

Ausschreibung Rastatter Weihnachtsmarkt 2026



Anmietung einer Wechselhütte für

Rastatter Vereine, karitative Einrichtungen und Rastatter Schulen

Die Stadt Rastatt veranstaltet den Rastatter Weihnachtsmarkt in der Zeit vom 19. November bis 23. Dezember 2026 (Totensonntag, 22. November geschlossen) auf dem Marktplatz. Der Markt hat So.,- Do, von 11 - 20 Uhr und Fr. + Sa. von 11 – 21 Uhr geöffnet.

Die Stadt Rastatt stellt in diesem Jahr wieder Holzhütten (Maße:3x2,5m) als Wechselhütten für Rastatter Vereine, karitative Einrichtungen und Rastatter Schulen zur Verfügung.

Diese ist mit einem 230V Anschluss (Normalstecker), Licht, einer Ablage vorne und einem Regal hinten ausgestattet. Bitte beachten Sie, dass kein Wasseranschluss zur Verfügung steht. Sollte mehr Strom benötigt werden, sind Umsetzung und Kosten selbst zu tragen.

Rastatter Vereine, karitative Einrichtungen und Rastatter Schulen sind von den Benutzungsgebühren befreit. Es fallen lediglich die Kosten für Nebenkosten in Höhe von 5,00€ netto/Tag an.

Die Hütte muss mindestens für drei zusammenhängende Tage angemietet werden.

Die Öffnungszeiten sind einzuhalten. Der Müll muss selbst entsorgt werden. Hütte steht am ersten Bezugstag ab 8 Uhr zur Verfügung. Den Schlüssel erhalten Sie von einem Mitarbeiter der Stadt Rastatt.

Vom Angebot/Warensortiment ist Glühwein ausgeschlossen. Getränke müssen von der Rastatter Brauerei Franz, sofern in deren Sortiment enthalten, bezogen werden.

Die Bewerbung muss folgende Informationen/Angaben enthalten.

- 1.) Angaben zum Antragssteller (Name, Adresse, Erreichbarkeit – Wichtig E-Mail-Adresse)
- 2.) Detaillierte Angaben zum Warenangebot
- 3.) Wunschtermin(e) (Datum von – bis) + Ausweichtermin(e) (erhöht die Chance auf einen Platz in einer Hütte)

Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte bis zum 31. Mai 2026 an:***

Wirtschaft & Veranstaltungen Eigenbetrieb der Stadt Rastatt Christian Römmich Kapellenstraße 20-22, 76437 Rastatt stadtmarketing@rastatt.de

Alle Bewerberinnen und Bewerber haben sicherzustellen, dass sie selbst sowie ihre Verkaufseinrichtungen während der Auf- und Abbaueiten und während der gesamten Marktzeit über sämtliche erforderlichen gesetzlichen Nachweise, Genehmigungen und Auflagen verfügen. Dazu zählen unter anderem:

- gewerberechtliche Nachweise (z. B. Baubuch),
- sicherheitsrechtliche Nachweise (z. B. TÜV),
- gesundheitsrechtliche Nachweise.

Diese Unterlagen sind auf Verlangen unverzüglich vorzulegen.

Nicht berücksichtigt werden:

- Anträge, die unvollständig oder falsche Angaben enthalten

*** später eingehende Anträge können nur je nach freien Terminen vergeben werden

Es besteht kein Rechtsanspruch auf Zulassung zum Markt. Zu- und Absagen erfolgen schriftlich auf Grundlage der Satzung über die Durchführung des Weihnachtsmarktes der Stadt Rastatt. Eine Zusage begründet keinen Rechtsanspruch auf einen bestimmten Platz. Ein Eingang der Bewerbung wird nicht bestätigt.

Weitere Hinweise:

- Die einschlägigen lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen sind stets einzuhalten. Insbesondere auf die in § 42 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln wird besonders hingewiesen.
- Es ist für eine zweckentsprechende, ausreichende Spülvorrichtung sowie für ausreichend frisches, sauberes Wasser (Trinkwasserqualität) zu sorgen.
- Verkaufstische und Möbel sind so aufzustellen, dass hinter diesen Möbeln ein ausreichend großer Betriebsraum entsteht. Dieser darf für Besucher nicht zugänglich sein. Die Arbeitsflächen der Tische müssen hell, glatt und leicht zu reinigen sein. Für den Betriebsraum sind ausreichend Abfalleimer mit Deckel bereitzustellen. Unbefestigte Fußböden (Schotter, Gras) sind über die gesamte Betriebsraumfläche mit Holzrosten bzw. Bretterböden abzudecken.
- Herde, Grillöfen und andere Bratgeräte dürfen nicht im direkten Einflussbereich des Verbrauchers sein. Zur Verhütung von Brandgefahr sind geeignete und ausreichende Schutzvorkehrungen zu treffen. Feuerlöscher sind bereitzuhalten.
- Verkaufstische sind an der dem Käufer zugewandten Seite durch einen Aufsatz so einzurichten, dass die auf den Tischen ausgelegten Lebensmittel durch den Käufer nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- Vorrätig gehaltene Wurst- und Fleischwaren sind in Kühlmöbeln geschützt zu lagern. Beim Portionieren von Fleisch und Wurstwaren sind Fleischgabeln oder andere Geräte (nicht von Hand) zu benutzen.
- Das Abgeben von Hackfleisch (z.B. auf Brötchen) und roher Bratwurst ist nicht gestattet. Die Abgabe von Schweinegeschnetzeltem (Gyros) ist nur erlaubt, wenn die Fleischstücke vor der Zubereitung durcherhitzt worden sind.
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln (z.B. Phosphat in Bratwürsten) müssen für den Konsumenten deutlich sichtbar an der Ausgabestelle aufgeführt werden.
- Das Küchenpersonal hat stets saubere Kleidung zu tragen. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer), zu wechseln. Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt. Die Geldabnahme darf nicht durch das Küchenpersonal erfolgen.
- In dem Betriebsraum für die Lebensmittelzubereitung sind ein Fließwasseranschluss mit

Warmwasseraufbereitung sowie eine Handwaschgelegenheit mit Seife und Papierhandtüchern für das Betriebspersonal einzurichten.

- Für den Betrieb von Getränkeschankanlagen sind die Bestimmungen der Betriebssicherheitsverordnung in der jeweils gültigen Fassung zu beachten. Vor der Inbetriebnahme ist eine Schankanlage durch einen Sachkundigen abzunehmen, der durch Eintragung im Betriebsbuch oder im Formblatt die ordnungsgemäße Errichtung bescheinigt. Zapfhähne sind täglich zu reinigen. Druckgas und Kohlesäureflaschen dürfen nur stehend, fest angebunden und im Schatten aufgestellt werden.