

# Markt-Ordnung

## 12. Zentralschweizer Biomarkt 29./30. August 2020 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:

<b>Samstag, 29. August 2020</b>	<b>8 bis 18 Uhr</b>
<b>Sonntag, 30. August 2020</b>	<b>10 bis 17 Uhr</b>

Alle Standbetreiber 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 hinzukriegen. (Bio Suisse zertifizierte) Innovationen sind also gefragt!
- **Stand-Partnerschaften:** Wem die Betreibung 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:** 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.
- **Abfall** wird nach Möglichkeit vermieden, eigener Abfall **muss** mit nach Hause genommen werden.
- **Aufbau**, die Marktstände stehen ab Samstag 6 Uhr bereit.
- **Parkplätze und Autos:**  
Es sind keine Autos auf dem Marktgelände erlaubt. Sonderbewilligungen auf dem gekennzeichneten Parkgelände gelten nur während des Marktes, das heisst jeweils bis 19.00. Uhr. Das Parkareal wird vor dem Markt bekannt gegeben.
- **Neu Gasgrill:** Es sind nur Gasgeräte mit einer aktuellen Vignette zugelassen. Der Standbetreiber ist selbst für eine Vignette verantwortlich. Standbetreiber mit Gasgrill müssen zwingend einen Feuerlöscher CO<sup>2</sup> mitbringen. Wer diese Vorschriften nicht einhält, kann vom Platz verwiesen werden. Die Checkliste Veranstaltungen muss jeder Standbetreiber für sich ausfüllen können. Diese findet man auf [www.osolebio.ch/fuer-aussteller](http://www.osolebio.ch/fuer-aussteller)

### Kühlplatz-Miete/Rahmenbedingungen

Preis pro Palettenplatz Fr. 50.--, muss mit der Anmeldung bestellt werden

Öffnungszeiten, (Kühlager wird betreut)

- Freitag, 28.08. auf angemeldeten Wunsch
- Samstag, 29.08. 06 Uhr bis 19 Uhr
- Sonntag, 30.08. 09 Uhr bis 18 Uhr

### Sicherheit

In der Nacht vom Samstag auf Sonntag patrouillieren eigene Sicherheitsleute. Diese Dienstleistung kann jedoch die Eigenverantwortung jedes Standbetreibers nicht ersetzen, selbst auf sein Eigentum zu achten. **Achtung vor Trickdieben.** Erfahrungsgemäss gibt es leider einen regelrechten Trickdieb-Tourismus!

### Gesetzliche Bestimmungen und weitere Vorgaben

- **Versicherung ist Sache jedes Standbetreibers:** (Haftpflicht, Diebstahl, Feuer/Wasser, Vandalismus)
- **Lebensmittelverordnung:** Die Lebensmittelverordnung ist einzuhalten, ein Lebensmittelinspektor kann Kontrollen durchführen.
- **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

Anhang 1: Gastroanbieter

## **Anhang 1: Gastroanbieter**

Bei einem Marktstand eines Biobauern geht der Konsument 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 speziell zu beachten, dass:

- alle zusätzlichen, verwendeten Produkte, wie zum Beispiel, Gewürze, Öle, Brot, Zucker usw. auch Bio-Knospe zertifiziert sind.
- 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.)