

# Standanmeldung für das Internationale Sommerfest 2007

## Application for a stall at the International Summer Fair 2007

keine kommerziellen Stände - aus Fairness nehmen wir nur studentische Anmeldungen an  
*no commercial stalls - due to fairness we just accept student applications*

Name:	
Adresse / Address:	
E-Mail:	
Telefon / Phone:	
Land / Country	

Art des Standes (Informationen, Verkauf, Essen/Getränke) / <i>Stall (information, sale, food/drinks):</i>	
Anzahl der Tische / <i>Number of Tables:</i> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> (Kautions pro Tisch 10 Euro / <i>10 Euro bailment per table</i> )	Stellwand wird benötigt (Kautions 10 Euro): Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> poster board is needed (10 Euro bailment): Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

Stromanschluss / <i>Electricity:</i> Ja / Yes <input type="checkbox"/> Nein / No <input type="checkbox"/>
wofür / <i>what for:</i>
Zugelassen ist 1 Elektrogerät pro Stand / <i>The maximum of electrical devices per stall is 1!</i> Bitte Verlängerungskabel mitbringen / <i>Please bring extension cord!</i>

Bitte beachtet die Zeiten! Aufbau der Stände 14.30 Uhr; Beginn des Festes 16.00 Uhr; Ende des Sommerfestes und **Abbau der Stände 23.00 Uhr (verpflichtend)**. Jeder Stand kümmert sich selbstständig um die Müllentsorgung (s. Infoblatt)  
*Please note! Installation of stalls: 2.30 p.m.; start of summer festival: 4.00 p.m.; ending and deinstallation of stalls: 11.00 p.m. (obligatory). Every stall takes care of the waste disposal (see infosheet)*

Bemerkungen / <i>Remarks:</i>
Weitere Absprachen nur mit Jenka Schmidt (ISO, Tel: 798-2479) <i>Further arrangements can only be made with Jenka Schmidt (ISO, Tel.: 798-2479)</i>

Anmeldung angenommen am / von:
Ich bin über die Hygienevorschriften belehrt worden und habe die Hinweise auf dem Informationsblatt gelesen und akzeptiert. <i>I have been advised about the hygienic instructions and accept the notes on the informationsheet.</i>
Datum / <i>Date:</i> Unterschrift / <i>Signature</i>

# Wichtige Hinweise

- Der Aufbau der Stände beginnt um 14.30 Uhr;
- Bitte Verlängerungskabel mitbringen!
- Der Abbau muss bis 23 Uhr erfolgen; (wer dann nicht abbaut, muss eine Strafgebühr von 100,- € zahlen und wird vom nächsten Sommerfest ausgeschlossen !)
- Pro Tisch/Stellwand wird eine Kautions von 10,- € erhoben – bitte passend bereithalten;
- Die Stände sind selbst für die Müllentsorgung zuständig, ein Müllcontainer für Abfallsäcke befindet sich vorne auf dem Parkplatz;
- last but not least: auch in diesem Jahr soll ein Preis für den schönsten landestypisch gestalteten Stand vergeben werden ! Also denkt euch was Schönes aus !  
*Kleiner Tipp:* die Botschaften geben häufig Infomaterial, Plakate etc. heraus...
- Die Stände dürfen kein Bier, Cola, Fanta, Sprite verkaufen !

## Hygieneregeln

**Bei der Herstellung und dem Verkauf von Lebensmittel müssen Hygieneregeln beachtet werden !**

### → Sauberkeit:

- Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch die Hände.
- Halten Sie sich sauber und achten Sie auf saubere Kleidung.
- Niesen oder Husten Sie niemals auf Lebensmittel und waschen Sie sich anschließend die Hände.
- Decken sie Wunden wasserdicht ab.
- Bei Krankheit (insbesondere: Erbrechen, Durchfall, Fieber) dürfen Sie keine Lebensmittel zubereiten oder verkaufen !

### → Kühlung / Garung:

- Leicht verderbliche Lebensmittel müssen Sie immer gekühlt aufbewahren.  
*Tipp:* für Verkauf Kühltasche mit Kühlakkus benutzen ).
- Verarbeiten Sie Lebensmittel zügig und kühlen Sie gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischen. *Tipp:* kleinere Portionen kühlen schneller ab.
- Rohe und bereits erhitzte Lebensmittel müssen Sie getrennt lagern. Tauen Sie Tiefkühlprodukte nur im Kühlschrank auf.
- Um Mikroorganismen sicher abzutöten müssen Sie Speisen in allen Teilen auf 70 bis 80 °C erhitzen. Halten Sie das Essen nur kurz und nicht unter 65 °C warm.
- Decken Sie Speisen immer gut ab und berühren Sie sie nicht mit bloßen Händen.

### → Küchenhygiene:

- Halten Sie die Küche und alle Arbeitsgeräte sauber und reinigen sie den Arbeitsplatz nach jedem Arbeitsgang. Wechseln Sie Geschirr- und Spültücher täglich.
- Halten Sie Ordnung in der Küche und überfüllen Sie Kühlräume nicht.

**Vermeiden Sie kritische Speisen wie Eierspeisen, rohe Eier, Rohmilch.**

# Important Hints

- The assembly of the stalls begins at 2.30 pm.
- Please bring extension cord
- Stalls must be taken down by 11pm (if they are not a penalty fee of 100€ must be paid and the stall won't be allowed to participate by next summer fair).
- A deposit of €10 per stand is required – please have this deposit ready.
- Stalls are responsible for their own rubbish disposal. There will be a rubbish container for this purpose at the parking.
- Last but not least: A prize to the stand with the best cultural representation of their country will be awarded! So think of something great!  
Small Tip: Embassies can often provide information and posters etc.
- Stalls aren't allowed to sell beer, cola, fanta, sprite !

# Hygiene Rules

**These Hygiene Rules must be observed during the preparation and sale of food!**

## → Cleanliness:

- Wash hands with soap before beginning work and after any visit to the toilet.
- Keep yourself and your clothes clean.
- Never sneeze or cough on food items and wash hands after sneezing or coughing.
- Make sure any wounds are covered with a waterproof bandage.
- If you are sick (particularly with diarrhoea, vomiting or fever) you may not prepare or sell any food items.

## → Refrigeration:

- Perishable foods must be kept constantly refrigerated.  
(Tip: Freezer bricks/packs in plastic bags can be used)
- Prepare foods quickly and refrigerate dishes as soon as they have been finished.  
(Tip: small portions cool quicker).
- Raw and cooked foods must be stored separately. Frozen foods may only be thawed in a refrigerator.
- To be sure of killing all micro-organisms food must be completely cooked through at a temperature between 70°C and 80°C. Cooked food should be kept for a short period of time and its temperature should not fall below 65°C.
- Always cover food completely and never handle with bare hands.

## → Kitchen Hygiene

- Keep the kitchen and cooking implements sanitary and clean the working area after every cooking process. Change dishcloths daily.
- Keep the kitchen in order and do not overfill the refrigeration space.

**Avoid controversial dishes like egg-dishes, raw eggs and unpasteurised milk**