

Richtlinien und Rahmenbedingungen für die Bewerbung und Zulassung von Gastronomie-Ständen am Rheinland-Pfalz-Tag

Mit dem 38. Rheinland-Pfalz-Tag 2025 ist das Landesfest zu Gast in Neustadt an der Weinstraße. Das Landesfest wird vom **23. bis 25. Mai 2025** mit erwarteten sechsstelligen Besucherzahlen gefeiert.

Im Rahmen des großen Bürgerfestes von Land und Stadt können die Besucherinnen und Besucher eine Vielzahl an Informationen zu Landesthemen, aber auch zu den Attraktionen und Besonderheiten der Stadt Neustadt a.d. Weinstr. sowie der umliegenden Region erhalten. Abwechslungsreiche und attraktive Bühnenprogramme runden das Unterhaltungsangebot des Landesfestes ab.

Dabei darf die Versorgung der Besucherinnen und Besucher nicht zu kurz kommen. Wir hoffen auf ein vielfältiges Gastronomieangebot. Unser Ziel ist es, möglichst **regionaltypische, qualitativ hochwertige und attraktive** Speisen zu präsentieren und entsprechende Gastronomieangebote im Veranstaltungsgelände zu verorten.

Die Entscheidung über den Bedarf, die Platzierung und Flächen für die Gastronomiestände, die Kühlwagen und evtl. zusätzlicher Bestuhlung wird durch die Staatskanzlei Rheinland-Pfalz in Abstimmung mit der Stadt Neustadt an der Weinstraße vorgenommen.

Die Platzierung der Präsentationsflächen und Aktionsflächen haben Vorrang vor der Platzierung von Gastronomieständen. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die vorgesehene Belegungen bei Bedarf sowie aufgrund von sicherheitstechnischer Belange zu verändern.

1. Aufbau und Betriebsbereitschaft

Der Aufbau der Stände kann nach den Vorgaben des Veranstalters im Rahmen des Bauzeitenplans voraussichtlich ab dem **20. Mai 2025** erfolgen.

Eine Betriebsbereitschaft ist spätestens bis **23. Mai 2025, 12.00 Uhr** sicher zu stellen. Die Standabnahme erfolgt zu einem früheren Zeitpunkt durch die Veranstalterstadt.

Während der Geschäftszeiten ist keine Anlieferung möglich und das Befahren des Veranstaltungsgeländes grundsätzlich verboten. Der Abbau hat bis zum **27. Mai 2025, 20.00 Uhr** zu erfolgen.

Die voraussichtlichen Betriebszeiten sind:

Freitag, 23. Mai 2025 – 15.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Samstag, 24. Mai 2025 – 11.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Sonntag, 25. Mai 2025 – 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

2. Bewerbungsrichtlinien

Folgende Richtlinien sind dem Bewerbungsverfahren des Rheinland-Pfalz-Tages zugrunde gelegt:

Bewerbungen

- Ein Bewerbungsinteresse begründet keinen Rechtsanspruch auf Zulassung oder einen bestimmten Platz.
- Bewerbungsunterlagen sind ausschließlich über das Online-Bewerbungsverfahren auf <http://www.rlp-tag.de> einzureichen.
- Bewerbungen für Informationsstände von Vereinen und Verbänden, Städten und Landkreisen, Gastronomie- und Weinstände sowie Ausstellungen sind bis einschließlich zum 31. Dezember 2024 möglich.

Anfragen, die nach Ablauf der Frist oder unvollständig eingehen, werden nicht berücksichtigt.

- Mit der Abgabe einer Interessenbekundung auf einen Standplatz und der verbundenen Einverständniserklärung, werden die angegebenen Daten in der Datenbank für künftige Rheinland-Pfalz-Tage gespeichert. Die Daten werden nicht an Dritte weitergegeben und können auf Wunsch gelöscht werden.

Auswahl- und Zulassungskriterien

- Zulassungen in früheren Jahren oder Veranstaltungen der Stadt Neustadt a.d. Weinstraße begründen keinen Anspruch auf Zulassung oder auf einen bestimmten Standplatz oder auf gleiche Zulassungszahlen. Dies gilt auch für die Standorte von benötigten Kühlwagen oder sonstiger Logistik.
- Die Entscheidung über die Zulassung ist aufgrund der örtlichen Gegebenheiten auch abhängig von Art, Größe und Ausmaß der Stände sowie der Infrastrukturanforderungen.
- Die Auswahl der Stände erfolgt auf der Grundlage der von den Interessenten eingereichten Unterlagen.
- Eine Untervermietung der Stände und Plätze ist nicht erlaubt.
- Ein Standplatz im Bereich von Musik- und Großbühnen wird als Premium-Platz definiert und ist mit einer höheren Standgebühren verbunden (siehe Standgebühren des Entgeltverzeichnis für den 38. Rheinland-Pfalz-Tag in Neustadt a.d. Weinstr.).
- Betriebe, die wegen ihrer Attraktivität (z.B. optische Gestaltung wie insbesondere Stand- und Platzgestaltung, Beleuchtung, Preisgestaltung), ihrer Betriebsweise, ihres Pflegezustandes oder ihres Warenangebotes wesentlich attraktiver als gleichartige Betriebe anderer Interessenten sind, werden diesen vorgezogen.
- Die Güte- und Qualitätskriterien REGIONAL, BIO und FAIR-TRAIDE finden bei der Zulassungsbeurteilung eine besondere Berücksichtigung. Entsprechende Zertifikate sind den Bewerbungen anzuhängen.
- Positiv bewertet werden Gastronomiestände, die vegetarische oder vegane Speisen zum Verkauf anbieten.
- Gleiches gilt für den Nachweis von sortimentsprägenden langjährigen Erzeuger- oder Herstellerbindungen und von Sortimentskontinuität, die ausschließliche oder überwiegende Zubereitung von Produkten aus dem Metzgerhandwerk, speziell für den Rheinland-Pfalz-Tag hergestellte oder mit Bezug auf ihn gestaltete Produkte, die mithin nicht einem Großmarktsortiment entstammen.

Klimafreundlichkeit

Mit Blick auf die verpflichtende Umsetzung des Artikels 5 der Richtlinien (EU) 1904/904 ist zum 03. Juli 2021 die im Bundesgebiet gültige Einwegkunststoffverbotsverordnung (EWKVerbotsV) in Kraft getreten. Ab diesem Zeitpunkt ist der Einsatz von bestimmten Einwegkunststoffprodukten verboten. Auch in den Planungsgrundsätzen des Landesfestes und insbesondere im Bereich des Caterings spielt das Thema Klimafreundlichkeit eine Rolle, daher ist auf Grundlage der Einwegkunststoffverbotsverordnung auch auf dem Landesfest die Verwendung von Einwegkunststoffprodukten untersagt. Die Speisenausgabe ist ausschließlich in Mehrweggeschirr zulässig. Ausgenommen hiervon sind Speisen, die sich zum direkten Verzehr eignen und somit kein Geschirr bedürfen. Zulässig hierfür sind Produkte wie Servietten oder Tüten, die aus den Materialien Papier oder Pappe (ohne Beschichtung) sowie zum Verzehr geeignete Materialien bestehen.

- Bei Einsatz eines eigenes Spülsystems ist auf die Verwendung von umweltfreundlichen Spülmittel zu achten.

Getränkeausschank

- Der Ausschank von Getränken hat in die vom Veranstalter vorgegebenen Kaufbecher und

Kaufgläser zu erfolgen. Die Ausgabe von Pet-Einweg- sowie Mehrweg-Flaschen und von Glasflaschen ist nicht zulässig. Ausgenommen hiervon ist die Ausgabe von Weinflaschen (Glasflaschen) an den Weinständen, die befandet werden müssen.

- Es ist ggfs. nur ein vorgeschriebenes Sortiment an Getränken bestimmter Hersteller zum Ausschank zugelassen. Der Betreiber verpflichtet sich, nur die vorgeschriebenen Getränke zum Ausschank zu bringen. Betriebe dürfen keine Werbung für andere Unternehmen, Vereine oder Institutionen betreiben und dienen ausschließlich dem Warenverkauf.
- Das Branding der Verkaufsstände ist ggf. dem vorgegebenen Getränkesortiment anzupassen.
- Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen.
- Es muss ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das nicht teurer sein darf als ein alkoholhaltiges Getränk der gleichen Menge.
- Vor Beginn des Ausschanks ist sicherzustellen, dass die Getränkeschankanlage nebst den Getränkeleitungen entsprechend gereinigt wurden. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen von Schankgefäßen mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern. Kohlsäureflaschen sind gegen Umfallen zu sichern.

Hygiene

- Die Stände müssen den Richtlinien für Hygiene und Sicherheit der Stadt Mainz entsprechen. Diese sind aus dem Merkblatt „Sicherheit bei Veranstaltungen auf Flächen“ sowie den nachfolgenden Aufführungen zu entnehmen. Des Weiteren sind die Rechtsgrundlagen der zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Corona-Bekämpfungsverordnung einzuhalten.
- Zur Abfallentsorgung hat jeder Gastronomiestand mit Speisen im Angebot mind. zwei geeignete, leicht zu reinigende und dicht schließenden Behältnissen bereitzustellen. Die Abfallentsorgung hat durch den Betreiber an die dafür vorgesehenen Container oder Sammelplätze zu erfolgen.
- Die Reinigung der Fläche im direkten Umfeld des Standes (Radius von mind. drei Metern) hat durch den Betreiber vor Öffnung und nach Schließung des Standes selbst zu erfolgen.
- **Reinigung und Desinfektion**
Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung und eine hygienisch einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen. Zur Reinigung von ausgegebenem Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie einer Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignete Spülmaschine (dann nur ein Spülbecken) benötigt.
- **Handwaschgelegenheit**
Es muss eine separate Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen und kalten Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein. Sie muss sich direkt im Bereich der Betriebsstätte an einer leicht erreichbaren Stelle befinden und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.
- **Personal/Personalhygiene**
Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln ist das Tragen einer Schutzkleidung erforderlich.

- **Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz**
Die Bescheinigung über die amtliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Original oder Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.
- **Lebensmittelhygiene**
Unverpackte Lebensmittel und Gegenstände, die der Zubereitung von Speisen dienen, sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunden (z.B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf) nicht erfolgen kann. Dabei versteht man unter nachteiliger Beeinflussung insbesondere eine ekelerregende aber auch sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln. Durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gas, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- u. Schädlingsbekämpfungsmittel können solche Beeinträchtigungen entstehen. Dazu sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen) zu treffen. Sie dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden. Wird Senf, Ketchup etc. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendervorrichtungen zu verwenden.
- **Temperaturanforderungen**
Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten:
Milchprodukte und Milcherzeugnisse: + 8 bis + 10 °C
Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage: max. + 7 °C
Fleisch- und Wurstwaren: max. + 7 °C
Hackfleischerzeugnisse, Geflügel: max. + 4 °C
Feinkostsalate: max. + 7 °C
Fischereierzeugnisse: max. + 2 °C oder in Eis
- **Verkaufsstellen**
Die Verkaufsstellen müssen überdacht sein. Die zur Abgabe bereitgestellten Waren müssen an der dem Publikum zugewandten Seite durch geeignete Maßnahmen (z.B. ausreichend hohe Aufsätze aus Glas, Kunststoff oder ähnlichem bzw. durch Abdeckhauben) geschützt werden. Ersatzweise sind die Waren im hinteren Bereich der Verkaufsstelle auszustellen. Dadurch wird erreicht, dass z.B. niesende Personen die Lebensmittel nicht verunreinigen.
Die Wandflächen im Zubereitungsbereich müssen eben und abwaschbar sein. Die Decke muss geschlossen sein. Verschmutzungen oder Fettablagerungen sind somit sofort feststellbar und können beseitigt werden. Feste Straßenbeläge gelten als Fußböden, müssen jedoch vor Betriebsbeginn gereinigt werden.
- **Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte**
Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen/Allergenkennzeichnung

- Zur Herstellung von Lebensmitteln verwendete Zusatzstoffe (z. B. Herstellerangaben auf der Verpackung) sind kenntlich zu machen. So ist z.B. bei Bratwürsten, denen bei der Herstellung Phosphat zugesetzt wurde, die Angabe "mit Phosphat" notwendig. Bei der Abgabe von Fischbrötchen z.B. mit Seelachseinlage sind bei den meisten gängigen Produkten die Angaben Lachsersatz, "mit Farbstoff", "mit Konservierungsstoff" usw. erforderlich. Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich, z.B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak. Es muss eine Allergenkennzeichnung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (u.a. Lebensmittelinformationsverordnung) vorliegen.

Haftung

- Es muss vom Betreiber gewährleistet sein, dass bei Defekt am Betrieb und evtl. notwendiger Nachbesserungen in kurzer Zeit das Material für Reparaturen besorgt werden kann.
- Präsenz vor Ort der Gewerbetreibenden und Naherreichbarkeit sind auch wegen des hohen Gutes der Veranstaltungssicherheit von großer Bedeutung und müssen gewährleistet sein.
- Verbindlich für die Zulassung sind ausschließlich die vom Veranstalter gegengezeichneten Verträge. Mündliche Absprachen sind nicht rechtsverbindlich. Alle Vereinbarungen erfolgen ausschließlich mit schriftlichem Vertrag. Mit der Unterzeichnung des Vertrages erkennt der/die Vertragspartner/in die darin aufgeführten Standgebühren und Teilnahmebedingungen an.
- Haftung als Folge von Ausfall, schlechter Witterungsverhältnisse, Verkürzung oder Verlegung des Festes oder einzelner Standplätze wird nicht übernommen.
- Sollte die vertragsgegenständliche Veranstaltung im Zusammenhang mit der derzeit anhaltenden Corona-Pandemie aus triftigem Grund abgesagt werden, trägt jede Partei die ihr bis dahin entstandenen Kosten selbst. Im Übrigen sind beide Vertragsparteien von ihren Leistungspflichten befreit. Dasselbe gilt, wenn die vertragsgegenständliche Veranstaltung aus anderen Gründen, die keine der Vertragsparteien zu vertreten hat (z.B. Krieg, Unruhe oder Attentate, Terrorwarnung, Bombendrohung, Streik oder Aussperrung, Naturkatastrophen oder Feuer, Gefahr für Leib und Leben, Unwetter, Epidemien, Pandemien oder Quarantäne, schwere Unfälle, Maßnahmen der Regierung oder andere behördliche Eingriffe sowie alle ähnlichen Umstände) abgesagt oder abgebrochen werden muss.
- Wer bei vergangenen Veranstaltungen gegen vertragliche Vereinbarungen, gesetzliche Bestimmungen oder Anordnungen der Ordnungsbehörden verstoßen hat oder wer aus anderen Gründen als persönlich unzuverlässig anzusehen ist, kann von der Zulassung ausgeschlossen werden.
- Eine Haftung für Personen- und Sachschäden während der Veranstaltung (Transport, Aufbau- und Abbautage, Veranstaltungstage, Abtransport) sowie für sonstige auftretende Schäden wird vom Veranstalter nicht übernommen.
- Bei Missachtung der Teilnahme- und Vertragsbedingungen und Verstoß gegen die öffentlich-rechtlichen Vorschriften wird die Schließung des Standes veranlasst. Bereits verauslagte Standgebühren werden nicht erstattet.

Interessensbekundungen auf einen Standplatz sind digital bis zum **31. Dezember 2024** mit dem dafür vorgesehenen Formular des Bewerbungsverfahrens an die Staatskanzlei Rheinland-Pfalz zu richten. Dies gilt auch für etwaige Änderungen oder Berichtigungen zu einer bereits abgegebenen Anfrage.

Zur Berücksichtigung der Anfrage muss das Formular „**GastronomieStand**“ **vollständig** ausgefüllt und **aussagekräftige Bilder sowie die notwendigen Unterlagen beigefügt** werden (Positionierung der benötigten Eingänge und Deichsel müssen erkennbar sein).

Nach Ende der Abgabefrist wird die Staatskanzlei die eingegangenen Interessensanfragen sichten und in Zusammenarbeit mit der Stadt Neustadt a.d. Weinstraße das Auswahlverfahren betreiben. Anschließend erhalten Sie weitere Informationen über Ihre mögliche Teilnahme am Landesfest.

Für Rückfragen und Informationsmaterial wenden Sie sich bitte an folgende Kontaktadresse:

Staatskanzlei Rheinland-Pfalz
Peter-Altmeier-Allee 1
55116 Mainz
E-Mail: rlp-tag@stk.rlp.de