Tourismus & Marketing
Oldenburg i.O.

Anmeldung
Hallo Grünkohl 2025

Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH
Lange Straße 3
26122 Oldenburg
Telefon: (0441) 361613-13
E-Mail: m.jauken@oldenburg-tourist.de

Am Sonntag, den **02. November 2025**, läuten wir mit der Veranstaltung „Hallo Grünkohl" gemeinsam die diesjährige Grünkohlsaison für Oldenburg ein. Stattfinden wird der kohlinarische Festakt von 12 bis 18 Uhr auf dem Oldenburger Rathausmarkt sowie rund um die Lambertikirche.
Parallel zur Veranstaltung findet wieder ein verkaufsoffener Sonntag von 13-18 Uhr in der Oldenburger City statt. Sie möchten dabei sein? Dann melden Sie sich mit diesem Anmeldeformular **bis zum 22. August 2025** bei uns zurück.

Ihre Daten

Unternehmen/Organisation: _____

☐ Wir sind Mitglied bei Gemeinsam für Oldenburg e.V. (ehem. City-Management Oldenburg e.V.)

Rechnungsadresse: _____

Ansprechperson: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Instagram: _____

Facebook: _____

Auf- und Abbauzeiten: Sie können am 02. November ab 8 Uhr Ihren Stand aufbauen. Die Veranstaltung sowie der Verkaufsstart beginnen um 12 Uhr. Fahrzeuge müssen bis 11.30 Uhr vom Rathausmarkt und Schlossplatz entfernt sein. Der Abbau ist erst nach 18 Uhr gestattet.

Hinweis: Sie dürfen am 02. November zum Be- und Entladen (Auf- und Abbau) ohne Einfahrtgenehmigung die Fußgängerzone befahren. Jedoch dürfen Fahrzeuge (PKW, Transporter, LKW) nicht im Bereich der Fußgängerzone bzw. neben dem Stand geparkt werden!

I. Standanmeldung

Pagodenzelt oder Standfläche	**Möglichkeit 1** ☐ 5x5 m Pagodenzelt mit Fußboden, Beleuchtung und Beschilderung (inkl. Auf- und Abbau) zum Preis von 350,00 € (GfOL-Mitglieder 250,00 €) Standgebühren sind inklusive
	Möglichkeit 2 ☐ 3x3 m Pagodenzelt mit Fußboden, Beleuchtung und Beschilderung (inkl. Auf- und Abbau) zum Preis von 250,00 € (GfOL-Mitglieder 175,00 €) Standgebühren sind inklusive
	Möglichkeit 3 ☐ Wir bringen einen Markstand/Verkaufswagen mit und benötigen dafür eine Standfläche von Breite _____ m x Tiefe _____ m. (Bitte beachten: es sind keine eigenen (Falt-)Pavillons gestattet.) Preisstaffelung für Standfläche: bis 10 m^2= 100,00 € (GfOL-Mitglieder 70,00 €) bis 20 m^2= 175,00 € (GfOL-Mitglieder 122,50 €) bis 30 m^2= 250,00 € (GfOL-Mitglieder 175,00 €) bis 60 m^2= 375,00 € (GfOL-Mitglieder 262,50 €) > 60 m^2= 450,00 € (GfOL-Mitglieder 315,00 €)

II. Bestellung der Ausstattung

Zubehör für Pagodenzelte (Möglichkeit 1 und 2)	____ **m² Spritzschutz** für den Holzboden des Pagodenzelts zum Preis von 4,50 € pro m²
	____ **m Regenrinne und Bodenbrücken** (wird nur benötigt, wenn zwei Pagodenzelte gemietet werden) zum Preis von 6,00 € pro laufenden Meter Beispiel: Bei zwei 5x5 m Pagoden nebeneinander werden 5 m Regenrinne benötigt.
Tische	____ **Buffettisch(e)** inkl. Tischdecke (B 70 cm x L 220 cm) zum Preis von je 12,40 €
	____ **Stehtisch(e)** rund inkl. weißer Husse zum Preis von je 18,50 €

Stromanschlüsse

Bitte tragen Sie Ihren Strombedarf in die Tabelle ein (s. Beispiel). Zusammen mit unserem Techniker werden wir Ihren Bedarf prüfen und Ihnen die Kosten nach Prüfung mitteilen.

Gerät = Bezeichnung des Geräts
Menge = wie viele gleiche Geräte
Steckertyp = Schuko, 16 A oder 32 A
Wattleistung gesamt = summierte Leistung dieser Geräte

Schuko = je 75,00 € (*gedeckelt auf max. 300,00 € pro Aussteller*)
16 A = je 75,00 €
32 A = je 85,00 €

Bitte berücksichtigen Sie, sofern notwendig, auch den Stromanschluss für einen Warmwasser-Anschluss (s. nächste Seite).

Wir benötigen folgende Anschlüsse:

Gerät	**Menge**	**Steckertyp**	**Wattleistung gesamt**
Beispielgerät Kühlschrank	*1*	*Schuko*	*700 Watt*

Wasseranschluss & Hygienestationen (Bitte beachten Sie das Merkblatt für Verkaufsstände auf Volksfesten der Stadt Oldenburg)	☐ **Wasseranschluss** zum Preis von pauschal 95,00 €
	☐ **Kaltwasser-Hygienestation** inkl. Spülbecken, Wasserhahn, Seifenspender, Festanschluss GEKA (2,5 Meter x 0,7 Meter x 1,2 Meter hoch) zum Preis von 65,00 €
	☐ **Warmwasser-Handwaschbecken** inkl. Handtüchern, Seifenspender, Festanschluss GEKA und Warmwasser (64×52 cm, Höhe 152 cm, 230 V, 2.000 Watt) zum Preis von 100,00 €
	☐ **Warmwasser-Hygienestation** mit 1 Becken links, Abtropffläche, Aufkantung, Ablagebogen (120 x 70 cm, Höhe 85 cm, 230 V, 2.000 Watt) zum Preis von 115,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

III. Angaben zu Ihrem Angebot

Art des Angebots **- Wichtig -** Bitte füllen Sie dieses Feld umfangreich aus, da wir Ihre Informationen für die Öffentlichkeitsarbeit nutzen.	**Was präsentieren und/oder verkaufen Sie?** Welche Besonderheiten oder Aktionen können die Besucherinnen und Besucher an Ihrem Stand erwarten?

IV. Weitere Informationen

Plakate	Zur Bewerbung der Veranstaltung werden wir Plakate im Hochformat 30 x 63 cm drucken lassen. Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Plakate Sie haben möchten, um die Veranstaltung im Vorfeld Ihrerseits zu bewerben: _____ **Plakate**
Nachhaltigkeit	- kein Einsatz von Heizstrahlern - nur kompostierbare Servietten - nur Mehrweg-Dekorationen (Ausnahme Pflanzen/Blumen); das bedeutet Luftballons sind nicht gestattet!
Speisen	Das Anbieten von zubereiteten Speisen ist anzeigepflichtig beim Ordnungsamt der Stadt Oldenburg. Die Anzeigepflicht obliegt Ihrer eigenen Verantwortung.
Verkauf von Waren	Wenn Sie keine zubereiteten Speisen oder Getränke anbieten, sondern andere Artikel verkaufen wollen, ist die Beantragung einer Ausnahmegenehmigung nach §55a Abs. 2 GewO beim Gewerbeamt der Stadt Oldenburg notwendig.
Gutscheinkonzept Nähere Informationen können Sie der E-Mail vom 26.06.2025 entnehmen, ebenfalls siehe Anhang.	- Es wird zwei Gutscheinarten geben: einen allgemeinen 5 €-Wertgutschein und einen Leserreise-Verzehrgutschein für je ein Getränk oder eine Mahlzeit. - Es werden keine Restbeträge ausbezahlt. - Abrechnung erfolgt via Rechnung sowie Zusendung der Gutscheine nach der Veranstaltung.

V. Erklärung Geschirrkonzept

Auch in diesem Jahr werden wir wieder das zentrale Geschirrkonzept umsetzen. Alle Ausstellerinnen und Aussteller, die Tellergerichte anbieten, füllen das Bestellformular auf der nächsten Seite aus. Ausstellerinnen und Aussteller, die keine Tellergerichte, sondern To Go-Gerichte wie bspw. Burger anbieten, müssen eigene, kompostierbare Behältnisse verwenden.

Auf der Veranstaltung werden wir ohne Pfandsystem arbeiten. Das heißt, Sie geben Ihre Gerichte pfandfrei an die Besuchenden heraus.
An drei Rückgabezelten kann das dreckige Geschirr durch die Gäste zurückgegeben werden. Darüber hinaus werden mehrere Servicekräfte organisiert, die die Tische vor Ort abräumen. Das dreckige Geschirr wird im Anschluss an die Veranstaltung von unserem Dienstleister Hinsche GastroRent abgeholt. Auf der Veranstaltung selbst wird es keine Spülinfrastruktur geben.

Und so ist der Ablauf:

1. Sie bestellen Ihren Geschirrbedarf mit diesem Anmeldeformular bei uns. Bitte kalkulieren Sie hier Ihren zu erwartenden Verbrauch, da wir im Laufe der Veranstaltung nur sehr eingeschränkt nachliefern können!
2. Wir geben Ihren Bedarf an unseren Dienstleister Hinsche GastroRent weiter, der die Mengen je Aussteller vorkonfektioniert.
3. Die Anlieferung Ihres bestellten Geschirrs erfolgt am 02. November morgens bis 8 Uhr direkt in Ihren Stand (für die Abnahme müssen Sie nicht vor Ort sein).
4. Sie stapeln die Geschirrkisten von den Paletten und geben die leeren Paletten bei einer der beiden Geschirr-Rückgabezelte ab.
5. Nach Veranstaltungsende werden wir gemeinsam mit Ihnen prüfen, wieviel ungeöffnetes und wieviel geöffnetes Geschirr Sie übrigbehalten haben.

VI. Bestellung Geschirr & Besteck

Porzellangeschirr Die Reinigung von verbrauchten und geöffneten Einheiten wird mit 0,23 € / Stück berechnet.	____ **Teller flach Ø 25 cm** für 0,32 € / Stück
	____ **Suppenschale 0,4l** für 0,71 € / Stück
	____ **Mittelteller Ø 21 cm** für 0,26 € / Stück

Besteck Die Reinigung von verbrauchten und geöffneten Einheiten wird mit 0,18 € / Stück berechnet.	____ **Menümesser** für 0,23 € / Stück
	____ **Menügabel** für 0,23 € / Stück
	____ **Menülöffel** für 0,23 € / Stück

Gläser Die Reinigung von verbrauchten und geöffneten Einheiten wird bei den Schnapsgläsern mit 0,18 € / Stück berechnet. Bei den Kunststoffbechern ist die Reinigung im Preis inkludiert.	____ **Schnapsglas (Probierglas)** für 0,23 € / Stück
	____ **Kunststoffbecher 0,3l** für 0,28 € / Stück

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Ihr Geschirrbedarf ist nicht dabei? Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

FAQ Geschirrkonzept

- **Wie wird am Ende abgerechnet?**
  Am Ende der Veranstaltung werden wir von Stand zu Stand gehen und gemeinsam mit Ihnen prüfen, wie viel Geschirr übriggeblieben ist und dies protokollieren. Für noch verschlossene Packungseinheiten entfallen lediglich die Mietkosten; für bereits geöffnete Packungseinheiten werden zusätzlich auch Reinigungsgebühren fällig.
- **Was ist, wenn ich mehr Geschirr benötige, als ich bestellt habe?**
  Aufgrund der Logistik auf dem Platz kann während der Veranstaltung kein Geschirr nachgeliefert werden. Kalkulieren Sie daher bitte Ihren zu erwartenden Bedarf inklusive ggf. einem Puffer.
- **Muss ich an dem zentralen Geschirrkonzept teilnehmen oder kann ich auch mein eigenes Porzellangeschirr und Besteck mitbringen?**
  Um für alle Ausstellerinnen und Aussteller die gleichen Bedingungen sicherzustellen, ist es verpflichtend, das Porzellangeschirr und Besteck über uns zu bestellen. Nur so können wir auch für die Besuchenden eine nachvollziehbare Geschirrlogistik kommunizieren.
- **Ich bin mir nicht sicher, ob ich Porzellangeschirr oder kompostierbares To Go-Geschirr verwenden darf.**
  Wenn Sie sich unsicher sind, können Sie uns gerne kontaktieren. Grundsätzlich gilt: Für klassische Tellergerichte zum Verzehr vor Ort, wie bspw. Grünkohlmahlzeiten, wird ein Porzellanteller benötigt. Für Gerichte, die üblicherweise auch To Go verzehrt werden, wie bspw. Burger oder Döner, können kompostierbare Verpackungen genutzt werden.
- **Wo wird mein bestelltes Geschirr gelagert?**
  Das von Ihnen bestellte Geschirr wird direkt in Ihr Pagodenzelt geliefert. Eine Lagerung außerhalb Ihres Stands ist nicht möglich. Für die flachen Teller mit einem Durchmesser von Ø 25 cm können Sie sich an diesem Packvolumen orientieren: 25 Teller pro Kiste | 24 Kisten pro Europalette = insgesamt 600 Teller pro Europalette). Die Geschirrkisten werden von Ihnen abgestapelt und die leeren Paletten werden bei einem der drei Geschirr-Rückgabezelte abgegeben.
- **Was ist mit Zubehör wie Chafings, Tellerwärmer und Co?**
  Wir organisieren das Geschirr und das Besteck. Das Kochequipment wird von den Ausstellerinnen und Ausstellern selbst organisiert.
- **Welche Vorteile hat das gemeinsame Geschirrkonzept?**
  - Die Grünkohl-Mahlzeiten wirken hochwertiger als auf Pappgeschirr
  - Es wird deutlich weniger Müll produziert
  - Sie müssen kein Personal für die Rückgabe abstellen & Sie müssen nicht spülen
  - Sie müssen sich nicht um die Anlieferung und Abholung des Geschirrs kümmern
  - Sie müssen sich nicht um Pfandrückgelder kümmern
  - Zentrale & einheitliche Rückgabe = transparenter für Besuchende

Absage/Stornierungsbedingungen:

Bei einer Absage der Veranstaltung durch staatliche oder kommunale Vorgaben entstehen Ihnen keinerlei Kosten seitens der Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH.

Bei kurzfristigen Absagen Ihrerseits berechnen wir folgende Gebühren, sofern Sie externe Dienstleistungen über uns beziehen:

- Bei einer Absage Ihrerseits nach dem 13.10.2025 berechnen wir Ihnen 50 % des Rechnungsbetrags.
- Bei einer Absage Ihrerseits nach dem 20.10.2025 berechnen wir Ihnen den vollen Preis.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die in diesem Dokument aufgelisteten Vorgaben, speziell Punkt IV auf Seite 5, zur Kenntnis genommen habe und berücksichtigen werde.

Erst mit der Bestätigung Ihrer Anmeldung durch den Veranstalter gilt Ihre Teilnahme als verbindlich angenommen.

_____

(Ihre Unterschrift)