



Eulenwelt „Agentur für innovative Kultur“,
Taminsenstrasse 78, 7012 Felsberg, info@eulenwelt.ch

Katja-Anna: 078 707 36 75 Ursina: 079 250 39 07 Karin: 076 563 38 83

Reglement für den Felsberger Schlamuz (Juni 2023)

1. Sinn und Zweck dieses Reglements

Dieses Reglement regelt die Zusammenarbeit zwischen dem Verein «eulenwelt: Agentur für innovative Kultur» (nachstehend OK genannt) und den mitwirkenden Standbetreibern.

Insbesondere sollen die zu erbringenden Leistungen sowie Rechte und Pflichten geregelt werden.

2. Organisationskomitee des Vereins «eulenwelt: Agentur für innovative Kultur»

Das OK ist als Verein mit eigenen Statuten organisiert und konstituiert sich selbst. Bei Bedarf können weitere Personen mit einbezogen werden.

Die Vorbereitung und organisatorische Durchführung des Festes obliegt dem OK. Bei Fragen und Unstimmigkeiten wird ausschliesslich das OK kontaktiert.

3. Zeitpunkt und Dauer des Festes

In der Regel findet der Felsberger Schlamuz in der letzten Woche August statt. Die Gäste sind zwischen 17 Uhr und 22 Uhr eingeladen.

4. Auf- und Abbauzeiten

Der eigene Stand kann ab 15 Uhr des Veranstaltungstages aufgebaut, und ab 22 Uhr wieder abgebaut werden. Vorzeitiges Verlassen ist untersagt.

5. Festareal

Der Schlamuz findet auf dem gesamten Felsberger Gemeindeplatz statt. Damit ist das autofreie Areal um das Gemeindehaus gemeint. Es dürfen keine Stände vor die Tiefgarageneinfahrt der Schulstrasse aufgestellt werden und auch der Verbindungsweg zwischen Schulstrasse zum Unter Feld muss frei bleiben.

Auf die Linde sowie die Bepflanzung ist Rücksicht zu nehmen!

Das OK wird die Plätze zuweisen und den Festbetrieb organisieren.

6. Bewilligung zur Benützung des öffentlichen Grundes

Die Gemeinde hat die Bewilligung für die Benützung des öffentlichen Gemeindeplatzes bewilligt.

Das OK erteilt wiederum den Standbetreibern die Bewilligung für ihren Platz. Diese ist nicht übertragbar oder untervermietbar.



Die Stände dürfen nur in der vordefinierten Fläche aufgestellt werden.

7. Sicherheit

Das OK sowie die Standbetreiber halten sich strikt an die Sicherheitsauflagen. Die Fluchtwege, Wegweiser sowie Freiräume auf dem gesamten Areal müssen eingehalten werden.

Es dürfen nur kontrollierte Gasflaschen fürs Zubereiten der Speisen benutzt werden! Das heisst konkret, dass die Gasflaschen eine Vignette oder Kontrollbescheinigung vorzuweisen haben.

Die Kochutensilien, Lebensmittel sowie die oben genannte Gasflasche müssen in einem ordentlichen und sauberen Zustand sein. Bitte haltet die Hygienemassnahmen ein!

Im Sinne des Jugendschutzes wird die Festwirtschaft kein Alkohol unter 18 - bzw. 16-Jährigen ausschenken.

8. Infrastruktur vor Ort

Vorzugsweise soll mit Gas gekocht und/oder zubereitet werden, da es nicht genügend Stromkapazität vor Ort hat. Der darf maximal 3 auf 3 Meter gross sein.

Ein bis zwei Abwaschstationen sind vorhanden, und dort können die Gäste sowie die Standbetreiber ihre Utensilien abwaschen und abtrocknen. Es ist auf einen sorgfältigen Umgang mit dem Wasser und Zubehör zu achten.

Den Stand sowie die Kochutensilien wie Pfannen, Gasflasche usw. nimmt der Standbetreiber selbst mit. Es ist von Vorteil, wenn zuvor der Boden abgedeckt wird (Achtung Zündgefahr) und sich so einzurichten, dass man gut mit den Gästen agieren kann.

Jeder Stand soll einen eigenen Abfallkorb vorweisen und mithelfen, den Platz sauber und ordentlich zu halten.

Die Festwirtschaft mit Getränken wird vom Verein «eulenwelt: Agentur für innovative Märkte» geführt. Diese stellt die dazu benötigten Festwirtschaftstische auf.

9. Versicherung

Die Versicherung ist Sache der StandbetreiberInnen!

JedeR ist für eine aktuelle und abdeckende Versicherung selbst zuständig. Das OK hat für diesen Tag eine Veranstaltungsversicherung abgeschlossen.



10. Speisen und Lebensmittel

Die Speisen sind vorzugsweise in dem mitgebrachten Geschirr zu schöpfen.

Diejenigen die kein eigenes Geschirr dabei haben, können bei der Festwirtschaft ein Set kaufen.

Es werden kleine Portionen abgegeben, damit sich die Gäste durch das Angebot schlemmen können. Jeder Standbetreiber sollte für ca. 50 Portionen kochen. Daher müssen die Standbetreiber ihr Essensangebot gut kalkulieren!

Es ist auf eine gründliche Hygiene zu achten: häufiges Händewaschen ist hygienischer als 4 Stunden die gleichen Handschuhe zu tragen! Wer die Speisen warmhalten muss, soll an eine geeignete Bedeckung denken.

Die Gesetzlichen Grundlagen des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden müssen durchgelesen werden. Du findest sie als PDF auf www.eulenwelt.ch.

11. Abrechnung

Die Besuchenden beziehen beim OK/Festwirtschaft Jetons im Wert von CHF 5 (eine Portion kostet dementsprechend CHF 5). Diese können beim Stand gegen Essen eingetauscht werden. Nach Schluss, 22 Uhr, werden die Standbetreiber gebeten, die Jetons beim OK einzutauschen. Es werden nur die Originaljetons ausbezahlt.

12. Reinigung des Areals

Jeder Standbetreiber hat auf eine Ordnung an seinem Platz zu achten und nimmt seinen Abfall wieder mit. Er hinterlässt den Platz ordentlich und sauber.

Das OK übernimmt die Abschlussreinigung.

Felsberg, 19. Juni 2023