

Richtlinien davos@promenade 2019

Veranstaltungstermine

Datum	Ort Festmeile	Thema
05. Juli	Davos Platz (Café Schneider's bis Postplatz)	Brauchtum
12. Juli	Davos Dorf (Kirche St. Theodul bis Kreuzung Dischmastr.)	Jazz
19. Juli	Davos Platz	Kleinkunst
26. Juli	Davos Dorf	Sport
09. August	Davos Platz	Kulinarik & Kunsthandwerk

Aufbau und Beginn

Ab 17.00 Uhr des jeweiligen Veranstaltungstages ist es gestattet, die Stände aufzubauen. Um 18.00 Uhr beginnt die Veranstaltung.

Ende und Abbau / Verlängerte Festdauer

Um 23.00 Uhr ist die Veranstaltung beendet. Von den Standbetreibern wird erwartet, dass der Stand bei trockener Witterung bis 23.00 Uhr betrieben wird. Verstärkeranlagen dürfen nach 23.00 Uhr nicht mehr in Betrieb sein. 30 Minuten nach Veranstaltungsende muss die Promenade geräumt sein, da die Strasse dann wieder für den Verkehr freigegeben wird.

Bei trockener, sommerlicher Witterung wird der Festbetrieb um eine Stunde bis 24.00 Uhr verlängert. Der Entscheid über eine allfällige Verlängerung wird am Veranstaltungstag bis 15.00 Uhr per Email und SMS an die Standbetreiber kommuniziert. Die Verlängerung ist für die Standbetreiber in der definierten Kernzone zwingend einzuhalten, in übrigen Bereichen optional.

- Kernzone Davos Dorf: Kreuzung Bahnhofstrasse/Promenade bis Promenade 141
- Kernzone Davos Platz: Tobelmühlestrasse bis Guggerbachstrasse

Standortzuteilung

Der Standort eines Standes auf öffentlichem Grund kann nicht verbindlich reserviert werden. Änderungen durch das OK sind vorbehalten. Die Bewilligung zur Benutzung eines privaten Grundstücks ist vom Antragsteller beim Grundeigentümer einzuholen. Im Sinne eines rücksichtsvollen Miteinanders werden Standbetreiber gebeten, Hauseigentümer oder Pächter in jedem Fall über ihre Präsenz zu informieren. Haus- und Geschäftseingänge intakter Liegenschaften dürfen nicht versperrt werden.

Unterhaltungsprogramm des Veranstalters

Das OK engagiert passend zum jeweiligen Themenabend Musiker/Künstler oder bietet andere Attraktionen. Dafür wird von jedem Standbetreiber ein Unterhaltsbeitrag von CHF 50.00 pro Abend erhoben. Von dieser Gebühr wird befreit, wer am Stand eine Live-Unterhaltung anbietet. Das eigene Programm muss bei der Anmeldung bekanntgegeben werden. Über den Erlass des Unterhaltsbeitrags entscheidet das OK.

Musikalische Unterhaltung an Ständen

Musik ab Tonträger ist nur als Hintergrundunterhaltung eines Standes in Zimmerlautstärke erlaubt. Das Abspielen von Musik ab Tonträger in Hörweite zu Arkadenplatz bzw. Hauptbühne Dorf ist nicht gestattet, falls dort Live-Acts auftreten. Live-Musik an Ständen ist unter Rücksichtnahme auf das Musikprogramm auf dem Arkadenplatz bzw. der Hauptbühne Dorf gestattet. Beeinträchtigen sich verschiedene Live-Unterhaltungen, legt der Vertreter des OK ad hoc eine definitive Regelung fest.

Bestimmungen

- davos@promenade findet bei jeder Witterung statt. Bei schlechter Witterung wird kein Zusatztermin durchgeführt.
- Die Teilnahme ist einheimischen Institutionen/Vereinen/Betrieben vorbehalten. Auswärtige Bewerber werden nach Prüfung durch das OK zugelassen, falls deren Angebot attraktiv erscheint und nach Ablauf der Anmeldefrist nicht durch Einheimische abdeckt wird.
- Das Mindestalter zum Betreiben eines Standes beträgt 16 Jahre.

- Der Verkauf von Non-Food-Artikeln auf öffentlichem Grund ist untersagt. Ausgenommen sind Gewerbetreibende, die einen Stand mit Waren aus ihrem Sortiment unmittelbar vor ihrem jeweiligen Geschäft unterhalten sowie Stände, die auf Einladung des Veranstalters einen Themenabend unterstützen.
- Jeder Stand wird mit einer Standnummer und dem Namen des Standbetreibers gemäss Anmeldung versehen. Entsprechende Schilder werden vom Veranstalter bereitgestellt und müssen gut sichtbar bei jeder Teilnahme angebracht werden.
- Beim Werkbetrieb der Gemeinde Davos werden bei unsicherer Witterung Stornierungen des reservierten Materials bis am Vortag (Donnerstag) um 17.00 Uhr ohne Kostenfolge entgegen genommen. Danach werden die Gebühren normal verrechnet. (Tel. 081 414 31 30)
- Auf der Promenade muss aus Sicherheitsgründen eine Fahrspur von mind. 5 Metern Breite für Fahrzeuge der Notfalldienste freigehalten werden. Es dürfen weder Stände noch Bänke oder ähnliches die Fahrbahn blockieren.

Gebühren

Teilnahmegebühr*	CHF 50.00 pro Abend
Festwirtschaft*	CHF 50.00 pro Abend
Unterhaltsbeitrag	CHF 50.00 pro Abend
Ausschank gebrannte Wasser	CHF 50.00 pauschal für alle Abende
Stromanschluss 230 V	CHF 10.00 pro Abend und Anschluss
Nachmeldegebühr ab 16.05.2019	CHF 50.00
Nachmeldegebühr ab 2. Juli 2019	CHF 100.00
Stornogebühr nach Standzuteilung	CHF 100.00

*Bei 5 Teilnahmen werden die Gebühren von Teilnahme und Festwirtschaft für den 5. Abend erlassen.

Die Gebühren sind nach Erhalt der Rechnung per Überweisung zu entrichten. Die Teilnahmegebühr beinhaltet folgende Leistungen: Benutzung öffentlicher Grund, Abfallentsorgungs- und Reinigungsgebühren, Aufstellen temporärer WC-Anlagen, Bearbeitungsgebühren. Stände, die ihre Einnahmen zu 100 % an eine gemeinnützige Institution spenden, werden von der Teilnahmegebühr befreit. Ein entsprechender Hinweis ist bei der Online-Anmeldung unter "Bemerkungen" zu machen.

Verkauf von Speisen und Getränken

Das Angebot an Speisen und Getränken muss mit Preisangabe gut sichtbar am Stand ausgewiesen werden. Die Richtlinien des Merkblatts „Verkauf von Lebensmitteln im Freien“ sind zu beachten.

Fetthaltige Speisen

Standbetreiber, die fetthaltige Speisen verkaufen, müssen eine geeignete Schutzabdeckung verwenden, damit kein Fett, Öl oder ähnliche Stoffe die Strasse verschmutzen. Verschmutzungen sind kostspielig und werden unter Kostenfolge für den Standbetreiber gereinigt. Kann eine Verschmutzung nicht vollständig entfernt werden, entscheidet der Kleine Landrat über eine Busse von bis zu CHF 500.00 gemäss Landschaftsgesetz über die Strassenpolizei (DRB 52).

Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche

Spirituosen (auch Mischgetränke wie Alcopops) dürfen nicht an Personen unter 18 Jahren und alkoholische Getränke jeglicher Art nicht an Personen unter 16 Jahren abgegeben werden. Am Verkaufspunkt sind gut sichtbare Hinweisschilder, welche auf die Abgabebeschränkungen an Kinder und Jugendliche hinweisen, anzubringen. Bezugsquelle: Gesundheitsamt Graubünden, Hofgraben 5, 7000 Chur, Tel. 081 257 64 00, <http://graubuenden-bewegt.ch/d/jugendschutz/>

Abfallbewirtschaftung und -entsorgung

Der Veranstalter stellt auf dem Festareal Abfallbehälter zur Verfügung. Es ist untersagt, Essensreste, Getränke und andere Abfälle über die Schächte der Strassenentwässerung zu entsorgen.

Stromanschlüsse

Die Installation ab Verteiler ist Sache des Standbetreibers. Der Elektroverteiler kann bis zu 50 m entfernt sein. Der Strombedarf ist dem OK mit der definitiven Anmeldung mitzuteilen.

Befahren des Areals

Das Befahren des Festareals sowie das Abstellen von Motorfahrzeugen auf dem Festareal und den Zufahrtstrassen sind während der Festdauer verboten. Das OK empfiehlt die Benutzung der Parkplätze Panorama (Platz) bzw. Migros (Dorf).

Nichteinhaltung der Richtlinien

Bei Nichteinhalten der Richtlinien kann der Standbetreiber von der Veranstaltung ausgeschlossen werden. Die Teilnahme an Folgeveranstaltungen bleibt vorbehalten.

Anmeldung

www.davos.ch/promenade

Anmeldeschluss 15. Mai 2019

Nachmeldegebühr ab 16. Mai 2019 CHF 50.00, ab 2. Juli 2019 CHF 100.00

Information

Auskünfte zu Programm, Anmeldung, Sonstiges:

Destination Davos Klosters, Sport & Kultur

Mail events@davos.ch, Tel. 081 415 21 19

Auskünfte zu Bewilligungen, Strassensperrung, Parkplätze:

Gemeinde Davos, Ordnungsamt

Mail ora@davos.gr.ch, Tel. 081 414 30 31

Stand: 22.3.19



Festwirtschaften, Märkte und Verkauf im Freien

Gesetzliche Grundlagen

- Die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen für das Abgeben von Lebensmitteln an Festwirtschaften, Märkten oder sonst im Freien sind im Lebensmittelgesetz, in der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung und in der Hygieneverordnung geregelt (<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>).

Bauliche und technische Einrichtungen

Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge, Verkaufsautomaten und ähnliche nicht ortsfeste Einrichtungen müssen so gelegen, konzipiert und gebaut sein, dass das Risiko einer Kontamination durch Tiere, Schädlinge und Ungeziefer weitestgehend vermieden werden kann. Sie müssen sauber und instand gehalten sein, insbesondere müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Händen, Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Arbeitsflächen und sonstige Berührungsflächen für die Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatt und rissfrei sein, damit eine einwandfreie Reinigung möglich ist.
- Müssen Lebensmittel gesäubert, bearbeitet oder umgepackt werden, so hat dies unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu erfolgen.
- Die Einrichtungen sind vor Umwelteinflüssen (z. B. Regen, direkte Sonnenbestrahlung, Staub, Schmutz usw.) zu schützen. Lebensmittelvorräte nicht direkt auf dem Boden abstellen.
- Für die Aufnahme von Abfällen müssen geeignete verschliessbare Behälter oder Kehrichtsäcke vorhanden sein. Sammelbehälter (Kehrichtcontainer, Behälter für Speiseresten oder Rüstabfälle) dürfen nicht im Küchenbereich aufgestellt werden.
- Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (Gipfeli, Sandwiches, Nussgipfel usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigung geschützt werden (Spuckschutz).
- Es müssen ausreichend feste oder mobile Personal- und Gästetoiletten vorhanden sein. In Absprache mit den zuständigen Personen der Gemeinden sind geeignete Vorkehrungen zu treffen.

Temperaturen

- Für begrenzt haltbare und leichtverderbliche Lebensmittel wie Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, vorgekochte Speisen und Dessertprodukte ist eine lückenlose Kühlkette von unter 5 °C sicherzustellen (für die Lagerung von frischem Fisch 2 °C).
- Tiefkühlprodukte müssen bei Temperaturen unter -18 °C gelagert werden.
- Zum Heisshalten von Speisen werden Temperaturen über 65 °C empfohlen.
- Für die Lagerung von Lebensmitteln sind geeignete Kühl- und Tiefkühleinrichtungen mit Kontrollthermometern bereitzustellen.

Hygiene

- Beim Anliefern, Lagern, Verarbeiten, Zubereiten, Verpacken, Abgeben und Rückschieben von Lebensmitteln ist auf grösstmögliche Ordnung und Sauberkeit zu achten.
- Rohe und genussfertige Lebensmittel sind getrennt voneinander zu lagern.
- Es dürfen keine Lebensmittel verwendet werden, deren Verbrauchs- resp. Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Gerade bei länger dauernden Anlässen (mehr als 2 Tage) sind die Datierungen besonders zu beachten.
- Die Einrichtungen (Apparate, Gerätschaften, Geschirr usw.) sowie die zur Herstellung, zur Aufbewahrung und zum Verkauf bestimmten Räume oder Provisorien müssen sauber d. h. in hygienisch einwandfreiem Zustand sein.
- Vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette, nach Pausen sowie nach Schmutzarbeiten sind die Hände gründlich zu waschen. Zum Händewaschen müssen in unmittelbarer Nähe fliessendes Wasser (evtl. Kanister mit Hahnen), Flüssigseife sowie Einweghandtücher (Papier) zur Verfügung stehen.
- Personal mit eitrigen Wunden, Durchfall und/oder Grippe/Fieber darf nicht zur Arbeit zugelassen werden.
- Arbeitskleider müssen hygienisch und getrennt der Strassenkleider aufbewahrt werden.
- Tiere sind ausserhalb des Küchen-, Buffet- und Lagerbereichs zu halten.
- Das Rauchen im Küchen-, Verkaufs- und Lagerbereich ist nicht gestattet.

Trinkwasser

- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein. Die Trinkwasserverteilung hat lebensmittelkonform zu erfolgen (keine Verwendung von Garten- oder Feuerwehrschräuchen).
- Wasser, das zur Verarbeitung oder als Zutat eines Lebensmittels verwendet wird, muss den gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser genügen.
- Insbesondere ist für die Zubereitung von Getränken (z. B. isotonische Getränke bei Sportanlässen, Eistee angerührt mit Pulver oder Konzentrat) nur qualitativ einwandfreies Trinkwasser zu verwenden. Bachwasser ist zur Herstellung dieser Getränke verboten.

Kennzeichnung von offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln

- Bei Lebensmitteln mit Fleisch domestizierter Huftiere, von Hausgeflügel und Fisch ist die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres anzugeben.
- Bei der Verwendung von ausländischem Fleisch und Eiern aus in der Schweiz verbotener Produktion (Hormone, antimikrobielle Leistungsförderer, Käfighaltung) sind die Hinweise gemäss der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung anzubringen.
- Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können und die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.
- Auf das Abgabeverbot von alkoholischen Getränken an Jugendliche muss schriftlich hingewiesen werden (Jugendschutzplakat).
- Die Preise, Sachbezeichnungen und Mengenangaben sind gut ersichtlich bekannt zu geben.

Selbstkontrolle

- Der Wareneingang muss überwacht werden (Datum, Temperatur, Verpackung/Gebinde, wo angezeigt: Geruch/Geschmack).
- Die Temperaturen sowie die Bewirtschaftung der Lebensmittel müssen überwacht und schriftlich dokumentiert werden.
- Lebensmittel müssen abgedeckt, beschriftet und innerhalb der zulässigen Verbrauchs- resp. Mindesthaltbarkeitsdaten sein.
- Das Kontrollintervall sowie allfällige Massnahmen bei Abweichungen müssen definiert sein.
- Es muss klar festgelegt werden, wer für die oben aufgeführten Punkte verantwortlich ist.

Beispiel für ein Kontrollblatt: siehe nächste Seite

Beispiel für ein Kontrollblatt

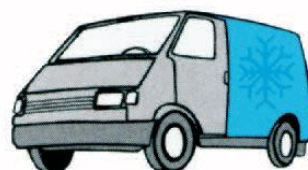
Selbstkontrolle für Betrieb:	
Anlass:	
Bewilligungsinhaber:	
Verantwortlicher Lebensmittelsicherheit:	
Stellvertreter:	
Kontrollintervall:	
Soll-Zustand: <i>Abweichungen und eingeleitete Korrekturmassnahmen in den hierfür vorgesehenen Spalten „Festgestellte Abweichungen“ und „Eingeleitete Korrekturmassnahmen“ festhalten!</i>	- Lebensmittel - geschützt - auf sauberer Unterlage abgestellt - korrekt beschriftet - innerhalb der zulässigen Haltbarkeitsfristen - Es wird nur einwandfrei gereinigtes Geschirr verwendet (evtl. Verwendung von Einweggeschirr) - Getränke werden nur mit qualitativ einwandfreiem Trinkwasser hergestellt (z.B. isotonische Getränke bei Sportanlässen) - Transport von Lebensmitteln erfolgt hygienisch und Kühlkette wird eingehalten (Kühlbox ausgestattet mit Kühlelementen) - Spül- und Handwaschmöglichkeit vorhanden (mit Flüssigseife / Einweghandtüchern) - Abfälle sachgerecht und ordentlich gelagert und werden regelmässig entfernt (zwingend bei Arbeitsschluss) - Personalhygiene - saubere Arbeitskleider - saubere Hände - keine offenen Wunden
Abweichungen melden an:	
Massnahmen bei Abweichungen:	Abweichung melden, Mängel beheben oder Gerät ausser Betrieb nehmen.

Datum	Kühleinheit	Kühleinheit:	Kühleinheit:	Festgestellte Abweichungen	Eingeleitete Korrekturmassnahmen	Visum
.....						
Zeit	Soll-Temp.	Soll-Temp.	Soll-Temp.			
.....						

Die 9 Hauptregeln

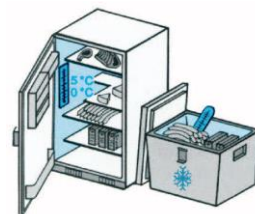
1. Geschützte An- und Rücklieferung der Lebensmittel

- Sauber verpackt, vor Verunreinigungen geschützt
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



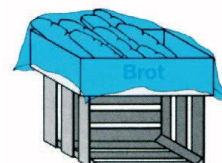
2. Schutz vor Verderb

- Kühllhaltung leicht verderblicher Lebensmittel (i. d. R. max. 5 °C, Fisch max. 2 °C)
- Kontrollthermometer



3. Lagerung der Lebensmittel

- Vor Verunreinigungen geschützt (nicht in Bodennähe)



4. Optimale Händehygiene/Handwascheinrichtung mit:

- Fliessendem Trinkwasser
- Flüssigseife
- Einweghandtüchern



5. Überdeckter Verkaufsstand

- Spuckschutz (Verkauf und Zubereitung)
- Glatte, rissfreie und abwaschbare Oberfläche



6. Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten



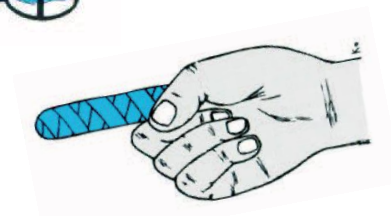
7. Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen



8. Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden
- Keine kranken Personen (Grippe / Fieber / Durchfall)



9. Selbstkontrolle

- Kontrollblätter am Stand vorhanden



Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche

- Spirituosen (auch Mischgetränke wie Alcopops) dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren und alkoholische Getränke jeglicher Art nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.
- Am Verkaufspunkt sind gut sichtbare Hinweisschilder, welche auf die Abgabebeschränkungen an Kinder und Jugendliche hinweisen, anzubringen. Im Verkauf sind alkoholische Getränke deutlich getrennt von alkoholfreien Getränken anzubieten.
- Jugendschutzplakate können bei der [Eidgenössischen Zollverwaltung](#) bezogen werden.

Abgabe von Modeschmuck

In Mitteleuropa sind schätzungsweise 10 bis 15 % der Mädchen und Frauen und 2 bis 5 % der Männer von einer Nickel-Kontaktallergie betroffen. Messkampagnen zeigen auf, dass die geltenden Höchstwerte für Modeschmuck und Gürtelschnallen sehr oft überschritten werden. Die Vertreiber von Modeschmuck sind aufgefordert, ihre Sorgfaltspflicht wahrzunehmen und dafür zu sorgen, dass kein gesundheitsgefährdender Modeschmuck in den Verkehr gelangt. Im Rahmen der Selbstkontrolle können folgende einfache Massnahmen ergriffen werden:

- Zertifikate von Lieferanten/Herstellern verlangen, die belegen, dass entsprechende Produkte kein Nickel abgeben;
- Nickelabgabe-Test anwenden: bei Fehlen oder in Ergänzung eines Zertifikates eine repräsentative Anzahl von Proben auf Nickelabgabe testen;
- Dokumentation führen über Ware, Hersteller, Lieferdatum sowie Zertifikate und durchgeführte Untersuchungen mit Ergebnis und Massnahmen;
- Massnahmen bei positiven Resultaten notieren (Entsorgung oder Retournierung).

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auf unserer [Website](#).