

# Bewerbung Foodstand 2020



## **Kundendaten:**

Bitte in BLOCKSCHRIFT ausfüllen

Firma .....

Adresse .....

Land, PLZ, Ort .....

Kontaktperson .....

Telefon direkt .....

E-Mail .....

IBAN-Nummer .....

Kontoinhaber .....

Angebotene Speise .....

.....

.....

.....

Der Veranstalter entscheidet anhand der eingegangenen Bewerbungen, ob der Standbetreiber teilnehmen kann, und ob alle Speisen angeboten werden können. Die Anzahl Foodstände ist auf 35 limitiert.



### Standfläche für Foodstand

- Standfläche unbebaut ..... (Länge) CHF 1650.-  
(Maximal 6x3 Meter)
- Grössere Fläche: Preis auf Anfrage

### Strom

- 230V (10 Ampère Absicherung) CHF 150.-
- CEE 16 CHF 200.-
- CEE 32 CHF 250.-

### Standgestaltung/Standeinrichtung

Alle Standbetreiber sind verpflichtet, ihre nicht offenen Fronten mit Rück- und Seitenwänden zu versehen. Es ist nicht gestattet, mehr als eine Seite geöffnet zu haben. Auf Wunsch können Marktstände angemietet werden, welche durch den Mieter im Zentrallager abgeholt und selbständig auf- und abgebaut werden müssen.

- Anmietung eines Zeltes (3x3 Meter inkl. Seitenwände) CHF 180.-  
*Zusätzlich erfolgt eine Kaution in der Höhe von CHF 500.- je Mietartikel und wird bei unversehrter und vollständiger Rückgabe auf sein Konto gutgeschrieben.*
- Anmietung eines Zeltes (6x3 Meter inkl. Seitenwände) CHF 280.-  
*Zusätzlich erfolgt eine Kaution in der Höhe von CHF 500.- je Mietartikel und wird bei unversehrter und vollständiger Rückgabe auf sein Konto gutgeschrieben.*
- Anmietung von ..... (Anzahl) Tische CHF 30.-  
*Zusätzlich erfolgt eine Kaution in der Höhe von CHF 50.- je Mietartikel und wird bei unversehrter und vollständiger Rückgabe auf sein Konto gutgeschrieben.*
- Anmietung von ..... (Anzahl) Kühlschränke CHF 100.-  
*Zusätzlich erfolgt eine Kaution in der Höhe von CHF 500.- je Mietartikel und wird bei unversehrter und vollständiger Rückgabe auf sein Konto gutgeschrieben.*
- Anmietung von ..... (Anzahl) Tiefkühltruhe CHF 120.-  
*Zusätzlich erfolgt eine Kaution in der Höhe von CHF 500.- je Mietartikel und wird bei unversehrter und vollständiger Rückgabe auf sein Konto gutgeschrieben.*



### Parkplatz

Alle Standbetreiber sind verpflichtet, ihre Fahrzeuge ausserhalb des Geländes zu parkieren. Kurzzeitiger Umlad ist nur ausserhalb der Öffnungszeiten erlaubt. Bitte benützen Sie die öffentlichen Parkhäuser. Ebenfalls gibt es die Möglichkeit auf dem Siemens-Areal zu parkieren, was vorallem für höhere Fahrzeuge Sinn macht. Es werden keine Parkplätze vermietet.

### Entsorgung

Wir bitten sämtliche Standbetreiber ihr Verpackungs- sowie Produktionsmüll selbst zu entsorgen. Dies darf weder in den Abfallcontainern der «Zuger Gluscht», noch in die öffentlichen Abfallbehälter der Stadt gemacht werden.

**Die Zuger Polizei macht Müll-Kontrollgänge während der Veranstaltung.**  
Wird Müll gefunden (Einwegteller, sonstiger Müll), so wird der Verursacher ermittelt und erhält eine Busse der Polizei!!

### Versicherung

Die Standbetreiber sind selbst für eine Haftpflicht-Versicherung verantwortlich. Der Verein Gluscht Schweiz ist nicht für die Versicherung der Standbetreiber verantwortlich.

### Wasser/Abwasser

Frischwasser ist von jedem Stand aus in wenigen Metern erreichbar. Abwasser (ohne Oel) ist in die markierten Abwasserbehälter zu entsorgen. Diese dürfen nicht in die allgemeine Kanalisation gegossen werden. Fett und Oel muss selbständig fachgerecht entsorgt werden.

### Hygiene

Sie sind allein für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften zuständig. Der Verein Gluscht Schweiz übernimmt keine Verantwortung! Die kantonale Lebensmittelkontrolle kontrolliert jeden Stand!

### Gas

Die Feuerpolizei kontrolliert jeden Stand. **Wenn Sie Gas verwenden, drucken Sie bitte die letzten beiden Seiten dieser Anmeldung aus und bringen diese ausgefüllt zur Veranstaltung mit.**

**Wichtig: Es dürfen nur Gas-Anlagen mit gültiger Vignette betrieben werden!**



### Wetter

Die Durchführung der Gluscht ist wetterunabhängig. Wir behalten uns vor, das Festival abubrechen, wenn es die äusseren Einflüsse erfordern. Die Standkosten werden in diesem Fall nicht zurückerstattet, da der Aufwand bereits getätigt wurde.

### Portionspreise

Jede Probierportion darf maximal 10.- CHF kosten **ohne Einberechnung des Pfands!** Die **Gluscht ist kein Foodfestival**, sondern ein Probierfestival!! Das heisst, dass Sie bitte die normalen Portionen teilen oder dritteln!

**Es darf auf keinen Fall ein Gast von einer Probierportion satt werden. Der Spass an der Gluscht ist, dass man möglichst viele verschiedene Gerichte Probieren kann, bevor man satt wird!**

Ausserdem verdienen Sie mehr Geld, wenn Sie eine Portion damit zwei bis dreimal verkaufen können! Diese Regelung ist Bestandteil unserer Allgemein Geschäftsbedingungen. Nichteinhaltung wird durch den Veranstalter gebüsst!

### Getränke

Der Getränkeausschank ist ausschliesslich dem Veranstalter vorbehalten.

### Geschirr/Becher

Durch die Littering Richtlinien in Zug wird es **ausschliesslich Mehrweg** Geschirr geben. Weitere Infos können Sie der Infomappe entnehmen, welche einige Tage vor dem Anlass versandt wird.

### Anerkennung

Der Standbetreiber erklärt sich mit den obigen Angaben einverstanden. Ebenfalls nimmt er die weiteren Angaben der Info-Mappe - welche einige Tage vor dem Festival zugestellt wird - zur Kenntnis. Auch die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche auf [www.gluscht.org](http://www.gluscht.org) einsehbar sind, werden akzeptiert. Nichteinhalten der Bestimmungen kann zu einem sofortigen Ausschluss am Festival führen.

Ort, Datum .....

.....  
Name (in Blockschrift)

.....  
Unterschrift



# Arbeitskreis LPG

Kommission Flüssiggas

Checkliste Veranstaltungen (Hinweise / Hilfe zu den Punkten siehe Rückseite)	Ja	Nein *
<b>1. Allgemeines</b>		
Stimmen Druckregleranschlüsse und Gasflaschenanschlüsse überein? (Keine Druckregler mit deutschen Anschlüssen an schweizerischen Gasflaschen & keine Druckregler mit schweizerischen Anschlüssen an deutschen Gasflaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind geeignete Löschmittel (Feuerlöscher CO <sub>2</sub> und Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden „Kontrollbescheinigungen Veranstaltungen“ vor Ort vorhanden? (nicht notwendig für private Anlässe)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Instruktion der Mitarbeiter</b>		
Sind alle Bediener vor der Inbetriebnahme über den Umgang mit den Gasgeräten instruiert worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Auswechseln der Gasflaschen nur durch instruierte Personen ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird nach jedem Flaschenwechsel die Dichtheit überprüft? (z.B. mittels Lecksuchspray)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Aufstellung der Gasflaschen</b>		
Sind Gasflaschen gegen Umkippen und Wegrollen gesichert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen (für den Betrieb wie auch Vorrats- und Leerflaschen) mit einem Minimalabstand von 1 m zu Vertiefungen wie Keller, Kanälen, Schächten und Gruben aufgestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Arbeitsbereich nur angeschlossene Gasflaschen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Reserve- und Leerflaschen ausserhalb des Arbeitsbereichs, mindestens aber 2 m vom Verbrauchsgerät entfernt, gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen und Versorgungsleitungen, die durch mechanische Beschädigung gefährdet sind, ausreichend geschützt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Schläuche</b>		
Werden nur armierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungsbedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (Herstellungsdatum und Gebrauchsdauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber .....		
Anlass / Ort .....		
.....		
..... Standnummer .....		
..... Unterschrift .....		

\* Ist ein Nein angekreuzt, dürfen die Gasgeräte nicht betrieben werden, bis der Mangel behoben ist!

Nur durch die Kontrollbescheinigung / Vignette und die ausgefüllte Checkliste ist der Nachweis der sicheren Verwendung eines Gasgrills gegeben!

# Hinweise / Hilfe zur Checkliste

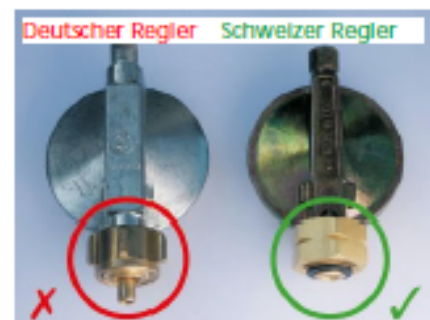
## Hinweise

- Die Verwendung von Flüssiggas in Räumen, die ganz oder teilweise unter Terrain liegen, ist nicht gestattet.
- Flüssiggasflaschen und deren Zuleitungen zu den Verbrauchern sind vor dem Publikum geschützt zu installieren.
- Flüssiggas-Einrichtungen sind fachgerecht zu erstellen.
- Betreiber von Flüssiggas-Einrichtungen sind für deren Betriebssicherheit verantwortlich.

## 1. Allgemeines / Gasdruckregler

- Informationen zur Vignette und der Kontrollbescheinigung können auf der Homepage [www.arbeitskreis-lpg.ch](http://www.arbeitskreis-lpg.ch) unter der Rubrik "Gaskontrolle" bezogen werden.
- Feuerlöscher müssen für die Brandklasse "C" (Gase) geeignet sein.
- Gasflaschenventil und Regler passen zusammen.  
(CH-Gasflasche / CH-Gasdruckregler)
- Gummidichtung vorhanden und in gutem Zustand.
- Ausgangsdruck des vorgeschalteten Druckreglers und Betriebsdruck der angeschlossenen Gasgeräte stimmen überein.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Arbeitskreis LPG Commission Filogass 2017 2018 2019 2020 2021 2022										incharge Kategorie	
Cercle de travail GPL Commission Gaz de pétrole liquéfiés 2017 2018 2019 2020 2021 2022										personne cadrée	
Circolo di lavoro GPL Commissione Gas di petrolio liquefatto 2017 2018 2019 2020 2021 2022										persona cadrada	



Deutsche Gasflasche Schweizer Gasflasche

## 2. Instruktion der Mitarbeiter

- Das Personal ist vor Inbetriebnahme zu instruieren über den Umgang mit der Gasanlage.
- Das Auswechseln der Gasflaschen darf nur durch instruierte Personen erfolgen.

## 3. Aufstellung der Gasflaschen

- Gasflaschen (für den Betrieb und auch Vorrats- und Leerflaschen) müssen mit einem Minimalabstand von 1 m zu Senken (Vertiefungen, Schächte, Kellerabgänge usw.) aufgestellt sein.
- Reserve- und Leerflasche sind ausserhalb des Arbeitsbereichs, min. 2 m von dem Verbrauchsgerät entfernt, zu lagern. Ausnahme sind Gasflaschen in speziellen Flaschenschränken.



## 4. Schläuche

- Schläuche müssen gasdicht, druckfest und flüssiggasbeständig sein.
- Schläuche dürfen keine mechanischen, thermischen oder alterungsbedingten Schädigungen aufweisen (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband).
- Hochdruckschläuche sind armiert und entweder orange oder schwarz.
- Hochdruckschläuche sind auf den Tüllen verpresst oder mit Briden zu sichern.
- Werden Hochdruck-Schläuche mit einer Länge von mehr als 1,5 m verwendet, so sind diese eingangsseitig mit einer Schlauchbruchsicherung auszurüsten.
- Gasschläuche haben eine maximale Gebrauchsdauer von 6 Jahre.

