

Ausstellungsordnung - Philosophie & Qualität

Präambel

Es wird erwartet, dass die Aussteller die mit dem Marktthema einhergehenden ethischen Werte teilen und dies in einem fairen Geschäftsgebaren leben.

I.

Wer kann als Aussteller mitmachen?

1. Zur Teilnahme zugelassen sind Betriebe der Landwirtschaft, der Lebensmittelherstellung, des Feinkosthandels sowie Verlage mit Publikationen zum Thema Ernährung und Hersteller von Kochgerätschaften.
2. Zugelassen als Aussteller sind außerdem Unternehmen, Vereine, Institute, usw., die einen eindeutigen Bezug zum Thema des Marktes haben.
3. Die Aussteller aus dem Lebensmittelbereich versichern, dass die ausgestellten Produkte -
 - aus Rohstoffen bestehen, die weitestgehend nachhaltig, umwelt- und artgerecht erzeugt sind,
 - weitestgehend handwerklich hergestellt wurden,
 - frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und weitestgehend frei von chemischen Zusatzstoffen sind.
4. Erzeuger stellen nur Eigenerzeugnisse aus.
5. Handelsunternehmen dürfen nur Produkte von namentlich gekennzeichneten Erzeugern und Erzeugergenossenschaften ausstellen, die in handwerklicher Art erzeugt wurden.

Wenn Ihr Betrieb im Nordwesten Deutschlands, also von Cuxhaven bis runter nach Münster, von Emden bis vor die Tore Hamburgs oder im Nordosten der Niederlande beheimatet ist - Herzlich Willkommen !

Der Veranstalter behält sich vor, eine Auswahl bezüglich des regionalen Einzugsgebietes, der Qualität sowie der Produktpalette zu treffen.

II.

Die ausgestellten Produkte erfüllen folgende Kriterien:

1. möglichst handwerkliche Herstellung
2. frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen
3. frei von Zusatz- und Aromastoffen, sowie von Hefeextrakten
4. frei von synthetischen und chemisch hergestellten Zuckern

III.

Besonderheiten für die Warengruppen lt. Nomenklatur

1. Getreide:

Getreide und Zerealien, Brot- und Backwaren, Kuchen, Torten, Gebäck, Nudeln, Teigwaren

1. keine Backmischungen und chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthaltung sowie Glukosesirup

Ausgenommen: traditionelle Backtriebmittel wie Natriumhydrogencarbonat, Hirschhornsalz, Pottasche, Hefe, Backpulver

2. Fleisch:

Fleisch, Wurstspezialitäten, Schinken, Geflügel, Wild

1. kein Gelschinken
2. keine Emulgatoren
3. keine Schnellreifung (GDL)
4. keine chemischen Rauchzusätze
5. keine chemisch hergestellten Zuckerstoffe, bitte II. beachten
6. keine Fleischreifung in Folie

Ausgenommen: Citrate und Phosphate sowie Salpeter und Nitritpökelsalz in Wurstwaren

3. Fisch:

Fisch, Meeresfrüchte, Fisch-Feinkost

1. keine Schnellreife (GDL)
2. keine chemischen Rauchzusätze
3. keine Verdickungsmittel (gemäß Zusatzstoffliste)

Ausgenommen: Benzoe- oder Ascorbinsäure bei Krabben oder Zubereitungen mit Krabben

4. Molkereiprodukte:

Milch, Butter, Joghurt, Käse

1. keine Surrogate
2. keine Reifung in Folie
3. keine chemischen Verdickungsmittel

5. Obst und Gemüse:

Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Pilze, Trüffel

Erfüllung II. der Ausstellungsordnung wird vorausgesetzt – ansonsten keine zusätzlichen Besonderheiten

6. Kulturpflanzen:

Pflanzen, Samen

1. keine nicht selbst vermehrbaren F1 Hybriden

7. Süßes:

Schokolade, Konfitüre, Honig, Eis, Süßwaren

1. keine anonymen Honige. Imker muss auf dem Etikett erkenntlich sein
2. keine Ascorbin- und Sorbinsäure bei Konfitüren
3. keine chemischen Verdickungsmittel bei Eis

Ausgenommen: Emulgator Sojalecithin (mit Zertifikat) in Schokolade, Glucose bei Drops und Pralinen, Pektin, Gummi arabicum, Agar Agar

8. Getränke:

Bier, Wein, Schaumweine, Champagner, Branntwein, Destillate, Liköre, Wasser, Säfte, Limonaden, Kaffee, Tee

1. keine Zusatzstoffe zur Stabilisierung, Konservierung bzw. der Verlängerung der Haltbarkeit
2. Hopfenextrakte bei Bier
3. keine Aromaextrakte bei Säften

Ausgenommen: Hopfenpellets

9. Weine:

Nur von Winzern, bei denen die Arbeit im Weinberg, Keller und Verkauf in der Hand des Winzers liegen

1. keine Weine aus Erträgen mit mehr als 75 hl/ha
2. keine Weine erzeugt mittels Wasserentzug / Maischeerhitzung
3. keine Weine, die durch Holzspäne aromatisiert wurden
4. keine Weine von Winzern, die weniger als 75 % traditionelle, regionale Rebsorten im Anbau haben
5. keine Weine von Winzern, deren Weine zu weniger als 75 % aus eigenem Anbau stammen

Ausgenommen: Sulfite bei Wein

10. Feinkost:

Feinkost, Feinkost vegetarisch, Gewürze, Öle, Essige
Erfüllung II. der Ausstellungsordnung wird vorausgesetzt

Ausgenommen: Sulfite bei Meerrettich

IV.**Angebote von Speisen:**

Die Zutaten erfüllen die Anforderungen an die entsprechenden angegebenen Produktgruppen.

V.**Anforderungen an Aussteller:**

Betriebe können nur Waren ausstellen, die schriftlich angemeldet und zugelassen sind. Eine Zuwiderhandlung führt zum Schließen des Standes und zum Ausschluss von künftigen Märkten.

Zur Teilnahme zugelassen sind Erzeuger und Handelsbetriebe, die Produkte gemäß der Nomenklatur und Ausstellungsordnung ausstellen. Handelsbetriebe dürfen nur Produkte von namentlich gekennzeichneten Erzeugern oder Erzeugergenossenschaften ausstellen. Die Rückverfolgung muss gewährleistet sein.

Um zu vermeiden, dass es zu großen Produktüberschneidungen kommt, ist es Ziel des Veranstalters, die Produktangebote der Aussteller im Vorfeld zu steuern bzw. abzustimmen. Daher werden wir Sie nach erfolgter Anmeldung zwecks einer konkreten Produktabstimmung noch einmal kontaktieren.

VI.**Mehrweggeschirr:**

Soweit Speisen und Getränke zum Verzehr vor Ort angeboten werden, darf nur Mehrweggeschirr und -besteck oder kompostierbares Einweggeschirr verwendet werden. Begründete Ausnahmen bedürfen der Erlaubnis des Veranstalters, die frühzeitig eingeholt werden muss. Bei Zuwiderhandlung behält sich der Veranstalter vor, während der Veranstaltung, das Anbieten der Speisen und Getränke zu untersagen.

VII.**Müll / Reinigung:**

Soweit von Ihnen Speisen und Getränke zum Verzehr angeboten werden, bitten wir ausreichende Müllbehälter (mit Tüten) vor Ort vorzuhalten. Der Müll wird während der Veranstaltung regelmäßig abgeholt.

Der Standort ist nach der Veranstaltung eigenständig von Ihnen zu reinigen. Papier, Verpackungsmaterial und Warenreste usw. dürfen nicht hinterlassen und müssen auf eigene Kosten entsorgt werden.

VIII.**Kosten****Die Teilnahmegebühren sind gering:**

Slow Food bzw. der Veranstalter organisiert sich ehrenamtlich und ist eine Non-Profit-Bewegung. Um jedoch unsere Kosten decken zu können, erheben wir eine geringe Teilnahmegebühr. Sie ist bewusst sehr gering gehalten, damit möglichst auch viele kleine Betriebe an dem Markt teilnehmen können. Slow Food Unterstützer erhalten 10% Rabatt.

Berechnungsgrundlage für die Standgebühr ist die Frontbreite Ihres Standes (ohne Dekoration).

Grundsätzlich ist die Standgröße auf 6m beschränkt. Ausnahmen sind Selbstfahrer und geschlossene Anhänger. Weitere Ausnahmen nur mit Zustimmung des Veranstalters.

Die Marktgebühren:

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| - Standgebühr bis zu 2 Frontmeter: | 40,00€ |
| - Standgebühr bis zu 3 Frontmeter: | 65,00€ |
| - Standgebühr bis zu 4 Frontmeter: | 75,00 € |
| - Standgebühr bis zu 6 Frontmeter: | 90,00 € |
| - Standgebühr bis zu 8 Frontmeter: | 100,00 (Ausnahme) |

Nettobeträge zzgl. MwSt. mit einem Werbeanteil von 30,00 € netto.

IX.**Teilnahme am Markt:**

Der Veranstalter entscheidet nach freiem Ermessen über die Teilnahme. Über die Produktzulassung selbst entscheidet der Veranstalter in Abstimmung mit einem Qualitätsgremium. Der Aussteller erhält im Falle einer positiven Prüfung eine entsprechende Zulassungsbestätigung durch den Veranstalter. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.