



Anmeldung Hallo Grünkohl 2024

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

Am Sonntag, den **03. November 2024**, 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. 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 18. August 2024** 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 03. 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 3. 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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Wir bringen einen Marktstand/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 €) über 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 m ²																																				
	____ 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 € (<i>gedeckt auf max. 300,00 € pro Aussteller</i>) 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: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Gerät</th> <th>Menge</th> <th>Steckertyp</th> <th>Wattleistung gesamt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Kühlschrank</i></td> <td><i>1</i></td> <td><i>Schuko</i></td> <td><i>700 Watt</i></td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Gerät	Menge	Steckertyp	Wattleistung gesamt	<i>Kühlschrank</i>	<i>1</i>	<i>Schuko</i>	<i>700 Watt</i>																												
Gerät	Menge	Steckertyp	Wattleistung gesamt																																		
<i>Kühlschrank</i>	<i>1</i>	<i>Schuko</i>	<i>700 Watt</i>																																		



Wasseranschluss & Hygienestationen (Bitte beachten Sie das Merkblatt für Verkaufsstände auf Volksfesten der Stadt Oldenburg)	<input type="checkbox"/> Wasseranschluss zum Preis von pauschal 95,00 €
	<input type="checkbox"/> 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 €
	<input type="checkbox"/> Warmwasser-Handwaschbecken inkl. Handtüchern, Seifenspender, Festanschluss GEKA und Warmwasser (64x52 cm, Höhe 152 cm, 230 V, 2.000 Watt) zum Preis von 100,00 €
	<input type="checkbox"/> 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? <div style="border: 1px solid black; height: 200px; width: 100%;"></div>
---	---



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	<ul style="list-style-type: none">- 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.

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 zwei 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 Hin-sche GastroRent abgeholt. Auf der Veranstaltung selbst wird es keine Spülinfrastruktur geben.

Getränke- und Probierbecher werden von den Ausstellerinnen und Ausstellern selbst organisiert. Wichtig ist, dass ausschließlich Mehrwegalternativen zum Einsatz kommen dürfen. Es sind keine Einwegbecher gestattet.



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 nicht 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 03. 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 0,22 € / Stück berechnet.	<input type="checkbox"/> Teller flach Ø 25 cm für 0,32 € / Stück
	<input type="checkbox"/> Suppenschale 0,4l für 0,71 € / Stück
	<input type="checkbox"/> Mittelteller Ø 21 cm für 0,26 € / Stück
Besteck Die Reinigung von verbrauchten und geöffneten Einheiten wird mit 0,17 € / Stück berechnet.	<input type="checkbox"/> Menümesser für 0,23 € / Stück
	<input type="checkbox"/> Menügabel für 0,23 € / Stück
	<input type="checkbox"/> Menülöffel für 0,23 € / 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 einer der beiden Geschirrrückgabezelte 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 14.10.2024 berechnen wir Ihnen 50 % des Rechnungsbetrags.
- Bei einer Absage Ihrerseits nach dem 21.10.2024 berechnen wir Ihnen den vollen Preis.

Hiermit 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)