

Bewerbungsverfahren für den Betrieb eines Getränkestandes (AFG und Bier) zur Veranstaltung „Electronic Wine 2025“

1. Veranstalter:

Der Veranstalter von „Electronic Wine 2025“ ist die Koblenz-Touristik GmbH.

Koblenz-Touristik GmbH
Bahnhofplatz 7
56068 Koblenz

2. Allgemeine Informationen zu Electronic Wine 2025:

Nach dem Erfolg im vergangenen Jahr findet auch die siebte Ausgabe von Electronic Wine an der Spitze des Deutschen Ecks statt. Riesling, Spätburgunder und Co. werden zu den Hauptdarstellern des Mini-Festivals. Gepaart mit Drum and Bass, Deep- und Tech-House, Techno, loungigem Ambiente und House Music soll das Wochenende zu einem Fest für alle Sinne werden.

Weinkultur trifft auf Clubkultur: In atemberaubender Kulisse findet Electronic Wine am 13. und 14. Juni 2025 statt. Das Sommerwochenende im Juni hat sich zu einem festen Termin der Freund*innen von Weingenuss und elektronischer Musik entwickelt – das Mini-Festival erfreute sich im letzten Jahr an beiden Tagen wachsender Beliebtheit und war ausverkauft. Wie bereits im vergangenen Jahr fügt sich das Event in das Programm des Weinfestival Koblenz (09. Mai bis 12. Juli 2025) ein.

An beiden Veranstaltungstagen übertragen Lautsprecher die Musik von 17:00 Uhr bis 00:00 Uhr. Danach „verschwinden“ die Beats in den Kopfhörer der Silent Disco. So wird jeweils bis 02:00 Uhr getanzt und gefeiert.

Der Vorverkauf startete bereits am 01.12.2024. Tickets sind zum Preis von 29,50€ erhältlich.

Die maximale Personenkapazität wurde von 6.000 auf 7.000 Personen pro Veranstaltungstag erhöht.

Die Samstagstickets sind seit dem 30.03.25 ausverkauft.

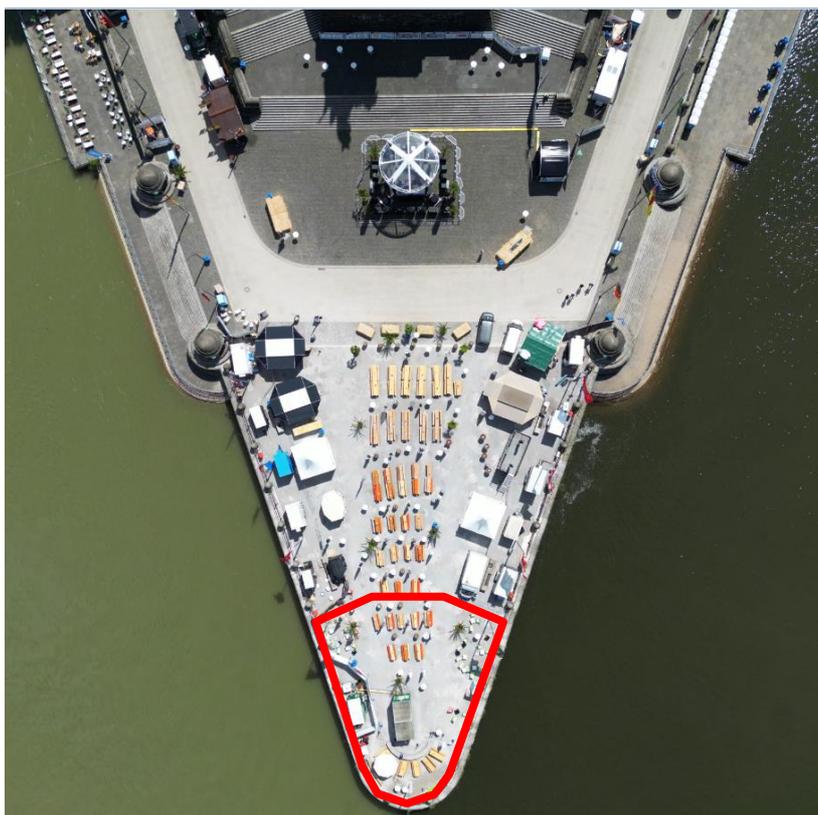


3. Bewerbungsverfahren

Das Bewerbungsverfahren für die Veranstaltung Electronic Wine beginnt am 04.04.2025 und endet am 28.04.2025.

Bewerber*innen für den Betrieb eines Getränkestandes sind aufgefordert, ein detailliertes Konzept einzureichen, das sich harmonisch in das Gesamtkonzept des Festivals Electronic Wine einfügt. Dieses Konzept soll mindestens folgende Aspekte beinhalten:

- **Gestaltung des Standes:** Präsentation eines Ausschankwagens oder Thekenbaus, der optisch ansprechend ist und sich nahtlos in die Festivalumgebung einfügt. Eine Visualisierung des Standdesigns ist erforderlich.
Vorgabe: Ein Thekenbau oder Ausschankwagen darf nur mit Sponsorenlogos des Weinfestival Koblenz ausgestattet sein (Hachenburger Brauerei, Rhenser Mineralbrunnen) Andere Logos (ein Betreiberlogo ist hiervon ausgenommen) oder Produktpräsentationen sind nicht zulässig.
- **Standort des Getränkestandes:** Die Koblenz-Touristik gibt den Bereich des Standorts des Getränkestandes vor. Siehe Grafik – rote Markierung:



Ausrichtung und Größe bzw. Platzbedarf des Thekenbaus und / oder Ausschankwagens können vom Betreiber/ der Betreiberin vorgeschlagen werden. (Grafik aus 2024). Es ist gewünscht, dass der Bereich hinter der festen, halbrunden Sitzbank für das Publikum zugänglich bleibt. Ein Zugang, rechts und links um die Aufbauten müssen daher zwingend frei bleiben.

Attraktive Sitzgelegenheiten werden vom Veranstalter gestellt. Hier besteht ein Sponsoring mit IKEA Koblenz. Zusätzlich werden Liegestühle vom Veranstalter gestellt. Der Betreiber / Die Betreiberin ist nicht verantwortlich für den Auf- und Abbau der Sitzgelegenheiten. Eigene Sitzgelegenheiten sind nicht erwünscht.

- Dekoration und Ausstattung: Ideen für Dekorationselemente und Ausstattung, die das Zusammenspiel von elektronischer Musik und Weinkultur widerspiegeln und zur Atmosphäre des Festivals beitragen.

Lichttechnik wird durch den von der Koblenz-Touristik beauftragten Dienstleister, in Absprache mit dem/der Betreiber*in gestellt und muss im Konzept nicht berücksichtigt werden. Arbeitslicht muss seitens Betreiber*in eingeplant werden.

- Platzbedarf: Wie groß soll der Ausschankwagen oder Thekenaufbau werden. Sind Aufbauten darüber hinaus, z.B. ein Kühlwagen, geplant.

Bitte beachten Sie, dass Kühlwagen ebenfalls nur mit Sponsorenlogos des Weinfestival Koblenz ausgestattet sein darf (Hachenburger Brauerei, Rhenser Mineralbrunnen). Andere Logos oder Produktpräsentationen sind nicht zulässig oder müssen von dem/der Betreiber*in abgeklebt werden (ein Betreiberlogo ist hiervon ausgenommen).

- Infrastruktur: Welche Infrastruktur (Strom, Wasser) wird benötigt? (vgl. dazu „7. Kosten für Strom- und Frischwasseranschluss“). Bitte führen Sie den benötigten Strombedarf aus (KWH, Ampere, etc.).
- Getränkessortiment: Darstellung der geplanten alkoholfreien Getränke und Biersorten, unter Berücksichtigung der vorgegebenen Getränkeherstellern bzw. Sponsoren des Weinfestival Koblenz (vgl. dazu „4. Verkaufssortiment“) sowie eine entsprechende Preisliste. Bitte erläutern Sie ob Bier gezapft wird oder ein Flaschenverkauf geplant ist.



- Nachhaltigkeitsmaßnahmen: Strategien zur Müllvermeidung, Verwendung von Mehrwegmaterialien und Umsetzung eines Pfandbechersystems bzw. Pfandglassystems (5,00 €), um die Umweltbelastung zu minimieren. Auch hier ist die Sponsorenbindung zu beachten. Ein Verkauf von „Flaschen“ ist grundsätzlich gestattet, es muss ein „Flaschenpfand“ (2,00 €) kassiert werden. Bitte führen Sie aus, wie Ihre Umsetzung geplant ist.
- Personalplanung: Einsatzplanung bzw. -stärke des Personals während der Veranstaltung.
- Vorstellung des Betreibers/ der Betreiberin: Kurze Beschreibung des Unternehmens oder der Person, einschließlich relevanter Erfahrungen im Veranstaltungsbereich.

4. Verkaufssortiment – Vorgabe durch den Veranstalter:

Verkaufssortiment:

Der/Die Standbetreiber*in ist verpflichtet, ausschließlich Produkte der Sponsoringpartner des Weinfestivals Koblenz zu verkaufen. Hierzu gehören Rhenser Mineralbrunnen und Hachenburger Brauerei.

Aktuell laufen noch Sponsoringverhandlungen mit einem Hersteller von alkoholfreien Erfrischungsgetränken.

Der Betreiber/ die Betreiberin muss ggf. kurzfristig bereit sein, den Sponsoringpartner bzw. die Erfrischungsgetränke im Sortiment aufzunehmen.

Wein, Weinmischgetränke, Cocktails oder Spirituosen jeder Art sind nicht zum Verkauf zugelassen.

Der Verkauf von 0,75l Mineralwasserflaschen ist gestattet. Hier muss ein Flaschenpfand in Höhe von 2,00 € erhoben werden.

Die vor Ort beteiligten Winzerstände (8 Stück) sind ebenfalls berechtigt, Mineralwasser auszuschenken bzw. 0,75l Flaschen zu verkaufen.

Die Preisgestaltung der angebotenen Waren obliegt dem/der Standbetreiber*in.

Kostenfreies Festivalwasser für die Besucher*innen:

Für die Veranstaltungsreihe „Weinfestival Koblenz 2025“ hat die Koblenz-Touristik ein Festivalwasser (0,5L Tetra Pack, stilles Mineralwasser) produzieren lassen. Dieses wird kostenfrei und ungekühlt durch den



Kooperationspartner Rhenser Mineralbrunnen GmbH, an alle Besucher*innen ausgegeben. Die Ausgabe erfolgt an mehreren Ausgabestellen im Veranstaltungsgelände.

Der Koblenz-Touristik ist es ein Anliegen, die Festivalbesucher*innen bei ggf. hohen Temperaturen mit ausreichend Wasser zu versorgen.

Nachhaltigkeit / Pfandbecher oder -glas:

Um die Veranstaltung nachhaltiger zu gestalten, ist es der Koblenz-Touristik GmbH ein Anliegen, das Müllaufkommen weitestgehend zu reduzieren. Hierzu wird auf dem gesamten Veranstaltungsgelände ein Pfandweinglas (Pfand 5,00 €) verwendet.

Die Ausgabe der Getränke muss über einen von dem/der Betreiber*in zur Verfügung gestellten Pfandbecher oder ein Pfandglas ausgegeben werden. Der/die Standbetreiber*in verpflichtet sich, den Becher / das Glas dem/der Besucher*in für ein Pfand i. H. v 5,00 € zu überlassen.

Sollte das Spülen der Pfandbecher/Pfandgläser nicht am Stand umgesetzt werden können (Abwasserauffangbehälter), besteht die Möglichkeit die Spülstation der Koblenz-Touristik (Rüstfläche) zu nutzen. Der/Die Betreiber*in muss die Becher/die Gläser mit eigenem Personal zur Spülstation bringen und zurück zum Stand transportieren.

4. Mindestentgelt:

Für den AFG + Bierstand ist ein einheitliches Mindestentgelt in Höhe von 2.000,00€ zzgl. MwSt. angesetzt.

Um ihre **Chance auf eine Zusage zu erhöhen**, haben interessierte Standbetreiber*innen die Möglichkeit einen **höheren Betrag** als das geforderte Mindestentgelt zu bieten.

Sollten weniger als zwei Bewerbungen von Standbetreiber*innen bis zum Bewerbungsschluss am 28.04.2025 eingehen, behält sich die Koblenz-Touristik vor Gastronomiebetreiber*innen ihrer Wahl gezielt anzusprechen.

5. Entscheidung über Zulassung zur Veranstaltung:

Die Koblenz-Touristik entscheidet über die Zulassung zur Veranstaltung.

6. Zahlungsmöglichkeiten an den Verkaufsständen

In Zeiten der Digitalisierung möchte die Koblenz-Touristik ihren Besucher*innen die Möglichkeit zur bargeldlosen Zahlung anbieten.



Jede/r teilnehmende Standbetreiber*in verpflichtet sich, den Besucher*innen diese Möglichkeit zu gewähren und stellt ein eigenes EC-Gerät.

Eine Bereitstellung von EC-Geräten durch die Koblenz-Touristik GmbH ist nicht möglich.

WICHTIG:

Bei EC-Zahlung der Kund*innen an Ihrem Stand wird z.B. das Entgelt für Pfand in die Gesamtsumme inkludiert. Eine Auszahlung des Pfandes kann nicht über das EC-Gerät zurückgebucht werden. Eine Auszahlung des Pfands muss BAR erfolgen.

Die teilnehmenden Standbetreiber*innen verpflichten sich mit der Angebotsabgabe dazu ausreichend Wechselgeld mitzubringen.

Die Koblenz-Touristik hält vor Ort kein Wechselgeld für Standbetreiber*innen bereit.

Die Möglichkeit der BAR-Zahlung für Besucher*innen wird dadurch nicht ausgeschlossen.

7. Kosten für Strom- und Frischwasseranschluss:

Die Koblenz-Touristik stellt jedem Verkaufsstand einen Stromanschluss (Verteilerkasten) zur Verfügung. Benötigtes Zusatzmaterial (Anschlusskabel mind. 50m, Mehrfachstecker, Kabeltrommeln o.Ä.) muss von Standbetreiber*innen auf eigene Kosten mitgebracht werden.

Darüber hinaus stellt die Koblenz-Touristik jeweils rhein- und moselseitig Frischwasserverteiler zur Verfügung.

Falls erforderlich, ist den Standbetreiber*innen zuzumuten einen Frischwasserschlauch (wo möglich auch Abwasserschlauch) mit einer Länge von bis zu 50 Metern für den Anschluss des Stands an das Frischwassernetz (bzw. Abwassernetz) auf eigene Kosten zur Verfügung zu stellen. Bitte bedenken Sie die Notwendigkeit von Kabelbrücken.

Dort, wo keine Abwasserkanäle zur Verfügung stehen, haben Standbetreiber*innen dafür zu sorgen, dass ein **Abwasserauffangbehälter** zur Verfügung steht. Die Kosten hierfür sind nicht im Standgeld enthalten.

Hinweis: Am Standort des AFG-Getränkstandes ist keine Abwasserversorgung möglich.



Deichseln und Wasserleitungen müssen von den Standbetreiber*innen den Sicherheitsbestimmungen entsprechend abgedeckt werden.

Für beide Stromanschlüsse (Verkaufsstand & Kühlwagen) und für den Verbrauch berechnet die Koblenz-Touristik eine Pauschale in Höhe von 150,00 € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Für Wasserinfrastruktur und -verbrauch berechnet die Koblenz-Touristik eine Pauschale in Höhe von 150,00 € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

8. Einhaltung der Auflagen zur Lebensmittelkontrolle:

Die Auflagen der Lebensmittelkontrolle der Stadt Koblenz sind zwingend einzuhalten. Bitte beachten Sie hierzu das „Merkblatt zur Lebensmittelhygiene“.

Für Rückfragen erreichen Sie die Lebensmittelkontrolle der Stadt Koblenz wie folgt:

Telefon: 0261/129-4466, 0261/ 129-4665, 0261/ 129-4478, 0261/ 129-4664
Ludwig-Erhard-Straße 2, 56073 Koblenz-Rauental
E-Mail: lebensmittelkontrolle@stadt.koblenz.de

Erfahrungen der letzten Jahre zeigen, dass die zuständige Lebensmittelkontrolle der Stadt Koblenz Kontrollen auf dem Veranstaltungsgelände durchführt. Für die Einhaltung der oben genannten Regelungen ist jede/r Standbetreiber*in eigenverantwortlich zuständig.

Anfallende Kosten im Rahmen einer Kontrolle und deren Konsequenzen sind von den Standbetreiber*innen zu tragen.

Im Falle einer Schließung des Verkaufsstands durch die Lebensmittelkontrolle erfolgt **keine Rückerstattung** der Standgebühr durch den Veranstalter.

9. Versicherung:

Der/Die Betreiber*in ist verpflichtet, das Haftungsrisiko zu versichern. Er/Sie hat daher eine geeignete Veranstalter-Haftpflichtversicherung mit ausreichender Versicherungsdeckung abzuschließen und die Versicherungsbestätigung bei Abschluss eines Vertrages mit der Koblenz-Touristik sowie später jederzeit auf Verlangen vorzuzeigen.



Für alle Schäden, die der /die Betreiber*in oder Dritten aus und im Zusammenhang mit der Durchführung der Veranstaltung entstehen, übernimmt die Koblenz-Touristik keine Haftung, es sei denn, diese Schäden sind auf vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verhalten der Koblenz-Touristik, ihren Bediensteten oder von ihr beauftragten Dritten zurückzuführen. Der / Die Betreiber*in stellt die Koblenz-Touristik insoweit von allen Ansprüchen Dritter frei.

Jede*r Standbetreiber*in ist eigenverantwortlich dafür zuständig, dass alle gewerberechtlichen Vorgaben der Behörde eingehalten werden.

10. Ausschankgenehmigung

Der/Die Standbetreiber*in muss den "Antrag auf Erteilung einer Gestattung zum Ausschank von alkoholischen Getränken gemäß § 12 Gaststättengesetz (GastG)" für den Ausschank alkoholischer Getränke selbst und auf eigene Kosten beim Ordnungsamt der Stadt Koblenz einholen.

<https://www.koblenz.de/buergerservice/leistungen/RLP:entry:65280:ANLR-VLR/gaststaetengewerbe-gestattung-aus-besonderem-anlass-beantragen/#FORMULARE>

Ein Nachweis der Genehmigung ist dem Veranstalter nach Aufforderung vorzulegen.

Bei Fragen erreichen Sie das Ordnungsamt der Stadt Koblenz - Gaststättenrechtliche Fragen (Erlaubnisse für die Bewirtung bei Veranstaltungen) wie folgt:

Sachbearbeitung für Gaststättenrecht:

Telefon: 0261/ 129-4413

Fax: 0261/ 129-4450

Ludwig-Erhard-Straße 2, 56073 Koblenz-Rauental

E-Mail: veranstaltungen@stadt.koblenz.de

11. Ablauf der Auf- und Abbauten:

Der **Aufbau** für Standbetreiber*innen kann ab Dienstag, 10.06.2025 erfolgen und sollte bis spätestens Freitag, 13.06.2025 um 12.00 Uhr abgeschlossen sein.

Jede*r Standbetreiber*in ist eigenständig für die zeitliche Planung des Abbaus verantwortlich.

Der **Abbau** muss bis Sonntagabend (15.06.2025) beendet sein.



Bitte beachten Sie, dass die Aufbauzeiten der Winzer*innen bereits terminiert sind und es hier zu Einschränkungen im Veranstaltungsgelände kommen kann:

Stände an der Moselseite:

Am Mittwoch, den 11.06.2025 ab 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Stände an der Rheinseite:

Am Donnerstag, den 12.06.2025 ab 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Nebenabreden und Sondervereinbarungen in Bezug auf Auf- und Abbaubauzeiten sind jederzeit in Absprache mit der Koblenz-Touristik GmbH möglich.

12. Bewachung des Veranstaltungsgeländes:

Das Veranstaltungsgelände wird in den Nachtstunden von Security-Personal überwacht.

Jede*r Standbetreiber*in ist für sein/ihr Eigentum (Ausstattung, Waren oder persönliche Gegenstände) selbst verantwortlich. Ansprüche für Sachbeschädigungen oder Diebstahl durch Dritte können gegen den Veranstalter nicht geltend gemacht werden.

13. Andienung der Stände:

Ein Befahren des Veranstaltungsgeländes ist an den Veranstaltungstagen (14.+15.06.2024) maximal bis 14.00 Uhr möglich. Das Veranstaltungsgelände wird jeweils um 15.00 Uhr am Veranstaltungstag geräumt.

14. Musikaufführung:

Das Abspielen von Musik an den Ständen ist untersagt.

15. Mitarbeitende an den Ständen:

Der Zugang für Mitarbeitende der Stände erfolgt über den moselseitigen Rettungsweg der Veranstaltung in Höhe des Königsbacher-Biergartens.

Alle Mitarbeitenden der zugelassenen Stände müssen für die Zugangskontrolle namentlich bei der Koblenz-Touristik angemeldet werden.

In der Rüstfläche steht für Mitarbeitende eine Toilettenanlage zur Verfügung.

16. Sonstiges:

Die Standbetreiber*innen verpflichten sich, Öffnungszeiten von 17:00 Uhr bis 02:00 Uhr an beiden Veranstaltungstagen einzuhalten.

Je nach Verfügbarkeit kann dem Gastronomiebetrieb ein Parkplatz in fußläufiger Entfernung zum Veranstaltungsgelände zur Verfügung gestellt werden.

17. Fristen / Rückfragen zur Konzeptabgabe:

Bitte übersenden Sie Ihr Konzept bis zum 28.04.2025 an weinfestival@koblenz-touristik.de.

Bei Fragen wenden Sie sich an Frau Julia Becker (Projektleitung) telefonisch unter 0261 2017 75 71 oder an die o. a. E-Mailadresse.

Koblenz, 04.04.2025



Merkblatt

für Gewerbetreibende und Veranstalter auf Volks-, Vereins- und Schulfesten und ähnliche öffentliche Veranstaltungen im Stadtgebiet Koblenz gemäß § 3 und 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 21.06.2016 und Art. 4 i.V. mit Anhang II, Kapitel III der VO(EG) 852/2004 vom 29.04.2004.

1. Stellplätze von Verkaufsständen bei Volks-, Vereins- und Schulfesten etc.:

- Die Verkaufsstände sind dort aufzustellen, wo die geringste Staubentwicklung oder Geruchsbeeinträchtigung gegeben ist.
- Die Stände dürfen nicht unmittelbar neben Toilettenanlagen aufgestellt werden. Autogaragen, Stallungen, Dung- und Müllabladestellen, Jauchegruben oder ähnliche Anlagen müssen so weit entfernt sein, **dass ekelerregende oder sonstige nachteilige Beeinflussungen** durch Gerüche, Abwässer oder Staub **ausgeschlossen sind**.
- Auf Plätzen mit Staubentwicklung, die nicht asphaltiert, betoniert oder gepflastert sind, ist für einen festen Boden zu sorgen, um so weitestgehend eine Staubentwicklung zu vermeiden.
- Die Stände müssen mit einem Dach versehen sein.

2. Erfordernisse an Verkaufsstände und Einrichtungen:

- Verkaufsstände müssen so errichtet und innen ausgestattet werden, dass die dort hergestellten und in den Verkehr gebrachten Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt sind, das heißt u. a., dass z. B. eine Bratvorrichtung zum Käufer hin in einem genügend großen Abstand von mindestens 1,50 m aufgestellt werden muss oder z.B. mittels einer ausreichend hohen Glasscheibe zum Kunden hin geschützt sind (so genannter Spuckschutz).
- In den Verkaufsständen ist für eine ausreichende **Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmem Wasser zu sorgen!** Frischwasser, Einmalhandtücher, Einmalseife sowie genügend Wasservorrat zur Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, der Mehrwegbestecke und des Mehrwegporzellans müssen vorhanden sein.
- Lebensmittel, die der Kühlung bedürfen, sind in hierfür geeigneten Behältnissen gekühlt aufzubewahren. Die gesetzlichen Temperaturanforderungen sind einzuhalten!
 - Fleisch (Rotfleisch wie z.B. Rind, Schwein, Lamm) max. + 7°C
 - Wild max. + 7°C
 - Frischgeflügel und Hasentiere max. + 4°C
 - Hackfleisch max. + 4°C
 - Innereien max. + 3°C
 - Frischfisch max. + 2°C bzw. in schmelzendem Eis
 - Tiefkühlware - 18°C oder kälter
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten) max. + 7°C

- Ähnlich bedeutsam wie das Kühlen leichtverderblicher Lebensmittel ist die ausreichend hohe Produkttemperatur von Lebensmitteln, die in heißem Zustand verzehrfertig angeboten werden (z. B. Gulaschsuppe, Chili con Carne, Reispfanne, Soßen etc.). Die Temperatur solcher Lebensmittel sollte 60°C nicht unterschreiten, zudem sollte die Dauer der Heißhaltung auf etwa **drei Stunden** begrenzt werden.
- Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden und auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln, **verzichtet** werden. Hierzu zählen z.B.:
 - **selbst hergestellte Mayonnaisen**
 - **Tiramisu**
 - **rohes Hackfleisch (z. B. Hackepeter- oder Mettbrötchen), roher Fisch**
- Im Falle anderer, hygienisch sensibler Produkte wie z. B. Kuchen mit nicht durcherhitzten Anteilen, sollte immer geprüft werden, ob sie nicht durch ebenso leckere, aber weniger mit Risiko behaftete Lebensmittel ersetzt werden können.
- Im und außerhalb des Verkaufsstandes sind genügend Abfalleimer mit Deckel aufzustellen.

3. Weitere Anforderungen an Verkaufseinrichtungen und Personal:

Die in den Verkaufsständen tätigen Personen haben sich sauberzuhalten und eine hygienisch einwandfreie Arbeitskleidung zu tragen. Das Personal hat dafür Sorge zu tragen, dass Lebensmittel nicht mit den bloßen Händen, sondern entweder mit einer Bedienungszange oder mit geeigneten Handschuhen angefasst werden. Die Handschuhe sind regelmäßig, in sinnvollen Abständen zu wechseln!

4. Spezielles für Backwaren und Süßwaren:

Backwaren und Süßwaren dürfen nur in hygienisch einwandfreien Behältnissen zum Verkauf bereitgehalten, aufbewahrt und angeboten werden. Die Behältnisse dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Offene Behältnisse sind gegen eine nachteilige Beeinflussung zu schützen. Backwaren und Süßwaren sind so anzubieten, dass sie von dritten Personen oder Tieren nicht berührt werden können.

5. Trinkwasserversorgung:

- Fachgerechte Erstellung der Anlage
Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur dazu geeignete Standrohre oder Vorrichtungen des örtlichen Versorgungsunternehmens eingesetzt werden, die von fachkundigen Personen installiert werden müssen. Versorgungsunternehmen der Stadt Koblenz ist z. B. die Energieversorgung Mittelrhein (EVM), Ludwig-Erhard-Straße 8, 56073 Koblenz-Rauental, Telefon: 0261/ 402-0
- Verwendung geeigneter Materialien
Die für eine weitere Verteilung verwendeten Leitungsmaterialien und Bauteile dürfen die Qualität des Trinkwassers nicht beeinträchtigen. Um dies sicherzustellen, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen und mit einem Prüfzeichen z. B. DV GW-Zertifikat oder KTW- Empfehlung versehen sind. Keine Gartenschläuche!

6. Sonstige wichtige Bestimmungen:

- Für den Transport und die Aufbewahrung der Lebensmittel sind geeignete, dicht schließende Behältnisse erforderlich.

- Falls den Lebensmitteln Phosphate, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Fettglasuren oder andere **kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe** zugesetzt wurden, sind diese Angaben neben der Verkaufsbezeichnung auf der Speisekarte oder einem Aushang anzugeben sowie mit den Preisangaben zu kennzeichnen. Des Weiteren sind die in den Lebensmitteln enthaltenen **Allergene zu kennzeichnen**. Von der Kennzeichnung der Allergene können, je nach Größe und Art der Veranstaltung, Ausnahmen vorliegen.
- An dem Verkaufsstand ist eine Inhaberbeschriftung anzubringen.
- Bei der Verwendung von Gläsern (Mehrwegbehältnisse) muss eine ordnungsgemäße Spülanlage (getrenntes Vor- und Nachspülen) vorhanden sein. Alle im Verkehr befindlichen Gläser oder sonstige Gefäße müssen mit einer Füllmarke versehen sein.
- Für die technische Sicherheit der Getränkeschankanlage ist der Betreiber selbst verantwortlich.
Die durchzuführenden Hygienemaßnahmen der Getränkeschankanlage sind auf der gesetzlichen Grundlage der Art. 4 und 5 der VO(EG) 852/2004 durchzuführen und zu dokumentieren.
Zur Durchführung der Reinigungsmaßnahmen verweisen wir auf die DIN- Richtlinie 6650-6 Orientierungswerte für Reinigungsintervalle.
- Gemäß § 43 Abs. 1 des Gesetzes zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz- IfSG) dürfen Personen, die erstmalig mit der Zubereitung von Speisen und Getränken in Gaststätten oder mit der gewerbsmäßigen Herstellung oder Behandlung von Speiseeis in loser Form beschäftigt werden, nur dann tätig werden, wenn durch eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen wird, dass diese über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.
Die Bescheinigungen müssen im Verkaufsstand vorliegen!

Gerne beraten wir Sie im Vorfeld zu Detailfragen, damit die Veranstaltung einen reibungslosen Verlauf nehmen kann und es nicht zu Beanstandungen kommt!

7. Ansprechpartner:

Lebensmittelrechtliche Fragen

Lebensmittelkontrolleure:

Telefon: 0261/129-4465, 0261/ 129-4665, 0261/ 129-4478, 0261/ 129-4664

Ludwig-Erhard-Straße 2, 56073 Koblenz-Rauental

E-Mail: Lebensmittelkontrolle@stadt.koblenz.de

Gaststättenrechtliche Fragen (Erlaubnisse für die Bewirtung bei Veranstaltungen)

Sachbearbeitung für Gaststättenrecht:

Telefon: 0261/ 129-4452

Fax: 0261/ 129-4450

Ludwig-Erhard-Straße 2, 56073 Koblenz-Rauental

E-Mail: Gaststaettenangelegenheiten@stadt.koblenz.de