

Ausstellungsordnung

Grundsätzlich wird erwartet, dass alle Aussteller die ethischen Werte der internationalen Slow Food-Bewegung teilen und sie durch ein faires

Geschäftsgebaren leben. Slow Food steht ein für

- **gute Produkte**, die uns über alle unsere Sinne begeistern,
- **saubere Produkte**, die unter Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit ohne Aromastoffe und geschmacksverstärkende Zusätze produziert werden und
- **fair hergestellte Produkte**, wobei die Fairness gegenüber allen Geschäftspartnern und auch gegenüber der Kreatur Tier gelebt werden muss.

I.

Wer kann als Aussteller teilnehmen?

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 ferner 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 nachhaltig, umwelt- und artgerecht erzeugt sind,
 - handwerklich hergestellt wurden,
 - frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen sind und
 - weitestgehend frei von chemischen Zusatzstoffen sind.
4. Die Aussteller bieten überwiegend Eigenerzeugnisse an.
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 zwischen Hamburg im Norden und Münster im Süden, zwischen Hannover im Osten und der Grafschaft Bentheim im Westen oder aber im Nordosten der Niederlande beheimatet ist: Herzlich Willkommen!

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

II.

Besonderheiten für die Warengruppen lt. Nomenklatur

1. Getreide:

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

- 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

- kein Gelschinken
- keine Emulgatoren

- keine Schnellreifung (GDL)
- keine chemischen Rauchzusätze
- keine chemisch hergestellten Zuckerstoffe
- keine Fleischreifung in Folie

Ausgenommen: Citrate und Phosphate sowie Salpeter und Nitritpökelsalz in Wurstwaren

3. Fisch:

Fisch, Meeresfrüchte, Fisch-Feinkost

- keine Schnellreife (GDL)
- keine chemischen Rauchzusätze
- keine Verdickungsmittel (gemäß Zusatzstoffliste)

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

4. Molkereiprodukte:

Milch, Butter, Joghurt, Käse

- keine Surrogate
- keine Reifung in Folie
- keine chemischen Verdickungsmittel

5. Obst und Gemüse:

Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Pilze, Trüffeln

Erfüllung von Abschnitt II. der Ausstellungsordnung wird vorausgesetzt – keine zusätzlichen Besonderheiten

6. Kulturpflanzen:

Pflanzen, Samen

- keine nicht selbst vermehrbaren F1 Hybriden

7. Süßes:

Schokolade, Konfitüre, Honig, Eis, Süßwaren

- keine anonymen Honige. Imker muss auf dem Etikett erkennbar sein.
- keine Ascorbin- und Sorbinsäure, kein Palmfett bei Konfitüren
- 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

- keine Zusatzstoffe zur Stabilisierung, Konservierung bzw. der Verlängerung der Haltbarkeit
- Hopfenextrakte bei Bier
- 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

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

Ausgenommen: Sulfite bei Wein

III.

Angebote von Speisen:

Die Zutaten erfüllen die Anforderungen an die entsprechenden angegebenen Produktgruppen.

IV.

Anforderungen an Aussteller:

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 kontaktieren.

V.

Produktbeigaben:

Die in dieser Ausstellerordnung formulierten Produkthanforderungen gelten auch für Produkte, die an den Ständen als Beigabe für den Konsum der selbst hergestellten Produkte ausgegeben werden (z.B. Milch oder Kaffeesahne, Süßstoffe, Brot und Brötchen etc.).

VI.

Mehrweggeschirr, Plastiktüten:

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 bei der Anmeldung eingeholt werden muss. Bei Zuwiderhandlung behält sich der Veranstalter vor, während der Veranstaltung das Anbieten der Speisen und Getränke zu untersagen.

Zudem ist die Ausgabe von Plastiktüten untersagt.

VII.

Müll / Reinigung:

Soweit Speisen und Getränke zum Verzehr angeboten werden, bitten wir ausreichende Müllbehälter (mit Tüten) am Stand 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, sondern müssen auf eigene Kosten entsorgt werden.

VIII.

Kosten

Die Standgebühren:

Der Verein Genuss im Nordwesten e.V. organisiert sich ehrenamtlich und ist eine Non-Profit-Bewegung. Um jedoch die entstehenden Kosten decken zu können, erheben wir eine Standgebühr. Sie ist bewusst moderat gehalten, damit möglichst auch „kleinere“ Betriebe an dem Markt teilnehmen können. **In dieser Standgebühr ist zudem ein reiner Werbekostenanteil in Höhe von 30,-€ enthalten, der direkt in die Bewerbung der Veranstaltung fließt.**

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

Grundsätzlich ist die Standgröße auf 6 m beschränkt. Ausnahmen sind Selbstfahrer und geschlossene Anhänger. Weitere Ausnahmen können nur mit Zustimmung der Veranstalter ausgesprochen werden.

Frontmeter	Anmeldung bis 31.1.2019	Anmeldung bis 31.3.2019
Bis zu 3 Frontmeter	70,-€	90,-€
Bis zu 4 Frontmeter	80,-€	100,-€
Bis zu 6 Frontmeter	95,-€	120,-€
Bis zu 6 Frontmeter	105,-€	130,-€

Achtung: Nettobeträge zzgl. MwSt. und zzgl. der Werbekostenpauschale in Höhe von 30,-€ netto.

Anerkannte Slow Food Unterstützer erhalten 10% Rabatt.

Vereine und NGO`s, soweit ohne Verkauf bzw. Markteinnahmen, sind in Abstimmung von der Standgebühr ausgenommen.

IX.

Teilnahme am Markt:

Die Veranstalter entscheiden nach freiem Ermessen über die Teilnahme. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.