

# Nemzetközi Duna Fesztivál Ulm/Neu-Ulm 2026

## Duna menti országok vására

### VÁSÁRI REND

#### Tartalom

<b>1. Szervező:</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Időpont és nyitvatartás:</b> .....	<b>2</b>
<b>3. Helyszín:</b> .....	<b>2</b>
<b>4. Általános előírások:</b> .....	<b>2</b>
<b>5. Jelentkezés</b> .....	<b>3</b>
<b>6. Jelentkezési határidő:</b> .....	<b>4</b>
<b>7. Díjak:</b> .....	<b>4</b>
<b>8. Munkajog:</b> .....	<b>4</b>
<b>9. Pénz- és adóügyi, valamint további előírások:</b> .....	<b>4</b>
<b>10. A szervező előírásai:</b> .....	<b>5</b>
Helybeosztás:.....	5
Standok:.....	5
Behajtás a területre és parkolás:.....	5
A standok felállítása és lebontása:.....	6
Nyitvatartási idő:.....	6
Kitáblázás:.....	6
Technikai előírások:.....	6
Áram/Világítás.....	7
Propángázpalackok:.....	8
Tisztaság/Szemétszállítás:.....	8
<b>11. Elérhetőség a vásár ideje alatt:</b> .....	<b>9</b>
<b>12. Felelősség:</b> .....	<b>9</b>
<b>Kapcsolat:</b> .....	<b>10</b>

# Nemzetközi Duna Fesztivál Ulm/Neu-Ulm 2026

## Duna menti országok vására

### VÁSÁRI REND

Ezen vásári rend a Nemzetközi Duna Fesztivál keretében zajló Duna menti országok vásárának szabályozott lefolyását szolgálja, mely kötelező érvényű minden résztvevőre.

A vásáron résztvevő árusoknak figyelembe kell venniük az általános előírásokat, különösen a kereskedelmi és árfeltüntetésre vonatkozó szabályokat, valamint az élelmiszer-, higiéniai-, vendéglátói létesítmény és építési előírásokat.

#### 1. Szervező:

Donaubüro gemeinnützige GmbH, Kronengasse 4/3, 89073 Ulm.

#### 2. Időpont és nyitvatartás:

**2026.07.03 péntektől – 2026.07.12 vasárnapig**

**Megnyitó 2026.07.03-án pénteken 17 órakor, utána nyitvatartás pénteken és szombaton 11 és 24 óra között, vasárnaptól csütörtökig 11 és 23 óra között. Vasárnap, 2026.07.12-én pedig 11 és 18 óra között.** A gasztronómiai és kézműves standok nyitvatartási kötelezettségére vonatkozó külön szabályozások a 10. pont alatt találhatóak.

#### 3. Helyszín:

Ulm és Neu-Ulm, Duna-part

#### 4. Általános előírások:

A Duna menti országok vásárán való részvétel feltétele a **Dunával kapcsolatos** kézműves és gasztronómiai cikkek (az italokat is beleértve) bemutatása és árusítása.

**Iparilag előállított** kézműves és gasztronómiai áruk eladása **nem engedélyezett.**

A Nemzetközi Duna Fesztivál célja, hogy a Duna régió kultúrájáról hiteles képet közvetítsen a látogatók számára. Ez az igény egyaránt vonatkozik a kézműves, valamint a gasztronómiai területekre is. Ezért kérjük, hogy a vendéglátás területén tartózkodjanak a késztermékek használatától, és minden ételt frissen készítsenek el.

Ezt a fesztivál ideje alatt szűrőpróbaszerűen ellenőrizni fogják.

A kézműves standokon kizárólag harmadik személy által előállított termékek árusítása sem

engedélyezett. Háborús játékeszközök, mint például fegyverek, tankok, harci járművek árusítása

szigorúan tilos.

Különös figyelmet kell fordítani az árusító standok vizuális kialakítására.

A vásár attraktivitásának növelése érdekében kérjük a kézműveseket, hogy termékeiket és tevékenységüket helyben való készítéssel és workshopok, bemutatók felkínálásával ismertessék meg a látogatókkal. Ez a résztvevők kiválasztásánál előnyt jelent.

A környezet védelme érdekében kérjük a csomagolóanyagok használatának mellőzését. Tilos a műanyag zacskók használata.

A hulladék keletkezésének megelőzése érdekében az italokat csak csészében, üvegpohárban, visszaváltható üvegben, **letétdíj ellenében** szabad árusítani.

Szintén a hulladék keletkezésének megelőzése érdekében ételt csak letétdíj ellenében visszaváltható újrahasználató táányérokban szabad kiadni. **Kivételes esetekben** a szervezőkkel való egyeztetés után az ételt **letétdíj ellenében** egyszerhasználatos **újrahasznosítható** edényekben, tálkákban is kiadhatják.

## 5. Jelentkezés

A jelentkezés módja:

**Online jelentkezési adatlapon** keresztül, amely a [www.donaufest.de/info](http://www.donaufest.de/info) honlapon érhető el.

Az online jelentkezési adatlap angol és német nyelven érhető el. Kérjük, hogy a jelentkezési adatokat **angol** vagy **német** nyelven adják meg. Kérjük vegyék figyelembe, hogy csak a hiánytalanul (**angolul** vagy **németül**) kitöltött jelentkezéseket tudjuk elfogadni. Kérdés esetén a vásár vezetőségéhez fordulhatnak. (Kapcsolat adatok a dokumentum végén található.) Kérjük vegyék figyelembe, hogy minden dokumentumot, a képi anyagokat is beleértve, **kizárólag digitálisan** lehet benyújtani.

A jelentkezők a jelentkezés beérkezéséről visszaigazolást kapnak. A jelentkezés elbírálása a szervező feladata. **A jelentkezés elfogadásáról vagy elutasításáról a benyújtott dokumentumok értékelése után a jelentkezők minden esetben tájékoztatást kapnak.**

A résztvevők száma a terület mérete miatt korkorlátozott.

A jelentkezés elfogadása után kerül aláírásra a Duna menti országok vásárán való részvételre feljogosító szerződés. A szerződés harmadik félre való (teljes vagy részleges) átruházása nem megengedett.

## 6. Jelentkezési határidő:

A jelentkezés határideje **2025. október 16.** Ez a jelentkezések beadásának utolsó napja.

## 7. Díjak:

A részvételi díjakat az 1. melléklet tartalmazza.

## 8. Munkajog:

A Németországban élő munkavállalókra a Német Szövetségi Köztársaság előírásai vonatkoznak. Egyéb esetben az árusító országának előírásai érvényesek.

A németországi illetőségű árusokra vonatkozó szabályok:

Az árusító köteles a teljes személyzetét a fesztivál idejére vonatkozóan a würzburgi Központi Nyugdíjbiztosítónál bejelenteni.

A személyzet (alkalmi munkavállalók, alkalmazottak stb.) szabályszerű bejelentését igazoló dokumentumokat, illetve a társadalombiztosítási igazolást az árusító tevékenység helyszínén kell megőrizni, és ellenőrzés esetén felmutatni.

## 9. Pénz- és adóügyi, valamint további előírások:

Minden árusítóra a Német Szövetségi Köztársaság adószabályai vonatkoznak. Minden árusító köteles a székhelye szerinti adóhivatalban regisztrálni és forgalmát **önmaga** bejelenteni.

A külföldi árusokért forgalmi adó szempontjából felelős adóhivatalok (2025 májusi adatok alapján):

- **Bulgária:** Finanzamt Neuwied, Augustastraße 70, 56564 Neuwied, Tel.: + 49 26 3 1 91 0-0 vagy +49 261 20 179 279
- **Horvátország:** Finanzamt Kassel-Verwaltungsstelle Kassel , Altmarkt 1, 34125 Kassel, Kontakt auf der Homepage <https://verwaltungsportal.hessen.de/kontakt>
- **Moldávia:** Finanzamt Berlin International, Thiemannstraße 1, 12059 Berlin, Tel.: + 49 30 90 24 15 0
- **Ausztria:** Finanzamt München, Deroyststraße 12, 80335 München, Tel.: + 49 89 30 70 00 77
- **Románia:** Finanzamt Chemnitz-Süd, Paul-Bertz-Straße 1, 09120 Chemnitz, Tel.: + 49 371 27 9 1190
- **Szerbia:** Finanzamt Berlin International, Thiemannstraße 1, 12059 Berlin, Tel.: + 49 30 90 24 15 0
- **Szlovákia:** Finanzamt Chemnitz-Süd, Paul-Bertz-Straße 1, 09120 Chemnitz, Tel.: + 49 371 27 9 1190
- **Ukrajna:** Finanzamt Magdeburg, Tessenowstraße 10, 39114 Magdeburg, Tel.: + 49 39 18 85 12

- **Magyarország:** Zentralfinanzamt Nürnberg, Thomas-Mann-Straße 50, 90471 Nürnberg, Tel.: + 49 91 15 39 3 - 1086 vagy - 1316

Az árusok kötelesek forgalmiadó-nyilvántartást vezetni, ezt pedig adóügyi ellenőrzés esetén felmutatni. Forgalmiadó-nyilvántartás vezetésére alkalmas dokumentumot a forgalmi adó előzetes bejelentéséért felelős adóhivatalnál lehet igényelni.

További információt a forgalmiadó-nyilvántartás vezetéséről, illetve az ez alól való mentesítésről az illetékes adóhatóságtól igényelhet.

Kérjük, vegyék figyelembe, hogy a forgalmi adó szakszerű és határidő szerinti befizetéséért **kizárólag** a vásáron résztvevők a felelősek. A Donaubüro Ulm/Neu-Ulm sem szakmailag sem az idő tekintetében nincs olyan helyzetben, hogy adózási ügyekben felvilágosítással szolgáljon. Ezúton is kérjük Önöket, hogy szükség esetén időben forduljanak adótanácsadóhoz.

## 10. A szervező előírásai:

### Helybeosztás:

A standhelyek kiosztása kizárólag a szervező joga. A jelentkezés során a stand elhelyezkedésére irányuló kéréseket amennyire lehetséges, figyelembe veszik. Azonban jogosultság nem áll fenn A szervező utasításait kötelező betartani.

### Standok:

Az árusok a standjukat a vásár összképének megtartását figyelembe véve kötelesek kialakítani. Mindez a stand megjelenésére és az áruk bemutatására is vonatkozik. A rendezvény idejére a szervezők lehetőséget biztosítanak standbérlésre. A bérelhető standok száma korlátozott, bérleti díj nem kerül felszámolásra. Gasztronómiai standok esetén kaució, valamint általánycöltség (a standok felépítésére és bontására, takarítására és karbantartásra) kerül felszámolásra. (A pontos összeg az 1. mellékletben szerepel.) A standbérleti igényt a jelentkezés alkalmával kell jelezni.

### Behajtás a területre és parkolás:

A területre való behajtás csak a szervezővel való egyeztetés után lehetséges. Fesztiválnapokon a területre való behajtás lépésben haladva, csak ki- és bepakolás, illetve a stand felszerelése céljából és maximum 10:45-ig lehetséges, ezután a fesztivál területét a járművel el kell hagyni.

**A parkolás a fesztivál teljes területén tilos.** A belvárosi parkolóhelyek szűk száma miatt a szervezők nem tudnak parkolóhelyet biztosítani. A parkolás a Sau-/Schweinmarkton és a Fischerplätzlen szigorúan tilos, ugyanígy az ulmi és neu-ulmi zöldfelületeken sem parkolhatnak a járművek.

Hűtőkocsik csak előzetesen, időben történt bejelentés esetén, a kiosztott stand területén helyezhetők el. Ellenkező esetben el lesznek távolítva. Helyhiány miatt a hűtőkocsikat és hűtős

utánfutókat általában nem lehet a standok közelében elhelyezni. Kérjük, ezt logisztikai szempontból vegyék figyelembe.

### **A standok felállítása és lebontása:**

Felépítés: 2026.07.02 csütörtök 16 órától a zajvédelem miatt maximum 22 óráig és 2026.07.03. pénteken maximum 16 óráig.

Bontás 2026.07.12. vasárnap 18 órától maximum 22 óráig. A bontási munkálatokat legkésőbb 2026.07.13. hétfő 20 óráig be kell fejezni. Ezen megadott időkereten kívül az építési és bontási munkálatokat csak kivételes indokolt esetekben, a vezetőséggel történt előzetes megbeszélés esetén lehetséges végezni.

### **Nyitvatartási idő:**

Kérjük figyelembe venni a gasztronómiai és kézműves standok különböző nyitvatartási kötelezettségét. A kézműves standoknak, a megnyitó és zárónap kivételével, naponta 11 órától 22 óráig nyitva kell tartaniuk. A gasztronómiai standok kötelesek a vásár teljes nyitvatartási ideje alatt nyitva tartani (ld. 2. pont). Éjféltől teljes éjjeli nyugalom érvényes, melynek betartása kötelező.

Idő előtti zárás vagy lebontás csak rossz időjárási viszonyok miatt, a szervezővel való egyeztetés után lehetséges. A szervezővel való egyeztetési kötelezettség be nem tartása a vásárról való kizárást vonhatja maga után.

Az építésben és bontásban segítő csapat utasításait kötelező betartani.

### **Kitáblázás:**

Az árusítóhelyen egy jól látható helyen fel kell tüntetni az árusító teljes nevét, a stand számát, továbbá az ország kódját. Az ezen információkkal ellátott táblákat a szervező bocsátja rendelkezésre.

A gasztronómiai standok kötelesek a felkínált ételek árlistáját és ideális esetben ezek fotóját a látogatók számára jól látható helyen feltüntetni. Továbbá kötelező az adalék- és allergénanyagok feltüntetése. A szóban forgó anyagok listáját a baden-württembergi Chemische und Veterinäruntersuchungsämter által kiadott információs anyag tartalmazza (kiadva: 2015 június).

### **Technikai előírások:**

Minden gasztronómiai standnál az árusnak saját költségen beszerezett, engedéllyel rendelkező, minimum 6 kg-os, ill. a neu-ulmi területeken minimum 12 kg-os tűzoltó készülékkel (ABC

tűzosztály) kell rendelkezniük. Olajsütő használata esetén tűzoltó takaró, zsír- és olajtűzoltó készülék tartása is kötelező. Az ezen előírások betartása a fesztivál ideje alatt ellenőrzésre kerül.

A standokat, melyeknél tűzzel dolgoznak, előzetesen, külön be kell jelenteni.

A grillezőket úgy kell üzemeltetni, hogy ne jelentsenek veszélyt, vagy okozzanak füst- vagy

szagterhelést a lakosok, a látogatók és más piaci árusok számára. Megfelelő óvintézkedéseket kell tenni. A szervező fenntartja magának a jogot, hogy a grillezést – akár működés közben is – megtiltja, ha az indokolatlanul zavar harmadik személyeket.

Azon kézműves standokon, ahol a munkavégzés fokozott tűzveszéllyel jár, 6 kg-os tűzoltó készülékkel kell rendelkezni.

**Fokozott biztonsági előírások vonatkoznak a késeket vagy más veszélyes tárgyakat árusító kézműves standokra.** Késeket vagy egyéb éles és/vagy hegyes tárgyakat **nem lehet** mások számára hozzáférhetően kiállítani. Ezen tárgyakat vitrinekben kell elzárni, vagy oly módon, hogy a látogatók ne tudják elérni.

A szervező az árusok részére áramellátást, valamint víz- és szennyvízelvezetési csatlakozási lehetőséget biztosít. A gasztronómiai standoknál az áram- és vízfogyasztásért 600 €+áfa általánydíj kerül felszámolásra. Nagyobb energiaigényű standok esetén magasabb általánydíj kerül megállapításra. Ez az összeg **nem tartalmazza** a különböző eszközök, mint például mosogatógép, szervező által történő csatlakoztatását a víz- és szennyvízhálózathoz. Erre való igény esetén a költségek a gasztronómiai standot terhelik.

## Áram/Világítás

A szervező a gasztronómiai árusok részére a Donaubüro által biztosított stand területén biztosítja a világítást. **Minden gasztronómiai stand** rendelkezésére bocsátanak egy-egy áramforrást. Egy 230V/16A védőérintkezős aljzat, azaz 3,5 kW teljesítmény áll rendelkezésre.

A kézműves standok nagy része égőfüzérrel lesz standtól standig kivilágítva. **Hosszabbítóról és áramelosztóról mindenkinek magának kell gondoskodnia.**

A kézműves standok elektromos áram igényét be kell jelenteni. Nem feltételezik automatikusan minden standnál az elektromos áram szükségletet.

Minden villamosenergia-igényt a szervezőnél előre kell jelezni. Különös tekintettel az erősáram vagy magasabb áramteljesítmény (3,5 kW-nál magasabb) esetén. Az építési munkálatok befejezése után az erre irányuló kéréseket a szervezőnek nem áll módjában figyelembe venni. Technikai adottságok miatt az áram korlátozott mértékben áll rendelkezésre. A jelentkezés leadásával egyidőben az üzemeltetni kívánt elektronikai eszközök teljes listáját az eszközök teljesítményének (kW) és áramigényének (230 Volt, 400 Volt) gondos megadásával be kell

nyújtani.

A saját, hozott áramelosztóknak meg kell felelniük a VDE-irányelveknek. A saját áramelosztókat, hosszabbítókat – különösen a mosogató helyszínén – vízhatlan csomagolással kell ellátni. Az ehhez szükséges csomagolóanyagot (fólia, szigetelőszalag stb.) egyénileg kell beszerezni.

Az elosztókat, hosszabbítókat tilos eső hatásának kitenni. Az árusok kötelesek a rendezvény előtt

minden kábelt, konnektort, elosztót és elektromos eszközt megvizsgálni, sérülés vagy hiba esetén pedig azt eltávolítani vagy kicserélni. A szervező fenntartja magának a jogot hiányosság esetén az eszközök eltávolítására.

### **Propángázpalackok:**

A szervező térítés ellenében gázpalackokat bocsát az árusok rendelkezésére. A rendezvény teljes idejére igényelt gázpalackok számát a jelentkezéssel együtt kell leadni. A résztvevők saját maguk is gondoskodhatnak az előírásoknak megfelelő, zárjeggyel ellátott gázpalackok beszerzéséről. A szervező fenntartja a gázpalackok rendezvény előtt vagy alatt történő ellenőrzésének jogát. További előírások a cseppfolyósított gázzal való bánásmóddal kapcsolatban a „folyékony vagy nyomás alatti gázzal működő eszközök alapvető követelményei” dokumentumban találhatóak. Kérjük, hogy ügyeljenek a gázpalackok megengedett maximális számára.

### **Biztonsági okok miatt a fesztivál nyitvatartási ideje alatt tilos gázpalackot cserélni.**

Gázpalackok a rendezvény helyszínén nem tárolhatóak.

A fesztivál idején gázzal foglalkozó résztvevők kötelesek a szervezők által biztosított képzésen részt venni. A képzés helyét és időpontját a szervezők a fesztivál előtt hozzák nyilvánosságra.

### **Tisztaság/Személtisztítás:**

A szervezők az ulmi és a neu-ulmi oldalon is ideiglenes személtisztító udvarokat létesítenek. A keletkezett hulladékot ide kell szabályosan elhelyezni.

Az árusok kötelesek:

- a standot és az annak közvetlen környezetében található területeket, az asztalok és székek környezetét (amennyiben ezek rendelkezésre állnak) napközben tisztán tartani;
- gondoskodni arról, hogy a papírszalvétát és más könnyű anyagokat ne fújja el a szél;
- az asztalon és székeken található szemetet eltávolítani;
- a standon keletkező szemetet eltávolítani.

A szemetet a következő módon válogatva kell az árusoknak gyűjteniük:

- Nem újrahasznosítható hulladék elkülönítve
  - Üveg elkülönítve
  - Papír/Kartoncsomagolás elkülönítve
- A használt olajat, zsiradékokat egy erre a célra rendelkezésre bocsátott hordóban kell elhelyezni a szeméttároló udvarban. Tilos ezeket a nem újrahasznosítható hulladékba vagy a lefolyóba önteni, mert ez utóbbi dugulást okozhat.

A **vendégek** által keletkezett hulladék gyűjtésére szolgáló kukákat a szervező biztosítja.

Az **ulmi oldalon** árusítók naponta kötelesek leadni a standjuknál keletkezett szemetet szemeteszsákban vagy hasonló módon a Saumarkton található gyűjtőhelyen a hulladékudvar nyitvatartási ideje alatt. Ezeket a szervező közölni fogja. A lakosok felesleges zajterhelésének elkerülése érdekében **az üveghulladékot csak legkésőbb 20 óráig lehet elhelyezni**. A Saumarktnál találhatóak az újrahasznosítható és nem újrahasznosítható szemetet gyűjtő konténerek is. Az előző este el nem távolított szemetet másnap legkésőbb 10 óráig el kell távolítani. Szemeteszsák vagy egyéb módon gyűjtött szemet elhelyezése a standok előtt vagy a kukák mellett nem engedélyezett. Ennek eltávolítása további költségekkel jár, amit a szabálytalan személtelhelyezőnek fognak kiszámlázni.

Forró szén vagy hamu a szemeteskonténerbe nem helyezhető. A szakszerűtlen személtlerakás miatt a korábbi években a még izzó szén nagy tüzet okozott a konténerben.

A **neu-ulmi** oldalon található árusok is naponta kötelesek leadni a standjuknál keletkezett szemetet szemeteszsákban vagy hasonló módon a szervező által kijelölt gyűjtőhelyen a hulladékudvar nyitvatartási ideje alatt. Ezeket a szervező közölni fogja.

Az üveghulladékot zajvédelmi okokból csak legkésőbb **20 óráig** szabad elhelyezni. Az előző este ott maradt szemetet másnap legkésőbb 10 óráig el kell távolítani.

A megadott időintervallumokat feltétlenül be kell tartani, miután az utóbbi években a lakosság többször emelt panaszt a zajkeltés miatt.

A szervező a hulladékmanagment változásának jogát fenntartja, amennyiben a lakossági panaszok fokozódnak.

Ezen szabályok be nem tartása esetén a szervező **a szabálytalankodó költségére** távolítja el a hulladékot.

A stand helyét a fesztivál végeztével kérjük tisztán elhagyni. Minden szemetet, dobozt a személtelhelyező udvarban kell hagyni. Ellentétes esetben a szervező a szabálytalankodó költségére távolíttatja el a hátrahagyott hulladékot.

## 11. Elérhetőség a vásár ideje alatt:

A Duna Fesztivál idején a szervezők konténera a Saumarkt felől eső bejárat közelében naponta 10 és 19 óra között érhető el.

## 12. Felelősség:

Az árusok maguk felelnek az általuk okozott személyi és anyagi károkért. Kereskedőként nem sorolhatók Ulm és Neu-Ulm város általános rendezvény-felelősségbiztosításának körébe.

A szervező nem vállal felelősséget harmadik személy által okozott személyi vagy anyagi károk esetén. A standbérlet köteles a rendezvény idejére felelősségbiztosítást kötni min. 5 millió € összegben személyi és anyagi kárra, illetve min. 100.000 € értékben vagyoni kárra. A vásáron

felelősségbiztosítás nélkül nem lehet részt venni. A résztvevők kötelesek a biztosítást igazoló dokumentumokat bemutatni.

A fesztivál területe őrzés alatt áll és biztonsági őrök járőröznek rajta. A szervezők ennek ellenére nem vállalnak semmilyen felelősséget betörés és lopás esetén. Minden résztvevő köteles a megfelelő eszközökkel az esetleges lopást megelőzni, éjszakára az értéktárgyakat a standról eltávolítani.

**Még egyszer felhívjuk a figyelmet, hogy az árusítók kötelesek betartani a német és a megfelelő vám- és adóügyi szabályokat, illetve maguknál tartani az ehhez kapcsolódó dokumentumokat. Ellenőrzés esetén ezeket be kell mutatni, ellenkező esetben pénzbírság kerülhet kiszabásra.**

A jelentkezéshez, illetve a Duna menti országok vásárán való részvételhez kapcsolódó kérdésekben forduljon a szervezőhöz.

**Várjuk jelentkezését!**

## **Kapcsolat:**

Donaubüro gemeinnützige  
GmbH Haus der Donau  
Frauke Kazda, vásár  
vezetőség Kronengasse 4/3  
89073 Ulm  
Deutschland  
Tel.: +49-731-880306-12  
Fax: +49-731-880306-25  
E- Mail: f.kazda@donaubuero.de

Nemzetközi Duna Fesztivál Ulm/Neu-Ulm 2026

Duna menti országok vására

VÁSÁRI REND

# NYOMTATVÁNYOK GASZTRONÓMIAI STANDOK RÉSZÉRE

**1. melléklet** „Részvételi díjak”

**2. melléklet** „Kiegészítő feltételek a gasztronómiai standok részére”

**3. melléklet** „Kérelem ital-/ételárusításra Neu-Ulm területén”

**4. melléklet** „Élelmiszer-higiéniai előírások”

**5. melléklet** „Cseppfolyósított gázok használata rendezvényeken”

**6. melléklet** „Igazoló dokumentum”

**7. melléklet** „Hozzájárulási nyilatkozat a készült fényképek felhasználásához”  
(csak német és angol nyelven)

# 1. melléklet a vásári rendhez

## Részvételi díjak

Az IDF 2026-n résztvevő árusoknak a következő költségeket kell állniuk:

### Útiköltségek és szállásdíjak

A Dunafesztivál szervezői szívesen segítenek a szálláskeresésben. Igény esetén kérjük időben vegye fel a kapcsolatot a szervezővel. Mivel a fesztivál idejére a kedvező árú szállások gyorsan elkelnek, ezért javasoljuk a szállás minél korábbi lefoglalását.

### Helydíj kézművesek részére:

Kézművesek Ausztriából, Németországból 400€+19% MwSt.

Kézművesek Szlovákiából, Magyarországról, Horvátországból 200€+19% MwSt.

Kézművesek Szerbiából, Ukrajnából, Romániából, Bulgáriából, Moldáviából 100€+19% MwSt.

A helydíj megállapításakor a szervezők figyelembe vették a hosszabb utazás és a jövedelemkülönbségek miatt kialakuló magasabb útiköltségeket.

A helydíjat a fesztivál előtt átutalással kell kiegyenlíteni. Készpénzes fizetésre nincs lehetőség.

**Gasztronómiai stand Ulmban\***: 1.700€+19% MwSt.

**Gasztronómiai stand Neu-Ulmban\***: 1.500€+19% MwSt.

Egyedi esetekben a részvételi díjak a szervezőkkel egyeztetve kerülnek megállapításra.

A gasztronómiai standok esetében a helydíjat **egy összegben** kell átutalni még a fesztivál kezdete **előtt**. Készpénzes fizetésre nincs lehetőség.

További költségek merülnek fel a szervező által biztosított gasztronómiai standok esetén: a stand maga továbbra ingyenes, azonban 300 € kauciót kell fizetni. Ez az összeg a fesztivál után visszautalásra kerül, amennyiben a stand kifogástalan állapotban kerül átadásra a szervezőnek. Az esetlegesen fellépő károk esetén a kaució nem a maximális összeget jelenti, az okozott kár tényleges költségeit meg kell téríteni. Továbbá a szervező 300€ átalánydíjat számít fel a takarításért, építés és bontásért, valamint karbantartásért. A kauciót és az átalánydíjat a részvételi díjjal együtt szükséges befizetni.

A kölcsönzött gasztronómiai standokat tiszta és üres állapotban kell visszaadni. A fapadlót és a falakat a megfelelő eszközökkel óvni kell a túlzott szennyeződéstől (pl. zsiradékotól) és ennek megfelelően kell tisztítani.

\* Alkoholárusítás engedélyezési díjat kell fizetni. Az engedély ügyintézését a szervező vállalja a résztvevők költségére.

### **Áram/víz:**

Gasztronómiai standok esetén 600 €+19% MwSt. átalánydíj kerül felszámításra, mely magában foglalja az áram, víz, szennyvíz, szemét és **alaptakartás** költségeit. Nagyobb mértékű áramfogyasztás esetén magasabb átalánydíj kerül megállapításra.

### **Egyéb költségek**

amelyek az alábbi eszközök bérlése esetén merülhetnek fel:

Mosogató

Hűtő

Gázpalack

A pontos árak az online pályázati portálon találhatóak.

## 2. melléklet a vásári rendhez

### További követelmények a gasztronómiai standok részére

#### Engedélyezett italok:

Vízet, bort, habzóbort, illetve pálinkát lehet árusítani. Sör, illetve egyéb alkoholtartalmú italok árusítása nem engedélyezett. Az alkoholmentes italok közül csak vizet lehet árusítani. Kávéárusításhoz a szervezők beleegyezése szükséges. Az egyszerhasználatos, nem komposztálható poharak használata a környezet védelme érdekében nem engedélyezett. Az ifjúságvédelmi törvény (JuSchG) rendelkezéseinek betartása kötelező.

#### Italeladás:

- A hulladékkezelés megelőzése érdekében az italokat csak csészében/üvegpohárban/visszaváltható üvegben **letétdíj ellenében** lehet eladni.
- Tilos az alkoholtartalmú üdítőitalok árusítása.
- A poharakat/csészéket folyó vízzel felszerelt mosogatóban vagy pohár-mosogatógépben kell elmosni.

Az árusító helyen az ifjúságvédelmi törvény 9. § 1. bekezdés alapján

1. Szeszt, szeszt tartalmazó italt vagy élelmiszert, mely nem csak kis mértékben tartalmaz szeszt, 18 év alattiaknak tilos eladni vagy kiszolgálni;

2. Egyéb alkoholos italok eladása vagy kiszolgálása tilos 16 év alattiak számára.

Az ifjúságvédelmi törvényt jól látható módon ki kell függeszteni az árusító standon. A szervező, igény szerint, megfelelő mintát rendelkezésre bocsát.

#### Ételeladás

A hulladékkezelés megelőzése érdekében ételt csak letétdíj ellenében visszaváltható újrahasználatos táányokban szabad kiadni.

Kivételes esetekben a szervezőkkel való egyeztetés után az ételt **letétdíj ellenében** egyszerhasználatos **újrahasznosítható** edényekben/tálcákban is kiadhatják.

#### Neu-Ulm területén árusítók:

Minden Neu-Ulm területén árusító árusító ételt és/vagy italt árusító köteles a **Gaststättengesetz (GastG) 12. § 1. bekezdése alapján kérvényt benyújtani ideiglenes vendéglátói tevékenység engedélyezésére**. A kérvényezéshez szükséges nyomtatvány a **3. mellékletben** található. **A jelentkezés elfogadása** esetén, az ideiglenes vendéglátói tevékenységhez kitöltött kérvényt **2026.05.15-ig** kell a szervezőhöz beküldeni. A beérkezett kérvényeket a szervező gyűjti össze és nyújtja be Neu-Ulm városánál.

### Árlista:

Az árusító helyen egy kívülről jól látható helyen kell az árlistát (optimális esetben az ételek képeivel ellátva) feltüntetni. A kötelezően feltüntetendő adalékanyagok listáját és az allergén anyagokat az árjegyzéken vagy egy hasonló alkalmas helyen kell feltüntetni. Az élelmiszerinformációs rendeletet (LMIV) előírásainak betartása kötelező. A pályázáskor megadott árakat utólag, a szervező beleegyezése nélkül tilos megváltoztatni.

### Élelmiszerhigiéniai előírások:

A 852/2004 EU-rendelet 2. melléklet 3. fejezetében foglaltak mérvadók. További információt a 4. melléklet tartalmaz.

A vásár ideje alatt a Veterinäramt (Állategészségügyi Hivatal) bármikor bejelentés nélkül ellenőrizheti az élelmiszerhigiéniai előírások betartását. További információk az élelmiszerhigiéniai előírásokról:

<https://www.ulm.de/global/datenpool/dienstleistungen/feste-und-freizeiten-hygienevorschriften-beachten>

Kérjük vegyék figyelembe, hogy a Nemzetközi Duna Fesztivál nagy arányú látogatottsága miatt az egyesületekre ugyanazok a szabályok vonatkoznak, mint a kereskedelmi vendéglátósokra.

### Vámszabályok:

A behozott égetett szeszeőről, szeszt tartalmazó árukról, kávéról, koffeintartalmú termékekről, illetve habzó borról az árusoknak **önállóan** kell a vámhivatal felé nyilatkozni.

Egyéb kérdések felmerülése esetén forduljon a szervezőhöz. Ezen dokumentumokat **csak a jelentkezés pozitív elbírálása estén kell kitölteni, a jelentkezési szakaszban még nem szükséges.**

An:		<b>Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes (§ 12 Abs. 1 GastG)</b>
Straße/Postfach		
PLZ	Ort	

**Ich/Wir beantrage(n) hiermit die Gestattung einer** **Schankwirtschaft** **Speisewirtschaft**

Besondere Betriebsart (z.B. Discothek, Tanzlokal, Bar usw.)

**Antragsteller**

Name, Vorname (evtl. auch Geburtsname)		
ggf. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)		
Anschrift (Straße, Haus-Nr. PLZ, Ort)		
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch		gültig bis
Ist ein Strafverfahren anhängig		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Ist ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Ist ein Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

**Inhalt der Gestattung**

Aus Anlass (z.B. Volksfest, Sportfest)	
Im Zeitraum (Datum und Uhrzeit)	
Tanzveranstaltungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Musikalische Darbietungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Außerdem ist vorgesehen:	

**Räumliche Verhältnisse**

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstück, Lage, Anschrift)				
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens				
Festzelt wird errichtet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> Baurechtl. Abnahme hierfür wird besonders beantragt	Größe der Räume/ Fläche in m <sup>2</sup>	Anzahl der Sitzplätze
<b>Vorhandene Nebenräume</b> (z.B. Toiletten, Anzahl eintragen)				
<input type="checkbox"/> Damenspül-Toiletten	<input type="checkbox"/> Herrensphil-Toiletten	<input type="checkbox"/> Personal-Toiletten	<input type="checkbox"/> Urinale mit	<input type="checkbox"/> St.Becken oder <input type="checkbox"/> lfd. m. Rinne <input type="checkbox"/> Toiletten-Wagen
<b>Zum Ausschank</b> alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke				
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender			
<b>Zur Abgabe</b> zubereiteten Speisen				
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender			
<b>Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz besteht für</b> (alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen)				

Schankanlage wird betrieben	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein
Schankanlage vorhanden und abgenommen	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein
Schankanlage wird installiert und vor Inbetriebnahme durch Sachkundigen abgenommen	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein
Ist Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet?	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein

**Der Antragsteller bestätigt, dass er die nachfolgenden Hinweise durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung nur erteilt werden kann, wenn die im öffentlichen Interesse erforderlichen hygienischen, sanitären und sicherheitstechnischen Einrichtungen vorhanden sind und während der gesamten Dauer des Festes bzw. der Veranstaltung in ordnungsgemäßem und jederzeit brauchbarem Zustand unterhalten werden (z.B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Personal-Toiletten, Schankanlagen nur dann betrieben werden dürfen, wenn sie vorher vom Sachkundigen abgenommen wurden und dieser die ordnungsgemäße Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung vorhanden sind.**

**Er versichert, dass er die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen gemacht hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung insbesondere dann zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.**

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

### Hinweis für den Antragsteller

**Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:**

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende und einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein.

Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 m<sup>2</sup> Schankraum

1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. mit Rinne  
und 2 Spültoiletten für Frauen  
zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einem Vereinsheim) können angerechnet werden; dabei sind alle Gaststättenbetriebe auf dem Platz (z.B. bei Märkten und Volksfesten) und die Besucher, die nicht Gäste sind, zu berücksichtigen.

**Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:**

Größe des Bierzeltes 40 x 60 m = 2.400 m<sup>2</sup>                      2.400 : 350 = aufgerundet 7.

Erforderlich sind	7 x 1 =	7	Spültoiletten für Männer
	7 x 2 =	14	Urinalbecken oder
	7 x 2 =	14	lfd. m Rinne und
	7 x 2 =	14	Spültoiletten für Frauen.

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

Gemäß § 8 Abs. 6 der Gaststättenverordnung dürfen Toiletten nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen.

Die Abwässer aus der Toilettenanlage sind – soweit eine anderweitige Beseitigung (z.B. durch Einleitung in die Kanalisation) nicht möglich ist – in dichtschießenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind einzuleiten.

Beachten Sie bitte die vorstehenden Ausführungen bei der Einrichtung der Toilettenanlagen bzw. bei der Anmietung eines Toilettenwagens.

**Festzelt, Festplatz, Festhalle:** (Bei Festhallen ist nachstehend statt „Festzelt“, „Festhalle“ zu lesen!)

Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.

Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.

Im Festzelt sind die Tisch- und Bank-Garnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.

Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

### **Schankbereich, Abgabe von Speisen:**

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Davon ist mindestens ein Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden.

Zum Spülen darf nur Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage (Trinkwasser) verwendet werden. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. – Das Wasser ist in kurzfristigen Abständen zu erneuern. – Der Erdboden ist bei den Bierzapfstellen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen. Die Abwässer sind – soweit die Einleitung in das Kanalnetz oder sonstige Vorfluter nicht möglich ist, in eine Grube einzuleiten, die mit einer festen Abdeckung versehen ist.

Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemmlen, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer, nicht mehr als drei Monate alten, Bescheinigung § 42 und 43 Infektionsschutzgesetzes des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sind.

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

### **Verantwortlichkeit des Veranstalters:**

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben.

Die Aushangpflicht und die Verbote des Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit sind zu beachten.

Die Schankstellen sind mit ausreichenden Spüleinrichtungen für die Schankgefäße auszustatten.

An der Betriebsstätte müssen in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen und die Wohnung des Gewerbetreibenden angegeben sein.

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenpolizeilichen Vorschriften sowie der Preisauszeichnungsvorschriften (die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind deutlich sichtbar anzubringen) ist der Veranstalter bzw. die zu seiner Vertretung bestellte Person verantwortlich. Für den Betrieb muss eine entsprechende Haftpflichtversicherung abgeschlossen werden.

Zur Aufrechterhaltung der Ordnung sind geeignete Personen in ausreichender Zahl bereitzustellen.

Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird. Den Gestattungsbescheid und die Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz müssen Sie am Veranstaltungsort aufbewahren, um sie bei Kontrollen vorzeigen zu können.

**Die Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.**

## 4. melléklet a vásári rendhez

### Élelmiszer-higiéniai előírások

Mindenki, aki a standnál élelmiszert (ételt és/vagy italt) árusít, az EU-jog alapján rendelkeznie kell egy egészségügyi bizonyítvánnyal (alapfokú oktatás az infekció-védelmi törvény alapján). A szerződés aláírása után az ételárusok kézhez kapják a szervezőtől az **„Alapfokú oktatás az infekció-védelmi törvény alapján”** Ulm városa által kiadott információs anyagot. Az árusok kötelesek e dokumentum elolvasása után aláírásukkal igazolni, hogy a szabályzatot tudomásul veszik és betartják. A dokumentum elérhető a [www.donaufest.de](http://www.donaufest.de) honlapon.

A 852/2004 EU-rendelet 2. melléklet 3. fejezetében foglaltak mérvadók:

Az első pont olyan üzlethelyiségek tervezésére és kialakítására kötelez, melyek kizárják a szennyezés kockázatát, különösen állatok (egér, patkány és egyéb kártevők) által. Ezért az Élelmiszerellenőrzési Hatóság rendelkezése szerint a standok (pl. karácsonyi vásár) padlóval kell, hogy rendelkezzenek.

Az élelmiszerrel dolgozó standok kötelesek higiénikus kézmosásra és szárításra alkalmas berendezéssel rendelkezni (kézmosó).

A fent említett személyzet számára egy elkülönített egészségügyi létesítményt is biztosítani kell.

Továbbá a munkaeszközök tisztítására és fertőtlenítésére alkalmas eszközöknek rendelkezésre kell állniuk (mosogatógagyló hideg- és meleg vízzel).

Az élelmiszerekkel érintkező felületeknek kifogástalan állapotban és könnyen tisztíthatónak kell lenniük.

A szemet eltávolítására alkalmas eszközöknek rendelkezésre kell állniuk. Ugyanakkor ügyelni kell az állati hulladékok (K3-anyag) megfelelő kezelésére is.

A hűtést igénylő élelmiszerek tárolására arra alkalmas eszközöket kell biztosítani (hűtő, mélyhűtő). Az egyéb élelmiszereket (pl. hagyma, fűszerek, tészta, burgonya) a szennyezés kockázatának elkerülésével kell tárolni.

Az élelmiszerrel dolgozó személyek kötelezettek az írásban történő higiéniai oktatáson való részvételre. Továbbá kötelesek az infekcióvédelmi törvény előírásait betartani.

A hűtést igénylő élelmiszerek szállítása során biztosítani kell a hűtési lánc fenntartását. Az élelmiszerszállításra használt járműveknek tisztának kell lenniük. Amennyiben az élelmiszer más áruval együtt kerül szállításra, ügyelni kell ezek egymástól való szigorú elkülönítésére. Az élelmiszert szállítódobozokban vagy konténerben kell elhelyezni és védeni, amivel a szennyeződés kockázata a lehető legalacsonyabb marad.

A hűtést igénylő élelmiszerek hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell.

Előírt hőmérséklet (részlet):

<b>Termék</b>	<b>max.</b>
Szárnyas- és darálthús-termékek	4°C
Friss hús és hústermékek	7°C
Mélyhűtött áru	-18°C
Hal	0°C-2°C

A hűtők és hűtőberendezésekben található tényleges hőmérsékletet az üzemeltetés teljes ideje alatt írott formában dokumentálni kell. Ellenőrzés esetén ezen dokumentumok felmutatása kötelező.

Ládákban tárolt élelmiszert (pl. kenyér) tilos közvetlenül a fapadlóra állítani.

A standon kívül melegen tartott vagy elkészített ételek (pl. gulyás, halászlé) számára biztosítani kell a megfelelő védelmet (pl. sátor).

## Minimum requirements for the operation of equipment and systems with highly compressed, liquefied gases or gases dissolved under pressure

### 1 Compressed-gas containers (bottles)

- 1.1 Only liquefied gas systems may be used that comply with the recognised rules of technology as well as the guidelines for the use of liquefied gas (e.g. according to BGV D 34) and carry the CE symbol.
- 1.2 Liquefied gas systems must be set up in such a way that they are not accessible to the general public. Unauthorised persons must not have access to the controls and mounted parts.
- 1.3 Fundamentally, gas equipment must always be connected to suitable pipelines. Hose lines according to 1.4 may also be used for portable liquefied gas systems. Pipelines that can withstand the chemical, thermal and mechanical stresses are considered suitable for use.
- 1.4 In the case of pipelines and hose lines up to a maximum of 40 cm, a safety device to counter a non-permissibly high pressure increase is required.  
For hose lines longer than 40 cm, a safety device to counter non-permissibly high pressure increases as well as providing hose rupture protection is required.
- 1.5 If hose damage is to be expected when installing hose lines on floors in working areas, "hoses for handling special mechanical stress" must be used here.
- 1.6 Liquefied gas bottles must be set up upright and in a stable position, and secured against falling over.
- 1.7 Bottles with a filling weight of more than 14 kg may only be set up outdoors and only in approved, non-flammable, lockable bottle cabinets (with a ventilation opening in the floor and ceiling areas) or fitted with protective hoods.
- 1.8 A maximum of two connected 14 kg liquid gas bottles, which are secured against falling over, may be placed at any one time in utilisation units (regardless of whether the liquid gas bottles are full, partially empty or empty).
- 1.9 If more than two gas bottles are required, these must be set up outside the utilisation unit in approved, labelled, non-combustible, lockable and ventilated gas bottle cabinets. The cabinets must be kept securely locked.
- 1.10 Gas bottle cabinets are to be connected using fixed piping.
- 1.11 A maximum of 8 liquefied gas bottles may be connected for simultaneous gas supply. For events taking place on the Münsterplatz, the maximum number of bottles allowed is reduced to 6 liquefied gas bottles.
- 1.12 Storage bottles are generally not to be kept in halls/tents, at the stand or in rooms below ground level.
- 1.13 The use of liquefied gas bottles in meeting places and temporary structures is only permitted for short-term demonstration purposes which has been registered with the citizens' services office of the city of Ulm

and the fire protection authorities (fire prevention and hazard protection department). The gas bottles are to be closed immediately after the demonstration and removed from the meeting place. Continuous operation is not permitted.

- 1.14 For emptying connected liquefied gas bottles, a sufficiently large protective area (2 m indoors, 1 m outdoors) must be maintained in which there is no gully, sources of ignition, open flames or combustible substances.
- 1.15 Liquefied gas bottles are not permitted on stands (e.g. for preparing meals) in exhibition halls.
- 1.16 Welding demonstrations may only be carried out by competent specialist personnel whereby the equipment is placed under constant supervision. The operator is responsible for ensuring that the appropriate facilities, arrangements and measures for accident and fire prevention are in place. It must be ensured that exhibition visitors are not endangered, for example, by naked flames or flying sparks.

## 2 Tank supply of liquefied gas installations

- 2.1 Liquefied gas tanks are not permitted.
- 2.2 If more gas bottles are required than is specified under 1.11, an exception can be granted on request.

For this purpose, an informal written application must be submitted to the citizens' services office of the city of Ulm and a copy sent to the city of Ulm fire brigade (fire prevention and hazard protection department). A site plan, planned tank size as well as the planned installation site must be attached to the application. The application must be received at least 8 weeks before the start of the event.

## 3 Operation

- 3.1 Before commissioning, the liquefied gas system must be checked by an expert to ensure that it is in perfect working condition according to German regulations BGG 935 or BGG 937. The test certificate must be kept at the place of operation and presented to the authorities upon request.
- 3.2 Bottles may not be changed during the permitted operating hours.
- 3.3 After every change of gas bottle, the screwed connection must be checked for leaks using leak detection spray.
- 3.4 Gas bottles and consumption installations may only be used in accordance with the operating instructions provided by the manufacturers.
- 3.5 Gas-heated lanterns are generally not permitted on the event area.
- 3.6 Gas equipment may only be operated by persons who are familiar with the operation of liquefied gas installations and who have been instructed about the minimum requirements for the use of liquefied gas, and who can be expected to perform their tasks in a reliable manner.

- 3.7 In the case of large bottle installations, a pressure regulator complete with a safety shut-off device and leakage gas safety relief valve must always be used in order to protect against a non-permissibly high pressure increase.
- 3.8 At the end of the operating hours, the main shut-off valves must be closed.
- 3.9 In the event of any leakage, the shut-off fittings on containers and bottles must be closed immediately, all sources of ignition are to be removed and all possibilities of ignition excluded.
- 3.10 Icing on pipelines and shut-off devices is to be removed in such a way that no dangerous heating or ignition can occur.
- 3.11 A distance of at least 70 cm for heaters and at least 30 cm for gas stoves without a radiation protection plate must be maintained between sources of heat radiation and the gas bottles.
4. Required fire extinguishers when using gas
- 4.1 In facilities where cooking, grilling, heating and warming devices are used, fire extinguishers according to DIN EN 3 of fire classes A-B or A-B-C with an extinguishing capacity of at least 6 kg/l must be kept ready to hand.
- 4.2 If temperatures in the frost range are to be expected at outdoor events, the fire extinguisher must be frost-proof (down to -30 degrees).
- 4.3 When using deep fat fryers or similar, a fire extinguisher according to DIN EN 3 of Fire Class F with at least 6 litres of extinguishing agent is also required.

Note:

In addition to the points mentioned above, when using pressurized gas containers, the respective current version of the following regulations and rules, among others, must be observed when installing or operating pressure containers or pressurized gas containers (excerpt): Ordinance on Industrial Safety and Health, Technical Rules for Pressure Vessels (TRB), in particular TRB 600, 610, 700, 801 Appendix No. 25; Technical Rules for Compressed Gases (TRG), in particular TRG 280; Technical Rules for Liquefied Gas (TRF 1996); Transportation of Hazardous Goods by Road (GGVS); Accident Prevention Regulations (GUV 9.7 or BGV D 34).

## 6. melléklet „Igazolás”

### Igazolás

Ezennel igazolom az általam megadott adatok helyességét. A vásári rendet elolvastam és elismerem.

A hiánytalanul kitöltött jelentkezést a képekkel és ezen aláírt dokumentummal kérjük küldjék el a [f.kazda@donaubuero.de](mailto:f.kazda@donaubuero.de) címre vagy postán:

Donaubüro Ulm/Neu-Ulm  
Kronengasse 4/3  
D-89073 Ulm

---

pályázó neve

---

hely, dátum

---

aláírás

## **7. melléklet** dokumentum: „Hozzájárulási nyilatkozat a készült fényképek felhasználásához”

### **Declaration of consent for the use of photographs**

Donaubüro gemeinnützige GmbH

Kronengasse 4/3

89073 Ulm  
Germany

Dear sir/madam,

We would like to have the opportunity to publish photos of our market participants, in order to reach as many people as possible with your product and to support our positive external impact and for public relations work.

We would like to use the pictures you have sent in the following media:

- Donaubüro Facebook account
- Donaubüro Twitter account
- Donaubüro homepage
- Stadt Ulm homepage
- Donaubüro Instagram account
- Donaubüro presentations in electronic form
- Donaubüro interactive map
- Various Donaubüro print products

We would be very grateful if you would consent to the publication of your photos in the media listed above.

### **Important information on data protection:**

You are free to choose whether to grant consent or not. There are no negative consequences if you withhold your consent.

You may also withdraw consent at any time either wholly or in part. We will then remove your photo/s from the Donaubüro electronic media within four weeks.

If you withdraw consent, we will continue to use print products (flyers, brochures etc.) that have already been printed. We will of course make sure that your photo/s are not reused in any future print products.

### **Information on copyright:**

You will receive no remuneration from us for the use of the picture material. By giving your consent, you grant us the necessary simple usage rights for the planned publication online or in print, providing we do not already hold the usage rights for the photo/s. If you provide us with photos that you have not taken yourself, you are thereby assuring us that you are entitled to grant us the usage rights for the photos for the planned use.

### **Further information on data protection:**

Your consent is the basis for the processing of data. The purpose of the processing is to promote your products, the public image and public relations work of the Donaubüro. In relation to the use of your data in print products, however, we assume that this data processing is also permitted based on the balance of interests and that we may continue to use print documents that have already been printed even if you withdraw your consent or object.

We store and process your data and information until you withdraw your consent or object to the use of the data in print documents.

Your image data will be passed to necessary service providers in the event of publication.

Please see the following privacy notices in this regard:

<https://de-de.facebook.com/policy.php>

<https://twitter.com/privacy>

<https://help.instagram.com/519522125107875>

You can contact our Data Protection Officer via email:

[datenschutz@donaubuero.de](mailto:datenschutz@donaubuero.de)

Naturally you are also entitled to complain to a supervisory authority for data protection. You can reach our competent supervisory authority at:

<https://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de>

We are legally obliged to advise you of this.

## Declaration of Consent

First name: \_\_\_\_\_

Surname: \_\_\_\_\_

Yes, I consent to my photo/s and when appropriate my name being published in the Donaubüro media listed above under the conditions listed above.

\_\_\_\_\_

Place, date

\_\_\_\_\_

Signature