

# Nussknackermarkt



# VDS

ANMELDUNG UND EINZUGSERMÄCHTIGUNG // Seite 1v2

Sulzbach an der Murr

Hiermit melden wir uns zur Teilnahme an beim „Nussknackermarkt 2018“ am Samstag, 1. Dezember 2018.

Firma / Verein / Schule

Ansprechpartner

Straße / Haus-Nr.

PLZ / Ort

Telefon / Mobil

E-Mail-Adresse

Nachfolgenden Fragenbogen bitte vollständig ausfüllen und zutreffendes ankreuzen (Mehrfachwahl möglich).

Wir würden uns gerne in der Ortsmitte präsentieren und benötigen ca.                      m X                      m =                      qm.

Wir benötigen für unseren Stand:

Strom und Wasser:	Stromanschluss (Schuko)	CEE 16A	CEE 32A	Wasseranschluss
Dekoration:	1 Bäumchen	2 Bäumchen	1 Bund Reisig	

## Angebotsbeschreibung

Die Teilnahmegebühr setzt sich wie folgt zusammen (zutreffendes bitte ankreuzen):

- 15,00 € Basispreis (fällt für jeden Teilnehmer an)
- 40,00 € Getränkeverkauf (**EXKL. GLÜHWEIN** und inkl. 15,00 € für die Schankerlaubnis)
- 65,00 € Getränkeverkauf (**INKL. GLÜHWEIN** und inkl. 15,00 € für die Schankerlaubnis)
- 25,00 € Essensverkauf
- + 25,00 € Reinigungskautions (Wird bei sauberem Verlassen des Platzes nicht eingezogen.)
- + 15,00 € Nussgebühr (Weitere Details zur Nussgebühr entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten.)

Diese Anmeldung ist nur gültig mit ausgefülltem SEPA-Lastschriftmandat, eingezogen wird der oben zutreffende Betrag!

Ich ermächtige den VDS Sulzbach an der Murr, einmalig eine Zahlung von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von dem VDS Sulzbach an der Murr auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen.

Kontoinhaber

Kreditinstitut

BIC

IBAN

Ort, Datum

Unterschrift

**ACHTUNG SEITE 2 BEACHTEN!**

1. Vorsitzende  
**Elke Kalmbach**  
Telefon 07193 – 73 50  
Telefax 07193 – 93 00 50  
e.kalmbach@vds-sulzbach.de

2. Vorsitzender  
**Raphael Leipold**  
Telefon 07193 – 498  
Telefax 07193 – 93 12 438  
r.leipold@vds-sulzbach.de

Schriftführer  
**Mario Brenner**  
Telefon 07191 – 898-286  
Telefax 07191 – 898-300  
m.brenner@vds-sulzbach.de

Kassierer  
**Dierk Mühlbacher**  
Telefon 07192 – 977-100  
Telefax 07192 – 977-44 100  
d.muehlbacher@vds-sulzbach.de

# Nussknackermarkt



# VDS

ANMELDUNG UND EINZUGSERMÄCHTIGUNG // Seite 2v2

Sulzbach an der Murr

## Grundsätze über die Abhaltung des Sulzbacher Nussknackermarktes am Samstag, 1. Dezember 2018

1. Die Anmeldung muss bis zum Montag, den 12.10.2018 erfolgen
2. Der Markt findet am Samstag vor dem 1. Advent, am 1. Dezember 2018, in der Zeit von 14.00 Uhr bis 21.00 Uhr statt. Die Marktstände dürfen maximal bis 22 Uhr betrieben werden.
3. Die Stände werden von jedem Teilnehmer auf eigene Verantwortung und auf eigene Kosten auf- und abgebaut. Der Aufbau beginnt ab 08.30 Uhr. Die Stände werden in der Zeit von 8.30 – 9.30 Uhr zugeteilt. Der Abbau der Marktstände darf nicht vor 21.00 Uhr erfolgen.
4. Der entstehende Müll am Stand ist von jedem Teilnehmer selbst zu entsorgen.
5. Die Stromversorgung erfolgt zentral. Verlängerungskabel und ggf. Adapter hat jeder Teilnehmer selbst in ausreichender Menge / Länge bereitzuhalten.
6. Der Standplatz wird von Herrn Martin Liebs, Handynummer 0151 – 43 13 15 97, zugewiesen.
7. Veranstalter des Marktes ist der Verein der Selbständigen Sulzbach an der Murr e.V.. Zugelassen zum Nussknackermarkt werden Sulzbacher Gewerbetreibende, örtliche Vereine und Schulen sowie gemeinnützige Einrichtungen mit enger Beziehung zu Sulzbach. Eine Zulassung kann auch erteilt werden, wenn eine separate Einladung durch die Gemeinde oder den VDS erfolgt. Ferner werden am Markt nur Betriebe und Organisationen zugelassen, die unter Verwendung des beigefügten Vordrucks ihre Anmeldung abgegeben haben.
8. Hinsichtlich des Angebotes sind die Teilnehmer vorwiegend an ihre gewerbliche Branche gebunden. Sonstige Teilnehmer dürfen mit ihrem Angebot nicht in direkte Konkurrenz mit den gewerblichen Teilnehmern treten. Über die Zulassung des Angebots entscheidet der Veranstalter. Die örtlichen Unternehmen behalten sich vor, als Einzige Anbieter Essen und Getränke anzubieten. Daran sind die Teilnehmer gebunden.
9. Die Nussgebühr: Der Marktbesucher muss mindestens 30 Nüsse zum Preis von je 0,50 € verkaufen. Die Nüsse müssen selbst gekauft und bezahlt werden. Jede siebte Nuss muss als „Gewinner-Nuss“ markiert sein. Den Gewinn muss der Anbieter selbst auf eigene Kosten stellen. Die Nussgebühr kommt einem guten Zweck zugute.
10. Elektrische Heizstrahler sind nicht zugelassen.
11. Für alle Stände mit Getränke- und/oder Essensverkauf muss mindestens eine Person vor Ort eine aktuelle Hygienbelehrung besitzen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Markus Untermann (Kontakt s. unten). Zusätzlich muss heißes Wasser zum Reinigen der Hände vorhanden sein, z.B. extra Glühweinkocher mit Wasser und alle Vorgaben des WKD erfüllt werden. Den „Leitfaden BW Hygiene für Straßenfeste“ finden Sie im Downloadbereich auf unserer Webseite [www.vds-sulzbach.de](http://www.vds-sulzbach.de)
12. Die Reinigungskautions wird bei sauberem verlassen der Standfläche nicht eingezogen, deshalb muss eine Abmeldung bei Herrn Martin Liebs oder einem Vertreter der Gemeindeverwaltung am Abend erfolgen.
13. Mit der Anmeldung zur Teilnahme an dem Markt sind Angaben über den gewünschten Stromanschlusswert zu machen. Nur bei genauer Angabe ist eine sichere Stromversorgung gewährleistet. Es dürfen keine fremden Stecker aus dem Stromverteiler gezogen werden. Eine Zuwiderhandlung führt zum sofortigen Ausschluss vom Markt bei voller Teilnahmegebühr.
14. Jugendliche dürfen weder Alkohol ausschenken noch trinken.
15. Termin der Vorbesprechung: Montag, 29.10.2018 um 19.30 Uhr im Vereinsheim des DRK OV Sulzbach an der Murr (Kleinhöbinger Straße 16)

## Um sich beim Nussknackermarkt 2018 anzumelden, übersenden Sie bitte beide Seiten per E-Mail oder Post an:

Markus Untermann  
Bahnhofstraße 4 (nicht Rathaus)  
71560 Sulzbach an der Murr  
Mobil: 0173 – 98 31 004  
E-Mail: [m.untermann@vds-sulzbach.de](mailto:m.untermann@vds-sulzbach.de)

**Falls Sie das Formular komplett am PC ausgefüllt haben inkl. der digitalen Unterschriften, können Sie auch auf den nachfolgenden Button klicken um sich anzumelden.**

1. Vorsitzende  
**Elke Kalmbach**  
Telefon 07193 – 73 50  
Telefax 07193 – 93 00 50  
[e.kalmbach@vds-sulzbach.de](mailto:e.kalmbach@vds-sulzbach.de)

2. Vorsitzender  
**Raphael Leipold**  
Telefon 07193 – 498  
Telefax 07193 – 93 12 438  
[r.leipold@vds-sulzbach.de](mailto:r.leipold@vds-sulzbach.de)

Schriftführer  
**Mario Brenner**  
Telefon 07191 – 898-286  
Telefax 07191 – 898-300  
[m.brenner@vds-sulzbach.de](mailto:m.brenner@vds-sulzbach.de)

Kassierer  
**Dierk Mühlbacher**  
Telefon 07192 – 977-100  
Telefax 07192 – 977-44 100  
[d.muehlbacher@vds-sulzbach.de](mailto:d.muehlbacher@vds-sulzbach.de)



## Bitte beachten Sie:

- A Diese Vorschriften dienen dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlicher Beeinträchtigung (Lebensmittelvergiftung).
- A Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln oder mit der Schließung des Standes rechnen.
- A Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten (in Einzelfällen auch Straftaten) dar, die von Amts wegen zu verfolgen sind.
- A Bei Vereinsfesten ist der Inhaber der gaststättenrechtlichen Gestattung für die Einhaltung dieser Anforderungen und für die Schulung der Helfer verantwortlich.
- A auf die Vorschriften des Produkthaftungsgesetz wird besonders hingewiesen, es macht den Hersteller oder Inverkehrbringer eines Produktes schadenersatzpflichtig, wenn dadurch jemand geschädigt und verletzt wird.

## Kennzeichnung der Waren / Zusatzstoffe

Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe und Preis der einzelnen Produkte sind in deutlicher Weise anzugeben.  
Darüber hinaus sind die Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffe anzugeben. Über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe lassen Sie sich von Ihren Warenlieferanten beraten.

## Auf folgende Merkblätter im Internet wird hingewiesen:

- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten [http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro\\_leitfaden.pdf](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/allgemein/bro_leitfaden.pdf)
- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen.“ [http://www.gesundheitsamt-bw.de/server/PB/show/1168469/merkblatt\\_infektionsschutz\\_vereins.feste080123.pdf](http://www.gesundheitsamt-bw.de/server/PB/show/1168469/merkblatt_infektionsschutz_vereins.feste080123.pdf)
- Merkblatt "Kennzeichnung von Zusatzstoffen der Untersuchungsämter BW" [http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema\\_ID=2&Pdf=Yes](http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/beitrag.asp?ID=312&subid=0&Thema_ID=2&Pdf=Yes)

Weitere Merkblätter, beispielsweise hinsichtlich der Kennzeichnung allergener Lebensmittel finden sie auf der Internetseite der Untersuchungsämter Baden-Württembergs unter folgendem LINK

- [http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/download\\_results.asp?subid=0&PN=1&lang=DE&Pdf=True&Dwnld\\_ID=2](http://www.xn--untersuchungsamter-bw-nzb.de/pub/download_results.asp?subid=0&PN=1&lang=DE&Pdf=True&Dwnld_ID=2)

Für weitere Fragen steht Ihnen gerne der Geschäftsbereich Verbraucherschutz und tierärztlicher Dienst des Landratsamtes Rems-Murr-Kreis unter der Telefonnummer

**07191 895 4062**

gerne zur Verfügung.

## Informationen zu Hygiene- und Lebensmittelrecht für Veranstalter von Vereins-, Orts- und Straßenfesten

### Verantwortlichkeit, Sachkunde

Zentraler Verantwortlicher für die Einhaltung der Vorschriften ist der in der Gestattung genannte Verantwortliche. Er hat zu beachten, dass die rechtlichen Vorschriften zum Verbraucherschutz eingehalten werden.

Ihm obliegt es insbesondere, sicherzustellen, dass die in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind. Er hat die Art der in Verkehr gebrachten Lebensmittel sowie die Verfahren zur Aufbewahrung, Behandlung und Zubereitung bis zur Abgabe an den Verbraucher festzulegen.

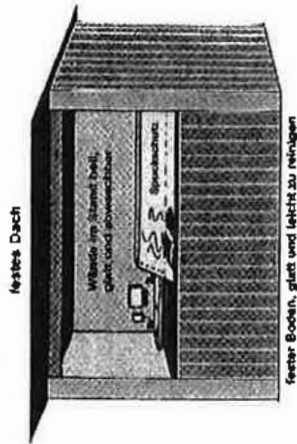
Zusätzlich hat er dafür Sorge zu tragen, dass beim Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln sachkundige Personen eingesetzt werden. Sachkundig sind insbesondere Personen, die eine Berufsausbildung in einem Lebensmittelberuf aufweisen oder einen Lehrgang zum Erwerb der erforderlichen Sachkunde besucht haben.

### Grundsatz

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, in den Verkehr gebracht oder behandelt werden, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schädlinge, Ungeziefer, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit oder ungeeigneter Temperatur ausgesetzt sind.

## Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Die Verkaufsstände müssen überdacht und sollten seitlich und rückwärts umschlossen sein.



Die Zubereitungsstelle muss vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend entfernt sein. Verkaufsstände die zur Herstellung und Behandlung oder zur Lagerung von leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln dienen, müssen einen leicht zu reinigenden Fußboden haben.

Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

## Reinigung

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern (Trinkwasserqualität) sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Bei geringem Geschirranfall müssen zur Reinigung von Gebrauchsgeschirr, einschließlich Trinkgläsern, 2 Spülbecken, eines mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel, das andere mit klarem, warmem Nachspülwasser, vorhanden sein. Ist kein fließendes Wasser vorhanden, muss das Spülwasser, öfters gewechselt werden.

Für die Reinigung der Hände muss eine hygienisch einwandfreie, leicht erreichbare Waschgelegenheit, ausgestattet mit Flüssigseife und fließend warmem und kaltem Wasser, sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Toiletten müssen leicht erreichbar, mit Wasserspülung und entsprechendem Handwaschbecken mit Kalt- und Warmwasseranschluss, Seifenspender und Einmalhandtücher ausgestattet sein.

Für die Beseitigung von Abfall sind in ausreichender Anzahl Behälter mit Deckel aufzustellen. Sie sind bei Bedarf öfter zu leeren.

## Temperaturanforderungen

Beim Transport/Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden.

Fleisch / Fleischwaren / Würstlerzeugnisse	+ 7°C
Geflügel / Wild / Salatsoußen	+ 4 °C
Milch und Milcherzeugnisse	+ 7° bis + 10°C
Frisch-, Weichkäse und geschnittener Käse, Butter	+ 10°C
Feinkostsalate, frische zerkleinerte Salate	+ 7°C
Frischer Fisch und frische Fischereierzeugnisse	0 °C oder schmelzendes Eis in Trinkwasserqualität
Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen	+ 7°C
Tiefgefrorene Lebensmittel	-18 °C

## Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein,
  - Bei der Aufbewahrung muss Rohware streng getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden,
  - Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden.
  - zu garnde Speisen sollen(bis in den Kern) durcherhitzt werden,
  - warm gehaltene Speisen müssen eine Kerntemperatur von mindestens 65° C haben, die Verwendung gebrauchter Kartons, z.B. Eier- oder Bananenkartons und Müllsäcke zur Aufbewahrung von Lebensmitteln ist nicht zulässig,
  - mit Lebensmitteln in Berührung kommende Gerätschaften (Pappeller, Besteck etc.) müssen lebensmittelecht sein,
  - fertig zubereitete Speisen sollten nicht mit Händen angefasst werden, es sollten Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck verwendet werden,
  - Behältnisse, in denen Lebensmittel offen aufbewahrt werden, dürfen nicht direkt auf dem Boden abgestellt werden.
  - Lebensmittel sind so aufzubewahren und anzubieten (Abdeckungen, Abschränkungen, Abschirmungen), dass sie von Gästen nicht berührt, angehaucht oder angehusiet werden können.
- ## Personalhygiene
- Nur gesunde Personen dürfen beschäftigt werden, kein Husten, Schnupfen, Durchfall, keine Wunden im Bereich der Arme und Hände sowie keine sonstigen Erkrankungen.
  - Arbeitskleidung mit mindestens halblangen Ärmeln, im Bedarfsfall mit Kopfbedeckung.
  - Persönliche Kleidung und persönliche Gegenstände dürfen im Lebensmittelzubereitungsbereich nicht aufbewahrt werden.
  - Vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung sind die Hände gründlich zu reinigen.
  - Beim Umgang mit Geflügel und Hackfleisch muss zusätzlich ein Desinfektionsmittel nach Anweisung des Herstellers verwendet werden.
  - Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einmalhandtücher zu benutzen.
  - Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.