

## Rahmenvereinbarung

### 1. Definition von Speisen und Getränken

Das KCC ist damit einverstanden, dass Aussteller an ihren eigenen Messeständen den Standbesuchern unentgeltlich kleine Speisen (Snacks/Gebrauchsmuster) und Getränke auf eigene Kosten anbieten.

Unter kleinen Snacks versteht man Musterproben von Speisen z.B. kleine Käsewürfel an einem Käsestand oder einen Kaffeevollautomaten an einem Präsentationsstand.

Hinweise auf Dritt-Caterer sind in diesem Zusammenhang ebenso unzulässig, auch in der Vermarktung der Veranstaltung, wie die Zubereitung von Speisen und Getränken, sowie Präsenz des Personals dieses Caterers vor Ort.

Speisen dürfen warm angeliefert werden und in z.B. Warmhaltevitrienen warmgehalten werden. Hierbei ist der Veranstalter voll verantwortlich für die Umsetzung und Kontrolle der Standbetreiber.

### 2. Qualität der Speisen & Getränke

KCC übernimmt keinerlei Haftung für eingebrachte Speisen und Getränke.

### 3. Zeitplan

Der/die Veranstalter/in ist verpflichtet den Betreiber so frühzeitig wie möglich, spätestens zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung, über Art, Umfang, sowie der Disposition und Kommissionierung der Veranstaltung zu unterrichten.

Diese Benachrichtigung muss schriftlich erfolgen.

Zudem Bedarf es der Bestätigung vom KCC bei Änderungen dieser Veranstaltungsabläufe.

### 4. HACCP

Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte, und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln.

**H** - Hazard = Gefahren

**A** - Analysis = Analyse

**C** - Critical = kritischer

**C** - Control = Kontrolle

**P** - Points = Punkte

Der Veranstalter ist dazu verpflichtet gemäß den Grundsätzen des HACCP Systems die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte festzustellen und dafür Sorge zu tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden.

Das heißt zudem, dass jeder Mitarbeiter in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult und motiviert ist, dies in seinem Tätigkeitsbereich umzusetzen.

### **5. Entsorgung und Abräumen des Leerguts**

Der Veranstalter ist dazu verpflichtet sich um die professionelle Entsorgung des anfallenden Leerguts zu kümmern.

Zudem muss sich der Veranstalter um das Abräumen von benutzten Geschirr, Gläsern und Besteck kümmern.

Falls dies nicht durch den Veranstalter organisiert bzw. nicht durchgeführt wird, werden die entstandenen Kosten in Rechnung gestellt.

### **6. Parken von Zulieferfahrzeugen**

Das dauerhafte Parken von Sprintern/7,5 t LKW etc. ist mit dem RheinMain CongressCenters zu besprechen.

### **7. Lagerung**

Lagerung von Speisen und Getränken kann nur nach Verfügbarkeit gewährt werden. Gerne sind wir ggf. bei alternativen Lagerungsmöglichkeiten behilflich.

Bei Zuwiderhandlung der oben genannten Punkte kann KCC sein Einverständnis über die oben genannten Rahmenbedingungen widerrufen.

Gerne stehen Ihnen das KCC als professioneller Stand- Caterer zur Verfügung und wir würden uns über eine Zusammenarbeit mit Ihnen freuen.

### **8. Hinweise zum Fremdcatering auf Messeständen**

Der Zutritt zu den Küchen und Logistikflächen von KCC ist Dritt-Caterern und Messeausstellern nicht gestattet.

Dies bedeutet keinen Zutritt zu Kühlhäusern, holen von Leitungswasser zum Auffüllen eigener Kaffeemaschinen in den Bereichen von KCC, entsorgen von Schmutz-/Restwasser aus eigenen Kaffeemaschinen in den Bereichen von KCC.

Wenden Sie sich hierzu bitte an Ihren Ansprechpartner vom RMCC.

---

Ort, Datum, Unterschrift, Auftraggeber:

Firmenstempel

