

Eulenwelt; Agentur für innovative Kultur Taminserstrasse 78, 7012 Felsberg

info@eulenwelt.ch

Ursina: 079 250 39 07 Katja Anna: 078 707 36 75 Karin: 076 563 38 83

# Reglement für den Felsberger Schlamuz 2024

### 1. Sinn und Zweck dieses Reglements

Dieses Reglement regelt die Zusammenarbeit zwischen dem Verein eulenwelt; Agentur für innovative Kultur (nachstehend OK genannt) und den mitwirkenden EssstandbetreiberInnen. Insbesondere sollen die zu erbringenden Leistungen sowie Rechte und Pflichten geregelt werden.

### 2. Organisationskomitee des Vereins eulenwelt; Agentur für innovative Kultur

Die Vorbereitung und organisatorische Durchführung der Veranstaltung obliegt dem OK. Bei Fragen und Unstimmigkeiten wird ausschliesslich das OK kontaktiert.

# 3. Zeitpunkt und Dauer des Festes

In der Regel findet der Felsberger Schlamuz in der letzten Woche August statt. Die Ausgabe des Essens ist zwischen 17 und 22 Uhr, und der Barbetrieb läuft bis 24 Uhr.

#### 4. Auf-und Abbauzeiten

Der eigene Stand kann ab 15 Uhr des Veranstaltungstages aufgebaut, und ab 22 Uhr wieder abgebaut werden. Vorzeitiges Verlassen ist untersagt.

### 5. Festareal

Der Schlamuz findet auf dem gesamten Felsberger Gemeindeplatz statt. Damit ist das autofreie Areal um das Gemeindehaus gemeint.

Es dürfen keine Stände vor die Tiefgarageneinfahrt der Schulstrasse aufgestellt werden und auch der Verbindungsweg zwischen Schulstrasse zum Unter Feld muss frei bleiben.

Auf die Linde sowie die Bepflanzung ist Rücksicht zu nehmen!

Das OK wird die Plätze zuweisen und den Festbetrieb organisieren.

### 6. Bewilligung zur Benützung des öffentlichen Grundes

Die Gemeinde hat die Benützung des öffentlichen Gemeindeplatzes bewilligt.

Das OK erteilt wiederrum den Standbetreibern die Bewilligung für ihren Platz. Dieser ist nicht übertragbar oder untervermietbar.

Die Stände dürfen nur in der vordefinierten Fläche aufgestellt werden.

# 7. Sicherheit

Das OK sowie die Standbetreiber halten sich strikt an die Sicherheitsauflagen. Die Fluchtwege, Wegweiser sowie Freiräume auf dem gesamten Areal müssen eingehalten werden. Es dürfen nur kontrollierte Gasflaschen fürs Zubereiten der Speisen benutzt werden! Das heisst konkret, dass die Gasflaschen eine Vignette oder Kontrollbescheinigung vorzuweisen haben. Wenn ihr mit einem Grill kocht, dann muss ein genügender Abstand zu brennbaren Sachen

Wenn ihr mit einem Grill kocht, dann muss ein genügender Abstand zu brennbaren Sachen eingehalten werden.

Die Kochutensilien, Lebensmittel sowie die oben genannte Gasflasche müssen in einem ordentlichen und sauberen Zustand sein. Bitte haltet die Hygienemassanahmen ein!

Im Sinne des Jugendschutzes wird die Festwirtschaft kein Alkohol unter 18 - bzw. 16-Jährigen

Im Sinne des Jugendschutzes wird die Festwirtschaft kein Alkohol unter 18 - bzw. 16-Jährigen ausschenken.

### 8. Infrastruktur vor Ort

Vorzugsweise soll mit Gas gekocht werden, da wir nur ein gewisses Stromkontingent vor Ort haben. **Der Tisch wird gestellt**. Nur das Pavillon und die Kochutensilien müssen mitgebracht werden, wie zBsp. Kühlgelegenheiten, Ablagen, Wärmehalter, Kochutensilien wie Pfannen, Gasflasche usw.



Eine Abwaschstationen ist vorhanden, und dort können die Gäste sowie die Standbetreiber ihre Utensilien abwaschen und abtrocknen. Es ist auf einen sorgfältigen Umgang mit dem Wasser und Zubehör zu achten.

Der Boden wird vom OK abgedeckt. Jeder Stand bekommt ein grosses Glas, wo die Gäste die Jetons reinwerfen können.

Jeder Stand soll einen eigenen Abfallkorb vorweisen und mithelfen, den Platz sauber und ordentlich zu halten

Die Festwirtschaft mit Getränken wird vom Verein eulenwelt; Agentur für innovative Märkte geführt. Diese stellt die dazu benötigten Festwirtschaftstische sowie Barbetrieb auf.

# 9. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der StandbetreiberInnen! JedeR ist für eine aktuelle und abdeckende Versicherung selbst zuständig. Das OK hat für diesen Tag eine Veranstaltungsversicherung abgeschlossen.

### 10. Speisen und Lebensmittel

Die Speisen sind vorzugsweise in dem mitgebrachten Geschirr zu schöpfen.

Diejenigen die kein eigenes Geschirr dabeihaben, können bei der Festwirtschaft ein Set kaufen. Es werden kleine Portionen abgegeben, damit sich die Gäste durch das Angebot schlemmen können. Jeder Standbetreiber sollte für ca. 50-80 Portionen kochen. Daher müssen die Standbetreiber ihr Essenangebot gut kalkulieren!

Es ist auf eine gründliche Hygiene zu achten: häufiges Händewaschen ist hygienischer als 4 Stunden die gleichen Handschuhe zu tragen! Wer die Speisen warmhalten muss, soll an eine geeignete Bedeckung denken.

Die Gesetzlichen Grundlagen des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden müssen durchgelesen werden. Du findest sie als PDF auf <u>www.eulenwelt.ch</u>.

#### 11. Abrechnung

Die Besuchenden beziehen beim OK/Festwirtschaft Jetons im Wert von CHF 5 (eine Portion kostet dementsprechend CHF 5). Diese können beim Stand gegen Essen eingetauscht werden. Das OK kann zwischendurch die Jetons einsammeln kommen und nach 22 Uhr werden die Jetons in Geld umgerechnet. Der Betrag wird entweder in Bar oder per Twint überreicht. Es werden nur die Originaljetons gegen Geld eingetauscht.

#### 12. Reinigung des Areals

Jeder Standbetreiber achtet auf seine Ordnung und Platz, und nimmt den Abfall wieder mit. Er hinterlässt den Platz ordentlich und sauber.

Das OK übernimmt die Abschlussreinigung.

Felsberg, 31. März 2024