

Hinweise zur Durchführung von öffentlichen Veranstaltungen in der Stadt Weimar

Sie möchten eine öffentliche Veranstaltung durchführen?

Wir möchten Sie dabei gerne unterstützen und haben für Sie auf den folgenden Seiten die wichtigsten Informationen zusammengestellt.

Neben Musikveranstaltungen zählen auch Feuerwehrfeste, Ortsteilfeste, Gartenvereinsfeiern, Feiern anlässlich des Maibaumsetzens, Straßen- oder Brauchtumsfeste zu den öffentlichen Veranstaltungen und sind mit besonderen rechtlichen Bestimmungen verbunden.

Als Veranstalter tragen Sie die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf, insbesondere für die Sicherheit Ihrer Besucher und die möglichen Auswirkungen auf die Umgebung. Bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung sind von Ihnen unter anderem die folgenden Aspekte zu berücksichtigen:

- Sicherheit und Ordnung (Sicherheitsdienst, Sauberkeit, Lärm),
- Brand- und Katastrophenschutz (Polizei, Notarzt, Feuerwehr),
- Baurecht,
- Gewerberecht,
- Inanspruchnahme öffentlicher Flächen,
- Jugendschutz,
- Nichtraucherchutz,
- Gesundheitsschutz,
- Haus- und Haftungsrecht.

Bitte zeigen Sie uns Ihre Veranstaltung entsprechend des § 42 Thüringer Gesetz über die Aufgaben und Befugnisse der Ordnungsbehörden (Ordnungsbehörden-gesetz – OBG) rechtzeitig, spätestens jedoch acht Tage vor Beginn, an. Sie ermöglichen uns damit die notwendige Prüfung und die Erteilung erforderlicher Erlaubnisse. Wenn Sie eine Veranstaltung mit mehr als 1.000 Personen oder eine motorsportliche Veranstaltung planen, ist der Antrag mindestens vier Wochen vorher zu stellen.

Für Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner:

Herr Karius
Telefon: 03643 762 362
Telefax: 03643 762 147
E-Mail: allgemeine-ordnung-und-aufsicht@stadtweimar.de

Rechtsgrundlage:

§ 42 Ordnungsbehördengesetz - Veranstaltung von Vergnügungen

(1) Wer eine öffentliche Vergnügung veranstalten will, hat das der Gemeinde, Verwaltungsgemeinschaft oder erfüllenden Gemeinde unter Angabe der Art, des Ortes und der Zeit der Veranstaltung und der Zahl der zuzulassenden Teilnehmer spätestens eine Woche vorher schriftlich anzuzeigen. Für regelmäßig wiederkehrende, gleichartige öffentliche Vergnügungen genügt eine einmalige Anzeige.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Veranstaltungen, die vorwiegend religiösen, künstlerischen, kulturellen, wissenschaftlichen, belehrenden oder erzieherischen Zwecken oder der Wirtschaftswerbung dienen, sofern sie in Räumen stattfinden, die für Veranstaltungen der beabsichtigten Art bestimmt sind.

(3) Die Veranstaltung öffentlicher Vergnügungen bedarf der Erlaubnis, wenn

1. die nach Absatz 1 erforderliche Anzeige nicht fristgemäß erstattet wird,
2. es sich um eine motorsportliche Veranstaltung handelt oder
3. zu einer Veranstaltung, die in nicht dafür bestimmten Anlagen stattfinden soll, mehr als eintausend Besucher zugleich zugelassen werden sollen.

Zuständig nach Satz 1 Nr. 2 sind die kreisfreien Städte sowie die Landkreise.

(4) Die Erlaubnis nach Absatz 3 ist zu versagen, wenn es zur Abwehr einer Gefahr für die öffentliche Sicherheit oder Ordnung erforderlich erscheint. Das Gleiche gilt, sofern andere öffentlich-rechtliche Vorschriften entgegenstehen.

(5) Die Gemeinden, Verwaltungsgemeinschaften oder erfüllenden Gemeinden, für motor-sportliche Veranstaltungen die kreisfreien Städte oder die Landkreise, können im Einzelfall zur Gefahrenabwehr Anordnungen zur Veranstaltung öffentlicher und sonstiger Vergnügungen treffen. Reichen Anordnungen nach Satz 1 nicht aus oder stehen andere öffentlich-rechtliche Vorschriften entgegen, so kann die Veranstaltung untersagt werden.

(6) Die vorstehenden Absätze sind nicht anzuwenden, soweit bundesrechtliche oder besondere landesrechtliche Vorschriften bestehen.

1. Was genau ist zu beachten?

Veranstaltungsart

Um Ihre geplante Veranstaltung bewerten zu können, benötigen wir in jedem Falle eine Beschreibung des zeitlichen Ablaufs sowie der vorgesehenen Aktionen. Gern können Sie die Angaben durch einen Programmflyer näher erläutern. Die folgenden Fragen dienen als Orientierung.

- Was ist die Hauptattraktion?
- Wird es Live-Musik geben, einen DJ oder nur Hintergrundmusik?
- Wer übernimmt die gastronomische Versorgung und was wird angeboten?
- Soll es eine Tombola geben?

- Werden Tiere vorgeführt oder ausgestellt?
- Wird eine Bühne oder werden Zelte aufgestellt?
- Werden Fahrgeschäfte aufgebaut?
- Ist ein Feuerwerk geplant?
- Sind Verkaufsstände vorgesehen?

Bitte beachten Sie, dass die Höchstzahl der zugelassenen Teilnehmer verbindlich ist.

Veranstaltungsort

Unabhängig von den Eigentumsverhältnissen muss geklärt werden, ob der vorgesehene Veranstaltungsort für die geplante Veranstaltung geeignet ist.

In jedem Fall ist daher ein **Lageplan, aus dem die Größe und die Aufstellung der Bühnen, Eventflächen, Stände, Zelte, Buden etc. sowie der Abstand zu bestehenden Gebäuden oder unter Umständen zum Baumbestand** ersichtlich sind, beizufügen.

Findet die Veranstaltung **im Freien** statt und sollen **mehr als 1.000 Personen** gleichzeitig zugelassen werden, benötigen wir darüber hinaus:

- Angaben zur Umzäunung mit Anzahl der Zu- und Abgänge sowie deren Breite
- Angaben zu Sicherheitsposten (Standort, Anzahl)
- Angaben zu sicherheitstechnischen Einrichtungen (Sicherheitsbeleuchtung, Alarmierungs- und Durchsagemöglichkeiten im Gefahrenfall)

2. Nutzung öffentlicher Flächen (Straßen, Wege, Plätze)

Das Stellen eines Antrags auf Sondernutzung ist immer dann erforderlich, wenn eine Veranstaltung an öffentlichen Straßen, Wegen und/oder Plätzen stattfindet.

Ihr Ansprechpartner:

Besonderes Ordnungsrecht
Herr Reichenbach
Telefon: 03643 762-359
E-Mail: besonderesordnungsrecht@stadtweimar.de

Ist nach den Vorschriften des Straßenverkehrsrechts eine Erlaubnis für eine übermäßige Straßenbenutzung (§ 29 Straßenverkehrsordnung, StVO) oder eine Ausnahmegenehmigung (§ 46 StVO) erteilt, so bedarf es keiner Sondernutzungserlaubnis nach der Sondernutzungssatzung.

Hat die Veranstaltung Auswirkungen auf den öffentlichen Straßenverkehrsraum, so ist hierfür eine entsprechende verkehrsrechtliche Anordnung gemäß § 45 Straßenverkehrsordnung (StVO) einzuholen.

Mit dem Antrag ist ein aussagekräftiger Verkehrszeichenplan vorzulegen, der die Verkehrszeichen/Verkehrseinrichtungen, die zur Sicherung des Veranstaltungsbereichs sowie des öffentlichen Verkehrsraums und der Verkehrslenkung erforderlich sind, beinhaltet. Dieser Verkehrszeichenplan ist Bestandteil der verkehrsrechtlichen Anordnung.

Ihr Ansprechpartner:

Straßenverkehrsbehörde Weimar
Telefon: 03643 762-382 / -383 / -384
Telefax: 03643 762-350
E-Mail: strassenverkehr@stadtweimar.de

Soll die Veranstaltung in einer öffentlichen Grünanlage der Stadt Weimar stattfinden, so ist bei der Abteilung Grünflächen und Friedhöfe ein formloser Antrag mit den wesentlichen Angaben einzureichen.

Ihr Ansprechpartner:

Grünflächen- und Friedhofsamt
Telefon: 03643 762-938
E-Mail: gruenflaechen@stadtweimar.de

Bei der beabsichtigten Nutzung der Parkanlagen Belvedere, Tiefurt und Park an der Ilm ist eine entsprechende Anfrage an die Klassik Stiftung Weimar zu richten.

3. Veranstaltungszeit

Für die Durchführung von Veranstaltungen gilt die allgemeine Grundpflicht aus § 22 Bundesimmissionsschutzgesetz (BImSchG), danach sind unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf ein Mindestmaß zu beschränken. Schädliche Umwelteinwirkungen liegen dann vor, wenn die Nachbarschaft oder die Allgemeinheit erheblich belästigt wird.

Eine Belästigung der Anwohner oder Nachbarn tritt besonders bei Veranstaltungen, die unter freiem Himmel und in Festzelten in den Nachtstunden (22:00 Uhr bis 06:00 Uhr) durchgeführt werden, auf. Deshalb erfolgt durch die Untere Immissionsschutzbehörde immer eine Einzelfallentscheidung, welchen zeitlichen Rahmen eine Veranstaltung haben darf und welche Immissionsrichtwerte einzuhalten sind. Die Beurteilung erfolgt je nach Ort und Art der Veranstaltung unter Berücksichtigung der TA Lärm, der Freizeidlärm-Richtlinie oder der Sportanlagenlärmschutz-VO.

Ihr Ansprechpartner:

Umweltamt - Untere Immissionsschutzbehörde
Herr Flamich
Telefon: 03643 762-921
E-Mail: umwelt@stadtweimar.de

weitere Hinweise

Grundsätzlich beginnt um 22:00 Uhr die allgemeine Sperrstunde für alle Veranstaltungen im Freien bzw. im Festzelt. Ausnahmen regelt § 5 Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG).

Soll die Veranstaltung an sich oder auch nur die Versorgung mit Getränken und Speisen im Freien oder in einem Festzelt unter freiem Himmel nach Beginn der Sperrzeit fortgeführt werden, ist ein Antrag auf Sperrzeitverkürzung nach § 5 Thüringer Gaststättengesetz (ThürGastG) bei der Gewerbebehörde zu stellen.

Je nach den sonstigen gewerblichen Aktivitäten während der Veranstaltung ist es erforderlich, die vorhandenen Reisegewerbekarten der Anbieter auf Ihre Gültigkeit zu prüfen (bitte Kopien übersenden), eine Ausnahmegewilligung nach § 55a Gewerbeordnung (GewO) zu erteilen (z.B. wenn eine Reisegewerbekarte fehlt) oder insgesamt die Veranstaltung über eine Marktfestsetzung nach § 69 GewO zu regeln (z.B. bei einer Vielzahl gewerblicher Anbieter).

Ihr Ansprechpartner:

Gewerbebehörde
Telefon: 03643 762-304 / 762 347 / 762 263
E-Mail: gewerbebehoerde@stadtweimar.de

Jede Veranstaltung ist anders; möglicherweise benötigen wir weitere Angaben bzw. Unterlagen. Wir setzen uns dann umgehend mit Ihnen in Verbindung.

4. Brandschutzanforderungen

Für Straßenfeste, Märkte und ähnliche Veranstaltungen ist rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit allen Beteiligten ein gemeinsames Sicherheitskonzept, unter Federführung der zuständigen Genehmigungsbehörde, abzustimmen. Hierbei ist auch die Notwendigkeit einer Brandsicherheits- und Sanitätswache zu prüfen. Die Einhaltung der erlassenen Maßnahmen ist vor Beginn der Veranstaltung durch die Genehmigungsbehörde zu prüfen.

Vorlage Lageplan

Der Genehmigungsbehörde und der Brandschutzdienststelle ist ein maßstabgerechter Lageplan vorzulegen, aus dem die Größe sowie Aufstellung der Stände, Buden und Zelte sowie deren Abstand zu bestehenden Gebäuden ersichtlich ist.

Festlegung im Lageplan

Im vorgelegten Lageplan können durch die Genehmigungsbehörde im Einvernehmen mit der Brandschutzdienststelle zusätzliche notwendige Gänge, Feuerwehrezufahrten, Gebäudeabstände, Zugänge und Fluchtwege festgelegt werden. Die im genehmigten Lageplan ausgewiesenen Flächen sind unbedingt einzuhalten.

Zufahrten, Zugänge

Die festgelegten Feuerwehrezufahrten / Umfahrten und Löschwasserentnahmestellen sind im Veranstaltungsbereich während der gesamten Zeit der Nutzung ständig freizuhalten.

Eine Fahrstraßenbreite von mindestens 3,50 m für Einsatzkräfte der Feuerwehr bzw. Rettungsdienst muss an jeder Stelle gewährleistet sein.

Die erforderliche Breite darf nicht durch ausgeklappte Vordächer sowie ausragende Standteile beeinträchtigt werden. In Kurven ist eine Breite von mindestens 5,00 m auszubilden.

Schutzstreifen

Bei aneinandergereihten Ständen sind in einer Entfernung von höchstens 40 m Schutzstreifen (Brandschneisen) von mindestens 5,00 m Breite zu bilden und permanent freizuhalten.

Stände, Buden und Zelte

Baustoffe und Dekorationen müssen mindestens schwer entflammbar (B 1, nach DIN 4102) sein. Ausschmückungen aus natürlichem Laub- und Nadelholz müssen frisch oder gegen Entflammung imprägniert sein. Auf Verlangen ist der zuständigen Behörde ein Nachweis vorzulegen.

Feuerlöscher

Zur Bekämpfung von Entstehungsbränden an Ständen, in denen mit offener Flamme und heißen Oberflächen umgegangen wird, ist mindestens ein Feuerlöscher PG 6, geeignet für die Brandklassen A, B, C / DIN 14406/EN 3), in betriebsbereitem Zustand sichtbar und leicht zugänglich vorzuhalten (ggf. sind Hinweisschilder nach BGV A 8 anzubringen).

Bei der Verwendung von heißen Fetten (Brandklasse F) sind ein Fettbrandlöscher sowie eine Löschdecke nach DIN 14155 vorzuhalten. Weitere Feuerlöscher können im Einzelfall verlangt werden.

Catering

Stände mit Holzkohlegrill müssen über einen Rauchabzug verfügen, dessen Ende mindestens 1 m über Kopfhöhe der Besucher endet. Stände mit Fritteusen, Elektrogrill etc., in denen fettige Dämpfe entstehen, müssen eine ausreichend dimensionierte Absauganlage besitzen.

Elektrische Einrichtungen

Elektroinstallationen, Elektrogeräte und sonstige elektrisch betriebene Einrichtungen müssen den gültigen VDE-Bestimmungen entsprechen. Elektroarbeiten dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden.

Leitungen

Elektrische Kabel, Wasserschläuche und sonstige Leitungen dürfen keine Behinderung auf der Fahrstraße darstellen. Sie sind gut sichtbar zu verkleiden oder in einer Mindesthöhe von 4 Metern über die Fahrstraße zu führen.

Elektrische Wärme- und Heizgeräte

Elektrische Geräte, insbesondere Wärme- und Widerstandsgeräte, sind so aufzustellen und zu betreiben, dass sie keinen Brand verursachen können. Diese Geräte dürfen nur aufgestellt und betrieben werden, wenn ein Sicherheitsabstand von mindestens 0,50 m (nach allen Seiten) zu brennbaren Stoffen und Gegenständen eingehalten werden kann. Werden durch Hersteller größere Sicherheitsabstände vorgeschrieben, sind diese einzuhalten.

Druckgasflaschen

Bei Verwendung von Druckgasflaschen mit Flüssiggas darf nur die jeweils im Betrieb befindliche Flüssiggasflasche im Stand aufgestellt werden. Die Verbrauchseinrichtungen und Flüssiggasflaschen müssen standsicher aufgestellt werden. Reservedruckgasflaschen oder leere Druckgasflaschen dürfen nicht im Stand bereitgestellt, aufbewahrt oder gelagert werden. Ebenso dürfen Druckgasbehälter nicht in Rettungswegen aufgestellt oder betrieben werden.

Flüssiggas

Die Flüssiggasversorgungs- und Verbrauchseinrichtungen sind nach den Technischen Regeln Druckgase - TRG 280 -, den Technischen Regeln Flüssiggas - TRF 1996 - und der Unfallverhütungsvorschrift "Verwendung von Flüssiggas" (BGV D34) zu errichten und zu betreiben.

Im Einzelfall wird vor der Inbetriebnahme von der Genehmigungsbehörde eine Sachkundigenprüfung verlangt. Die Prüfungsbescheinigung ist am Betriebsort aufzubewahren.

Lagerung Abfallstoffe

Packmaterial, Kartonagen und Papier dürfen außerhalb der Stände und Buden nicht gelagert werden.

Anwesenheit des Betreibers

Während der laufenden Veranstaltung muss ein verantwortlicher Leiter oder eine von ihm beauftragte Person ständig anwesend sein. Diese ist für die Einhaltung der erlassenen Maßnahmen verantwortlich. Gegebenenfalls ist eine betriebstechnische Leitung durch den Veranstalter zu bilden.

Überwachung

Den mit der Überwachung beauftragten Personen ist jederzeit Zugang zum gesamten Veranstaltungsbereich zu gewähren. Das eingesetzte Standpersonal ist darüber zu unterrichten. Ansprechpartner zur Beseitigung von Mängeln ist der verantwortliche Leiter der Veranstaltung.

Sicherheitswache

Im Zuge der Sicherheitswachen ist die Feuerwehr berechtigt, die Einhaltung der Brandschutz- und Sicherheitsmaßnahmen jederzeit zu prüfen und die Beseitigung festgestellter Mängel zu verlangen. Verantwortlich für die Beseitigung von Mängeln ist der Veranstalter.

Umgang mit offenem Feuer

Offene Feuerstellen (z.B. Kochfeuer) sind so anzulegen und zu unterhalten, dass durch Funkenflug, Glut oder Flammen keine Brände entstehen können und die Besucher nicht gefährdet werden können.

Brennbare Stoffe sind aus der unmittelbaren Nähe der Feuerstellen zu entfernen. In einem Umkreis von mind. 1 m um die Feuerstelle dürfen sich keine brennbaren Stoffe bzw. Gegenstände (z.B. Zeltplanen, Felle, Decken, Holz zum Nachlegen, usw.) befinden. Voraussetzung ist, dass es sich nur um Feuerstellen mit einer Flammenhöhe (max. 30-40 cm) handelt. Feuerstellen mit einer größeren Flammenhöhe sind nur bei Einhaltung größerer Sicherheitsabstände (10-20 m) zulässig.

Offene Feuerstellen dürfen nicht in unmittelbarer Nähe der Rettungswege angelegt werden. Die offenen Feuerstellen sind in Feuerschalen oder auf unbewachsenem Boden anzulegen.

Brennbare Flüssigkeiten, wie Spiritus, Petroleum, Benzin o.ä. dürfen nicht in das offene Feuer oder auf die Glut gegossen werden. Die dadurch entstehende Stichflamme bzw. Verpuffung kann zu schwersten Brandverletzungen sowie zu erheblichen Brandgefahren für die Umgebung führen.

Die offenen Feuerstellen sind ständig durch eine oder mehrere volljährige, sowie geistig und körperlich dazu geeignete Person zu beaufsichtigen. Bei extremen Windverhältnissen ist das Entzünden offener Feuerstellen unzulässig. Sollte während des Betriebes der Feuerstelle starker Wind aufkommen, so ist die Feuerstelle unverzüglich zu löschen.

Die niedergebrannten Feuerstellen dürfen erst dann durch die Aufsichtspersonen verlassen werden, wenn sichergestellt ist, dass sie restlos abgelöscht sind. Im Bereich der offenen Feuerstellen sind geeignete Löschgeräte in ausreichender Menge bereitzuhalten.

Bei der Verwendung von Fackeln ist sicherzustellen, dass brennbares Material (z.B. Laub, Äste, Stroh, usw.) aus der unmittelbaren Umgebung der Fackeln entfernt wird. Die Fackeln sind in geeigneten Halterungen zu befestigen. Es muss sichergestellt werden, dass durch die offenen Flammen der Fackeln keine Besucher des Marktes gefährdet werden.

Eine Verwendung brennender Kerzen auf den Auslagetischen ist nur zulässig wenn diese gegen Umfallen gesichert sind und ein ausreichender Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen eingehalten wird. Geeignete Maßnahmen sind z.B. die Verwendung von Kerzen in Laternen oder in Glasbehältnissen (als Windlicht).

Ihr Ansprechpartner:

Amt für Brandschutz, Katastrophenschutz und Rettungsdienst
Vorbeugender Gefahrenschutz/ Technik
Kromsdorfer Straße 13
99427 Weimar
Telefon: 03643 555555
Fax: 03643 555549
E-Mail: feuerwehr@stadtweimar.de

5. Anforderungen bei der Herstellung und Abgabe von Lebensmitteln (Merkblatt Lebensmittelhygiene)

Anforderungen an das Personal

- hohes Maß an persönlicher Hygiene (speziell Händereinigung und Händedesinfektion)
- Finger- und Armschmuck sind abzulegen, keine künstlichen Fingernägel, Gelnägel- oder Nagellacke
- gültiges Gesundheitszeugnis (Nachweisheft in deutscher Sprache) mit aktuell dokumentierter Nachbelehrung (vor Ort aufbewahren) bei der Zubereitung und Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln
- saubere Hygienekleidung (bei 60° C waschbar)
- in angemessener Entfernung separates Personal-WC mit Handwaschmöglichkeit (fließendes Warm- und Kaltwasser mit Spendern für Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern)

Anforderungen an die Betriebsstätten / Verkaufseinrichtungen

- ausreichender Wind- und Wetterschutz
- Schutz der Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung (Glasschürzen, Abdeckungen o.ä. als Spuck- / Niesschutz, Schutz vor Anfassen, Schutz vor Schädlingen, Verunreinigungen, Witterungseinflüssen)
- Fußboden: befestigt, leicht zu reinigen, kein Sand – Schotter oder Rasenboden
- Wände, Oberflächen, Geräte und Arbeitsflächen: glatt, hygienisch sauber, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, abrieb- und korrosionsfest sowie wasserundurchlässig und aus nicht toxischem Material bestehend, keine rohen Holzoberflächen
- verwendetes Wasser muss Trinkwasserqualität haben; im Falle eines Wasseranschlusses sind geeignete, zugelassene Trinkwasserschläuche zu verwenden (auf die Vorgaben des städtischen Gesundheitsamtes wird verwiesen)
- gegebenenfalls tägliche desinfizierende Reinigung der Einrichtung
- separate Handwascheinrichtung mit fließend Warmwasser (z.B. Glühweinbehälter), Spender mit Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtuchpapier (separat vom Geschirrspülbecken)
- ausreichende Kühlmöglichkeiten für Lagerung und Verkauf, eine angemessene Temperaturüberwachung ist einzuhalten (z.B. Temperaturanzeige am Gerät oder Einlegen von Thermometern; Temperatur + 4° C bis + 7° C)
- Heißhaltemöglichkeit für gegarte Produkte (mind. 65° C für max. 3 Stunden)
- bei Verwendung von Mehrweggeschirr: Doppelspüle mit Warmwasseranschluss bzw. Spülmaschine und ein Spülbecken
- an den Imbissständen sind geeignete Vorrichtungen zum Reinigen der benutzten Arbeitsgeräte und des Geschirrs zu installieren
- für das Waschen von Obst und Gemüse ist ein separater Arbeitsplatz (Spülbecken) einzurichten
- beim Einsatz von Einweggeschirr, Spülbecken mit Warmwasseranschluss für Reinigungszwecke
- leicht zu reinigende und desinfizierbare Schneidbretter
- ausreichend große, dicht schließende Abfallbehälter

Umgang mit Lebensmitteln

- Aufbewahrung der Lebensmittel in sauberen, gegebenenfalls verschließbaren Behältnissen
- Einhaltung der vom Hersteller geforderten Aufbewahrungsbedingungen (trocken, gekühlt etc.)
- *bei leicht verderblichen Lebensmitteln*: Durchführung von Temperaturkontrollen mit geeigneten Thermometern und Dokumentation der Temperaturkontrollen
- keine ungekühlte Zurschaustellung von kühlpflichtigen Lebensmitteln, z.B. belegten Brötchen
- keine Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelbehältern direkt auf dem Fußboden
- korrekte und ausreichende Kennzeichnung der Lebensmittel in Fertig-verpackungen
- bei loser Abgabe von Lebensmitteln sind kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe) sowie Allergene zu kennzeichnen (z.B. auf Schild an der Ware bzw. auf Speise- und Getränkearten oder Angebots- und Preistafeln)
- aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden, z.B.

selbst hergestellte Mayonnaisen

oder auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln, z.B.

Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung rohes Hackfleisch (z.B. Hackepeterbrötchen)

verzichtet werden.

Getränkeschankanlagen

- Vorlage des Betriebsbuches / Formblattes mit Eintragung der Abnahme durch die befähigte Person und der letzten Grundreinigung nach DIN 6650-6
- *bei Verwendung von Mehrwegtrinkgefäßen*: Vorhandensein von zwei Spülbecken bzw. einer geeigneten Spülhilfe (Spülboy) mit Wasserzufuhr zum getrennten Vor- und Nachspülen oder Gläserspülmaschine notwendig; ohne die genannten Spülmöglichkeiten nur Verwendung von Einwegtrinkgefäßen

Das Merkblatt zur Lebensmittelhygiene dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen des Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Angewandte Rechtsvorschriften:

Verordnung (EG) 853/2004 des europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene vom 20.04.2004 in der gültigen Fassung (Artikel 4 Abs.2 in Verbindung mit Anhang II)

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (LMHV) in der gültigen Fassung
Zusatzstoffzulassungsverordnung in der gültigen Fassung
Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV

Ihr Ansprechpartner:

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Telefon: 03643 762-851

E-Mail: veterinaer-u.lebensmittelueberwachungsamt@stadtweimar.de

6. Hinweise bei Verwendung von Trinkwasser über Hydranten und mobile Schlauchleitungen

Bei unsachgemäßer Installationen, Verwendung nicht geeigneter Materialien oder durch Mängel beim Betrieb der Anlage kann es zum Eintrag von Krankheits-erregern und somit zu einer Gesundheitsgefährdung der Veranstaltungsbesucher kommen.

Die gesetzlichen Grundlagen und die anerkannten Regeln der Technik enthalten Vorgaben über die Art, den Umstand, die Verantwortlichkeit und die technischen Möglichkeiten zur Umsetzung einer einwandfreien Trinkwasserversorgung.

1. Gesetzliche Grundlagen

- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung 2001 u. Ergänzung 2011)
- Infektionsschutzgesetz
- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- Technische Regeln für Trinkwasserinstallationen u. Versorgungsanlagen, insbes. DIN EN 1717, DIN 2000, DIN 2001-2, DIN 1988-2

Diese bundeseinheitlichen Vorschriften haben auch bei nicht ortsfesten Versorgungsanlagen auf Jahrmärkten, Groß- und Kleinveranstaltungen etc. uneingeschränkte Gültigkeit, überall dort, wo Wasser zum Trinken, zur Zubereitung von Speisen und Getränken, zur Hände- und Körperreinigung und zum Geschirrspülen verwendet wird.

Trinkwasser und Wasser für Betriebe, einschließlich Lebensmittelverkaufsstände, in denen Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, muss den mikrobiologischen Anforderungen der Trinkwasser-verordnung entsprechen. Um dies zu gewährleisten, sind zur Sicherstellung der einwandfreien Trinkwasserqualität an allen Entnahmestellen und zur Vermeidung von Beeinträchtigungen des öffentlichen Versorgungsnetzes die unter Punkt 3 festgehaltenen hygienischen Bedingungen und Verhaltensregeln einzuhalten.

2. Technische Vorgaben zur Erstellung der Versorgungsanlage

Zum Anschluss an den Hydranten dürfen nur die vom örtlichen zuständigen Versorgungsunternehmen zur Verfügung gestellten Standrohre eingesetzt werden. Die weiterführenden Anschlusssteile wie Rohre / Schläuche / Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädigende Einwirkung auf die Trinkwasserqualität (durch Temperaturerhöhung insbes. Sonneneinstrahlung, stagnierendes Wasser, Rücksaugen, Rückdrücken o. ä.) an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen kann. Diese Arbeiten sind ausschließlich von geprüftem Fachpersonal bzw. zertifizierten Installationsunternehmen durchzuführen.

Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (Rückflussverhinderer, Rohrtrenner oder dergleichen) eingebaut werden.

Mehrere Anschlussleitungen von einem Entnahmepunkt aus sind auf die gleiche Weise wie vorher beschrieben abzusichern, um eine Beeinträchtigung der Trinkwasserentnahmestellen untereinander auszuschließen.

Durch kurze Verbindungen und kleine Leitungsquerschnitte soll die Verweilzeit des Trinkwassers von der Übergabestelle zur Entnahmestelle kurz gehalten werden. Querverbindungen zwischen verschiedenen Abnahmestellen (z.B. Verkaufsstand und WC) sind nicht zulässig.

Die verwendeten Materialien (z.B. Schläuche, Rohre, Armaturen usw.) müssen für Trinkwasser und Lebensmittel zugelassen und zertifiziert sein. Normale Garten- oder Druckschläuche sind für den Einsatz unzulässig!

Das Ablegen von Kupplungen, Verbindungsstücken und Armaturen auf den Erdboden ist wegen der besonderen Verschmutzungsgefahr zu vermeiden (Auflagen schaffen).

Bei Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist bei direktem Einfließen in z.B. Spülbecken ein Mindestabstand von 2 cm zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand einzuhalten.

Bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten ist eine Einzelabsicherung vorzunehmen. Werden diese Vorgaben nicht eingehalten, ist ein Rücksaugen in die Anschlussleitung und eine gesundheitliche Gefährdung Dritter möglich.

3. Betrieb einer Versorgungsanlage

Der Betreiber / Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle ist für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen bzw. technischen Vorgaben verantwortlich und hat eigenständig auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und evtl. Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen.

Vor dem jeweiligen Gebrauch und nach einem längeren Stillstand (nachts) ist die Trinkwasserleitung kräftig zu spülen, falls erforderlich, ist eine Desinfektion mit zugelassenen und geeigneten Mitteln durchzuführen. Nach der Demontage sind die Anlagenteile zu spülen, vollständig zu entleeren, mit Blindkupplungen bzw. Stopfen zu verschließen und hygienisch einwandfrei zu lagern.

Im Rahmen der Umsetzung der Trinkwasserverordnung sind bei behördlichen Kontrollen die Prüfzeugnisse der verwendeten Schlauchmaterialien vor Ort vorzulegen. Die Nichtbeachtung dieser Auflagen kann behördliche Anordnungen und kostenpflichtige Kontrolluntersuchungen zur Folge haben.

Ihre Ansprechpartner:

Gesundheitsamt

Herr Zillig Telefon: 03643 762-750

Frau Dennstedt Telefon: 03643 762-772

E-Mail: gesundheitsamt@stadtweimar.de

7. Anforderungen der unteren Abfallbehörde

Abfälle sind in erster Linie zu vermeiden. Hierfür sind im Rahmen der Veranstaltung vordergründig Erzeugnisse zu verwenden,

- die aus Abfällen oder in abfallarmen Verfahren oder aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wurden,
- die sich durch besondere Langlebigkeit und Reparaturfreundlichkeit auszeichnen,
- die umweltverträglicher als andere Produkte entsorgt werden können,
- die sich durch eine erhöhte Gebrauchsdauer bzw. Haltbarkeit oder die Möglichkeit zur Mehrfachverwendung auszeichnen.

Der Veranstalter ist für die ordnungsgemäße Entsorgung aller im Rahmen der Veranstaltung anfallenden Abfälle verantwortlich – er kann diese Pflicht ganz oder teilweise auf Dritte übertragen und bleibt in diesen Fällen bei festgestellten Verstößen trotzdem verantwortlich.

Abfälle sind grundsätzlich getrennt nach Abfallart zu halten. Die Zwischenlagerung von Abfällen hat in dafür zugelassenen Behältern oder derartig zu erfolgen, dass eine lagerungsbedingte Störung der öffentlichen Sicherheit und Ordnung vermieden wird. Abfälle sind unter Beachtung der Andienungspflichten des öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers ausschließlich jeweils dafür zugelassenen Entsorgungseinrichtungen zuzuführen.

Im Rahmen von Veranstaltungen dürfen keine Abfälle, insbesondere keine behandelten Hölzer verbrannt werden.

Ihr Ansprechpartner:

Umweltamt
Frau Heller
Telefon: 03643 762-915
E-Mail: umwelt@stadtweimar.de

8. Entrichtung der Kulturförderabgabe

Öffentliche Veranstaltungen, bei denen Eintrittsentgelte erhoben werden, unterliegen in Weimar der Satzung zur Erhebung einer Kulturförderabgabe für Eintrittsentgelte. Bitte denken Sie daran, die Veranstaltung bis spätestens eine Kalenderwoche nach der Veranstaltung unaufgefordert bei der Steuerabteilung anzumelden.

Ihr Ansprechpartner:

Amt für Finanzen und Beteiligungen
Abteilung Steuern
Frau Vanagt
Telefon: 03643 762-415
E-Mail: steuern@stadtweimar.de

9. Unterstützung durch die Kulturdirektion der Stadt Weimar

Je nach inhaltlichem Schwerpunkt Ihrer Veranstaltung stehen Ihnen die Fachreferenten für Literatur, Bildende Kunst, Musik bzw. die Fachreferentin für Soziokultur und Stadtfeste der Stadt Weimar gern als Ansprechpartner zur Seite.

Bei Bedarf stellt die Kulturdirektion auch Kontakt zu Künstlern unterschiedlichster Genres aus dem Kulturbereich Weimars her und prüft die Möglichkeit der kostenlosen Plakatierung, wenn Sie mit Ihrer Veranstaltung einen größeren Besucherkreis ansprechen möchten.

Ihre Ansprechpartner:

Kulturdirektion
E-Mail: kultur@stadtweimar.de

Bildende Kunst
Frau Seeger
Tel.: 03643 499519
Mail: ursula.seeger@stadtweimar.de

Literatur/Theater
Frau Egli-Schmidt
Tel.: 03643 499521
Mail: angela.egli-schmidt@stadtweimar.de

Musik
Frau Deutsch
Tel.: 03643 499520
Mail: kirsten.deutsch@stadtweimar.de

Soziokultur/Medien
Frau Rentsch
Tel.: 03643 499524
Mail: kerstin.rentsch@stadtweimar.de

Hinweise: Sofern Sie beabsichtigen, urheberrechtliche geschützte Werke (Musik, Texte) darzubieten, möchten wir darauf hinweisen, dass hierfür eine Anmeldung bei der GEMA (Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte) bzw. bei der VG WORT (Verwertungsgesellschaft WORT) erforderlich ist.

Beim vertraglichen Engagement von in- oder ausländischen Künstlern sind Beiträge an die Künstlersozialkasse gemäß dem Künstlersozialversicherungsgesetz zu zahlen. Dies gilt unabhängig davon, ob der Künstler oder Publizist hier versichert ist. Informationen erhalten sie nachfolgend unter:

[Künstlersozialkasse](#)

(<https://www.kuenstlersozialkasse.de/unternehmen-und-verwerter/kuenstlersozialabgabe.html>)

Für ausländische Künstler gelten steuerliche Besonderheiten. Insbesondere ist § 50a EStG und § 13b UStG vom Veranstalter zu beachten.