



# Bohnenviertelfest 2026

## Einladung zum Mitmachen

April 2026

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, 23. Juli, Freitag, 24. Juli und am Samstag, 25. Juli.

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 beigelegt 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 diesen Tagen ungültig, wer bestuhlen, bewirten, verkaufen oder sein Schaufenster frei halten will, MUSS dies zwingend bei uns beantragen.

Das Anmeldeformular bitte gedruckt, vollständig und leserlich ausgefüllt und unterschrieben im Zauberlehrling (Rosenstr. 38, 70182 Stuttgart) abgeben. (Die Anlagen müssen nicht gedruckt abgegeben werden)

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

[fest@bohnenviertel-stuttgart.de](mailto:fest@bohnenviertel-stuttgart.de)

# Bohnenviertelfest 2026

## Anmeldung und Teilnahmebedingungen

### 1 Allgemeines

Das Bohnenviertelfest 2026 findet von Donnerstag, 23. Juli bis Samstag, 25. Juli 2026 statt.

- Festzeiten:
  - Donnerstag: 16:00 – 24:00 Uhr
  - Freitag: 16:00 – 24:00 Uhr
  - Samstag: (11:00) / 16:00 – 24:00 Uhr

Alle Gewerbetreibenden, Anwohnenden, Vereine und Initiativen sind herzlich eingeladen, sich am Fest zu beteiligen.

Dieses Dokument enthält die Teilnahmebedingungen sowie alle organisatorischen Informationen. Zusätzlich sind die beigefügten Merkblätter & FAQ verbindlich Bestandteil zur Teilnahme.

### 2 Ablauf & wichtige Termine

- Anmeldeschluss: 08. Mai 2026

Ablauf:

1. Anmeldung vollständig einreichen
2. Prüfung durch den Festausschuss
3. Teilnahmebestätigung und Standplatzzuweisung
4. Erhalt der Genehmigung mit allen Details in den Tagen vor dem Fest
5. Umsetzung gemäß Teilnahmebedingungen und Merkblättern

### 3 Teilnahmebedingungen (Grundlagen)

- Die Teilnahme ist nur mit fristgerechter Anmeldung möglich.
- Es werden nur vollständige und unterschriebene Unterlagen berücksichtigt.
- Ein Anspruch auf Teilnahme oder einen bestimmten Standplatz besteht nicht.
- Über die Teilnahme und Standplatzvergabe entscheidet der Festausschuss.

### 4 Pflichten der Teilnehmenden

#### 4.1 Eigenverantwortung

Alle Teilnehmende sind eigenverantwortlich für:

- Betrieb und Organisation des eigenen Standes, inkl. Strom & Wasserversorgung
- Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften
- Sicherheit, Hygiene und ordnungsgemäßen Ablauf
- ausreichenden Versicherungsschutz
- Nächtliche Sicherheit des Stands
- Abgabe von Gebühren & Lizenzzahlungen (z.B. Gema, wenn nötig)

#### 4.2 Verbindliche Vorschriften

Für alle Teilnehmende gelten insbesondere Vorschriften zu:

- Lebensmittelhygiene
- Trinkwasser und Abwasser
- Elektrische Sicherheit
- Brandschutz
- Arbeitsschutz und Standsicherheit

Detail sind den beigefügten Merkblättern zu entnehmen. Diese sind verbindlich einzuhalten.

#### 4.3 Verbote

Folgende Punkte sind auf dem gesamten Veranstaltungsgelände nicht zulässig:

- Verwendung von Flüssiggas (mit einer Ausnahme, siehe folgende Unterlagen)
- Pyrotechnik oder Feuerwerk
- Ballonstarts
- Tombolas ohne behördliche Genehmigung
- Weitere Details & Vorgaben zu Verboten siehe Merkblätter & FAQ.

#### 4.4 Sicherheit

- Feuergassen und Rettungswege sind jederzeit freizuhalten.
- Anweisungen der Festleitung, Behörden und Sicherheitsdienste sind unverzüglich zu befolgen
- Ein- & Ausgänge sind jederzeit freizuhalten
- Weitere Details & Vorgaben zur Sicherheit siehe Merkblätter & FAQ.

## 5 Standbetrieb & Organisation

Aufbau: Mittwoch ab 16 Uhr,  
Donnerstag ab 8:00 Uhr

Abbau: Samstag ab 24:00 Uhr

Grundregeln:

- Standflächen sind über die gesamte Zeit sauber und ordentlich zu halten
- Müll ist eigenständig zu entsorgen
- Fahrzeuge dürfen nicht auf dem Veranstaltungsgelände abgestellt werden oder während dem Betrieb bewegt werden
- Verkehrssicherheit im Bereich des Standes ist sicherzustellen

Weitere Details & Vorgaben zu Hygiene, Wasser, Abfall, Pfandsystem und Betrieb siehe Merkblätter.

# BOHNEN v i e r t e l FEST

## 6 Gebühren

Kategorie	Beschreibung	Gebühr in €
Grundgebühr	HGV-Mitglieder	40,-
Grundgebühr	Nichtmitglieder 1. Teilnahme	435,-
Grundgebühr	Nichtmitglieder bereits teilgenommen	350,-
Nicht-Gastronomie	Stand ohne Speisen / Getränke	199,-
Gastronomie S	bis 20 qm	850,-
Gastronomie M	bis 60 qm	1150,-
Gastronomie L	bis 100 qm	1300,-
Gastronomie XL	über 100 qm	1700,-
Müllpfand	Alle Teilnehmenden	75,-

Zusammensetzung:

Grundgebühr + Standgebühr + Müllpfand

## 7 Fristen & Stornierung

- Rücktritt bis 31. Mai 2026: 250,- € Gebühr
- Rücktritt ab 01. Juni 2026: volle Gebühren

## 8 Haftung und Ausschluss

- Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für Schäden, Diebstahl oder Ausfälle in aller Art
- Ein Anspruch auf Teilnahme, Standplatz oder Rückerstattung besteht nicht
- Änderung von Auflagen, Standplätzen oder Abläufen sind möglich
- Auch bei Absage oder Einschränkungen können Kosten entstehen und der Veranstalter leistet keinen Ersatz.
- Der Veranstalter hat das Recht die Teilnahme auch kurzfristig zu verwehren.

Änderungen vorbehalten

## 9 Anmeldung

Firma / Organisation:	
Name:	
Straße & Hausnummer:	
PLZ & Ort:	
Mobilnummer:	
E-Mail:	
Teilnehmerart:	<input type="checkbox"/> Privat <input type="checkbox"/> Gewerblich <input type="checkbox"/> Verein <input type="checkbox"/> HGV-Mitglied

Standbeschreibung:			
Art des Standes:			
Maße (in Meter):	Breite:		Tiefe:
Wunschstandort Standplatznummer:			
Warenangebot:			
Einsatz von Gas: (siehe FAQ)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Wenn ja, Kurzbeschreibung: (Grill, Gaskocher, etc. mit Anzahl)	
Eigene Aktionen: (optional)			
Musik / DJ geplant: (optional)			
Gaststättenbetrieb angezeigt:	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Nicht nötig		

Entgegen der Vorjahre ist beim Gaststättenamt der Gaststättenbetrieb nur noch anzuzeigen (Formular in den Anlagen) und nicht mehr mit Genehmigung zu beantragen. Die Anzeige übernimmt jeder Teilnehmer selbst. Antrag nicht bei der Festleitung abgeben!

# BOHNEN v i e r t e l FEST

Merkblätter gelesen:	<input type="checkbox"/> Ja		
Keine Untervermietung:	<input type="checkbox"/> Ja		
Toilette vorhanden:	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Wenn ja, wie viele:	
Ich akzeptiere die Teilnahmebedingungen:	<input type="checkbox"/> Ja		

Am Stand anwesende Person 1	
Mobilnummer 1:	
Am Stand anwesende Person 2	
Mobilnummer 2:	

### Erklärung des Teilnehmenden:

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die Teilnahmebedingungen sowie alle beigefügten Merkblätter vollständig zur Kenntnis genommen und inhaltlich verstanden habe.

Ich verpflichte mich, die für meinen Stand und meine Teilnahme relevanten Vorgaben, gesetzlichen Bestimmungen und Auflagen eigenverantwortlich einzuhalten.

Ich bestätige zudem, dass keine Untervermietung oder Überlassung des Standes oder Standplatzes an Dritte erfolgt.

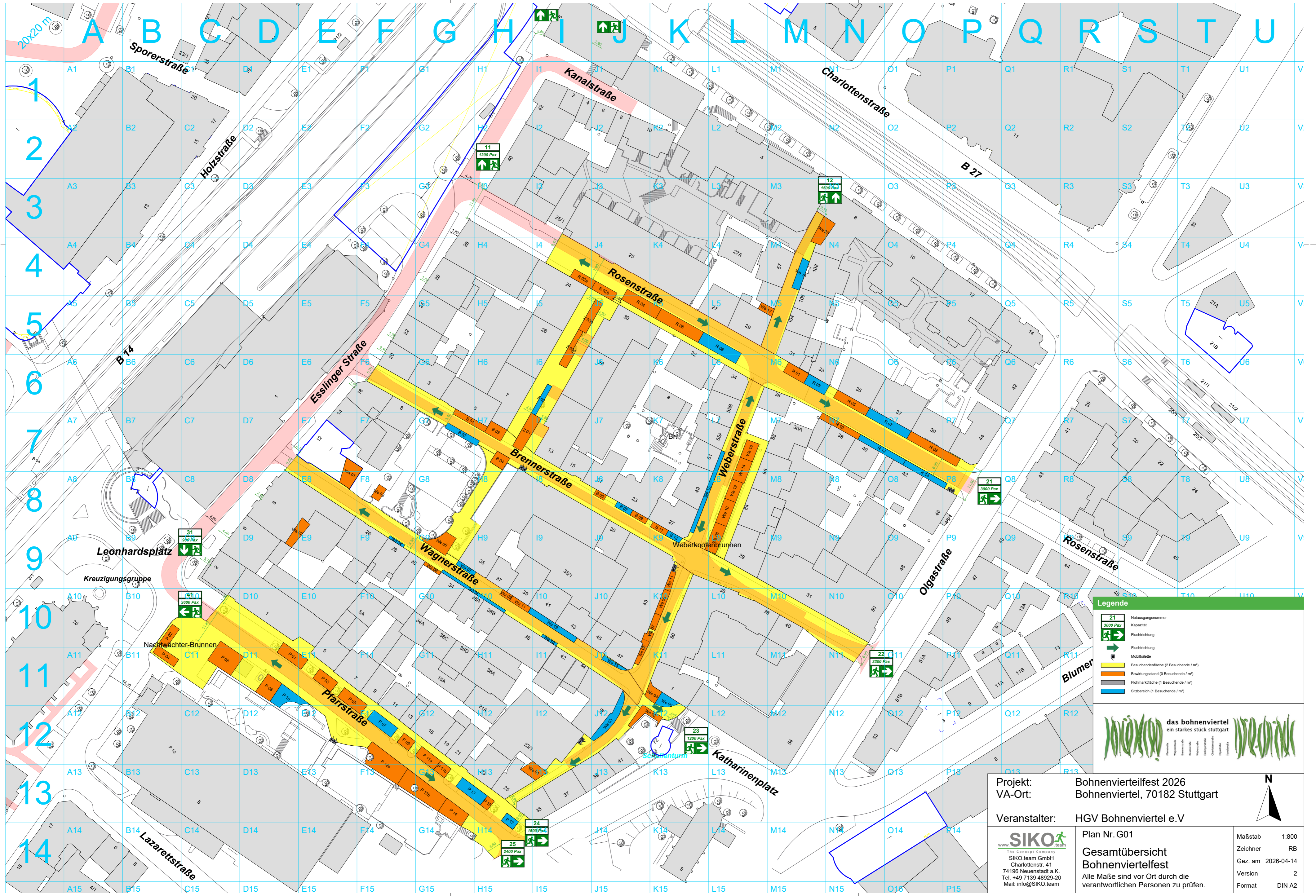
Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Teilnahmebedingungen verbindlich an.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

### Anlagen (müssen nicht gedruckt abgegeben werden):

- Lageplan
- Leitfaden Lebensmittel auf Vereinsfesten
- Merkblatt Trinkwasserleitungen auf Veranstaltungen
- Merkblatt fliegende Bauten
- Merkblatt Flüssiggas
- Merkblatt Umgang mit Lebensmitteln
- Merkblatt Ausstellende
- Merkblatt Gastronomie
- Merkblatt Veranstaltungstechnik
- FAQ
- Formular: Anzeige vorübergehender Gaststättenbetrieb (selbst abgeben)



**Legende**

- Notausgangnummer  
Kapazität
- Fluchtrichtung
- Fluchtrichtung
- Mobiltoilette
- Besuchendenfläche (2 Besuchende / m²)
- Bewirtungsstand (0 Besuchende / m²)
- Flohmarktfäche (1 Besuchende / m²)
- Sitzbereich (1 Besuchende / m²)

**das bohnenviertel**  
ein starkes stück stuttgart

Projekt: VA-Ort:	Bohnenviertelfest 2026 Bohnenviertel, 70182 Stuttgart	
Veranstalter:	HGV Bohnenviertel e.V.	
 www.siko-team.com SIKO team GmbH Charlottenstr. 41 74196 Neuenstadt a.K. Tel. +49 7139 48929-20 Mail: info@SIKO.team	Plan Nr. G01  <b>Gesamtübersicht Bohnenviertelfest</b> Alle Maße sind vor Ort durch die verantwortlichen Personen zu prüfen.	Maßstab 1:800 Zeichner RB Gez. am 2026-04-14 Version 2 Format DIN A2



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](http://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).

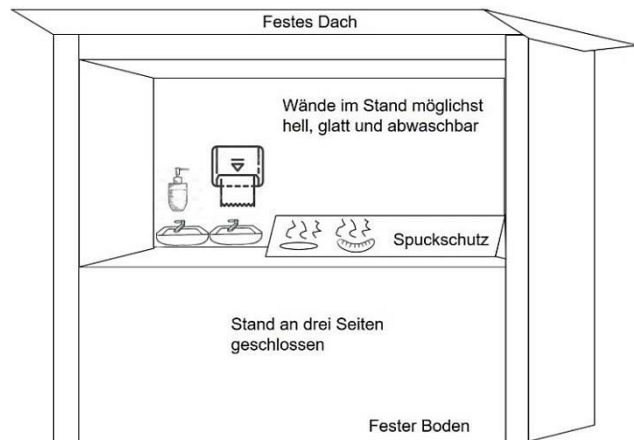


Abbildung 1: Schematische Darstellung eines geeigneten Lebensmittelverkaufsstandes

### 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 <b>Lebensmitteln</b>
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).

## 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](http://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](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](http://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](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/](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](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 Bienze 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 m<sup>2</sup> oder
  - im Verbund aus mehreren einzelnen Zelten aufgestellt mit einer Grundfläche von insgesamt maximal 75 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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. Alternativ können Fliegende Bauten unter Angabe der wesentlichen Daten (Art des Fliegenden Baus, Größenabmessung, Geltungsdauer der Ausführungsgenehmigung, Nebenbestimmungen, geplante Betriebszeit, Betreiber) in Textform angezeigt werden.

---

Landeshauptstadt Stuttgart **Tel:** 0711 216 60172 oder 0711 216 60174  
Baurechtsamt - Sachgebiet Sonderbauten **E-Mail:** sonderbauten.baurechtsamt@stuttgart.de  
Eberhardstr. 33, 70173 Stuttgart

---

### **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.



## Verwendung von Flüssiggas bei Veranstaltungen

### Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen

#### 1 Druckgasbehälter (Flaschen)

- 1.1 Es dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik und den Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas entsprechen. Darüber hinaus gelten die hier genannten besonderen Anforderungen.
- 1.2 In Ständen dürfen maximal 2 gegen Umfallen gesicherte 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene, gekennzeichnete, nichtbrennbare, abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden. Die Schränke müssen abgeschlossen sein.
- 1.3 Werden zum Verschluss der Flaschenschränke Bügelschlösser verwendet, darf die Bügelstärke der Schlösser 5 mm nicht überschreiten. Das Bügelschloss muss so angebracht werden, dass ein Entfernen mittels Bolzenschneider möglich ist.
- 1.4 Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Kanaleinläufe, Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.5 Die Anzahl der Flaschen im Schrank darf den Tagesbedarf nicht überschreiten. Eine zusammenhängende Versorgungsanlage darf **nicht mehr als 2 Gebrauchsflaschen, einschließlich angeschlossener Reserveflaschen umfassen**. Auf Antrag und nach Genehmigung im Einzelfall sind bei Imbissständen insgesamt maximal 4 Gebrauchsflaschen einschließlich 2 angeschlossener Reserveflaschen zulässig.
- 1.6 Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 1.7 Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.8 Anschlusschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.9 Es dürfen nur zugelassene Schläuche  $\varnothing$  8 mm nach EN 559/DG3612 (-30 °C) mit Schraubanschluss 1/4" R-Linksgewinde und DVGW-Zulassung verwendet werden. Der Einsatz von Schläuchen mit Rohrstutzen und Sicherungsschellen ist untersagt.
- 1.10 Bei Verwendung von Gasflaschenschränken - **zwingend bei mehr als 2 Gasflaschen** - ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage einschließlich der Verbrauchsgeräte sowie die Konformität mit dem Gasmerkblatt von einem Gasfachbetrieb zu bestätigen. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

#### 2 Betrieb

- 2.1 Während der **Öffnungszeiten** darf **kein Flaschenwechsel** vorgenommen werden. Flüssiggastanks sind nicht zulässig.
- 2.2 **Gasheizungen** jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen **sind** auf dem Veranstaltungsgelände grundsätzlich **nicht erlaubt**.



- 2.3 Es dürfen nur Gasverbrauchseinrichtungen mit Piezozündung und Zündsicherung eingesetzt werden.
- 2.4 Flüssiggasanlagen dürfen nur entsprechend den von den Herstellern mitgelieferten Bedienungsanweisungen genutzt werden. Ihre Standsicherheit muss gewährleistet sein.
- 2.5 Gasanlagen dürfen nur von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Flüssiggasanlagen vertraut und über die Mindestvorschriften bei der Verwendung von Flüssiggas unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgaben zuverlässig erfüllen.
- 2.6 Nach Betriebsschluss sind die Hauptabsperrarmaturen zu schließen.
- 2.7 Bei Undichtigkeiten sind die Absperrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8 Vereisungen an Leitungen und Absperrreinrichtungen dürfen nur so beseitigt werden, dass keine gefährliche Erwärmung oder Zündung auftreten kann.
- 2.9 Nach jedem Gasflaschenwechsel ist die Verschraubung mit einem Lecksuchspray auf Dichtigkeit zu überprüfen.

### 3 Löscheräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen	1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten
Bei Verwendung von Friteusen	1 Fettbrandlöscher

Neben den oben genannten Punkten sind hinsichtlich der Verwendung von Druckgasbehältern u. a. folgende Vorschriften und Regeln bei der Aufstellung bzw. dem Betrieb von Druckbehältern bzw. Druckgasbehältern zu beachten (Auszug):

Betriebssicherheitsverordnung, Technische Regeln Druckbehälter (TRB), insbesondere TRB 600, 610, 700, 801 Nr. 25 Anlage; Technische Regeln Druckgase (TRG), insbesondere TRG 280; Technische Regeln Flüssiggas (TRF 1996); Gefahrgutverordnung Straße (GGVS); Unfallverhütungsvorschriften (GUV 9.7 oder BGV D 34).

## **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, Grasboden und gegebenenfalls Gehwegplatten oder Asphalt als Fußboden für den Bereich der Lebensmittelzubereitung nicht anerkannt werden (mit Gummimatten/Pergulan etc. abdecken).
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 ungeziefericher 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: Juni 2023**

### **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 (§ 13 Trinkwasserverordnung).

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 § 11 Trinkwasserverordnung wird hingewiesen.**

Die erforderliche Anzeige erfolgt entweder online über [www.service-bw.de](http://www.service-bw.de) oder schriftlich. Die Formulare 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 Überwachung nach der Trinkwasserverordnung werden kostenpflichtige behördliche Kontrollen mit stichprobenartigen Probenahmen durchgeführt. Hierbei sollten Sie die gültigen Prüfzeugnisse (DVGW W 270 und KTW) der von Ihnen verwendeten Schläuche vor Ort beireithalten!

#### **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 Trinkwasser- und Umwelthygiene, Tel. 0711-216-59376, [trinkwasser@stuttgart.de](mailto:trinkwasser@stuttgart.de)).***

# Sicherheitsmerkblatt

## Ausstellende

### A1. Einleitung



Für Ausstellende ist eine Vielzahl an Gesetzen, Richtlinien, Regeln und verbindlichen Informationen zu beachten.

Dieses Merkblatt stellt die wichtigsten Inhalte im Bereich Brandschutz, Arbeitsschutz, elektrische Sicherheit, 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.

### A2. Arbeitsschutz



Den Anweisungen der Veranstalterin sowie ihren beauftragten Vertretenden (insbesondere Veranstaltungsleitung, Verantwortliche für Veranstaltungstechnik) ist Folge zu leisten.



Die Arbeitsschutzbestimmungen der Veranstalterin sind einzuhalten.



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

Sicherheitsschuhe (Fußschutz) Empfehlung mind. S1

Warnweste

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

Bei Arbeiten über Kopf: Schutzhelm

Bei Bedarf: Schutzhandschuhe

Bei erhöhter Lautstärke: Gehörschutz



Alle Beschäftigten müssen vor Beginn der Arbeiten durch die jeweiligen 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 Veranstalterin, 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, die das Hörvermögen einschränken, ist während der Beschäftigung verboten.

### A3. 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 dem Vorgesetzten gemeldet werden.  
Zur Koordination der Rettungskräfte und ggf. Durchführung weiterer Maßnahmen muss bei Verständigung der Leitstelle auch der Veranstalter informiert werden.



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

**Notruf: 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 der verantwortlichen Person bei Arbeitsbeginn bekanntgegeben wurde.

### A4. Standsicherheit<sup>2</sup>



- 🚶 Aufstellende sind für die Standsicherheit der jeweiligen Einrichtung selbst verantwortlich.
- 🚶 Die Standsicherheit muss gegenüber der Veranstalterin und ihrer 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.)
  - 🚶 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 der Veranstalterin unbedingt vorab mitgeteilt werden

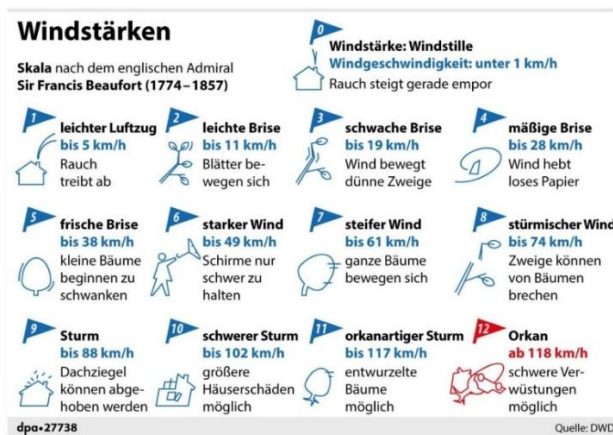


Abb. 1

## A5. Erste Hilfe<sup>1</sup>



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 einschließlich 20 Personen, die am Stand arbeiten
  - ✚ Inhalt nach DIN 13169 über 20 Personen, die am Stand arbeiten
- ✚ Empfohlen: Erste-Hilfe-Kasten nach DIN 13169
- ✚ Die Standorte von Erste-Hilfe-Kästen müssen durch das Rettungszeichen E003 „Erste-Hilfe“ entsprechend ASR A1.3 gekennzeichnet werden (in der Regel überkopf; mind. 1,8 m) oder alle am Stand tätigen Personen müssen, wenn möglich nachweisbar, über die Standorte unterwiesen werden (siehe Abb. 2).

## A6. Elektrische Sicherheit<sup>2</sup>

### Elektrische Betriebsmittel und Leitungen <50m



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

- ✚ 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, siehe Abb. 4).
- ✚ Die Prüfung ist zu Dokumentieren – Prüfnachweise zusätzlich zur Plakette zur Einsicht bereit halten (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 (siehe Abb. 5).
- ✚ In Bereichen unmittelbar vor und nach Notausgangstüren, -treppen oder Durchgänge dürfen keine Kabelbrücken auf dem Boden verlegt werden.
- ✚ Es dürfen nur Leitungen vom Typ H07RN-F verwendet werden<sup>3</sup>.
- ✚ Der Mindestquerschnitt von Leitungen bemisst sich an der Gesamtleitungslänge und muss mindestens betragen:
  - ✚ Gesamtstrecke Schuko kürzer 10 m: 1,5 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Gesamtstrecke Schuko länger 10 m: 2,5 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Drehstromleitung CEE 16: 2,5 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Drehstromleitung CEE 32: 6,0 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Drehstromleitung CEE 63: 16,0 mm<sup>2</sup>
- ✚ 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 Differenzauslösestrom 30 mA) abgesichert sein.
- ✚ Stromverteiler so positionieren, dass Flüssigkeiten nicht hineinlaufen können.

**Es dürfen nur die vom Anlagenverantwortlichen zugelassenen Stromanschlüsse genutzt werden.  
Stromanschlüsse nicht überlasten!**

<sup>1</sup> Arbeitsstättenregel A4.3

<sup>2</sup> DGUV-Vorschrift 3 - Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

<sup>3</sup> SQP4 / DIN EN 50525-2-21 VDE 0285-525-2-21:2012-01

## A7. Anforderung an das Brandverhalten



Abb. 6



Abb. 7

- ✚ 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.

## A8. Brandschutz<sup>45</sup>



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13

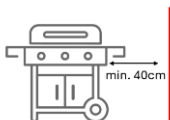


Abb. 9



Abb. 10

- ✚ Jeder Stand muss mit mindestens einem Feuerlöscher mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten (LE) für Brände von festen Stoffen (Löschvermögen mindestens 21A, siehe Abb. 8) bestückt werden.
- ✚ Kommen flüssige oder im Brandfall flüssig werdende Stoffe zum Einsatz, so sind entsprechende Feuerlöscher für Brandklasse B (siehe Abb. 9) vorzuhalten.
- ✚ Kommen brennbare Gase zum Einsatz, sind Feuerlöscher für Brandklasse C vorzuhalten (siehe Abb. 10).
- ✚ Für Brandklasse „A“, „B“ und „C“ sind kombinierte Feuerlöscher erhältlich (Brandklasse C immer ohne Angabe des Löschvermögens)
- ✚ Brände von Speiseölen und -Fetten dürfen nur mit Feuerlöschern für Brandklasse F (siehe Abb. 11) gelöscht werden.
- ✚ 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 gekennzeichnet werden (in der Regel überkopf; mind. 1,8 m) oder alle am Stand tätigen Personen müssen, wenn möglich nachweisbar, über die Standorte unterwiesen werden (siehe Abb. 13).
- ✚ **Löschdecken sind lediglich für Sonderfälle geeignet und können im Allgemeinen nicht akzeptiert werden!**
- ✚ Feuerstätten (z. B. Brennöfen), 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.

<sup>4</sup> DGUV Information 205-001: Arbeitssicherheit durch vorbeugenden Brandschutz

<sup>5</sup> Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A2.2: Maßnahmen gegen Brände

## A9. Verwendung von Flüssiggasanlagen<sup>6</sup>



Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16



Abb. 17



Abb. 18



Abb. 19

- ✚ Der Betrieb von Flüssiggasanlagen (z. B. Gasgrills, Kochgeräte) ist unter Einhaltung der DGUV Vorschrift 79, der DGUV Regel 110-010 sowie der Technischen Regeln Flüssiggas (TRF) zulässig.
- ✚ Es dürfen nur zugelassene, geprüfte und betriebssichere Geräte verwendet werden (DGUV V79, TRF).
- ✚ Flüssiggasanlagen dürfen nur durch unterwiesenes und fachkundiges Personal aufgebaut, angeschlossen und betrieben werden (DGUV V79).
- ✚ Je Verbrauchseinrichtung ist grundsätzlich nur eine Gasflasche angeschlossen zu betreiben. Weitere Flaschen sind außerhalb von Besucherbereichen bereitzuhalten (Veranstalterstandard auf Basis Gefährdungsbeurteilung).
- ✚ Gasflaschen sind gegen Umkippen zu sichern und vor unbefugtem Zugriff zu schützen (TRF, DGUV).
- ✚ Die Verwendung von Flüssiggasflaschen bis 11 kg wird als Sicherheitsstandard festgelegt. Größere Flaschen (z. B. 33 kg) können bei geeigneten Anlagen im Einzelfall zugelassen werden (Veranstaltervorgabe).
- ✚ Es sind geeignete und zugelassene Druckminderer entsprechend TRF einzusetzen.
- ✚ Schlauchleitungen sind so kurz wie möglich zu halten (TRF).
- ✚ Bei Schlauchlängen von mehr als 40 cm ist eine Schlauchbruchsicherung (SBS) oder eine gleichwertige Sicherheitseinrichtung zu verwenden (DGUV Regelwerk). Siehe Abb. 14.
- ✚ Schlauchbruchsicherungen können Bestandteil des Druckminderers sein.
- ✚ Es dürfen nur zugelassene Flüssiggasschläuche nach geltenden Normen (z. B. DIN EN 16436) verwendet werden. Siehe Abb. 15.
- ✚ Es sind zugelassene Anschlussschläuche mit geeigneten Anschlüssen (z. B. DVGW-geprüft) zu verwenden. Siehe Abb. 16.
- ✚ Schlauchverbindungen mit Schlauchschellen oder Steckverbindungen sind unzulässig (Stand der Technik, TRF).
- ✚ Mehrstufige Druckregelanlagen können bei erhöhtem Gasbedarf oder mehreren Verbrauchseinrichtungen erforderlich sein (TRF, Gefährdungsbeurteilung). Siehe Abb. 17.
- ✚ Nach jedem Flaschenwechsel sind alle Verbindungen auf Dichtheit zu prüfen, z. B. mit geeigneten Lecksuchmitteln. Siehe Abb. 18.
- ✚ Flüssiggasanlagen sind vor Inbetriebnahme sowie wiederkehrend durch eine befähigte Person zu prüfen (BetrSichV).
- ✚ Als Sicherheitsstandard wird ein Prüfintervall von maximal 2 Jahren festgelegt.
- ✚ Ein entsprechender Prüfnachweis ist am Stand vorzuhalten und auf Verlangen vorzulegen.
- ✚ Einsatzbereiche von Flüssiggasanlagen sind entsprechend der Gefährdungsbeurteilung zu kennzeichnen (z. B. Warnzeichen „Warnung vor Gasflaschen“ gemäß DIN EN ISO 7010). Siehe Abb. 19.
- ✚ Je nach Einsatz sind im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung weitergehende Anforderungen festzulegen.

<sup>6</sup> DGUV-Vorschrift 79 / DGUV-Regel 110-009

---

## A10. Sonstige Hinweise - Ausstellende

---



- ✚ Es müssen ausreichend Behälter für Abfälle vorgehalten werden.
- ✚ Die Ansammlung von Abfall (auch Verpackungsabfall) außerhalb von entsprechenden Behältern ist nicht zulässig.

---

## A11. Rückfragen

---



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

---

# 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 Veranstalterin sowie ihren beauftragten Vertretenden (insbesondere Veranstaltungsleitung, Verantwortliche für Veranstaltungstechnik) ist Folge zu leisten.



Die Arbeitsschutzbestimmungen der Veranstalterin sind einzuhalten.

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

Sicherheitsschuhe (Fußschutz) Empfehlung mind. S1

Warnweste

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

Bei Arbeiten über Kopf: Schutzhelm

Bei Bedarf: Schutzhandschuhe

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 Veranstalterin, 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, 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 dem Vorgesetzten gemeldet werden.  
Zur Koordination der Rettungskräfte und ggf. Durchführung weiterer Maßnahmen muss bei Verständigung der Leitstelle auch der Veranstalter informiert 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 vom Verantwortlichen bei Arbeitsbeginn bekanntgegeben wurde.

### G4. Standsicherheit<sup>2</sup>



- 🚶 Aufstellende sind für die Standsicherheit der jeweiligen Einrichtung selbst verantwortlich. Die Standsicherheit muss gegenüber der Veranstalterin und ihrer 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.)
  - 🚶 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 der Veranstalterin unbedingt vorab mitgeteilt werden.

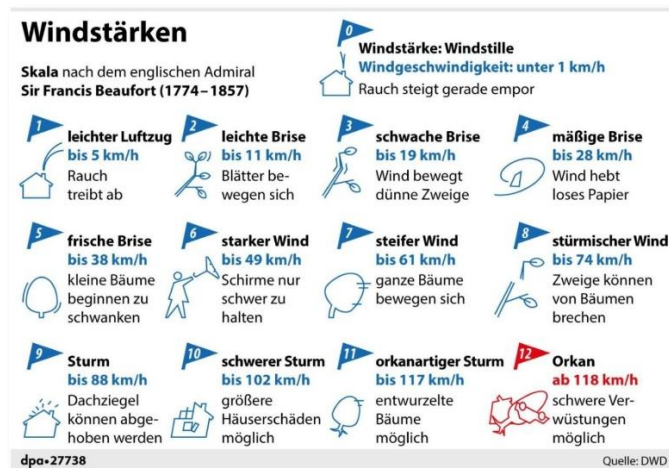


Abb. 1

## G5. Erste Hilfe<sup>1</sup>



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 einschließlich 20 Personen, die am Stand arbeiten
  - ✚ 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 gekennzeichnet werden (in der Regel überkopf; mind. 1,8 m) oder alle am Stand tätigen Personen müssen, wenn möglich nachweisbar, über die Standorte unterwiesen 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.

<sup>1</sup> Arbeitsstättenregel A4.3

## G7. Brandschutz<sup>23</sup>



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10

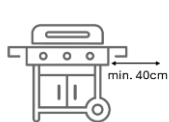


Abb. 9



Abb. 10

- 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. 5) 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 Liter 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. 25 F = 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 gekennzeichnet werden (in der Regel überkopf; mind. 1,8 m) oder alle am Stand tätigen Personen müssen ,wenn möglich nachweisbar, über die Standorte unterwiesen 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.

<sup>2</sup> DGUV Information 205-001: Arbeitssicherheit durch vorbeugenden Brandschutz

<sup>3</sup> Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A2.2: Maßnahmen gegen Brände

## G8. Elektrische Sicherheit<sup>4</sup>

### Elektrische Betriebsmittel und Leitungen < 50m



Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13

- ✚ 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. 12).
- ✚ 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 (siehe Abb. 13).
- ✚ In Bereichen unmittelbar vor und nach Notausgangstüren, -treppen oder Durchgänge dürfen keine Kabelbrücken auf dem Boden verlegt werden.
- ✚ Es dürfen nur Leitungen vom Typ H07RN-F verwendet werden<sup>5</sup>.
- ✚ Der Mindestquerschnitt von Leitungen bemisst sich an der Gesamtleitungslänge und muss mindestens betragen:
  - ✚ Gesamtstrecke Schuko kürzer 10 m: 1,5 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Gesamtstrecke Schuko länger 10 m: 2,5 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Drehstromleitung CEE 16: 2,5 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Drehstromleitung CEE 32: 6,0 mm<sup>2</sup>
  - ✚ Drehstromleitung CEE 63: 16,0 mm<sup>2</sup>
- ✚ 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 Differenzauslösestrom 30 mA) abgesichert sein.
- ✚ Stromverteiler so positionieren, dass Flüssigkeiten nicht hineinlaufen können.

**Stromanschlüsse nicht überlasten!**

<sup>4</sup> DGUV-Vorschrift 3 - Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

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

## G9. Wasserversorgung<sup>6</sup>



Abb. 14



Abb. 15

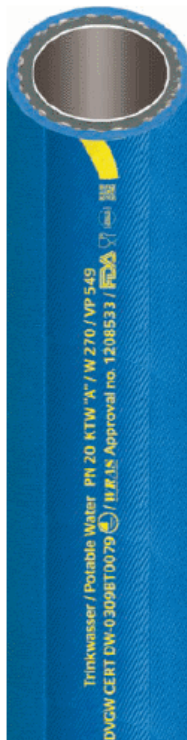


Abb. 16

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:

- ✚ 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 Anlageteile 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  
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. 14).
- ✚ **Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!!** (siehe Abb. 15).
- ✚ Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit der Abwasserleitung auszuschließen (siehe Abb. 16).
- ✚ 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.**

<sup>6</sup> DVGW W 270

## G10. Verwendung von Flüssiggasanlagen<sup>7</sup>



Abb. 17



Abb. 18



Abb. 19



Abb. 20



Abb. 21



Abb. 22

- ✚ Der Betrieb von Flüssiggasanlagen (z. B. Gasgrills, Kochgeräte) ist unter Einhaltung der DGUV Vorschrift 79, der DGUV Regel 110-010 sowie der Technischen Regeln Flüssiggas (TRF) zulässig.
- ✚ Es dürfen nur zugelassene, geprüfte und betriebssichere Geräte verwendet werden (DGUV V79, TRF).
- ✚ Flüssiggasanlagen dürfen nur durch unterwiesenes und fachkundiges Personal aufgebaut, angeschlossen und betrieben werden (DGUV V79).
- ✚ Je Verbrauchseinrichtung ist grundsätzlich nur eine Gasflasche angeschlossen zu betreiben. Weitere Flaschen sind außerhalb von Besucherbereichen bereitzuhalten (Veranstalterstandard auf Basis Gefährdungsbeurteilung).
- ✚ Gasflaschen sind gegen Umkippen zu sichern und vor unbefugtem Zugriff zu schützen (TRF, DGUV).
- ✚ Die Verwendung von Flüssiggasflaschen bis 11 kg wird als Sicherheitsstandard festgelegt. Größere Flaschen (z. B. 33 kg) können bei geeigneten Anlagen im Einzelfall zugelassen werden (Veranstaltervorgabe).
- ✚ Es sind geeignete und zugelassene Druckminderer entsprechend TRF einzusetzen.
- ✚ Schlauchleitungen sind so kurz wie möglich zu halten (TRF).
- ✚ Bei Schlauchlängen von mehr als 40 cm ist eine Schlauchbruchsicherung (SBS) oder eine gleichwertige Sicherheitseinrichtung zu verwenden (DGUV Regelwerk). Siehe Abb. 17.
- ✚ Schlauchbruchsicherungen können Bestandteil des Druckminderers sein.
- ✚ Es dürfen nur zugelassene Flüssiggasschläuche nach geltenden Normen (z. B. DIN EN 16436) verwendet werden. Siehe Abb. 18.
- ✚ Es sind zugelassene Anschlusschläuche mit geeigneten Anschlüssen (z. B. DVGW-geprüft) zu verwenden. Siehe Abb. 19.
- ✚ Schlauchverbindungen mit Schlauchschellen oder Steckverbindungen sind unzulässig (Stand der Technik, TRF).
- ✚ Mehrstufige Druckregelanlagen können bei erhöhtem Gasbedarf oder mehreren Verbrauchseinrichtungen erforderlich sein (TRF, Gefährdungsbeurteilung). Siehe Abb. 20.
- ✚ Nach jedem Flaschenwechsel sind alle Verbindungen auf Dichtheit zu prüfen, z. B. mit geeigneten Lecksuchmitteln. Siehe Abb. 21.
- ✚ Flüssiggasanlagen sind vor Inbetriebnahme sowie wiederkehrend durch eine befähigte Person zu prüfen (BetrSichV).
- ✚ Als Sicherheitsstandard wird ein Prüfintervall von maximal 2 Jahren festgelegt.
- ✚ Ein entsprechender Prüfnachweis ist am Stand vorzuhalten und auf Verlangen vorzulegen.
- ✚ Einsatzbereiche von Flüssiggasanlagen sind entsprechend der Gefährdungsbeurteilung zu kennzeichnen (z. B. Warnzeichen „Warnung vor Gasflaschen“ gemäß DIN EN ISO 7010). Siehe Abb. 22.
- ✚ Je nach Einsatz sind im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung weitergehende Anforderungen festzulegen.





<sup>7</sup> DGUV-Vorschrift 79 / DGUV-Regel 110-009

---

## 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.
  -  Insbesondere auf die Fürsorgepflicht beim Ausschank von Alkohol sowie auf die geltenden Hygienevorgaben wird hingewiesen.
- 

---

## G12. Rückfragen

---



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

---

# Sicherheitsmerkblatt Veranstaltungstechnik

## T1. Einleitung



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

Dieses Merkblatt stellt die wichtigsten Inhalte im Bereich Brandschutz, Arbeitsschutz, elektrische Sicherheit, 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.

## T2. Arbeitsschutz



Den Anweisungen der Veranstalterin sowie ihren beauftragten Vertretenden (insbesondere Veranstaltungsleitung, Verantwortliche für Veranstaltungstechnik) ist Folge zu leisten.



Die Arbeitsschutzbestimmungen der Veranstalterin sind einzuhalten.

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

Sicherheitsschuhe (Fußschutz) Empfehlung mind. S1

Warnweste

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

Bei Arbeiten über Kopf oder mit Anstoßgefahr: Schutzhelm

Bei Bedarf: Schutzhandschuhe

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 Veranstalterin, 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, die das Hörvermögen einschränken, ist während der Beschäftigung verboten.

---

### T3. 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 dem Vorgesetzten gemeldet werden. Zur Koordination der Rettungskräfte und ggf. Durchführung weiterer Maßnahmen muss bei Verständigung der Leitstelle auch der Veranstalter informiert werden.

---



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

**Notruf: 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 der verantwortlichen Person bei Arbeitsbeginn bekanntgegeben wurde.

## T4. Aufbauten



- Aufstellende sind für die Standsicherheit der jeweiligen Einrichtung selbst verantwortlich.
- Die Standsicherheit muss gegenüber der Veranstalterin und ihrer 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.)
  - 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 der Veranstalterin unbedingt vorab mitgeteilt werden.

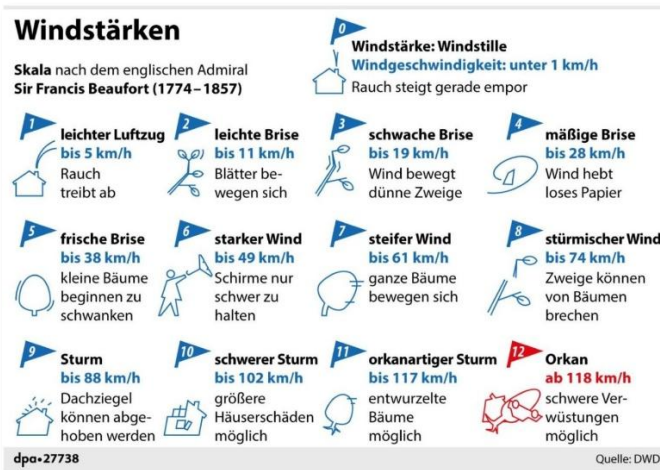


Abb. 1

## T5. Erste Hilfe<sup>1</sup>



Abb. 2

- Ein Erste-Hilfe-Kasten muss immer vorhanden sein, der Inhalt richtet sich nach der Anzahl der Beschäftigten:
  - Inhalt nach DIN 13157 bis einschließlich 20 darauf angewiesenen Beschäftigte
  - Inhalt nach DIN 13169 über 20 darauf angewiesenen Beschäftigte
  - Empfohlen: Erste-Hilfe-Kasten nach DIN 13169 mit Zusatzausrüstung Baustelle (zusätzliche Pflaster, Splitterpinzette etc.)
- Die Standorte von Erste-Hilfe-Kästen müssen durch das Rettungszeichen E003 „Erste-Hilfe“ entsprechend ASR A1.3 gekennzeichnet werden (in der Regel überkopf; mind. 1,8 m) oder alle am Stand tätigen Personen müssen, wenn möglich nachweisbar, über die Standorte unterwiesen werden (siehe Abb. 2).

<sup>1</sup> Arbeitsstättenregel A4.3





## T6. Anforderung an das Brandverhalten



Abb. 3

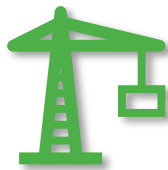






Abb. 4

-  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.
-  Sämtliche Ausstattungen auf den Szenenflächen und in fliegenden Bauten (bspw. Backdrop, Molton, Banner) müssen mindestens schwer entflammbar sein.

Bodenbeläge müssen schwerentflammbar sein. Nachweise mit dem Zusatz „vollflächig verklebt auf mineralischem Untergrund“ werden auch für lose Verlegung auf nichtmineralischem Untergrund akzeptiert.

## T7. Überkopfmontage



-  Gegen das Herabfallen von Gegenständen auf Arbeitsplätze, Verkehrs- und Szenenflächen müssen Schutzmaßnahmen getroffen sein.
-  Ortsveränderliche Beleuchtungs-, Bild- und Beschallungsgeräte müssen durch zwei unabhängig voneinander wirkende Einrichtungen gegen Herabfallen gesichert sein. Lose Zusatzteile oder sich lösende Teile müssen durch Einrichtungen aufgefangen werden können.
-  Die Bemessung entsprechender Sicherungselemente ist gemäß den Vorgaben der DGUV-Information 215-313 Lasten über Personen vorzunehmen.
-  Bewegliche Einrichtungen der Ober- und Untermaschinerie (Elektro-Kettenzüge) mit ihren Lasten müssen mit Sicherungen gegen unbeabsichtigte Bewegungen ausgerüstet sein (alternativ D8+ Elektrokettenzüge nach IGVW SQP2).

## T8. Brandschutz<sup>2 3</sup>



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9

- ✚ Elektrische Anlagen an Bühnen, Strom-Hauptverteilungen, FOH und / oder ähnliche technische Einrichtungen müssen mit mindestens einem Feuerlöscher mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten (LE) für Brände von festen Stoffen (Löschvermögen mindestens 21A, siehe Abb. 5) 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 (auch im Rahmen von Auf- und Abbauarbeiten) sind Feuerlöscher für Brandklasse C vorzuhalten (siehe Abb. 7).
- ✚ Brände von Speiseölen und -Fetten dürfen nur mit Feuerlöschern für Brandklasse F (siehe Abb. 8) gelöscht werden.
- ✚ Die Vorhaltung und der Einsatz von Feuerlöschern mit Wasser oder Schaum ist aufgrund ihrer geringeren Schadenswirkung auf technische Geräte der Vorhaltung und dem Einsatz von Pulverlöschern vorzuziehen. CO<sup>2</sup>-Feuerlöscher können ergänzend vorgehalten werden.
- ✚ 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.
- ✚ Für besondere Brandklassen sind ggf. spezifische Löschmittel vorzuhalten, beispielsweise beim Einsatz von Pyrotechnik.
- ✚ Die Standorte von Feuerlöscher müssen durch das Brandschutzzeichen F001 „Feuerlöscher“ entsprechend ASR A1.3 gekennzeichnet werden (in der Regel überkopf; mind. 1,8 m) oder alle am Stand tätigen Personen müssen, wenn möglich nachweisbar, über die Standorte unterwiesen werden (siehe Abb. 9).
- ✚ **Löschdecken sind lediglich für Sonderfälle geeignet und können im Allgemeinen nicht akzeptiert werden!!!**

## T9. Technische Aufbauten



- ✚ Alle technischen Aufbauten müssen unter den zu erwartenden Bedingungen standsicher sein. Dies gilt insbesondere für Material- / Traversenlifte, die in der Regel nur zum Auf- bzw. Abbau eingesetzt werden dürfen. Sollten diese zum dauerhaften Halt von Lasten eingesetzt werden, so müssen diese für diesen Verwendungszweck geeignet sein. Die Herstellervorgaben, insbesondere zum Einsatz im Außenbereich, sind zu beachten.
- ✚ Traversenkonstruktionen (Ground-Support), Bühnendächer oder Traversensteher müssen für Art des Einsatzes ausreichend bemessen und im Vorfeld statisch berechnet sein. Die erforderlichen Nachweise müssen auf Verlangen der Veranstalterin, der Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik oder der Veranstaltungsleitung vorgelegt werden. Nachweise dürfen in digitaler Form vorgehalten werden.
- ✚ Aufbauten über 5 m und Aufbauten, die als fliegender Bau zählen, bedürfen grundsätzlich eines Baubuches. Ausnahmen kann die lokale Genehmigungsbehörde ggf. zulassen, diese sind mit der Veranstalterin abzustimmen.
- ✚ Sämtliche leitfähigen Teile veranstaltungstechnischer Aufbauten (bspw. Traversen, Bühnenpodeste) müssen in einem gemeinsamen Schutzpotentialausgleich einbezogen werden (Potentialausgleich). Die Wirksamkeit des Schutzpotentialausgleichs muss messtechnisch nachgewiesen werden.

<sup>2</sup> DGUV Information 205-001: Arbeitssicherheit durch vorbeugenden Brandschutz

<sup>3</sup> Technische Regeln für Arbeitsstätten ASR A2.2: Maßnahmen gegen Brände

## T10. Elektrische Sicherheit<sup>4</sup>

### Elektrische Betriebsmittel und Leitungen <50m



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12

- ⚡ 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 Prüfung, Abb. 11).
- ⚡ 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 (siehe Abb. 12).
- ⚡ In Bereichen unmittelbar vor und nach Notausgangstüren, -treppen oder Durchgänge dürfen keine Kabelbrücken auf dem Boden verlegt werden.
- ⚡ Es dürfen nur Leitungen vom Typ H07RN-F verwendet werden<sup>5</sup>.
- ⚡ Der Mindestquerschnitt von Leitungen bemisst sich an der Gesamtleitungslänge und muss mindestens betragen:
  - ⚡ Gesamtstrecke Schuko kürzer 10 m: 1,5 mm<sup>2</sup>
  - ⚡ Gesamtstrecke Schuko länger 10 m: 2,5 mm<sup>2</sup>
  - ⚡ Drehstromleitung CEE 16: 2,5 mm<sup>2</sup>
  - ⚡ Drehstromleitung CEE 32: 6,0 mm<sup>2</sup>
  - ⚡ Drehstromleitung CEE 63: 16,0 mm<sup>2</sup>
- ⚡ 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 Differenzsicherstrom 30 mA) abgesichert sein.
- ⚡ Stromverteiler so positionieren, dass Flüssigkeiten nicht hineinlaufen können.

**Stromanschlüsse nicht überlasten!**

## T11. Betriebssicherheit

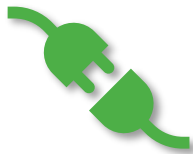


- ⚡ Veranstaltungstechnische Einrichtungen müssen gegen den Zugriff von Unbefugten gesichert werden. Dies kann insbesondere durch Absperrungen, abschließbare Verteilerkästen oder Racks sowie personelle Überwachung gewährleistet werden.
- ⚡ Auf die zu erwartenden Witterungsbedingungen (Regen, Schnee, Wind) ist bei Konzeption und Errichtung der Aufbauten und Anlagen zu achten. Die Betriebssicherheit der technischen Einrichtungen darf bei Niederschlag nicht beeinträchtigt werden.

<sup>4</sup> DGUV-Vorschrift 3 - Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

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

## T12. Elektrische Anlage nach SQP4



- ✚ Die elektrische Anlage muss ausreichend dimensioniert sein und der Energiebedarf aller anzuschließenden Geräte muss im Vorfeld ermittelt werden. Der Gleichzeitigkeitsfaktor muss im Vorfeld zwischen 0,3 und 1,0 bestimmt werden.
- ✚ Die verantwortliche Elektrofachkraft muss sich im Vorfeld mit den elektrischen Gegebenheiten vor Ort vertraut machen. Übergabepunkte müssen klar definiert werden. Eine Nutzung von nicht freigegebenen Übergabepunkten ist verboten, die Veranstalterin übernimmt keine Haftung für Folgeschäden.
- ✚ Im Rahmen der Planungsphase muss ein Netzverteilungsplan durch alle Gewerke, die elektrische Anlagen errichten, erstellt werden. Dieser muss auf Verlangen dem Veranstaltungsleiter oder den Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik vorgelegt werden.
- ✚ Die Leitungslängen müssen aus dem Netzverteilungsplan entnommen werden können.
- ✚ Die Auswahl der notwendigen Leiterquerschnitte zur Erreichung der geforderten Schutzmaßnahmen muss der jeweilige Fachplaner vornehmen; Tabelle 11 der DIN VDE 0298-Teil 4 ist zu berücksichtigen.
- ✚ Die fachgerechte Ausführung des Schutzpotenzialausgleichs ist für die elektrische Sicherheit der Anlage erforderlich. Insbesondere ist die Verbindung aller Schutzleiter der speisenden Netze und aller metallisch leitfähigen Konstruktionen, die gefährliche Berührungsspannungen annehmen können, erforderlich. Für den Querschnitt der Schutzpotenzialausgleichsleiter haben sich 16 mm<sup>2</sup> Cu oder 25 mm<sup>2</sup> Cu bewährt.
- ✚ Die Betriebsmittel müssen den Einsatzbedingungen entsprechend ausgewählt werden (Schutzart, Schutzklasse [IP]).
- ✚ Für alle elektrischen Betriebsmittel (z. B. Versorgungsleitungen, Anschlussleitungen) ist grundsätzlich die Leitungsqualität „schwere Gummischlauchleitung“ (H07RN-F oder gleichwertig) erforderlich.
- ✚ Vor dem Anschluss an Speisepunkte sind diese durch eine Elektrofachkraft nach DIN VDE 0100-600 zu prüfen. Prüfgrundlage einer mobilen elektrischen Anlage ist die DIN VDE 0100-600.  
Die Prüfung besteht aus folgenden Schritten:
  - ✚ Besichtigen
  - ✚ Erproben und Messen

Die geforderten Abschaltzeiten und Auslöseströme sind in der DIN VDE 0100-410 definiert und dürfen diese nicht überschreiten.
- ✚ Nach Betriebssicherheitsverordnung sind Prüfungen zu dokumentieren. Die Aufzeichnungen müssen der Art und dem Umfang der Prüfung angemessen sein und können dementsprechend folgende Angaben enthalten:
  - ✚ Datum der Prüfung
  - ✚ Art der Prüfung
  - ✚ Prüfgrundlagen
  - ✚ verwendete Messgeräte, angewandte Messverfahren und evtl. Berechnungen
  - ✚ Aufzeichnung der Ergebnisse der Einzelprüfungen
  - ✚ Ergebnis der Prüfung
  - ✚ Bewertung festgestellter Mängel und Aussagen zum Weiterbetrieb
  - ✚ Name des Prüfers
- ✚ Das Prüfprotokoll ist von der prüfenden Person zu unterschreiben und der Veranstaltungsleitung oder der hierfür beauftragten Person zu übergeben.

---

### T13. Organisationsverantwortung

---



- ✚ Dienstleister für Veranstaltungstechnik tragen grundsätzlich die volle Verantwortung für die ordnungsgemäße Ausführung der von ihnen oder durch beauftragten Nachunternehmer errichteten Aufbauten, Anlagen und technische Einrichtungen.
- ✚ Insbesondere müssen die Dienstleister für Veranstaltungstechnik sicherstellen, dass alle eingesetzten Betriebsmittel gemäß den entsprechenden Forderungen geprüft sind (Sachverständigenprüfungen, Sachkundigenprüfungen, Prüfungen vor Einsatz). Die erforderlichen Nachweise müssen auf Verlangen der Veranstalterin, der Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik oder der Veranstaltungsleitung vorgelegt werden. Nachweise dürfen in digitaler Form vorgehalten werden.
- ✚ Jeder Dienstleister benennt vor Aufbau einen für alle eigenen Beschäftigten und beauftragten Subunternehmer weisungsbefugte Projektleitung. Diese ist Ansprechperson für die Veranstalterin und weitere für die Sicherheit verantwortlichen Personen.
- ✚ Bei Abwesenheit der Projektleitung muss eine Stellvertretung benannt sein.
- ✚ Dienstleister tragen die Verantwortung für die ordnungsgemäße Abstimmung und Umsetzung des Arbeitsschutzes für ihre Beschäftigten und für beauftragte Nachunternehmer (siehe § 8 Arbeitsschutzgesetz).
- ✚ Werden mehrere Dienstleister mit der Umsetzung beauftragt, trägt die Veranstalterin die Gesamtkoordinationspflicht.
- ✚ Sollten Dienstleister für Veranstaltungstechnik Verantwortliche für Veranstaltungstechnik bestellen, so müssen diese sich mit den Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik der Veranstalterin abstimmen.

---

### T14. Rückfragen

---



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

---

# Bohnenviertelfest 2026

## FAQ

### 1 Kann ich meine Terrasse/Fläche auch ohne Festteilnahme während dem Bohnenviertelfest weiterbetreiben?

Nein, alle Genehmigungen für Außenwirtschaften oder die Nutzung öffentlicher Fläche sind für die Festzeit ausgesetzt. Jeder der entsprechende Flächen auf dem Festgelände nutzt, muss sich anmelden und die Teilnahmegebühren bezahlen. 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.

### 2 Bin ich in den Ablauf und die Organisation des Festes eingebunden?

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 z.B. 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. Die ausgewählte Personengruppe wird vor dem Fest über entsprechende Pflichten informiert.

### 3 Muss ich meinen Strom / Wasser / Abwasser selbst organisieren?

Ja, jeder Teilnehmer ist dafür selbst verantwortlich. Bitte direkt in den Monaten vorher abklären (Anwohner, Geschäfte, etc.)  
Dabei gibt es eine (oder eineinhalb) Ausnahme(n) mit dem Strom:  
Einige Stände in der Pfarrstr. Können gegen eine kleine Gebühr mit Strom versorgt werden.  
Dabei wird eine Stromversorgung als Basis bereitgestellt. Keine Dienstleistung im Fehlerfall o.ä.  
Der Anschluss an den Verteiler erfolgt eigenständig (eigene Kabel), es werden keine Zuleitungen zum Standplatz bereitgestellt. Kein Ersatz bei Ausfall. Bei Fragen gerne melden.  
Sollten sich in der Weberstraße (WE 05 bis WE 16) ausreichend Teilnehmer finden die ebenfalls eine Stromversorgung aus der Straße benötigen wäre dies auch hier, gegen Gebühr, möglich.

### 4 Darf Gas benutzt werden?

Nein.  
Dabei gibt es eine Ausnahme:  
Die Stände in der Pfarrstr. Rund um den Nachwächterbrunnen P 02, P04, P06.  
Es darf aber auch dort kein Gas gelagert werden, die Bestände sind auf den zum Betrieb nötigen Teil zu begrenzen.

### 5 Muss ich Pfand verlangen?

ja. Die Abgabe von Getränken & Speisen ist nur mit entsprechenden Pfandgläsern/Bechern/Tellern (etc.) erlaubt. Das System dient zur Müllvermeidung und der Sauberkeit im Viertel und ist für alle verpflichtend. Einzig die Abgabe von verzehrfertigen Speisen auf die Hand (z.B. Crepe auf Serviette) ist ohne Pfandgeschirr möglich. Mülleimer sind an jedem Stand bereitzuhalten und regelmäßig selbstständig zu leeren. Bei Missachtung der Pfandpflicht droht der Ausschluss vom Fest.

## **6 Gibt es Vorgaben/Sponsorenverträge?**

Nein. 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.

## **7 Gibt es eine Nachtwache?**

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.!

## **8 Welche Fläche darf ich nutzen?**

Nach Zusage und Erteilung der Genehmigung kann der genehmigte Standplatz, siehe Veranstaltungsplan, genutzt werden. Zufahrtswege zu den Betrieben oder Stellplätzen im Bohnenviertel dürfen nicht behindert werden, siehe Merkblätter. Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass während der ganzen Veranstaltung die geforderten Feuergassen (siehe auch Plan und Merkblätter) und Rettungswege also eine Gasse in der geforderten Breite von min. 4 m und in der Höhe von 4,50 zwischen den Randsteinen frei bleibt, um Notfahrzeuge die Durchfahrt zu ermöglichen.

## **9 Brauche ich Feuerlöscher & 1. Hilfe Material am Stand**

Ja, zwingend. Siehe Merkblätter.

## **10 Mein Wunschstand ist auf der 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 Gebührezahlung 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.

## **11 Was bei Schlechtwetter, Absage, Verbot, o.ä?**

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.

## 12 Muss ich selbst saubermachen?

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 ein Reinigungspfand in Höhe von 75 EUR mit der Anmeldegebühr fällig. Sollten die Flächen & Umgebung 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.

## 13 Was ist mit Musik?

Jeder dauerhaft im Bohnenviertel ansässige Betrieb und HGV Mitglied kann auf eigene Verantwortung und Rechnung und mit Genehmigung des HGV-Festausschusses Musiker engagieren.

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

#### **14 Braucht es eine Schankgenehmigung vom Gaststättenamt?**

Seit diesem Jahr muss der Betrieb nur noch angezeigt werden (siehe Formular), es ist in der bekannten Form aber keine Genehmigung mehr zu beantragen.

#### **15 Wann darf ich aufbauen/abbauen?**

Siehe Merkblätter und Genehmigung. Das Festgelände wird während der Veranstaltungszeit durch ein Zufahrtsschutzkonzept gesichert, entsprechend kann in dieser Zeit auch keine Anlieferung mit Fahrzeugen o.ä. auf dem Gelände erfolgen.

#### **16 An/Auf meinem gewünschten Standplatz steht ein Baum/Poller/Bank/Mülleimer, etc. wird das abgebaut?**

Nein. Die Gegebenheiten sind und bleiben wie Sie auch im Alltag sind. Bänke oder schwere Blumenkübel etc. werden nicht von uns entfernt.

#### **17 Ich brauche nur einen 1 x 1 m großen Stand, wird mein Platz günstiger?**

Nein, die Standgebühr ist laut Plan/Berechnung zu zahlen. Standplätze können aber geteilt werden.

#### **18 Sind die Standgebühren gegenüber meiner letzten Teilnahme teurer geworden?**

Nein. Wir haben die Berechnung vereinfacht & zusammengefasst. Für alle die bereits teilgenommen haben ist es in Summe auch günstiger geworden als letztes Jahr!

#### **19 Warum müssen Standgebühren bezahlt werden?**

Die Durchführung des Festes kostet viel Geld. Von den Straßensperrungen, über den Sanitätsdienst, Sicherheitsdienst, Werbung, Toiletten bis hin zu Genehmigungen und Feuerwehrplänen, etc. fallen viele Kosten an, welche durch die Standgebühren gedeckt werden sollen. Viele der Kostenpunkte sind seit der Coronazeit massiv gestiegen – entsprechend auch die Gebühren.

#### **20 Das Bohnenviertel ist sehr eng, wo passt mein Foodtruck hin?**

Von der Größe gute Plätze für Foodtrucks sind meistens z.B:

B04 / P02 / P04 / P06 / P08 / P12 / WA05 / Z01 / Z 03 / R 02

Überall gilt: Platz & Zufahrtsmöglichkeiten prüfen.

Andere Plätze, sind je nach Größe, auch möglich: Individuell prüfen!



Anzeigen sind gemäß §2 Abs. 2 LGastG 2 Wochen vor Beginn der Ausübung des vorübergehenden Gaststättengewerbes zu stellen! Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen; Zutreffendes ankreuzen!

Landeshauptstadt Stuttgart  
 Amt für öffentliche Ordnung  
 - Gewerbe- und Gaststättenrecht -  
 Schloßstr. 73  
 70176 Stuttgart  
 E-Mail: gewerbe.gaststaettenrecht@stuttgart.de

Sprechzeiten:	
Mo, Mi, Fr	08:30 - 12:30 Uhr
Di	geschlossen
Do	13:00 - 18:00 Uhr

Anzeige eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs aus besonderem Anlass gemäß § 2 Abs. 2 Gaststättengesetz

1	Anzeigepflichtige Person / Institution (Einzelunternehmer, Firma, Verein)	
	Anschrift	E-Mail
2	Zuname, Vorname des/der Verantwortlichen	Fax
	Anschrift	Telefon (tagsüber)
3	Anlass für den Gaststättenbetrieb	
4	Datum, Uhrzeit (von - bis)	Musikdarbietungen - Datum, Uhrzeit (von - bis)
5	Betriebsort (Stadtteil, Straße, Hausnummer bzw. Flurstück)	
5.1	<input type="checkbox"/> öffentliches Grundstück/Gebäude <input type="checkbox"/> Straßen- und Gehwegfläche (Straßenverkehrsbehörde) <input type="checkbox"/> Grünanlage (Garten-, Friedhofs- und Forstamt) <input type="checkbox"/> Waldgebiet (Garten-, Friedhofs- und Forstamt, Abteilung Forstamt) <input type="checkbox"/> Turn- und Versammlungshalle (Schulverwaltungsamt) <input type="checkbox"/> _____ Sondernutzungserlaubnis/Genehmigung <input type="checkbox"/> wurde beantragt am _____ . <input type="checkbox"/> liegt vor.	
5.2	<input type="checkbox"/> Privatgrundstück/gebäude <input type="checkbox"/> Einwilligung des Eigentümers/der Eigentümerin liegt vor	
6	Zum Verzehr an Ort und Stelle werden abgegeben: <input type="checkbox"/> alkoholfreie Getränke <input type="checkbox"/> alkoholische Getränke <input type="checkbox"/> Speisen: _____	

7	<p>Die Bewirtung erfolgt <input type="checkbox"/> in einem Raum mit _____ m<sup>2</sup>  <input type="checkbox"/> im Freien  <input type="checkbox"/> in einem Wirtschaftszelt mit _____ m<sup>2</sup>,  Bauabnahme möglich ab _____, _____ Uhr  <input type="checkbox"/> Verkaufsstand</p> <p>Es sind _____ Sitzplätze und/oder _____ Stehplätze vorhanden.</p>
8	<p>Werden Getränkeschankanlagen vorübergehend in Betrieb genommen?</p> <p><input type="checkbox"/> nein  <input type="checkbox"/> ja, _____ Stück; vor Inbetriebnahme ist die Schankanlage von einem/einer Sachverständigen abzunehmen.</p> <p><input type="checkbox"/> Die Bescheinigung des/der Sachverständigen liegt diesem Antrag bei.  <input type="checkbox"/> Die Bescheinigung wird nach Abnahme der Schankanlage der Behörde vorgelegt.</p>
9	<p>Toiletten</p> <p><input type="checkbox"/> Toilettenwagen  <input type="checkbox"/> öffentliche Toiletten, Lage: _____  <input type="checkbox"/> Gaststättentoiletten, Gaststätte: _____  <input type="checkbox"/> Schultoiletten  <input type="checkbox"/> _____</p> <p>Gesamtzahl der Toiletten  _____ Damentoiletten  _____ Herrentoiletten, _____ Urinale  _____ Personaltoiletten</p>
10	<p>Wasserversorgung <input type="checkbox"/> Abwasseranschluss</p> <p><input type="checkbox"/> Fließwasseranschluss  <input type="checkbox"/> Frischwassertank</p>
11	<p>Etwaige weitere Erläuterungen</p>
12	<p><b>Hinweis: Die persönlichen Daten werden unter Beachtung des Landesdatenschutzgesetzes erhoben; sie sind zur Bearbeitung Ihres Antrags erforderlich.</b></p>

Datum, Unterschrift

\_\_\_\_\_