



Aussteller-Vertrag

ernte.dank.festival. 2024 am Heldenplatz

Samstag, 07. & Sonntag, 08. September 2024



**ernte.
dank.
festival.**



1. Programm

Samstag, 07. September 2024

12:00 Uhr	Beginn des ernte.dank.festival. am Heldenplatz
19:00 Uhr	Beginn Ö3-Disco & Live-Konzert auf der Bühne neben dem „So schmeckt NÖ“-Schmankerldorf zum 70-Jahr-Jubiläum der Landjugend Österreich
22:00 Uhr	Ende

Sonntag, 08. September 2024

10:00 Uhr	Jubiläumsmesse im Stephansdom mit anschließendem Erntedankumzug auf den Heldenplatz Öffnung des ernte.dank.festival.
18:00 Uhr	Ende
ab 18:00 Uhr	Abbau & Wegräumen

Näheres zum Programm: <https://www.erntedankfestival.at/programm/>

Programmänderungen vorbehalten

2. Rahmenbedingungen

Gratis Kostproben dürfen gerne angeboten werden, der Veranstalter übernimmt dafür keine Kosten. Ebenso übernimmt „So schmeckt Niederösterreich“ **keine Haftung** über selbst mitgebrachtes Geschirr, Produkte oder Artikel.

Sie sind für die **Dekoration Ihrer Hütte zuständig**. Mit Ihrem Hüttenaufputz tragen Sie wesentlich zur herbstlichen Wohlfühl-Atmosphäre im Bereich bei! Bitte bringen Sie weiße Tischdecken zum Eindecken der Verkaufsflächen mit. Bitte nehmen Sie **selbstständig Stromverteiler** und **Verlängerungskabel** mit.

Wir bitten um die **ordnungsgemäße Entsorgung** und **Trennung Ihres Mülls**.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass bei einer Veranstaltung mit dem Titel „ernte.dank.festival.“ **keine Erzeugnisse aus Nachbarländern** erwünscht sind. Die Nicht-Einhaltung ist ein Ausschlussgrund bei weiteren Veranstaltungen von „So schmeckt NÖ“. Das Angebot wird stichprobenartig kontrolliert!



Der Bereich umfasst **17 Hütten**. Er wird mit Sitzbänken, Stehtischen und Sonnenschirmen gestaltet. Die Konsumationszone wird von „So schmeckt Niederösterreich“ dekoriert.

Füllen Sie im Onlineformular aus, welche Speisen/Getränke/Produkte Sie beim *ernte.dank.festival*. 2024 anbieten möchten. Wir gestalten Speisekarten mit Ihren Angaben. Es werden nur Produkte für den Verkauf vor Ort zugelassen, die Sie uns im Vorhinein mitteilen.

Es gibt die Möglichkeit Wasser (auch Warmwasser) aus der Waschstation zu holen. Achtung am Stand bitte aus hygienischen Gründen nur Küchenrollen und kein Wettex verwenden.

„So schmeckt NÖ“ stellt zur Verfügung: einheitliche Speisekarten, Servietten, Tragtaschen sowie sonstige Werbemittel – Bedarf per E-Mail (theresa.jell@dorf-stadterneuerung.at) angeben.

Über Zufahrt und Auf- sowie Abbau werden Sie gesondert von der Event Company informiert.

3. Gesetzliche Rahmenbedingungen

Das *ernte.dank.festival*. ist eine Veranstaltung genehmigt durch die MA36, als Kontrollorgan für die aufgebauten Gastrobereiche fungiert das Marktamt MA59 im Auftrag der MA36. Vor Ort kann dies auch entsprechend kontrolliert werden (durch Magistratsabteilungen der Stadt Wien oder Finanzpolizei).

Hygienerichtlinien

Bitte halten Sie auf Ihrem Stand die Hygienerichtlinien (Arbeits- und Personalhygiene) ein. Es besteht die Möglichkeit, dass die Lebensmittelaufsicht die Aussteller kontrolliert. Sollten Sie offene Lebensmittel vor Ort anbieten, verwenden Sie einen Spuckschutz und lagern Sie Produkte, die gekühlt werden müssen, in einer Kühlvitrine oder einem Kühlschrank. Eine Möglichkeit zum Händewaschen besteht an der Waschstation.

Sicherheit

Alle Gastronomiestände benötigen **ausnahmslos** einen **Feuerlöscher** (Wasser oder Schaum). Sollten Sie eine Fritteuse auf Ihrem Stand betreiben, ist zusätzlich zum Feuerlöscher eine Löschdecke mitzuführen.

Verkauf, Ausschank & Verabreichung

Jene Aussteller, die vor Ort den Besuchern Speisen und/oder Getränke verabreichen bzw. Verkostungen durchführen, müssen über eine **gültige Konzession** verfügen.

Landwirtschaftliche Betriebe – sofern sie kein Gewerbe angemeldet haben – müssen eine Bestätigung der Bezirkshauptmannschaft oder der Landwirtschaftskammer vorweisen, die den Anbau der Produkte bestätigt.



Gewerbetreibende müssen die Anmeldung oder einen GISA-Auszug vorweisen.

Karitative Einrichtungen sind verpflichtet den Vereinsauszug vorzuweisen.

Die entsprechenden Unterlagen müssen Sie ausgedruckt vor Ort bei sich haben.

Lebensmittelkennzeichnung & Allergeninformation

Wie Sie ohnehin wissen, sind verpackte Lebensmittel zu kennzeichnen. Bitte beachten Sie auch die verpflichtende Allergeninformation (schriftlich oder mündlich) für Konsumenten anzubieten.

Personal

Es sind die in Österreich geltenden arbeits- und sozialrechtlichen Vorschriften einzuhalten. Im Rahmen des ernte.dank.festival. ist jede Person bei der zuständigen Krankenkasse anzumelden. Die Anmeldebestätigung (Fixangestellte und auch Aushilfspersonal) ist im Fall einer finanzpolizeilichen Kontrolle vorzuweisen. Ebenso ist für Familienmitglieder oder ehrenamtlich tätiges Personal eine Meldung vorzulegen. Nähere Informationen finden Sie unter www.wko.at.

Registrierkasse & Belegpflicht

Unternehmen mit einem jährlichen Umsatz von über 15.000 Euro und Barumsätzen über 7.500 Euro müssen alle Transaktionen elektronisch aufzeichnen. Zu den Barumsätzen gelten auch Kreditkarten, Bankomatkarten und Gutscheine.

Für jeden Betrieb (auch unterhalb der Umsatzgrenze!) besteht ab 1.1.2016 die Verpflichtung bei Barzahlungen einen Beleg zu erstellen und dem Käufer auszuhändigen. Der Kunde muss den Beleg

entgegennehmen und bis außerhalb der Geschäftsräumlichkeiten für eine eventuelle Kontrolle verwahren. Informationen dazu finden Sie unter

<https://www.wko.at/service/steuern/registrierkassenpflicht-broschuere.pdf>

Haftungsausschluss

Jeder Aussteller betreibt seinen Verkaufstand auf eigene Rechnung und Gefahr. Jede Form von teilweiser oder gänzlicher Weitergabe oder Unterverpachtung ist untersagt. Der Aussteller verpflichtet sich alle gesetzlichen Bestimmungen und Gesetze (hier angeführt oder nicht), die seine Tätigkeit am ernte.dank.festival. betreffen, einzuhalten und den Veranstalter bei Nichteinhaltung schad- und klaglos zu halten.

Weisung

Der Aussteller hat den Anweisungen des Veranstalters sowie dessen Aufsichtspersonal Folge zu leisten.

Kein Plastik

Das Wiener Abfallwirtschaftsgesetz ist eines der strengsten weltweit. Einweggeschirr aus Plastik sowie Plastikflaschen dürfen nicht verwendet bzw. verkauft werden und auch nicht zum Spritzen von Getränken verwendet werden. Für den Ausschank bei Veranstaltungen in Wien sind nur Glasflaschen oder Pfandflaschen erlaubt. Der Veranstalter übernimmt keine anfallenden Verwaltungsstrafen und



wird diese an die jeweiligen Aussteller weiterverrechnen. Einblick in das Wiener Abfallwirtschaftsgesetz (besonders zu beachten §10d):

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=LrW&Gesetzesnummer=2000014>

Wir möchten Sie auch darüber informieren, dass seit 01.01.2011 eine Novelle des Wiener Abfallwirtschaftsgesetzes in Kraft ist, die besagt, dass bei Großveranstaltungen in Wien Mehrwegsysteme zu verwenden sind. Ein Informationsblatt finden Sie hier:

<http://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/pdf/veranstaltungskonzept-infoblatt.pdf>

Insbesondere untersagt ist das in Verkehr bringen von PET-Flaschen und Alu-Dosen.

Daher ist bei **ALLEN** von Ihnen ausgegeben **Flaschen & Gläsern** das Pfandsystem anzuwenden. Das Gläser- und Flaschenpfand beläuft sich auf € 3,-/ Glas oder Flasche.

Die dafür benötigten Glasentsorgungssysteme werden hinter Ihrer Hütte bereitgestellt.

Mindestpreise

Der Veranstalter (Ökosoziales Forum) hat gemeinsam mit LK Wien einheitliche folgende Mindestpreise für das Ausschanken von Getränken vereinbart:

- 1/8 L Qualitätswein weiß/rot (Bouteille à € 27,00) à € **4,50**
Das gilt für die Flaschen, die direkt vor Ort konsumiert werden. Ungekühlte Flaschen = Mitnahmeartikel = Ab-Hof-Preis
- 1/4 L Sturm weiß/rot, Traubenmost à € **5,00**
- 1/4 L Traubenmost g'spritzt à € **3,50**
- 1/4 L G'spritzter à € **3,50**
- 1/4 L Soda à € **2,00**

Wir freuen uns, Sie als Aussteller im „So schmeckt Niederösterreich“ – Schmankerldorf am ernte.dank.festival. am Heldenplatz begrüßen zu dürfen.

Wir danken Ihnen für Ihren Einsatz und blicken zwei erfolgreichen Veranstaltungstagen entgegen.

Sollten Sie Fragen haben, bitten wir Sie uns jederzeit zu kontaktieren!

4. Kontakte

Theresa Jell, MEd (So schmeckt Niederösterreich)

+43 676 83 688 146 | theresa.jell@dorf-stadterneuerung.at

Alexa Obsieger (DIE EVENT COMPANY GmbH)

+43 1 319 1901 | team@dieeventcompany.at