

„z'ämme ässe“ im Mooshüsli, Emmenbrücke am 26. August 2017

Organisation

Quartiervereine der Gemeinde Emmen veranstalten unter dem Wortspiel „z'ämme ässe“ ein gemeinsames Food Festival. **Quartierbewohner aus Emmen sind eingeladen, an zahlreichen Ständen selbstgekochte und selbstgebackene Leckereien anzubieten.** Die angebotenen Speisen sollen zum Geniessen und Ausprobieren anregen. **Jede Portion kostet maximal 5 Franken**, so dass die Gäste sich ein Mehrgangmenü nach eigenem Gusto zusammenstellen können.

Die Öffnungszeiten für Essensstände sind wie folgt:

Samstag 26. August 2017 von 16 Uhr bis 22 Uhr.

„z'ämme ässe“ findet bei jeder Witterung statt.

Aufbau und Abbau

Der Aufbau findet am Samstag 26. August 2017 von 11 Uhr bis 14 Uhr statt. Genaue Informationen zum Aufbau folgen noch. Der Standplatz wird zugeteilt.

Generell gilt, dass ein Abbau vor dem gemeinsamen offiziellen Schluss nicht gestattet ist. Abgebaut wird am Samstag ab 22 Uhr. Das Gelände muss bis spätestens Sonntag, 27. August 2017, 10 Uhr geräumt sein.

Infrastruktur und Technik

Es steht folgendes zur Verfügung:

- gedeckter Marktstand (ca.2.5 Meter lang, 1 Meter breit)
- Grundbeleuchtung
- Toiletten
- Mehrere Sammelcontainer für Abfälle (regelmässige Leerung durch den Veranstalter)
- Zentrale Abwaschstelle mit fliessendem Wasser
- Sanitätsstelle

Jeder Standbetreiber muss die nötigen Verlängerungskabel und Adapter für die Verbindung zwischen Hauptverteiler und dem eigenen Stand selbst mitbringen. Das sind Kabel von ca. 10m Länge.

Beim Anlass kann es zu temporären Stromausfällen kommen. Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für einen etwaigen Umsatzverlust in diesen Phasen.

Ordnung und Reinigung

Am Ende jedes Festivals muss der Aussteller seinen eigenen Stand und dessen Umfeld sauber und ordentlich verlassen.

Geschirr und Besteck

Der Organisator kauft Einweggeschirr und Einwegbesteck und Servietten zentral ein. Das Einwegmaterial ist in der Grundgebühr für den Stand enthalten. Die Standbetreiber müssen dem Organisator bei der Anmeldung die Menge des benötigten Materials bekannt geben.

Gesetzliche Bestimmungen

Jeder Standbetreiber muss sicherstellen, dass sein Stand und dessen Einrichtungen hygienisch einwandfrei und betriebssicher sind. Überdies haben sie im Hinblick auf die Art und den Zweck ihrer Bestimmung den Feuer-, Gesundheits- und Lebensmittel-polizeilichen Vorschriften zu genügen.

Sicherheit

Gasgrill und Fritteusen müssen mit Löschdecken bestückt sein. Diese werden vom Standbetreiber organisiert. Holzkohlegrill braucht einen Kübel Löschwasser. Diese Sicherheitsvorkehrung wird kontrolliert.

Verkauf von Getränken

Der Verkauf von Getränken ist nicht gestattet. Getränke werden zentral von den Quartiervereinen verkauft. Die Kosten der Infrastruktur, Werbung, Unterhaltung, Dekoration und Versicherung werden durch den Getränkeverkauf gedeckt.

Standkosten

Dank gesponserten Standmieten bezahlt jeder Standbetreiber nur einen Unkostenbeitrag von 20 Portionen mal seinen Portionenpreis.

Portionenpreis Fr. 5.- = Unkostenbeitrag Fr. 100.-

Portionenpreis Fr. 4.- = Unkostenbeitrag Fr. 80.-

Portionenpreis Fr. 3.- = Unkostenbeitrag Fr. 60.-

Portionenpreis Fr. 2.- = Unkostenbeitrag Fr. 40.-

Portionenpreis Fr. 1.- = Unkostenbeitrag Fr. 20.-

Dieser Betrag von beim Aufstellen in bar eingezogen.

In diesem Preis ist eingeschlossen, ein gedeckter beleuchteter Essenstand, Stromanschluss für Kochplatten (230 V/ 400 V), Einwegteller, Einwegbesteck, Servietten und ein Autoparkplatz in der Zufahrtstrasse zum Hallenbad.

Zusätzlich können Kühlschränke über den Organisator gemietet werden um verderbliche Ware zu kühlen.

- persönlicher Kühlschrank mit 4 Tablaren, je ca. 50 cm x 30 cm für Fr. 50.-

- halber Kühlschrank mit 2 Tablaren, je ca. 50 cm x 30 cm für Fr. 25.-

Der Standbetreiber muss selber organisieren:

- Kasse und Wechselgeld: Bei jedem Stand zahlen die Kunden separat. Die Einnahmen gehören dem Standbetreiber
- Anschlusskabel, Kochplatten, Kochtöpfe und Kochutensilien, evtl. Löschdecke
- Für leicht verderbliche Esswaren sollen eigene Kühltaschen verwendet werden

Strombedarf

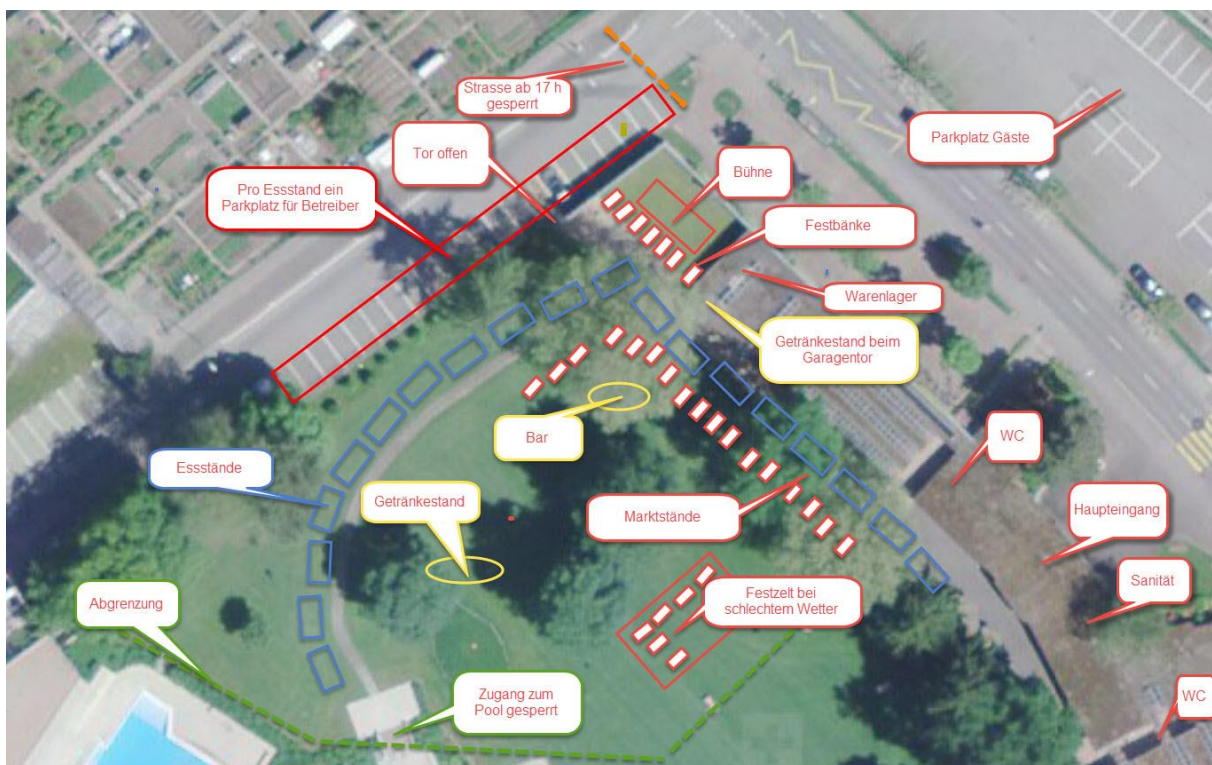
Der Standbetreiber muss dem Organisator mitteilen:

- a) Anzahl Geräte mit 230 V
- b) Anzahl Geräte mit 400 V
- c) Leistung der Geräte zusammen

Versicherung / Haftung

Der Organisator schliesst eine Betriebshaftpflichtversicherung für Drittschäden ab. Die Standbetreiber können keinerlei Haftung gegenüber dem Veranstalter erheben. Die Organisatoren haften für keinerlei Schäden, die den Ausstellern durch Witterung, Diebstahl, Feuer, Randalieren und höherer Gewalt entstehen können.

Layout Mooshüsli



Anmeldung für Esstandbetreiber

Vorname, Name: _____

Strasse, Ort: _____

Tel. Privat: _____

Tel. Mobile: _____

zugehöriger Quartierverein (optional): _____

Fahrzeugnummer zur Berechtigung zum gratis parkieren beim Festgelände: _____

Angebotenes Essen: _____

Benötigtes Einwegmaterial:

Gabel: _____ Stück

Messer: _____ Stück

Löffel: _____ Stück

Dessertlöffel: _____ Stück

Servietten: _____ Stück

Flache Teller, 18 cm : _____ Stück

Flache Teller, 23 cm: _____ Stück

Suppenteller, 3 dl: _____ Stück

Ganzer Kühlschrank (plus Fr. 50.-):

Halber Kühlschrank (plus Fr. 25.-):

Stromanschluss

a) Anzahl Geräte mit 230 V: _____ Stück

b) Anzahl Geräte mit 400 V: _____ Stück

c) Leistung der Geräte zusammen: _____ Watt

Ort, Datum, Unterschrift: _____

Einreichen der Anmeldung bis zum **31. Mai 2017** an Heinz Imfeld, Obere Erlen 7, 6020 Emmenbrücke,
heim.feld@gmx.net