



Allgemeine Informationen und Leitfaden

3. ITALIAN FOOD FESTIVAL

21. bis 23. Juni 2019

Stadionbrache Hardturm Zürich

Geschätzte Standbetreiber

Dieser Leitfaden dient Ihnen, damit ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung gewährleistet ist. Wir bitten Sie, folgende Allgemeine Informationen sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sie sind auch Bestandteil des Mietvertrages.

Vielen Dank für die gute Zusammenarbeit.

Freundliche Grüsse

Domenico Macchia
IFFZ OK-Präsident



Allgemeine Informationen

Veranstalter

Komplex AG
Hohlstrasse 457
8048 Zürich

Tel. +41 44 500 00 60
info@italianfoodfestival.ch
www.italianfoodfestival.ch

Ort

«Stadionbrache Hardturm» (ex- Fussballstadion)
Hardturmstrasse 269
8005 Zürich

Datum

21. Juni – 23. Juni 2019

Öffnungszeiten

Freitag, 21. Juni 2019 von 17:00 – 24:00 Uhr
Samstag, 22. Juni 2019 von 11:00 – 24:00 Uhr
Sonntag, 23. Juni 2019 von 11:00 – 24:00 Uhr



Bezug Standplatz

Donnerstag, 20. Juni 2019 zwischen 14 – 17 Uhr

Freitag, 21. Juni 2019 zwischen 09 – 12 Uhr

Bitte melden Sie Ihre Bezugszeit bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an.

Festivalbeginn

Freitag, 21. Juni 2019 um 17:00 Uhr

Sämtliche Standplätze müssen zu diesem Zeitpunkt eingerichtet und personell besetzt sein. Bei verspäteter Öffnung behält sich der Veranstalter vor, den Vertrag fristlos aufzulösen. In diesem Fall werden die Grundmiete und Zusatzaufwendungen gemäss Vertrag einbehalten.



Inhaltsverzeichnis

1.	Anmeldung	1
1.1.	Anmelungsverfahren	1
1.4.	Vertrag	1
1.2.	Zahlungsmodalitäten.....	1
1.3.	Zusätzliche Dienstleistungen.....	1
1.4.	Änderungen.....	1
2.	Auflagen an den Standbetreiber.....	2
2.1.	Verkauf von Lebensmitteln im Freien	2
2.2.	Arbeitssicherheit.....	2
2.3.	Stromversorgung	3
2.4.	Beanstandungen und Abnahme	3
3.	Festivalbetrieb	3
3.1.	Lebensmittel	3
3.2.	Verkauf von Getränken	3
3.3.	Kontrollen.....	3
3.4.	Nach- und Rückschub.....	3
3.5.	Musikanlagen.....	3
3.6.	Reinigung und Abfallentsorgung.....	3
4.	Bussenkatalog.....	4



1. Anmeldung

Standbetreiber können sich online unter www.italianfoodfestival.ch oder direkt beim Veranstalter unter info@italianfoodfestival.ch mit dem Anmeldeformular für das 3. Italian Food Festival vom 21. bis 23. Juni 2019 bewerben.

1.1. Anmelungsverfahren

Der Standbetreiber füllt das Anmeldeformular aus. Das IFFZ kontaktiert nach einer Prüfung der Unterlagen den Standbetreiber. Eine Anmeldung entspricht keiner tatsächlichen Teilnahme.

1.2. Vertrag

Nach erfolgter Anmeldung hat der Standbetreiber einen Vertrag zu unterzeichnen.

1.3. Zahlungsmodalitäten

Der Rechnungsbetrag ist innert 10 Tagen nach Vertragsabschluss zu überweisen. Erst nach eingegangener Zahlung und schriftlicher Bestätigung des Veranstalters, gilt die Teilnahme am 3. Italian Food Festival als bestätigt. Ab diesem Zeitpunkt kann der Standbetreiber als Teilnehmer aktiv für die Veranstaltung werben.

1.4. Zusätzliche Dienstleistungen

Der Veranstalter behält sich vor, weitere Dienstleistungen zusätzlich zu verrechnen, auch wenn bereits eine Zahlung vorliegt. Der Rechnungsbetrag für die Zusatzleistungen ist innert 10 Tagen nach Auftragserteilung zu überweisen.

1.5. Änderungen

Änderungen oder Abweichungen von der Anmeldung sind dem Veranstalter sofort und unverzüglich schriftlich an info@italianfoodfestival.ch zu melden. Änderungen und Abweichungen werden nur unter Vorbehalt vom Veranstalter bewilligt.



2. Auflagen an den Standbetreiber

Der Standbetrieb kann nur unter Auflagen der Behörden der Stadt Zürich sowie des Veranstalters erfolgen. Es sind zwingend im Vorfeld Abklärungen zu treffen, ob Ihr Stand den Anforderungen entspricht. Wer die Auflagen nicht erfüllt, kann den Stand an der Veranstaltung nicht eröffnen bzw. betreiben.

2.1. Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Sie sind verantwortlich für eine geschützte Anlieferung der Lebensmittel, für den Schutz vor Verderb, für die optimale Lagerung der Lebensmittel an der Veranstaltung, für eine optimale Händehygiene, für einen überdeckten Verkaufsstand mit Spuckschutz und einer glatten und rissfreien Arbeitsfläche, Sie haben das Rauchverbot hinter dem Stand einzuhalten, beseitigen allen Abfall ordnungsgemäss, achten auf saubere Arbeitskleidung, saubere Hände und keine offenen Wunden. Zusätzlich muss bei Ihnen für Sie und Ihre Mitarbeiter ein Selbstkontrollkonzept vorhanden sein, welches wir spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn von Ihnen schriftlich an info@italianfoodfestival.ch erwarten. Bei Fragen zum Verkauf von Lebensmitteln im Freien stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

TIPP: Lesen Sie das Merkblatt «Verkauf von Lebensmitteln im Freien» (Anhang) aufmerksam durch!

2.2. Arbeitssicherheit

Sie sind für Ihre Mitarbeiter verantwortlich und haften für Ihre Mitarbeiter. Weisen Sie Ihre Mitarbeiter an, die Vorrichtungen und Gerätschaften stets sorgfältig und vorsichtig zu bedienen.



2.3. Stromversorgung

Sie sind für die Feinverteilung ab dem Stromverteiler selbstständig verantwortlich und besorgen selbstständig die benötigten Verlängerungen für Ihre Gerätschaften. Die zu verwendenden Kabel sind in einem einwandfreien Zustand. Wir werden Ihnen spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitteilen, welche Längen an Verlängerungskabel benötigt werden. Ihre Gerätschaften schliessen Sie innerhalb Ihres Standes selbstständig an.

Sollten Beanstandungen festgestellt werden, so sind diese vom Standbetreiber unverzüglich zu beheben. Besteht eine mögliche Gefährdung für Menschen, Sachen oder für den ordnungsgemässen Betrieb des Festivals, kann die betreffende Elektroinstallation unterbrochen werden, bis der Mangel behoben ist. Beispielsweise Kabelrollen müssen immer vollständig ausgerollt werden, um Verbrennungen durch Überhitzung beziehungsweise Hitzestau zu verhindern! Brandgefahr! SICHERHEIT GEHT IMMER VOR!

Der Veranstalter behält sich vor, weitere Dienstleistungen zu verrechnen oder mit einer Busse zu belasten. Bitte das IFFZ OK-Team rechtzeitig auf mögliche Störungen oder Probleme hinweisen!



3. Festivalbetrieb

Um einen ordnungsgemässen Festivalbetrieb ermöglichen zu können, arbeitet der Veranstalter mit zahlreichen Behörden zusammen. Sicherheit und Sauberkeit stehen dabei im Zentrum. Die Richtlinien des Veranstalters und die Weisungen der Behörden sind jederzeit einzuhalten.

3.1. Preispolitik

Alle Waren werden zu denjenigen Preisen verkauft, welche im Anmeldeformular verbindlich angegeben wurden.

3.2. Getränke

Es ist allgemein kein Verkauf von Getränken gestattet. Getränke werden durch das IFFZ und deren Partner verkauft.

3.3. Kontrollen

Die Verantwortlichen eines Lebensmittelbetriebs sind angehalten, die Einrichtungen, Arbeits- und Prozessbedingungen so einzurichten, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit garantiert werden kann. Ebenso verhält es sich mit der Sicherheit betreffend der Stromversorgung der jeweiligen Stände. Bitte überlegen Sie sich im Vorfeld, wie Sie Ihre Lebensmittel lagern und wie Sie für Nachschub- und Rückschub sorgen.

Während dem Festival werden die Lebensmittelkontrolle und der Jugendschutz vermehrt Kontrollen durchführen. Als Standbetreiber gilt es, sich korrekt zu verhalten und Weisungen unverzüglich umzusetzen. Auf Ordnung und Sauberkeit auf den Verkaufsflächen wird grosser Wert gelegt!



3.4. Nachschub- und Rückschub

Um einen ordnungsgemässen und sicheren Festivalbetrieb garantieren zu können, dürfen Anlieferung nicht direkt aufs Festivalgelände gefahren werden. Bitte konsultieren Sie für die Anfahrt den Situationsplan, den Sie nach erfolgter Anmeldung erhalten werden.

3.5. Musikanlagen

An den Ständen ist keine eigene Musikbeschallung erlaubt. Für die Musikbeschallung am IFFZ ist der Veranstalter zuständig.

3.6. Reinigung und Abfallentsorgung

Für die Reinigung der Arbeitsflächen und der Standfläche ist der Standbetreiber verantwortlich. Es ist darauf zu achten, dass die Standfläche jederzeit sauber ist.

Abfälle können an den gekennzeichneten Stellen selbstständig entsorgt werden. Sonderabfälle bitte im Vorfeld deklarieren. Nach Ende der Veranstaltungstage ist jeweils eine gründliche Reinigung der gesamten Standfläche (Boden) durchzuführen.



4. Bussenkatalog

Die unten aufgeführten Vergehen und Bussen betreffen die durch den Veranstalter oder deren Beauftragten festgestellten Vergehen. Sämtliche durch die Standbetreiber verursachten Kosten, welche dem Veranstalter von IFFZ belastet werden, werden dem Standbetreiber weiterverrechnet. Insbesondere betrifft dies (nicht abschliessende Aufzählung):

- Wiederherstellungskosten für Beschädigungen/Verunreinigungen aller Art
- Bussen der Behörden der Stadt bzw. des Kantons Zürich

Beim ersten Regelverstoss wird eine Busse (gemäss nachfolgender Liste) ausgesprochen.

Beim zweiten Regelverstoss wird der Stand umgehend geschlossen und der Standbetreiber im Folgejahr vom IFFZ ausgeschlossen. Sämtliche Ansprüche des Standbetreibers gegenüber IFFZ entfallen automatisch.

Bei schwerwiegenden, grobfahrlässigen oder mutwilligen Verstössen kann zudem eine langjährige Sperre gegen den Standbetreiber und/oder seine Mitarbeiter verhängt werden.



Bussen Tarife

Vergehen	Busse
Informationsveranstaltung nicht besucht	CHF 250.–
Öffnungszeiten nicht eingehalten (zu lange verkauft, zu spät geöffnet)	CHF 1'000.–
Musikanlagen benutzt	CHF 500.–
Sortiment und Preise nicht eingehalten	CHF 1'000.–
Strombedarf (höherer Verbrauch als deklariert, mehr Steckplätze als auf Anmeldung deklariert, Strombezug vom falschen Verteiler, etc.)	CHF 500.–
Unterlassene, laufende Abfallentsorgung (Müllberge am Stand, unterlassen von Reinigung zwischen Tag 1 und 2)	CHF 500.–
Unerlaubtes Verteilen von Flyern oder sonstigem Werbe- bzw. Promomaterial	CHF 1'000.–
Verschmutzungen und Beschädigungen (Beschädigung der Standfläche oder umliegende Fläche, Verschmutzung durch Öl, Abfälle o.ä.)	CHF 2'500.–
Verstoss gegen den Jugendschutz	CHF 2'000.–



Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Februar 2016

Version 2, Sn, Verkauf_Lebensmitteln_im_Freien.pdf, Seite 1/2

Fehrenstrasse 15, Postfach 1471, 8032 Zürich
Telefon 043 244 71 00, www.klzh.ch

Die 9 Hauptregeln

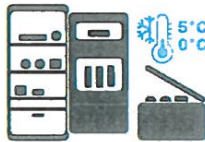
1



Geschützte Anlieferung der Lebensmittel

- Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5 °C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2 °C, Kontrolle mittels Thermometer

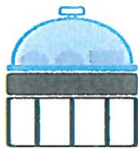
2



Schutz vor Verderb

- Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5 °C, Fisch bei max. 2 °C
- Kontrolle mittels Thermometer

3



Lagerung der Lebensmittel

- Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)

4



Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher

5



Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz
- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche

6



Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen

7



Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen

8



Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden

9



Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein

Selbstkontrolle

Erklärungen zu Hauptregel 9

Selbstkontrollkonzepte sind schriftlich zu dokumentieren und enthalten mindestens folgende Elemente:

1. Betriebsbeschreibung:

Name, Adresse, Verantwortlichkeiten, Angebot, Umfang, etc.

2. Gefahrenanalyse:

Gefahren im Zusammenhang mit: Lieferanten/Einkauf, Wareneingang, Lagerung, Produktion, Abgabe, Reinigung, Abfallentsorgung, Personalhygiene, Alkohol- und Tabakabgabe an Jugendliche, etc.

3. Arbeitsanweisungen:

Kontrollen von Temperaturen und Haltbarkeitsdaten, Reinigungspläne, Schulung zu Händehygiene, Kleidung, Wundpflege, Krankheit, etc.

4. Aufzeichnungen:

Lagertemperaturen, Reinigungen, durchgeführte Untersuchungen, Personalschulung, etc.

- ▶ Sagen, was getan wird.
- ▶ Tun, was gesagt wird.
- ▶ Belegen, dass es getan wird.

Wasser

Erklärungen zu Hauptregel 4

Probleme durch verunreinigtes Wasser:

Verunreinigtes Trinkwasser kann verschiedene Krankheitserreger enthalten, die zu Magen-Darm-Erkrankungen führen können. Diese Krankheitserreger können übertragen werden, wenn verunreinigtes Wasser für die Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen und Einrichtungen verwendet wird.

Wasserqualität:

Wasser, das zum Trinken, Kochen, Zubereiten von Speisen und zum Waschen von Gemüse oder Früchten verwendet wird, muss den Anforderungen an Trinkwasser genügen. Dasselbe gilt für Wasser zum Händewaschen und zur Reinigung von Gebrauchsgegenständen, die der Lebensmittelverarbeitung dienen oder sonst mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Ausrüstung zum Händewaschen:

Fliessendes warmes oder kaltes Wasser sowie Flüssigseife, Einwegpapier und evtl. Desinfektionsmittel.

Trinkwassernetz:

Ein Anschluss an das öffentliche Trinkwassernetz wird bei längerer Standzeit empfohlen. Dabei ist der Einsatz von trinkwassertauglichen Materialien und eines Rückflussverhindersers Vorschrift. Die örtliche Wasserversorgung muss über den geplanten Trinkwasserbezug informiert werden. Nach einem längeren Stillstand muss die Trinkwasserleitung kräftig gespült werden.

Kanister:

Falls ein Anschluss an das Netz fehlt oder der Stand nur für kurze Zeit betrieben wird, kann Trinkwasser in ausreichender Menge in Kanistern oder Tanks vorrätig gehalten werden. Sie müssen aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen und leicht zu reinigen und vollständig zu entleeren sein. Trinkwasserbehälter sollen vor Erwärmung geschützt an dunklen Standorten gelagert werden. Das Wasser muss regelmässig, mindestens täglich gewechselt werden. Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren und zu trocknen.

Abwasser:

Falls ein Anschluss an ein Abwasserleitsystem fehlt, ist das Abwasser in einem Gefäss aufzufangen und umweltgerecht zu entsorgen.

Jugendschutz beim Verkauf von Alkohol und Tabak

Jeder Verkaufsstand von alkoholischen Getränken hat gut sichtbar ein Hinweisschild* mit folgendem Inhalt anzubringen:

Kein Alkohol und Tabak an Jugendliche unter 16 Jahren!

Keine Spirituosen und Getränke, die Spirituosen enthalten, an Jugendliche unter 18 Jahren!

*) Zu beziehen bei der Eidg. Alkoholverwaltung, Länggassstrasse 35, 3000 Bern 9, www.eav.admin.ch oder bei der Zürcher Fachstelle des Alkohol- und Medikamenten-Missbrauchs, Langstrasse 229, 8031 Zürich, Tel. 044 271 87 23, www.zuefam.ch

Kennzeichnung

Vorverpackte Produkte müssen die Vorschriften zur Kennzeichnung erfüllen (siehe dazu das Merkblatt Kennzeichnung).

Bei offen angebotenen Lebensmittel gilt die mündliche Auskunftspflicht. Das Produktionsland von Fleisch ist aber auf jeden Fall schriftlich am Stand anzubringen.