



Informazioni generali e linee guida

3° ITALIAN FOOD FESTIVAL

dal 21 al 23 giugno 2019

Stadionbrache Hardturm

Versione 3

Gentili Espositori

Questa guida vi aiuterà a garantire il corretto svolgimento dell'evento. Si prega di leggere attentamente le seguenti informazioni generali e di osservarle. Sono anche parte del contratto di noleggio.

La ringrazio molto per la sua collaborazione.

Tanti saluti

Domenico Macchia
IFFZ OK Presidente



Informazioni generali

Organizzatore

Komplex AG
Hohlstrasse 457
8048 Zurigo

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

Posto

"Stadionbrache Hardturm" (ex stadio di calcio)
Hardturmstrasse 269
8005 Zurigo

Dattero

21 giugno - 23 giugno 2019

Orari di apertura

Venerdì 21 giugno 2019 da 17:00 - 24:00 hrs
Sabato 22 giugno 2019 dalle 11:00 - 24:00 ore
Domenica 23 giugno 2019 dalle 11:00 a.m. - 24:00 p.m.



Riferimento dello stand

Giovedì 20 giugno 2019 tra le 14 e le 17:00

Venerdì 21 giugno 2019 dalle ore 09.00 - 12.00

Si prega di registrare il tempo di riferimento per iscritto fino a 10 giorni prima dell'inizio dell'evento.

inizio festival

Venerdì 21 giugno 2019 17:00

Tutti gli stand devono essere allestiti e dotati di personale in questo momento. In caso di apertura tardiva, l'organizzatore si riserva il diritto di risolvere il contratto senza preavviso. In questo caso, l'affitto di base e le spese aggiuntive saranno trattenute conformemente al contratto.



1. Registrazione

Gli operatori dello stand possono iscriversi online all'indirizzo www.italianfoodfestival.ch o direttamente all'organizzatore all'indirizzo info@italianfoodfestival.ch utilizzando il modulo di iscrizione al 3° Italian Food Festival dal 21 al 23 giugno 2019.

1.1. Procedura di notifica

Il gestore dello stand compila il modulo di registrazione. L'IFFZ contatterà il gestore dello stand dopo aver controllato i documenti. Una registrazione non corrisponde ad una partecipazione effettiva.

1.2. Contratto

Dopo la registrazione, il gestore dello stand deve firmare un contratto.

1.3. Modalità di pagamento

L'importo della fattura deve essere trasferito entro 10 giorni dalla conclusione del contratto. La partecipazione al 3° Festival gastronomico italiano si intenderà confermata solo dopo aver ricevuto il pagamento e la conferma scritta da parte dell'organizzatore. Da questo momento in poi, l'operatore dello stand può pubblicizzare attivamente l'evento come partecipante.

1.4. Servizi aggiuntivi

L'organizzatore si riserva il diritto di addebitare i servizi aggiuntivi, anche se il pagamento è già stato ricevuto. L'importo della fattura per i servizi aggiuntivi deve essere trasferito entro 10 giorni dall'inoltro dell'ordine.

1.5. Modifiche

Modifiche o scostamenti dall'iscrizione devono essere segnalati all'organizzatore immediatamente e senza indugio per iscritto all'indirizzo info@italianfoodfestival.ch. Le modifiche e gli scostamenti saranno approvati dall'organizzatore solo su prenotazione.



2. Le condizioni imposte al gestore dello stand

Lo stand può essere gestito solo alle condizioni imposte dalle autorità della città di Zurigo e dall'organizzatore. È indispensabile chiarire in anticipo se il vostro stand soddisfa i requisiti. Se non si soddisfano i requisiti, non sarà possibile aprire o gestire il proprio stand durante la manifestazione.

2.1. vendita all'aperto di prodotti alimentari

Siete responsabili della consegna protetta del cibo, della protezione contro il deterioramento, della conservazione ottimale del cibo durante l'evento, dell'igiene ottimale delle mani, di uno stand di vendita coperto con protezione antisplatter e una superficie di lavoro liscia e senza crepe, dovete osservare il divieto di fumare dietro lo stand, rimuovere tutti i rifiuti correttamente, prestare attenzione agli indumenti da lavoro puliti, mani pulite e nessuna ferita aperta. Inoltre, voi e i vostri dipendenti dovete avere un concetto di autocontrollo, che ci aspettiamo da voi per iscritto a info@italianfoodfestival.ch almeno 14 giorni prima dell'inizio dell'evento. Non esitate a contattarci se avete domande sulla vendita di prodotti alimentari all'aperto.

CONSIGLIO: Si prega di leggere attentamente l'opuscolo "Vendita di prodotti alimentari all'aperto" (appendice)!

2.2. Sicurezza sul lavoro

Siete responsabili per i vostri dipendenti e siete responsabili per i vostri dipendenti. Istruire i propri dipendenti a utilizzare sempre con cura i dispositivi e le apparecchiature.



2.3. Alimentazione elettrica

L'utente è responsabile in modo indipendente per la distribuzione fine da parte del distributore di energia elettrica e di procurarsi autonomamente le estensioni necessarie per i propri apparecchi. I cavi da utilizzare sono in perfette condizioni. Vi informeremo almeno 14 giorni prima dell'evento quali lunghezze di cavi di prolunga sono necessarie. Collegerete la vostra attrezzatura in modo indipendente all'interno del vostro stand.

In caso di reclami, questi devono essere immediatamente risolti dal gestore dello stand. Se c'è un possibile pericolo per persone, cose o il corretto funzionamento del festival, l'impianto elettrico può essere interrotto fino all'eliminazione del difetto. Ad esempio, gli avvolgicavo devono essere sempre completamente srotolati per evitare ustioni dovute a surriscaldamento o accumulo di calore! Pericolo d'incendio! LA SICUREZZA VIENE SEMPRE PRIMA DI TUTTO!

L'organizzatore si riserva il diritto di addebitare servizi aggiuntivi o di imporre una multa. Si prega di informare per tempo l'IFFZ OK-Team su possibili disturbi o problemi!



3. Operazione del festival

Per garantire il corretto svolgimento del festival, l'organizzatore collabora con numerose autorità. La sicurezza e la pulizia sono centrali. Le linee guida dell'organizzatore e le istruzioni delle autorità devono essere rispettate in ogni momento.

3.1. Politica dei prezzi

Tutti i prodotti saranno venduti ai prezzi indicati nel modulo di registrazione.

3.2. Bevande

In generale, non è consentita la vendita di bevande. Le bevande sono vendute dall'IFFZ e dai suoi partner.

3.3. Controlli

I responsabili di un impianto alimentare sono tenuti ad allestire le strutture, le condizioni di lavoro e di processo in modo tale da garantire in ogni momento la sicurezza alimentare. Lo stesso vale per la sicurezza dell'alimentazione dei rispettivi stand. Si prega di considerare in anticipo come conservare gli alimenti e come garantire il rifornimento e il rifornimento.

Durante il festival il controllo degli alimenti e la tutela dei minori effettueranno ulteriori controlli. In qualità di operatore dello stand, è necessario comportarsi correttamente e attuare immediatamente le istruzioni per l'uso. Grande importanza è data all'ordine e alla pulizia delle aree di vendita!



3.4. Riempimento e rifornimento

Al fine di garantire il corretto e sicuro funzionamento del festival, le consegne non possono essere effettuate direttamente nell'area del festival. Si prega di consultare la mappa per le indicazioni stradali che riceverete dopo la registrazione.

3.5. Sistemi musicali

Gli stand non possono avere un proprio impianto audio musicale. L'organizzatore è responsabile della musica all'IFFZ.

3.6. Pulizia e smaltimento dei rifiuti

Il gestore dello stand è responsabile della pulizia delle superfici di lavoro e della superficie dello stand. È necessario assicurarsi che l'area dello stand sia sempre pulita.

I rifiuti possono essere smaltiti in modo indipendente nei luoghi previsti. Si prega di dichiarare in anticipo i rifiuti pericolosi. L'intera superficie dello stand (pavimento) deve essere accuratamente pulita alla fine di ogni giornata di manifestazione.



4. Catalogo autobus

I reati e le sanzioni pecuniarie di seguito elencate riguardano i reati stabiliti dall'Organizzatore o dai suoi agenti. Tutti i costi causati dai gestori dello stand e addebitati dall'IFFZ all'organizzatore saranno a carico del gestore dello stand. Ciò vale in particolare (elenco non esaustivo):

- Costi di ripristino per danni/contaminazioni di qualsiasi tipo
- Autobus gestiti dalle autorità della città o del cantone di Zurigo

Per la prima regola viene inflitta un'ammenda (secondo l'elenco seguente) per la violazione della prima regola.

Nel caso della seconda infrazione, lo stand viene chiuso immediatamente e l'operatore dello stand viene escluso dall'IFFZ nell'anno successivo. Tutti i reclami dell'operatore dello stand nei confronti dell'IFFZ vengono automaticamente annullati.

In caso di infrazioni gravi, negligenza grave o dolo, il gestore dello stand e/o i suoi dipendenti possono essere soggetti a un divieto a lungo termine.



Tariffe autobus

Misfattore	Autobus
Evento informativo non partecipato	CHF 250.–
Orari di apertura non osservati (venduto troppo a lungo, aperto troppo tardi)	CHF 1'000.–
Sistemi musicali utilizzati	CHF 500.–
Assortimento e prezzi non soddisfatti	CHF 1'000.–
Fabbisogno di potenza (consumo superiore a quanto dichiarato, più slot di quanto dichiarato al momento della registrazione, potenza da un distributore errato, ecc.)	CHF 500.–
Omesso, smaltimento continuo (montagne di rifiuti presso lo stand, omessa la pulizia tra il primo e il secondo giorno).	CHF 500.–
Distribuzione non autorizzata di volantini o altro materiale pubblicitario o promozionale	CHF 1'000.–
Contaminazione e danni (danni all'area dello stand o dintorni, contaminazione da olio, rifiuti, ecc.)	CHF 2'500.–
Il reato contro la protezione dei minori	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.klz.ch

Die 9 Hauptregeln

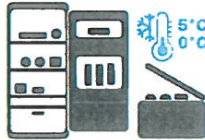
1



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.