

Vertrag über die Anmietung von Standverkaufsflächen, anlässlich der Veranstaltung
HANDGEMACHT- Brauereifest Berlin
am 17.5. und 18.5.2019



Frankfurter Allee 15
Eingang und Zustellung
nur über Liebigstraße
10247 Berlin
Telefon: 030 44310737
Fax: 030 25748550
E-Mail: mail@ketering.de
www.ketering.de



Berlin, 29. Januar 2019

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

HANDGEMACHT- Brauereifest Berlin

Hof 1 der KulturBrauerei 10435 Berlin, Sredzkistraße 1

Einzelpreise und Preispakete für beide Tage, netto:

Ausschank von Bier (3,0m Standbreite)	390,00 Euro
Ausschank von Bier (1,5m Standbreite)	220,00 Euro
Strom bis 3,5 kW	10,00 Euro
Strom bis 7 kW	20,00 Euro
Strom bis 10,5 kW	30,00 Euro
Strom ab 10,6 kW	40,00 Euro
Gestattung (Verkauf von Alkohol), für alle obligatorisch	70,00 Euro
Kühlstellplatz (im Gemeinschaftskühlraum)	48,00 Euro

In den nachstehend aufgeführten Paketen 1 bis 3 sind alle Ausstattungskomponenten enthalten, die für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln im öffentlichen Straßenland notwendig sind. Beim Buchen vom Paket 4 oder bei eigenem Standbau sind diese Komponenten selbst mitzubringen! Dies wird durch das Lebensmittelaufsichtsamt Berlin-Pankow kontrolliert.

Zuftreffendes bitte ankreuzen!

o Paket 1

Leihstand (3m x 3m, dreiseitig geschlossen) als Einzelstand, inklusive Stand, Bodenbelag, Wachstuch/ Folie, Licht (Strahler), Spüle (warm/ kalt), Plane zum Verschließen (Bauzaunplane mit Spanngummis), Reinigungsmittel (Eimer, Lappen, Spülmittel) und 1x 230V Stromanschluss (Schuko)

Gesamt 171,00€, zuzüglich Standmiete und Gestattung

o Paket 2

Leihstand (3m x 3m) im Gemeinschaftsstand (2 bis 4 Stände zusammenstehend), inklusive Stand, Bodenbelag, Wachstuch/ Folie, Licht (Strahler), Gemeinschaftsspüle (warm/kalt), Plane (Bauzaunplane mit Spanngummis) zum Verschließen, Reinigungsmittel (Eimer, Lappen, Spülmittel) und 1x 230V Stromanschluss

Gesamt 126,00€, zuzüglich Standmiete und Gestattung

o Paket 3

Halber Leihstand (1,5m x 3m) im Gemeinschaftsstand (2 bis 4 Stände zusammenstehend) inklusive

Stand, Bodenbelag, Wachstuch/ Folie, Licht (Strahler), Gemeinschaftsspüle (warm/kalt), Plane (Bauzaunplane mit Spanngummis) zum Verschließen, Reinigungsmittel (Eimer, Lappen, Spülmittel) und 1x 230V Stromanschluss

Gesamt 73,00€, zuzüglich Standmiete und Gestattung

o Paket 4

Leihstand (3m x 3m, dreiseitig geschlossen) als Einzelstand
ohne Fußbodenbelag

Gesamt 50,00€, zuzüglich Standmiete, Strom und Gestattung

o Optional

Seitentrennwand zum Nachbarstand (für Paket 2)

10,00€

Angaben bei eigenem Standbau

eigener Stand eigenes Fahrzeug eigener Schankwagen

Größe in Metern: _____ breit und _____ tief

Angaben zum Strombedarf (bis zu 2kW sind im gemieteten Verkaufsstand enthalten)

ja nein

230V/ 16A _____kW 380V/ 16A _____kW 380V/ 32A _____kW
(Sie benötigen bis zu unserem Stromkasten Ihr eigens Anschlusskabel!)

Wasserbedarf (Wasserspüle ist im gemieteten Verkaufsstand enthalten)

Es gibt Wasserentnahmestellen und 2 Spülen (zum individuellen Gläserspülen)
Alle Stände müssen über eine Warm- und Kaltwasserversorgung verfügen.

Kühlung: Es wird eine gemeinschaftliche Kühlfläche geben.
Für alle Brauer ist es möglich, einen Kühlstellplatz zu mieten.

Kühlstellplatz (ca.120cm x 80cm) Anzahl: _____

Gewünschtes Verkaufssortiment: _____

Den Antrag auf Gestattung für den Verkauf von Alkohol, gemäß der Gaststättenverordnung stellt der **Vermieter** für den Mieter beim Ordnungsamt. Der Mieter hat diese Kosten selbst zu tragen. Hierfür ist der ausgefüllte Antrag (s. Anhang) unterschrieben an den Vermieter zurückzusenden.

Die Zeiten für den Aufbau und den **rückstandsfreien** Abbau sowie die geplanten Verkaufszeiten sind auf der beigefügten 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.

Mit der untenstehenden 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:

Der Vertrag kommt dann zustande, wenn wir nach Ihrer Vertragszusendung mit Ihren Sortimentswünschen und der Prüfung unsererseits Ihnen per E-Mail die Buchungsbestätigung übersandt haben.

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

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

Zirka 2 Wochen vor der Veranstaltung, erhalten per E-Mail die Veranstaltungs- Info, den Einfahrtschein und den Lageplan.

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

Gläser und Spülstation für Bierstände

Der Vermieter installiert wieder eine Spülstation, in der benutzte, unbeschädigte Gläser gegen saubere/ gespülte Gläser kostenfrei getauscht werden können. Die Gläser hierfür (Willibecher 0,3l) stellt der Vermieter gegen einen Pfand i.H.v. 2,00€/ Glas zur Verfügung. Die Ausgabe der Gläser erfolgt spülkorbweise, a 30 Stück (bitte prüfen sie diese auf Unversehrtheit).

Alle Bierstände benötigen einen Reinigungsnachweis ihrer Schankanlage. Alle Bierstände müssen den aktuellen Auszug aus dem Jugendschutzgesetz gut sichtbar am Stand anbringen.



HACHTGEMACHT- Brauereifest Berlin ist eine Veranstaltung der Ketering GmbH mit Unterstützung von Martin Schmidt, der Frannz GmbH & Co. KG und der TLG.



Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

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

Postanschrift:

KETERING GmbH, Frankfurter Allee 15, **Zustellung nur über Liebigstraße**, 10247 Berlin

E-Mail: mail@ketering.de

Websites: www.ketering.de, www.streetfoodaufachse.berlin, www.handgemacht-berlin.de

HANDGEMACHT- Brauereifest Berlin
17./ 18. Mai 2019

Seit 2016 kehrt in den Höfen der alten Schultheiss Brauerei im Prenzlauer Berg das Brauen zurück- mit Craft- Beer- Spezialitäten vor allem aus Berlin und Brandenburg, aber auch aus dem Bundesgebiet und dem Ausland. Das architektonisch reizvolle Ensemble der KulturBrauerei ist open-air-veranstaltungserprobt und verfügt über lauschige und schattige Plätzchen. In den beiden Tagen werden ca. 25 Craft- Bier- BrauerInnen aufeinandertreffen. Bei Straßenmusik, Tastings und Degustationen kann bei freiem Eintritt bis in den späten Abend hinein bestens gegessen, getrunken, diskutiert, probiert, getanzt und geredet werden.

Veranstaltungs- und Verkaufszeiten	: Freitag, den 17.Mai 2019, Samstag, den 18.Mai 2019,	von 15:00 bis 23:00 von 15:00 bis 23:00
Veranstaltungsort	: Hof 1 der KulturBrauerei, Prenzlauer Berg	
Aufbau am Freitag	: ab 10:00 Uhr/ möglicher Einzug in die Leihstände ab 11:00 Uhr	
Abbau am Samstag	: ab 23:00 Uhr	
Anzahl der Stände	: ca. 25 Craft- Beer- Stände ca. 5 Street- Food- Stände	
Erwartete Besucher	: zirka 3000 – 4000, täglich	



Hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände 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 instandgehalten 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 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 Geschirrrreinigung 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 (AB. 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 Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten

Unterschrift und Datum:

Bitte an KETERING zurücksenden!

Bitte vollständig und in Druckschrift ausfüllen!
 Zutreffendes Kästchen ankreuzen!

Antrag auf Gestattung gemäß § 12 des Gaststättengesetz für den Ausschank alkoholischer Getränke		Eingang
1 Ort der Veranstaltung KulturBrauerei Berlin		
Angaben Bei juristischen Personen (z.B. GmbH) beziehen sich die Angaben zu den Feldern Nr.5 II auf den gesetzlichen zur Vertreter. Entsprechende Angaben für weitere gesetzliche Vertreter sind auf weiteren Vordrucken zu machen. Bei Person Personengesellschaften (z.B. OHG) ist für jeden geschäftsführenden Gesellschafter ein eigener Vordruck auszufüllen.		
2 Im Handels-, Genossenschafts- oder Vereinsregister eingetragener Name	3 Ort und Nr. der Eintragung	
4 Anschrift der Gesellschaft bzw. des nichtrechtsfähigen Vereins und Telefon-Nr.:		
5 Familienname	6 Vornamen	
7 Geburtsname (nur bei Abweichung vom Familiennamen)	8 Geburtsdatum/-ort	
9 <input type="checkbox"/> Staatsangehörigkeit <input type="checkbox"/> Personalalausweis <input type="checkbox"/> Pass <input type="checkbox"/> Nr.: _____ ausgestellt am: _____ <input type="checkbox"/> Ausstellende Behörde: _____		
10 Nicht EU-Ausländer und Staatenlose <input type="checkbox"/> Es liegt ein Aufenthaltserlaubnis vor. <input type="checkbox"/> Ausgestellt am: _____ Ausstellende Behörde: _____ Der Aufenthaltserlaubnis berechtigt zur selbständigen Gewerbeausübung.		
11 Wohnanschrift	Telefon-Nr.: / Fax	
12 Antragsteller/in ist bereits steuerlich erfasst nein <input type="checkbox"/> ja, beim Finanzamt <input type="checkbox"/> Steuer-Nr.: _____		

13 Genaue Bezeichnung des besonderen Anlasses HANDGEMACHT- Brauereifest Berlin	
Datum bzw. Zeitraum Am 17. und 18. Mai 2019, jeweils 15 bis 23:00 Uhr	Ort _____, Straße _____ Hof 1 der KulturBrauerei, Sredzkistraße 1, 10435 Berlin
<input type="checkbox"/> Ausschankzeiten identisch mit Veranstaltungszeiten oder abweichend <input type="checkbox"/> (Hinweis: ggf. ist eine befristete Gaststättenerlaubnis erforderlich !)	<input type="checkbox"/> Privatgrundstück <input type="checkbox"/> öffentliches Straßenland
<input type="checkbox"/> Mehrere Standplätze (ggf. mit Standnummer)	
Hinweis: <ul style="list-style-type: none">• Bei wiederholtem gleichartigen Betrieb ist ein Unterrichtungsnachweis erforderlich (Auskunft erteilt: Industrie- und Handelskammer zu Berlin Tel.: 3 15 10-0).• Beim Verabreichen von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist die Verwendung von hygienisch einwandfreien Behältnissen sicherzustellen (z.B. Mehrweggeschirr-Service oder Spülmobil).	
Datum	Unterschrift

Verwaltungsgebühr nach Tarifstelle 2326 j

gezahlt am	Gebühr €	Unterschrift
	€	

Bitte an KETERING zurücksenden!