



Zurück an:

Stadtverwaltung Schömburg · Alte Hauptstraße 6 · 72355 Schömburg · info@stadt-schoemberg.de

Anzeige

eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes aus besonderem Anlass gem. § 2 Abs. 2 Gaststättengesetz für Baden-Württemberg (LGastG)

Die Anzeige eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes aus besonderem Anlass ist mindestens zwei Wochen vor Beginn des Betriebes zu erstatten. Fliegende Bauten (z.B. Festzelte) sind mindestens eine Woche vor Beginn der Aufstellarbeiten der zuständigen Baurechtsbehörde anzuzeigen. Es ist rechtzeitig ein Abnahmetermin zu vereinbaren.

Dieses Formular dient der reinen Anzeige bei der zuständigen Behörde. Es erfolgt keine Eingangsbestätigung und auch keine „Erlaubnis“. Die Anzeige ersetzt keine anderweitig erforderlichen Genehmigungen. Bestehende gesetzliche Vorgaben, Auflagen oder Erlaubniserfordernisse bleiben hiervon unberührt.

I. Angaben des Antragstellers / der Antragstellerin	
Name Gaststättenbetreiber / Verein / Firma	
Anschrift	
Telefonnummer / Erreichbarkeit während der Veranstaltung	

II. Angaben zur Veranstaltung und zur Örtlichkeit	
Bezeichnung der Veranstaltung	
Ansprechpartner	
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)	
Ort der Veranstaltung (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)	
Voraussichtliche erwartete Besucherzahl	
<input type="checkbox"/>	Festzelt mit $\geq 75 \text{ m}^2$ wird aufgestellt
<input type="checkbox"/>	Sonstige fliegende Bauten (wie bspw. Schießbuden oder Kinderkarusselle) sind geplant
<input type="checkbox"/>	Das Veranstaltungsgelände wird eingezäunt (Bauzäune)

III. Gastronomisches Angebot (bitte ankreuzen und ggfs. ausfüllen)	
<input type="checkbox"/>	Verabreichung von Speisen
<input type="checkbox"/>	Es werden folgende Speisen angeboten:
<input type="checkbox"/>	Verabreichung von Getränken

Ansprechpartner für Rückfragen:

Angela Neher · 07427 9402-15 · angela.neher@stadt-schoemberg.de

Wir mussten den "SENDEN"-Button wegen technischer Probleme entfernen



Hinweise

Die Landesregierung hat mit der Neuausrichtung des Gaststättenrechts eine Neuallokation der Verantwortlichkeiten für eine regelgerechte Betriebsführung eingeführt. Die das Gaststättengewerbe betreibende Person ist dabei im höheren Maße gefordert, aus eigenem Antrieb die Voraussetzungen für einen normkonformen Betrieb zu schaffen. Damit Sie dieser Pflicht auch nachkommen, weisen wir Sie insbesondere auf nachfolgende Dinge hin:

1. Sperrzeit

Die Sperrzeiten für einen vorübergehenden Gaststättenbetrieb sind zunächst grundsätzlich in § 8 LGastG geregelt. Danach beginnt die Sperrzeit um 3 Uhr. In der Nacht zum Samstag und zum Sonntag beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr und endet jeweils um 6 Uhr. In der Nacht zum 1. Januar wird die Sperrzeit aufgehoben, in der Nacht zum Fastnachtsdienstag und zum 1. Mai beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr.

Bei Nutzung städtischer Grundstücke und Gebäude gelten gegebenenfalls andere Vorgaben. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig und eigenständig. Ggfs. weichen die Sperrzeiten von denen des Landes ab.

2. Lärmschutz

Mit dem Gaststättenbetrieb verbundene Lärmentwicklungen (z.B. musikalische Darbietungen oder Lärm, der durch die Unterhaltung der aus der Gaststätte auf die Straße heraustretenden Gäste oder durch das Verhalten des Betriebes, insbesondere bei der An- und Abfahrt mit Kraftfahrzeugen, verursacht wird) sind sozialverträglich zu dämpfen.

Die Immissionen dürfen die zulässigen Richtwerte in Höhe von maximal

- 70 dB (A) tagsüber (06.00 Uhr bis 20.00 Uhr)
- 65 dB (A) Ruhezeiten (20.00 Uhr bis 22.00 Uhr)
- 55 dB (A) Ruhezeiten (22.00 Uhr bis 23.00 Uhr)
- 45 dB (A) Misch-/Dorfgebiete (23.00 Uhr bis 06.00 Uhr)
- 40 dB (A) Wohngebiet (23.00 Uhr bis 06.00 Uhr)

an den nächstliegenden Wohnungen bzw. Wohngebäuden nicht überschreiten. Kurzfristige Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tagsüber (06.00 Uhr bis 22.00 Uhr) um nicht mehr als 20 dB (A) und nachts um nicht mehr als 10 dB (A) überschreiten.

Soweit Beschallungsanlagen Verwendung finden, sind die einzelnen Lautsprecher so anzubringen, dass die Abstrahlrichtung möglichst immer von der Wohnbebauung abgewandt ist. Eine möglichst hohe Anzahl von Lautsprechern mit niedriger Ausgangsleistung ist der Verwendung weniger Geräte mit hoher Leistung vorzuziehen.

Sofern Belästigungen für die Nachbarschaft zu erwarten sind, ist dies vor Aufnahme des Gaststättenbetriebes durch eine Fachfirma prüfen zu lassen. Soweit dies anderweitig nicht gewährleistet werden kann, ist die Ausgangslautstärke von Lautsprechern durch den Einbau von Lautstärkebegrenzern zu reduzieren.

Der bei der Justierung gewählte, maßgebende Immissionsort und die getroffenen Maßnahmen/ eingestellten Werte sind vom Sachverständigen zu protokollieren. Die Protokolle müssen während des laufenden Betriebs am Veranstaltungsort verfügbar sein und den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.

Nähere Einzelheiten können Sie auch der TA-Lärm und der LAI-Freizeitlärmrichtlinie entnehmen. Das Gewerbeaufsichtsamt des Landkreises berät Sie ggfs. gern zu einzelfallspezifischen Fragestellungen Ihrer vorgesehenen Veranstaltung.



3. Hygienehinweise

Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf mit dem Behandeln, Herstellen oder In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln erstmalig nur beschäftigt werden, wer im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz ist oder für wen durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt nachgewiesen ist, dass die Person in mündlicher und schriftlicher Form über ihre Verpflichtung zur Meldung von Krankheiten nach § 42 IfSG belehrt wurde und sie schriftlich erklärt hat, dass ihr keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Neben einer der genannten Bescheinigungen ist die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber am Betriebsort zur Einsicht bereitzuhalten.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf den anhängenden Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln verwiesen.

4. Getränkeausschank

Bei Verwendung einer Schankanlage für den Getränkeausschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränkeschankanlagen erfolgen.

Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren. Das Schankpersonal ist zum richtigen Einschenken anzuhalten.

Zum Vor- und Nachspülen der Trinkgefäße müssen mindestens zwei große Spülwannen und zum Herbeiholen des Wassers genügend große rostfreie Behälter vorhanden sein.

Trinkgefäße dürfen bei Handspülung nur in fließendem Wasser geschwenkt werden. Bei der Reinigung der Trinkgefäße in Wasserbottichen ist dafür Sorge zu tragen, dass durch ständigen Zulauf von Wasser mit Trinkwasser-Qualität in diese Bottiche ein permanenter Wasseraustausch gegeben ist.

Es müssen auch alkoholfreie Getränke auf Verlangen eines Gastes verabreicht werden. Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.

Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.

Das Betreiben sogenannter „Flatrate Partys“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich verboten.

Die Getränkepreise sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben. Ein Beispiel für eine ordnungsgemäß erstellte Getränkekarte finden Sie als Anlage.

Der Erdboden ist bei den Bierzapfanlagen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen.

5. Verwendung von Flüssiggas

Die Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen sind zu beachten. Auf das beiliegende Merkblatt wird diesbezüglich verwiesen.

6. Jugendschutz

An den Ausschankstellen und am Einlass muss augenscheinlich auf die einschlägigen Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit hingewiesen werden (Jugendschutzplakat).

Das Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit ist von Ihnen als Veranstalter zu beachten.



Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

Diese Regelung gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben, darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

Die Jugendschutzkontrollen an den Eingängen sind bis zum Ende der Veranstaltung beizubehalten. Die an den Eingängen tätigen Ordner sind über diese Aufgabe gesondert zu belehren.

Auch die Personen, die alkoholische Getränke ausgeben, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verabreichen alkoholischer Getränke) zu belehren. Dies ist schriftlich gegen Unterschrift zu dokumentieren und auf Verlangen den Behördenvertretern und der Polizei vorzulegen.

Auf den im Anhang befindlichen Auszug des Jugendschutzgesetzes wird verwiesen.

7. Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein.

Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die der Ausschank alkoholischer Getränke angezeigt wird, sind je angefangene 350 m² Schankraum mindestens 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einer Gaststätte, einem Vereinsheim u.a.) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:

Größe des Bierzeltes 25 x 50 m = 1250 m²;

1250:350 = 3,57 = 4 (gerundet)

Erforderlich sind:

4x1 = 4 Spültoiletten für Männer

4x2 = 8 Urinalbecken oder

4x2 = 8 lfd. m Rinne und

4x2 = 8 Spültoiletten für Frauen

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen.



8. Parkplätze

Für die Veranstaltung sind auf privatem Grund Parkplätze für die Besucher/ Gäste zur Verfügung zu stellen, und zwar in ausreichender Anzahl (1 Parkplatz je 10 Besucher und 1 Parkplatz je 50 m² Veranstaltungsfläche).

Zur geregelten Parkordnung haben Sie als Veranstalter Parkeinweiser in ausreichender Zahl einzusetzen.

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. Ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung - z.B. durch eine private Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen. Die Zu- oder Ausfahrt zu den Parkplätzen ist deutlich kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind ggf. Einweiser einzusetzen.

9. Verantwortlichkeiten des Veranstalters

Der Erlaubnisinhaber hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum bzw. auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere die Einhaltung bau-, immissionsschutz-, gaststätten-, sperrzeit-, jugendschutz-, jugendarbeitsschutz-, lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, preisangaben-, eich- und sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Bereitstellung eines leistungsfähigen und ausreichend besetzten Ordnungsdienstes. Bei sich anbahnenden Störungen ist die Hilfe der zuständigen Polizeiorgane in Anspruch zu nehmen.

Name und Anschrift des Veranstalters müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.

Im Hinblick auf Unwetterereignisse und im Zusammenhang mit Zelten, Bühnenaufbauten oder anderen windempfindlichen Gegenständen ist vor Veranstaltungsbeginn bei einem anerkannten meteorologischen Institut eine Prognose über die während der Veranstaltung herrschende Wetterlage einzuholen.

Sofern eine kritische Wetterlage vorhergesagt wird, sind die laufend aktuellen Wetterprognosen bis zum Ende der Veranstaltung zu verfolgen.

Bevor die bei fliegenden Bauten (z. B. Zelte und Bühnenaufbauten) im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen. Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.

Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit fliegender Bauten oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Durchsagen im Zelt bis zum Abbruch der Veranstaltung, Sicherung der Aufbauten und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.

Im Hinblick auf Brandschutz und Rettungswege ist zu beachten, dass Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenräume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, freizuhalten sind.

Bei Dekorationen empfiehlt es sich, nur schwer entflammable Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) zu verwenden. Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.



Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden. Stände, Vorratslagerungen u. Ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.

Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen u. Ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen und es sind an zentralen Stellen in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3 bereitzuhalten.

Bei Koch- und Grillanlagen ist ein amtlich zugelassener Kohlendioxidlöscher (mind. 5 kg) nach DIN 14 406, DIN EN 3 bereitzustellen.

Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein geeigneter Feuerlöscher für Brände von Speiseöl und Speisefett bereitzuhalten. Er muss DIN 14406-5:2000-10 (Vornorm) entsprechen. Zusätzlich muss eine Löschdecke nach DIN EN 1869 staubgeschützt bereitgehalten werden.

Holzkohlegrillanlagen müssen nach den Seiten zu Bauteilen aus brennbaren Baustoffen Abstände von mindestens 40 cm haben, nach oben sind die doppelten Abstände einzuhalten.

Zum Anzünden dürfen keine leicht entzündlichen brennbaren Flüssigkeiten, wie z. B. Spiritus, verwendet werden.

Für jeden Holzkohlegrill ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.

10. Versicherung

Es empfiehlt sich, für die Veranstaltung eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt, denn der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.

11. Fliegende Bauten / Zelte

Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Auf das Merkblatt fliegende Bauten und auf das Anmeldeformular für die Abnahme von fliegenden Bauten wird hingewiesen.

12. Behördenvertreter

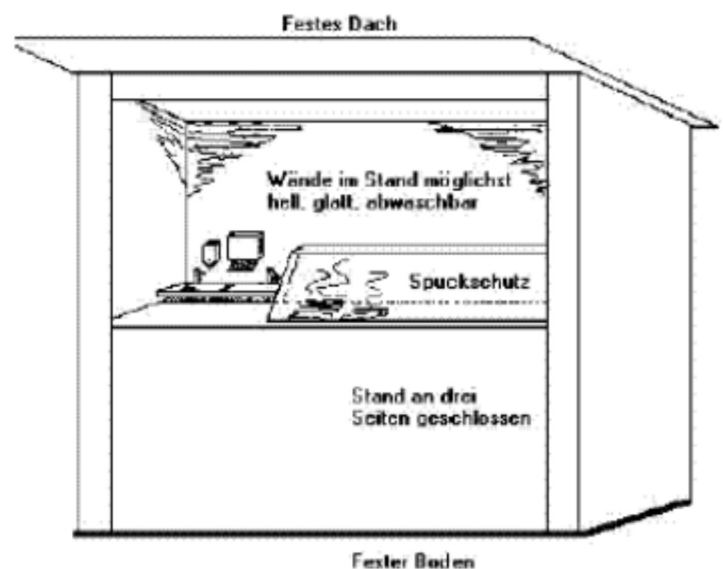
Den Bediensteten der Gemeinde, der Polizei und dem Kommandanten der Feuerwehr ist zu allen Bereichen des Veranstaltungsortes Zutritt zu gewähren. Der Ordnungsdienst ist entsprechend zu unterrichten. Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.

Merkblatt

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln auf Märkten und Vereinsfesten

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit:

- Nach drei Seiten sowie oben fest verschlossen (kein Schirm, z. B. Partyzelt mit Seitenwänden)
- Verschließbares Behältnis für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal
- Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirrspülmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirrspülmöglichkeit vorhanden sein
- Blende zur Abschirmung/ zum Schutz, der offenen Lebensmittel oder Mindestabstand zum Kunden von 1,50 m (Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel darf nicht möglich sein!)
- Lebensmittel und Arbeitsbereiche mit Lebensmittel sind gegen **nachteilige Beeinflussungen** (z.B. Staub, Insekten, Gerüche Regen usw.) zu schützen
- Eine **Handwaschgelegenheit** mit fließend warmem Wasser (z.B. heizbarer Glühweinkessel), Seifenspender und Einmalhandtüchern muss vorhanden sein
- Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend **Kühlmöglichkeiten** vorzusehen
- Es müssen **Abfalleimer** mit Deckel vorhanden sein
- **Wasser** für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben (mit Anschluss an die zentrale Trinkwasserversorgung)



2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden, sondern auf ausreichend hohe (mind. 30 cm) Ablagen stellen
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. nur durcherhitzt (nicht roh) zum sofortigen Verzehr abgeben

- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformern und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist verboten
Empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel sind bei +4° C bis höchstens +7° C zu lagern
Der Transport zum Stand ist nur gekühlt (+4° C bis höchstens +7° C) und in Behältern, die in haushaltsübliche Kühlschränke passen, zulässig

3. Schankbetrieb/ Getränke:

- Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden
- Für die **Betriebssicherheit** (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die **Hygiene** dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich
- **Eis, das direkt mit Lebensmittel in Berührung kommt**, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden
- Sollten **Zitrusfrüchte** ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser auf unbehandelte Ware zurückzugreifen (denn Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte sind durch Waschen nicht vollständig zu entfernen)

4. Personalhygiene:

- Personen, die mit offenen Lebensmitteln umgehen, müssen saubere Arbeitskleidung tragen. Sie dürfen keine Krankheiten (z.B. Magen-Darm-Erkrankungen, Hauterkrankungen, eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände) haben, die über Lebensmittel übertragen werden können.
- Andere Wunden (z.B. Schnittwunden) müssen wasserdicht verbunden werden.
- Es ist auf eine sorgsame Reinigung der Hände mit Wasser und Seife zu achten. Bei der Verwendung von Einmalhandschuhen ist darauf zu achten, dass diese regelmäßig gewechselt oder zwischengereinigt werden, da diese genauso schnell verschmutzen wie bloße Hände, diese Verschmutzung aber deutlich weniger wahrgenommen wird.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.



- Die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz trifft nur gewerbsmäßige Tätigkeiten und Arbeiten. Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen unterliegen seit dem 02.02.2005 nicht mehr der Belehrungspflicht nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Das Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz hat für ehrenamtliche Helfer das **Merkblatt Lebensmittelinfektionen vermeiden** sowie einen **Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln** erstellt. Die Vereinsvorstände haben ehrenamtliche Mitarbeiter entsprechend hygienisch aufzuklären, um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden.

5. Kennzeichnung:

- Der **Name** des Betreibers/Veranstalters ist zu kennzeichnen.
- Bei offen abgegebenen Lebensmitteln sind mindestens die **Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels** und die enthaltenen **Zusatzstoffe** (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken) anzugeben
- **Preise mit Menge** sind an gut sichtbarer Stelle anzugeben. Hinweis: Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer abzugeben als das billigste alkoholische Getränk, bei gleicher Menge
- Angabe der **Allergenen Zutaten**: Bei Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln durch Privatpersonen z. B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen oder auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene wird die Allergenauszeichnung empfohlen

Eine **Kennzeichnungspflicht** besteht dann, wenn eine gewisse Regelmäßigkeit der Tätigkeiten bzw. Aktivitäten und einen bestimmten Organisationsgrad vorliegt. Beispiel zur Kennzeichnungspflicht: Feste auf lokaler Ebene, die nur einmal im Jahr, aber über mehrere Tage ausgerichtet werden und bei denen eine große Teilnehmerzahl/Verbraucheranzahl zu erwarten ist, wie z. B. Stadtfest, Musikfest, Kinderfest usw.

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	12. Schwefeldioxid und Sulphite
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- **Verpackte Lebensmittel**, die zur Selbstbedienung bereitstehen und nicht zum unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, müssen entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet werden. Hierzu hat das

- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft einen Flyer herausgegeben (www.bmel.de, Rubrik: Publikationen, „Kennzeichnung von Lebensmitteln“)
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft einen Flyer herausgegeben (www.bmel.de, Rubrik: Publikationen, „Kennzeichnung von Lebensmitteln“)

Quellen und weitere Informationen:

- Fragen in Bezug auf sicherheitsrelevante Vorschriften: Polizei
- Lieferanten (z.B. Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien, Brauereien usw.) von Lebensmitteln können Ihnen häufig gute Tipps für die Gestaltung des Festes und die richtige Handhabung der Lebensmittel geben.
- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten
<https://www.zollernalbkreis.de/landratsamt/aemter++und+organisation/Verbraucher+schutz>
- Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“
<https://www.zollernalbkreis.de/landratsamt/aemter++und+organisation/Verbraucher+schutz>
- Merkblatt „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“
<https://www.zollernalbkreis.de/landratsamt/aemter++und+organisation/Verbraucher+schutz>

Landratsamt Zollernalbkreis
Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Robert- Wahl- Straße 7
72336 Balingen
Telefon 07433/ 92-1901
www.zollernalbkreis.de

Muster für die ordnungsgemäße Ausfertigung einer Speise- und/oder Getränkekarte

Speisekarte:

	Preis:
Schweinebraten mit Knödel und Salat	?
Gegrilltes Hähnchen mit Semmel	?
Currywurst ^{①②③} mit Pommes	?
Bratwurst ^{①②} mit Kartoffelsalat ^③	?
2 Paar Schweinswürste ^{①②} mit Kraut	?
gegrillte Forelle, 100g	?
Pizza (Vorderschinken ^{①③④⑤} , Käse, Tomaten, Champignons)	?
Lachsbrötchen ^{③⑤⑦}	?
Fischbrötchen ^③	?

Getränke:

	Menge	Preis
Bier	1 Liter	?
Radler	0,5 l	?
Pils	0,33 l	?
Spezi ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Cola ^{⑥⑧}	0,5 l	?
Limo ^⑥	0,5 l	?
Tafelwasser / Mineralwasser	0,5 l	?

Wein (Qualitätsbezeichnung z.B. Tafelwein, Qualitätswein, Prädikatswein, usw.)

① mit Phosphat

② mit Geschmacksverstärker

③ mit Konservierungsstoff

④ mit Antioxidationsmittel

⑤ mit Milch- oder Sojaprotein

⑥ mit Farbstoff

⑦ Lachsesatz

⑧ koffeinhaltig

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz

(Auszug aus dem Gesetz vom 23. Juli 2002; BGBl. I S. 2730,
zuletzt geändert durch Artikel 11 des Gesetzes vom 10. März 2017 BGBl. I S. 420)

§ 1 Begriffsbestimmungen

(1) Im Sinne dieses Gesetzes

1. sind Kinder Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind,
2. sind Jugendliche Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind,
3. ist personensorgeberechtigte Person, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen

Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht,

4. ist erziehungsbeauftragte Person, jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt oder soweit sie ein Kind oder eine jugendliche Person im Rahmen der Ausbildung oder der Jugendhilfe betreut.

(2) Trägermedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien mit Texten, Bildern oder Tönen auf gegenständlichen Trägern, die zur Weitergabe geeignet, zur unmittelbaren Wahrnehmung bestimmt oder in einem Vorführ- oder Spielgerät eingebaut sind. Dem gegenständlichen Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen von Trägermedien steht das elektronische Verbreiten, Überlassen, Anbieten oder Zugänglichmachen gleich, soweit es sich nicht um Rundfunk im Sinne des § 2 des Rundfunkstaatsvertrages handelt.

(3) Telemedien im Sinne dieses Gesetzes sind Medien, die nach dem Telemediengesetz übermittelt oder zugänglich gemacht werden. Als Übermitteln oder Zugänglichmachen im Sinne von Satz 1 gilt das Bereithalten eigener oder fremder Inhalte.

(4) Versandhandel im Sinne dieses Gesetzes ist jedes entgeltliche Geschäft, das im Wege der Bestellung und Übersendung einer Ware durch Postversand oder elektronischen Versand ohne persönlichen Kontakt zwischen Lieferant und Besteller oder ohne dass durch technische oder sonstige Vorkehrungen sichergestellt ist, dass kein Versand an Kinder und Jugendliche erfolgt, vollzogen wird.

(5) Die Vorschriften der §§ 2 bis 14 dieses Gesetzes gelten nicht für verheiratete Jugendliche.

§ 4 Gaststätten

(1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

(2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

(3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

(1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22

Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumspflege dient.

(3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

(1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

(2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestatten darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

§ 8 Jugendgefährdende Orte

Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person

1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen. In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

1. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
2. andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

(2) Absatz 1 Nr. 1 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

(3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder

2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.

§ 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.

(4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des

Alkopopsteuergesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

(1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaliger Produkte gestattet werden.

(2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat

1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder

2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.

(3) Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse dürfen Kindern und Jugendlichen weder im Versandhandel angeboten noch an Kinder und Jugendliche im Wege des Versandhandels abgegeben werden.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

(1) Bespielte Videokassetten und andere zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1.200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann

1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und

2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.

Anbieter von Telemedien, die Filme, Film- und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.

(3) Bildträger, die nicht oder mit "Keine Jugendfreigabe" nach § 14

Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen

1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,

2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.

(4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,

2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder

3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren nur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.

(5) Bildträger, die Auszüge von Film- und Spielprogrammen enthalten, dürfen abweichend von den Absätzen 1 und 3 im Verbund mit periodischen Druckschriften nur vertrieben werden, wenn sie mit einem Hinweis des Anbieters versehen sind, der deutlich macht, dass eine Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle festgestellt hat, dass diese Auszüge keine Jugendbeeinträchtigungen enthalten. Der Hinweis ist sowohl auf der periodischen Druckschrift als auch auf dem Bildträger vor dem Vertrieb mit einem deutlich sichtbaren Zeichen anzubringen. Absatz 2 Satz 1 bis 3 gilt entsprechend. Die Berechtigung nach Satz 1 kann die oberste Landesbehörde für einzelne Anbieter ausschließen.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

(1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen

1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,

2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder

3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren nur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.

(3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

§ 28 Bußgeldvorschriften - Auszug

Eine Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden.

Geltungsbereich der Richtlinie

Die Richtlinie gilt für Zelte ab 75 m²

- Diese müssen durch die Baurechtsbehörde abgenommen werden.

Standicherheit und Brandschutz (FlBauR Ziff. 2)

- ◆ Bodennägel vollzählig (laut Statik) und vollständig einschlagen
- ◆ Windverspannungen vollzählig und straff herstellen
- ◆ Verwendung nur von gehobeltem Holz, sonst nur schwer entflammbar, ab 2,3 m Höhe normal entflammbare Baustoffe
- ◆ lichte Höhe muss höher als 2,3 m sein
- ◆ Vorhänge schwer entflammbar und nicht bis auf den Boden hängend
- ◆ Ausschmücken nur mit frischem Laub- oder Nadelholz, oder imprägnieren gegen Entflammen
- ◆ Dekoration muss mindestens schwer entflammbar sein und darf nicht brennend abtropfen
- ◆ Abfallbehälter aus nicht brennbaren Baustoffen und mit dicht schließendem Deckel

Feuerlöscher (FlBauR Ziff. 2.6)

Für die Mindestanzahl der bereitzustellenden Feuerlöscher gilt folgende Übersicht:

Überbaute Fläche (m ²)	Erforderliche Löschmittel-Einheit	Empfohlene Mindestanzahl der Feuerlöscher	Art der Feuerlöscher
- 50	6	1 x 6 kg	Pulverlöscher
- 100	9		
- 300	3 weitere je 100 m ²		
- 600	12 weitere	2 x 6 kg	mit ABC - Löschpulver
- 900		3 x 6 kg	
- 1000		4 x 6 kg	
je weitere 500		1 weiterer	

Rettungswege im Zelt

bei Zelten mit mehr als 200 Besucher (FlBauR Ziff. 2.2 + 5.1):

- ◆ mind. zwei Ausgänge mit je mind. 1 m Breite und 2 m Höhe
- ◆ mind. ein rollstuhlgerechter Zu-/Ausgang
- ◆ Entfernung zu einem Rettungsweg von jedem Tischplatz höchstens 5 m und 35 m zu einem Ausgang
- ◆ Rettungswegbreite 1 m je 150 Personen
- ◆ mind. Breite von Gängen 0,8 m, von Türen 0,95 m und für alle anderen Rettungswege 1,20 m (ohne Nachweis der Bestuhlung werden 2 Personen auf 1 m² gerechnet)
- ◆ Türen in Rettungswegen nach außen aufschlagend

Rettungswege vor dem Zelt (FlBauR Ziff. 6.3)

- ◆ Zufahrt und Stellflächen für die Feuerwehr ständig gewährleisten
- ◆ Rettungswege in mind. 3 m Breite u. 3,5 m Höhe freihalten
- ◆ bei Dunkelheit beleuchten

Rauchabzüge (FlBauR Ziff. 5.3)

- ◆ Zelte mit mehr als 1500 Personen, Rauchabzugsöffnungen (Querschnitt mind. 0,5 % der Zeltgrundfläche)
- ◆ Bedienstelle für Rauchabzüge – Aufschrift „Rauchabzug“

Balkone, Emporen, Galerien und Podien, die von Besuchern genutzt werden (FlBauR Ziff. 2.3)

- ◆ Höhenunterschiede über 0,20 m müssen feste Umwehrungen 1 m hoch, mit Holm und 2 Zwischenstäben haben
- ◆ Podien die höher als 1 m sind, müssen außerdem mit Stoßborden versehen sein
- ◆ Bei einer Absturzhöhe von > 2,00 m darf Kindern das Durchklettern nicht erleichtert sein

- ◆ 2 Treppenaufgänge notwendig

Rampen und Treppen (FlBauR Ziff. 2.4)

- ◆ Rampenneigung 1:6
- ◆ Handläufe für Treppen, die von Besuchern benutzt werden
- ◆ Wendeltreppen sind bei Räumen mit mehr als 50 Personen unzulässig

Beleuchtung (FlBauR Ziff. 2.5)

- ◆ bei Zelten > 200 m² Sicherheitsbeleuchtung
- ◆ Beleuchtung über öffentl. Stromnetz, Sicherheitsbeleuchtung über Batterie oder Notstromerzeuger
- ◆ Scheinwerfer müssen mind. 1,50 m von brennbaren Stoffen entfernt sein.
- ◆ Hilfsbeleuchtung – Handlampen (Taschenlampen)
- ◆ Ausreichende Beleuchtung der Laufwege im Außenbereich (z.B. zu Toilettenwagen)

Beheizung (FlBauR Ziff. 5.4)

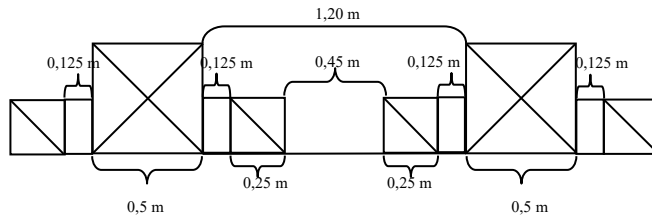
- ◆ in Zelten unzulässig, Feuerstätte ist außerhalb aufzustellen
- ◆ Heizstrahler u. Heizgebläse mind. 1 m von brennbaren Stoffen entfernt, in Abstrahlrichtung 3 m von brennbaren Stoffen

Kochstellen

- ◆ Feuerstätten u. Geräte für die Zubereitung von Speisen und Getränken sind in Bereichen aufzustellen, die von den Sitzplätzen zumindest abgeschränkt sind.
- ◆ Grillgeräte, Friteusen usw. müssen so aufgestellt und abgeschränkt werden, dass Zeltwände bzw. Einrichtung nicht in Brand geraten können.
- ◆ Pro Brennstelle darf nur ein Druckgasbehälter angeschlossen und muss gegen unbeabsichtigtes Kippen gesichert sein.
- ◆ Reserveflaschen müssen außerhalb, in sicherer Entfernung, in geschlossenen Behältnissen, entsprechend den Vorschriften gelagert werden.

Bestuhlung (FIBauR Ziff. 5.6)

- ◆ links und rechts eines Ganges max. 16 Sitzplätze
- ◆ ohne Bestuhlung 2 Personen auf 1 m² Fläche
- ◆ Sitzreihen – Durchgangsbreite 45 cm, Stühle in Reihen verbinden (z.B. einhaken)
- ◆ Abstand von Biertisch zu Biertisch mind. 1,20 m (siehe Skizze)



Betreiber (FIBauR Ziff. 6.1)

- ◆ Belehrung von Bedienungspersonal

Toiletten

Auf WC-Anlagen ist durch Aufschriften und Anschläge hinzuweisen

- ◆ Pro 350 m² Zeltfläche: 1 Männer-WC, 2 Urinale oder 2 lfm. Urinalrinne
2 Frauen-WC
- ◆ Pro Zelt
ein Behinderten-WC

Türen

Haupteingang, Ausgang und Notausgänge:

- ◆ Der Haupteingang (zugleich Hauptaustgang) kann aus Planenmaterial gefertigt sein.
- ◆ Der Eingang wird in voller Breite als Ausgang auf erforderliche Rettungswege / Notausgänge angerechnet.
- ◆ Während der Betriebszeit müssen der Hauptaustgang, sowie alle weiteren (Not-)Ausgänge ständig und in voller Breite geöffnet sein. Wenn der Betreiber dies nicht gewährleisten kann, greift folgende bauliche Auflage: Es muss der zweite

Ausgang und gegebenenfalls alle weiteren Notausgänge als Türen, die in Fluchrichtung aufschlägt und von innen mit einem einzigen Griff leicht und in voller Breite zu öffnen ist, hergestellt werden.

- ◆ Dreh- und Pendeltüren sind in Rettungswegen unzulässig.
- ◆ Zwischen Ausgangstüren und Stufen müssen Abstände von einer der Türflügelbreite entsprechenden Tiefe liegen.
- ◆ Die notwendigen Ausgänge müssen mit folgenden Schildern gekennzeichnet werden:

Hinweisschilder oder Zeichen (FIBauR Ziff. 2.8)

- ◆ gut sichtbar und ausreichend beleuchtet

Rettungswege

Farbe der Schilder grün DIN 4844 Teil 2
Kontrastfarbe für Symbole weiß Randmaße
Nach DIN 825 Teil 1
Mindestgröße der Schilder 200 x 400 mm



Richtungsangabe für
Rettungsweg



Notausgang
(über dem Ausgang
anbringen)

Wichtig:

Zeltveranstaltungen sind mindestens zwei Wochen vor Beginn der Aufstellarbeiten der zuständigen Baurechtsbehörde anzuzeigen.
Zur örtlichen Abnahme ist das Zeltbuch dem zuständigen Mitarbeiter der Baurechtsbehörde vorzulegen.

Merkblatt Feste, Veranstaltungen und Märkte

Das Wichtigste zum Thema „Fliegende Bauten“ (Festzelte)

Landratsamt Zollernalbkreis
Bauen und Naturschutz
Hirschbergstraße 29
72336 Balingen

Dieses Merkblatt soll eine Hilfe für alle Aufsteller von Festzelten sein und enthält einen Überblick über die wichtigsten Vorgaben der Richtlinie Fliegende Bauten (FIBauR), Dez. 1997.

Stand: 07/2025

Bitte um Einreichung mindestens 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn

Auf dem Postweg: oder telefonisch: oder elektronisch:

07433-921316

Landratsamt Zollernalbkreis
Bauen und Naturschutz

Hischbergstraße 29
72336 Balingen

Mit E-Mail an
bauamt@zollernalbkreis.de

Aufstellung Fliegender Bauten

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Aufstellung sog. Fliegender Bauten gemäß § 69 Abs. 6 Landesbauordnung (LBO) grundsätzlich bei der Baurechtsbehörde angezeigt werden muss. Einfache Pavillons zählen nicht dazu. Es liegt im Ermessen der Behörde, ob eine Gebrauchsabnahme durchgeführt wird. Sofern die Behörde eine Gebrauchsabnahme anordnet, muss das Prüfbuch mit gültiger Ausführungsgenehmigung beim Abnahmetermin vorgelegt werden.

Veranstaltung

Ort der Veranstaltung

Zeitraum der Veranstaltung

Veranstalter

Ansprechpartner

Adresse

E-Mail / Telefonnummer

Bei der Veranstaltung werden folgende fliegende Bauten aufgestellt:

☐ Festzelt(e), Größe:

☐ Zirkuszelt, Größe:

☐ Fahrgeschäft(e), Art

☐ Konzertbühne, Größe:

☐ Zuschauertribüne

☐ Sonstiges:

Datum

Name

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. Innerhalb eines Bereichs von 1 m um den Flaschenschrank dürfen sich keine Zündquellen und brennbare Gegenstände mit Ausnahme der Standkonstruktion befinden.
- 1.4. 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.
- 1.5. Die Bevorratung von Ersatzflaschen ist nicht zulässig.
- 1.6. Vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle sind durch einen zugelassenen Fachbetrieb gegen mechanische Belastungen geschützte Gasleitungen fest zu verlegen.
- 1.7. Anschlussschläuche dürfen max. 400 mm lang sein. Unter Verwendung besonderer Schutzeinrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherungen, Panzerschläuche) sind auch Schläuche bis maximal 1.600 mm zulässig.
- 1.8. 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.
- 1.9. 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 Hauptabsperrrarmaturen zu schließen.
- 2.7. Bei Undichtigkeiten sind die Absperrrarmaturen an den Flaschen unverzüglich zu schließen, alle Zündquellen zu beseitigen und weitere Zündmöglichkeiten auszuschließen.
- 2.8. Vereisungen an Leitungen und Absperreinrichtungen 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 Löschgeräte bei Verwendung von Gas:

Zubereitung von warmen Speisen:

1 Feuerlöscher der Brandklasse ABC mit mindestens 6 Löschmitteleinheiten

Bei Verwendung von Friteusen:

1 Fettbrandlöscher

Hinweise:

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).