

# Merkblatt für Veranstalter von Vereinsfesten

Der Veranstalter eines Vereinsfestes übt ein **erlaubnispflichtiges Gaststättengewerbe** aus. Hierbei ist eine Reihe von gesetzlichen Vorschriften zu beachten, die nachfolgend aufgeführt sind:

## 1. Anmeldung

**Erlaubnis- bzw. anzeigepflichtig** und somit **mindestens 2 Wochen** vor dem Veranstaltungstermin beim zuständigen Bürgermeisteramt zu beantragen sind folgende Vorgänge:

- a. Die **Abgabe von Speisen und Getränken**.
- b. Der **Betrieb einer Getränkeschankanlage** (anzeigepflichtig).  
**Wichtig!** Die Anlage darf erst in Betrieb genommen werden, wenn ein Sachkundiger eine Abnahmebescheinigung erteilt hat! **Formblätter bzw. Betriebsbuch müssen bei der Anlage sein!**
- c. Die **Inanspruchnahme öffentlichen Verkehrsraumes**.
- d. Die **Aufstellung von Plakatständern**.
- e. Die eventuelle **Verlängerung der "Polizeistunde"**.
- f. Der Verkauf von Waren (zahl.: Süßwarenstand, Flohmarkt na.).

## 2. Speisen- und Getränkeangebot

Die angebotenen Speisen und Getränke sind nach **Art, Menge und Preis** deutlich sichtbar zu unterbreiten (z.B.: Tischkarten und/oder Aushang).

**Hier sind außerdem noch folgende Informationen zu geben:**

In Fischkonserven, Kartoffelsalat, Mayonnaise, Wurst u. a. können Konservierungsstoffe enthalten sein.

- Anzugeben ist: „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“.

In Würstchen, Wurstsalat oder Schnittwurst auf Brötchen kann Diphosphat enthalten sein.

- Anzusehen ist: „mit Phosphat“.

In Getränken (z.B.: Campari), Speiseeis und sonstigen Lebensmitteln (z.B.: Lachersatz) können Farbstoffe verwendet worden sein.

- Anzugeben ist: „mit Farbstoffe“

Diese Angaben müssen auf der Karte/dem Aushang entweder direkt beim Lebensmittel stehen oder in einem Fußnotenverzeichnis aufgenommen sein.

## 3. Speisenzubereitung

Insbesondere ist zu beachten :

- a) Zubereitung und Abgabe von Speisen **nicht unter freiem Himmel**.  
(Die Betriebsstätte sollte von mindestens drei Seiten geschützt sein und einen festen Untergrund aufweisen; eine Abschirmung nach oben muß vorhanden sein.)
- b) Die **Speisenzubereitung** muß so erfolgen, daß die Lebensmittel nicht von Gästen angehaucht, angehustet oder berührt werden können (z.B.: Grillrost u.a. nicht beim Publikum bzw. abgeschirmt).
- c) Zubereitungen unmittelbar aus rohem Geschnetzelten und rohem Hackfleisch (Abgabe von Tortur) sind **nicht erlaubt**. Geschnetzeltes muß in einer Küche vorgegart worden sein. Am Veranstaltungsort durchgegarnte Frikadellen und Kebab sind zulässig.
- d) Wegen der Salmonellengefahr bei der **Hähnchenzubereitung besondere Vorsicht** walten lassen!
  - Abtropfflüssigkeit sofort wegschütten.
  - Arbeitsflächen mit Wegwerftüchern häufig reinigen.
  - Hände oft waschen.
- e) Unverpackte Speisen (z.B.: belegte Brötchen, Kuchen ) dürfen im Einwirkungsbereich des Publikums **nur abgedeckt** auf dem Verkaufstisch angeboten werden. Wenn Fischbrötchen, Wurstbrötchen oder

auch Sahnetorten nicht gekühlt aufgelegt werden können, sollte nur eine geringe Menge als "Blickfang" angeboten werden. Der restliche **Vorrat muß sich in einer Kühleinrichtung** befinden.

- f) **Leicht verderbliche Lebensmittel**, wie Fleisch, Wurst, Fisch, Soßen und Torten, sind **gekühlt vorrätig** zu halten.
- g) **Transportkörbe mit Lebensmitteln** (z.B.: Brötchen u. a.) dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden (80 cm **Bodenabstand** wird empfohlen).
- h) Bei der Lebensmittelzubereitung und -abgabe besteht **Rauchverbot**.
- i) Im Stand muß eine **Handwascheinrichtung** (abfließendes Wasser, Seifenspender, Wechselhandtuch) vorhanden sein (bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist warmes Wasser vorgeschrieben).
- j) **Mehrweg-Essgeschirr** ist möglichst mit einer **Geschirrspülmaschine** zu spülen. Ist dies nicht möglich, muß mit warmem Wasser in 2 getrennten Becken vor- und nachgespült werden.
- k) Gläser müssen hygienisch einwandfrei gespült werden. Vor- (mit Spülmittel) **und nachspülen** (mit klarem Wasser).
- l) Bei allen Beschäftigten ist **saubere Kleidung** selbstverständlich! Erforderlichenfalls muß entsprechende Schutzkleidung getragen werden.

#### 4. Entsorgung

**Abfallbehälter** - in ausreichender Anzahl - sind bereitzuhalten und müssen regelmäßig geleert werden. **Toiletten** müssen in ausreichender Anzahl vorhanden und mit Handwascheinrichtungen ausgestattet sein (fließendes Wasser, Seifenspender, Wechselhandtuch). Jegliches Abwasser ist ordnungsgemäß zu entsorgen. Ein Anschluß an die Straßenentwässerung darf nur erfolgen, wenn ein Mischsystem vorliegt (bei der Gemeinde erfragen!).

#### 5. Tombola und Geschicklichkeitsspiele

Wegen der komplexen Rechtsmaterie bei Verlosungen sollte das jeweilige Bürgermeisteramt zu Rate gezogen werden. In der Regel ist jedoch eine **Anmeldung bei der Lotteriestelle** des Finanzamtes Karlsruhe-Durlach (für ganz Baden-Württemberg zuständig) erforderlich. Geschicklichkeitsspiele mit Geldgewinn sind nicht zulässig!

#### 6. Sonstiges

- a. Beim Ausschank offener Getränke (außer Tee oder Kaffee) dürfen nur **Gläser mit Füllstrich** verwendet werden.
- b. Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind zu beachten. Insbesondere! Keinerlei Alkohol an Kinder! Bier und Wein an Jugendliche unter 16 Jahren nur in Begleitung eines Personensorgeberechtigten. Keinen Branntwein an Personen unter 18 Jahren!
- c. Außerdem müssen Sie mindestens **ein alkoholfreies Getränk** zum höchstens gleichen Preis wie die gleiche Menge des billigsten alkoholischen Getränkes anbieten.

#### Eine Bitte der Polizei!

Halten Sie erkennbar betrunkene Gäste davon ab, ein Kraftfahrzeug zu führen. Laut Rechtsprechung darf Ihnen das als Veranstalter nicht gleichgültig sein ( sogenannte Garantspflicht). Bitte haben Sie Verständnis für die Kontrollen der Polizei, insbesondere des Wirtschaftskontrolldienstes. Dem zuständigen Fachdienst der Schutzpolizei. Die Kontrollen dienen nicht zuletzt Ihrem eigenen Interesse.

**Wir wünschen Ihrer Veranstaltung einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf !**

PS.

Dieses Merkblatt erhebt aufgrund der umfassenden Rechtsmaterie keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitere Auskünfte steht Ihnen deshalb der Wirtschaftskontrolldienst gerne zur Verfügung.

Ihre Gemeindeverwaltung