



HGV Festausschuß. – Kontakt V.Heldmann, fest@bohnenviertel-stuttgart.de - www.bohnenviertel-stuttgart.de

Stuttgart, März 2025

Bohnenviertelfest 2025, Einladung zum Mitmachen

Sehr geehrte Gewerbetreibende, liebe Bewohner des Bohnenviertels, liebe Vereinsmitglieder des HGV, der Handels- und Gewerbeverein Bohnenviertel, kurz HGV genannt, wird wieder das Bohnenviertelfest veranstalten.

Es wird traditionell wieder am letzten Juliwochenende vor den Sommerferien stattfinden, 3 Tage lang: Donnerstag, 24. Juli von 16 – 24 Uhr, Freitag, 25. Juli von 16 – 24 Uhr und am Samstag, 26. Juli von 11 bis 24 Uhr.

Alle Betriebe, Organisationen und Einzelpersonen sind herzlich eingeladen, sich aktiv am Fest zu beteiligen und sich zu präsentieren. Wir freuen uns über neue Stände und auch nicht-gastronomische Teilnehmer. Gerne auch kleinere Aktionen oder z.B. Kinder- & Jugendprogramm am Samstag Mittag. Die Bewerbungsunterlagen sind beigefügt bzw. können ab sofort über die Website <https://das-bohnenviertelfest.de/> heruntergeladen werden. Details zu Gebühren, Ausschankgenehmigungen, Stellbedingungen etc. finden Sie dort.

Ganz wichtig: alle sonst bestehenden Genehmigungen für Außenbewirtschaftungen oder Nutzung von öffentlicher Fläche sind an den 3 Tagen **UNGÜLTIG** - wer außen bestuhlen, bewirten, verkaufen oder sein Schaufenster frei halten will, MUSS dies zwingend bei uns beantragen.

**Abgabe der Anmeldung bis 29. April 2025 im Der Zauberlehrling
Mo.-Fr. 15-17 Uhr.**

Rückfragen NUR per Mail. Keine Beratung vor Ort.

Nur vollständige und komplett unterschriebene Unterlagen werden angenommen.

Rückfragen NUR per Mail an: fest@bohnenviertel-stuttgart.de Teilnehmen kann nur, wer sich rechtzeitig anmeldet!

Spätere Anmeldungen werden NICHT berücksichtigt. Eine Garantie zur Teilnahme oder für bestimmte Standplätze gibt es nicht.

Bitte beachten Sie, dass bei Rücktritt einer Anmeldung bis 6 Wochen vorher (12.06.2025) 250 EUR Gebühr und ab 6 Wochen vorher (13.06.2025) die volle Teilnahmegebühr anfallen!

Es besteht kein Rechtsanspruch auf Teilnahme. Bis Ende Mai entscheidet der Festausschuss dann über Teilnahme und Standplatzverteilung.

Für Rückfragen stehen Ihnen die Mitglieder des Festausschusses gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihr Mitmachen!

Viele Grüße
V. Heldmann
für den HGV - Festausschuss

HGV Bohnenviertel - Festausschuss

Kontakt: Valentin Heldmann, Der Zauberlehrling, Rosenstr. 38, fest@bohnenviertel-stuttgart.de
Thomas Rodens /Handwerk mit Stil info@bohnenviertel-stuttgart.de

Bohnenviertelfest 2025 -Teilnahmebedingungen

Auflagen und Sicherheit

Die Auflagen und Vorschriften seitens der Stadt bleiben auch dieses Jahr bestehen und haben sich teils weiter verschärft. Dies betrifft nicht nur Feuergassen und Rettungswege, sondern auch Sicherheits- und Sanitätsdienst und die Energieversorgung. Diese Vorgaben muss der HGV als Veranstalter zwingend umsetzen, sie sind Voraussetzung für die Genehmigung des Festes.

Festdauer

Donnerstag, 24. Juli 16-24 Uhr, Freitag 25. Juli 16-24 Uhr und Samstag 26. Juli 11-24 Uhr – 2025

Standausstattung / Getränke / Absicherung

Es wird auch weiterhin keinen allgemein gültigen Sponsorenvertrag geben. Jeder Teilnehmer kümmert sich um Theke, Bierbänke und -tische, Kühlschränke und Zapfsäulen selber und organisiert dies auf eigene Rechnung. Bitte alle Neuerungen in den Gesetzen z.B. Allergenkennzeichnung, Trinkwasserhygiene, etc. beachten!

Es wird keine Nachtwache seitens des Vereins gestellt, für die Absicherung des Eigentums sind die Standbetreiber selbst zuständig. Der HGV übernimmt keine Haftung für Beschädigungen, Diebstahl, Vandalismus, Feuer, Sturm- & Wetterschäden, etc.!

Der Standbetreiber hat den Stand nach allen geltenden Richtlinien & Hygienevorgaben aufzubauen und abzusichern. Sollte eine Gefährdung der Sicherheit vorliegen kann die Ausschankzeit oder der Festbetrieb (auch für einzelne Stände) eingeschränkt werden. Der Verein leistet in so einem Fall keinen Schadenersatz. Die Teilnahmegebühr wird nicht zurückerstattet. Jeder Standbetreiber haftet selbst vollumfänglich für die ausgegebenen Getränke & Speisen, der HGV übernimmt keine Verantwortung und leistet keinen Schadenersatz.

Aufbau

Donnerstag, ab 8 Uhr.

Zufahrtswege zu den Betrieben oder Stellplätzen im Bohnenviertel dürfen nicht behindert werden. Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass während der ganzen Veranstaltung die geforderten Feuergassen (siehe Plan) und Rettungswege, also eine Gasse in der geforderten Breite von min. 3 m und in der Höhe von 4,50 zwischen den Randsteinen frei bleibt, um Notfahrzeugen die Durchfahrt zu ermöglichen.

Abbau

Samstag ab 24 Uhr. Der Standplatz ist in der Nacht noch zu räumen, zu kehren und ordentlich und sauber zu hinterlassen. Inkl. Müllentsorgung! (siehe Hinweise weiter unten). Das Befahren des Veranstaltungsgeländes ist erst dann erlaubt wenn sich keine Besucher mehr in diesem Bereich aufhalten und die Festleitung das Gelände freigegeben hat. Eine Gefährdung durch Fahrzeuge muss unbedingt vermieden werden. Den Anweisungen von Sicherheitspersonal & Festleitung ist zu folgen!

Festleitung

Die Festleitung ist während des Festes durchgehend erreichbar. Telefonnummer und Adresse des Festleitungsbüros werden in der Genehmigung bekanntgegeben. Den Anweisungen der Festleitung bzw. deren Beauftragten (z.B. Sicherheitsdienst) ist unverzüglich Folge zu leisten. Eine Missachtung führt zum Ausschluss ohne Rückerstattung. Gerne weisen wir auch darauf hin dass ein netter & ordentlicher Umgang mit allen Beteiligten in der Festorganisation zu wahren ist.

Gas, Pyrotechnik, Feuerwerk, Brandschutz, Sonstiges

Die Verwendung von **Flüssiggas ist NICHT genehmigt.**

Feuerwerke, Konfetti & Pyrotechnik sind nicht genehmigt.

Der Bestand an brennbaren Materialien ist auf das geringst mögliche Maß zu beschränken. Die Lagerung von Verpackungsmaterial und sonstigen brennbaren Abfällen ist auch in nicht belegten Bereichen unzulässig. Bei der Verwendung von Teppichen bzw. Teppichböden muss der schriftliche Nachweis durch den Hersteller oder einen autorisierten Fachbetrieb vorliegen, dass die Anforderung der Baustoffklasse B1 in schwer entflammbarer Qualität erfüllt ist. Ebenso muss Deko schwerentflammbar sein.

An jedem Gastronomiestand ist mindestens 1 Feuerlöscher Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten vorzuhalten, an Grill oder Fritteusen zusätzlich 1 Löscher Brandklasse F. Feuerlöscher müssen gut sichtbar gekennzeichnet werden und innerhalb der letzten 2 Jahre geprüft worden sein. Feuerlöschdecken sind ungeeignet.

Lotterien/Tombolas sind nicht genehmigt. (Genehmigung bei der Stadt Stuttgart selbst einzuholen) Ballonstarts sind nicht genehmigt. Es ist ein Erste-Hilfe Kasten (Inhalt nach DIN 13157) am Stand vorzuhalten.

Standgebühr

Im Festausschuß wurden einvernehmlich folgende Gebühren festgelegt – sie gelten bei genügender Teilnehmerzahl.

Grundgebühr für alle Teilnehmer:

40.- EUR für HGV-Mitglieder und 365.- für Nichtmitglieder

Aufpreise	
Verkauf nicht-gastronomischer Produkte (also kein Angebot von Getränken & Speisen, auch nicht gratis / "nur für Kunden")	225 EUR
Voll-Gastronomen 1 Mit Straßenverkauf und/oder bis 20 qm Fläche	585 EUR
Vollgastronomen 2 Mit Straßenverkauf und/oder bis 60 qm Fläche	900 EUR
Vollgastronomen 3 Mit Straßenverkauf und/oder bis 100 qm Fläche	1100 EUR
Vollgastronomen 4 Mit Straßenverkauf und/oder über 100 qm Fläche	1550 EUR

Als Fläche gilt die komplette qm-Zahl der Standfläche (Nr.) laut Plan und Entfluchtungsberechnung (auch wenn nur "ein Eck" benutzt wird.) Als Straßenverkauf gilt das Verkaufen von Speisen und Getränken, auch aus eigenen Räumlichkeiten heraus, ohne die entsprechende Menge an Sitzgelegenheiten bzw. Stehtischen.

Organisationsgebühr

Um die gestiegenen Kosten zur Planung & Organisation und für den Sicherheits- & Sanitätsdienst des Festes abdecken zu können fällt für jeden Teilnehmer (Mitglieder & Nichtmitglieder) eine Organisationsgebühr von 250,00 EUR an.

Teilnahmeantrag / Fläche Dritter

Wenn der gewünschte Standort die private Fläche eines Dritten (z.B. Zufahrt, Stellplatz, Einfahrt) betrifft, so ist dies vorab vom Teilnehmer direkt mit dem Eigentümer der Fläche zu klären und schriftlich zu bestätigen und die Bestätigung in Kopie mit der Anmeldung abzugeben. Gebühren wie oben beschrieben. Es erfolgt keine Entschädigungs- oder Gebührenzahlung seitens des HGV an einen Dritten. Dies betrifft – vor allem, aber nicht abschließend – die Standplätze in der Pfarrstraße, abwärtsschauend auf der rechten Seite (Parkplätze) oder einige Innenhöfe und Parkplätze. Teilnahmegebühren für das Bohnenviertelfest sind auch bei der Nutzung von privaten Flächen zu entrichten.

Sollte der Eigentümer der Fläche nicht einverstanden sein, so kann der Standplatz nicht genutzt werden. Seitens des HGV erfolgt keine Rückzahlung oder Entschädigung an Standbetreiber oder Eigentümer und auch keine Abfrage zur Genehmigung.

Teilnahmegenehmigung

Der Festausschuss entscheidet über die Zulassung der Bewerber und über die Verteilung der Standplätze. Ein Rechtsanspruch auf Teilnahme oder einen bestimmten Platz besteht nicht. Eine Garantie auf die Teilnahme oder einen bestimmten Platz besteht auch bei rechtzeitigem Abgeben der Unterlagen nicht.

Die Teilnahmegenehmigung erfolgt schriftlich rechtzeitig vor dem Fest - die darin angegebenen Standmaße/ Plätze sind bindend. Die Genehmigung ist nur mit Genehmigung der Stadt Stuttgart gültig und, wenn nötig, der Ausschankgenehmigung. Mit der Teilnahmegenehmigung werden auch ergänzende Regelungen und Vorgaben veröffentlicht, diese sind ebenfalls bindend.

Sollte das Fest kurzfristig nicht stattfinden können/dürfen wird dennoch eine Bearbeitungsgebühr, Organisationsgebühr + ggfs. Auslagengebühr fällig. Dies gilt auch sollten einzelne Standplätze durch Bauarbeiten o.ä. kurzfristig nicht verfügbar sein. Die Teilnahmegenehmigung ist nicht übertragbar, sie verfällt ersatzlos bei Untervermietung, bei Nichteinhaltung des genehmigten Warenangebots oder bei Überschreitung der genehmigten Fläche. Der Stand wird vom Ordnungsdienst sofort geschlossen und der Abbau veranlasst. Es erfolgt keine Schadenersatzzahlung seitens des Vereins bei geschlossenen Ständen o.ä. Sollte eine Gefährdung der Sicherheit vorliegen kann die Ausschankzeit oder der Festbetrieb (auch für einzelne Stände oder einzelne Tage) eingeschränkt werden (z.B. bei Unwetter o.ä.). Der Verein leistet in so einem Fall keinen Schadenersatz und keine Rückzahlung von Teilnahmegebühren o.ä.

Ungenehmigte Teilnahme

Der Festausschuss behält sich vor, spontane Veranstaltungen aus Anlass des Bohnenviertelfestes zu dulden. In jedem Fall erkennt der Teilnehmer stillschweigend die Teilnahmebedingungen in vollem Umfang an und entrichtet die Teilnahmegebühr sowie alle weiteren Gebühren.

Dies gilt für die Straßenzüge innerhalb des Bohnenviertels, sowie für die Charlottenstraße (rechte Seite aufwärts), die Olgastraße (rechte Seite aufwärts), die Katharinen-, Pfarr- und die Esslingerstraße und schließt Sonderverkäufe, längere Öffnungszeiten und / oder Ausstellungen ein.

Ausschank und Bewirtung können in keinem Fall geduldet werden.

Abfall und Müll & Reinigungspfand

Jeder Stand muss einen öffentlich zugänglichen nicht brennbaren Mülleimer vorhalten. Jeder Teilnehmer hat seinen Abfall tagsüber und am Abend selbst zu entsorgen. Es ist Mehrweggeschirr zu benutzen. An den Festtagen muss bis jeweils morgens 9 Uhr die Standfläche sowie Umgebung (z.B. Fläche vor dem Stand, Freiflächen neben dem Stand) sauber sein. Ebenfalls: **Nach dem Abbau ist der Standplatz und seine Umgebung sauber zu verlassen, spätestens bis Sonntag 9 Uhr.** Es wird ab Stufe 1 Vollgastronom ein Reinigungspfand für Stände bis 60qm in Höhe von 75 EUR, und größere Stände in Höhe von 150 EUR mit der Anmeldegebühr fällig. Sollten die Flächen zu den oben genannten Zeiten nicht komplett Müllfrei (auch Scherben etc.) sein wird dieses Pfand einbehalten. Zusätzlich wird die Städtische Abfallwirtschaft mit der Reinigung beauftragt. Die entstehenden Kosten sind vom Standbetreiber zusätzlich zu tragen. Mülleimer/Behältnisse (Feuerfest) müssen bei Standabnahme dem Amt für öffentliche Ordnung vorgezeigt werden. (Faustregel: 1 Mülleimer pro 30qm Fläche). Das Müllpfand wird auf Anforderung zurückgezahlt und bleibt ansonsten um den Arbeitsaufwand gering zu halten beim HGV und wird mit der jeweiligen Anmeldung für die kommenden Feste verrechnet.

Schankerlaubnis & Außengastro

Jeder Teilnehmer, der an seinem Stand alkoholische Getränke ausschenkt oder Speisen anbietet, benötigt eine entsprechende Schankerlaubnis bzw. eine Gestattung von der zuständigen Behörde. Er darf nur verkaufen, wenn eine solche Erlaubnis **speziell für das Bohnenviertelfest** vorliegt. Die Antragstellung hierfür muss gesammelt über den HGV erfolgen und ist diesen Unterlagen angehängt. Die Antragsformulare müssen der Anmeldung beigelegt werden.

Die sonst geltenden Gestattungen, ebenso wie die sonst genehmigte Außenbewirtschaftungen sind an diesen 3 Tagen **UNGÜLTIG**. Das gilt für die komplette Veranstaltungsfläche und alle Betriebe (unabhängig der Teilnahme).

Das Jugendschutzgesetz gilt natürlich auch auf dem Festgelände und alle Teilnehmer sind verpflichtet dieses einzuhalten und, wenn nötig, entsprechende Kontrollen durchzuführen. Dies gilt auch für alle anderen Gesetze und Vorgaben.

Energieversorgung

Jeder Teilnehmer kümmert sich **selbst** um seine **Strom- und Wasserversorgung (inkl. Abwasser)**. Die Verwendung von **Flüssiggas ist NICHT genehmigt**. Die Anlagen müssen von Sachverständigen (z.B. TÜV) abgenommen werden, die Kosten dafür trägt der Standbetreiber.

Wir weisen ausdrücklich auf die neuen Vorschriften zur Verwendung von Trinkwasserschläuchen KTW-W270, Klasse A, hin. Siehe hierzu auch die Merkblätter der Stadt Stuttgart. Die Lebensmittelüberwachung kontrolliert alle Stände, auch die Trinkwasserversorgung (inkl. Warmwasser, sofern nötig). An bestimmten Orten kann ggfs. Über einen Elektro-Fachbetrieb eine Stromversorgung „aus der Straße“ hergestellt werden. Dazu bitte individuell Anfragen. Der Betrieb von Stromaggregaten ist nur zulässig sofern der laufende Betrieb weder Anwohner noch Festbetrieb stört. Die Lagerung von brennbaren Betriebsmitteln auf dem Festgelände oder gar in den Ständen ist untersagt. Sämtliche Endstromkreise müssen mit einem RCD (FI-Schutzschalter, 30mA) abgesichert sein. Das gilt für alle Steckdosen, Zuleitungen zur Geräteversorgung, Beleuchtung, Musik, etc. und ist vom Standbetreiber zu erledigen. Jährliche Prüfung nach DGUV-Vorschrift 3 beachten.

Musik

Jeder dauerhaft im Bohnenviertel ansässige Betrieb und HGV Mitglied kann auf eigene Verantwortung und Rechnung und mit Genehmigung des HGV-Festausschusses Musiker engagieren. Teilnehmern von außerhalb können wir dieses Jahr (auf Grund der schlechten Erfahrungen in den letzten Jahren) nur nach besonderer und intensiver Prüfung die Genehmigung für Musik/DJs erteilen.

Es wird empfohlen, dass benachbarte Stände sich absprechen bzw. gemeinsam eine Band engagieren. Gemäß Richtlinien des Amtes für Öffentliche Ordnung ist „...dafür zu sorgen, dass die Musikdarbietungen und Durchsagen nur unmittelbar am Veranstaltungsort wahrgenommen werden können.“ – heißt konkret, dass nur der eigene Stand beschallt werden darf!

Angaben unter Vorbehalt: **Maximale Dauer Donnerstag und Freitag bis 22 Uhr, Samstag bis 23 Uhr.**

Gema Gebühren (oder andere Lizenzgebühren) sind von jedem Standbetreiber, wenn nötig, selbst anzumelden und zu bezahlen.

Geschirr / Besteck / Gläser

Es darf nur Mehrweggeschirr und- besteck verwendet werden, ohne Ausnahme. Ein Pfandsystem ist vom Teilnehmer zu organisieren und ist Voraussetzung für die Teilnahmegenehmigung. Dies gilt auch für alle Getränke. Beispiel: Bei der Abgabe von Getränken in Melonen muss ebenfalls ein ausreichend hohes Pfand verlangt werden das auch diese „biologischen Gläser“ nicht das ganze Viertel zumüllen.

Toiletten

Zusätzlich zu den in den teilnehmenden Gaststätten vorhandenen Toiletten werden vom HGV Zusatztoiletten organisiert.

Die Standorte werden von der Festleitung festgelegt und sind von allen Teilnehmern zu akzeptieren. Wer ab Stufe 1 Vollgastronom an seinem Standort keine eigenen Toiletten den Festbesuchern öffentlich und kostenlos zugänglich machen kann bezahlt eine Gebühr für die Bereitstellung der Zusatztoiletten in Höhe von 85 EUR. Zur Verfügung gestellte Toiletten von Teilnehmern müssen über die komplette Festzeit deutlich sichtbar gekennzeichnet, geöffnet, ausgeschrieben und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Dies wird vom Sicherheitsdienst kontrolliert.

Parken

Alle Fahrzeuge der Teilnehmer sind ordnungsgemäß zu parken. Dafür steht z.B. das Parkhaus Bohnenviertel oder Züblin zur Verfügung. Auf dem Festgelände kann zu keinem Zeitpunkt geparkt werden.

Verkehrssicherheit

Jeder Teilnehmer hat die Verkehrssicherheit vor seinem Stand zu gewährleisten. Er hat sich gegen eventuelle Haftungsansprüche selbst zu versichern. Hauseingänge und Zufahrten sind freizuhalten. Es gelten die Park- & Einfahrverbote der Polizei / Stadt Stuttgart. Das Befahren des Veranstaltungsgeländes ist erst dann erlaubt wenn sich keine Besucher in diesem Bereich aufhalten und die Festleitung das Gelände freigegeben hat. Eine Gefährdung durch Fahrzeuge muss unbedingt vermieden werden. Wir bitten um Rücksichtnahme gegenüber den Anwohnern! Verkehrswege müssen leicht und sicher begehbar sein. Leitungen und Kabel sind so zu verlegen bzw. durch Kabelbrücken abzudecken, dass sie gefahrlos überquert werden können. Bodenbeläge sind rutschfest zu verlegen.

Allgemein & Sonstiges

Durch die komplexe Lage in der Innenstadt und schnelle Zeit (z.B. in Bezug auf nötige Sicherheitsmaßnahmen) ist es möglich das sich Standplätze, Teilnahmebedingungen & Kosten kurzfristig ändern können. Wir sind dabei an die Auflagen der Stadt Stuttgart und weiteren Behörden gebunden.

Alle Teilnehmer müssen sich stets über die aktuellen Auflagen & Teilnahmebedingungen informieren und diese einhalten. Sollte z.B. eine Gefährdung der Sicherheit vorliegen kann die Ausschankzeit oder der Festbetrieb, auch von einzelnen Ständen, eingeschränkt oder abgebrochen werden. Der Verein leistet in so einem Fall keinen Schadenersatz. Auch bei Schlechtwetter oder fehlenden Umsätzen leistet der Verein keine Rückzahlungen oder Schadenersatz. Der Genehmigungsprozess erfordert die Weitergabe der Daten des Antragstellers an verschiedene Behörden, Dienstleister (z.B. Security, Feuerwehrplan, Entfluchtungsberechnung, etc.) und andere Teilnehmer. Mit Abgabe der Teilnahmeformulare ist der Antragsteller damit einverstanden. Eine persönliche/betriebliche Haftpflichtversicherung ist zur Teilnahme nötig.

Sollte die Festleitung oder der Ordnungsdienst Verstöße gegen die Teilnahmebedingungen und Auflagen feststellen wird der Standbetreiber verwarnet. Bei weiteren Verstößen droht ein Ordnungsgeld und die anschließende Schließung des Stands.

"Besonderes 2025"

- AUFGRUND DER "BREUNINGER BAUSTELLE" KÖNNEN (auf Anordnung der Stadt Stuttgart) DIESES JAHR KEINE STANDPLÄTZE IN DER ESSLINGERSTR. VERGEBEN WERDEN.
- Der durch die Baustelle minimierte Zufahrtsweg für Feuerwehr & Rettungsdienst muss in anderen Kurvenbereichen und an bestimmten Engstellen kompensiert werden. Verschiebungen der Standplätze sind möglich!
- Zur Unterstützung des Sicherheitsdienstes z.B. bei Abriegelung des Festgeländes ist es nötig das dieser ggfs. durch Standbetreiber unterstützt wird. Jeder Standbetreiber muss eine zur Veranstaltungszeit am Stand anwesende Person benennen die auf Abruf bei der Abriegelung & Schließung des Geländes unterstützend zur Verfügung steht. Diese Person sowie Vertretung ist auf den Anmeldeformular inkl. Mobilnummer zu benennen, Änderung sind der Festleitung schriftlich mitzuteilen.

- Änderungen vorbehalten -

Antrag Bohnenviertelfest 2025, Do 24.Juli bis Sa. 26. Juli

Hiermit bewerbe/n ich/wir mich/uns um einen Standplatz beim Bohnenviertelfest 2025

Firma			
Name*	<input type="radio"/> Privat	
Straße*	<input type="radio"/> gewerblich	
PLZ / Ort*	<input type="radio"/> Verein	
Telefon*	<input type="radio"/> Mitglied HGV	
Mobil*		
Mail*		

Standbeschreibung -

Art des Standes	Holzhäuschen, Zelt, Verkaufstisch, Verkaufswagen	Energieversorgung (Teilnehmer muss sich selbst darum kümmern): Strom, Holzkohlegrill
Maße des Standes	Länge: m Tiefe.....m	
Wunsch-Standort	Wunschplatz auf beiliegendem Plan 1:550 GENAU skizzieren, incl. Standort Standplatznr. (z.B. WE 13)..... ggf. vor Ort prüfen ob Stand auf Wunschplatz möglich ist (Betonpoller, Bänke etc. können im Weg sein)	

Warenangebot

Beschreibung der Verkaufsgegenstände und zum Verkauf kommenden Waren:	
---	--

Eigene Veranstaltung:

Ich plane eigene Aktionen (Modenschau, Kindermitmachaktion etc.)

Tag / Uhrzeit	Tag / Uhrzeit
---------------	---------------

Eigene Musiker / Bands (nur für im Bohnenviertel ansässige Betriebe & Mitglieder):

Ich plane, selbst Musiker zu folgenden Zeiten zu engagieren

Tag / Uhrzeit	Tag / Uhrzeit
---------------	---------------

Antrag Schankerlaubnis (Gestattung) liegt ausgefüllt & unterschrieben bei	<input type="radio"/> Ja	
Die angehängten Merkblätter habe ich erhalten & gelesen	<input type="radio"/> Ja	
Es erfolgt <u>keine</u> Untervermietung des Standplatzes und ich handle aus eigenem Interesse	<input type="radio"/> Ja	
Mir ist bewusst dass es <u>keine</u> Nachtwache auf dem Veranstaltungsgelände gibt	<input type="radio"/> Ja	
Ich stelle für die Festdauer eine für alle Besucher zugängliche Toilette zur Verfügung und habe die Hinweise dazu gelesen	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Den Anweisungen und Vorgaben der Festleitung & Behörden werde ich stets unverzüglich folgen	<input type="radio"/> Ja	
Personen zur Unterstützung des Sicherheitsdienst im Gefahrenfall. Während der Veranstaltungszeit am Stand anwesend	Person 1:	Person 2:
	Name:	Name:
	Mobilnummer:	Mobilnummer:
Ich akzeptiere die Teilnahmebedingungen	<input type="radio"/> ja	

Mit dieser Bewerbung erkenne ich die vom HGV beigelegten Teilnahmebedingungen an und habe diese Verstanden. Die Unterlagen und Vorschriften der Stadt Stuttgart zum Umgang mit Lebensmitteln / Wasser, das **GAS- VERBOT**, die Feuerlöscher-Pflicht sowie FI-Schutz Pflicht, habe ich erhalten und zur Kenntnis genommen. Ebenso die weiteren Merkblätter (z.B. Fliegende Bauten). Im Falle einer Genehmigung meiner Teilnahme werde ich alle getroffenen organisatorischen Regelungen, Gesetze, Sicherheitsbestimmungen und Lebensmittelrechtlichen Bedingungen einhalten. Ich weiß das ich mit der Genehmigung ggfs. weitere Auflagen erhalte. Ich bin mir bewusst das zusätzliche Kosten entstehen können (z.B. siehe Absatz: Abfall und Müll & Reinigungspfand in den Teilnahmebedingungen). Ich bin mir bewusst dass ich meinen Stand selbst zu versichern habe. Mir ist bewusst das der Veranstalter (HGV) keine Haftung für meinen Stand, angebotene/ausgegebene Produkte und/oder andere Schäden übernimmt und ich keinen Rechtsanspruch auf die Teilnahme oder einen bestimmten Standplatz habe. Sollten sich bis zum Fest einzelne Bedingungen oder Kosten ändern, ist mir bewusst das einer Teilnahme stets die aktuellen Bedingungen zu Grunde liegen und sich die Teilnahmekosten erhöhen können. Mir ist auch klar dass auch bei der Absage des Fests, Stornierung meiner Teilnahme oder der Absage einzelner Standplätze Kosten für mich entstehen können und der Verein kein Schadenersatz leistet. Diese kosten können auch entstehen wenn das Fest kurzfristig abgesagt oder geschlossen werden muss.

.....
 (Datum)
 Antrag HGV Seite 2 / 2

.....
 (Stempel / Unterschrift)
 Abgabe bis **19. April** im "Der Zauberlehrling": Mo.-Fr. 15-17 Uhr.
 Rückfragen **NUR** per Mail. **Keine Beratung vor Ort!** Mail an: fest@bohnenviertel-stuttgart.de

**Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs aus
besonderem Anlass gern.§ 12 Gaststättengesetz (nur für Vereine/Vereinsfeste)**

An die
Landeshauptstadt Stuttgart
Amt für öffentliche Ordnung
- Verkehrsregelung und -management -
Eberhardstraße 35

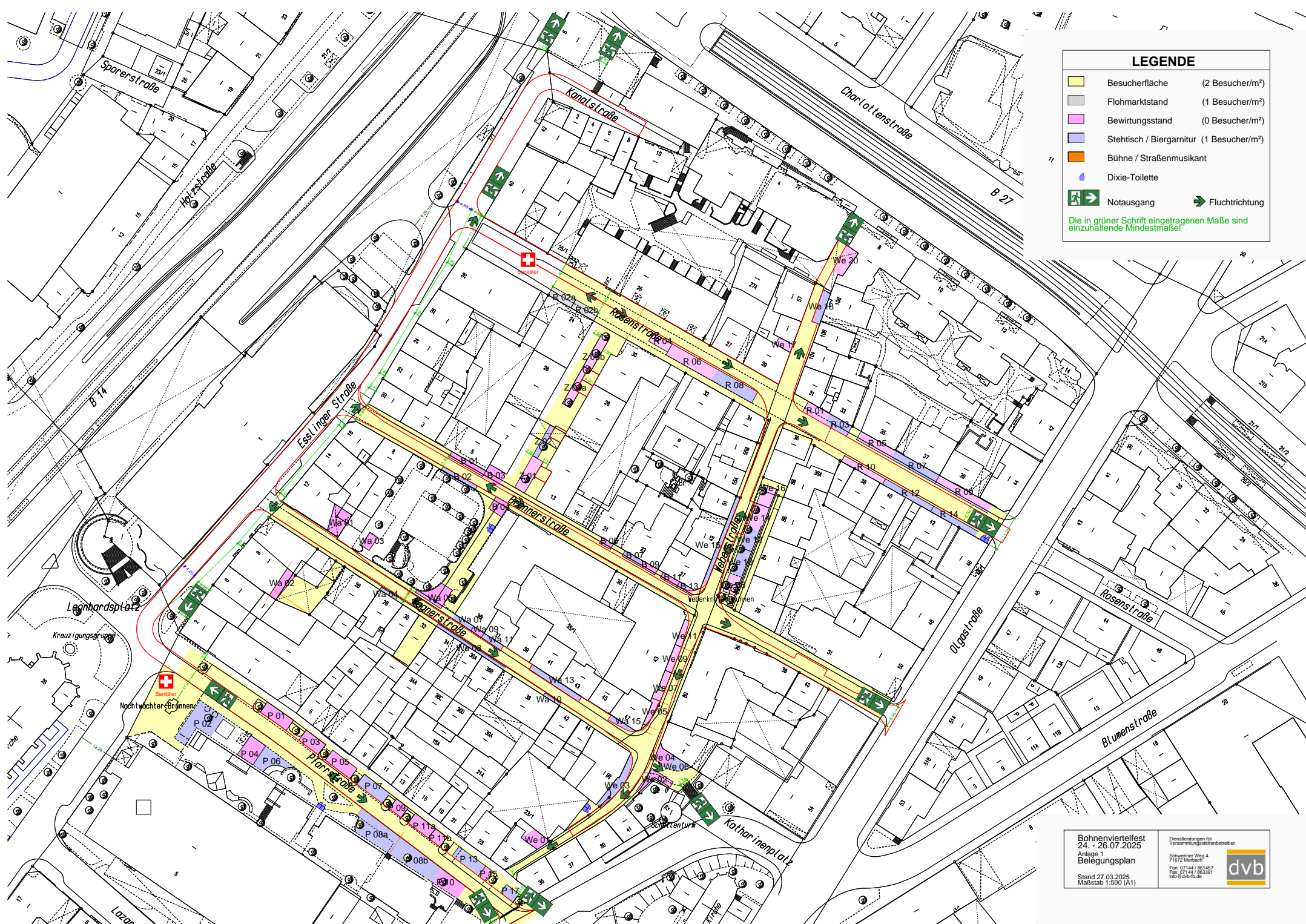
70173 Stuttgart

1	Verein/Organisation (HIER IST DER EIGENE BETRIEB EINZUTRAGEN, NICHT HGV)			
	Name			
Anschrift (Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort)				
2	Verantwortliche(r) Erreichbarkeit während der Veranstaltung			
	Zuname		Vorname	
Telefon privat		Telefon geschäftlich	Mobiltelefon	Fax
3	Anlass für den Gaststättenbetrieb			
Name der Veranstaltung: Bohnenviertelfest 2025				
4	Zeitraum, Uhrzeit		Musikdarbietungen	
	Datum, Uhrzeit (von - bis)		Datum, Uhrzeit (von - bis)	
	24.07.2025			
	25.07.2025			
	26.07.2025			

5	Betriebsort			
(Stadtteil, Straße, Hausnummer, Flurstück)				
5.1	<input type="checkbox"/> öffentliches Grundstück/Gebäude			
	<input type="checkbox"/> Straßen- und Gehwegfläche			
	<input type="checkbox"/> Grünanlagen (Garten- und Friedhofsamt)			
	<input type="checkbox"/> Waldgebiet (Forstamt)			
	<input type="checkbox"/> Turn- und Versammlungshalle (Schulverwaltungsamt)			
	<input type="checkbox"/> sonstiges: _____			
5.2	<input type="checkbox"/> Privatgrundstück/-gebäude (Einwilligung des Eigentümers/der Eigentümerin liegt vor)			

6	Zum Verzehr an Ort und Stelle_ werden abgegeben D alkoholfreie Getränke D alkoholische Getränke D Speisen: _____
7	Die Bewirtung erfolgt D in einem Raum mit _____ m,. D im Freien. D in einem Wirtschaftszelt mit _____ m>, Bauabnahme möglich ab _____ Uhr. D an einem Verkaufsstand. Es sind _____ Sitzplätze und/oder _____ Stehplätze vorhanden.
8	Getränkeschankanlagen Werden Getränkeschankanlagen vorübergehend in Betrieb genommen? D nein Dja, _____ Stück; vor Inbetriebnahme ist die Schankanlage von einem/einer Sachverständigen abzunehmen.
9	Toiletten D Toilettenwagen D öffentliche Toiletten, Lage: _____ D Gaststättentoiletten, Gaststätte: _____ D Schultoiletten D sonstige: _____ Gesamtzahl der Toiletten _____ Damentoiletten _____ Herrentoiletten, _____ Urinale _____ Personaltoiletten
10	Wasserversorgung D Fließwasseranschluss _____ D Abwasseranschluss _____ D Frischwassertank _____
11	Etwaige weitere Erläuterungen
12	Hinweis: Die persönlichen Daten werden unter Beachtung des Landesdatenschutzgesetzes erhoben; sie sind zur Bearbeitung Ihres Antrags erforderlich.

Datum, Unterschrift



LEGENDE

- Besucherfläche (2 Besucher/m²)
- Flohmarktstand (1 Besucher/m²)
- Bewirtschaftungsstand (0 Besucher/m²)
- Stehtisch / Biergarten (1 Besucher/m²)
- Bühne / Straßenmusikant
- Dixie-Toilette
- Notausgang
- Fluchtrichtung

Die in grüner Schrift eingetragenen Maße sind einzuhaltende Mindestmaße!

Bohenviertelfest 24. - 26.07.2025 Anlage 1 Belegungsplan Stand 27.03.2025 Maßstab 1:500 (A1)	Dienstleistungen für Veranstaltungsgästebetreiber Schützenweg 4 71672 Marbach Fon: 07144 / 961457 Fax: 07144 / 963201 Info: dvb-bb.de	
--	---	--

**Es folgen die Anlagen und
Merkblätter.**

**!!! Diese müssen nicht gedruckt
oder abgegeben werden !!!**

**Es folgen die Anlagen und
Merkblätter.**

**!!! Diese müssen nicht gedruckt
oder abgegeben werden !!!**



Leitfaden für
den Umgang mit
Lebensmitteln
auf Vereins- und
Straßenfesten



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Herausgeber: Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg
Postfach 10 34 44, 70029 Stuttgart
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
Erstellt: April 1998, Überarbeitet: Januar 2025 (Korrektur)

An der Erarbeitung dieses Leitfadens wirkten mit:
Lebensmittelchemische und Tierärztliche Sachverständige, Lebensmittelkontrolleure des Landes Baden-Württemberg sowie Medizinische Sachverständige für den Bereich der Personalhygiene.

Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erarbeitet und geprüft. Daraus folgt jedoch keine Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit oder Vollständigkeit der bereit gestellten Informationen.

Inhalt

Vorwort	4
Bauliche und sonstige Voraussetzungen	5
➤ Verkaufsstände für Lebensmittel.....	5
➤ Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln	5
➤ Geschirr, Geräte und Papier	5
➤ Trinkwasser	6
➤ Abwasser.....	7
➤ Abfallentsorgung	7
➤ Toiletten.....	7
Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln	7
➤ Grundsätze.....	7
➤ Lagerung	8
➤ Handhabung.....	8
➤ Leicht verderbliche Lebensmittel.....	9
➤ Getränke.....	10
Kennzeichnung.....	11
➤ Allgemein.....	11
➤ Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.....	11
➤ Allergenkennzeichnung	12
➤ Zusatzstoffkennzeichnung	12
➤ Wein	12
➤ Preisauszeichnung.....	13
Personalhygiene	13
Rechtsgrundlagen und Merkblätter	14
➤ Merkblätter und Hinweise.....	14
➤ Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise	15

Vorwort

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung.

WICHTIG: Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können.

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren. Sie tragen die Verantwortung dafür, nur sichere Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

In diesem Sinne wendet sich der vorliegende Leitfaden an die Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten, an die Vorstände der Vereine und die ehrenamtlichen Helfer. Er gibt Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln.

Auf wichtige Vorschriften und Merkblätter zum Umgang mit Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen.

INFO: Für Fragen stehen auch die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung.

Auch der Lebensmittelverkauf durch Ehrenamtliche unterliegt lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Von manchen Bestimmungen zur Hygiene und zur Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich der Allergene, gibt es jedoch Ausnahmen, wenn Veranstaltungen nur gelegentlich und in begrenztem Umfang sowie insbesondere zu gemeinnützigen Zwecken durchgeführt werden. Auskunft darüber, ob die Ausnahmeregelung angewandt werden kann, gibt die untere Lebensmittelüberwachungsbehörde.

WICHTIG: Werden im Leitfaden Formulierungen wie "muss", "ist zu" oder ähnliches verwendet, handelt es sich um konkrete rechtliche Vorgaben, die immer einzuhalten sind. Begriffe wie "sollte", "möglichst" oder ähnliche beschreiben die übliche gute Hygienepraxis bei vergleichbaren Tätigkeiten in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Die Einhaltung bzw. Anwendung dieser Empfehlungen wird angeraten. Abweichungen hiervon sind möglich, müssen aber dennoch einen angemessenen Hygienestandard sicherstellen.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Verkaufsstände für Lebensmittel

- **Der Boden/Untergrund** des Verkaufsstandes muss befestigt und sauber zu halten sein.
- Die Stände sollten **überdacht** sowie **seitlich und rückwärts umschlossen sein**, sofern nicht durch andere Maßnahmen ein ausreichender Schutz gewährleistet werden kann (siehe Abbildung 1).
- **Lebensmittelverkaufsstände** müssen so aufgestellt werden, dass eine Kontamination der Lebensmittel durch z. B. Staub, starke Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird.
- Es ist üblich, dass offene Lebensmittel an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch **eine ausreichende Abschirmung** geschützt werden (z. B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten).



Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen sauber und trocken sein. **Die Wände** müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. **Oberflächen**, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten. Sie müssen leicht zu reinigen und bei Kontakt mit leichtverderblichen Lebensmitteln auch zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte, abwaschbare, korrosionsfeste und nicht giftige Materialien zu verwenden.

Es muss eine **leicht erreichbare und praktisch nutzbare Handwaschgelegenheit** mit ausreichender Wasserzufuhr, Seife und hygienischer Trocknungsmöglichkeit vorhanden sein. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben. Wenn mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgegangen wird, sollte eine Warmwasserzufuhr vorhanden sein, z. B. durch Verwendung eines Glühweinkochers mit Zapfhahn. Empfohlen wird die Verwendung von Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern.

Für **leicht verderbliche Lebensmittel** sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Dabei ist eine geeignete Standortwahl zu beachten, da die Geräte auch in der Lage sein müssen, diese Lebensmittel ausreichend kühl zu halten. Es sollten z. B. Kühlschränke mit Schauglas nicht direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein.

Bereiche, in denen **offene Lebensmittel** bearbeitet bzw. zubereitet werden, müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend (idealerweise > 1,5 m) entfernt sein, damit diese vor einer Kontamination durch Publikumsverkehr geschützt sind.

Geschirr, Geräte und Papier

WICHTIG: Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen **glatte Oberflächen** haben, **korrosionsbeständig** sein, sich in **einwandfreiem, sauberem Zustand** befinden und nach Bedarf **zwischengereinigt** werden. **Beschädigte oder gesplittete Behältnisse dürfen nicht verwendet werden.**



INFO: Die Eignung von Gegenständen für den Lebensmittelkontakt ist in der Regel an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen.



Papier, welches mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbecht sein. Es darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden.

Aus Umweltschutzgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle **Mehrweggeschirr und -besteck** verwendet werden. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise **maschinell** erfolgen. Falls dies nicht möglich ist, sollten für eine sachgerechte manuelle Reinigung **zwei Spülbecken** genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser.



Insbesondere für **Trinkgläser und -becher** kann auch ein geeignetes Kaltwaschverfahren (z. B. mit speziellen Reinigungstabletten) angewandt werden, sofern dies ebenso gute Reinigungsergebnisse liefert und Reinigungsmittelrückstände zuverlässig entfernt.

Ein **regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher** muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs sollte auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers geachtet werden (feuchtes Geschirr nicht stapeln).

Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.



Trinkwasser

WICHTIG: Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Wird hierfür eine zeitweilige Wasserverteilung eingerichtet, ist dies und die voraussichtliche Dauer des Betriebs durch denjenigen, der die Einrichtung vornimmt, dem **örtlichen Gesundheitsamt** so früh wie möglich schriftlich mitzuteilen.

Trinkwasserschläuche müssen der KTW Leitlinie des Umweltbundesamtes KTW "A" oder "für Rohre < DN 80" und der technischen Regel DVGW - W 270 sowie den Anforderungen der DVGW VP 549 und DVGW VP 550 entsprechen (Prüfzeugnis, Schriftzug). Handelsübliche Gartenschläuche sind nicht zulässig. Beschriftungsbeispiel: - DVGW – Trinkwasser - KTW"A" - W270 - VP549 -.

Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Schlauchüberlängen sind zu vermeiden. Vor dem erstmaligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand sind die Leitungen **gründlich durchzuspülen** (mindestens 5 Minuten mit maximalem Wasserdruck).

Auch **Trinkwasser-Vorratsbehälter** (z. B. tragbare Kanister oder Tanks) müssen aus trinkwassergeeignetem Material bestehen. Produktkennzeichnungen wie „Lebensmittelgeeignet“, das Piktogramm „Glas + Gabel“ oder die Aufschrift „KTW / DVGW W 270 geprüft“ geben dazu Hinweise.

Abwasser

Abwasser ist in das öffentliche Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindevorschriften sind zu beachten. Eine geruchliche Beeinträchtigung muss vermieden werden.

Abfallentsorgung



Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige, auch geruchliche Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird.

Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

INFO: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.



Toiletten

- **Toilettenräume** müssen leicht erreichbar und in ausreichender Zahl vorhanden sein.
- Sie müssen mit einer **Handwaschgelegenheit** sowie idealerweise Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Berührungsfreie Armaturen und türgriffloser Zutritt haben deutliche hygienische Vorteile.
- Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von **Toilettenwagen** empfohlen.
- Die Toiletten sollten an die **Wasser- und Abwasserleitungen** angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen.
- Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

Grundsätze

WICHTIG: Lebensmittel dürfen nur unter **einwandfreien hygienischen Bedingungen** hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Die Lebensmittel müssen **sicher** sein. Die Anbieter der Lebensmittel tragen die **Verantwortung** dafür. Wer sich gewissenhaft an die Vorgaben und möglichst auch Empfehlungen hält, ist auf der sicheren Seite.



Insbesondere ist zu beachten:

- **Nicht verpackte Lebensmittel** dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln ist die Kühlkette einzuhalten.
- Bei der Lagerung, bei der Zubereitung und der Handhabung ist auf eine **strikte Trennung zwischen rohen** (v. a. frischem Fleisch, Fisch, Ei) **und gegarten Lebensmitteln** zu achten.
- **Arbeitsgänge und Arbeitsbereiche sind so weit als möglich so zu trennen** oder so zu organisieren, dass von "unsauberen" Tätigkeiten (siehe Tabelle 1) keine Übertragung von Schmutz oder Keimen auf Lebensmittel und insbesondere nicht auf verzehrfertige Lebensmittel stattfindet (**saubere Tätigkeiten**).
- **Tiere** sind von der Speisenzubereitung und -ausgabe fernzuhalten.

Tabelle 1: Trennung von unsauberen und sauberen Tätigkeiten

Unsaubere Tätigkeiten	Saubere Tätigkeiten
Fegen, Putzen	Umgang mit (teilweise) verzehrfertigen Lebensmitteln
Spülen von Geschirr	
Umgang mit rohen Lebensmitteln bzw. ungewaschenem Obst und Gemüse	
Naseputzen, Haare kämmen	
Aufräumen, Umgang mit Verpackungsmaterial etc.	
Umgang mit Geld	



INFO: Denken Sie beim Arbeiten an eine gute Zwischenreinigung der Hände, die Sauberkeit der Kleidung und der verwendeten Gerätschaften wie Behältnisse, Schneidbretter und Besteck.

Lagerung

- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden (entweder räumlich getrennt oder durch geeignete verschlossene Behältnisse).
- Alle Lebensmittel sind entsprechend ihrer **Temperaturanforderungen** zu lagern. Als Richtwerte dafür können bei verpackten Lebensmitteln die **Herstellerangaben** auf dem Etikett verwendet werden. Kühlgeräte sind so einzustellen und zu handhaben, dass eine **ausreichende Kühlung** gewährleistet werden kann. Die Kühlkette ist hierbei einzuhalten. Dazu müssen ggf. Geräte und einzulagernde Lebensmittel vorgekühlt werden.
- **Vermeiden** Sie das Lagern von Lebensmitteln über **längere Zeiträume**. Stellen Sie sicher, dass länger gelagerte Lebensmittel noch nicht überlagert sind (Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum beachten!).
- Vorratsgefäße sollten vor dem **Wiederbefüllen gereinigt** werden.



Handhabung



WICHTIG: Die Verwendung roher Eianteile bei Lebensmitteln, die nicht durcherhitzt werden, bringt die Gefahr einer Salmonelleninfektion mit sich. Von der Abgabe derart zubereiteter Lebensmittel bei Vereins- und Straßenfesten wird daher **dringend abgeraten**.



Zu garende Lebensmittel sollten (bis in den Kern) **durcherhitzt** werden.

Warm zu verzehrende Lebensmittel sollten unmittelbar nach der Erwärmung/ Erhitzung/Garung abgegeben werden. Sofern eine Zwischenlagerung bis zur Abgabe erfolgt, sollten die Lebensmittel durchgängig heiß (über 65°C) gehalten werden.

Bei der **Herstellung von Pommes Frites** und anderem Frittierten sollte die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um die unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden (s. entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).

Bei der **Handhabung von verzehrfertigen Lebensmitteln** (dazu zählen auch Lebensmittel, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) ist auf ein **hohes Maß an Hygiene** zu achten. Sofern möglich, sollte entsprechendes Besteck verwendet werden. Es ist auf eine sorgsame **Reinigung der Hände** mit Wasser und Seife vor der Handhabung derartiger Lebensmittel zu achten (siehe Hinweise zur Personalhygiene/ Handreinigung).

Bei der Verwendung von **Einmalhandschuhen** müssen diese **regelmäßig gewechselt** werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände. Die Verschmutzung wird aber deutlich weniger

wahrgenommen. Ggf. sind hierbei auch Hinweise zu Verwendungsbeschränkungen, wie „nicht für fett-haltige Lebensmittel geeignet“, zu beachten.

Leicht verderbliche Lebensmittel

WICHTIG: Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine **ausreichende Kühlung** geachtet werden.

- **Sehr leicht verderbliche Lebensmittel** wie Hackfleisch oder bestimmte frische Bratwürste, Räucherlachs etc., häufig mit einem Verbrauchsdatum versehen, müssen bis zur Verwendung, ggf. entsprechend den Angaben, gekühlt werden. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums dürfen sie nicht mehr abgegeben bzw. verkauft oder zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Bei **Tiefkühlprodukten** ist die Einhaltung der Lagerungstemperaturen insbesondere dann relevant, wenn Restmengen wieder als Retoure an den Lieferanten gehen oder für eine spätere Verwendung gelagert werden sollen.



Die **Temperaturanforderungen**, die im Lebensmittelhandel gelten, können auch bei Vereinsfesten einen **guten Richtwert** für die Kühlung bei der Lagerung von Lebensmitteln darstellen, auch wenn sie nicht verbindlich gelten (siehe Tabelle 2).

Tabelle 2: Anforderungen nach DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ (Ausschnitt)

Erzeugnisse	max. Lagertemperaturen
Geflügel u. Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch u. Fleischerzeugnisse, Kremtorten, Salate	7°C
Milchprodukte	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

WICHTIG: Gekühlt aufbewahrt/gelagert werden müssen:

- Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem)
- Milch, Milcherzeugnisse
- Fleisch und Wurst, außer Hartwurst wie Salami
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Salate, Dressings, Soßen
- Belegte Brötchen



Sie dürfen zum Verkauf nur eine **begrenzte Zeit aus der Kühlung** genommen und danach nicht mehr abgegeben und auch nicht zur weiteren Abgabe wieder gekühlt gelagert werden. **Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein.** Bei Betriebsschluss noch vorhandene Waren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht nochmal angeboten werden.



Rohes (Geflügel-)Fleisch und nicht durchgegartes Fleischerzeugnisse müssen jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln (insbesondere von verzehrfertigen Lebensmitteln), unter ausreichender, guter Kühlung (s. o.) in Kühlschränken oder Kühlboxen gelagert werden.

WICHTIG: Werden frisches (Geflügel-)Fleisch oder nicht durchgegartes (Geflügel-)Fleischerzeugnisse (z. B. mariniertes Fleisch, Spieße) zur Herstellung von Speisen verwendet, so muss wegen der **Infektionsgefahr durch das rohe Fleisch** (Campylobacter, EHEC, Salmonellen) zur Handhabung ein getrennter Bereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- beim Auftauen getrennte Vorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers
- Arbeitsgeräte und intakte Schneidebretter jeweils nur für diesen Bereich
- Spülmaschinen zur Reinigung und Bakterienabtötung von Arbeitsgeräten

Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten nur dann hergestellt werden, wenn die erforderliche Sachkunde und eine räumlich/technische Ausstattung wie in einem Fachbetrieb gewährleistet werden kann. Eine Abgabe sollte nur in durcherhitztem Zustand erfolgen. Dazu zählen: rohe Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind.



Bei der Abgabe von Döner Kebab sollte darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen sollten gekühlt aufbewahrt werden.

Teig für Waffeln/Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung sorgt für ein sicheres Produkt.

Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier, sollten nicht abgegeben werden.

Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen.

Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z. B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden.

Getränke

Als **Getränkeschankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden.



INFO: Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind **Verleiher, aber auch Entleiher verantwortlich**.

Der Entleiher (Nutzer) sollte sich unbedingt beim Lieferanten oder sonstigen sachkundigen Personen die Anleitungen für die während des Vereins- oder Straßenfestes notwendige **Reinigung oder ggf. Desinfektion der Getränkeschankanlage** beschaffen.

WICHTIG: **Eis**, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss **aus Trinkwasser** hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis soll nicht mit der bloßen Hand berührt werden.

Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, soll unbehandelte Ware verwendet werden.

Kennzeichnung

Allgemein

- Für **vorverpackte Lebensmittel** gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung.
- Für **offen (lose) abgegebene** Lebensmittel sind diese Vorgaben stark eingeschränkt. Die Angaben können auf einem Schild neben dem Lebensmittel stehen, auf einem Aushang in der Verkaufsstätte oder in einer sonstigen schriftlichen Information, wie zum Beispiel in einem ausliegenden Ordner.
- Verpflichtend ist auch für offen (lose) abgegebene Ware die Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen, Allergenen und der Bezeichnung des Lebensmittels**. Sie kann auch mündlich erfolgen, wenn in einem Aushang darüber informiert wird, das Verkaufspersonal unterrichtet ist und eine entsprechende Dokumentation vorliegt, die von Verbrauchern und Behörden eingesehen werden kann.
- **Bestimmte Veranstaltungen** können von der Pflicht zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung **ausgenommen** sein. Die Ausnahmeregelung wird im Folgenden erläutert.



Ausnahme für Wohltätigkeitsveranstaltungen u. a.

- **Die Regelmäßigkeit und der Organisationsgrad** einer Veranstaltung sind entscheidend dafür, ob diese in den Anwendungsbereich der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz: LMIV) fällt und damit eine Pflicht zur Allergenkennzeichnung sowie zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe besteht.
- Derjenige, der **gelegentlich und im kleinen Rahmen** Lebensmittel handhabt, lagert oder Speisen zubereitet, wie z. B. beim Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten, in Kirchen, Schulen oder anlässlich von Dorffesten oder anderen Ereignissen, für die freiwillige Helfer Lebensmittel zubereiten, ist **von den Bestimmungen dieser Verordnung nicht betroffen**.

INFO: Die Verordnung bietet Ermessensspielraum. Veranstaltungen, bei denen in der Regel keine Allergenkennzeichnung erforderlich ist, sind beispielsweise

- Jährliches Fest der Kirchengemeinde oder Kindergartenfest für Eltern und Interessierte
- Plätzchenverkauf durch Vereine und Schulklassen auf dem Weihnachtsmarkt
- Kuchenverkauf von Vereinen oder Schulen auf dem Wochenmarkt
- Tag der offenen Tür, z. B. in einer Schreinerei, Gärtnerei
- Pausenverkauf in Schulen zur Finanzierung einer Klassenfahrt

Eine generelle Aussage für alle Veranstaltungen lassen die rechtlichen Bestimmungen nicht zu. Die Organisatoren können aber anhand der genannten Kriterien **Regelmäßigkeit, Organisationsgrad** („Aufwand“), **Häufigkeit** („gelegentlich“) und **Rahmen** (Teilnehmerzahl, Werbung) **abwägen**, ob sie – ausgehend von den Beispielen im Infokasten – für ihre Veranstaltung eine Kennzeichnungspflicht sehen. Wichtig ist, dass alle Aspekte in Kombination betrachtet werden. Die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden können bei Bedarf Vereine und Organisatoren bei der Planung der Veranstaltung beratend unterstützen.

Unbenommen bleibt den Veranstaltern **eine freiwillige Kennzeichnung** von Allergenen und Zusatzstoffen als Service an den Kunden oder Gästen.

Allergenkennzeichnung

Allergie auslösende Bestandteile von Lebensmitteln, die berücksichtigt werden müssen, sofern die Bezeichnung nicht bereits auf deren Verwendung schließen lässt (z. B. bei Walnusskuchen), sind:



- Glutenthaltiges Getreide (z. B. Weizen (auch Dinkel), Roggen, Gerste, Hafer) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Fisch und Krebstiere sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, Weichtiere
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, andere Nussorten, Erdnüsse und Sesamsamen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Diese sind namentlich zu nennen.
- Lupinenmehl, u. a. Lupinenprodukte
- Sellerie und Senf sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (siehe unten Abschnitt Wein)

Zusatzstoffkennzeichnung

WICHTIG: Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ist verpflichtend für vorverpackte und lose Ware. Bei gleichzeitig vorhandener Allergenkennzeichnung erfolgt sie gemeinsam mit dieser.

Gekennzeichnet werden müssen die **enthaltenen Zusatzstoffe**, wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken (Details siehe entsprechendes Merkblatt der Untersuchungsämter BW).



Wein

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein sind wie bei sonstigen Lebensmitteln die Bezeichnung, die Verkaufseinheit bzw. -menge (z. B. „0,25 l“ oder „0,75 Liter“), der Preis und ggf. die Allergenkennzeichnung (z. B. „enthält Sulfite“, siehe Abschnitt Ausnahmeregelung) anzugeben.



Zur Beschreibung der Erzeugnisse werden folgende Angaben empfohlen:

- Qualitätsstufe (sog. Gütebezeichnung) und Herkunft bzw. Anbaugebiet (z. B. „Qualitätswein Württemberg“, „Badischer Landwein“, „Deutscher Rotwein“, „Französischer Weißwein“)
- Weinart (z. B. „Weißwein“, „Rotwein“), sofern keine Rebsorte genannt wird
- Bei „Roséwein“, „Weißherbst“ oder „Schillerwein“ ist dieser Begriff jeweils anzugeben

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage usw. können freiwillig angegeben werden.

Preisauszeichnung

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an **gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar** und soweit erforderlich (z. B. bei Getränken) unter Bezeichnung der **Abgabemenge** (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.



Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle anzubieten. Davon darf **mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer** sein als das günstigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke. Die Erlaubnisbehörde kann für den Ausschank aus Automaten Ausnahmen zulassen.



Personalhygiene

WICHTIG: Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. !

Personen, die mit der **Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln** beschäftigt werden, dürfen **keine Krankheiten** haben, die **über Lebensmittel übertragen** werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z. B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht verbunden werden (Gummifingerling, -handschuh).

Es sind folgende Regeln zu beachten:

- **Speisen** dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- **Arbeitskleidung** von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Beim Umgang mit offenen Lebensmitteln ist eine geeignete Kopfbedeckung ratsam.
- **Die Händereinigung** stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher üblich.
- Sofern **Einmalhandschuhe** verwendet werden, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z. B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln.
- **Rauchen** und Dampfen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.

INFO: Weiterhin sind die Vorgaben des **Infektionsschutzgesetzes** zu beachten. Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen (siehe Merkblätter). i

Rechtsgrundlagen und Merkblätter

Nachfolgend sind die Rechtsvorschriften, Anwendungshilfen, Technischen Regeln und Merkblätter zusammengestellt, die diesem Leitfaden zugrunde liegen.



INFO: Für Fragen und weitere Informationen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Stadt- und Landkreisen zur Verfügung: www.service-bw.de > Suchbegriff: „Untere Lebensmittelüberwachungsbehörden“ oder direkt unter: <https://www.service-bw.de/web/guest/leistung/-/sbw/Feste+und+Freizeiten++Hygienevorschriften+beachten-482-leistung-0> > Zuständige Stelle > Ort angeben.

Bei Fragen zum Infektionsschutzgesetz helfen die Gesundheitsämter bei den Stadt- und Landkreisen weiter. Informationen finden Sie auch auf der Seite des Landesgesundheitsamts:

<https://www.gesundheitsamt-bw.de/lga/DE/Fachinformationen/Fachpublikationen/Seiten/Hygiene.aspx>

Merkblätter und Hinweise

- „Gute Hygienepaxis auf Straßen- und Vereinsfesten“ der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, BLE (kostenlos als Download).

- Verschiedene Hefte zu Hygiene und Kennzeichnung.

<https://www.ble-medienservice.de/ernahrung.html>.

- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ des Regierungspräsidiums Stuttgart, Landesgesundheitsamt.

https://www.gesundheitsamt-bw.de/fileadmin/LGA/ DocumentLibraries/SiteCollection-Documents/03_Fachinformationen/FachpublikationenInfo_Materialien/Vermeidung_von_Lebensmittelinfektionen.pdf.



INFO: Hinweise zur Lebensmittelkennzeichnung und Ausnahmeregelungen dazu gibt es im Internet auf www.verbraucherportal-bw.de > Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit.

- Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion.

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-zu-lebensmittelhygiene-reinigung-und-desinfektion.pdf>.

- Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden.

<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene>
(Suchbegriff: Leitlinie Temperaturanforderungen im Einzelhandel).

- Hinweise zur Trinkwasserversorgung auf Volksfesten/Veranstaltungen des DVGW.

<https://www.dvgw.de/medien/dvgw/leistungen/publikationen/twin15-2103.pdf>

- Verschiedene Merkblätter bieten die Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg (Untersuchungsämter-BW | Startseite) im Internet unter UA-BW | Merkblätter an.

Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung Lebensmittelrecht)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1734427153577>
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004
https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-04/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_de.pdf
- Infektionsschutzgesetz
<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/index.html>
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
<http://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/index.html>
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung, kurz: LMIV)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmidv/BJNR227210017.html>
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=celex%3A32008R1333>
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung, kurz: LMZDV)
<https://www.gesetze-im-internet.de/lmzdv/>
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschl. Gebrauch (Trinkwasserverordnung)
https://www.gesetze-im-internet.de/trinkwv_2023/
- Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung)
http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/index.html

Dieser Leitfaden kann beim

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

unter <https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/startseite> > Unser Service > Publikationen

Suchbegriff:

„Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“

heruntergeladen werden.

Bildnachweis:

Wir danken Birgit Bienzele für das zur Verfügung gestellte Bildmaterial: Deckblatt, 3. Foto von oben.

Sämtliche sonstigen Bilder wurden beschafft über Panther Media GmbH

Merkblatt Fliegende Bauten

Was sind Fliegende Bauten?

Fliegende Bauten sind bauliche Anlagen, die geeignet und bestimmt sind, wiederholt aufgestellt und abgebaut zu werden. Baustelleneinrichtungen und Baugerüste gelten nicht als Fliegende Bauten.

Beispiele für Fliegende Bauten sind Zelte, Bühnen und Karusselle, die zeitlich befristet aufgestellt werden.

Wie lange dürfen Fliegende Bauten aufgestellt werden?

Die Aufstellung von Fliegenden Bauten ist auf 3 Monate, in Einzelfällen auf bis zu 6 Monate begrenzt. Bei einer Aufstellung von mehr als 6 Monaten ist grundsätzlich von einer baulichen Anlage auszugehen, die einer Baugenehmigung bedarf.

Planungsrechtliche Zulässigkeit

Bei der Aufstellung von Fliegenden Bauten sind neben bauordnungsrechtlichen Vorschriften (z.B. Freihalten von Feuergassen) insbesondere auch planungsrechtliche Vorschriften einzuhalten.

Wann sind Fliegende Bauten anzeigepflichtig?

Fliegende Bauten sind grundsätzlich dem Baurechtsamt unter Vorlage eines gültigen Prüfbuchs anzuzeigen. Nicht anzeigepflichtig sind unbedeutende Fliegende Bauten, an die keine besonderen Sicherheitsanforderungen gestellt werden. Dies sind:

- erdgeschossige Zelte und betretbare Verkaufsstände
 - mit einer Grundfläche des einzelnen Zelts bis 75 m² oder
 - im Verbund aus mehreren einzelnen Zelten aufgestellt mit einer Grundfläche von insgesamt maximal 75 m² und einem Abstand einzelner Verbünde zueinander von mehr als 2 m,
- Bühnen einschließlich Überdachungen und sonstiger Aufbauten
 - bis zu einer Höhe von 5 m
 - deren Grundfläche weniger als 100 m² beträgt
 - mit einer Fußbodenhöhe von max. 1,5 m,
- Fliegende Bauten bis 5 m Höhe,
 - die nicht dazu bestimmt sind, von Besuchern betreten zu werden,
 - die für Kinder betrieben werden und eine Geschwindigkeit von höchstens 1 m/s haben,
- aufblasbare Spielgeräte
 - mit einer Höhe des betretbaren Bereichs von maximal 5 m oder
 - mit überdachten Bereichen mit Entfernungen zum Ausgang von maximal 3 m (sofern ein Absinken der Überdachung konstruktiv verhindert wird, ist die Entfernung zum Ausgang auf 10 m begrenzt)
- Toilettenwagen.

Wie erfolgt die Anzeige?

Die beabsichtigte Aufstellung von Fliegenden Bauten ist dem Baurechtsamt unter Vorlage eines gültigen Prüfbuchs während der Öffnungszeiten des Baurechtsamts anzuzeigen.

Landeshauptstadt Stuttgart
Baurechtsamt - Sachgebiet Sonderbauten
Eberhardstr. 33, 70173 Stuttgart

T: 0711 216 60172 oder 0711 216 60174
E: sonderbauten.baurechtsamt@stuttgart.de

Erfolgt eine Abnahme?

Das Baurechtsamt kann im Einzelfall die Inbetriebnahme von einer Gebrauchsabnahme vor Ort abhängig machen. Die Entscheidung über eine Gebrauchsabnahme wird in der Regel bei der Anzeige getroffen.

Was geschieht, wenn die Aufstellung eines anzeigepflichtigen Fliegenden Baus nicht angezeigt oder ein Fliegender Bau ohne angeordnete Gebrauchsabnahme in Betrieb genommen wird?

Die Aufstellung ohne Anzeige und die Inbetriebnahme ohne vorgeschriebene Gebrauchsabnahme stellen Ordnungswidrigkeiten dar, die mit Bußgeld bis zu 100.000 Euro geahndet werden können.

Was ist bei unbedeutenden Fliegenden Bauten zu beachten, deren Aufstellung bei der Baurechtsbehörde nicht angezeigt werden muss?

In solchen Fällen ist die Einhaltung der planungsrechtlichen und bauordnungsrechtlichen Vorschriften, insbesondere auch in Bezug auf eine standsichere Ausführung, eigenverantwortlich sicherzustellen.
Weiterhin wird auf die oben erwähnte zeitliche Befristung der Aufstelldauer hingewiesen.

Merkblatt: Hygienevorschriften für den Umgang mit Lebensmitteln

1. Die Imbiss- bzw. Getränkestände müssen ein festes Dach haben sowie seitlich und an der Rückseite umschlossen sein (Sonnenschirme etc. können, mit Ausnahme des Gastbereichs, nicht anerkannt werden). An der offenen Verkaufsseite muss das Dach überstehen.
2. Das Material der Seiten- und Rückwände muss hell, glatt und leicht zu reinigen sein (bis mind. 2 Meter Höhe).
3. Der Fußboden muss rutschsicher, durchgehend und leicht zu reinigen sein. Aus hygienischen Gründen kann teilweise vorhandener Schotterbelag oder Grasboden als Fußboden für den Bereich der Lebensmittelzubereitung nicht anerkannt werden (mit Gummimatten/Pergulan etc. abdecken). Auch Flächen mit festem Untergrund aus Gehwegplatten oder Asphalt sind mit einem zusätzlichen Boden zu versehen, da eine einwandfreie Reinigung der Flächen nur schwer möglich ist.
4. Verkaufs- und Arbeitstische müssen mit einer glatten riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platte oder entsprechendem Belag versehen sein.
5. Werden Lebensmittel im Ausgabebereich behandelt, ausgelegt oder gelagert, müssen Sie durch einen sogenannten „Spuckschutz“ vor Niesen, Husten und Ähnlichem geschützt werden. Die Höhe sollte 1,50 m und die Tiefe 25 bis 30 cm betragen. Der Spuckschutz kann aus Glas oder Plexiglas bestehen.
6. In Bewirtschaftungsständen, in denen Lebensmittel zubereitet oder behandelt werden, muss eine hygienisch einwandfreie, leicht erreichbare Handwaschgelegenheit, grundsätzlich mit Anschluss an das Trinkwasserversorgungs- und Abwasserkanalnetz, mit Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden sein. Soweit empfindliche (leicht verderbliche, kühlpflichtige) Lebensmittel behandelt werden, ist für das Handwaschbecken eine Warmwasserversorgung erforderlich.
7. Soweit Mehrweggeschirr zum Abspülen anfällt oder Speisen zubereitet werden, muss eine Spüleinrichtung mit Warmwasser (Anschluss an das Trinkwasserversorgungs- und Abwasserkanalnetz) vorhanden sein. Für Zuleitungen dürfen nur Rohre bzw. Schläuche verwendet werden, die für Trinkwasser zugelassen sind.
8. Sauberes Geschirr ist vom Schmutzgeschirr getrennt zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen. Gebrauchtes Geschirr darf nicht im Ausgabebereich zurückgegeben werden.
9. Die zum Verkauf bestimmten Lebensmittel sind vor Witterungseinflüssen, Verschmutzungen und anderen nachteiligen Beeinträchtigungen zu schützen.
10. Für Lebensmittel sind ausreichend Platz und geeignete Räumlichkeiten zum Lagern und Behandeln bereitzuhalten. Reinigen, Vorbereiten und Auftauen von Lebensmitteln (Salate, Gemüse etc.) im Freien ist unzulässig.
11. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in sauberen Behältern und abgedeckt transportiert werden.
12. Behältnisse für Lebensmittel müssen lebensmittelecht sein und dürfen nicht auf dem Boden abgestellt werden.
13. In jedem Imbissstand, in dem leicht verderbliche Lebensmittel oder Lebensmittel tierischer Herkunft verarbeitet oder abgegeben werden, müssen ausreichende Kühlanlagen bzw. geeignete Kühltheken vorhanden sein. Nur zum Verkauf ist eine kurzfristige Kühlunterbrechung möglich.
14. Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Bei der Behandlung bzw. Abgabe sind erforderlichenfalls entsprechend hygienisch einwandfreie Hilfsmittel (z.B. Zangen, Gabeln) zu verwenden. In Räumen in denen Lebensmittel behandelt oder verkauft werden, ist das Rauchen und Schnupfen nicht gestattet.
15. Anfallende Lebensmittelabfälle und Reste müssen umgehend in die dafür vorgesehenen Entsorgungsbehältnisse verbracht werden. Die Abfalllagerung hat geruchs- und ungeziefer sicher zu sein. Bei jedem Bewirtschaftungsstand sind nichtbrennbare Abfallbehälter in ausreichender Zahl aufzustellen.
16. Straßenkleidung darf nicht in demselben Raum aufbewahrt werden, in dem Lebensmittel gelagert oder behandelt werden. Vom Personal dürfen Besuchertoiletten nicht benutzt werden (der Veranstalter nennt auf Anfrage Personaltoiletten).

17. Bei der Behandlung von Lebensmitteln ist eine angemessene hygienische Arbeitskleidung zu tragen.

18. Vor Arbeitsbeginn und nach Arbeitsunterbrechung sind die Hände gründlich zu reinigen. Beim Umgang mit Geflügelfleisch, Fisch oder Hackfleisch muss zusätzlich Desinfektionsmittel nach Anweisung des Herstellers verwendet werden. Zum Trocknen der Hände sind ausschließlich Einmaltücher zu benutzen.

19. Nur gesunde Personen dürfen mit der Behandlung und Zubereitung von Speisen und Getränken oder mit deren Abgabe betraut sein (kein Husten, Schnupfen, Erbrechen, Durchfall; keine Wunden im Bereich der Arme und Hände sowie keine sonstigen Erkrankungen).

20. Die in den Lebensmitteln und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Zutaten sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift kenntlich zu machen (Aushang, Speisekarte).

informiert informiert informiert informiert informiert informiert

Installation und Betrieb von Trinkwasserversorgungsanlagen auf Volksfesten, Messen und ähnlichen Veranstaltungen

Stand: Januar 2016

1. Grundsätzliches:

Trinkwasser ist das wichtigste Lebensmittel!

Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise über Hydranten und mobile Schlauchleitungen. Durch Verwendung ungeeigneter Installationen bzw. Materialien oder durch unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und zur Vermehrung von Krankheitserregern und somit zu einer Gesundheitsgefährdung der Veranstaltungsbesucher kommen.

Die gesetzlichen Grundlagen und die anerkannten Regeln der Technik enthalten Vorgaben über die Art, den Umstand, die Verantwortlichkeiten und die technischen Möglichkeiten zur Umsetzung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung.

Hierunter fallen:

- Die fachgerechte Erstellung der Anlage
- Die Verwendung zugelassener Materialien
- Ein ordnungsgemäßer Betrieb

2. Gesetzliche Grundlagen:

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen und chemischen Anforderungen der Trinkwasserverordnung entsprechen.

Diese schreibt vor, dass bei Planung, Bau und Betrieb einer Trinkwasser-Installation mindestens die allgemein anerkannten Regeln der Technik einzuhalten sind (§ 17 Trinkwasserverordnung 2001).

Um dies zu gewährleisten, sind zur Sicherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität an allen Entnahmestellen und zur Vermeidung von Beeinträchtigungen des öffentlichen Versorgungsnetzes die unter Punkt 3 und 4 festgehaltenen hygienischen und technischen Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten.

Auf die entsprechenden Anzeigepflichten nach § 13 Trinkwasserverordnung wird hingewiesen.

Erforderliche Anzeigeformulare können beim Gesundheitsamt Stuttgart angefordert werden.

3. Technische Vorgaben zur Erstellung der Versorgungsanlage:

Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden.

Die weiterführenden Anschlusssteile wie Rohre/Schläuche/Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen, Rückdrücken o. a.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können:

- Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (Rückflussverhinderer, Rohrtrenner oder dergleichen) eingebaut werden. Die Absicherung ist auf die sichere Funktion hin zu überprüfen (Inspektion, Wartung).
- Mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus, sind auf gleiche Weise wie vorher beschrieben abzusichern, um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen.
- Es sind kurze und unmittelbare Verbindungen vom Standrohr bzw. Unterverteiler zum Benutzer herzustellen.
- Die Leitungs- und Schlauch-Querschnitte sind möglichst klein zu wählen, um lange Stillstandszeiten zu verhindern.
- Die Anschlussleitung und die angeschlossenen Anlagenteile müssen für einen Druck von mindestens 10 bar ausgelegt sein.

Die verwendeten Materialien (z. B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser zugelassen und zertifiziert sein:

- Schläuche müssen gem. KTW-Empfehlung des Umweltbundesamtes und gem. DVGW W 270 geprüft sein (Prüfzeugnisse).
- Rohre und Armaturen müssen mit einer DIN/DVGW W 270 Registrierungsnummer gekennzeichnet sein.

Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!!

Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen. Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (Auflagen schaffen).

Bei Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist

- bei direktem Einfließen in z. B. Spülbecken ein Mindestabstand von 2 cm zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand einzuhalten
- bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten eine Einzelabsicherung (Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer) vorzunehmen.

Bei Missachtung dieser Vorgabe ist ein Rücksaugen in die Anschlussleitung und die gesundheitliche Gefährdung Dritter möglich.

4. Betrieb einer Versorgungsanlage und Lagerung der Materialien:

Der Betreiber/Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen und technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und eventuelle Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Vor dem jeweiligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand ist die Trinkwasserleitung gründlich und kräftig (1-2 m/s Fließgeschwindigkeit) zu spülen (falls erforderlich, ist eine Desinfektion mit zugelassenen und geeigneten Mitteln durchzuführen). Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen usw. sind peinlichst sauber zu halten und dürfen nur zur Trinkwasserversorgung genutzt werden. Die Leitungen sind täglich zu kontrollieren.

Nach der Demontage der Trinkwasserleitung sind die Einzelteile ordnungsgemäß zu spülen, eventuell zu desinfizieren, vollständig zu entleeren, nach vollständiger Trocknung (der Innenwandung!) mit Blindkupplungen oder Stopfen zu verschließen und hygienisch einwandfrei zu lagern, um Beeinträchtigungen im Hinblick auf den späteren Gebrauch auszuschließen.

Im Rahmen der Novellierung der Trinkwasserverordnung werden kostenpflichtige behördliche Kontrollen mit stichprobenartigen Probennahmen durchgeführt. Hierbei sollten Sie die gültigen Prüfzeugnisse (DVGW W 270 und KTW) der von Ihnen verwendeten Schläuche vor Ort bereithalten!

5. Einsatz von Trinkwasservorratsbehältern:

Trinkwasservorratsbehälter/ Kanister müssen aus lebensmittelgeeignetem Material bestehen und verschließbar sein. Für die mechanische Reinigung ist eine weite Öffnung erforderlich.

Um Verwechslungen auszuschließen ist der Behälter als Trinkwasservorratsbehälter zu kennzeichnen.

Der Wasservorrat ist an die tatsächlich benötigte Wassermenge anzupassen und mehrmals täglich zu verbrauchen und zu erneuern. Außerdem muss darauf geachtet werden, dass Trinkwasserbehälter vor Erwärmung zu schützen und deshalb an dunklen und kühlen Standorten zu lagern sind.

Nach Betriebsschluss muss der Behälter entleert und anschließend mit frischem Trinkwasser ausgespült werden. Die Trocknung und Lagerung bis zur erneuten Verwendung sollte an einem sauberen Raum erfolgen, an dem der Behälter vor Verunreinigung geschützt ist. Vor der Inbetriebnahme ist der Behälter mit frischem Wasser auszuspülen.

Eine regelmäßige gründliche Reinigung des Behälters ist unerlässlich. Keinesfalls darf so lange gewartet werden, bis Verschmutzungen im Vorratsbehälter sichtbar werden! Überdies sollte der Behälter mindestens wöchentlich mit einem geeigneten Desinfektionsmittel desinfiziert werden. Dabei ist unbedingt die vorgeschriebene Konzentration und Einwirkzeit des Desinfektionsmittels einzuhalten. **Es ist sicherzustellen, dass der Behälter anschließend mit frischem Trinkwasser nachgespült wird.**

Für Fragen steht Ihnen Ihr Gesundheitsamt Stuttgart zu den üblichen Geschäftszeiten gerne zur Verfügung (Sachgebiet Umwelthygiene und Gesundheitsschutz, Tel. 0711-216-59390, -59411, -59385).

Sicherheitsmerkblatt

Gastronomie

G1. Einleitung



In der mobilen Gastronomie ist eine Vielzahl an Gesetzen, Richtlinien, Regeln und verbindlichen Informationen zu beachten.

Dieses Merkblatt stellt die wichtigsten Inhalte im Bereich Brandschutz, Arbeitsschutz, elektrische Sicherheit, Sicherheit von Gasanlagen, erste Hilfe und Standsicherheit aus diesen Werken zusammen und dient der schnellen Übersicht. Dieses Merkblatt ersetzt nicht die individuellen Betrachtungen im Rahmen der betrieblichen Gefährdungsbeurteilungen.

Die hier dargestellten Regeln gelten deutschlandweit und veranstaltungsunabhängig, auch wenn manches davon neu erscheint.

G2. Arbeitsschutz



✚ Den Anweisungen der Veranstaltenden sowie deren beauftragten Vertretenden (insbesondere Veranstaltungsleitung, Verantwortliche für Veranstaltungstechnik) sind Folge zu leisten.



✚ Die Arbeitsschutzbestimmungen der Veranstaltenden sind einzuhalten.

✚ Als Mindestausrüstung muss durch alle Beschäftigten beim Auf- und Abbau folgende persönliche Schutzausrüstung eingesetzt werden:



✚ Sicherheitsschuhe (Fußschutz) mind. S1,

✚ Warnweste,

✚ Wettergerechte Kleidung (z.B. Sonnenschutz, Regenschutz, Kälteschutz),

✚ bei Arbeiten über Kopf: Schutzhelm,

✚ bei Bedarf: Schutzhandschuhe und

✚ bei erhöhter Lautstärke: Gehörschutz.



✚ Alle Beschäftigten müssen vor Beginn der Arbeiten durch die jeweilige verantwortliche Person für ihr Gewerk über die Gefährdungen und die daraus resultierenden Schutzmaßnahmen (Gefährdungsbeurteilung) unterwiesen werden. Diese Unterweisung ist schriftlich zu dokumentieren.



✚ Gabelstapler, Flurförderzeuge, Arbeitsbühnen und sonstige Fahrzeuge dürfen nur mit einem entsprechenden Qualifikationsnachweis und mit entsprechender schriftlicher Bestellung bedient und gefahren werden.



✚ Die erforderlichen Nachweise müssen auf Verlangen der Veranstaltenden, der Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik oder der Veranstaltungsleitung vorgelegt werden. Nachweise dürfen in digitaler Form vorgehalten werden.

✚ Gefahrenbereiche (insbesondere Bereiche mit Kran- und Überkopfarbeiten) müssen bei Bedarf gekennzeichnet und abgesperrt werden.



✚ Alkohol, Drogen oder andere berauschende Mittel sind vor und während der Arbeit verboten.

✚ Das Rauchen ist ausschließlich an den dafür vorgesehenen Orten gestattet.

✚ Der Gebrauch von Kopfhörern oder anderen Geräten zur Audiowiedergabe, die das Hörvermögen einschränken, ist während der Beschäftigung verboten.

G3. Notfälle / Räumung



- Alle Verkehrswege, z.B. Türen und Tore, müssen freigehalten werden.
- Flucht- und Rettungswege, Notausgänge oder Feuerlöscheinrichtungen dürfen nicht verstellt werden.
- Aufbauten dürfen nur nach Plan und nicht im Bereich von Notausgängen, Treppen oder Fluchtwege aufgebaut werden.



Bei Unfällen ist sofort Hilfe zu leisten, Ersthelfende herbeiholen! Bei Bedarf den Rettungsdienst alarmieren:
Notruf: 112

Unfälle und Beinahe-Unfälle müssen umgehend den Vorgesetzten gemeldet werden.



Brände sind sofort zu melden und mit den vorhandenen Feuerlöscheinrichtungen zu bekämpfen.

Notfallruf: 112



Bei einer notwendigen Räumung ist hilflosen und behinderten Personen zu helfen.



Alle Mitarbeitenden sammeln sich im Falle einer Räumung ausschließlich an der Sammelstelle, die von den Verantwortlichen bei Arbeitsbeginn bekanntgegeben wurde.

G4. Standsicherheit²



- Aufstellende sind für die Standsicherheit der jeweiligen Einrichtung selbst verantwortlich. Die Standsicherheit muss gegenüber den Veranstaltenden und ihrem beauftragten Personen nachweisbar sein, abhängig von der Größe und den anzuwendenden Vorschriften z.B. durch:
 - Standsicherheitsnachweis,
 - Anleitung des Herstellers (für kleine Zelte, Pagoden, Bühnenpodeste o.ä.) und / oder
 - geprüftes Baubuch mit Ausführungsgenehmigung.
- Es müssen Maßnahmen definiert sein, wie bei entsprechenden Wetterwarnungen ein sicherer Zustand herbeigeführt werden kann.
- Während der Abwesenheit von Personal der aufstellenden Person müssen alle Aufbauten so gesichert werden, dass diese mindestens Windstärke 8 (siehe Abb. 1) standhalten.
- Aufbauten, die im Betrieb nicht bis einschließlich Windstärke 6 standsicher sind, müssen den Veranstaltenden unbedingt vorab mitgeteilt werden.

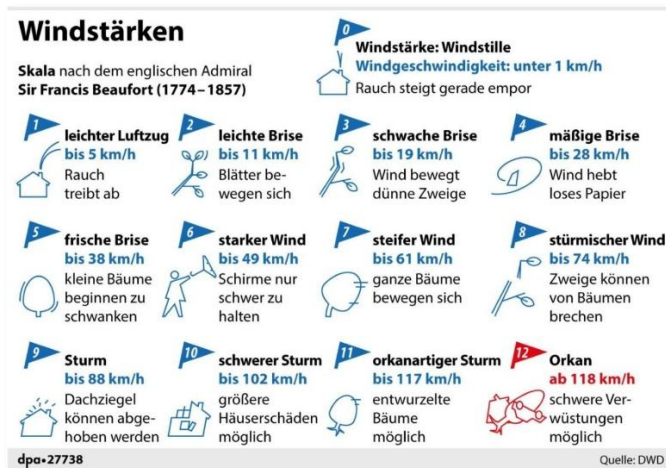







Abb. 1

G5. Erste Hilfe¹



Abb. 2

-  Ein Erste-Hilfe-Kasten muss immer (unabhängig von der Standgröße) an jedem Stand vorhanden sein, der Inhalt richtet sich nach der Anzahl der Beschäftigten am Stand:
-  Inhalt nach DIN 13157 bis 20 Personen, die am Stand arbeiten und
-  Inhalt nach DIN 13169 über 20 Personen, die am Stand arbeiten.
-  Empfohlen: Erste-Hilfe-Kasten nach DIN 13169 mit Zusatzausrüstung Gastronomie (zusätzliche Pflaster, Wundschnellverbände für Verbrennungen etc.) für alle Standgrößen.
-  Die Standorte von Erste-Hilfe-Kästen müssen durch das Rettungszeichen E003 „Erste-Hilfe“ entsprechend ASR A1.3 überkopf (mind. 1,8 m) gekennzeichnet werden (siehe Abb. 2).





G6. Anforderung an das Brandverhalten



Abb. 3



Abb. 4

-  Leicht entflammbare Materialien dürfen nicht verwendet werden, es sei denn, sie sind allseitig von mindestens normalentflammbaren Materialien umschlossen.
-  Tragende und aussteifende Bauteile von begehbaren Aufbauten müssen aus nichtbrennbaren Materialien bestehen. Brennbare Materialien sind nur zulässig, wenn keine Gefährdung besteht oder eine Entzündung unwahrscheinlich ist.
-  An Dekorations- und Ausschmückungsmaterialien besteht die Anforderung mindestens schwerentflammbar. Pflanzenschmuck darf nur so lange wie er frisch ist verwendet werden.
-  Bodenbeläge müssen schwerentflammbar sein. Nachweise mit dem Zusatz „vollflächig verklebt auf mineralischem Untergrund“ werden auch für lose Verlegung auf nichtmineralischem Untergrund akzeptiert.

¹ Arbeitsstättenregel A4.3

G7. Brandschutz²³



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10

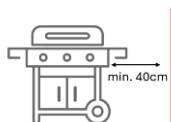


Abb. 11



Abb. 12

- Jede Arbeitsstätte (Beispiel: Küche, Lagerbereich, Verkaufsstand,) muss mit mindestens einem Feuerlöscher mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten (LE) für Brände von festen Stoffen (Löschvermögen mindestens 21A, siehe Abb. 6) bestückt werden.
- Kommen flüssige oder im Brandfall flüssig werdende Stoffe zum Einsatz, so sind entsprechende Feuerlöscher für Brandklasse B (siehe Abb. 6) vorzuhalten.
- Kommen brennbare Gase zum Einsatz, sind Feuerlöscher für Brandklasse C vorzuhalten (siehe Abb. 7).
- Für Brandklasse „A“, „B“ und „C“ sind kombinierte Feuerlöscher erhältlich (Brandklasse C immer ohne Angabe des Löschvermögens).
- Bei dem Einsatz von Speisefetten oder Speiseölen (Beispielsweise beim Frittieren) muss bis 50 l Fett-/Ölmenge mindestens ein zusätzlicher Fettbrandlöscher (erkennbar durch Symbol „F“ [siehe Abb. 8] auf dem Feuerlöscher) vorhanden sein. Die Angabe, für wie viel Liter Fett dieser geeignet ist, entspricht dem Löschvermögen für Brandklasse F (z.B. 25F = 25 Liter Speisefett).
- Fettbrände niemals mit Wasser-, Schaum- oder Pulverlöschern bekämpfen.

→ LEBENSGEFAHR (Fettbrandexplosion)

- Feuerlöscher müssen mindestens alle 2 Jahre durch Sachkundige im Rahmen der Instandhaltung geprüft werden. Die Erstprüfung ist 2 Jahre nach Endkontrolle im Werk notwendig (siehe z.B. Feld „Endkontrolle“ auf dem Feuerlöscher).
- Alle Beschäftigten müssen im Umgang mit Feuerlöschern unterwiesen sein.
- Die Standorte von Feuerlöscher müssen durch das Brandschutzzeichen F001 „Feuerlöscher“ entsprechend ASR A1.3 überkopf (mind. 1,8m) gekennzeichnet werden (siehe Abb. 10).

Löschdecken sind im Bereich der Gastronomie ungeeignet und werden nicht akzeptiert

- Feuerstätten (z. B. Grills), die festen, flüssigen oder gasförmigen Brennstoffe nutzen, sind standsicher auf einem nicht brennbaren Untergrund aufzustellen. Der Mindestabstand zu brennbaren Bauteilen beträgt entweder den vom Hersteller angegebenen Wert oder, falls nicht vorhanden, mindestens 40 cm.
- Vor den Feuerungsöffnungen von Feuerstätten für feste Brennstoffe ist ein nicht brennbarer Bodenbelag erforderlich, der mindestens 50 cm nach vorn und 30 cm seitlich über die Öffnung hinausragt.
- Feuerstätten und Feuerstellen für feste Brennstoffe dürfen nicht unbeaufsichtigt betrieben werden und sind so lange zu überwachen, bis Flammen und Glut vollständig erloschen oder gelöscht sind.

² DGUV Information 205-001: Arbeitssicherheit durch vorbeugenden Brandschutz

³ Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A2.2: Maßnahmen gegen Brände

G8. Elektrische Sicherheit⁴

Elektrische Betriebsmittel und Leitungen < 50 m



Abb. 13



Abb. 14



Abb. 14

- ✚ Alle elektrischen Betriebsmittel („Alles mit Stecker“, auch Stromverteiler, Mehrfachstecker und Verlängerungsleitungen) sind vor der ersten Verwendung (also auch werksneue Geräte) und regelmäßig wiederkehrend (alle 6 Monate, verlängerbar auf höchstens 12 Monate) durch Elektrofachkräfte zu prüfen (Prüfung nach DGUV-Vorschrift 3, Abb.).
- ✚ Die Prüfung ist zu Dokumentieren – Prüfnachweise zusätzlich zur Plakette zur Einsicht bereithalten (online zum Abruf).
- ✚ Leitungen müssen ordnungsgemäß verlegt werden und dürfen keine Stolpergefahr darstellen.
- ✚ Einfache Kabelmatten sowie das Abkleben von Leitungen ist im Bereich von Laufwegen nicht gestattet, es müssen feste Kabelbrücken / Kabelrampen zum Einsatz kommen. Hierbei muss die barrierefreie Nutzung berücksichtigt werden.
- ✚ In Bereichen unmittelbar vor und nach Notausgangstüren, -treppen oder Durchgängen dürfen keine Kabelbrücken auf dem Boden verlegt werden.
- ✚ Es dürfen nur Leitungen vom Typ H07RN-F verwendet werden⁵.
- ✚ Der Mindestquerschnitt von Leitungen bemisst sich an der Gesamtleitungslänge und muss mindestens betragen:
 - ✚ Gesamtstrecke Schuko kürzer 10 m: 1,5 mm²,
 - ✚ Gesamtstrecke Schuko länger 10 m: 2,5 mm²,
 - ✚ Drehstromleitung CEE 16: 2,5 mm²,
 - ✚ Drehstromleitung CEE 32: 6,0 mm² und
 - ✚ Drehstromleitung CEE 63: 16,0 mm².
- ✚ Leitungslängen über 50 m sind grundsätzlich nicht zugelassen, diese müssen über besondere Schutzmaßnahmen verfügen und dürfen nur durch eine qualifizierte Elektrofachkraft geplant und errichtet werden.
- ✚ Kabeltrommel dürfen nur verwendet werden, wenn diese komplett abgewickelt wurden und einen Überhitzungsschutz besitzen. Auch hier Mindestquerschnitt beachten.
- ✚ Mehrfachsteckdosen dürfen nicht hintereinandergeschaltet werden.
- ✚ Jeder Endstromkreis muss mit einem FI / RCD (maximaler Differenzauflösestrom 30 mA) abgesichert sein.
- ✚ Stromverteiler so positionieren, dass Flüssigkeiten nicht hineinlaufen können.

Stromanschlüsse nicht überlasten!

⁴ DGUV-Vorschrift 3 - Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

⁵ SQP4 / DIN EN 50525-2-21 VDE 0285-525-2-21:2012-01

G9. Wasserversorgung⁶

Zum Anschluss an das Trinkwassernetz über Hydranten dürfen nur die vom örtlich zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden. Die weiterführenden Anschlusssteile wie Rohre / Schläuche / Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen, Rückdrücken o. a.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können:



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17

- ✚ Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene, funktionierende Absicherung (Rückflussverhinderer, Rohrtrenner oder dergleichen) eingebaut werden. Die Absicherung ist auf die sichere Funktion hin zu überprüfen (Inspektion, Wartung).
- ✚ Mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus sind auf gleiche Weise wie vorher beschrieben abzusichern, um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestelle untereinander auszuschließen.
- ✚ Es sind kurze und unmittelbare Verbindungen vom Standrohr bzw. Unterverteiler zur Verwendungsstelle herzustellen.
- ✚ Die Leitungs- und Schlauch-Querschnitte sind möglichst klein zu wählen, um lange Standzeiten des Wassers zu verhindern.
- ✚ Die Anschlussleitung und die angeschlossenen Anlagenteile müssen für einen Druck von mindestens 10 bar ausgelegt sein.

Die verwendeten Materialien (z. B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser zugelassen und zertifiziert sein

- ✚ Schläuche müssen gem. KTW-Leitlinie des Umweltbundesamtes (Rohre), DVGW W 270 und DVGW VP 549 geprüft sein (Prüfzeugnisse):
 - ✚ DVGW W 270: Vermehrung von Mikroorganismen auf Materialien für den Trinkwasserbereich und
 - ✚ KTW: Einfluss des Materials auf Geruch und Geschmack des Wassers, Chlorzehrung, Kohlenstoffabgabe.
- ✚ Rohre und Armaturen müssen mit einer DIN / DVGW W 270 Registriernummer gekennzeichnet sein. (siehe Abb. 15).
- ✚ **Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!!** (siehe Abb. 16)
- ✚ Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen (siehe Abb. 17).
- ✚ Das Ablegen von Kupplungen, Armaturen und Verbindungsstücken auf dem Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (Auflagen schaffen).

Bei Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist:

- ✚ bei direktem Einfließen in z. B. Spülbecken ein Mindestabstand von 2 cm zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand einzuhalten und
- ✚ bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten eine Einzelabsicherung (Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer) vorzunehmen.

Bei Missachtung dieser Vorgabe ist ein Rücksaugen in die Anschlussleitung und die gesundheitliche Gefährdung Dritter möglich.

⁶ DVGW W 270

G10. Verwendung von Flüssiggasanlagen⁷



Abb. 18



Abb. 19



Abb. 20



Abb. 21



Abb. 22



Abb. 23



Abb. 24





- ✚ Der Einsatz von Flüssiggasanlagen ist nur dann zulässig, wenn keine andere Energiequelle zur Erhitzung oder Kühlung zur Verfügung steht.
- ✚ Der Einsatz von Flüssiggasanlagen ist auf Grund der hohen Gefährdung auf das absolut notwendige Minimum zu beschränken.
- ✚ Je Verbrauchsstelle ist eine angeschlossene Gasflasche zulässig.
- ✚ Je Verbrauchsstelle ist die Bevorratung einer Ersatz-Gasflasche zulässig. Diese muss Außerhalb des Besucherbereichs gelagert werden.
- ✚ Die max. zulässige Füllmenge einer Flasche beträgt 11 Kg.
- ✚ Bei Verkaufsständen, die eine festeingebaute, zugelassene und geprüfte Gasanlagen haben, dürfen Flaschen bis zu einer Füllmenge von 33 kg zum Einsatz kommen.
- ✚ Die Gasflaschen müssen so gelagert und angeschlossen werden, dass unbefugter Zugriff erschwert wird.
- ✚ Gasflaschen müssen gegen Umkippen gesichert sein.
- ✚ Anschlussschläuche dürfen max. 40 cm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen [siehe Abb. 18], Panzerschläuche [siehe Abb. 19]) sind Schläuche bis maximal 1,6 m zulässig.
- ✚ Für nicht fest eingebaute Gasanlagen gilt: Es dürfen nur zugelassene Anschlussschläuche \varnothing 8 mm nach EN 559 / DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss $\frac{1}{4}$ " R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden (siehe Abb. 20).
- ✚ Es dürfen nur zweistufige Druckminderer zum Einsatz kommen (siehe Abb. 21 und Abb. 22).
- ✚ Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstopfen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- ✚ Jeder Stand mit Flüssiggasanlagen muss ein Dichtigkeitspray vorhalten. Die Dichtigkeit der Verbindungen ist nach jedem Neuanschluss (auch nach Flaschenwechsel) zu prüfen (siehe Abb. 23).
- ✚ Alle Gasanlagen müssen mindestens alle zwei Jahre nach Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV §10) geprüft werden, der Bestand der Prüfung ist durch Plakette oder sonstigem Prüfnachweis vor Ort zu belegen. Diese ist den Veranstaltenden auf Verlangen vorzuzeigen⁸
- ✚ Das Aufstellen und Anschließen einer Flüssiggasanlage darf nur durch unterwiesenes, fachkundiges Personal vorgenommen werden.
- ✚ Einsatzorte und Verbrauchsstellen müssen dauerhaft und gut sichtbar durch das Piktogramm W029 (DIN EN ISO 7010) gekennzeichnet werden. Das Piktogramm muss mindestens eine Breite von 15 cm aufweisen (siehe Abb. 24).

⁷ DGUV-Vorschrift 79 / DGUV-Regel 110-009

⁸ DGUV Grundsatz 310-005

G11. Sonstige Hinweise - Gastronomie



-  Es müssen ausreichend Behälter für Abfälle vorgehalten werden.
 -  Die Ansammlung von Abfall (auch Verpackungsabfall) außerhalb von entsprechenden Behältern ist nicht zulässig.
 -  Erlaubnisse / Befreiungen von Vorgaben erteilt die zuständige Behörde.
 -  Auf die Fürsorgepflicht beim Ausschank von Alkohol wird hingewiesen.
-

G12. Rückfragen



Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an das SIKO.team wenden
