden wir Ihnen nach Eingang des Vertrages mit Ihren Terminwünschen und der Prüfung unsererseits per E-Mail die Buchungsbestätigung mit den für Sie möglichen Teilnahmeterminen.

Auf diese Buchungsbestätigung hin, nehmen Sie bitte die Begleichung der Standmiete vor!

Nach Ihrer Überweisung erhalten Sie dann die entsprechende Rechnung mit Mehrwertsteuerausweis.

Vor jeder Veranstaltung, an der Sie teilnehmen, erhalten Sie am Mittwoch oder Donnerstag per E-Mail die Veranstaltungs- Info, den Einfahrtschein und den Lageplan zur Vorab-Info.

Achtung! Sollten Sie diese E-Mail nicht bekommen haben, rufen Sie uns bitte an!

Street Food auf Achse ist eine Veranstaltung der Katering GmbH in Kooperation mit der Franz GmbH & Co. KG und mit Unterstützung der Werbegemeinschaft der KulturBrauerei und der TLG.

Seit Januar 2015 laden wir sonntags zum Street Food Markt in der KulturBrauerei im Prenzlauer Berg ein. Street Food auf Achse soll besonders den in Berlin und Umgebung beheimateten, tollen, außergewöhnlichen, farbenfrohen und vor allem mit Liebe und Profession kochenden Food Truckern eine Plattform bieten.



Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

KATERING GmbH, J. Hübner, M. Wiegner **Tel.: 030/ 443 10 737, Fax: 030/ 25748550**

Postanschrift des Produktionsbüros ab März 2017:

KATERING GmbH, Frankfurter Allee 15, 10247 Berlin

E-Mail: mail@katering.de, websites: www.katering.de, www.streetfoodaufachse.berlin

Veranstaltungsinformation

- Veranstaltungsname : **Street Food auf Achse-
Sonntagsmarkt in der KulturBrauerei**
- Veranstaltungstage : immer sonntags
- Veranstaltungsort : KulturBrauerei, Prenzlauer Berg
- Aufbau am Sonntag : ab 9:30 Uhr/ möglicher Einzug in die Leihstände ab 10:00 Uhr
- Abbau ab/ bis : 18-19:00 Uhr
- Verkaufszeiten : 12-18:00 Uhr
- Erwartete Besucher : 3000 - 4000



Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (= eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln durch Staub, Mikroorganismen, Verunreinigung, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren) nicht ausgesetzt sind.

I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

1. Der Verkaufsstand muss die Lebensmittel ausreichend schützen; die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände/Anlagen/Einrichtungen benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete Temperaturen für hygienisch einwandfreies Behandeln und Inverkehrbringen (z.B. Kühlung und Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
4. Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z.B. der Angabe über verwendete Zusatzstoffe, Preisangaben etc.
5. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
6. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls (beim Umgang mit unverpackten, leichtverderblichen Lebensmitteln) Hygieneschutzkleidung tragen. Das Personal muss gesund sein, das heißt frei von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung, Behandlung und Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln

Erläuterungen: leichtverderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht in kurzer Zeit leicht verderblich sind und deren Verkehrsfähigkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen erhalten werden kann, wie z.B. Fleisch, Fisch, Käse sowie deren Erzeugnisse, Speiseeis, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung, Salate, und Imbissartikel

Leichtverderbliche Lebensmittel sind aus einem Verkaufswagen oder Kiosk heraus zu verkaufen, der insbesondere folgenden Anforderungen genügen muss

1. Der Fußboden ist gleitsicher, wasserundurchlässig und fugendicht herzurichten, er muss leicht zu reinigen sein.
2. Alle W andflächen sind (bis zu einer Höhe von mindestens etwa 2m) mit einem glatten, abwaschbaren, hellen Belag fugendicht zu versehen, darüberliegende Flächen müssen glatt und hell sein.
3. Die Decke muss glatt, dicht und geschlossen sein.
4. Über Koch-/Brat-/Grillanlagen sind Abzugshauben mit Fettfiltern anzubringen, die den anfallenden Wrasen nach außen/ggf. über Dach leiten.
5. Im Stand/Wagen muss eine hygienisch einwandfreie Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität vorhanden sein. Seifenspender und saubere Einmalhandtücher sind im Bereich des Handwaschbeckens, das jederzeit und leicht zugänglich sein muss, vorzuhalten. Anfallendes Abwasser ist hygienisch einwandfrei aus dem Wagen herauszuleiten, aufzufangen (z.B. Abwassertank) und unter Beachtung der umwelthygienischen Vorschriften zu beseitigen.
6. Zum Abwaschen von Bedarfsgegenständen und evt. Gästegeschirr (Verwendung von Mehrweggeschirr) muss eine gesonderte Geschirrspülmöglichkeit zusätzlich vorhanden sein.
7. Für die Bevorratung müssen ausreichend und geeignete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Die vorgeschriebenen Lagertemperaturen sind ausnahmslos einzuhalten; eine Lagerung in nicht für den Lebensmitteltransport konstruierten Privat-Pkws ist unzulässig.
8. Der Imbissstand-/Wagen muss über alle notwendigen Lagermöglichkeiten und Vorbereitungsflächen aus lebensmittelechtem Material und hygienisch einwandfreier Beschaffenheit verfügen.
9. Sollte ein Holzkohlegrill zusätzlich vor oder neben dem Wagen aufgestellt werden, so ist er ausreichend vor nachteiligen Einflüssen (Überdachung, Wandabplanung, Fußbodenbelag, Kundenschutz) zu schützen.

(vgl. auch nachfolgende Hinweise)

1. Der Fußboden ist gleitsicher, wasserundurchlässig und fugendicht herzurichten, er muss leicht zu reinigen sein.
2. Alle Wandflächen sind (bis zu einer Höhe von mindestens etwa 2m) mit einem glatten, abwaschbaren, hellen Belag fugendicht zu versehen, darüberliegende Flächen müssen glatt und hell sein.
3. Die Decke muss glatt, dicht und geschlossen sein.
4. Über Koch-/Brat-/Grillanlagen sind Abzugshauben mit Fettfiltern anzubringen, die den anfallenden Wrasen nach außen/ggf. über Dach leiten.
5. Im Stand/Wagen muss eine hygienisch einwandfreie Handwaschgelegenheit mit fließendem Warm- und Kaltwasser von Trinkwasserqualität vorhanden sein. Seifenspender und saubere Einmalhandtücher sind im Bereich des Handwaschbeckens, das jederzeit und leicht zugänglich sein muss, vorzuhalten. Anfallendes Abwasser ist hygienisch einwandfrei aus dem Wagen herauszuleiten, aufzufangen (z.B. Abwassertank) und unter Beachtung der umwelthygienischen Vorschriften zu beseitigen.
6. Zum Abwaschen von Bedarfsgegenständen und evt. Gästegeschirr (Verwendung von Mehrweggeschirr) muss eine gesonderte Geschirrspülmöglichkeit zusätzlich vorhanden sein.
7. Für die Bevorratung müssen ausreichend und geeignete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Die vorgeschriebenen Lagertemperaturen sind ausnahmslos einzuhalten; eine Lagerung in nicht für den Lebensmitteltransport konstruierten Privat-Pkws ist unzulässig.
8. Der Imbissstand/-Wagen muss über alle notwendigen Lagermöglichkeiten und Vorbereitungsflächen aus lebensmittelechtem Material und hygienisch einwandfreier Beschaffenheit verfügen.
9. Sollte ein Holzkohlegrill zusätzlich vor oder neben dem Wagen aufgestellt werden, so ist er ausreichend vor nachteiligen Einflüssen (Überdachung, Wandabplanung, Fußbodenbelag, Kundenschutz) zu schützen. (vgl. auch nachfolgende Hinweise)

III. Anforderungen an sonstige Lebensmittelstände

Auf Volksfesten oder ähnlichen unregelmäßig stattfindenden Veranstaltungen können bestimmte Lebensmittel auch aus anderen Ständen als Verkaufswagen, Imbisswagen, und Kiosken heraus verkauft werden, z.B. Verkaufszelte, sofern sie folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss allseitig umschlossen sein.
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z.B. durch ein dreiseitig umschlossenes Zelt (Sonnenschirm ist nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht verfugt etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z.B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen (z.B. Fußbodenplatten).
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer unbearbeitetes Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem warmen Wasser (z.B. Campingausrüstung), Einweghandtuchspender und Seifenspender ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser ist nicht ausreichend. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise – z.B. durch Anhauchen oder Anhusten/-niesen/-spucken – nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z.B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
7. Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten aus diesem Grunde grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.
9. Zum Abwaschen der Bedarfsgegenstände und falls Mehrweggeschirr verwendet wird, muss zur Geschirreinigung zusätzlich eine Vorrichtung (Spülmobil, eigene Geschirrspüle, Geschirrspülautomat u.ä.) an geeigneter Stelle zur Verfügung stehen. Die im Verkaufsstand behandelten und abgegebenen Lebensmittel dürfen durch das Schmutzgeschirr nicht beeinträchtigt werden (separate Geschirrrücknahme und –reinigung)
10. Die Lebensmittel sind küchenfertig in verpackter Form zu beziehen und bis zur Abgabe an den

Verbraucher vorschriftsmäßig zu behandeln (Kühlhaltung, Heißhaltung, auch beim Transport

IV. Personalhygiene

1. Das Personal/ der Inhaber der Reisegewerbekarte muss im Besitz einer Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes zur Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG, gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1, 2) sein.
2. Das Personal muss Hygieneschutzkleidung tragen.
3. Für die Aufbewahrung von Straßen- und Hygienekleidung müssen getrennte Einrichtungen (z.B. Schränke) im Wagen/Stand oder an anderer geeigneter Stelle vorhanden sein, so dass die Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden können.
4. Für das Personal ist eine Personaltoilette mit Vorraum/ Handwaschbecken mit fließend Warmwasser, Seifen- und Handtuchspender gefordert. Ausreichend ist das Mitnutzerrecht einer geeigneten Toilette in unmittelbarer Nähe des Standortes, sofern die Benutzung während der gesamten Verkaufszeit gesichert ist.

V. Standort

1. Die Lebensmittelstände/-wagen müssen auf einem befestigten Platz in hygienisch geeignetem Umfeld aufgestellt werden.
2. Für hygienische Abfallaufbewahrung und -beseitigung ist Sorge zu tragen; die Abfallbehälter müssen Deckel haben, regelmäßig geleert und gereinigt werden.
3. Trinkwasserentnahmestellen sowie Abwasserentsorgungsmöglichkeiten müssen in angemessener Zahl vorhanden sein ebenso Personaltoiletten

VI. Sonstige Hinweise

Schankanlagen müssen über Spülbecken (oder einen geeigneten Gläserspülautomaten) für Gläser verfügen, die an fließendes Wasser mit Trinkwasserqualität angeschlossen sind; ist kein Spülbecken vorhanden, dürfen nur Einwegbecher benutzt werden; Schankanlagen müssen das Betriebsbuch mitführen und einen gültigen Reinigungsnachweis haben.

Da die hier aufgeführten Punkte nicht vollständig sein können, erteilt unser Amt unter der o.g. Adresse weitere Auskünfte zu lebensmittelrechtlichen Fragen.

Zu widerhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen können nach dem Lebensmittelrecht als Straftat oder Ordnungswidrigkeit geahndet werden.

Quellen:

Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005 (BGBl. I S. 2618) und VO (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts vom 28.02.2002 (ABl. Nr. L 31 S.1)
Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)(BGBl 2007 Teil I Nr. 39)
Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 (ABl. Nr. L 226 S.3) und 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs vom 29.04.2004 (ABl. Nr. L 226 S.22)
Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (BGBl 2007 Teil I Nr. 39)
Getränkeschankanlagen: DIN 6650, LMHV DIN10500
Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten

Unterschrift und Datum

