



Ein Ratgeber für Vereine

Recht – Steuern – Haftung
Sicherheit für den Vorstand und seinen Verein

LEITFADEN VEREINSVERANSTALTUNGEN

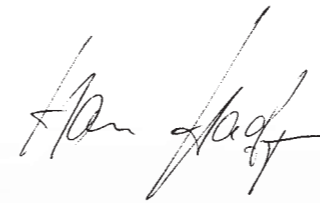
Inhalt

Vorwort	3
1 Anmeldung / Genehmigung	4
1.1 Was hat der Veranstalter bei seiner Anmeldung zu beachten?	4
1.2 Was gibt es zusätzlich zu beachten?	5
2. Rechte und Pflichten des Veranstalters	6
2.1 Pflichten	6
3. Allgemeine Grundsätze	8
3.1 Checkliste	10
3.2 Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel	14
3.3 Getränkeschankanlagen	16
3.4 Preisangabe und Kennzeichnung	19
3.5 Speis Zubereitung und Hygieneanforderungen	19
4. Haus- und Haftungsrecht	20
5. Jugendschutz	21
6. Rechte	22
6.1 Vorläufige Festnahme durch jedermann (§127 StPO)	22
6.2 Notwehr / Nothilfe (§32 StGB / §227 BGB)	22
6.3 Selbsthilfe (§229 BGB)	23
6.4 Einsatz von eigenem oder fremdem Sicherheitspersonal	23
6.5 Ratschläge zum Verhalten von Ordnungskräften in Gefahrensituationen	24
7. Vorschriften zum Brandschutz bei Straßenfesten	25
7.1 Flächen für Rettungs- und Feuerwehrfahrzeuge	25
7.2 Löschwasserversorgung	25
7.3 Stände, Buden, Aufbauten, Zelte, Überdachungen, usw.	26
7.4 Dekorationen	26
7.5 Nutzung vorhandener Baulichkeiten	26
7.6 Flucht- und Rettungswege	26
7.7 Feuerstätten, sonstige Licht- und Wärmequellen	26
7.8 Elektrische Anlagen	26
7.9 Feuerlöscheinrichtungen (Selbsthilfeeinrichtungen)	26
7.10 Abfallbehälter, Abfalllagerung	26
8. Zusammenfassung	27

Vorwort

Öffentliche Veranstaltungen wie Vereins- und Straßenfeste werfen für die Verantwortlichen oft eine ganze Reihe von Fragen auf – sei es im Zusammenhang mit der Genehmigung, der Umsetzung erteilter Auflagen, der Einhaltung des Jugendschutzgesetzes oder dem Umgang mit Störenfriedern. Wie melde ich eine Veranstaltung an, was muss ich beachten, wie verhalte ich mich gegenüber „Störern“? Das sind wichtige Fragen für die Verantwortlichen und ihre Helfer.

Nehmen Sie rechtzeitig mit den Behörden Kontakt auf. Eine gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Ihnen, Ihrer Polizei und der örtlichen Polizeibehörde sorgt für den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Mit diesem Leitfaden wollen wir Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Bestimmungen im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung geben.



Herausgeber:
Stiftung DEUTSCHES EHRENAMT, inhaltlich geprüft von ZIRNGIBL LANGWIESER Rechtsanwälte.

Hinweis:
Dieses Dokument stellt einen generellen Leitfaden dar, der Hinweise für eine Vielzahl von Fallkonstellationen gibt. Es stellt daher keine verbindliche Rechtsauskunft dar, sondern soll dem Leser einen Überblick über rechtlich relevante Themen zur Haftung des Vorstandes im Verein geben.



1 Anmeldung / Genehmigung

Veranstaltungen wie Vereins- und Straßenfeste unterliegen dem Gaststättengesetz, wenn

- Getränke (Schankwirtschaft) oder
- Zubereitete Speisen (Speisewirtschaft)

zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden und der Betrieb jedermann oder bestimmten Personenkreisen zugänglich ist (§1 Gaststättengesetz).

1.1 Was hat der Veranstalter bei seiner Anmeldung zu beachten?

Wer ein Gaststättengewerbe in diesem Sinne ausübt, bedarf einer Gestattung nach §12 Gaststättengesetz. Die Genehmigung ist mindestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin beim örtlich zuständigen Bürgermeisteramt / Ordnungsamt schriftlich zu beantragen. Hier ist auch das Formblatt „Antrag auf Gestattung nach §12 Gaststättengesetz“ zu erhalten. Sollte die Dauer der Veranstaltung mehr als vier Tage betragen, ist die Gestattung bei der zuständigen Gaststättenbehörde zu beantragen.

Für den schriftlichen Antrag sind folgende Angaben erforderlich:

- Name der Veranstalters,
- Verantwortliche Person für die Veranstaltung,
- Anlass und Begründung der Bewirtung,
- Ort und Dauer der Veranstaltung,
- Die Inanspruchnahme öffentlichen Verkehrsraumes (Sondernutzung),
- Beteiligung der Gastronomie bei der Bewirtung,
- Welche Getränke und Speisen sollen abgegeben werden?

Die Gebühr ist von der Größe der Grundfläche abhängig. In der Regel wird die Genehmigung unter bestimmten Auflagen (z.B. Ordnerdienst, Sperrzeit) erteilt.

1.2 Was gibt es zusätzlich zu beachten?

1.2.1 Hilfsdienste

Nimmt der Veranstalter Feuerwehr und / oder Rettungsdienste in Anspruch (oft wird auch von der Behörde eine entsprechende Auflage erteilt), fallen zusätzliche Kosten an.

1.2.2 GEMA

Veranstaltungen mit Musikdarbietung sind – wenn sie öffentlich sind – bei der GEMA anzumelden. Dies gilt nicht nur für Live-Darbietungen, sondern auch für das Abspielen von Tonträgern. §13a Urheberrechtswahrnehmungsgesetz verpflichtet den Veranstalter, vor seiner Veranstaltung die Urheberrechte unverzüglich schriftlich, mündlich und per Mail bei der GEMA zu erwerben. Die Gebühren richten sich entweder nach der Nutzungsfläche der Veranstaltung oder nach der Zahl der Besucher. Die Anmeldungen bei der GEMA ist durch den Veranstalter selbst vorzunehmen, eine Unterrichtung durch die Behörde erfolgt nicht.

Tipp: www.gema.de

Hier erhalten Sie die notwendigen Informationen!



Achtung: Die GEMA selbst unternimmt Nachforschungen, indem sie z.B. Pressemitteilungen oder Plakate durch ihre Außendienstmitarbeiter überprüfen lässt. Beim Fehlen einer Genehmigung wird pauschal ein Zuschlag von 100% der Gebühr als Strafe erhoben.

1.2.3 Finanzamt

Bei gewinnorientierten Veranstaltungen sind in der Regel Umsatz und Gewinn dem Finanzamt zu melden. Die Bürger- / Ordnungsämter übersenden von sich aus eine Mehrfertigung der Gestaltung an das Finanzamt. Aufgrund der umfassenden Rechtsmaterie wird empfohlen, sich bei den örtlichen Finanzämtern zu informieren.

1.2.4 Lotterie/Tombola

Eine öffentliche Lotterie oder Ausspielung (sog. Tombola) muss rechtzeitig bei der Rennwett- und Lotteriesteuerstelle Ihres Finanzamtes angemeldet werden und bedarf grundsätzlich einer Genehmigung. Anmeldeformulare mit verschiedenen Hinweisen und Verhaltenshilfen sind bei den örtlichen Ordnungsämtern vorhanden.

2. Rechte und Pflichten des Veranstalters

2.1 Pflichten

2.1.1 Sicherheit

Der Veranstalter selbst muss die notwendige Vorsorge für Sicherheit und Ordnung im Bereich der Veranstaltung treffen. Die Polizei greift erst ein, wenn die dem Verantwortlichen zur Verfügung stehenden Mittel versagen.

Maßnahmen für eine sichere Gestaltung der Veranstaltung können sein:

- Einlasskontrollen (Waffen und gefährliche Gegenstände),
- Eigene Ordner (sollen erkennbar sein),
- Private Sicherheitsfirmen (Security),
- Parkplatzwächter (schneller Zugang für Einsatz- und Rettungsfahrzeuge),
- „Glasfreier“ Getränkeauschank

2.1.2 Haftung und Verantwortung Versicherungsschutz bei öffentlichen Veranstaltungen:

Auch wenn Sie größte Sorgfalt walten lassen, gut informiert und sachkundig sind und mit einem zuverlässigen Team eine Veranstaltung organisieren, können Sie nicht ausschließen, dass Schäden oder Unfälle entstehen.

Wer eine öffentliche Veranstaltung durchführt, vielleicht sogar ein Festzelt aufstellt oder einen Umzug mit Pferdegespannen, motorisierten Fahrzeugen und Fußgruppen organisiert, sollte deshalb unbedingt eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung haben.

In der Regel wird eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung für die Organisation einer einmaligen Veranstaltung abgeschlossen. Hierbei ist auf ausreichende Beratung und die Deckung von Risiken und Schäden zu achten. Personen-, aber auch Sachschäden können schnell hohe Beträge erreichen, gerade bei körperlichen Schäden.

Beim eingetragenen Verein sind Veranstaltungen bis zu einem gewissen Umfang manchmal in der Veranstaltungshaftpflichtversicherung enthalten. Hierauf sollte man sich jedoch nicht blind verlassen, sondern vor einer Veranstaltung die Versicherungspolice nochmals überprüfen, insbesondere wenn die Versicherung schon über viele Jahre besteht.

Wenn Sie als Elternbeirat oder z.B. für eine kirchliche Veranstaltung etwas organisieren, wird in der Regel die Gemeinde, der Träger Ihrer Einrichtung, z.B. der Kindergarten oder die Kirche einen ausreichenden Versicherungsschutz bieten. (Auch hier gilt: erkundigen Sie sich nochmals beim Träger).

Manche Vereine sind auch Dachverbänden angeschlossen, die bereits eigene pauschale Veranstaltungshaftpflichtversicherungen für Ihre Mitgliedsverbände und Vereine vorhalten. Aber auch hier gilt: Prüfen sie im Einzelfall genau, ob Ihre Veranstaltung durch solch eine Versicherung abgedeckt ist. Welche Bedingungen hat der Versicherer? Pferdefuhrwerke z.B. müssen meist mit einer zusätzlichen Person je Tier begleitet werden usw.

2.1.3 Haftung des Veranstalters/ Organisatoren/Vorstände

Bei öffentlichen Festen und Veranstaltungen nach §12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG) haften Sie als Veranstalter für Schäden, die beim unsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln bei Ihren Gästen Gesundheitsschädigungen hervorrufen, in vollem Umfang.

Nach §823 Bürgerliches Gesetzbuch (BGB) ist nach Art und Umfang zum Schadenersatz verpflichtet, wer vorsätzlich oder fahrlässig das Leben, den Körper, die Gesundheit, das Eigentum oder ein sonstiges Recht eines anderen widerrechtlich verletzt.

Produkthaftungsgesetz – Haftung des Herstellers:

Gemäß dem Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) ist zum Schadenersatz der Hersteller/Inverkehrbringer von Lebensmitteln verpflichtet.

Insofern erhält das ProdHaftG gegenüber den allgemeinen Haftungs Vorschriften eine Beweislastumkehr. Nach dem ProdHaftG haftet der Hersteller für fehlerhafte Produkte unabhängig vom Nachweis seines Verschuldens. Er kann sich nur in bestimmten Einzelfällen entlasten. Bei der Abgabe verdorbener Speisen dürfte es nahezu unmöglich sein, einen Entlastungsbeweis zu führen.

§1 ProdHaftG lautet:

“Wird durch den Fehler eines Lebensmittels jemand getötet, sein Körper oder seine Gesundheit verletzt oder eine Sache beschädigt, so ist der Hersteller des Lebensmittels (Produktes) verpflichtet, dem Geschädigten den daraus entstandenen Schaden zu ersetzen.“



Deshalb:

- Schließen Sie eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung ab!
- Achten Sie auf ausreichend Deckung!
- Beachten Sie die Bedingungen des Versicherers!
- Reicht Ihre bestehende Vereinshaftpflichtversicherung, falls Sie etwas als Verein organisieren?
- Schützt Sie vielleicht Ihr Dachverband, die Kirche oder die Gemeinde oder andere Organisation, für welche Sie die Veranstaltung durchführen?



3. Allgemeine Grundsätze

Auf der anderen Seite legt aber die am 1. Januar 2006 geltende EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene einen besonderen Schwerpunkt auf die Selbstkontrolle derer, die Lebensmittel in Verkehr bringen. Damit wird die Verantwortung für jeden, der mit Lebensmitteln umgeht, größer. Vereine und Helfer sind daher gut beraten, sich vor jedem Fest und jeder Veranstaltung die wichtigsten Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und die notwendigen Hygieneregeln anzueignen und ins Gedächtnis zu rufen. Veterinär- und Gesundheitsämter der Kreise und Städte unterstützen dabei, indem sie kostenlose Informationsveranstaltungen durchführen und weiteres Informationsmaterial vorhalten sowie auch individuelle Beratungen zu speziellen Fragen übernehmen.

Vereins- und Straßenfeste haben immer Saison. Ganz selbstverständlich gehört Essen und Trinken zum Charakter dieser Veranstaltungen. Gäste genießen selbst gebackene Kuchen, Salate, belegte Brötchen oder andere Spezialitäten, deren Verkauf Geld in die Vereinskassen spült.

Im Eifer der Vorbereitung und Durchführung übersehen Organisatoren und Helfer jedoch häufig, dass Hygienefehler im Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden, sogar lebensbedrohlichen Erkrankungen führen können.

Nur wenigen ist bewusst: JEDER, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können.

Im Sinne eines gelungenen Festes ist es daher unumgänglich, die einschlägigen rechtlichen Vorgaben beim Umgang mit Lebensmitteln zu berücksichtigen. Gemäß §43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) benötigen alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, vor Arbeitsantritt eine Bescheinigung (Gesundheitszeugnis) und regelmäßige Folgebelehrungen. Für Helfer und Helferinnen, die bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen lediglich ehrenamtlich tätig sind, wird diese infektionshygienische Belehrung nicht mehr verlangt – wer diese aus anderer beruflichen Tätigkeit hat, umso besser. Gleiches gilt im Übrigen auch für die sonst geforderte Hygieneschulung nach §4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Kapitel XII des Anhangs II der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Die nachfolgende Checkliste hilft Festorganisatoren und ehrenamtlichen Helfern, verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umzugehen und Fehler in der veranstaltungsinternen Planung, Durchführung und Kontrolle zu vermeiden. Die wichtigsten rechtlichen Regelungen sind hier aufgeführt, es besteht jedoch kein Anspruch auf Vollständigkeit. Einzelfälle und individuelle Verhältnisse sollten immer mit den zuständigen Behörden abgeklärt werden. Ausdrücklich wird darauf hingewiesen, dass die folgende Checkliste nur für Feste und Veranstaltungen im Sinne eines bürgerschaftlichen Engagements erstellt worden sind, z.B. für Vereins- und Straßenfeste, sporadische Feste in Schulen, kirchlichen Einrichtungen, Kindergärten o. ä.).

Jede Form der gewerblichen Belieferung oder Ausgestaltung eines Festes hat sofort zur Folge, dass alle rechtlichen Bedingungen für den Einzelhandel und die Gemeinschaftsverpflegung einschließlich Belehrung nach Infektionsschutzgesetz und Schulung nach den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung Nr. 852 einzuhalten sind. Dies gilt auch für das regelmäßige (Selbst)Kochen für Kindertagesstätten und Schulen, auch wenn die „Köche“ ehrenamtliche Mütter und Väter sind.

Um die Checklisten praktikabel und verständlich zu machen, wurde auf die Wiedergabe von Gesetzestexten verzichtet.



3.1 Checkliste

Um die Checklisten praktikabel und verständlich zu machen, wurde auf die Wiedergabe von Gesetzestexten verzichtet.

Vor der Veranstaltung:

1 **Beantragen Sie die Gestattung bei der Gemeinde (vorübergehende Gaststättenerlaubnis).**
Der Antrag muss mind. 14 Tage vor der Veranstaltung beantragt werden.
Dieser enthält:
Anlass und beabsichtigte Betriebszeit,
Art und Weise des Getränkeauschanks,
Lage und Art der Räumlichkeiten

wird erledigt durch:

Was noch zu beachten ist:

2 **Wählen Sie geeignete Plätze für Lebensmittelverkaufsstände aus**
Der Standort muss sauber und täglich zu reinigen sein. Es darf keine nachteilige Beeinträchtigung der Lebensmittel durch Staub oder starke Gerüche oder andere Umwelteinflüsse entstehen. Lebensmittel dürfen nicht in Räumen, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden, angeboten werden.

wird erledigt durch:

3 **Überprüfen Sie die Beschaffenheit der Verkaufsstände**
Stände für Fleisch und Wurstwaren müssen ein festes Dach haben
Offene Lebensmittel müssen vor Husten und Niesen von Passanten, Staub und Schmutz geschützt sein.
Für leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Sahnetorte) müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten (Kühlschränke) vorhanden sein.
Zur Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel beachten Sie bitte die vorgeschriebenen Temperaturen (siehe Punkt 3).

wird erledigt durch:

4 **Anbringung der Gewerbeordnung am Verkaufsstand der Gewerbetreibenden inkl. Vor- und Zuname**

wird erledigt durch:

5 **Anbringung des Hinweises auf das Jugendschutzgesetz (kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren)**

wird erledigt durch:

6 **Anforderungen an private Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen**
Überzeugen Sie sich – wenn möglich – vom guten hygienischen Zustand der privaten Küchen, bzw. mieten Sie geeignete Räumlichkeiten zur Speiseherstellung an. Wird z.B. für ein Kirchenfest, die Herstellung von Speisen in der Küche des Gemeindehauses vorgenommen, ist es empfehlenswert, vorher eine Grundreinigung durchzuführen. Denn man kann ja nicht sicher sein, ob die vorherigen Nutzer die Küche hygienisch hinterlassen haben.

wird erledigt durch:

7 **Regeln Sie Wasserzuleitung und Abwasserbeseitigung**
Das Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, für die Händereinigung und für die Reinigung von Geschirr und Geräten muss Trinkwasserqualität haben. Trinkwasserschläuche müssen das Zertifikat „Lebensmittelecht“ tragen. Zur Händereinigung bedarf es darüber hinaus Seife aus einem Spender und Einmalhandtücher oder einer Küchenrolle und einen Abwurfbehälter dafür. Bei der Abgabe von unverpackten und / oder leicht verderblichen Lebensmitteln ist warmes Wasser zur Händereinigung notwendig (z.B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale). Die zusätzliche Nutzung von Einmalhandschuhen wird empfohlen. Abwässer müssen ins Abwasser-Netz eingeleitet werden.

wird erledigt durch:

8 **Stellen Sie Müllsammelbehälter (für Speisereste Spezialcontainer) bereit**
Müllsammelbehälter müssen in ausreichender Zahl aufgestellt werden und dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflussen. Speisereste dürfen nicht in den Restmüll oder die Biotonne, Spezialcontainer können beim örtlichen Verwerter (siehe Branchenverzeichnis, Gelbe Seiten) angemietet werden.

wird erledigt durch:

9

Stellen Sie ausreichend Toilettenräume zur Verfügung

Toiletten müssen in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein (je angefangene 350m² Schankfläche: mind. 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder eine 2m Rinne, 2 Damen-WC mit Handwaschgelegenheit und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung). Toilettenwägen bieten eine Alternative zu ortsfesten Toiletten.

wird erledigt durch:

10

Überprüfen Sie die Ausstattung der Toiletten

Toiletten müssen mit Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern ausgestattet sein.

wird erledigt durch:

11

Machen Sie die Checkliste „Für ehrenamtliche Helfer“ allen, die es betrifft, zugänglich

Kopieren Sie die Checkliste für ehrenamtliche Helfer und verteilen Sie sie – rechtzeitig vor der Veranstaltung – an alle Helfer. Stellen Sie damit die Wichtigkeit der Körperhygiene und des sachgerechten Umgangs mit Lebensmitteln dar.

wird erledigt durch:

12

Für folgende Personen gilt ein gesetzliches Tätigkeitsverbot, auch für private Feiern

Personen mit akutem Durchfall und Erbrechen sowie Hauterkrankungen wie eitrigen Wunden, nässenden Ekzemen, festgestellten Erkrankungen (wie z.B. Typhus oder Gelbsucht) und Ausscheider von Salmonellen, Shigellen oder Coli-Bakterien dürfen keinen Kontakt mit Lebensmitteln, Geschirr und Gästen bekommen.

wird erledigt durch:

13

Hygieneregeln

Weisen Sie die ehrenamtlichen Helfer auf die Grundlagen der persönlichen Körperhygiene hin.

wird erledigt durch:

14

Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen

Verweisen Sie auf den gesonderten Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Speisen (siehe Teil 3).

wird erledigt durch:

15

Für den Umgang mit Lebensmitteln muss JEDER beachten:

- Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. Zum Naseputzen Einmaltücher verwenden – keine Stofftaschentücher – anschließend Hände waschen!
- Personen mit Krankheitssymptomen wie Durchfall, Erkältungen, Fieber, Hautausschläge usw. dürfen nicht in Kontakt mit Lebensmitteln stehen oder an der Abgabe von Lebensmitteln beteiligt sein und müssen zum Schutz der Gesundheit der Anderen notfalls auf die ehrenamtliche Hilfe verzichten oder durch andere Tätigkeiten unterstützen. (Fragen Sie im Zweifelsfall vorher einen Arzt!)
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und bei der Speiseabgabe verboten.
- Tiere müssen vom Küchen- und Ausgabebereich ferngehalten werden.
- Unmittelbar in der Küche und bei der Abgabe darf nicht gegessen und getrunken werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden.
- Zu garende Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.
- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen die Einhaltung der aufgeführten Regeln.

wird erledigt durch:

16

Geschirr, Besteck und Geräte

Geräte, Geschirr und Besteck müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel sein, bis mind. 90° C temperaturbeständig und in einwandfreiem, sauberem Zustand sein. Bevorzugen Sie Mehrweggeschirr aus Glas, Porzellan oder Kunststoff.

wird erledigt durch:

17

Reinigung von Geschirr und Gläsern

Da die Reinigung von Geschirr und Gläsern grundsätzlich maschinell erfolgen sollte, mieten Sie möglichst entsprechende Maschinen an. Fragen Sie rechtzeitig bei Ihrer Gemeinde nach. Nur bei geringem Geschirranfall kann das Geschirr von Hand gereinigt werden, dafür sind zwei Spülbecken, Spülmittel, Spüllappen und Trockentücher notwendig.

wird erledigt durch:

18

Aufbewahrung von sauberem Geschirr

Lagern Sie sauberes Geschirr immer getrennt von Schmutzgeschirr und so, dass es auch sauber bleibt und nicht gleich wieder durch Staub o.ä. beeinträchtigt werden kann.

wird erledigt durch:

3.2 Leicht verderbliche und risikoreiche Lebensmittel

Dazu zählen:

- Fleisch- und Wurstwaren (Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab, geklopfte Steaks und Schnitzel, Leber- und Blutwurst, Schweinemett und Zwiebelmettwurst, Brühwurstsorten)
- Rohe Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse aus diesen
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen.
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen einschließlich der Teige für Waffeln, Crêpes usw. (insbesondere Speisen aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durcherhitzter oder durchgebackener Füllung (z.B. Sahnetorten, Puddingstückchen)
- Fertige belegte Brötchen mit Wurst, Fisch oder Feinkostsalaten (Fleischsalat o.ä.)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse.

Kühlung:

Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur zum Verkauf kurzzeitig ohne Kühlung angeboten werden. Bei Verkaufende vorhandener Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden. Die genannten Lebensmittel müssen grundsätzlich gekühlt transportiert und gelagert werden (max. 7°C). Für einige dieser Lebensmittel gelten gesonderte Vorschriften.

Geflügel- und Hackfleischerzeugnisse müssen bei 4°C gekühlt werden. Frischfleisch und Fleischerzeugnisse werden bei max. 4°C im Kühlschrank gelagert. Frischfisch muss in Eis oder einem separaten Kühlbehälter bei 2°C aufbewahrt werden.

Für Gerichte mit rohem Ei (z.B. Tiramisu und Mayonnaise) muss ebenso 7°C gewährleistet sein.

Gewerbliche Einrichtungen für die Gemeinschaftspflege von alten und kranken Menschen oder Kindern haben ein Erhitzungsgebot für Lebensmittel mit zugesetztem rohem Ei. Das heißt, Lebensmittel, die unter Verwendung von rohem Hühnerei hergestellt wurden, dürfen nur an Verbraucher abgegeben werden, wenn sie vorher einem Erhitzungsverfahren unterzogen worden sind.

Für Milch und Milchprodukte (z.B. Schlagsahne, Buttercreme- und Sahnetorten) gelten maximal 8°C Aufbewahrungstemperatur. Auf Rohmilchkäse sollte man aus den oben dargestellten Gründen gleichfalls verzichten, da Listeriengefahr für Schwangere besteht.

Vom Verkauf von Sushi ist auf Vereins- und Straßenfesten ebenfalls abzuraten, wegen der bestehenden Salmonellengefahr.

Geflügel: Erzeugnisse aus geschnetzeltem Fleisch (z.B. Pfannengyros, Geschnetzeltes usw.) dürfen nur in bereits gegartem Zustand eingekauft werden.

Geflügel und Geflügelteile benötigen wegen der hohen Infektionsgefahr:

- Getrennte Kühlvorrichtungen
- Getrennte Arbeitsgeräte
- Spülmaschine zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten
- Getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers (Gefahr der Salmonelleninfektion)

Wichtiger Hinweis: Auch wenn Sie ein Vereins- und Straßenfest nur sporadisch und nicht zu kommerziellen Zwecken veranstalten und die Regelungen für die gewerbliche Verpflegung auf Ihr Fest nur eingeschränkt Anwendung finden, tun Sie gut daran, diesem Grundsatz trotzdem zu folgen. Lebensmitteln, die unter Verwendung roher Eier oder auch rohem Hackfleisch hergestellt sind und nicht bis in den Kern durcherhitzt wurden, haben wegen der hohen Salmonellengefahr auf Ihrem Fest am besten nichts zu suchen.



3.3 Getränkeschankanlagen

Lebensmittelhygieneverordnung:

Wer Lebensmittel an andere Menschen abgibt, hat ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit einzuhalten. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich genossen werden können. Dazu legt die Verordnung eine Reihe von Hygienemaßnahmen fest. Sie zielen unter anderem darauf ab, dass hygienische Gefahren vorab ermittelt, vermieden oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.

Betriebssicherheitsverordnung:

Sie legt fest, dass es sich bei einer Getränkeschankanlage im rechtlichen Sinn um ein Arbeitsmittel handelt, nicht aber um eine überwachungsbedürftige Anlage. Wer eine Getränkeschankanlage betreibt, muss für eine sichere Bereitstellung und Benutzung sorgen und vor der ersten Inbetriebnahme durch eine „befähigte Person“ prüfen lassen. Diese Befähigung ergibt sich aus der Berufsausbildung und -erfahrung einer Person sowie durch erforderliche Fachkenntnisse zur Prüfung der Arbeitsmittel laut BetrSichV (§2 Abs. 7).



DIN-Norm 6650-6:

Sie bindet den Betreiber der Getränkeschankanlage an den aktuellen Stand der Technik. Das Führen eines Betriebsbuches, in dem die Reinigung der Anlage dokumentiert werden muss, ist nicht mehr vorgeschrieben. Dennoch müssen Sie als Veranstalter eigenverantwortlich bestimmte Reinigungsintervalle einhalten und dokumentieren, wonach Sie im Bedarfsfall auch gefragt werden.

Wer ist wofür verantwortlich beim Betrieb einer Getränkeschankanlage?

Als Veranstalter von Vereins- und Straßenfesten orientieren Sie sich am besten an den Auflagen, die auch professionelle Gastwirte beachten müssen, wenn diese eine Getränkeschankanlage aufstellen. Die TÜV SÜD-Experten raten: Nehmen Sie sich vorab die Zeit, sich über die Pflichten für den Betrieb der Getränkeschankanlage zu informieren und auch zu dokumentieren, dass Sie Ihre Pflichten erfüllt haben. In den folgenden Abschnitten haben die Lebensmittelfachleute von TÜV SÜD zusammengetragen, welche Dokumente Sie beim Betrieb einer Getränkeschankanlage brauchen:

Zu einer Getränkeschankanlage auf Ihrem Fest gehören zwingend eine Anlagenbeschreibung, ein Übergabeprotokoll und ggf. Unterlagen zur Anlagenänderung bzw. -ergänzung. Dafür ist der Errichter bzw. Verleiher der Getränkeschankanlage verantwortlich. Sie als Betreiber sind sozusagen „Gastwirt auf Zeit“ und sind für die sogenannte Gefährdungsbeurteilung verantwortlich. In dieser wird festgelegt, welche sicherheitstechnischen Maßnahmen beim Betrieb der Getränkeschankanlage zu ergreifen sind. Durch die Druckgasbehälter der Anlage ergibt sich beispielsweise eine raumgrößenabhängige Gefahr.

Außerdem benötigen Sie als Veranstalter eine Überprüfung der Schankanlage nach der Betriebssicherheitsverordnung, die von einer „befähigten Person“ durchgeführt werden muss. Sie beurteilt, ob die Getränkeschankanlage ordnungsgemäß montiert wurde und sicher funktioniert. Als Veranstalter können Sie eine solche befähigte Person bei professionellen Reinigungsunternehmen von Getränkeschankanlagen anfordern. Dort erhalten Sie kompetente Hilfe bei der Erstellung der Gefährdungsbeurteilung. Die Überprüfung der Schankanlage wird von solchen Unternehmen durchgeführt und vorgabegemäß dokumentiert. Qualifizierte Betriebe sind normalerweise in einem der Verbände organisiert und haben sich in den letzten Jahren für die Wartung und Reinigung von Getränkeschankanlagen zertifizieren lassen. Für Sie als Betreiber ist dies die beste Garantie für die Einhaltung der Betriebssicherheits-Verordnung.

Hygiene-Checks, Reinigungsplan und -nachweise sind Ihre Aufgabe. Sie tun gut daran, auch die beschäftigten Helfer entsprechend zu unterweisen und das zu dokumentieren. Letztlich müssen Sie selbst die Betriebsanweisungen für die Anlage kennen, Ihre Beschäftigten informieren und auch das schriftlich festhalten. Für alle technischen Unterlagen hingegen ist der Errichter der Anlage zuständig. Wenn Sie eine Getränkeschankanlage nur für einen kurzen Zeitraum leihen, fragen Sie den Verleiher am besten nach entsprechenden Service-Unterlagen bzw. erfragen Sie die erforderlichen Serviceadressen bei Ihrer regional zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Sind alle erforderlichen Maßnahmen für Aufstellung, Inbetriebnahme und Dokumentation der Getränkeschankanlage abgeschlossen, sollten Sie die Anlage vor dem Gebrauch noch einmal reinigen lassen und den Reinigungserfolg auch überprüfen. Sind Thekenbereich, Zapfhähne und sichtbare Leitungsteile optisch sauber? Ist der Lagerraum für die Getränke sauber und aufgeräumt, tauchen Fremdgerüche in Lagerraum oder im Bereich der Theke auf usw.

Für die Genussfähigkeit des Bieres, den frischen und unverfälschten Geschmack sowie die hygienisch einwandfreie Beschaffenheit ist jedoch hauptsächlich die innere Reinigung der Bierleitung verantwortlich. Schlecht gewartete Leitungen weisen häufig eine gefährliche Biofilm-Bildung auf. Darauf entsteht eine mikrobiologische Gefahr auch mit pathogenen, krankmachenden Keimen. Derartige Biofilme lassen sich ausschließlich mit einer mechanisch-chemischen Reinigung entfernen. Daher lassen Sie am besten durch professionelle Betriebe reinigen. Für Sie als Betreiber ist dann wichtig, dass die mechanisch-chemische Reinigung bestätigt, dokumentiert und die Reinigungskontrolle nachgewiesen wird. Auch hier vertrauen Sie am besten auf verbandlich organisierte und zertifizierte Fachbetriebe.

Bei der frisch gereinigten Anlage sollten Sie zur laufenden Eigenkontrolle auf folgende Kriterien achten und Ihre Helfer entsprechend schulen:

- Keine sichtbaren Verunreinigungen am Glas
- Keine sichtbaren Verunreinigungen im Getränk
- Keine Trübung blankfiltrierter Getränke
- Geruch des Getränkes typisch und rein
- Unverfälschter CO₂ – Gehalt im Getränk
- Typischer und reiner Geschmack des Getränkes
- Optimale Temperatur (siehe Herstellerangaben)
- Haltbare Schaumkrone bei Bier

Sonstige Grundsätze:

- Einmal vom Fachmann vorgenommene Einstellungen (z.B. Betriebsdruck) nicht mehr verändern.
- Temperatur des Kühlraumes konstant halten: üblicherweise 5° bis 8° Celsius
- First in - First out: Die Getränke einer Sorte sollten in der Reihenfolge ihrer Anlieferung aus dem Getränkelageraum entnommen werden.
- Lange Standzeiten von Getränken in der Anlage sind zu vermeiden: Überlegen Sie, ob Sie selten nachgefragte Sorten aus Einzelflaschen einschenken.
- Spülen Sie die gereinigten Gläser vor dem Ausschank mit kaltem Wasser aus
- Öffnen Sie den Zapfhahn beim Befüllen der Gläser ganz. Beim langsamen Ausschank geht Kohlensäure verloren und das Bier wird schnell schal. Schütten Sie deshalb auch keine vorgefüllten Gläser zusammen und zapfen Sie Getränke nicht vor.
- Das 7-Minuten-Pils ist nicht mehr in. Heute gilt: Bier sollte so schnell wie möglich gezapft werden. Halten Sie das Glas ganz schräg und füllen Sie es bis zur Hälfte. Dann lassen Sie das Bier kurz stehen (etwa zwei bis drei Minuten) und setzen in 2-3 kurzen weiteren Schüben eine schöne Krone auf das Pils. So bleibt der Kohlen säuregehalt erhalten, das Pils schmeckt besser und frischer.
- Für die Genauigkeit eines mittels Schankanlage befüllten Schankgefäßes ist der Hersteller verantwortlich. Die Schankgefäße werden nicht eichamtlich überwacht.
- Dennoch sollte die Flüssigkeitsmenge, den Füllstrich des Schankgefäßes erreichen, erst dann ist das Schankgefäß ordnungsgemäß gefüllt.
- Für Beanstandungen beim Ausschank sind Sie verantwortlich. Der Gast muss jedoch Beanstandungen unmittelbar beim Bedienungspersonal oder beim Veranstalter geltend machen.
- Spirituosen, Wein, Bier, Säfte, alkoholfreie Erfrischungsgetränke müssen im gewerblichen Ausschank von Getränken in Gläser mit Füllstrich ausgegeben werden. Für alkoholfreie Mischgetränke, Kaffee, Tee, Kakao gilt dies nicht.



3.4 Preisangabe und Kennzeichnung

Es muss ein für jedermann deutlich sichtbares Verzeichnis vorhanden sein, aus dem die Warenart, die Menge und die Preise zu ersehen sind. Mindestens ein alkoholfreies Getränk muss billiger als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge sein.

Sind Zusatzstoffe in den angebotenen Lebensmitteln vorhanden, so sind diese zu kennzeichnen (in Form von Fußnoten erlaubt), z.B.:

- „Mit Konservierungsstoff oder konserviert“ bei Fischkonserven, Kartoffelsalat,
- „Mit Phosphat“ bei Brühwürsten, Fleischkäse, Wurstsalat, Wienerle,
- „Mit Farbstoff“ z.B. Cola/Fanta, Campari, Speiseeis, Seelachs,
- „Coffein“ bei Cola, wenn Getränke offen ausgeschänkt werden,
- „Mindere Qualität“ bei Lachersatz und Formfleischschinken

Die angabepflichtigen Zusatzstoffe können auf der Originalverpackung nachgelesen oder beim Lieferanten nachgefragt werden.

3.5 Speisezubereitung und Hygieneanforderungen

4.5.1 Betriebsstätte

- Die Zubereitung und Abgabe von Speisen darf nicht unter freiem Himmel erfolgen. Es wird die Aufstellung von Verkaufsbuden oder mindestens eines Partyzeltes mit Seitenwänden gefordert.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sauber und leicht zu reinigen sein.
- Zur Reinigung von Arbeitsgeräten müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Spülbecken, Spülmaschine).
- Die Vorrichtungen zur Reinigung müssen über eine kalt- und Warmwasserversorgung, sowie Abwasserentsorgung verfügen.
- Speisen und zu deren Herstellung verwendete Gerätschaften dürfen nur so angeboten/aufbewahrt werden, dass ein Anhauchen, Anhusten oder unberechtigtes Berühren ausgeschlossen ist.
- Eine ausreichende Anzahl an Kühlungsmöglichkeiten für Fisch, Fleisch- und Wurstwaren, belegten Brötchen und Kuchen ist bereitzustellen.

4.5.2 Personal

- Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, müssen saubere Kleidung (mindestens einen Schurz) tragen.
- Bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln besteht Rauchverbot
- Personen mit offenen Verletzungen (Hände / Arme) dürfen keine Lebensmittel zubereiten oder abgeben.

4. Haus- und Haftungsrecht

Sofern der Veranstalter den Veranstaltungsort anmietet, ist er auch für die Durchsetzung des Hausrechts verantwortlich.

In der Praxis sieht dies so aus, dass der Veranstalter einem „Störer“ ein Hausverbot aussprechen und zum Verlassen der Veranstaltung auffordern kann. Zur Durchsetzung des Hausrechts kann der Einsatz körperlichen Zwangs rechtmäßig sein, sofern er die Grenzen der gebotenen Notwehr nicht überschreitet und die Beachtung der Verhältnismäßigkeit Anwendung findet.

Achtung: Der Veranstalter sollte sich immer die Frage stellen, ob in bestimmten Fällen ein Hinzuziehen der Polizei nicht die bessere Lösung wäre, als einen „Störer“ mit Gewalt zu entfernen.

Der Veranstalter kann zivilrechtlich für aufkommende Schäden, die durch

- unsachgemäße Organisation,
- nicht ordnungsgemäßen Zustand von Ausrüstung und sonstigen Gegenständen und/oder
- fahrlässiges Handeln des Personals

verursacht werden, in Anspruch genommen werden.

Es empfiehlt sich der Abschluss einer anlassbezogenen Haftpflichtversicherung.

5. Jugendschutz

5.1

In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

- Branntwein, branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
- andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter sechzehn Jahren (z.B. Wein, Sekt, Korea usw.)

weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden. (§9 JuSchG)

Achtung: Nicht nur Verkauf und Abgabe, sondern auch die Gestattung des Verzehrs dieser Getränke durch Personen der jeweiligen Altersgruppe unterliegen dem Verbot (z.B. mitgebrachte Alkoholika).

5.2

Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten darf Kinder und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nicht und Jugendlichen ab sechzehn Jahren bis 18, längstens bis 24 Uhr gestattet werden (§5 JuSchG).

5.3

Abweichend hiervon darf die Anwesenheit von Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter sechzehn Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder künstlerischen Bestätigung oder der Brauchtumpflege dient (§5 JuSchG).

5.4

Das Rauchen in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nicht gestattet werden (§10 JuSchG).

5.5

Veranstalter und Gewerbetreibende haben die nach §§4-13 des JuSchG für ihre Veranstaltungen und Betriebseinrichtungen geltenden Vorschriften durch einen deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen. (§3 JuSchG)



6. Rechte

6.1 Vorläufige Festnahme durch jedermann (§127 StPO)

Nach § 127 StPO hat jedermann das Recht zur vorläufigen Festnahme eines anderen, wenn dieser auf frischer Tat (z.B. Sachbeschädigung, Körperverletzung, Diebstahl) betroffen oder verfolgt wird und ferner die Flucht verdächtig ist oder seine Identität nicht sofort festgestellt werden kann.

Achtung: Eine Verpflichtung zur vorläufigen Festnahme ergibt sich daraus nicht. Festnahme bedeutet dabei, dass der Verdächtige festgehalten und damit verhindert wird, dass er sich entfernt. Die Anwendung körperlicher Gewalt bei der Festnahme – etwa das „feste Zupacken“ – wird für zulässig erachtet (vgl. 3.1.2 – Haus- und Haftungsrecht, Garantenpflicht).

6.2 Notwehr / Nothilfe (§32 StGB / §227 BGB)

Wer in Notwehr / Nothilfe handelt, führt eine Handlung zu seiner oder der Verteidigung eines Dritten durch; dabei muss die Handlung erforderlich, geeignet und geboten sein, um den Angriff zu beenden.

Achtung: Die Notwehrhandlung darf sich nur gegen den Angreifer richten, nicht gegen die Rechtsgüter Dritter. Der Verhältnismäßigkeitsgrundsatz muss besondere Beachtung finden. (vgl. 3.1.2 – Haus- und Haftungsrecht, Garantenpflicht).

6.3 Selbsthilfe (§229 BGB)

Das Recht zur Selbsthilfe hat nur geringe praktische Bedeutung, da die Voraussetzung der Vorschrift sehr eng gefasst ist: Diese betrifft nur Fälle, in denen zivilrechtliche Ansprüche gefährdet sind und staatliche Hilfe (Polizei) nicht rechtzeitig zu erlangen ist.

Beispiel: Hält eine Bedienung einen Gast, der das Lokal / Verkaufsstelle ohne Bezahlung verlassen will, zurück, um seine Personalien festzuhalten, so handelt sie in Ausübung eines Selbsthilfrechts. Dem Gast steht gegenüber dem Festhalten durch die Bedienung kein Notwehrrecht zu.



6.4 Einsatz von eigenem oder fremdem Sicherheitspersonal

Eigene und private Sicherheitskräfte haben keinerlei Hoheitsrechte wie sie der Polizei zustehen. Sie dürfen ausschließlich privatrechtlich tätig werden. Prinzipiell stehen solchen Sicherheitskräften nur die sogenannten „Not- und Jedermannsrechte“ zu (vgl. 3.2.1 – Vorläufige Festnahme durch Jedermann (§127 StPO) und 3.2.2 – Notwehr/Nothilfe (§32 StGB / §227 BGB)).

Wird eigenes Sicherheits- und Ordnungspersonal eingesetzt, sollten Sie sich vorab über die Möglichkeiten und Grenzen des Einschreitens bei Störungen informieren.



6.5 Ratschläge zum Verhalten von Ordnungskräften in Gefahrensituationen

6.5.1 Vorbereiten!

Bereiten Sie sich auf mögliche Gefahrensituationen vor: Spielen Sie Situationen alleine und im Gespräch mit anderen durch. Werden Sie sich grundsätzlich darüber klar, zu welchem persönlichen Risiko Sie bereit sind. Es ist besser, die Polizei zu alarmieren als gar nichts zu tun.

6.5.2 Ruhig bleiben!

Ruhiges, sicheres, selbstbewusstes Auftreten ist empfehlenswert. Panik und Hektik sollten vermieden und möglichst keine hastigen Bewegungen gemacht werden, die reflexartige Reaktionen herausfordern können. Wenn ich ruhig wirke, bin ich sicherer in meinen Handlungen und wirke meist auch auf andere beruhigend.

6.5.3 Aktiv werden

Wichtig ist, sich von der Angst nicht lähmen zu lassen. Wenig zu tun ist besser, als über große Heldentaten nachzudenken. Zeigen Sie, dass Sie bereit sind, nach Ihren Möglichkeiten einzugreifen. Ein einziger Schritt, ein kurzes Ansprechen, jede Aktion verändert die Situation und kann andere dazu anregen, ihrerseits einzugreifen.

6.5.4 Verlassen Sie die Ihnen zugewiesene Opferrolle!

Wenn Sie angegriffen werden: Verhalten Sie sich nicht unterwürfig. Seien Sie sich über Ihre Prioritäten im Klaren und zeigen Sie deutlich, was Sie wollen.

6.5.5 Halten Sie Kontakt zum Angreifer!

Stellen Sie Blickkontakt her und versuchen Sie, Kommunikation herzustellen bzw. aufrechtzuerhalten.

6.5.6 Reden und Zuhören!

Teilen Sie das Offensichtliche mit, sprechen Sie ruhig, laut und deutlich. Hören Sie zu, was ihr Gegner bzw. Angreifer sagt. Aus seinen Antworten, können Sie Ihre nächsten Schritte ableiten. Vermeiden Sie, Ihren Gegner zu „duzen“.

6.5.7 Nicht drohen oder beleidigen!

Machen Sie keine geringschätzigen Äußerungen über den Angreifer. Versuchen Sie nicht, ihn einzuschüchtern, ihm zu drohen oder Angst zu machen. Kritisieren Sie sein Verhalten, aber werten Sie ihn persönlich nicht ab.

6.5.8 Holen Sie Hilfe

Sprechen Sie nicht eine anonyme Masse an, sondern einzelne Personen. Dies gilt sowohl für Opfer als auch für Zuschauer. Einzelne Personen sind bereit zu helfen, wenn jemand den ersten Schritt macht oder sie persönlich anspricht.

6.5.9 Tun Sie das Unerwartete!

Fallen Sie aus der Rolle, seien Sie kreativ und Nutzen Sie den Überraschungseffekt zu Ihrem Vorteil aus.

6.5.10 Vermeiden Sie möglichst jeden Körperkontakt!

Wenn Sie jemandem zur Hilfe kommen, vermeiden Sie möglichst, den Angreifer anzufassen, es sei denn, Sie sind in der Überzahl, sodass Sie jemand beruhigend festhalten können. Körperkontakt ist in der Regel eine Grenzüberschreitung, die zu weiteren Aggressionen führt. Wenn nötig, nehmen Sie lieber direkten Kontakt zum Opfer auf.



7. Vorschriften zum Brandschutz bei Straßenfesten

Durch die Art der Stände, Aufbauten und Dekorationen, die Nachbarschaft zu Gebäuden, die Verwendung offener Feuerstellen und die große Anzahl von Menschen können Gefährdungen der öffentlichen Sicherheit und Ordnung entstehen. Zur Verminderung der Gefährdung sind bestimmte Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, die vom Veranstalter einzuhalten sind.

Für den Bereich des Brandschutzes sind folgende Maßnahmen notwendig:

7.1 Flächen für Rettungs- und Feuerwehrfahrzeuge

7.1.1

Der ruhende Verkehr ist so zu ordnen, dass Zufahrten für Rettungs- und Feuerwehrfahrzeuge insgesamt gewährleistet sind. (Parkverbot vor und hinter Halbschranken)

7.1.2

Innerhalb des Veranstaltungsbereiches müssen Fahrstreifen von mindestens 3m lichter Breite und mindestens 3,50m lichter Durchfahrts Höhe freigehalten werden.

7.2 Löschwasserversorgung

Die vorhandenen Löschwasserentnahmestellen (Hydranten) sind stets frei zugänglich zu halten.

7.3 Stände, Buden, Aufbauten, Zelte, Überdachungen, usw.

Für Stände, Buden, Aufbauten, Zelte und Überdachungen darf kein leicht entflammbares Material (baustoffklasse B3 nach DIN 4102) verwendet werden.

7.4 Dekorationen

7.4.1

Dekorationen sollen aus mindestens schwer entflammaren Stoffen bestehen.

7.4.2

Ballone für Dekorationen, als Spielzeug oder als Scherartikel dürfen nur mit nicht brennbaren Gasen gefüllt werden oder sein.

7.5 Nutzung vorhandener Baulichkeiten

Die Zweckentfremdung von vorhandenen baulichen Anlagen und Räumen, z.B. Scheunen, Schuppen, Garagen, Kellerräumen usw. darf nur erfolgen, wenn Gefahren durch geeignete Maßnahmen vorgebeugt wird. Die notwendigen Maßnahmen müssen im Einzelfall festgelegt werden.

7.6 Flucht- und Rettungswege

Grundsätzlich sind aus allen Aufenthaltsbereichen ausreichend bemessene Flucht- und Rettungswege vorzusehen.

7.7 Feuerstätten, sonstige Licht- und Wärmequellen

7.7.1

Feuerstätten, sonstige Licht- und Wärmequellen dürfen nur unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen betrieben werden. Sie sind so auszuführen, aufzustellen und zu betreiben, dass benachbarte Bauteile und Stoffe nicht durch Wärmeleitung, Wärmestrahlung oder durch direkte Glüh-, Funken- oder Flammenwirkung entzündet werden.

7.7.2

Die Aufstellung von Flüssiggasflaschen in Räumen unter Erdgleiche und unmittelbar an Flucht- und Rettungswegen ist nicht zulässig. Vorratsflaschen dürfen nicht im Bereich von Ständen, Buden usw. gelagert werden. Im Übrigen sind die technischen Regeln für Flüssiggas (TRF) zu beachten.

7.8 Elektrische Anlagen

Elektrische Anlagen müssen den VDE-Bestimmungen entsprechen.

7.9 Feuerlöscheinrichtungen (Selbsthilfeeinrichtungen)

Je nach Art und Größe der Veranstaltung sind zur Bekämpfung von Entstehungsbränden geeignete Feuerlöschgeräte in ausreichender Anzahl durch den Veranstalter / Betreiber vorzuhalten, z.B. Feuerlöscher, Löschdecken, an Wasserleitung angeschlossene Gartenschläuche usw.

7.10 Abfallbehälter, Abfallagerung

7.10.1

Innerhalb von Räumen aufgestellte Abfallbehälter müssen mit dicht schließenden Deckeln versehen sein und insgesamt aus nicht brennbaren Stoffen bestehen. Behälter aus schwerentflammaren Stoffen sind möglich, wenn sie bei Veranstaltungsende geleert werden.

7.10.2

Anhäufung von brennbaren Abfällen sind in unmittelbarer Nähe von Gebäuden und in Räumen nicht zulässig.



8. Zusammenfassung

Der Leitfaden kann nicht auf alle Details und Einzelfälle betreffend Ihrer Veranstaltung eingehen. Der Leitfaden soll nur ein Hinweis bzw. eine Hilfestellung im Umgang mit der Planung und Durchführung von Veranstaltungen sein.

Mit dem Vereins-Schutzbrief im DEUTSCHEN EHRENAMT erhalten Sie den notwendigen Versicherungsschutz für Ihre Veranstaltungen und zusätzlich sind Sie als Organisator/Vorstand und Veranstalter vor dem privaten finanziellen Haftungsrisiko geschützt!

Informationen zum Umfang der Leistungen des „Vereins-Schutzbriefes“ finden Sie auf unserer Internetseite www.deutsches-ehrenamt.de unter „Verein schützen“.

Konkrete Fragen beantworten unsere Mitarbeiter per Telefon: +49 89 24443 8888 oder E-Mail: service@deutsches-ehrenamt.de

Es sind immer weniger bereit, ein Ehrenamt zu übernehmen!

Mit der Mitgliedschaft im DEUTSCHEN EHRENAMT hat der Verein das persönliche Haftungsrisiko für alle seine Verantwortungs-träger auf ein Minimum reduziert.

Mehr Informationen unter:
www.deutsches-ehrenamt.de



DEUTSCHES EHRENAMT®

Briener Str. 9
80333 München
Telefon: +49 (89) 2 44 43 - 88 88
Telefax: +49 (89) 2 44 43 - 88 00
E-Mail: service@deutsches-ehrenamt.de

www.deutsches-ehrenamt.de



Einen kostenlosen
QR-Code-Reader
erhalten Sie in
Ihrem App-Store.

 www.facebook.com/DeutschesEhrenamt

 **ZIRNGIBL**
LANGWIESER