

Leitlinie Festkultur 2.0

- Gemeinsam stressfrei feiern -



Generell hilfreich

- Vorabsprachen des Veranstalters mit Genehmigungsbehörde und Polizei
- Klar benannte Verantwortliche - bei Polizei und Bürgermeisteramt bekannt und stets erreichbar

Zeitlicher Rahmen

- Das Programm
 - beginnt spätestens um 21:00 Uhr
 - endet wochentags spätestens um 01:00 Uhr, am Wochenende (Freitag und Samstag) um 02:00 Uhr
- Veranstaltungsende
 - wochentags um 02:00 Uhr
 - am Wochenende um 03:00 Uhr
- Ausschank und Musik enden eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende
- Voller Eintrittspreis bis eine Stunde vor Veranstaltungsende

Kontrollen

- Ausweiskontrollen am Einlass: Einsatz des PartyPass und sichtbare Kennzeichnung der Altersgruppen
- Konsequente Einhaltung von Jugendschutzgesetz und Gaststättengesetz
- Betrunkene werden nicht eingelassen. Mitgebrachter Alkohol wird abgenommen
- Bei illegalen Drogen erfolgt Anzeige. Waffen und gefährliche Gegenstände sind verboten
- Geeignetes, volljähriges, nüchternes, geschultes und erkennbares Ordnungspersonal (Profi-Security, Mitarbeiter des Vereins, Sanitäter, Feuerwehr etc.) in und vor der Halle und auf dem Parkplatz (Richtwert: pro 50 Besucher 1 Ordner)
- „One-Way-Ticket“ – Voller Eintrittspreis nach dem Verlassen der Veranstaltung bei Wiedereintritt

Alkohol

- „Lockangebote“ tauchen in der Veranstaltungswerbung nicht auf
- Alkoholausgabe nur durch volljährige Personen
- Keine Alkoholabgabe an Betrunkene
- Die Veranstaltenden haben Vorbildfunktion und bleiben daher nüchtern
- Drei alkoholfreie Getränke sind in gleicher Menge billiger, als das billigste alkoholische Getränk

Stand 14.02.2023



Landkreis
Sigmaringen



INFORMATIONSBLETT

für Festveranstalter

Ihre Polizei

JUGENDSCHUTZ – CHECKLISTE

Was haben Prävention und Feste miteinander zu tun?

Das Merkblatt gibt Veranstaltern Hinweise, wie Veranstaltungen unter Beachtung rechtlicher Vorschriften geplant und durchgeführt werden sollten.

Wenn sich bei Veranstaltungen der Schwerpunkt vom Genuss auf den Exzess verschiebt, besteht die Gefahr, dass es neben dem gesundheitsschädlichen massiven Alkoholkonsum auch zu Gewalt und Vandalismus kommt.

Die Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen kann dazu beitragen, dass Genuss und Geselligkeit im Vordergrund stehen und Polizei sowie Rettungsdienste nicht zum Einsatz kommen müssen.

Wer trägt Verantwortung für den Jugendschutz?

Die Verantwortung für den Jugendschutz liegt nicht allein bei den Personensorgeberechtigten. Da Feste und Alkoholkonsum oftmals eng miteinander verknüpft sind, spielen Sie als Veranstalter eine wichtige Rolle. Auch Sie tragen die Verantwortung dafür, dass die Jugendschutzbestimmungen eingehalten werden. Informieren Sie sich daher über die für Sie als Veranstalter wichtigen Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes, insbesondere über die Altersgrenzen für den Besuch von Veranstaltungen und die Abgabe von alkoholischen Getränken. Wer sich über die Bestimmungen des Jugendschutzes hinwegsetzt, begeht eine Ordnungswidrigkeit, die mit einer Geldbuße geahndet werden kann. Bei gravierenden Verstößen oder im Wiederholungsfalle droht sogar eine Freiheitsstrafe. Im begründeten Einzelfall kann auch die Zuverlässigkeit des Gewerbetreibenden angezweifelt und die zum Betrieb des Gewerbes erforderliche Erlaubnis entzogen werden.

Checkliste für die Vorbereitung der Veranstaltung:

- › Veranstaltung bei der Gemeinde- oder Stadtverwaltung anmelden (Schankerlaubnis/Sperrzeitverkürzung etc.).
- › Vorbesprechung mit der zuständigen Polizeidienststelle, der Feuerwehr und dem Rettungsdienst.
- › Beauftragung eines gewerblichen Sicherheitsdienstes oder von Ordnern des Veranstalters in Abhängigkeit von der Gefahrenanalyse.
- › Urheberrechtliche Bestimmungen beachten (ggf. Anmeldung bei der GEMA).

- › Zutrittskontrolle zur Veranstaltung (Hausrechtsbereich) organisieren. Eine Alterskennzeichnung mittels verschiedenfarbiger Kontrollbänder, die zugleich auch Eintrittsnachweis sind, entlastet das Servicepersonal.
- › In den Werbemedien auf besondere Regelungen hinweisen (Altersbeschränkungen, Ausweispflicht, Erforderlichkeit des Nachweises einer Erziehungsbeauftragung durch schriftliche Erklärung der Eltern, Verbot des Mitbringens von gefährlichen Gegenständen und alkoholischen Getränken etc.).
- › Hinweistafeln zum Jugendschutz bereithalten.
- › Bei größeren Anlässen: Heimkehrservice organisieren, Kooperation mit Taxounternehmen.
- › Unterstützung durch den PARTYPASS (siehe www.partypass.de)

Checkliste für die Durchführung der Veranstaltung

Machen Sie sich im Vorfeld Ihrer Veranstaltung Gedanken darüber, wie Sie dem Alkohol- und Drogenmissbrauch sowie der Gewalt begegnen wollen. Dabei muss das eingesetzte Personal ein positives Beispiel geben und darf selbst keinen Alkohol trinken. Wer entsprechende Maßnahmen in einem Präventionskonzept festhält, erspart sich Stress und negative Schlagzeilen. Schon mit einer Einlasskontrolle können Sie zu einer gelungenen Veranstaltung beitragen:

- › Eingangsbereich als Schleuse gestalten.
- › Vorschriften des Jugendschutzgesetzes deutlich sichtbar anbringen.
- › Durchführung von Alterskontrollen, im Zweifelsfall Altersnachweis verlangen. Amtliche Ausweise vorlegen lassen, da Schülerausweise ohne großen Aufwand gefälscht werden können.
- › Erziehungsbeauftragung kontrollieren.
- › Kasse und Einlasskontrolle mit mehreren Personen besetzen.
- › Eingangskontrolle auch bei Andrang und während der gesamten Veranstaltung nicht vernachlässigen; auch nach Kassenschluss durchführen.
- › Erkennbar alkoholisierten Besuchern den Zutritt verwehren.
- › Keine Überfüllung des Veranstaltungsräumes zulassen.
- › Kontrolle auf mitgebrachte Gegenstände, insbesondere auf alkoholische Getränke.
- › Am Einlass sollte die Erreichbarkeit mindestens eines volljährigen Verantwortlichen für die Veranstaltung bekannt sein.

INFORMATIONSBLETT

für Festveranstalter

Ihrer Polizei

Jugendliche und Alkohol: eine explosive Mischung

Alkohol ist nicht nur Genussmittel, sondern auch ein abhängig machendes Rauschmittel. Kinder und Jugendliche reagieren empfindlicher als Erwachsene, da infolge des geringeren Körpergewichts der Alkoholgehalt im Blut stärker ansteigt. Auch das für den Alkoholabbau verantwortliche Enzym wird vom jugendlichen Körper noch nicht in ausreichendem Maße produziert. Alkohol hat für Jugendliche vielfältige Folgen:

- › Rauschtrinken kann bei Jugendlichen schneller zu einer massiven Alkoholvergiftung führen.
- › Bereits bei einer geringen Menge Alkohol wird das Unfallrisiko deutlich erhöht, die Tendenz zu unkontrolliertem und aggressivem oder aber auch depressivem Verhalten nimmt zu.
- › Je früher Jugendliche große Mengen Alkohol konsumieren, desto größer ist das Risiko, dass sie als Erwachsene Alkohol-, Sucht- und/oder Gesundheitsprobleme bekommen.

Ordner/Sicherheitsdienst

Ordner achten auf Ordnung im Innen- und im Außenbereich. Sie müssen eindeutig erkennbar sein und dürfen während der Veranstaltung keine anderen Aufgaben übernehmen. Auf ihre Aufgaben müssen sie entsprechend vorbereitet werden:

Notausgänge dürfen nicht verstellt und versperrt sein. Sie sollten von Ordnern besetzt sein, damit sich niemand Zutritt zur Veranstaltung verschaffen kann. Ebenso müssen Zufahrtswege für Einsatzfahrzeuge von Feuerwehr, Polizei und Rettungsdienst freigehalten werden.

Sicherheit im Außenbereich:

- › Konsum von mitgebrachtem Alkohol auf dem Parkplatz unterbinden.
- › Ordner sollen Beschädigungen und Schlägereien verhindern. In Notfällen müssen sie für rasche Hilfe sorgen.

Verkaufs- und Servicepersonal

Dem Servicepersonal müssen die Jugendschutzbestimmungen bekannt sein, und diese müssen konsequent angewendet werden. Sofern keine Alterskennzeichnung mittels farblicher Bänder erfolgt, muss beim Alkoholausschank der Ausweis verlangt werden.

Gäste, die keinen Alkohol erhalten, reagieren oft aggressiv. Sie können das Bedienungspersonal unterstützen, indem Sie mit ihnen den Umgang mit heiklen Situationen im Vorfeld üben:

- › Klare Haltung einnehmen. Die Grundhaltung zum Jugendschutz entscheidet maßgeblich, ob Jugendliche ein „Nein“ akzeptieren oder nicht.
- › Klaren Grund für die Verweigerung nennen.
- › Konsequenzen für den Veranstalter bei Verstoß gegen das Gesetz aufzeigen.
- › Alkoholfreie Alternativen offerieren; mindestens ein alkoholfreies Getränk günstiger anbieten.
- › Neutral bleiben und das Gespräch führen, ohne persönlich zu werden.

Zu guter Letzt

Damit Ihre Gäste sicher nach Hause kommen und um alkoholbedingte Unfälle zu vermeiden, bringen Sie Hinweise auf Heimkehrservice oder Telefonnummern von Taxis gut sichtbar an. Sprechen Sie angeheizte Personen am Ausgang auf ihre Fahrtüchtigkeit an und organisieren Sie auf Wunsch ein Taxi.

Weitere Links:

- › www.polizei-beratung.de
- › www.polizeifuerdich.de

Weitere Informationen finden Sie unter www.polizei-beratung.de

Mit freundlicher Empfehlung



**weitere Auflagen zur Gestaltung eines vorübergehenden
Gaststättenbetriebes gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)**

1.1 Behördenvertreter

- 1.1.1 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.
- 1.1.2 Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.

Hinweis:

Auf die Beachtung der Hackfleischverordnung wird besonders hingewiesen, insbesondere dürfen grundsätzlich keine rohen Hackfleischerzeugnisse (z.B. Tartar) abgegeben werden.

2.1 Speisenabgabe

- 2.1.1 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 eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes 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.

- 2.1.2 Die Aufstellungsorte für Lebensmittelverkaufsstände und deren angrenzende Bereiche müssen hierfür geeignet sein, damit eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel (z. B. Staunässe durch Witterungseinflüsse, Staubentwicklung u.a.) vermieden wird.
- 2.1.3 Lebensmittelverkaufsstände (einschl. Lebensmittellager und Transportwege zwischen den Verkaufsständen und den Lagern) sind so aufzustellen und zu gestalten, dass eine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel ausgeschlossen wird.
- 2.1.4 Lebensmittelverkaufsstände müssen ferner sauber und instand gehalten werden. Ihre Bodenflächen müssen leicht zu reinigen und zu entwässern sein. Die Arbeits- und Abstellflächen sowie die daran angrenzenden Wandbereiche müssen glatt und leicht zu reinigen sein.
- 2.1.5 In Bereichen, in denen Lebensmittel hergestellt, in Verkehr gebracht oder behandelt werden, dürfen betriebsfremde Gegenstände sowie Kleidungsstücke nur in geschlossenen Einrichtungen (z. B. Schränke, Boxen) aufbewahrt werden.
- 2.1.6 Werden leicht verderbliche Lebensmittel im Stand hergestellt, unverpackt behandelt bzw. unverpackt in Verkehr gebracht, müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit Warm- und Kaltwasserzufuhr in ausreichender Zahl sowie Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen.
- 2.1.7 Die Fleischerzeugnisse müssen von einer Metzgerei bezogen werden (tiefgefrorene Erzeugnisse u.U. auch von Lebensmittelbetrieben).

2.1.8

Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und das eine Lagerung bei mindestens -18°C erfolgt.

2.1.9

Die hygienische Reinigung der Arbeitsgeräte und Einrichtungen muss gewährleistet sein.

2.1.10

Die Lagerung von Abfällen muss in geschlossenen und geeigneten Behältnissen erfolgen, damit die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (z. B. Ungeziefer, Mäuse, Ratten, Vögel) der Lebensmittel und der Gerätschaften ausgeschlossen ist.

2.1.11

Die Entsorgung des von den Lebensmittelständen stammenden Brauch- und Schmutzwassers hat in geeigneter Weise zu erfolgen, dass die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel und Gerätschaften ausgeschlossen ist.

2.1.12

Auf eine sachgerechte Lebensmittelbehandlung ist zu achten (z. B. sachgemäße Kühlung, kein Abstellen auf dem Boden). Dies gilt auch für die Anlieferung vor Öffnung des Betriebs (keine Lagerung von Lebensmitteln im Freien, mit Ausnahme in geschlossenen Behältnissen).

2.1.13

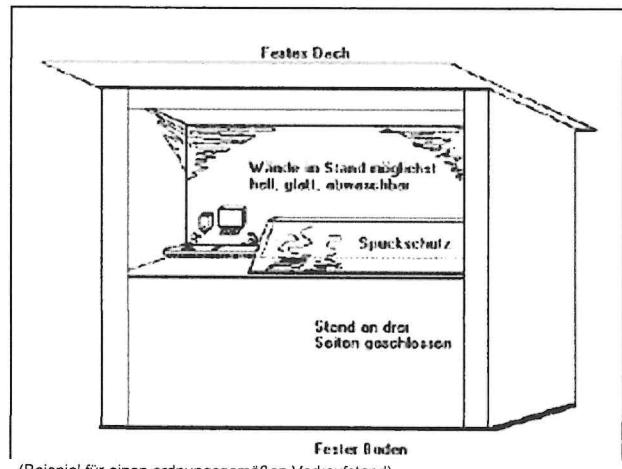
Für leicht verderbliche Lebensmittel sind Kühlmöglichkeiten, die dauerhaft aktiv kühlen (z. B. Kühlschränke/-vitrinen), in ausreichender Zahl bereitzustellen.

2.1.14

In den Kühlungen hat eine sachgemäße Lebensmittellagerung (Warentrennung) zu erfolgen.

2.1.15

Der Waren- bzw. Spuckschutz, insbesondere beim Feilhalten der unverpackten Lebensmittel, muss gewährleistet sein.



(Beispiel für einen ordnungsgemäßen Verkaufstand)

2.1.16

Die Leitungen für Trinkwasser und Getränke müssen sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden und so gesichert sein, dass vorsätzliche nachteilige Beeinträchtigungen ausgeschlossen werden.

2.1.17

Das mit der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen beschäftigte Personal muss saubere Schutzkleidung (einschl. Kopfbedeckung) tragen, ggf. in den Wintermonaten über der warmen Straßenkleidung.

oder DIN EN 3 bereitzuhalten. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle zwei Jahre). Die Standplätze sind mit dem örtlich zuständigen Feuerwehrkommandanten abzusprechen.

- 3.2.2 Bei Koch- und Grillanlagen ist ein amtlich zugelassener Kohlendioxidlöscher (mind. 5 kg) nach DIN 14 406, DIN EN 3 bereitzustellen. 4.1.2

- 3.2.3 Zur Bekämpfung von Bränden in Friteusen 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 14155 staubgeschützt bereithalten werden.

3.3 Flüssiggasanlagen

- 3.3.1 Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwicken aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, dann sind die Flüssiggasflaschen in allseits geschlossenen, gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenlüftung unterzubringen.

Die Blechschränke sind grundsätzlich im Freien, frei zugänglich und gut sichtbar anzurichten. Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind. Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlage muss bescheinigt werden. Die Bescheinigung ist auf Verlangen vorzulegen.

- 3.3.2 Vor Inbetriebnahme der Flüssiggasanlage ist die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Anlage von einem Sachkundigen zu prüfen und bescheinigen zu lassen.

- 3.4.3 Im Freien aufgestellte Vorrats- und Gebrauchs-Flüssiggasflaschen (max. 2 Flaschen, Füllgewicht max. 14 kg je Flasche) müssen gegen den Zugriff Unbefugter gesichert sein (z. B. durch absperrbare, belüftete Blechschränke).

3.5 Elektrische Grill- und Kochanlagen

- 3.5.1 Elektrische Kocher, Grill- und ähnliche Elektrogeräte sind auf nicht brennbaren, wärmebeständigen Unterlagen so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung in der Nähe befindliche brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlage muss auf allen Seiten mindestens 20 mm über das Gerät hinausreichen.

- 3.5.2 Elektrogrill- oder Kochgeräte müssen den VDE-Vorschriften entsprechen (insbesondere Anschlüsse, Verteilungen)

3.6 Holzkohlegrillanlagen

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

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

- 3.6.3 Für jeden Holzkohlegrill ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.

4.1 Lärmschutz für Besucher / Anwohner

- 4.1.1 Mit dem Gaststättenbetrieb verbundene Lärmentwicklungen (z.B. musikalische Darbietungen oder Lärm, der

durch die Unterhaltung der aus der Gaststätte auf die Straße herauströmenden Gäste oder durch das Verhalten des Betriebes, insbesondere bei der An- und Abfahrt mit Kraftfahrzeugen, verursacht wird) sind sozialverträglich zu dämpfen.

Die Immissionen dürfen außerhalb von Gebäuden die zulässigen Richtwerte in Höhe von maximal

70 dB (A) in Industriegebieten
65 dB (A) in Gewerbegebieten tagsüber
50 dB (A) in Gewerbegebieten nachts
60 dB (A) Kern-, Dorf- und Mischgebieten tagsüber
45 dB (A) Kern-, Dorf- und Mischgebieten nachts
55 dB (A) in allgem. Wohn- u. Kleinsiedlungsgebieten tagsüber
40 dB (A) in allgem. Wohn- u. Kleinsiedlungsgebieten nachts
50 dB (A) in reinen Wohngebieten tagsüber
35 dB (A) in reinen Wohngebieten nachts
45 dB (A) in Kurgebieten, für Krankenhäuser und Pflegestationen tagsüber
35 dB (A) in Kurgebieten, für Krankenhäuser und Pflegestationen tagsüber

an den nächstliegenden Wohnungen bzw. Wohngebäuden nicht überschreiten.

tagsüber= 06.00 Uhr bis 22.00 Uhr
nachts= 22.00 Uhr bis 06.00 Uhr

4.1.3 Kurzfristige Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tagsüber (6.00 Uhr bis 22.00 Uhr) um nicht mehr als 20 dB (A) und nachts um nicht mehr als 10 dB (A) überschreiten.

4.1.4 Soweit Beschallungsanlagen Verwendung finden, sind die einzelnen Lautsprecher so anzu-bringen, dass die Abstrahlrichtung möglichst immer von der Wohnbebauung abgewandt ist.

4.1.5 Eine möglichst hohe Anzahl von Lautsprechern mit niedriger Ausgangsleistung ist der Verwendung weniger Geräte mit hoher Leistung vorzuziehen.

4.1.6 Belästigungen für die Nachbarschaft zu erwarten sind, ist vor Aufnahme des Gaststättenbe-triebes 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.

4.1.7 4.1.8 Die Niederfrequenz-Pegelbegrenzungs-Einheit ist in geeigneter Weise (z. B. durch Plombieren der Bedienungselemente) gegen unbefugte Veränderungen zu schützen.

Die Installation, Justierung, Sicherung der Justierung gegen unbefugte Eingriffe sind von einem Fachbetrieb für Beschallungstechnik vornehmen zu lassen.

4.1.9 Werden der genannte Immissionsort oder andere das Emissionsverhalten der Anlage bestimmende Faktoren (z. B. der Lautsprecherwirkungsgrad) nachträglich verändert, ist vor einer erneuten Inbetriebnahme der Anlage eine Neustellung der Niederfrequenz-Pegelbegrenzungseinheit gem. Nr. 4.1.2 durchzuführen.

4.1.10 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 mindestens 1 Jahr

aufbewahrt werden. Den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.

7.1.3 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.

4.2 Technische Einrichtungen

4.2.1 Elektrische Anlagen bzw. Leitungen sind entsprechend den VDE-Bestimmungen zu installieren.

4.2.2 Kabelverlegungen sind in ihrer gesamten Länge abzudecken oder mit auffallenden Klebestreifen zu befestigen.

4.2.3 Kabelleitungen sind in den Fluchtwegen und -gängen so zu verlegen, dass sie keine Behinderung (Stolperschwelle) darstellen.

4.2.4 Aufbauten, Lautsprecher u. Ä. sind entsprechend einschlägigen bautechnischen Normen stand- und unfallsicher aufzubauen.

4.2.5 Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung ist der ordnungsgemäße Aufbau der technischen Einrichtungen (z. B. Scheinwerfer, Lautsprecher usw.) zu überprüfen.

7.1.4 Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung - z.B. durch eine priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.

7.1.5 Die Zu- oder Ausfahrt zu den Parkplätzen ist deutlich kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.

Jugendschutz

5.1 Versicherung

5.1.1 Für die Veranstaltung ist eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt.

5.1.2 Der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.

5.1.3 Der Veranstalter hat die Gemeinde bzw. die Verwaltungsgemeinschaft von allen Ersatzansprüchen freizustellen, die aus Anlass der Veranstaltung von Teilnehmern oder Dritten erhoben werden.

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

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

8.1.2 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. 2Jugendlichen 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.

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

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

8.1.5 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.

8.1.6 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.

6.1 Plakatieren/Werbung

6.1.1 Die Anbringung von Anschlägen (insbesondere Plakate)

als Werbemittel für die Veranstaltung ist nur zulässig an den von der Gemeinde dafür vorgesehenen Anschlagsflächen (Plakatsäulen und Plakatanschlagflächen).

6.1.2 Bedienen Sie sich als Veranstalter bei der Anbringung von Anschlägen eines Dritten, ist diese Verpflichtung an den Dritten weiterzugeben.

6.1.3 Jede Werbung durch Bild, Schrift, Licht und Ton ist verboten, wenn dadurch außerhalb geschlossener Ortschaft Verkehrsteilnehmer in einer den Verkehr gefährdenden oder erschwerenden Weise abgelenkt oder belästigt werden können (§ 33 Abs. 1 StVO).

6.1.4 Plakate etc., die die Wirkung von Verkehrszeichen beeinträchtigen können, sind verboten.

6.1.5 Werbung in Verbindung mit Verkehrszeichen ist unzulässig (§ 33 Abs. 2 StVO).

6.1.6 Die Plakate sind nach der Veranstaltung wieder zu entfernen.

9.1 Die Verwendung von Einweggeschirr, Einwegbechern, Einwegbesteck, von Dosen und sonstigen Einweggebinde ist – soweit diese aus Kunststoff bzw. beschichteter Pappe bestehen – aus Gründen des Umweltschutzes – unzulässig.

7.1 Parkplätze

7.1.1 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.)

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

9.1.2 Wenn zerbrechliches Geschirr verwendet wird, sind geeignete Behälter für Scherben sowie Kehrgeräte bereitzuhalten.

- 9.1.3 Für das Mehrweggeschirr ist ggf. ein angemessenes Pfand festzusetzen.
- 9.1.4 Krüge, Gläser und andere Trinkgefäße sind vor und nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser zu spülen. Sie sind außerdem täglich unter Verwendung eines Spülmittels innen und außen mit einer Gläserbürste gründlich zu reinigen und so aufzubewahren, dass sie vor Staub und sonstiger Verunreinigung möglichst geschützt sind.
- 9.1.5 Schränke, Regale und andere zur Aufbewahrung und zum Abstellen der Trinkgefäße dienenden, ferner die zum Reinigen der Trinkgefäße zu verwendenden Gläserwaschbürsten sind stets sauber zu halten.
- 9.1.6 Sofern eine automatische Spülmaschine für Geschirr bzw. Trinkgefäße wie z.B. Krüge oder Gläser verwendet wird, ist auch ein herkömmliches Spülgefäß bereitzuhalten, damit bei Ausfall der Maschine eine Spülmöglichkeit besteht.
- 9.1.7 Zum Reinigen von Trink- und Essgefäßen muss eine hygienisch einwandfreie Spülmöglichkeit vorhanden sein. Es darf hierzu nur Wasser verwendet werden, das Trinkwasserqualität aufweist. Der Einsatz einer Spülmaschine mit einer Spültemperatur von mindestens 80°C wird empfohlen.

10.1 Reinigung

10.1.1 Die Schänken, sowie die Bereiche der Speisenzubereitung sind täglich gründlich abzuwaschen und zu bürsten.

10.1.2 Reinigung der Getränkeschrankanlagen (Richtwerte nach DIN 6650-6:

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
- Fruchtsaft - Fruchtrester - Fruchtsaftgetränke	jäglich
- Stilles Wasser - Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
- Bier (außer alkoholfreies Bier)	ab 7 Tage
- Wein - Kohlensäurehaltiges alkoholfreies Erfrischungsgetränk - Kohlensäurehaltiges Wasser	7 - 14 Tage
- Getränkegrundstoff - Spirituosen	30 - 90 Tage

11.1 Trinkwasserversorgung

11.1.1 Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus undurchsichtigem, für Trinkwasser geeignetem Material bestehen und dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Die Schläuche müssen KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen sind beim Hersteller/Händler erhältlich und für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt bereitzuhalten.

11.1.2 Die Leitungsdurchschnitte sind möglichst klein zu dimensionieren, damit das Trinkwasser nicht unnötig lange in der Leitung stagniert.

11.1.3 Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme – ab Hydrantenstandrohr – mit 1 – 2 m/s Fließgeschwindigkeit zu spülen.

11.1.4 Verschmutzte Kupplungsstücke und Auslassventile

müssen vor dem Anschluss gründlich gereinigt und durch Einlegen in ein geeignetes Mittel desinfiziert werden.

- 11.1.5 Nach Verlegung und vor Betriebsbeginn eines jeden Tages sowie nach längeren Standzeiten ist der Leitungsinhalt mindestens einmal zu erneuern.
- 11.1.6 Es sind regelmäßige Kontrollen der oberirdisch verlegten, nicht geschützten Leitungen auf Unversehrtheit durchzuführen.
- 11.1.7 Bei Nichtgebrauch müssen die für die Trinkwasserversorgung bestimmten Schläuche in sauberer Umgebung trocken gelagert werden.
- 11.1.8 Beratung und Informationen zur ordnungsgemäßen Installation, der Reinigung und zum Betrieb einer Trinkwasseranlage erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

12.1 Toilettenanlagen

- 12.1.1 In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein. Die Toilettenräume müssen für Damen und Herren getrennt sein.
- 12.1.2 Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelt), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt 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.
- 12.1.3 Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einer Gaststätte, 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.
- 12.1.4 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

- 12.1.5 In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.
- 12.1.6 Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.
- 12.1.7 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.
- 12.1.8 Für Rollstuhlfahrer muss eine ausreichende Zahl geeigneter, stufenlos erreichbarer Toiletten, mindestens jedoch je 10 Plätze für Rollstuhlfahrer eine Toilette, vorhanden sein.
- 13.1 **Fliegende Bauten / Zelte**

13.1.1 Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen

13.1.2 Zelte sind standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

der Veranstaltung herrschende **Wetterlage einzuholen.**

14.1 Besondere Verantwortlichkeiten des Veranstalters

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

14.1.2 Name und Anschrift des Veranstalters müssen in jeder- man erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstal- tungsraum bzw. –gelände angegeben werden.

15.1 Sicherheitsdienste/Ordnungspersonal:

15.1.1 Eine ausreichende Anzahl von Ordnern (z.B. bei 300 Besuchern mindestens 10, davon 1 weibliche Ordnungsperson) hat vor und innerhalb der Veranstaltungsstätte für die erforderliche Sicherheit zu sorgen.

15.1.2 Die Ordner sind durch Armbinden oder einheitliche Oberbekleidung kenntlich zu machen.

15.1.3 Die Ordner müssen alle das 18. Lebensjahr vollendet haben.

15.1.4 Der Veranstalter hat alle Ordner auf die Anordnungen dieses Bescheides und die sich daraus ergebenden Aufgaben und Maßnahmen hinzuweisen. Diesen ist strikt Folge zu leisten.

15.1.5 Der Veranstalter hat dafür zu sorgen, dass die Besucher keinerlei Feuerwerkskörper, Hieb- und Stichwaffen, Schusswaffen oder Schlagwerkzeuge mit sich führen.

15.1.6 Für abgenommene Gegenstände sind geeignete Behälter an der Einlassstelle bereitzuhalten.

15.1.7 Es ist darauf zu achten, dass weibliche Besucher ausschließlich vom weiblichen Ordnungspersonal kontrolliert werden.

16.1 Unwetterwarnungen

16.1.1 Sollten **Zelte, Bühnenaufbauten oder andere windempfindliche Gegenstände** aufgestellt werden, so ist vor Veranstaltungsbeginn bei einem anerkannten meteorologischen Institut eine **Prognose** über die während

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

16.1.3 Bevor die bei fliegenden Bauten (z. B. Zelte und Bühnenaufbauten) im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen

16.1.4 Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.

15.1.5 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.