

Durchführung von öffentlichen Veranstaltungen

Öffentliche Veranstaltungen sind nach dem Landesstraf- und Verordnungsgesetz (LStVG) dem Ordnungsamt anzuzeigen.

Anzeigepflichtige Veranstaltungen

Öffentliche Veranstaltungen sind mindestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen. Die Anzeige von größeren oder erstmaligen Veranstaltungen sollen sechs Wochen vorher erfolgen.

Die notwendigen Dokumente dazu finden Sie auf unsere Homepage.

Öffentlich ist eine Veranstaltung, wenn sie für jedermann zugänglich ist (also nicht für geschlossene Gesellschaften). Es kommt aber nicht darauf an, ob Eintritt verlangt wird.

Das Ordnungsamt setzt, soweit dies für einen geordneten und sicheren Ablauf der Veranstaltung notwendig erscheint, die erforderlichen Auflagen fest, z. B. Veranstaltungsbeginn und -ende, Toiletten, Ordnungs- und Sanitätsdienst, Brand- und Lärmschutz.

Gestattungspflichtige Veranstaltungen (vorübergehende Gaststättenerlaubnis)

Werden alkoholische Getränke verkauft, ist zusätzlich eine vorübergehende Gaststättenerlaubnis erforderlich.

Ausnahmegenehmigung als Versammlungsstätte

Veranstaltungen für mehr als 200 Personen in Räumen, die nicht als Versammlungsstätte genehmigt sind, sind mindestens sechs Wochen vorher dem Landratsamt als Bauaufsichtsbehörde anzuzeigen.

Bitte beachten Sie, dass eine Erlaubnis durch das Ordnungsamt erst erteilt werden kann, wenn die Genehmigung des Landratsamtes vorliegt.

Anzeige von Fliegenden Bauten

Die Aufstellung Fliegender Bauten (z.B. Zelte über 75 qm, Bühnen über 100 qm, etc.) ist ebenfalls bei der Bauaufsichtsbehörde im Landratsamt anzuzeigen. Diese führt die Gebrauchsabnahme am Veranstaltungsort durch.

Einsatz von Flüssiggas

Beim Umgang mit Flüssiggas sind einige Vorschriften zu berücksichtigen. Daher finden Sie im Downloadbereich einige Merkblätter, die bei der Verwendung von Flüssiggas hilfreich sind.

Trinkwasserhygiene

Um eine Verunreinigung des Trinkwassers durch unsachgemäßes Verhalten zu vermeiden, ist die Einhaltung von Hygieneregeln notwendig. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an das Gesundheitsamt Dachau.

Sicherheitskonzept

Bei größeren Veranstaltungen (ab 5.000 Besucher) oder wenn es die Art der Veranstaltung erfordert, ist ein Sicherheitskonzept vom Veranstalter beim Ordnungsamt vorzulegen.

Brandschutzauflagen im Freien

Wichtigen [Brandschutzauflagen](#) bzw. Hinweise für [Veranstaltungen im Freien](#) finden Sie rechts im Downloadbereich dieser Seite.

Weitere Informationen

1.1.1 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.

2.1.1 Speisenabgabe

- 2.1.2 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
- 2.1.3 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 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 instandgehalten 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 Fleischerzeugnisse müssen von einer Metzgerei bezogen werden (tief-

gefrorene Erzeugnisse u.U. auch von Lebensmittelbetrieben).

Hinweis:

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

- 2.1.8 Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wurde und dass 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.
 - 2.1.16 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
 - 2.1.18 Für das Personal müssen Toiletten mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen
 - 2.1.19 Die Nutzung von öffentlichen Toilettenanlagen als Personaltoiletten ist unzulässig.
 - 2.1.20 Die Preise für Speisen und deren Inhaltsstoffe sind gut sichtbar anzuschreiben.
- 2.2 Getränkeausschank**
- 2.2.1 Bei Verwendung einer Schankanlage für den Getränkeausschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränkeschankanlagen erfolgen.
 - 2.2.2 Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren.
 - 2.2.3 Das Schankpersonal ist zum richtigen Einschenken anzuhalten.

- 2.2.4 Zum Vor- und Nachspülen der Trinkgefäße müssen mindestens zwei große Spülwannen und zum Herbeiholen des Wassers genügend große rostfreie Behälter vorhanden sein.
- 2.2.5 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.
- 2.2.6 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.
- 2.2.8 Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.
- 2.2.9 Das Betreiben sogenannter „Flatrate Partys“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich verboten.
- 2.2.10 Die Getränkepreise sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben.
- 2.2.11 Der Erdboden ist bei den Bierzapfanlagen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen.

2.3 Abwasserbeseitigung

- 2.3.1 Sämtliche anfallenden Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden.
- 2.3.2 Die Abwässer sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und einer ordnungsgemäßen Abwasserbehandlungen zuzuführen.

2.4 Abfallbeseitigung

Der bei der Veranstaltung anfallende Abfall (Müll) ist nach Wertstoffen zu trennen und ordnungsgemäß zu beseitigen. Entsprechende Behältnisse (z. B. Container, Tonnen, Müllsäcke etc.) sind bereitzustellen.

3.1 Brandschutz und Rettungswege

- 3.1.1 Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenträume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, sind freizuhalten.
- 3.1.2 Es dürfen nur schwer entflammbare Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) verwendet werden. Der Zulassungsbescheid des Deutschen Institutes für Bautechnik oder ein Prüfungszeugnis eines anerkannten deutschen Prüfinstituts muss vorliegen.
- 3.1.3 Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.
- 3.1.4 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.
- 3.1.5 Stände, Vorratslagerungen u. ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.
- 3.1.6 Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen u. ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen.
- ## **3.2 Feuerlöscher**
- 3.2.1 An zentralen Stellen sind in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3

bereitzuhalten. Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen geprüft sein (mindestens alle zwei Jahre).

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

3.2.3 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.

3.3 Flüssiggasanlagen

3.3.1 Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt. Kann auf Flüssiggasanlagen zu Grill- und Bratzwecken 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 anzuordnen. 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

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 Räumlichkeit 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.

- 4.1.2 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.

- 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 anzubringen, 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.

4.2 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) darzustellen.

- 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.

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 von allen Ersatzansprüchen freizustellen, die aus Anlass der Veranstaltung von Teilnehmern oder Dritten erhoben werden.

6.1 Plakatieren/Werbung

- 6.1.1 Die gemeindlichen Regelungen sind einzuhalten. Bitte wenden Sie sich an das Bürgerbüro.

- 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.

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.

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 erforderlich.

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

8.1 Jugendschutz

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

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

8.1.3 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.

8.1.4 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.

8.1.5 Die Personen, die alkoholische Getränke ausgeben, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verab-

reichen alkoholischer Getränke) zu belehren. Dies ist schriftlich gegen Unterschrift zu dokumentieren und auf Verlangen den Behördenvertretern und der Polizei vorzulegen.

9.1 Geschirr/Gläser

9.1.1 Die Verwendung von Einweggeschirr, Einwegbechern, Einwegbesteck, von Dosen und sonstigen Einweggebinden ist – soweit diese aus Kunststoff bzw. beschichteter Pappe bestehen – soll aus Gründen des Umweltschutzes vermieden werden.

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

9.1.3 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 Getränkeschankanlagen (Richtwerte nach DIN 6650-6):

Orientierungswerte für Reinigungsintervalle nach DIN 6650-6	
Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, Alkoholfreies Bier	1-7 Tage
Bier (Außer Alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser	7-14 Tage
Getränkgrundstoff, 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 DVGW-W 270 geprüft sein.

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

11.1.3 Nach Verlegung und vor Betriebsbeginn eines jeden Tages sowie nach längeren Standzeiten ist der Leitungsinhalt mindestens einmal zu erneuern.

11.1.4 Beratung und Informationen zur ordnungsgemäßen Installation, der Reinigung und zum Betrieb einer Trinkwasseranlage erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Gesundheitsamt.

12.1 Toilettenanlagen

anlässlich des Betriebes von Bierzelten oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

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

12.1.2 Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 m² Schankraum mindestens 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinal Becken 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 In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.
- 12.1.5 Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.
- 12.1.6 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.

13.1 Fliegende Bauten / Zelte

- 13.1.1 Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde 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.

15.1 Unwetterwarnungen

- 15.1.1 Sollten Zelte, Bühnenaufbauten oder andere windempfindliche Gegenstände aufgestellt werden, so ist vor Veranstaltungsbeginn bei einem anerkannten meteorologischen Institut eine Prognose über die während der Veranstaltung herrschende Wetterlage einzuholen.

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

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

15.1.4 Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt 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.