

Markt-Ordnung

18. Zentralschweizer Biomarkt Samstag, den 29. August 2026 in Zug

Mit dem Zentralschweizer Biomarkt fördern wir die bäuerlichen Bio Suisse Knospe Familienbetriebe aus der Zentralschweiz, diese haben Vorrang. Gaststände werden nur nach Prüfung der Marktleitung zugelassen!

Öffnungszeiten

Der Biomarkt ist wie folgt offen:

Samstag, 29. August 2026 8.00 bis 18.00 Uhr

Alle Aussteller sorgen dafür, dass ihre Stände während dieser ganzen Zeit verkaufsbereit sind und durch eigenes fachkundiges Standpersonal betrieben werden.

Teilnahmebedingungen

- Wir sind ein **Bio Suisse Knospe-Markt**, es werden nur Knospe zertifizierte Betriebe zugelassen. Alle Produkte, die am Markt und für die Verarbeitung verwendet werden, müssen Knospe zertifiziert sein. Das schließt auch Gewürze, Öle, Zucker, Kaffee... mit ein.
- **Eigenverantwortung:** Jeder Stand trägt sein unternehmerisches Risiko selbst. Gleiches gilt für die Betriebsbereitschaft des Standes (Stichworte: Kabelrollen, Werkzeug, Wechselgeld, Stand intern produzierter Abfall/Altkarton bei sich zu Hause entsorgen). Vorbildliches Verhalten auf dem Marktgelände – wir sind eine Visitenkarte für die ganze Bio Bewegung Zentralschweiz.
- **Innovation gefragt:** Die Zentralschweizer Biobauern haben einiges zu bieten! Die Marktleitung ist bestrebt, eine möglichst breite Angebots-Vielfalt zu präsentieren. (Bio Suisse zertifizierte) Innovationen sind also gefragt!
- **Stand-Partnerschaften:** Wem die Betreuung eines Standes zu aufwändig erscheint, soll sich nach einem Stand-Partner umsehen: Z.B. Biobetrieb aus der Nachbarschaft oder Geschäftspartner. Marktstand-Untermieter sind **verboten**, gleichwertige Partnerschaften jedoch erlaubt, diese müssen aber auf der Anmeldung vermerkt werden.
- **Nicht erlaubt sind:** Nicht durchs OK bewilligte Unterschriftenkampagnen und Sammelaktionen. Ebenso **verboten** ist Werbung für fremde Institutionen/Unternehmen (Beispiel: Frisco-Kleber am Kühlschrank).

Logistik, Infrastruktur

- **Parzellierung:** Der für die Marktstände vorhandene Platz wird in Parzellen unterteilt. Die Platz-Zuteilung wird von der Marktleitung vorgenommen. Es können keine Wünsche berücksichtigt werden. Die Parzellen haben grundsätzlich die Masse Standbreite 3, 6 oder 9 Meter sowie 3 Meter in die Tiefe. Wer seinen eigenen Stand mitbringt, muss dies bei der Anmeldung vermerken.
- **Standmiete:** Die Standmiete gilt für die ganze Dauer des Biomarktes und ist vor dem Markt zu zahlen. Die Marktleitung entscheidet im Zweifelsfall über die zu wählende Mietkategorie. Mehr Platz als 9 Laufmeter Standbreite kann nicht zur Verfügung gestellt werden. Als Standfläche gilt jener Ort, auf welcher die Standbetreiber Ware verkaufen, Dienstleistungen anbieten, Produkte herstellen. Überschreiten Marktstände die gemietete/bezahlte Fläche, werden die daraus entstehenden Zusatzkosten nachträglich verrechnet.

Allgemeine Informationen

- **Strom Anschluss** grundsätzlich 230/400 Volt bis 16 Amp. Absicherung in der Standmiete inbegriffen, Kabelrolle ist Sache der Standbetreiber.
- **Mehrweggeschirr** ist **obligatorisch**, es wird kein anderes Geschirr zugelassen. Die Miet- und Bestellbedingungen finden Sie separat auf dem Merkblatt, Mehrweggeschirr. (Ab Mitte Juli auf der Homepage OSOLEBIO).
- **Abfall** wird nach Möglichkeit vermieden, eigener Abfall **muss** mit nach Hause genommen werden.
- **Aufbau**, die Marktstände stehen grundsätzlich ab Samstag 6.30 Uhr bereit (je nach Situation wird hier noch etwas geschoben).
- **Parkplätze und Autos:**
Es sind keine Autos auf dem Marktgelände erlaubt. Sonderbewilligungen auf dem gekennzeichneten Parkgelände gelten nur während des Marktes, das heisst bis 19.00 Uhr. Das Parkareal wird vor dem Markt bekannt gegeben.
- **Gasgrill:** Es sind nur Gasgeräte mit einer aktuellen Vignette zugelassen. Der Aussteller ist selbst für eine gültige Vignette mit der Kontrollbescheinigung verantwortlich. Aussteller mit Gasgrill müssen zwingend einen Feuerlöscher CO² und eine Löschdecke mitbringen. Wer diese Vorschriften nicht einhält, darf die Geräte nicht einsetzen. Die Checkliste Veranstaltungen muss jeder Standbetreiber für sich ausfüllen und vorweisen. Ab Marktbeginn werden die Geräte kontrolliert und die Checkliste eingesammelt. Diese findet man auf www.osolebio.ch/fuer-aussteller

Kühlplatz-Miete/Rahmenbedingungen

Preis pro Palettenplatz Fr. 30.--, muss mit der Anmeldung bestellt werden

Öffnungszeiten, (Kühlager wird betreut)

- Freitag, 28.08. auf angemeldeten Wunsch
- Samstag, 29.08. 06.30 Uhr bis 19 Uhr

Sicherheit

Achtung vor Trickdieben. Erfahrungsgemäss gibt es leider einen regelrechten Trickdieb-Tourismus!

Gesetzliche Bestimmungen und weitere Vorgaben

- **Versicherung ist Sache jedes Ausstellers:** (Haftpflicht, Diebstahl, Feuer/Wasser, Vandalismus)
- **Lebensmittelverordnung:** Die Lebensmittelverordnung ist einzuhalten, ein Lebensmittelinspektor kann Kontrollen durchführen. Bei der Lebensmittelkontrolle von 2025 wurde bei diversen Verkaufsständen Mängel beanstandet. Da es sich lediglich um Bagatelle-Mängel handelte, wurde auf eine Gebühr verzichtet. Die wiederholte Beanstandung des gleichen Sachverhalts führt unweigerlich zu einer Gebühr!
- **Alkoholausschank** generell erst ab 18 Jahren. Im Zweifelsfall Alterskontrolle. Wer Spirituosen anbietet, muss dies der Marktleitung bei der Anmeldung mitteilen. Die Marktleitung holt für den Spirituosenverkauf eine für alle gültige Bewilligung ein.
- **Verstöße** gegen die vorliegende Marktordnung werden vor Ort korrigiert. Die Marktleitung behält sich vor, bei groben Verstößen Anbieter von der Teilnahme auszuschliessen.
- Es gelten die üblichen gesetzlichen Bestimmungen. Jeder ist für deren Einhaltung bemüht.
- **Anhang:** Die im Anhang aufgeführten Dokumente sind Bestandteil der Marktordnung.

Die **Anmeldung** hat mit vollständiger Umschreibung des geplanten Angebotes eingereicht zu werden. Die Angaben sind verbindlich. Andere als in der Anmeldung erwähnte Produkte zu verkaufen ist nur nach Rücksprache mit der Marktleitung erlaubt.

Anhang 1: Gastroanbieter

Anhang 2: Vorschriften Gasgeräte

Anhang 3: Animations-Rabatt

Anhang zur Markt-Ordnung

Anhang 1: Gastroanbieter

Der Konsument geht grundsätzlich davon aus, dass die im Angebot stehende Waren bio-zertifiziert sind. Dies gilt auch bei offen angebotenen Produkten sowie bei verarbeiteten Produkten.

Für Gastroanbieter ist folgendes speziell zu beachten:

- Alle zusätzlich verwendeten Produkte, wie zum Beispiel Gewürze, Öle, Brot, Zucker usw. müssen auch Bio-Knospe zertifiziert sein.
- Ein Knospe-Marktstand kann im Rahmen der Bio-Kontrolle oder von der Lebensmittelkontrollbehörde kontrolliert werden. Deshalb muss die Verkaufstätigkeit am Marktstand korrekt dokumentiert werden. Der Warenfluss aller Produkte muss bei einer Kontrolle überprüfbar sein.
- Das Bio-Zertifikat des Erzeugers der Produkte muss am Marktstand vorliegen. Werden am Marktstand zusätzlich gewisse Aufbereitungsschritte gemacht (z.B. Herstellung von Waffeln), so müssen auch diese Tätigkeiten überprüfbar sein. (Einkauf der Bio-Rohstoffe, Rezeptur und Fabrikationsjournal).

Die Marktleitung behält sich vor, stichprobenartige Kontrollen während dem Marktbetrieb zu machen. Werden die Vorschriften nicht eingehalten, kann ein Marktstand ausgeschlossen werden. Unabhängig von der Bio-Kontrolle macht der Kantonschemiker eigene Kontrollen an Marktständen. (z.B. Temperaturkontrolle der Kühlgeräte, Sauberkeit und Hygiene.)

Anhang 2: Vorschriften Gasgeräte

Seit dem Jahr 2018 verlangen die gesetzlichen Vorschriften in der Schweiz, dass Gasgrills (Gasgeräte), welche an bewilligungspflichtigen Veranstaltungen eingesetzt werden über die Vignette einer gültigen Gaskontrolle verfügen und der Betreiber vor Ort eine entsprechende Checkliste ausfüllt.

Um die Funktionstüchtigkeit des Gasgrills zu gewährleisten, muss der Gasgrill jährlich kontrolliert werden. Sie finden die Liste der vom Verein Arbeitskreis LPG geprüften und zugelassenen Gaskontrollleure unter www.arbeitskreis-lpg.ch. Eine erfolgreiche Gaskontrolle wird durch das Anbringen der Vignette und das Aushändigen der Kontrollbescheinigung für Veranstaltungen dokumentiert.

Vor jeder Veranstaltung muss vom Betreiber des Gasgerätes eine Checkliste aufgefüllt werden (siehe unten). Die ausgefüllte Checkliste muss bei der Veranstaltung vor Ort vorliegen, da diese z.B. vom Veranstalter oder den zuständigen Bewilligungsinstanzen eingesehen werden kann.

Die Checkliste und das Reglement «Sichere Verwendung von Flüssiggas» finden Sie auf der Webseite www.osolebio.ch/fuer-aussteller/stromwassergas



Checkliste Veranstaltungen	Ja	Nein*
1. Allgemeines		
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 (z.B. Feuerlöscher, Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden „Kontrollbescheinigungen Veranstaltungen“ vor Ort vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Instruktion der Mitarbeiter		
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"/>
3. Aufstellung der Gasflaschen		
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"/>
4. Schläuche		
Werden nur amierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungs-bedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (oder Herstellungsdatum + Gebrauchsdauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber		
Anlass / Ort		
		Standnummer
Datum		Unterschrift

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

Anhang 3: Merkblatt Animations-Rabatt

Um den Markt für Besucher noch attraktiver und vielfältiger zu machen, können Aussteller von einem Animations-Rabatt von CHF 100.00 profitieren. Jeder Aussteller, welcher an seinem Marktstand zusätzlich eine Animation oder ähnliches in Zusammenhang mit der Bio-Landwirtschaft oder nachhaltigem Konsum anbietet, kann von diesem Rabatt profitieren. Dekoration fällt nicht unter den Animations-Rabatt.

Vom Rabatt profitieren können Aussteller welche:

- Wissen vermitteln in Form von Quiz, Spiel, usw.
- Produkte vor Ort herstellen (backen, filzen, Öl pressen, frische Pasta herstellen, für/mit Marktbesucher Kräutersalz zusammenstellen usw.)

Die «Animations-Idee» muss auf dem Anmeldeformular bereits angegeben werden.

Möchtest du dabei sein, es fehlt dir aber die passende Idee, einfach bei uns nachfragen, Ideen gibt es viele 😊.