

**Gesuch für die Teilnahme am Warenmarkt 2026 in Liestal****Gesuchsteller**

Firma	Anrede
Name	Vorname
Strasse	PLZ / Ort
Telefon	Handy
E-Mail	

Markt / Märkte vom

☐ Mittwoch, 29. April 2026; Frühlingmarkt	☐ Mittwoch, 30. September 2026; Herbstmarkt
--	--

Standplatz / Platzbedarf

☐ Eigener Stand / Länge: _____ m / Tiefe: _____ m ☐ Verkaufswagen ☐ Zelt

Bemerkung: _____

☐ Gemeindestand (3 Meter, mit Dach) _____

☐ Strombedarf: ☐ 400 Volt Anschluss ☐ 230 Volt Anschluss ☐ _____ Watt

Detaillierte Verkaufsartikel

Kostenaufstellung/Platzgelder pro Markttag (gültig ab 01.01.2021)

Gemeindestand mit Dach	CHF 60.00
Eigene Marktstände/Verkaufswagen, Grundgebühr bis 3m	CHF 40.00
Pro weiterem Laufmeter (eigener Stand)	CHF 10.00
Infrastruktur (pro Markt)	CHF 15.00
Werbung (pro Markt)	CHF 10.00

Anmeldeschluss: 8 Wochen vor dem jeweiligen Markt.

Das Formular ist ausgefüllt an folgende Adresse zu senden:

Stadt Liestal
Abteilung Sicherheit
Rathausstrasse 36
4410 Liestal

Oder per E-Mail an: sicherheit@liestal.ch

Rückseite beachten:

Mobile Gasanlagen müssen gemäss VUV Art. 32 c /1.4.2017 jährlich geprüft werden und der Benutzer muss eine Kontrollbescheinigung besitzen. Bitte Kopie der Kontrollbescheinigung beilegen.

(www.arbeitskreis-lpg.ch)

Der Frühlings- und Herbstmarkt findet immer am letzten Mittwoch im April und September statt.

Die schriftlichen Zu- und Absagen werden nach dem Anmeldeschluss, jedoch spätestens 6 Wochen vor Markttermin verschickt.

Betriebszeit/Verkaufsbereitschaft: von 09.00 Uhr bis 19.00 Uhr

Aufbauzeiten:

Am Markttag ab 05.00 Uhr. Marktfahrer mit Verkaufswagen haben die Möglichkeit bereits am Dienstag ab 19.00 Uhr die Anhänger zu platzieren; sich beim Marktkchef vorgängig anzumelden ist zwingend.

Bei unentschuldigtem Fernbleiben oder bei Abmeldungen innerhalb 48 Stunden vor Marktbeginn werden zusätzlich Bearbeitungsgebühren von CHF 50.00 gemäss Anhang I der Marktverordnung in Rechnung gestellt. Die Teilnahmegebühren bleiben geschuldet.

Weitere Angaben, sowie die Marktverordnung und das Marktkonzept finden Sie unter:

<https://www.liestal.ch/de/gewerbe/>

oder direkt unter:

https://www.liestal.ch/de/verwaltung/dienstleistungen/welcome.php?dienst_id=26317&page=7

Weiter wird mit der Unterschrift bezeugt, die Marktverordnung sowie das Marktkonzept gelesen zu haben.

Datum:	Unterschrift:
--------	---------------

Wenn in Folge von höherer Gewalt, zur Gewährleistung der Sicherheit oder aufgrund sonstiger ausserordentlicher Ereignisse, welche unverschuldet und nach der Natur der Sache nicht verhindert werden können, die definierte Fläche nicht zur Verfügung gestellt werden kann, haftet die Stadt Liestal nicht für entgangenen Gewinn, bereits getätigten Aufwand oder sonstige entstandene Schäden.



Gültig ab 01.09.2022
Version: 01

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln für professionelle Marktfahrer

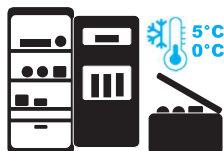
1



Geschützte Anlieferung Lebensmittel

- Hergestellt in hygienischen Produktionsräumen
- Sauber verpackt, vor Verunreinigung geschützt, vorschriftsgemäss gekennzeichnet
- Leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt bei max. 5 °C, Hackfleisch und Fisch bei max. 2 °C, Kontrolle mittels Thermometer

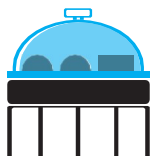
2



Schutz vor Verderb

- Kühlhaltung leicht verderblicher Lebensmittel bei max. 5 °C
- Fisch bei max. 2 °C
- Kontrolle mittels Thermometer

3



Lagerung der Lebensmittel

- Keine nachteilige Beeinflussung (Verunreinigungen)
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht direkt neben Lebensmitteln gelagert werden

4



Optimale Händehygiene

- Fließendes Wasser
- Flüssigseife
- Einweghandtücher

5



Verkaufsstand

- Glatte, rissfreie, abwaschbare Arbeitsfläche
- Der Boden darf die Lebensmittelproduktion und Abgabe nicht verunreinigen (Vermeidung von Staub und Morast)

6



Rauchverbot

- Für alle, die mit Lebensmitteln umgehen



7



Abfälle

- Sachgerecht und ordentlich lagern
- Vorschriftsgemäss beseitigen

8



Personalhygiene

- Saubere Arbeitskleidung
- Saubere Hände
- Keine offenen Wunden

9



Selbstkontrolle

- Schriftliche Unterlagen müssen am Stand vorhanden sein

Händehygiene



1. Die Hände werden mit lauwarmem Wasser abgespült. So kann grober Dreck direkt entfernt werden.



6. Die Oberseiten der Finger werden jeweils an der anderen Handfläche gerieben.



2. Aus einem Seifenspende-der wird etwas Flüssigseife entnommen.



7. Die Daumen werden nacheinander von einer Faust umschlossen und massiert.



3. Die Handflächen werden aneinander gerieben.



8. Die angewinkelten Finger einer Hand werden kreisförmig an der anderen Handfläche gerieben.



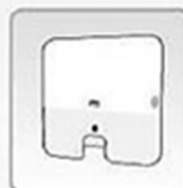
4. Mit der Handfläche einer Hand wird jeweils die Oberfläche der anderen Hand massiert.



9. Beide Hände werden gründlich unter laufendem Wasser abgespült.



5. Die Handflächen werden mit ineinander verschlungenen Fingern aneinander gerieben.



10. Die Hände gründlich mit Papiertüchern abtrocknen und dabei die Fingerzwischenräume nicht vergessen.