

FEST DER BEGEGNUNG – GOOD FOOD FESTIVAL



**RED VELVET*
CUPCAKES WITH
CREAM CHEESE
FROSTING**
*light chocolate sponge
(Gluten and Wheat Free)
Allergen info: contains eggs and cow's milk
£2.50

**SALTED CARAMEL &
APRICOT CUPCAKE**
**(VEGAN, Gluten and
Wheat Free)**
Allergen info: soya, (sulphites) dried apricot
£2.50

**FRESH LIME, MINT
COCONUT CUPCAKE**
Contains Extra Virgin Olive
Coconut Oil
**(Gluten, Wheat
and Dairy Free)**
Allergen info: contains egg
£2.50

TIRAMISU CUPCAKES
*contains alcohol (Marsala) and coffee
(Gluten and Wheat Free)
Allergen info: contains eggs and cow's milk
£2.50

MINI CUPCAKES
(Gluten & Wheat Free)
Allergen info: contains cow's milk
£1.50 each / 2 for £2.50
**RED VELVET
TIRAMISU**
Allergen info: contain eggs and cow's milk

Free From
Bakery
Peanut &
dried Coconut cake

**BASIL
MUFFINS**
(Dairy* Free)
eggs and *lactose (goat
cheese)
2.70

**PEPERO PEPPER &
CORN MUFFINS**
COMMENDED
Awards 2013
dip or soup

CHOCOLATE CHIP LOAF
Allergen info: egg, dairy
01 OCT 2015

Sonntag, 22. Mai 2016

Free From
Bakery
Peanut &
dried Coconut cake

Festival Infos

Zeitplan:

Aufbau:

Sonntag, 22. Mai 2016; 8:00 Uhr bis max. 10:00 Uhr (Anlieferungsdetails und Zeitplan werden noch geschickt)

Abbau: So. 22. Mai 2016 ab 19 Uhr (kein Abbau am Montag möglich). Dieser kann bis maximal 20:00 Uhr durchgeführt werden. Die Zuteilung des Standplatzes erfolgt durch den Veranstalter.

Anwesenheitspflicht: Jeder Standbetreiber ist verpflichtet seinen Stand von Marktanfang bis Marktende besetzt zu halten.

Programm:

Das Good Food Festival ist eingebettet in das Fest der Begegnung, das von 21. 05. bis zum 22.05.2016 zum 2. Mal in Leibnitz stattfindet. Neben einem Streetsoccer Wettbewerb am Samstag findet am Sonntag ein buntes Programm mit Tanz, Musik, Ausstellungen, Workshops und Theater statt. (siehe Programm Homepage www.festderbegegnung)

Dabei verkaufen 20 Food-Anbieter in Leibnitz Spezialitäten aus aller Welt: Darunter Stände mit Süßigkeiten, vegetarische Gerichte, Spezialitäten der Region, leckere Eigenkreationen, internationale Köstlichkeiten, Naturparkprodukte und alles was das Gourmetherz begehrt!

Zahlreiche außergewöhnliche Standbauten sorgen dafür, dass das Good Food Festival auch ein visuelles Erlebnis ist. Die Stände stehen auf der Asphaltfläche des Hauptplatzes.

Wir rechnen mit einer hohen Anzahl von Besucherinnen und Besuchern!



Aussteller-Info: Überblick

Was wir wollen:

- Spezialisierung und Kreativität, Liebe zum Detail
- Kleine Portionen zu moderaten Preisen
- Individuelle Standdekoration (-> Stylesheet)
- Einhaltung der Feuerpolizei & Hygiene-Vorschriften (-> Merkblatt)

Standgebühr/Kosten:

Es ist eine Standgebühr in der Höhe von 50.-€ und eine Mietgebühr von 20.-€ für Stand/Biergarnituren/Wasser und Strom zu entrichten. Bei der Anlieferung muss eine Kautions von 30€ in Bar hinterlegt werden. Die Kautions dient als Pfand, welches vom Veranstalter im Falle von Verstößen gegen die Veranstaltungsaufgaben zurückbehalten wird.

Materialbestellung:

Kontrolliert genau die Vorgaben und eure Material-Bestellung. Wir haben nur das Material, das ihr bestellt habt. Zur Kontrolle Eurer Bestellung müsst ihr Euer Anmeldeblatt immer dabei haben.

Auflagen *Good Food Festival*:

Haltet euch genau an unsere Vorgaben (Anfahrt, Aufbau, Hygiene, Entsorgung, usw) und helft uns das Festival zu etablieren.



Feuerpolizei, Hygiene und Gesundheitsbestimmungen:

Studiert die Infos zu Hygienevorschriften und Brandschutzmaßnahmen genau und haltet auch daran. Feuerpolizei und Beamte der Lebensmittelkontrolle können eure Stände vor Beginn des Festivals einzeln kontrollieren. Bei Nichtbefolgen der Vorschriften wird der Stand vom Amt geschlossen und wir bekommen Ärger.

Hygienevorschriften und Allergenauflistung: Für die Einhaltung der HACCP Richtlinien, dem Ausweisen der Allergene ist der Standbetreiber selbst verantwortlich. (siehe Homepage: Vorgaben des Landes Steiermark, wko). Es kann eine Lebensmittelkontrolle vom Amt der Lebensmittelhygiene geben.

Selbst mitzubringen sind:

- Lokale Müllentsorgung am Stand (Starke Müllsäcke)
- Sämtliches Werkzeug & Standdekoration
- Abdeckung für Boden (zB. Malervlies, Klebeband)
- Auspreisung, Angebotslisten
- Eimer, Putzlappen, -mittel
- Feuerlöscher/Löschdecke
- Schirmständer und Schirme
- Spuckschutz
- Allergenbeschriftung
- Einweghandschuhe und Besteckzangen
- Verlängerungskabel/Mehrfachsteckerleiste
- Registrierkasse bei Bedarf (Angaben ohne Gewähr: sobald der jährliche inländische Umsatz höher ist als 15.000 €, gilt die Registrierkassenpflicht und Belegpflicht)



Das Stylesheet soll euch helfen, euren Stand möglichst attraktiv zu gestalten, so dass die Besucher Lust bekommen, bei euch zu essen.

Ablauf

Anlieferung und Aufbau:

1 Woche vor dem Festival bekommt ihr von uns den Lageplan übermittelt. Aufbau beginnt um 8:00 Uhr und muss um 10:00 abgeschlossen sein. Bei diesem umfangreichen Programm ist es enorm wichtig, dass ihr euch genau an die zugeteilte Zeit haltet!

Anlieferung:

Bei der Ankunft meldet ihr euch mit Eurem ausgedruckten Anmelde sheet bei uns an. Nur mit bezahlter Standgebühr dürft ihr auch aufstellen. Dann bekommt ihr Eure Nummer, die sichtbar am Stand befestigt werden muss und wir zeigen euch euren Standplatz. Jeder hat ca. 15 Minuten Zeit, mit dem Auto an seinen Stand ranzufahren. Danach muss das Auto vom Hauptplatz entfernt werden. Es ist danach keine Zufahrt zum Hauptplatz möglich.

Aufbau:

Bevor ihr etwas aufbaut, müsst ihr flächendeckend eine stabile und Wasser/Öl-undurchlässige Unterlage montieren.

Mietmaterial:

Euer gemieteter Marktstand wird für euch aufgebaut – gegebenenfalls müsst ihr etwas mithelfen! Bitte denkt daran, dass ihr unter Eurem Miet-Stand auch eine Unterlage fixiert. Den Markt-Stand müsst ihr dafür etwas anheben. Die Tische müsst ihr selber holen, da wir extrem wenig Zeit für den Aufbau haben, wir versuchen euch so gut es geht zu unterstützen. Mit der Überweisung der Standgebühr wird auch eine Kautions in der Höhe von 30.-€ eingehoben.

Seid vorsichtig im Umgang mit den Mietmaterialien und schlagt AUF KEINEN FALL Nägel oder ähnliches in die Marktstände – entstandene Schäden werden wir euch nachträglich verrechnen müssen!

Am Ende des Events

Eure Kautions geben wir euch am Sonntag nach Eurem jeweiligen Check-Out zurück, wenn ihr alle Vorgaben eingehalten habt und der Standplatz und das Material gereinigt abgegeben wird. WICHTIG: UND WENN ES KEINE VERSTÖSSE GEGEN DIE AGBs gab.

Aussteller-Info: Mietmaterial

Materialbestellung:

Kontrolliert eure Angaben und eure Material- Bestellung. Der Platz am Hauptplatz ist knapp berechnet. Plant euren Stand genau. Wenn eure Maße größer sind als erlaubt, können wir euch nicht platzieren!

Die Standgebühr beträgt 50.-€. Wir stellen einen Aufsteirern-Stand zur Verfügung: Kosten für Aufbau/Miete/Logistik betragen 20.-€ Weiters verrechnen wir eine Kauton in der Höhe von 30.-€, die ihr am Abend des Festes beim Auschecken – wenn alles in Ordnung war – wieder zurückbekommt.

Beim Aufsteirern Stand handelt es sich um einen Holzstand mit einer Verkaufsfläche von 2,80 x 0,80 m mit einem grünen Kunststoffdach. Es steht prinzipiell eine Fläche von 4 m x 3 m zur Verfügung. Eigene Zelte oder Stände sind für Hobbyanbieter nicht zulässig. Genaue Beschreibung auf der Homepage als Download (www.festderbegegnung.at).

Wichtig: Dekoration selber mitbringen!

Weiters gibt es pro Stand 3 Biertischgarnituren: 2,20 x 0,60 m (Bierfestbank) und 2 Tische (1,20 m x 0,80 m) für das Abstellen von Produkten und Utensilien

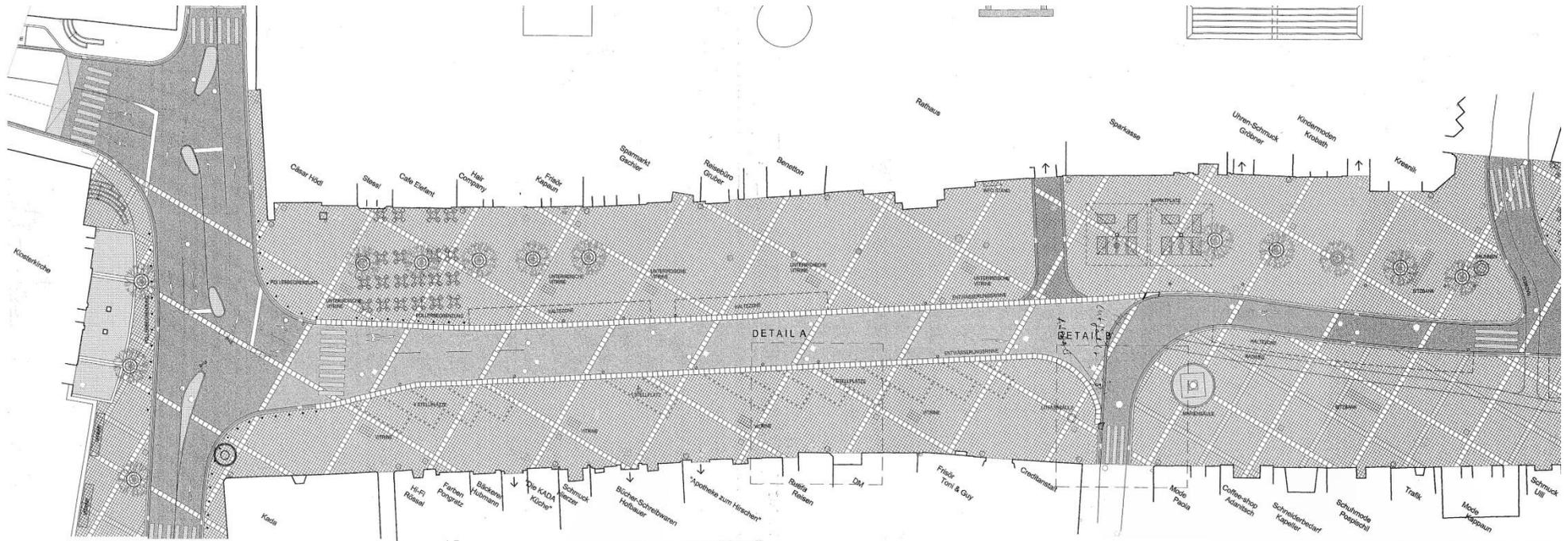
Alle Mietmaterialien müssen gereinigt zurückgegeben werden, sonst behalten wir die Kauton von 30.- zurück!

Für Aussteller gibt es keine reservierten Parkplätze!



Lageplan

Die Stände werden auf dem Hauptplatz platziert.



- Bitte achtet besonders darauf, dass bei einem Regenguss keine Stromkabel im Wasser sind. Bitte auch an Sonnenschirme denken. Ihr bekommt bei der Ankunft einen Platz mit Nummer zugewiesen. Die Nummer ist sichtbar am Stand anzubringen.

Vorsichtsmaßnahmen

Der Boden ist sehr heikel! Beim Aufbau bitte zuerst den Boden richtig abdecken, um ihn vor (Öl-)Flecken zu schützen! Als Unterlage empfehlen wir euch die ein Malervlies (Baumarkt - plastifiziert und saugend!). Achtet auch darauf, dass der Schmutz von Eurem Stand sich nicht auf den Rest des Festivalgeländes verteilt. Für allfällige Schäden, bzw. hartnäckige Verschmutzungen haftet ihr selber!

Jeder Stand braucht einen tropfsicheren Mülleimer mit Müllsäcken oder einen festen Plastiksack (es darf keine Flüssigkeit austreten). Wenn ihr euren Müll zur zentralen Entsorgung bringt, müsst ihr darauf achten, dass keine Dreck- und Tropfspuren entstehen!

Wichtig 1: Wer mit Gas kocht, muss **zwingend einen SICHERHEITSNACHWEIS** über seine Kochgeräte mitbringen und diesen vor dem Aufbau vorweisen! Es ist nur erlaubt Gasflaschen bis zu 11 Kilo (3x) am Stand zu haben.

Wichtig 2: Eigene Zelte oder Stände sind nicht erlaubt.

Wichtig 3: Strom: falls ihr Mehrfachsteckerleisten oder Verlängerungskabel braucht, unbedingt eine Reserve mitnehmen! –

Am Stand ist eine Feuerlöscher oder eine Löschdecke gut sichtbar zu deponieren.



Feuerpolizei.

Das Wichtigste in Kürze:

- Die Feuerpolizei wird jeden Stand einzeln kontrollieren und bei Vorschriftenverletzungen schließen. Bitte deshalb vorher alles korrekt machen.
- Wer mit Gas kocht, muss zwingend einen SICHERHEITSNACHWEIS ÜBER KOCHGERÄTE vorweisen!
- Jeder Stand braucht im Minimum eine FEUERLÖSCHDECKE beim Hantieren mit elektrischen Geräten (im Detailhandel ab 20.-€ erhältlich) oder Feuerlöscher bei Kochen mit Gas.
- Die Standabmessungen müssen wegen der Fluchtwege eingehalten werden!



Hygiene-Auflagen (siehe Homepage www.festderbegegnung.at)

Spuckschutz:

Wird nur bei vor Ort frisch zubereiteten Gerichten benötigt! Lebensmittel müssen bei der Zubereitung vom Gast abgeschottet sein! Hier dürft Ihr kreativ sein: Plexiglas oder alte Fensterrahmen – der Gast darf einfach nicht direkt in die Zubereitung greifen können!

Handwaschanlage

Es gibt 2 zentrale Standorte für Wasserentnahme und Waschmöglichkeiten. Jeder Stand braucht Seife und Handtücher und einen Eimer zur Schmutzwassersammlung.

Allergenliste

Es müssen Allergenlisten der Speisen aufliegen. (siehe Seite mit Infos zu Allergenen)

Thermometer/ Kühlkette und Temperaturen

Beachtet auch beim Transport, dass eure Waren immer gekühlt sein müssen! Für Fleisch- und Milchprodukte gelten außerdem bestimmte Temperaturen! Es werden vom Veranstalter begrenzte Kühlmöglichkeiten zur Verfügung gestellt. Eigene Kühlschränke dürfen angeschlossen werden. Dafür bitte Thermometer für die Überprüfung der Kühltemperatur mitbringen.

Alle Arbeitsoberflächen müssen glatt und abwaschbar sein! Der Boden abgedeckt. Genügend Speisezangen, Einweghandschuhe etc. dabei haben!!!

Wasser, Abwasch, Müll

Es gibt einen zentralen Abwasch-Wagen und 2 Wasserentnehmungsstellen, wo man Wasser holen kann. Es versteht sich von selbst, dass die Abwaschanlagen sauber hinterlassen werden müssen. Auch im Stress! Wer sich nicht daran hält wird sofort vom Festival ausgeschlossen und die Reinigung wird in Rechnung gestellt.

Müll & Ordnung

Jeder Stand muss für Ordnung an seinem Stand sorgen. Das betrifft auch die unmittelbare Umgebung. Das geht in der Hektik gerne vergessen. Große Mülltonnen werden am Festival gut sichtbar und ausreichend zur Verfügung gestellt. Müllsäcke müssen so transportiert werden, dass keine Flüssigkeiten auslaufen können.

Allergene:

Alle Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer, die Lebensmittel ohne Vorverpackung anbieten, sind gemäß der Verordnung (EU) Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) ab 13.12.2014 verpflichtet, Informationen über die allergenen Zutaten gemäß Anhang II der LMIV anzugeben (im Folgenden „Allergeninformation“ genannt). Dies gilt für die Abgabe an Endverbraucher sowohl durch den Einzelhandel als auch durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Auch beim Fest der Begegnung müssen ALLE zubereiteten Speisen mit einer Allergenliste beschrieben sein! Alle wichtigen Infos findet ihr auf der Seite der Wirtschaftskammer oder ihr fragt bei uns nach:

Linksammlung auf der WKO-Seite mit allen wichtigen Infos:

<https://www.wko.at/Content.Node/branchen/oe/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/Downloads-Lebensmittelkennzeichnung.html>

Liste mit FAQ - Wichtige Fragen, die hier beantwortet werden :

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/oe/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/Service_Dokument_FAQ.pdf

Leitfaden zum Umgang mit allergenen Stoffen

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/oe/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/WKO_ALLERGENE_A5_infofolder_final_STMK.PDF

Aushänge/Informationen für Ihre Gäste:

Musterlegende für Ihre Speisekarte - Übersetzungen in verschiedene Sprachen

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/oe/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/Information_fuer_Allergiker_A4.pdf

A3 Plakat "Die 14 Allergene"

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/oe/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/WKO_ALLERGENE_PLAKAT-A3_STM.pdf

Legende - Die 14 Allergene (WKK)

Dokumentation:

Musterzutatenblatt: Musterzutatenblatt ausfüllbar

https://www.wko.at/Content.Node/branchen/oe/Gastronomie/Lobbying---Branchenthemen/Service_Dokument_Zutatenblatt.pdf

Excel Tool zur Dokumentation (zur Verfügung gestellt von Bekom)

Style Sheet



cheese cake
lice
.00
FOODS

carrot & roasted
hazelnut cake slice
£2.00
ARTISAN FOODS

spinach &
goat's cheese
£2.50
3 for £6.00

broccoli, walnut
& stilton
£2.50
3 for £6.00

Olympia
Quantity 100
Blue Large Vinyl Gloves
Extra Strong

Allgemein

Die Erfahrung hat gezeigt, dass liebevoll gestaltete Stände bei den Besuchern am meisten Anklang finden. Die Bildbeispiele im Internet können euch Inputs geben, wie ihr euren Stand mit einfachen Mitteln aufwerten könnt!

Für die Gestaltung eignen sich einfache Deko-Elemente:

- - gestaltete Rückwand
- - Handgemalte und hochwertig gestaltete Standbeschriftung und Angebotstafeln
- - Fahnen, Luftballons, farbige Deko-Elemente, Arbeitskleidung
- - Gewürze, frische Produkte
- - Spezielle Präsentation der Speisen



Liebe zum Detail

Beschriftung und Auspreisung

Zeigt den Besuchern wer ihr seid und was ihr macht! Schreibt euren Stand an, sorgt für ausreichend Beschreibung eurer Produkte und macht euch ein paar Gedanken zur Themenwelt an eurem Stand! Oft eignen sich bereits einfachste Mittel wie frische Produkte in einer kleinen Vitrine. Klare und durchdachte Auspreisung und Beschreibung erleichtert die Orientierung des Kunden.

Wir empfehlen 1 Produkt als **Tastingportion** anzubieten (zu einem günstigen Preis) – oftmaliger Wunsch der Kunden/Kundinnen!

Wir suchen nach Vielfalt aus, das angegebene Produktangebot kann ohne unsere Zustimmung nicht mehr verändert werden - damit wir einen Überblick bewahren können und um zu viele Aussteller von einem Produkt zu vermeiden!



Fahnen, Farben, Luftballons

Je bunter, üppiger und verspielter, desto besser! Bunte Fahnen sind einfache und wirkungsvolle Mittel um euren Auftritt aufzufrischen und ins Zentrum der Aufmerksamkeit zu rücken! Ihr könnt sie selber basteln, aus Stoff, Spitze, Filz oder Papier, man kann sie bemalen und beschriften und es gibt sie auch ganz günstig fertig zu kaufen.

Auch bunte Zeltdächer und Tischtücher werten euren Stand optisch auf! Stoff gibt's günstig ab Meter z.B. bei IKEA, usw.

Dekoration

Gewürze, Pflanzen, frische Produkte

Essen muss frisch sein, gut riechen und einladend aussehen! Mit frischen Produkten wie Obst, Gemüse, Gewürzen, Kräutern und Pflanzen ladet ihr eure Gäste auf den ersten Blick zu einer kulinarische Reise ein, die Vertrauen in euch als Köche und in die Qualität eurer Produkte erweckt und gierig auf euer Angebot macht!

Auftritt

Team und Arbeitskleidung

Der Appetit kommt mit dem Essen! Das Good Food Festival ist eine große Herausforderung und erfordert intensives Teamwork hinter den Kulissen! Eine originelle und gepflegte Arbeitsbekleidung hilft ein Team zusammen zu schweißen und macht ein animierendes Bild für den Kunden!

Und bitte denkt daran: Lächelnde Menschen verkaufen erfahrungsgemäß mehr!



Beschriftungen

Standbeschriftung und Angebotstafeln

Jeder von euch hat einen Bekannten, der eine schöne Schrift hat! Fragt diese Person, ob sie euch die Angebotstafeln beschriften kann! Mit liebevoll beschrifteten und bemalten Schildern und Tafeln hinterlässt ihr bei euren Gästen einen bleibenden Eindruck, könnt euer Logo charmant platzieren und so Werbung für euer Angebot machen.



Gerichte und Garnituren

Einzigartigkeit und Präsentation der Gerichte Das Auge isst mit! Lasst euch von den Bildern inspirieren, wie ihr eure Gerichte hübsch und appetitlich verpacken, anrichten und euren Gästen servieren könnt!

Ideen Ideen Ideen... - viele Beispiele im Internet - Lasst euch inspirieren!

