



Landratsamt Neu-Ulm

# Festleshelfer

---

Tipps und Hinweise  
für Veranstalter von  
öffentlichen Festen und Märkten

---



## Vorwort

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

mit einem besonderen Service möchte Sie das Landratsamt Neu-Ulm bei der Vorbereitung öffentlicher Feste und Märkte unterstützen. Sechs verschiedene Fachbereiche des Landratsamtes haben für Sie die aktuellen Vorschriften und Gesetze, Empfehlungen und Tipps zusammengetragen, damit Sie Ihre Veranstaltung sorgfältig planen können. Unser „Feschtlshelfer“ informiert Sie in kurzer und knapper Form über alles, was Sie wissen müssen: angefangen von der Anmeldung des Festes bei der Gemeinde, über bauliche Anforderungen, lebensmittelrechtliche Auflagen, den Jugendschutz bis hin zur Abfallentsorgung. Darüber hinaus finden Sie in unserer Broschüre die Telefonnummern der zuständigen Ansprechpartner im Landratsamt, die Ihnen bei Fragen immer gerne weiterhelfen.



Ich würde mich freuen, wenn Ihnen unser „Feschtlshelfer“ die Organisation Ihres Festes erleichtert und wünsche Ihrer Veranstaltung ein gutes Gelingen.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "Erich Josef Geßner". The signature is stylized and written in a cursive script.

Erich Josef Geßner  
Landrat

# **Lebensmittelrechtliche, hygienische und weitere einschlägige Vorschriften, die vom Verantwortlichen (Inhaber der Gestattung) zu beachten sind:**

## **I. Vorschriften zur Festanmeldung:**

Die Veranstaltung muss bei der zuständigen Gemeinde- oder Stadtverwaltung rechtzeitig angemeldet werden (Art. 19 LStVG).

Werden Getränke und/oder Speisen verkauft handelt es sich um einen Gaststättenbetrieb. Werden alkoholische Getränke verabreicht, ist hierzu eine Gestattung nach § 12 GastG erforderlich.

Der Antrag auf Erteilung einer Gestattung ist schriftlich bei der zuständigen Gemeinde/Stadt mindestens vier Wochen vorher einzureichen. Je nach Art und Umfang der Veranstaltung insbesondere bei Groß- und Open-Air-Veranstaltungen, mindestens acht Wochen vorher. Es sollte ein detailliertes Veranstaltungskonzept vorgelegt werde, indem der Ablauf der Veranstaltung ersichtlich ist (Werbung, Musik, sonstige Darbietungen, wie Feuerwerk, Schaustellung von Personen, erwartende Besucherzahl usw.)

Bitte beachten Sie, dass evtl. andere Behörden zur Stellungnahme angehört werden müssen! Die Gemeinde entscheidet über wichtige Punkte wie u.a. über

- Geeignetheit des Veranstaltungsortes
- Betriebszeit, Lärmschutz
- Anzahl der Ordner, evtl. professionelles Sicherheitsunternehmen
- Parkplätze
- Sanitätsdienst, Feuerschutz
- Verkehrsrechtliche Maßnahmen, je nach Einstufung der Straße ist entweder die Gemeinde und/oder das Landratsamt Neu-Ulm zuständig

### **Hinweis:**

Für evtl. Rückfragen steht Ihnen das Gewerbeamt im Landratsamt Neu-Ulm, Telefon 0731/7040-333 oder 337, zur Verfügung.

## **II. Belehrungen ja oder nein?**

Zwar wurde von der Bayer. Staatsregierung im Frühjahr 2005 festgelegt, dass freiwillige Helfer bei Vereinsfesten vom formellen Besitz einer Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz befreit sind. Wir weisen aber darauf hin, dass auch weiterhin derjenige, der Lebensmittel in Verkehr bringt, für den Fall von Erkrankungen haftbar gemacht werden kann. Auch bei Festen, die einem wohltätigen oder geselligen Zweck dienen, ist eine Krankheitsübertragung über Lebensmittel nicht ausgeschlossen!

Veranstaltern von Festen wird daher geraten, entweder die privaten Zulieferer von Lebensmitteln mit Hilfe eines am Landratsamt erhältlichen Merkblattes zu informieren oder nur Speisen solcher Anlieferer anzubieten, die an einer Belehrung teilgenommen haben. Auch bei Festen sollten zum Nutzen aller, gesundheitliche und lebensmittelrechtliche Vorsorgemaßnahmen beachtet werden um den Teilnehmern die Gesundheit zu sichern.

### **Hinweis:**

Für evtl. Rückfragen steht Ihnen der Öffentliche Gesundheitsdienst im Landratsamt Neu-Ulm, Telefon 0731/7040-703 oder 705, zur Verfügung.

### III. Bauliche Anforderungen:

#### Fliegende Bauten

(Festzelte, Festhallen, Fahrgeschäfte wie z.B. Karussells, Schiffschaukeln, Bühnen ab einer bestimmten Größe)

- dürfen nur nach den Bestimmungen in der Ausführungsgenehmigung (Prüfbuch), insbesondere nach der geprüften Statik in Verbindung mit den Konstruktionsplänen errichtet werden (Übereinstimmung der Statik aus dem Prüfbuch). Anhand des Prüfbuches ist eine noch gültige Ausführungsgenehmigung nachzuweisen. Bei der Aufstellung und während des Betriebs muss die Standsicherheit gewährleistet sein.  
**Zelte bis zu einer Grundfläche von 75 m<sup>2</sup> brauchen keine Ausführungsgenehmigung.**
- Fliegende Bauten dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn ihre Aufstellung mindestens 1 Woche zuvor unter Vorlage des Prüfbuches mit Ansprechpartner und Telefon (in Einzelfällen auch mit Lageplan) der Bauaufsichtsbehörde im Landratsamt Neu-Ulm angezeigt und eine Gebrauchsabnahme durchgeführt worden ist, es sei denn, die Bauaufsichtsbehörde verzichtet im Einzelfall darauf. Sofern die Ausführungsgenehmigung Abnahmen durch Sachverständige vorschreibt, sind diese vom Betreiber in jedem Fall zu veranlassen.
- Ferner sind bei Zelten und Festhallen eine ausreichende Anzahl und Größe von Rettungswegen bzw. Notausgängen mit nachleuchtenden bzw. beleuchteten Fluchtwegschildern vorzuhalten. Erforderlich ist auch eine Sicherheitsbeleuchtung (netzunabhängige Notbeleuchtung im Falle eines Stromausfalls). Ebenso sind Feuerlöscher im erforderlichen Umfang bereitzustellen. Ausstattungen und Dekorationen dürfen nur schwer entflammbar sein. Podeste, Tribünen und andere Anlagen, die höher als 20 cm sind, müssen feste und mindestens 1 m hohe Umwehrungen haben.
- Die Zugänge zum Festplatz/Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten. Für eine ausreichende Beleuchtung und allgemeine Verkehrssicherheit ist zu sorgen. Das Prüfbuch ist während der gesamten Aufstelldauer vor Ort bereitzuhalten.

#### WC-Anlagen

- Bzgl. der Besuchertoiletten einschließlich deren Errichtung wenden Sie sich bitte an die zuständige Gemeinde.
- Die Toiletten sind laufend sauber zu halten, eine geeignete Person zur ständigen Nachsicht wird empfohlen.
- Für die in der Küche beschäftigten Personen müssen separate Toiletten vorhanden sein. (Anforderungen wie Warmwasser etc. finden Sie unter Punkt IV a)

#### **Hinweis:**

Für evtl. Rückfragen steht Ihnen die Bauaufsichtsbehörde im Landratsamt Neu-Ulm während der Dienstzeit gerne zur Verfügung.

(Ansprechpartner: Herr Neubert, Telefon 0731/7040-613, erreichbar ab 6.30 Uhr bis ca. 8.00 Uhr oder 0731/7040-514 und -517).

## IV. a) Lebensmittelrechtliche Auflagen (räumliche Anforderungen):

### Speisenherstellung und –abgabe

- Die Essensstände, Zeltküchen oder Imbissfahrzeuge müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können (abwaschbare Wände → z.B. in Holzständen mit Folie).
- Lebensmittel müssen so hergestellt werden, dass sie vor nachteiliger Beeinflussung wie z.B. Regen, Staub, Insekten usw. geschützt sind.
- Der Fußboden muss leicht zu reinigen sein, die Stände bzw. Küchen müssen überdacht und seitlich vor Witterungseinflüssen geschützt sein. Das Dach sollte an der Verkaufsseite überstehen. Arbeits- und Ausgabebische müssen glatt und abwaschbar sein.
- Falls offene Lebensmittel zum Verkauf an den Ausgabebischen oder Theken bereitgehalten werden, sind diese gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz (z.B. Glasaufsatz, Tortenhauben usw.) abzusichern, um ein Berühren, Anhusten und Anspucken oder sonstige Beeinträchtigungen zu vermeiden.
- Grillgeräte, Schneidemaschinen, offene Pfannen usw. müssen so aufgestellt sein, dass keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel stattfinden kann.
- In den Ständen müssen fließend Warmwasser (z.B. mit Hilfe eines Glühweinbehälters), Neutralseife und Einmalhandtücher vorhanden sein. Außerdem muss für das Küchenpersonal eine eigene **hygienisch einwandfreie Sanitäreinrichtung mit Handwaschgelegenheit (Warmwasser, Seife, Einmalhandtücher)** zur Verfügung stehen.
- Zum **Reinigen von Arbeitsgeräten** müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein (z.B. Spülbecken, Spülmaschinen, Geschirrmobil Fragen bitte beim Bürgerverein der Stadt Neu-Ulm). Fließende **Warm- und Kaltwasserversorgung** ist erforderlich.
- Für leichtverderbliche Lebensmittel sind entsprechende Kühlmöglichkeiten bereit zu stellen. Dabei ist zu beachten, dass **offene Lebensmittel nicht zusammen mit Getränken und unreinen Lebensmitteln** (z.B. nicht gewaschenes Gemüse) gelagert werden.
- Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen rost- und korrosionsfrei sein und sich in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden.

### Getränkeabgabe

- In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung (**Warmwasser**) für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Es darf nur Trinkwasser verwendet werden. Bei Verwendung einer Gläserspülmaschine kann auf ein Becken verzichtet werden.
- Sämtliche Schankgefäße sind vor der ersten Benützung und nach jeder weiteren Benützung mit warmen Wasser und Spülmittel zu reinigen und anschließend mit kaltem, frischem und klarem Wasser nachzuspülen! Das Wasser ist beim Reinigen der Schankgefäße durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung durch Überlauf) fortlaufend zu erneuern.

- Alle **Trinkgefäße** müssen **geeicht** sein.
- Getränkeschankanlagen dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn durch eine Gefährdungsbeurteilung sichergestellt ist, dass von der Anlage keine Gefahren ausgehen können. Diese ist am Veranstaltungsort aufzubewahren. Für die Erstellung der Gefährdungsbeurteilung ist der Gestattungsnehmer verantwortlich.
- Sämtliche Zuleitungen für die Versorgung des Festes mit Trinkwasser müssen lebensmittelecht sein. Bei nicht lebensmittelechten Schläuchen kann durch die Abgabe giftiger Stoffe eine nachteilige Beeinflussung entstehen.  
**Garten- sowie Feuerwehrschräuche sind als nicht lebensmittelecht anzusehen und somit als Trinkwasserzuleitung nicht erlaubt.**

## **b) Lebensmittelrechtliche Auflagen (Anforderungen an die Lebensmittel selbst):**

- **Bei einer Hausschlachtung gewonnenes Fleisch darf nicht** auf öffentlich zugänglichen Festen verwendet werden.  
Dieses Fleisch ist lediglich für den Hausgebrauch zu verwenden.
- Erzeugnisse wie Frikadellen, Schaschlik, rohe Bratwürste, gestecktes Fleisch etc. sollten nur küchenfertig verwendet werden. **Sie sind vor der Abgabe an den Verbraucher vollständig durchzuerhitzen.**
- Bei der Lagerung und beim Transport dürfen die vom Hersteller vorgeschriebenen **Mindestlagertemperaturen nicht überschritten werden.**
- Werden Lebensmittel mit Wasser behandelt, so darf hierfür nur **Trinkwasser** verwendet werden.

## **V. Kennzeichnung:**

- Beim Ausschank von alkoholischen Getränken sind auch **alkoholfreie Getränke** zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Hierbei darf das so genannte **Jugendgetränk** nicht vergessen werden, dies bedeutet, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen ist, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Ausschankmenge (§ 6 Gaststättengesetz). Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.
- **Sämtliche Preise** für Speisen und Getränke müssen gut sichtbar für die Gäste angeschrieben werden (Preisangabenverordnung).
- **Zusatzstoffe** in Lebensmitteln sind gesondert auf den Preisverzeichnissen zu kennzeichnen z. B. Wurstwaren je nach Sorte und Hersteller „**Konservierungsstoff**“, „**Antioxidationsmittel**“ oder bei **Lachersatz** „**Farbstoff**“. Hierbei ist die Zusatzstoffzulassungsverordnung zu beachten.
- Die **Bezeichnung Schinken** darf **nur** verwendet werden, wenn es sich dabei um **Hinterschinken** handelt. Bei Verwendung von **Vorderschinken** ist dies zu **kennzeichnen**. Auch die Verwendung von Formfleischschinken ist anzugeben.
- Bei Fleisch ist weiterhin die Tierart anzugeben z. B. Schweinehalssteak.
- Eine Musterspeisekarte ist im Landratsamt Neu-Ulm Fachbereich Lebensmittelüberwachung oder über unsere Internetseite erhältlich.

## VI. Tipps im Umgang mit Lebensmitteln:

Lebensmittel sind auf dem Transport vor Verunreinigungen und Witterungseinflüssen zu schützen.

### 1. Lagerung

- Die Temperatur spielt eine große Rolle beim bakteriellen Verderb von Lebensmitteln.

**Deshalb leichtverderbliche Lebensmittel unbedingt gut gekühlt aufbewahren.** Die Temperatur sollte zwischen +2° und +4° liegen. Beim Befördern von kühlpflichtigen Lebensmittel ist darauf zu achten, dass die Kühltette nicht unterbrochen wird.

#### Solltemperaturen für leichtverderbliche Lebensmittel:

Lebensmittel	max. Temp.	Lebensmittel	max. Temp.
Milcherzeugnisse	+ 10°C	Konsummilch, pasteurisiert	+ 10°C
Käse	+ 10°C	Mayonnaise, Feinkostsalate u.ä. Erzeugnisse	+ 7°C
Torten	+ 7°C	frisches Fleisch, Fleisch- u. Wurstwaren	+ 7°C
Fisch-, Krusten-, Schalen-, Weichtier-erzeugnisse	+ 7°C	Hackfleisch	+ 4°C
frischer Fisch	auf Eis	Geflügel	+ 4°C
tiefgef. Lebensmittel	-18°C		

- Bereits **erhitzte und noch rohe Lebensmittel** sollten **nie miteinander in Berührung** kommen, da Keime von den rohen auf die bereits fertigen Speisen übertragen werden können. Häufig werden gegarte Lebensmittel und fertige Speisen ohne Kühlung aufbewahrt. Die Meinung, gekochte Speisen kann wenig passieren, ist nicht richtig. Mikroorganismen können hervorragende Lebensbedingungen finden.

### 2. Herstellen/Bereithalten

- **Geflügel** ist zu einem hohen Prozentsatz mit **Salmonellen** belastet. Deshalb kann mit der Auftauflüssigkeit dieser Produkte nicht vorsichtig genug umgegangen werden. Sie ist sorgfältig weg zu gießen die Beutel sind zu vernichten. Wichtig ist weiterhin, alle Gegenstände und Flächen die mit Auftauflüssigkeit in Berührung gekommen sind sowie die Hände gründlich zu reinigen. Niemals schon fertige Speisen, Salate und ähnliches gleichzeitig mit aufgetautem Geflügel behandeln. Bitte auf strikte Trennung achten!



- Speisen sollten nicht über einen längeren Zeitraum warm gehalten werden. Ist dies nicht zu umgehen, sollte die **Ausgabe-Temperatur nicht unter 65° Celsius** fallen, ansonsten bitte die Speisen sofort kühlen.
- Größte Vorsicht ist bei Konserven geboten, deren Böden und Deckel nach außen gewölbt sind (Bombagen). Diese sofort entfernen.

### 3. Hygiene (Sauberkeit)

- Die Hygiene steht an erster Stelle. Es beginnt mit der persönlichen Hygiene (saubere Hände/Kleidung), geht über Produkt-Hygiene (Beschaffenheit der Lebensmittel) bis hin zu sauberen Geräten, Tischen und Räumen. Nicht vergessen darf man die absolute Trennung von "reinen" (Schnitzel panieren) und "unreinen" (Gemüse putzen) Arbeitsvorgängen.  
**Wichtig ist, Abfälle und verdorbene Lebensmittel umgehend aus dem Küchenbereich in verschlossenen Behältern entfernen.**

### 4. Personal

- Im Küchen und Ausschankbereich sollte das Personal eine saubere Hygiene-kleidung tragen (Schürzen etc.)
- Verletzungen (insbesondere bereits entzündete) an den Händen, sollten nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Es empfiehlt sich Gummihandschuhe zu tragen.
- Zwar fällt die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz für ehrenamtliche Helfer weg, trotzdem ist der Verantwortliche verpflichtet, sein Personal soweit zu schulen, dass die Helfer die Lebensmittel so behandeln, dass keine Gefahr für den Menschen ausgeht. Diese Unterweisungen sind zu dokumentieren.

### 5. Arbeitsgeräte und Ausrüstung

- Arbeitsgeräte müssen leicht zu reinigen sein. Wichtig ist ein gründliches Säubern nach dem Gebrauch, aber auch zwischen den einzelnen Arbeitsgängen.
- Das so vielfach geschätzte Spültuch ist nach mehrmaligem Gebrauch oft ein "Bakterienträger ersten Ranges". Hier finden die Keime das, was sie zum Leben brauchen: Feuchtigkeit, Wärme und Nahrung. Optische Sauberkeit kann täuschen. Spülbürsten und "Einmalhandtücher" sind im Sinne der Hygiene empfehlenswert.

### 6. Dokumentation

- Zur eigenen Sicherheit empfehlen wir Folgendes zu dokumentieren:
- Schulung der Mitarbeiter
- Temperaturen der Kühlgeräte und der Kühltransporte (auch Kühlboxen)
- Warmhalte- bzw. Ausgabetemperatur
- Kuchenliste (wer bringt welchen Kuchen)

**Hinweis:** Für evtl. Rückfragen steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Neu-Ulm, Telefon 0731/ 7040-683 oder 681, zur Verfügung.

## VII. Jugendschutzgesetz:

Das Gesetz verfolgt das Ziel, Kinder und Jugendliche vor Gefährdungen in der Öffentlichkeit zu schützen. Es wendet sich mit seinen Ge- und Verboten an Gewerbetreibende und Veranstalter, an Inhaber von Kiosken, Gaststätten, Diskotheken usw. die Gefährdungen verursachen können. Dazu bietet das Gesetz mit seinen Vorschriften eine wichtige Orientierungshilfe für Eltern und Erzieher an. Sie werden durch das Jugendschutzgesetz nicht von ihrer Verantwortung entbunden, den notwendigen alltäglichen Schutz für Kinder und Jugendliche zu gewährleisten.

Es folgen einige Erläuterungen zum Jugendschutzgesetz:

### 1. **Öffentlichkeit**

- Das Jugendschutzgesetz gilt nur in der Öffentlichkeit.  
Mit Öffentlichkeit sind alle Orte gemeint, die jedermann zugänglich sind und an welchen der Teilnehmerkreis, nicht in rechtlicher oder sonstiger bedeutsamer Beziehung zueinander steht z.B. Bierzelt, Tanzveranstaltungen, Diskotheken ...

### 2. **Personensorgeberechtigte/Erziehungsbeauftragte Person**

- Personensorgeberechtigte sind die Eltern oder in Ausnahmefällen ein vom Familiengericht bestellter Vormund. Die Personensorge umfasst das Recht und die Pflicht, das Kind zu pflegen, zu erziehen, zu beaufsichtigen, seinen Aufenthalt und seinen Umgang zu bestimmen.
- Eine erziehungsbeauftragte Person ist jede Person über 18 Jahren, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit einem Personensorgeberechtigten (in der Regel den Eltern) Erziehungsaufgaben wahrnimmt z.B. Begleitung und Aufsicht in einer Diskothek.

### **Erziehungsbeauftragte Person kann z.B. sein:**

- Erzieher im Internat/Heim
- Betreuer in Vereinen, Lehrer und Ausbilder
- Großeltern/volljährige Geschwister/Verwandte
- Freunde der Eltern

Aufgrund ministerieller Weisung vom 06.03.07 darf **ein Freund** bzw. eine Freundin die Funktion einer "erziehungsbeauftragten Person" **nicht** übernehmen! Dies begründet das Ministerium damit, dass es innerhalb einer Partnerschaft kein Autoritätsverhältnis gibt, um die Aufsicht zu führen.

### **Hinweise für Veranstalter und Gewerbetreibende:**

- Akzeptieren Sie nur schriftliche Beauftragungen. Sie haben in Zweifelsfällen die Pflicht bei einer schriftlichen Beauftragung die Berechtigung zu überprüfen. Bei Unklarheiten telefonieren Sie mit den Eltern!
- Blankounterschriften von Eltern und Eintragung der nächst besten Volljährigen als erziehungsbeauftragte Person sind nicht zu akzeptieren.
- Ist die erziehungsbeauftragte Person zur Ausübung der Aufgabe nicht in der Lage z.B. wegen Alkoholisierung - so handelt sie trotz vorheriger Vereinbarung nicht als erziehungsbeauftragte Person! Der Zutritt/Aufenthalt darf nicht gestattet werden.
- Veranstalter und Gewerbetreibende können keinesfalls die Erziehungsbeauftragung übernehmen. Hier käme es zu einem Interessenskonflikt!

### **3. Rauchen in der Öffentlichkeit**

- Kinder und Jugendliche unter 18 Jahre dürfen in der Öffentlichkeit nicht Rauchen auch nicht im Beisein der Eltern.
- Die Abgabe von Tabakwaren an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren ist ebenso verboten, d.h. kein Verkauf von Zigaretten, auch wenn Kinder oder Jugendliche im Auftrag der Eltern handeln.
- Zigarettenautomaten müssen durch technische Vorrichtungen so ausgestattet sein, dass Kinder und Jugendliche keine Tabakwaren entnehmen können.

### **4. Tanzveranstaltungen**

- Jugendlichen unter 16 Jahre darf die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen nur dann gestattet werden, wenn sie von einer erziehungsbeauftragten oder einer personensorgeberechtigten Person, in der Regel Eltern, begleitet werden.
- Jugendlichen ab 16 Jahre ist die Anwesenheit ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten/Erziehungsbeauftragten längstens bis 24 Uhr zu gestatten.
- Ausnahmen sind Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe oder Brauchtumpflege! Hier dürfen Kinder unter 14 Jahren bis 22 Uhr und Jugendliche ab 14 Jahren bis 24 Uhr anwesend sein.

### **5. Aufenthalt in Gaststätten**

- Jugendliche unter 16 Jahren, in Begleitung einer erziehungsbeauftragten oder einer personensorgeberechtigten Person
- Jugendliche ab 16 Jahren ohne Begleitung, bis maximal 24 Uhr (d.h. nicht in der Zeit von 24 Uhr bis 5 Uhr morgens)
- Jugendliche unter 16 Jahren ohne Begleitung zwischen 5 und 23 Uhr nur, wenn sie kurz in der Gaststätte etwas essen oder trinken wollen.
- Unter Gaststätten fallen allgemein Cafes, Eisdielen, Diskotheken, Bars, Bistros, Imbissstuben, Hotels, Pensionen, Bierzelte, Cafeterias, nicht Kioske. Für das Jugendschutzgesetz ist die Abgabe und der Verzehr von Alkohol entscheidend.

## 6. Alkoholische Getränke

### Erlaubt ist:

- ab 16 Jahre → Wein, Bier, Sekt
- ab 18 Jahre → Branntwein, branntweinhaltige Getränke, Alkopops
- Ausnahme → ab 14 Jahre Wein, Bier, Sekt in Begleitung mit einer personensorgeberechtigten Person (Eltern), diese Ausnahmen gelten nicht für Branntwein, branntweinhaltige Getränke, Alkopops, d.h. ein Vater darf seine 13-jährige Tochter nicht am Cognacglas "nippen" lassen.

Den meisten Alkopops sieht man die Art des enthaltenen Alkohols (Branntwein oder andere Arten) nicht an. Es sei denn der Getränke name enthält den Namen einer bekannten Spirituose. Die Verwechslung mit alkoholfreien Limonaden ist wegen der ähnlichen Verpackung ebenfalls gegeben. Der Aufdruck des Alkoholgehalts ist oft nicht sofort erkennbar.

Ist einem Alkoholmixgetränk z.B. Bier mit Limonade nur ein Tequillaaroma zugesetzt, d.h. kein reiner Branntwein, kann dieses Alkoholmixgetränk an Jugendliche ab 16 Jahren abgegeben werden. Alkopops fallen nicht unter die rechtliche Bestimmung geringfügiger Mengen an Branntwein. Geringfügige Menge meint nur, wenn Branntwein z.B. bei der Herstellung von Saucen oder als Geschmackszusatz verwendet wird.

### Zusatz:

Lebensmittel, die Branntwein wie Schnaps, Likör, Weinbrand, Rum, Whisky, Wodka und sonstige Spirituosen in nicht nur geringfügiger Menge enthalten z.B. Pralinen, Früchte in Alkohol, Kuchen, Torten, Pudding und Eisbecher und dürfen weder an Kinder und Jugendliche abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

### Hinweis:

**Jede Person über 18 Jahre handelt ordnungswidrig, die ein Verhalten eines Minderjährigen in der Öffentlichkeit herbeiführt oder fördert, das durch die genannten Schutzbestimmungen des Jugendschutzgesetzes verhindert werden soll.**

Für evtl. Rückfragen steht Ihnen das Jugendamt des Landratsamtes Neu-Ulm, Telefon 07303/9664-31, zur Verfügung.

## VIII. Nichtraucherschutz:

In Innenräumen von Gaststätten, darunter fallen auch Festzelte und Festhallen, gilt das absolute Rauchverbot, gemäß Art. 2 Nr. 8 i.V.m. Art. 3 Gesundheitsschutzgesetz (GSG).

Informationen zum Bayerischen Gesetz zum Schutz der Gesundheit (GSG), finden Sie auf der Internetseite des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit unter [www.stmuq.bayern.de](http://www.stmuq.bayern.de)

## IX. Abfallentsorgung:

**Ein Festveranstalter übernimmt hinsichtlich einer ordnungsgemäßen Abfallentsorgung eine große Verantwortung gegenüber unserer Umwelt.**

Bitte beachten Sie folgende Empfehlungen:

Abfallvermeidung steht vor Abfallverwertung, Verwertung vor Entsorgung.

- Speisen u. Getränke sollten nur in Mehrweggeschirr mit wieder verwertbarem Besteck ausgegeben werden. Hier sind die kommunalen Satzungen und die Auflagen der Festgenehmigung zu beachten.

Verschiedene Gemeindeverwaltungen, Gewerbebetriebe oder Vereinsringe bieten ein Geschirrmobil mit dem jeweiligen Zubehör an. Rückfragen richten Sie bitte an ihre jeweilige Stadt-/Gemeindeverwaltung.

- **Speiseabfälle tierischer Herkunft** können über die kommunale Restmülltonne oder über zugelassene Entsorgungsunternehmen entsorgt werden. Bitte stimmen Sie dies mit der zuständigen Stadt-/Gemeindeverwaltung ab, da evtl. auch in Ihrer Kommune eine Entsorgung über die Biotonne zulässig ist.
- Bei der jeweiligen Kommune/Entsorgungsbetrieben können die benötigten Behälter zur Entsorgung von **Abfällen** und **Speiseresten** bestellt werden.
- Das Verfüttern von Speiseresten an Tiere ist verboten!
- Preise für die Abfallentsorgung sind auf der jeweiligen Kommune zu erfragen.
- Auch eine **Selbstanlieferung** von Abfällen im Müllkraftwerk Weißenhorn, Daimlerstraße 36, ist möglich.
- **Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 07:00 Uhr bis 17:00 Uhr durchgehend und zusätzlich für Privatanlieferungen** jeden Samstag von 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr.
- Preise für die direkte Anlieferung im MKW-Weißenhorn erhalten Sie unter der Telefonnummer 07309/878-0.
- Oder Sie schauen ins Internet in den § 4 der Gebührensatzung des Landkreises Neu-Ulm unter:

[www.awb-neu-ulm.de/pdf/Gebuehrensatzung\\_Aktuell.pdf](http://www.awb-neu-ulm.de/pdf/Gebuehrensatzung_Aktuell.pdf)

### **Hinweis:**

Getränke sollten aus Mehrwegflaschen bzw. aus Fässern abgegeben werden.

Milch, Zucker, Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer u. ä. sollten in Spendern oder nachfüllbaren Behältern vorhanden sein.

Für Rückfragen stehen Ihnen die Abfallberater der jeweiligen Stadt-/Gemeindeverwaltungen zur Verfügung. Bei Direktanlieferungen am Müllkraftwerk Weißenhorn wenden Sie sich bitte an den Abfallwirtschaftsbetrieb unter der Telefonnummer 07309/878-0.

Die in dieser Broschüre genannten Vorschriften, Tipps und Hinweise werden durch zahlreiche Gesetze und Verordnungen geregelt.

Bei den aufgeführten Punkten handelt es sich um allgemeine Tipps und Hinweise. Genauere Einzelheiten sollten daher mit den in der Broschüre angeführten Stellen abgeklärt werden.

Weitere Hinweise finden Sie im Internet unter:

[www.vis.bayern.de](http://www.vis.bayern.de) oder [www.landkreis.neu-ulm.de](http://www.landkreis.neu-ulm.de)

**So planen Sie mit guter Laune**  
**Checkliste für's Feschtle**

	<b>erledigt</b>
<b>Entscheiden:</b>	
Termin, Zeitraum	
Verantwortlicher	
<b>Planen:</b>	
Budget festlegen	
Zeitplan Vorbereitung	
Programmgestaltung	
Personal	
Speisen/Getränke	
Musik	
Aufsicht, Ordnung	
Werbung	
Spülbecken mit Spülgeräten	
Zubereitungsmöbel	
Jugendschutz	
<b>Klären:</b>	
Gestattung	
Abnahmen	
GEMA	
Polizei	
Feuerwehr, DRK	
Verkehrsregelung	
Parkplätze + Einweiser	
Versicherungsschutz	

**Sonstiges:**

	<b>erledigt</b>

	<b>erledigt</b>
<b>Beschaffen:</b>	
Zelt	
Bestuhlung	
Beleuchtung	
Dekoration	
Kühlgeräte	
Gläser, Geschirr, etc.	
Speisekarten und Zusatzstoffe	
Preisschilder	
Wegweiser	
Zubereitungsmöbel	
Gefährdungsbeurteilung für Schankanlage	
<b>Versorgen/Entsorgen:</b>	
Strom, Gas	
Wasser	
Abfall-Behälter mit Deckel	
Toiletten für Gäste	
Toiletten für Personal (siehe IV a)	

	<b>erledigt</b>



**Herausgeber:**

Landratsamt Neu-Ulm  
Lebensmittelüberwachung  
Kantstraße 8  
89231 Neu-Ulm

Tel. 0731/7040-683  
Fax 0731/7040-663  
e-mail: [Lebensmittelueberwachung@lra.neu-ulm.de](mailto:Lebensmittelueberwachung@lra.neu-ulm.de)

*Stand: Februar 2011*