

## Hinweise für Gemeinden und Veranstalter für die Durchführung von Veranstaltungen im Rahmen der vorübergehenden Gaststättenerlaubnisse nach § 12 Gaststättengesetz

### 1. Baurechtliche Anforderungen

#### a) Gebäude, bei denen für kurze Zeit die Nutzung geändert wird:

Werden Gebäude (z.B. Hallen) nur für einen kurzen Zeitraum wegen eines besonderen Anlasses einer anderen Nutzung zugeführt, so ist für die Umnutzung grundsätzlich keine baurechtliche Genehmigung erforderlich. Die Gemeinde ist daher für die Gestattung des vorübergehenden Gaststättenbetriebs die allein zuständige Behörde.

Sie hat dabei insbesondere zu prüfen, ob die zum Gaststättenbetrieb sowie zum Aufenthalt der Beschäftigten und der Gäste bestimmten Räume den notwendigen Anforderungen zum Schutz der Gäste und der Beschäftigten gegen Gefahren für Leib und Gesundheit genügen. Die Gemeinde kann sich dabei ggf. Sachverständiger bedienen oder andere Behörden (z.B. die Untere Bauaufsichtsbehörde) um Amtshilfe (Art. 4 ff BayVwVfG) bitten.

Es ist daher erforderlich, dass der Betreiber der Veranstaltung der Gemeinde rechtzeitig vor der Veranstaltung Unterlagen überlässt, aus denen hervorgeht, dass eine ordnungsgemäße Durchführung der Veranstaltung gewährleistet ist. Sollte aus Sicht der Gemeinde eine Überprüfung durch das Landratsamt erforderlich sein, so müssen die vollständigen Unterlagen mindestens 1 Woche vor Beginn der Veranstaltung beim Landratsamt vorliegen.

Sollen Veranstaltungen mit mehr als 200 Besuchern nur vorübergehend in Räumen durchgeführt werden, die nicht als Versammlungsräume baurechtlich genehmigt sind oder nicht den Vorschriften der Versammlungsstättenverordnung (VStättV) entsprechen, ist dies außerdem gemäß § 47 VStättV dem Landratsamt (Untere Bauaufsichtsbehörde) unter Angabe von Art, Ort, Zeitpunkt und Dauer der Veranstaltung sowie der voraussichtlichen Teilnehmerzahl rechtzeitig (mind. 3 Wochen vorher) anzuzeigen. Das Landratsamt bestätigt dem Betreiber oder Veranstalter den Eingang der Anzeige und teilt ihm mit, ob bauaufsichtliche Maßnahmen gem. Art. 54 Abs. 2 S. 2 Bayer. Bauordnung (BayBO) beabsichtigt sind (z.B. Forderung von Prüfsachverständigen-Bescheinigungen).

#### b) Zelte und andere fliegende Bauten:

Die beabsichtigte Aufstellung genehmigungspflichtiger Zelte und anderer fliegender Bauten ist – neben der Gestattung nach § 12 GastG oder einer Dauererlaubnis nach § 2 GastG für jährlich wiederkehrende Veranstaltungen – grundsätzlich der Unteren Bauaufsichtsbehörde **mindestens 1 Woche** vorher unter Vorlage des Prüfbuchs vom Betreiber schriftlich anzuzeigen (Art. 72 Abs. 5 S. 1 BayBO). Für deren Inbetriebnahme ist darüber hinaus regelmäßig eine Gebrauchsabnahme durch die Untere Bauaufsichtsbehörde und, soweit in der Ausführungsgenehmigung vorgeschrieben, die Abnahme durch einen Sachverständigen, erforderlich (Art. 72 Abs. 5 S. 2 BayBO). Bereits in der Anzeige soll der Zeitpunkt, zu dem der fliegende Bau abnahmebereit ist, angegeben werden.

Bei Bekanntwerden der geplanten Aufstellung von Zelten oder anderen fliegenden Bauten werden die Gemeinden gebeten, den Betreiber auf die oben be-

schriebene Anzeige- und Gebrauchsabnahmepflicht hinzuweisen. Dies ist nur dann entbehrlich, wenn es sich um Zelte mit einer Grundfläche von lediglich bis zu 75 m<sup>2</sup> handelt.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass der Gebrauch fliegender Bauten untersagt werden kann, wenn o. g. Anforderungen (fristgerechte Anzeige und Gebrauchsabnahme) nicht erfüllt werden oder irreparable Mängel vorliegen.

Zu Ihrer Information nachstehend die wichtigsten Vorschriften:

	Halle	Zelt
<b><u>Sicherheitsrechtliche Vorschriften</u></b>		
⇒ Ist eine Bestuhlung der Veranstaltung vorgesehen, so ist für den Veranstaltungsraum ein Bestuhlungsplan zu erstellen. Wichtig dabei ist vor allem, dass immer ausreichend viele und breite Rettungswege für die Zahl der möglichen Besucher vorzusehen sind. Ausgänge bzw. Treppenhäuser müssen von jeder Stelle aus in maximal <b>30 m</b> Entfernung erreichbar sein.	X	X
⇒ Bei jedem Gebäude bzw. von jeder Stelle müssen immer mindestens 2 verschiedene entgegengesetzte Fluchtmöglichkeiten gegeben sein; einzelne Stufen in den Rettungswegen sind nicht zulässig. Die lichte Breite eines jeden Teils von Rettungswegen ist nach der größtmöglichen Personenzahl zu bemessen und muss mindestens 1,20 m je 200 darauf angewiesene Personen betragen (Ausnahme: Bei Versammlungsräumen mit nicht mehr als 200 Besucherplätzen genügen 0,90 m); Staffelungen sind dabei nur in Schritten von 0,60 m zulässig. Die Ausgangsbreite bei <b>Zelten</b> muss mindestens 4 m sein. Dabei ist zu beachten, dass sich die Ausgangsbreite auch im Freien fortsetzt und nicht durch Zäune, Autos, Geräte oder Ablagerungen verstellt oder eingeengt wird.	X	X
⇒ Bei Dunkelheit sind Flure und Rettungswege mit einer Sicherheitsbeleuchtung zu versehen; eine Fluchtwegbeschilderung ist zu erstellen. Ausgänge und Rettungswege sind zu kennzeichnen.	X	X
⇒ Eine in Absprache mit der Feuerwehr ausreichende Zahl von Feuerlöschern muss vorhanden sein.	X	X
⇒ Grillöfen dürfen nur in Räumen mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden. Decken und Wände müssen in mindestens feuerhemmender Bauweise erstellt sein. Jede Feuerstätte muss bis zu ihrem Erlöschen unter ständiger Aufsicht sein.	X	
⇒ Zur Ausschmückung der Räume / Zelte dürfen keine brennbaren, sondern nur schwer entflammable Stoffe verwendet werden. Bei sogenannten „Beach-Partys“ ist z.B. besonders darauf zu achten, dass keine Rohrmatten bzw. nur Palmen aus schwerentflammbarem Material verwendet werden.	X	X
⇒ Elektrische Anlagen sind nach den anerkannten Regeln der Technik herzustellen, zu unterhalten und zu betreiben und von einem Elektromeister abzunehmen.	X	X
⇒ Darüber hinaus können je nach Größe (Zahl der Besucher) und Art der Veranstaltung (z.B. Veranstaltungen mit Bühne) noch weitere Anforderungen notwendig werden.	X	X

	Halle	Zelt
<b>Für <u>Zelte</u> gelten <u>zusätzlich</u> noch folgende Vorschriften:</b>		
⇒ Eventuelle Feuerstätten dürfen nur im Rahmen des § 17 Abs. 1 Versammlungsstättenverordnung betrieben werden.		X
⇒ Grundsätzlich ist zwischen den Zelten (als Brandabschnitt) ein Abstand von mindestens 24 m (Art. 30 Abs. 2 S. 1 Nr. 2 BayBO) einzuhalten. Ein geringerer Abstand ist möglich, wenn eine ständige Feuerwache am Ort vorhanden ist. Die Feuerwache muss bis zum Ende der Veranstaltung anwesend sein und die Veranstaltung als letzte verlassen.		X
⇒ Die Techn. Regeln Flüssiggas (TRF 1969) in Verbindung mit der Verordnung über die Verhütung von Bränden (VVB) sind bei der Aufstellung von Grillöfen und Gasstrahlern zu beachten.		X
<b><u>Erschließung:</u></b>		
⇒ Die Zufahrtmöglichkeit, auch für Feuerwehr und Krankenwagen muss gegeben sein. Es sind tragfähige Bewegungs- und Aufstellflächen freizuhalten; der Untergrund muss tragfähig sein.	X	X
⇒ Geordnete und ausreichende Parkmöglichkeiten müssen vorhanden sein, damit z.B. Feuerwehr und Rettungswägen bis vor Ort fahren können. Die Zufahrt zum Gebäude muss in einer Breite von mindestens 4,5 m sichergestellt sein.	X	X
⇒ Es sind jederzeit benutzbare, ausreichende sanitäre Anlagen wie Bedürfnisanstalten und Wasserzapfstellen zur Verfügung zu stellen. Waschbecken müssen vorhanden sein. Auf die gemeindliche Sorgfaltspflicht hinsichtlich der Entwässerung wird hingewiesen. Die Toilettenanlagen sind getrennt für Damen und Herren zu erstellen. Der Ausgang zu Toilettenwägen muss ein beidseitiges Gelände aufweisen.	X	X
⇒ Das Gebäude und die Außenanlagen müssen verkehrssicher sein; auf dem Gelände sind z.B. vorhandene Güllegruben oder Hochtennen sicher zu verwehren.	X	X

**Anmerkung:**

Dies kann nur ein Auszug aus den wichtigsten gesetzlichen Anforderungen wie z.B. der BayBO, VStättV usw. sein. Jeder Einzelfall ist gesondert zu prüfen. Insbesondere die technischen Sachbearbeiter des Bauamts stehen zur entsprechenden Beratung bei Bedarf zur Verfügung. Es muss jedoch sichergestellt sein, dass vollständige, maßstäbliche Unterlagen rechtzeitig vorgelegt werden.

## 2. Abgabe von Speisen und Getränken

### a) Getränkeausschank:

1. Wer eine Schankanlage betreibt, muss eine Typenbeschreibung der Schankanlage vorlegen können.
2. Vom Aufstellungsort ist eine Sicherheitsbewertung durchzuführen. Im Rahmen dessen ist darauf zu achten, dass nach dem Stand der Technik eine Druckprüfung der Schankanlage durch einen Sachkundigen vorgenommen wurde.
3. In der Nähe der Getränkeschankanlage ist eine Betriebsanweisung anzubringen und zu beachten.
4. Getränke dürfen nur in Gefäßen abgegeben werden, wenn auf ihnen das Volumen gekennzeichnet und angegeben ist (Füllstrich).
5. Bei Getränken und Speisen sind die Endpreise (incl. Bedienung) anzugeben.

### b) Hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen:

**Ortsveränderliche oder nichtständige Einrichtungen wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge sowie Verkaufsautomaten, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, müssen folgenden Anforderungen entsprechen:**

1. Sie müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können und eine gute Lebensmittelhygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist.
2. Sie müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel vermieden wird.
3. Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden.
4. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände, hygienische Sanitäreinrichtungen und Umkleidemöglichkeiten. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
5. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
6. Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
7. Zum Reinigen von Lebensmitteln müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen von den Handwaschbecken getrennt sein. **Es muss eine angemessene Warm- oder Kaltwasserversorgung und Abwasserentsorgung vorhanden sein.**
8. Im Küchenbereich ist ein fester, leicht zu reinigender Boden erforderlich.

9. Besonders leicht verderbliche Lebensmittel (Backwaren mit nicht durchgebackenen Füllungen, wie Sahnetorten, Cremetorten, Kartoffel- und Feinkostsalate) dürfen nicht in Privathaushalten hergestellt und müssen fertig bezogen werden. Sie müssen bis zur Abgabe bei max. +7°C gelagert werden.
10. Für alle Personen, die gewerbsmäßig mit der Zubereitung von Lebensmitteln betraut oder als Spüler tätig sind, ist ein Gesundheitszeugnis (§§ 17, 18 Bundesseuchengesetz, Alt- und Übergangsregelung des § 77 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz –IfSG-) **oder** eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes/beauftragten Arztes nach § 43 Abs. 1 IfSG erforderlich und am Veranstaltungsort aufzubewahren.  
***Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer auf Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen handeln nicht „gewerbsmäßig“. Für diesen Personenkreis ist die Unterrichtung durch Aushändigung des Merkblattes „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ ausreichend.***
11. Kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe in Speisen und Getränken sind gut zugeordnet anzugeben (Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Phosphat, Geschmacksverstärker, Süßungsmittel u.a.).
12. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen saubere Schutzkleidung tragen.

**Für Fragen in lebensmittelrechtlicher Hinsicht und Auslegungsprobleme mit den oben angeführten Anforderungen stehen die vier Lebensmittelüberwachungsbeamten des Landratsamtes Bad Tölz-Wolfratshausen jederzeit beratend zur Verfügung:**

Hubert Graf, Tel. 08041 / 505 - 492 oder 0171 / 3000 714  
 Lothar Gredler, Tel. 08041 / 505 - 493 oder 0171 / 3000 711  
 Alexander Höhne Tel. 08041 / 505 - 491 oder 0171 / 3000 713 und  
 Michael Matschuck, Tel. 08041 / 505 - 494 oder 0151 / 1672 0149

### **3. Abfallrechtliche Anforderungen**

Soweit im Einzelfall nicht bereits von der Erlaubnisbehörde festgelegt, gilt Folgendes:

1. Getränke sind möglichst in Mehrwegbehältnissen auszugeben.

**Darunter fallen:**

Pfandflaschen  
 Tassen  
 spülbare Becher

**Bedenklich sind:**

Pappbecher  
 Karton- und Styroporverpackungen  
 Einwegbecher aus Kunststoff  
 Dosen

2. Speisen, die vor Ort verzehrt werden, sind nach Möglichkeit auf Mehrweggeschirr auszugeben (auch an Stehtischen). Verpackungsmaterial ist grundsätzlich sehr sparsam zu verwenden. Einwegservietten sollten nur aus Recyclingmaterial bestehen und können nach Gebrauch im Biomüll entsorgt werden.

### 3. Trennen und Entsorgen von Wertstoffen:

Getrennt zu halten sind:

- Flaschen und andere Behälter aus Glas
- pflanzliche und sonstige organische Abfälle
- Papier sowie Pappen und Kartonagen
- Metalle, Holz, Kunststoff und andere Wertstoffe in größerem Umfang

Um das Sortieren und Trennen von Wertstoffen zu gewährleisten, sind entsprechende Behälter (z.B. Container, Tonnen) bereitzustellen. Das Bedienungs- und Küchenpersonal ist einfühend auf die Verfahrensweise beim Sortieren und Trennen von Wertstoffen hinzuweisen, um einen hohen Sortiergrad der Wertstoffe zu erhalten.

4. Speisereste, die Tierkörperteile oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z.B. Fleisch, Eier, Milch) enthalten, sind über die Tierkörperbeseitigungsanstalt (Firma Berndt, Oberding, Tel: 08122/888-0), die Firma AWE Umweltservice GmbH, Weilheim, Tel: 0881/3099, oder die Fa. Biopower Bernau GmbH & Co.KG, 08051 / 96 77 38, die geeignete Sammelbehälter vorhalten, zu entsorgen. Auf keinen Fall dürfen diese Speisereste in der Restmüll- oder Bio- tonne entsorgt werden oder an Dritte (z.B. Landwirte) ohne Ausnahmegenehmigung des Landratsamts zur Verfütterung an Schweine abgegeben werden.

Auf Anforderung sind dem Landratsamt nach der Veranstaltung die entsprechenden Entsorgungsnachweise der Firma Berndt, der Firma AWE Umweltservice GmbH oder der Firma Biopower Bernau GmbH vorzulegen.

### 4. Abwässer

Die anfallenden Abwässer sind in die Kanalisation einzuleiten. Ist dies nicht möglich, sind die Abwässer in flüssigkeitsdichten Behältern aufzufangen und in der örtlichen Kläranlage zu entsorgen.