Gastro-Bestimmungen

Ergänzende Bestimmungen für gastronomische AusstellerInnen sowie für die Abgabe von Speisen und Getränken

Zusätzlich zu den Teilnahme- und Ausstellungsbedingungen gibt es für Gastronomie-Betriebe ergänzende Bestimmungen:

Speisen und Getränke müssen zu messeüblichen Preisen verkauft werden. Eine Ausgabe von Gratis-Getränken und -Speisen oder die Ausgabe von Gutscheinen ist nicht bzw. nur nach Absprache mit der Projektleitung möglich. Der Verkauf von Getränken im offenen Ausschank ist bis zu 0,5l erlaubt. Bier größer als 0,5-l darf ausschließlich vom Messe-Caterer in der Mohrenbräu-Wirtschaftszelt-Großgastronomie ausgeschenkt werden. Die kostenlose Verkostung von Speisen und Getränken (Produkt-Promotion) darf nur in Probegrößen (bei Getränken 0,1 l), nicht aber in Konsumgrößen erfolgen.

Es darf nur beste Qualität an Speisen und Getränken verabreicht werden, um Hygiene und Gesundheit der Messebesucher nicht zu gefährden. Die Erfüllung der hygienischen und lebensmittelpolizeilichen Vorschriften wird vor und während der Messeveranstaltung durch behördliche Organe überprüft. Vermeiden Sie bitte den Gebrauch von Aludosen.

Geräte mit Flüssiggas und die Lagerung von Flüssiggasflaschen sind in den Hallen ausnahmslos verboten. Bei Inbetriebnahme von Brat- und Grillgeräten sowie Fritteusen in den Hallen, ist die Installation eines Rauch- oder Dunstabzuges mit Fettfilter erforderlich.

Während der Messezeit (inkl. der Auf- und Abbautage) ist der Einkauf des gesamten Bedarfes von Bier und alkoholfreien Getränken über die Firma MOHRENBRAUEREI DORNBIRN bzw. deren Rechtsnachfolger verpflichtend. Die Ausgabe von dem Produktions- und Handelssortiment der Mohrenbrauerei vergleichbaren Produkten anderer Lieferanten ist nicht gestattet. Der Einkauf von Produkten aus dem Produktions- und Handelssortiment der Mohrenbrauerei Dornbirn bei anderen Bezugsquellen (Großhändler, Supermärkte, etc.) ist nicht gestattet. Es gelten die jeweils gültigen Listenpreise der Mohrenbrauerei Dornbirn. Bei Nichteinhaltung der zuvor angeführten Verpflichtungen schuldet der Aussteller pro verletzter Verpflichtung eine nicht mäßigbare Konventionalstrafe im Ausmaß seiner Standmiete für die gesamte Messe, in der die Pflichtverletzung erfolgt. Schadenersatzverpflichtungen, die über die Konventionalstrafe hinausgehen, können von der Messe Dornbirn GmbH geltend gemacht werden. Es wird darauf hingewiesen, dass die Gefahr, dass solche darüber hinausgehende Schadenersatzverpflichtungen entstehen, sehr realistisch ist, weil es bei Verletzung dieser Verpflichtungen zu Vertragsverletzungen der Verträge der Messe Dornbirn GmbH mit dem entsprechenden Lieferanten kommt.

Grundsätzlich gilt, dass die Hauptanlieferungen von Speisen und Getränken vor Beginn der allgemeinen Öffnungszeiten der jeweiligen Veranstaltung abgeschlossen sein müssen. Die Wachposten sind angewiesen, Belieferungen während der Publikumsöffnungszeiten nur über Rücksprache mit der Projektleitung zu gestatten.

Im Verkaufsbereich und bei den Eingängen ist eine klar zu erkennende Preisauszeichnung zu deponieren. Transparentwerbung oder Plakatanbringung ist im Mohren-Wirtschaftszelt nicht erlaubt.

Auf eine Mülltrennung und Müllentsorgung ist höchstes Augenmerk zu legen. Die Entleerung von Aschenbechern darf nur in feuerpolizeilich dafür zugelassene Behältnisse erfolgen. Das Entsorgen von Altöl am Gelände der Messe Dornbirn GmbH ist untersagt. Die Aussteller sind verpflichtet, das Altöl nach der Veranstaltung wieder mitzunehmen und auf eigene Kosten zu entsorgen.

Bei Nichteinhaltung dieser Vereinbarung behält sich die Messe Dornbirn GmbH nach entsprechenden Ermahnungen vor, den Stand des Ausstellers zu schließen und ggf. eine Konventionalstrafe zu verhängen.

Diese Vereinbarung gilt über die üblichen Ausstellerbedingungen hinaus als zusätzliche Grundlage einer guten und partnerschaftlichen Zusammenarbeit und wird für jede Messeveranstaltung neu abgeschlossen.

Hygienische und lebensmittelpolizeiliche Vorschriften des Institutes für Umwelt und Lebensmittelsicherheit des Landes Vorarlberg

Gesetzliche Grundlagen (u.a.):

- *Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)*
- *Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (insbesondere die im Anhang II angeführten Kapitel III bis XII)*
- *Lebensmittelkennzeichnungsverordnung BGBl. Nr. 72/1993 idgF (LMKV)*
- *Preisauszeichnungsgesetz BGBl. Nr. 146/1992 idgF (PrAG)*
- *Maß- und Eichgesetz BGBl. Nr. 152/1950 idgF (MEG)*

Hygieneanforderungen für Lebensmittelbetriebe:

- *Betriebsstätten bzw. Messestände, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird, müssen sauber und in Stand gehalten sein. Sie sind so anzuordnen und zu bauen, dass die Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln und die Einnistung von Ungeziefer vermieden werden (z.B. Zelt).*
- *Die Böden müssen eine leicht zu reinigende (abwaschbare) Oberfläche aufweisen. Sollte sich der Messestand in einem Bereich mit unbefestigtem Boden (Schotter, Rasen oder Hackschnitzel) befinden, so muss der Boden im Be- und Verarbeitungsbereich trotzdem eine befestigte und leicht reinigbare Oberfläche aufweisen. Gleiches gilt für die Zugangswege zu Bereichen, wo Lebensmittel gelagert, be- und oder verarbeitet werden.*
- *Lebensmittelunternehmen, welche Speisen zubereiten (z.B. Schupfnudeln mit Kraut, Grillhendl), Lebensmittel bearbeiten (Schneiden von Fleisch etc.) bzw. mit offenen Lebens- mitteln hantieren (Ausgabebereich), müssen mit einem Waschbecken mit fließend Kalt- und Warmwasser ausgestattet sein. Neben dem Waschbecken sind Seifenspender und Papier- handtücher zu installieren. Es sind Abfallkübel für gebrauchte Papierhandtücher bereitzustellen.*
- *Für das Reinigen der Hände und der Arbeitsgeräte ist ausschließlich Trinkwasser zu verwenden. Gegebenenfalls ist die Entnahme von Trinkwasser aus mitgebrachten Behältern zulässig. Zur Warmwasserzubereitung sind geschlossene Behältnisse zu installieren (Glüh- weinkessel oder ähnliches).*
- *Wand- und Arbeitsflächen im Be- und Verarbeitungsbereich, sowie bei der Ausgabe von Lebensmitteln sind in einwandfreiem Zustand zu halten, sie müssen glatt, leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.*
- *Für die Reinigung der Trinkgläser und Geschirre sind gesonderte Gläser- und Geschirrspülmaschinen mit Heißwasseraufbereitung zu verwenden (Temperatur mind. +65°C). Kann die Voraussetzung nicht erfüllt werden, dürfen nur einmalig benützbare Wegwerfgeschirre, -becher und -bestecke verwendet werden.*
- *Für die Zubereitung und Verarbeitung von Geflügel ist ein getrennter Arbeitsplatz vor- zusehen. Laufend muss eine gründliche Reinigung sowie nach Abschluss der Arbeiten eine Desinfektion der Hände, Flächen und Arbeitsgeräte durchgeführt werden (Gefahr der Übertragung von Salmonellen).*
- *Lebensmittel dürfen sich nicht gegenseitig hygienisch nachteilig beeinflussen.*
- *Unverpackte Lebensmittel (z.B. Brot, Käse, Konditoreiwaren, Süßwaren) sind wirksam gegen Verunreinigungen (Berühren durch Kunden, Anhusten, Verstaubung u. dgl.) geschützt darzubieten (z.B. durch Plexiglasaufsatz).*
- *Für die Abgabe unverpackter Lebensmittel (Mehlspeisen etc.) sind Gabeln, Zangen oder Schaufeln zu verwenden.*
- *Lebensmittel müssen entsprechend ihren Lagerbedingungen aufbewahrt werden.*
- *Es sind Kühlvorrichtungen einzurichten, die in ihrer Leistungsfähigkeit in einem angemessenen Verhältnis zur Art und Menge des Angebotes stehen müssen. Die Temperaturen sind mittels geeigneter Thermometer zu überwachen und richten sich nach dem im Kühlbereich befindlichen Warengruppen:*

– Faschiertes, Geflügel, Frischfleisch: max. +4°C
– Wurst und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte: max. +6°C
– Fisch und Meeresfrüchte in rohem Zustand bei einer Temperatur von schmelzendem Eis -1 bis +1°C
– Tiefkühlprodukte -18°C

- *Das Abstellen von Lebensmitteln direkt auf dem Boden ist verboten. Die Lagerung muss mindestens im Abstand von 50 cm über dem Boden erfolgen.*
- *Für die Beförderung und Lagerung von Lebensmitteln sind hygienisch einwandfreie Behältnisse zu verwenden. Diese müssen so beschaffen sein, dass eine Reinigung und Desinfektion leicht möglich ist.*
- *Tiere sind von den Bereichen, welche der Be- und Verarbeitung von Lebensmittel dienen, fernzuhalten.*
- *Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen in geeigneten, verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Entsorgung und Reinigung der Abfallbehältnisse hat möglichst rasch zu erfolgen.*
- *Die Beseitigung sämtlicher Abwässer hat in die öffentliche Kanalisation zu erfolgen.*

Personalhygiene:

- *Alle mit der Herstellung und Ausgabe von Speisen und Getränken beschäftigten Personen haben eine saubere und möglichst helle Kleidung zu tragen. Diese Personen müssen frei von ansteckenden Krankheiten sein und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen sein. Personen mit Durchfall oder Erkältungskrankheiten in akutem Zustand dürfen weder in der Küche noch in der Speisenausgabe beschäftigt werden.*
- *Das Rauchen im Be- und Verarbeitungs- sowie Ausgabenbereich ist verboten.*

Ort, Datum

Rechtsverbindliche Unterschrift, Firmenstempel

Wir anerkennen die angeschlossenen Teilnahmebedingungen in allen Teilen und unterwerfen uns in allen aus diesem Vertrag entstehenden Rechtsstreitigkeiten – ohne Rücksicht auf den Streitwert – dem Gerichtsstand des Bezirksgerichtes Dornbirn.

Messe Dornbirn GmbH
Tel. +39 377 2394638,
www.eufairs.com, info@eufairs.com

messe DORNBIRN