



Kempfen
niederrheinmalig

Leitfaden

Veranstaltungssicherheit

in Kempfen

- Anlagenverzeichnis -

Inhalt

Anlage Nr.		Anlage	Seite
Anlage 1	Antrag auf Durchführung einer einmaligen Veranstaltung		1
Anlage 2	Antrag auf Erteilung einer Sondernutzungserlaubnis für öffentliche Straßen und Gehwege		3
Anlage 3	Antrag auf Erteilung einer Ausnahmegenehmigung für die Inanspruchnahme öffentlicher Verkehrsflächen im Rahmen einer Sondernutzung		4
Anlage 4	Erlaubnis für die Durchführung einer Veranstaltung auf öffentlichen Straßen		6
Anlage 5	Merkblatt mit Bestimmungen zum Jugendschutzgesetz		8
Anlage 6	Antrag auf Erteilung einer Gaststättengestattung		9
Anlage 6a	Merkblatt zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG), z.B. bei Vereins- und anderen Festen		11
Anlage 7	Anzeige für das Abbrennen pyrotechnischer Gegenstände gem. § 23 Abs. 3 der 1. Verordnung zum Sprengstoffgesetz (SprengV)		12
Anlage 8	Antrag zum Kauf und zur Verwendung von Feuerwerkskörpern der Kategorie 2 bzw. der Klasse II		14
Anlage 9	Erhebungsbogen mit Angaben zur Durchführung von (Groß)Veranstaltungen		15
Anlage 10	Antrag auf Festsetzung einer/eines Wochenmarktes, Volksfestes, Messe, Großmarktes, Ausstellung, Spezialmarktes oder Jahrmarktes		21
Anlage 10a	Vorläufiges Anbieter- / Ausstellerverzeichnis		25
Anlage 11	Plakatierungsantrag – Antrag auf Erteilung einer Sondernutzungserlaubnis öffentlicher Straßen und Gehwege (gem. §18 Straßen- und Wegegesetz des Landes Nordrhein-Westfalen (StrWG NRW))		27
Anlage 12	Merkblatt zum Brandschutz in Gaststätten und Beherbergungsbetrieben		28
Anlage 13	Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen		29
Anlage 14	Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten		30
Anlage 15	Muster-Inhaltsverzeichnis für Sicherheitskonzepte		34
Anlage 16	Beispiel für eine Gefährdungsmatrix / Risikomatrix		37

Die erforderlichen Anträge für eine Nutzungsänderung beim Bauordnungsamt sind auf der Internetseite der Stadt Kempen zu finden

(<https://www.kempen.de/de/dienstleistungen/bauantrag/>)

Antrag auf Erteilung der erforderlichen Erlaubnisse zur Durchführung einer einmaligen Veranstaltung

Stadt Kempen
 Allgemeine Ordnungs- und
 Gewerbeangelegenheiten
 Neustraße 32
 47906 Kempen

Vervielfältigung, Nachahmung und Veröffentlichung
 und elektronische Speicherung nur mit Genehmigung!

E-Mail: info@form-solutions.de
www.form-solutions.de

Form-Solutions
 Artikel-Nr. 130200


1. Antragsteller/in

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort
Telefon (Angabe freiwillig)	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)

2. Veranstaltungsort

Gebäudebezeichnung/Name des Platzes			
Straße	Hausnummer	Gemeinde	
Gemarkung	Flur		Flurstück

3. Grundstückseigentümer/in

Name		Vorname		
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon (Angabe freiwillig)	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)	

4. Veranstaltungsname/Anlass

Empty space for event name/occasion							
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

5. Zeitraum der Veranstaltung

Datum							
Beginn	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr
Ende	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr

6. Beantragte/Erforderliche Erlaubnisse

Ausschank alkoholischer Getränke

Datum							
Beginn	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr
Ende	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr

- Lautsprecherdurchsagen
- Tonwiedergabegeräte/Musikübertragungen
- Benutzung von Megaphonen
- Musikdarbietungen/Kapelle

Datum							
Beginn	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr
Ende	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr	Uhr

Durchführung einer Warenausspielung (Tombola) mit einem Gesamtumsatz bis höchstens 40.000 €

7. Erwartetes Besucheraufkommen

Gesamt		Zeitgleich	
--------	--	------------	--

8. Ergänzungen

9. Anlagen

- Bei Veranstaltungen auf privaten Flächen:
 - Genehmigung Grundstückseigentümer/in (Mietvertrag)
- Bei Veranstaltungen auf öffentlichen Flächen (Plätze/Straßen) und in öffentlichen Gebäuden:
 - die Erlaubnis der jeweiligen Dienststellen
- Nachweis einer ausreichenden, nach Geschlechtern getrennten Toilettenanlage (Mietvertrag/Aufstellvertrag für Toilettenwagen/-kabinen)

Weitere Anlagen

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum Kempen,	Unterschrift
-----------------------	--------------

Antrag auf Erteilung einer Sondernutzungserlaubnis für öffentliche Straßen und Gehwege

Anlage 2

gemäß § 18 Straßen- und Wegegesetz des Landes
Nordrhein-Westfalen (StrWG NRW)

1. Antragstellende Person

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familienname (Kontaktperson)	Vorname (Kontaktperson)
Straße	Hausnummer	PLZ
Telefon (Angabe freiwillig)	Fax (Angabe freiwillig)	E-Mail (Angabe freiwillig)

2. Ort der Nutzung

Straße	Hausnummer	PLZ	Ort
--------	------------	-----	-----

3. Dauer der Nutzung

während der Ladenöffnungszeiten
 von Uhr bis Uhr
 jährlich bis auf Widerruf (von - bis)
 am/an folgenden Tag/en

4. Art und Größe der Nutzung

Informationsstand zum Thema
 Werbestand zum Thema
 Werbeaufsteller
 Verkaufsstand
 Tische/ Stühle
 Getränkestand
 Imbissstand
 sonstiges

Fläche: Anzahl Meter x Anzahl Meter

5. Ergänzungen/Bemerkungen

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum	Unterschrift	Anlagen <input type="checkbox"/> Maßstabgerechte Lageskizze
------------	--------------	---

Vervielfältigung, Nachahmung und Veröffentlichung
 und elektronische Speicherung nur mit Genehmigung!

Form-Solutions
 E-Mail: info@form-solutions.de
 Artikel-Nr. NW122824
 www.form-solutions.de



Antrag auf Erteilung einer

Anlage 3

- Ausnahmegenehmigung gemäß § 46 Absatz 1 Nummer 8 Straßenverkehrsordnung (StVO) für Inanspruchnahme öffentlicher Verkehrsflächen im Rahmen einer Sondernutzung
- verkehrsrechtlichen Anordnung gemäß § 45 Absatz 6 StVO

Hinweis:

Ist von der Sperrung nur der Gehweg betroffen und verbleibt für die Fußgänger eine nutzbare Restbreite von mindestens 1,00 m, ist keine Ausnahmegenehmigung sondern eine Sondernutzungserlaubnis der Stadt erforderlich!

1. Ausnahmegenehmigung gemäß § 46 StVO

1.1 Antragsteller/in

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort
Telefon (Angabe freiwillig)	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)

1.2 Ort

Straße	Hausnummer	PLZ	Ort
Bezeichnung der Verkehrsfläche (z.B. Gehweg, Gemeindestraße...)			

1.3 Dauer der Maßnahme

Beginn **voraussichtliches Ende**

1.4 Vorgesehene Nutzung der Verkehrsfläche

- Lagerung von Baumaterial
- Aufstellung eines Bau- und Gerätewagens
- Aufstellung eines Baugerüsts
- Aufstellung eines Containers
- Aufstellung eines Bauzaunes
- Sperrung eines Gehweges
- Aufgrabung von öffentlichem Verkehrsgrund

1.5 Ausführende Firma

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort
Telefon (Angabe freiwillig)	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)

1.6 Verantwortliche/r Bauleiter/in

Familiename		Vorname	
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort
Telefon (Angabe freiwillig)	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)

Vervielfältigung, Nachahmung und Veröffentlichung und elektronische Speicherung nur mit Genehmigung!

E-Mail: info@form-solutions.de
www.form-solutions.de

Form-Solutions
Artikel-Nr. 122811



2. Verkehrsrechtliche Anordnung gemäß § 45 Abs. 6 StVO (Verkehrsbeschränkung - Verkehrsverbote)

2.1 Ort

Straße	Bereich	Streckenlänge in m
--------	---------	--------------------

2.2 Art der Verkehrsbeschränkung

Befindet sich die Arbeitsstelle bzw. Absperrung innerhalb

- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| - einer Fußgängerzone? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| - eines verkehrsberuhigten Bereiches? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| - einer Tempo 30-Zone? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| - einer Einbahnstraße? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Wird der Fußgängerverkehr beeinträchtigt? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Befinden sich Bushaltestellen innerhalb der Arbeitsstelle bzw. Absperrung? | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |

Wenn ja, welche?

Verkehrsträger und die genaue Bezeichnung der Haltestelle

2.3 Grund der Verkehrsbeschränkung

2.4 Gegebenenfalls vorgeschlagene Umleitungsstrecke

3. Ergänzungen



4. Erklärung

Es wird ausdrücklich versichert, dass der/die Antragsteller/in und die bauausführende Firma die Verantwortung für die ordnungsgemäßen Sicherungsmaßnahmen gegenüber dem ruhenden und fließenden Verkehr übernehmen, wenn die Ausnahmegenehmigung und Anordnung erteilt wird. Ereignen sich Unfälle (auch Verkehrsunfälle), die durch diese Maßnahmen bedingt sind und mit ihr in ursächlichem Zusammenhang stehen, so wird die Haftpflicht gegenüber dem jeweiligen Träger der Straßenbaulast in vollem Umfang übernommen.

Ort, Datum	Unterschrift	Anlagen (nur wenn neben der Ausnahmegenehmigung eine Anordnung gemäß § 45 Absatz 6 StVO erforderlich ist) <input type="checkbox"/> 1 Beschilderungsplan (Vorschlag) <input type="checkbox"/> 1 Umleitungsplan (Vorschlag)
------------	--------------	---

Absendende Person

Eingangsvermerk der Straßenverkehrsabteilung
Aktenzeichen

--

Antrag auf Erlaubnis nach § 29 Absatz 2 Straßenverkehrsordnung für die Durchführung einer Veranstaltung auf öffentlichen Straßen - Übermäßige Straßenbenutzung

1. Antragstellende Person / Veranstaltende Person

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon (Festnetz oder Mobil)	Fax		E-Mail	

1.1 Verantwortliche Person

Familiename		Vorname		
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon	Mobiltelefon		E-Mail	

2. Art und Beschreibung der Veranstaltung

--

3. Zeitraum der Veranstaltung

Datum Veranstaltungsbeginn (TT.MM.JJJJ)		Datum Veranstaltungsende (TT.MM.JJJJ)	
Uhrzeit Veranstaltungsbeginn	Uhr	Uhrzeit Veranstaltungsende	Uhr

4. Teilnehmerzahl

Fahrzeuge	Personen	Festwagen	Musikkapellen	Pferde
Erläuterung				

Vervielfältigung, Nachahmung, Veröffentlichung und Bereitstellung nur mit Genehmigung

5. Benutzte Straßenstrecken

Ort	Straße
Startort / Sammelpunkt der Teilnehmer	
Streckenverlauf / Begangene Straßenabschnitte	
Zielort bzw. End- / Auflösungspunkt	

6. Ergänzungen (zum Beispiel detaillierter Marschplan / -weg)

--

7. Veranstaltererklärung

7.1 Mir ist bekannt, dass die Veranstaltung eine Sondernutzung im Sinne des [§ 8 des Bundesfernstraßengesetzes](#) bzw. der entsprechenden Bestimmungen in den Straßengesetzen der Länder darstellt. Die daraus entstehenden Verwaltungs- und Sondernutzungsgebühren habe ich als Erlaubnisnehmer zu tragen. Ich bestätige die Kenntnis über die straßenrechtlichen Erstattungsansprüche, wonach der Erlaubnisnehmer alle Kosten zu ersetzen hat, die dem Träger der Straßenbaulast durch die Sondernutzung entstehen.

7.2 Ich und die Teilnehmer verzichten auf Schadensersatzansprüche gegen den Straßenbaulastträger (Straßenbaubehörde, Wegeeigentümer), die durch die Beschaffenheit der bei der Veranstaltung zu benutzenden Straßen samt Zubehör verursacht sein können. Die Straßenbaulastträger, Wegeeigentümer und die Erlaubnisbehörde übernehmen keine Gewähr dafür, dass die Straßen uneingeschränkt benutzt werden können.

7.3 Über den nach der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zu [§ 29 Abs. 2 Straßenverkehrsordnung \(StVO\)](#) vorgeschriebenen Umfang von Haftpflichtversicherungen sowie ggf. notwendigen Unfallversicherungsschutz für Veranstaltungen bin ich informiert. Eine Bestätigung zu dem von der Erlaubnisbehörde verlangten Versicherungsschutz lege ich mit diesem Antrag vor. Mir ist bekannt, dass ohne eine solche Versicherungsbestätigung eine Erlaubnis nicht erteilt werden kann.

8. Anlagen

- Streckenplan / Route
- Nachweis zum Versicherungsschutz

--

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum	Unterschrift
------------	--------------

Auszug aus dem Jugendschutzgesetz (JuSchG)

§ 4 Gaststätten

- (1) Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.
- (2) Absatz 1 gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.
- (3) Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (4) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen von Absatz 1 genehmigen.

§ 5 Tanzveranstaltungen

- (1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.
- (3) Die zuständige Behörde kann Ausnahmen genehmigen.

§ 6 Spielhallen, Glücksspiele

- (1) Die Anwesenheit in öffentlichen Spielhallen oder ähnlichen vorwiegend dem Spielbetrieb dienenden Räumen darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.
- (2) Die Teilnahme an Spielen mit Gewinnmöglichkeit in der Öffentlichkeit darf Kindern und Jugendlichen nur auf Volksfesten, Schützenfesten, Jahrmärkten, Spezialmärkten oder ähnlichen Veranstaltungen und nur unter der Voraussetzung gestattet werden, dass der Gewinn in Waren von geringem Wert besteht.

§ 7 Jugendgefährdende Veranstaltungen und Betriebe

Geht von einer öffentlichen Veranstaltung oder einem Gewerbebetrieb eine Gefährdung für das körperliche, geistige oder seelische Wohl von Kindern oder Jugendlichen aus, so kann die zuständige Behörde anordnen, dass der Veranstalter oder Gewerbetreibende Kindern und Jugendlichen die Anwesenheit nicht gestatten darf. Die Anordnung kann Altersbegrenzungen, Zeitbegrenzungen oder andere Auflagen enthalten, wenn dadurch die Gefährdung ausgeschlossen oder wesentlich gemindert wird.

§ 8 Jugendgefährdende Orte

- Hält sich ein Kind oder eine jugendliche Person an einem Ort auf, an dem ihm oder ihr eine unmittelbare Gefahr für das körperliche, geistige oder seelische Wohl droht, so hat die zuständige Behörde oder Stelle die zur Abwendung der Gefahr erforderlichen Maßnahmen zu treffen. Wenn nötig, hat sie das Kind oder die jugendliche Person
1. zum Verlassen des Ortes anzuhalten,
 2. der erziehungsberechtigten Person im Sinne des § 7 Abs. 1 Nr. 6 des Achten Buches Sozialgesetzbuch zuzuführen oder, wenn keine erziehungsberechtigte Person erreichbar ist, in die Obhut des Jugendamtes zu bringen.
- In schwierigen Fällen hat die zuständige Behörde oder Stelle das Jugendamt über den jugendgefährdenden Ort zu unterrichten.

§ 9 Alkoholische Getränke

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen
 1. Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren,
 2. andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.
 - (2) Absatz 1 Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.
 - (3) In der Öffentlichkeit dürfen alkoholische Getränke nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
 1. an einem für Kinder und Jugendliche unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
 2. in einem gewerblich genutzten Raum aufgestellt und durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche alkoholische Getränke nicht entnehmen können.
- § 20 Nr. 1 des Gaststättengesetzes bleibt unberührt.
- (4) Alkoholhaltige Süßgetränke im Sinne des § 1 Abs. 2 und 3 des Alkopopsteuer-gesetzes dürfen gewerbsmäßig nur mit dem Hinweis "Abgabe an Personen unter 18 Jahren verboten, § 9 Jugendschutzgesetz" in den Verkehr gebracht werden. Dieser Hinweis ist auf der Fertigpackung in der gleichen Schriftart und in der gleichen Größe und Farbe wie die Marken- oder Phantasienamen oder, soweit nicht vorhanden, wie die Verkehrsbezeichnung zu halten und bei Flaschen auf dem Frontetikett anzubringen.

§ 10 Rauchen in der Öffentlichkeit, Tabakwaren

- (1) In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben noch darf ihnen das Rauchen oder der Konsum nikotinhaltiger Produkte gestattet werden.
- (2) In der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht in Automaten angeboten werden. Dies gilt nicht, wenn ein Automat
 1. an einem Kindern und Jugendlichen unzugänglichen Ort aufgestellt ist oder
 2. durch technische Vorrichtungen oder durch ständige Aufsicht sichergestellt ist, dass Kinder und Jugendliche Tabakwaren und andere nikotinhalige Erzeugnisse und deren Behältnisse nicht entnehmen können.

- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für nikotinfreie Erzeugnisse, wie elektronische Zigaretten oder elektronische Shishas, in denen Flüssigkeit durch ein elektronisches Heizelement verdampft und die entstehenden Aerosole mit dem Mund eingeatmet werden, sowie für deren Behältnisse.

§ 11 Filmveranstaltungen

- (1) Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 zur Vorführung vor ihnen freigegeben worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrfilme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Abweichend von Absatz 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen mit Filmen, die für Kinder und Jugendliche ab zwölf Jahren freigegeben und gekennzeichnet sind, auch Kindern ab sechs Jahren gestattet werden, wenn sie von einer personensorgeberechtigten Person begleitet sind.
- (3) Unbeschadet der Voraussetzungen des Absatzes 1 darf die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen nur mit Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person gestattet werden
 1. Kindern unter sechs Jahren,
 2. Kindern ab sechs Jahren, wenn die Vorführung nach 20 Uhr beendet ist,
 3. Jugendlichen unter 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 22 Uhr beendet ist,
 4. Jugendlichen ab 16 Jahren, wenn die Vorführung nach 24 Uhr beendet ist.
- (4) Die Absätze 1 bis 3 gelten für die öffentliche Vorführung von Filmen unabhängig von der Art der Aufzeichnung und Wiedergabe. Sie gelten auch für Werbevorspanne und Beiprogramme. Sie gelten nicht für Filme, die zu nichtgewerblichen Zwecken hergestellt werden, solange die Filme nicht gewerblich genutzt werden.
- (5) Werbefilme oder Werbeprogramme, die für Tabakwaren oder alkoholische Getränke werben, dürfen unbeschadet der Voraussetzungen der Absätze 1 bis 4 nur nach 18 Uhr vorgeführt werden.

§ 12 Bildträger mit Filmen oder Spielen

- (1) Bespielte Videokassetten und andere zur Weitergabe geeignete, für die Wiedergabe auf oder das Spiel an Bildschirmgeräten mit Filmen oder Spielen programmierte Datenträger (Bildträger) dürfen einem Kind oder einer jugendlichen Person in der Öffentlichkeit nur zugänglich gemacht werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- und Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit „Infoprogramm“ oder „Lehrprogramm“ gekennzeichnet sind.
- (2) Auf die Kennzeichnungen nach Absatz 1 ist auf dem Bildträger und der Hülle mit einem deutlich sichtbaren Zeichen hinzuweisen. Das Zeichen ist auf der Frontseite der Hülle links unten auf einer Fläche von mindestens 1200 Quadratmillimetern und dem Bildträger auf einer Fläche von mindestens 250 Quadratmillimetern anzubringen. Die oberste Landesbehörde kann
 1. Näheres über Inhalt, Größe, Form, Farbe und Anbringung der Zeichen anordnen und
 2. Ausnahmen für die Anbringung auf dem Bildträger oder der Hülle genehmigen.
- Anbieter von Telemedien, die Filme, Film- und Spielprogramme verbreiten, müssen auf eine vorhandene Kennzeichnung in ihrem Angebot deutlich hinweisen.
- (3) Bildträger, die nicht oder mit „Keine Jugendfreigabe“ nach § 14 Abs. 2 von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 oder nach § 14 Abs. 7 vom Anbieter gekennzeichnet sind, dürfen
 1. einem Kind oder einer jugendlichen Person nicht angeboten, überlassen oder sonst zugänglich gemacht werden,
 2. nicht im Einzelhandel außerhalb von Geschäftsräumen, in Kiosken oder anderen Verkaufsstellen, die Kunden nicht zu betreten pflegen, oder im Versandhandel angeboten oder überlassen werden.
- (4) Automaten zur Abgabe bespielter Bildträger dürfen
 1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren nur aufgestellt werden, wenn ausschließlich nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 gekennzeichnete Bildträger angeboten werden und durch technische Vorkehrungen gesichert ist, dass sie von Kindern und Jugendlichen, für deren Altersgruppe ihre Programme nicht nach § 14 Abs. 2 Nr. 1 bis 4 freigegeben sind, nicht bedient werden können.

§ 13 Bildschirmspielgeräte

- (1) Das Spielen an elektronischen Bildschirmspielgeräten ohne Gewinnmöglichkeit, die öffentlich aufgestellt sind, darf Kindern und Jugendlichen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person nur gestattet werden, wenn die Programme von der obersten Landesbehörde oder einer Organisation der freiwilligen Selbstkontrolle im Rahmen des Verfahrens nach § 14 Abs. 6 für ihre Altersstufe freigegeben und gekennzeichnet worden sind oder wenn es sich um Informations-, Instruktions- oder Lehrprogramme handelt, die vom Anbieter mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (2) Elektronische Bildschirmspielgeräte dürfen
 1. auf Kindern oder Jugendlichen zugänglichen öffentlichen Verkehrsflächen,
 2. außerhalb von gewerblich oder in sonstiger Weise beruflich oder geschäftlich genutzten Räumen oder
 3. in deren unbeaufsichtigten Zugängen, Vorräumen oder Fluren nur aufgestellt werden, wenn ihre Programme für Kinder ab sechs Jahren freigegeben und gekennzeichnet oder nach § 14 Abs. 7 mit "Infoprogramm" oder "Lehrprogramm" gekennzeichnet sind.
- (3) Auf das Anbringen der Kennzeichnungen auf Bildschirmspielgeräten findet § 12 Abs. 2 Satz 1 bis 3 entsprechende Anwendung.

Ordnungswidrigkeiten können mit einer Geldbuße bis zu fünfzigtausend Euro geahndet werden!

Antrag auf Erteilung einer Gaststättengestattung

gem. § 2 i.V.m. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)

Stadt Kempen
Allgemeine Ordnungs- und
Gewerbeangelegenheiten
Jannik Kleinfen
Neustraße 32
47906 Kempen

Hinweis

Eine Gaststättengestattung braucht nicht, wer alkoholfreie Getränke, unentgeltliche Kostproben, zubereitete Speisen und/oder in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

Vervielfältigung, Nachahmung und Veröffentlichung
und elektronische Speicherung nur mit Genehmigung!

1. Antragsteller/in bzw. Vertreter/in der juristischen Person

Name der juristischen Person / Personengesellschaft		Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße		Hausnummer	PLZ 47906	Ort Kempen	Land
Geburtsdatum (TT.MM.JJJJ)	Geburtsort			Staatsangehörigkeit/en	
Telefon (Angabe freiwillig)			Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)

Wird bereits eine Gaststätte betrieben? nein ja

Wenn ja, welche?

Ist ein Strafverfahren anhängig? nein ja

Ist ein Verfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig? nein ja

Ist ein Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 Gewerbeordnung (GewO) anhängig? nein ja

2. Veranstaltung

Anlass	
Ort der Veranstaltung	
Eigentümer/in des Anwesens (Name und Anschrift)	
Datum (von - bis)	Uhrzeit (von - bis)
Angebote Speisen und Getränke	Anzahl Getränkestände/ ausgabestellen:

E-Mail: info@form-solutions.de
www.form-solutions.de

Form-Solutions
Artikel-Nr. 133016



Sind musikalische Darbietungen vorgesehen? nein ja,

	Datum	Uhrzeit
von		
bis		

Sind Tanzveranstaltungen geplant? nein ja

Nehmen an der Veranstaltung Schausteller teil? nein ja

Stellen Sie ein Festzelt auf? nein ja, Fläche: m²

Werden öffentliche Flächen in Anspruch genommen? nein ja,
 öffentliche Grünflächen
 öffentlicher Verkehrsraum

Wird eine flüssiggasbetriebene Anlage betrieben (z.B. Gasgrill, Heizpilz)? nein ja

Nehmen Sie die Dienste eines privaten Sicherheitsdienstes in Anspruch? nein ja

Wird ein Sicherheitskonzept für die Veranstaltung aufgestellt? nein ja

3. Toiletten

Lage der Toiletten

	Damentoiletten	Herrentoiletten	Urinale	Toilettenwagen
Anzahl				

4. Ergänzungen (z.B. weitere Ansprechpartner)

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum Kempen,	Unterschrift
-----------------------	--------------

Merkblatt zu den haftungsrechtlichen Konsequenzen einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG), z.B. bei Vereins- und anderen Festen

Als Antragsteller/in für eine Erlaubnis zur vorübergehenden Abgabe von Speisen und Getränken aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz weisen wir Sie auf die bestehenden Haftungsbestimmungen ausdrücklich hin:

Wenn ein/e Besucher/in Ihrer Veranstaltung hierbei zu Schaden kommt, kann eine Haftung des Veranstalters/der Veranstalterin (Vereins), möglicherweise aber auch der verantwortlichen Personen unter verschiedenen rechtlichen Gesichtspunkten z.B. in folgenden Fällen in Betracht kommen:

- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit durch Abgabe verdorbener oder mit Krankheitserregern (z.B. Salmonellen) behafteter Speisen
- Schadensersatz wegen Schädigung der Gesundheit oder einer Sache durch einen nicht ausreichend befestigten Teil eines Standes, durch ein umstürzendes Bierfass bzw. Ölgefäß oder auf Grund eines Sturzes infolge verschmutzten Bodens

In derartigen Fällen kann der/die Veranstalter/in möglicherweise auch unmittelbar die verantwortliche Person, grundsätzlich für den eingetretenen Schaden verantwortlich gemacht werden. Besonders hervorzuheben ist, dass nach dem Produkthaftungsgesetz eine solche Haftung selbst dann eintreten kann, wenn kein Verschulden des Veranstalters/der Veranstalterin oder eines Mitarbeiters/einer Mitarbeiterin festgestellt werden kann. Wenn sich eine Person verletzt, kann diese grundsätzlich auch die Bezahlung von Schmerzensgeld verlangen. Eine Haftung kann sich möglicherweise auch daraus ergeben, dass lediglich eine (geringfügige) Nachlässigkeit hinsichtlich der Organisation oder Überwachung angenommen wird.

Wir empfehlen Ihnen deshalb dringend, für einen ausreichenden Versicherungsschutz zu sorgen. Zur Vermeidung einer persönlichen Haftung des Vorstandes oder der Mitarbeiter muss sichergestellt sein, dass rechtzeitig vor der Veranstaltung alle genannten Risiken in ausreichender Höhe in einen wirksamen Versicherungsvertrag (nicht nur in einem Antrag auf eine solche Versicherung) einbezogen wurden.

Absender/in

--

Anzeige für das Abbrennen pyrotechnischer Gegenstände gem. § 23 Abs. 3 der 1. Verordnung zum Sprengstoffgesetz (SprengV)

1. Verantwortliche Person/en

Familienname		Vorname		
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon/Handy	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)	

1.1 Inhaber einer Erlaubnis nach § 7 SprengG

Familienname		Vorname		
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon/Handy	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)	
Nummer der Erlaubnis	Ausstellungsdatum	Name der Ausstellungsbehörde		

1.2 Inhaber eines Befähigungsscheines nach § 20 SprengG

Familienname		Vorname		
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon/Handy	Fax (Angabe freiwillig)		E-Mail (Angabe freiwillig)	
Nummer des Befähigungsscheines	Ausstellungsdatum	Name der Ausstellungsbehörde		

2. Ort, Straße, Tag und Zeitpunkt

2.1 genaue Ortsangabe:

(aktuellen Lageplan mit Maßstabsangabe, in dem der Platz zum Aufbau und Laden sowie der Schutzabstand eingezeichnet sind, beifügen; ggf. Höhe des Abbrennplatzes über Erdgleiche angeben)

Straße	Hausnummer	PLZ	Ort

2.2 Datum/Uhrzeit

Datum (TT.MM.JJJJ)	Beginn (Uhrzeit)	Ende (Uhrzeit)

2.3 Anlass

2.4 Einverständnis des Grundstückseigentümers liegt vor? ja nein

2.5 Luftrechtliche Genehmigung liegt vor? ja nein

3. Befinden sich besonders brandempfindliche Objekte im Umkreis von 200 m? ja nein

Wenn ja, welche?

4. Sicherheitsmaßnahmen - insbesondere Absperrmaßnahmen, sowie sonstige Vorkehrungen zum Schutz der Nachbarschaft und der Allgemeinheit

5. Art und Umfang

Art der pyrotechnischen Gegenstände (Handelsnamen, Technische Bezeichnung, z.B. Kugelbomben, Zylinderbomben, Bomben mit Blitzknallladung, Raketen, Bodenfeuerwerk,...)	Blitzknall- effekt	Anzahl (Stück)	Klasse	Kaliber	Steig- oder Effekthöhe	Schutzab- stand bei senk- rechtem Abschuss	Neigungs- winkel (°) (1)	Schutz- abstand (1) in Nei- gungs- richtung	Schutz- abstand (1) entgegen der Nei- gungs- richtung
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein			mm	m	m	°	m	m

(1) nur bei Zutreffen auszufüllen

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum	Unterschrift, ggf. Firmenstempel	Anlagen
------------	----------------------------------	---------

Antragsteller:

Ordnungsamt / Gemeindeverwaltung

**Antrag zum Kauf und zur Verwendung von Feuerwerkskörpern der Kategorie 2
bzw. der Klasse II**

(Freistellung vom Verwendungsverbot des § 23 (1) 1. Halbsatz gemäß § 24 (1) der 1. SprengV .)

Hiermit beantrage ich die Freistellung vom Verwendungsverbot nach § 24 Absatz 1 der 1. SprengV. für eine private Veranstaltung, zu der ich ein Feuerwerk abbrennen möchte. Außerdem bitte ich um die behördliche Genehmigung zum Kauf der Feuerwerkskörper der oben genannten Kategorie/ Klasse.

Für das Feuerwerk werden ausschließlich Feuerwerkskörper der Kategorie 2 benötigt und verwendet. Das Abbrennen des Kleinf Feuerwerkes findet nicht in der Nähe von Anlagen und Gebäuden statt, die in § 24 (1) der 1. SprengV als besonders schützenswert genannt sind.

Angaben zur verantwortlichen Person:

Name:

Straße:

Postleitzahl / Ort:

Angaben zum Feuerwerk:

Veranstaltungsort

Straße:

Postleitzahl / Ort:

Datum des Feuerwerkes:

von:

bis:

Uhr

Anlass des Feuerwerkes:

Ort, Datum

Unterschrift

Angaben zur Durchführung von (Groß)Veranstaltungen

Vervielfältigung, Nachahmung und Veröffentlichung und elektronische Speicherung nur mit Genehmigung!

1. Veranstalter/in

Name der juristischen Person		Name/Ansprechpartner/in bei jur. Personen		Vorname	
Straße		Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon		Fax		E-Mail	

2. Verantwortliche/r während der Veranstaltung

Familiename		Vorname			
Straße		Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon		Fax		E-Mail	

3. Veranstaltung

Name/Bezeichnung			
Art			
<input type="checkbox"/> Ausstellung/Messe	<input type="checkbox"/> Karnevalsveranstaltung	<input type="checkbox"/> Party	<input type="checkbox"/> Show
<input type="checkbox"/> Basar/Flohmarkt	<input type="checkbox"/> Konzert	<input type="checkbox"/> Radrennen	<input type="checkbox"/> Sportveranstaltung
<input type="checkbox"/> Demonstration/Kundgebung	<input type="checkbox"/> Laufveranstaltung	<input type="checkbox"/> Reitsportveranstaltung	<input type="checkbox"/> Straßenfest
<input type="checkbox"/> Feuerwerk (Pyrotechnik)	<input type="checkbox"/> Motorsportveranstaltung	<input type="checkbox"/> Rockkonzert	<input type="checkbox"/> Volksfest/Kirmes
<input type="checkbox"/> Flugveranstaltung	<input type="checkbox"/> Musikveranstaltung	<input type="checkbox"/> Schauspiel/Theater	<input type="checkbox"/> Weihnachtsmarkt
<input type="checkbox"/> Fußballspiel	<input type="checkbox"/> Open Air Konzert	<input type="checkbox"/> Schützenfest	
<input type="checkbox"/> Karnevalsumzug	<input type="checkbox"/> Oper/Operette/Musical	<input type="checkbox"/> Umzug	
Sonstiges, Beschreibung			

4. Datum/Zeitraum der Veranstaltung (bitte Programm/Ablaufplan beifügen)

Datum (TT.MM.JJJJ)										
Uhrzeit - Beginn		Uhr		Uhr		Uhr		Uhr		Uhr
		Uhr		Uhr		Uhr		Uhr		Uhr

5. Datum/Zeitraum Auf-/Abbau

Aufbau: Datum (TT.MM.JJJJ)			Abbau: Datum (TT.MM.JJJJ)		
Uhrzeit - Beginn		Uhr	Uhrzeit - Beginn		Uhr
		Uhr		- Ende	
- Ende		Uhr	- Ende		
		Uhr			

E-Mail: info@form-solutions.de
www.form-solutions.de

Form-Solutions
Artikel-Nr. 120270



6. (Erwartete) Besucher

	Erwartete Besucherzahl (insgesamt)	Mitarbeiter	Maximal gleichzeitig anwesende Personen
Anzahl			

7. Besucherstruktur

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Kinder bis 14 Jahre | <input type="checkbox"/> sitzend |
| <input type="checkbox"/> Jugendliche bis 16 Jahre | <input type="checkbox"/> stehend |
| <input type="checkbox"/> Jugendliche bis 18 Jahre | <input type="checkbox"/> tanzend |
| <input type="checkbox"/> Erwachsene | <input type="checkbox"/> in Bewegung |
| <input type="checkbox"/> Familien | <input type="checkbox"/> Sport ausübend |
| <input type="checkbox"/> Senioren | |

Besondere Personengruppen

8. Veranstaltungsort (Hinweis: Bei Außenveranstaltungen ist ein Plan der Örtlichkeit mit entsprechender Geländeaufteilung, Nutzung, Fluchtwege, Zufahrten für Rettungswagen etc. beizufügen).

Name/Bezeichnung

Straße Hausnummer PLZ Ort

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Außenveranstaltung | <input type="checkbox"/> Innenveranstaltung |
| <input type="checkbox"/> Offenes Gelände | <input type="checkbox"/> Genehmigte Versammlungsstätte |
| <input type="checkbox"/> Umzäunung/Absperrung | <input type="checkbox"/> Turn-/Mehrzweckhalle |
| | <input type="checkbox"/> Privatgebäude |
- Art/Beschreibung

9. Grundstückseigentümer/in

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familienname (Kontaktperson)	Vorname (Kontaktperson)
Straße	Hausnummer PLZ	Ort
Telefon	Fax	E-Mail

10. Grundstück

	Insgesamt	Verstellte Fläche (z.B. durch Stände, Bierwagen...)
Fläche	m ²	m ²

Gibt es besondere Gefahrenquellen wie Gewässer, Tunnel etc.?

- nein ja Art/Beschreibung

11. Fliegende Bauten

	Art	Größe	Anzahl	Zuschauerkapazitäten
Zelte				
Bühnen				
Tribünen				
Karussells				
Fläche				
Sonstige				

12. Sicherheit

12.1 Gibt es ein Sicherheits- oder ein Brandschutzkonzept?

nein ja (siehe Anlage)

Gibt es eine Zugangsregelung?

nein ja

Verfahren zur Einlasskontrolle

12.2 Werden Ordner eingesetzt?

nein ja privat

Anzahl eingesetzte Kräfte

Sicherheitsdienst

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familienname (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon	Fax		E-Mail	

12.3 Sind

- Flucht- und Rettungswege sichergestellt?

nein ja

- Anfahrtswege für den Rettungsdienst sichergestellt?

nein ja

- Aufstell- und Bewegungsfläche für den Rettungsdienst sichergestellt?

nein ja

12.4 Gibt es einen Sanitätsdienst vor Ort?

nein ja

Anzahl Mitarbeiter

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familienname (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon	Fax		E-Mail	

12.5 Ist am Veranstaltungsort ein Fernsprecher vorhanden?

nein ja Ist der Fernsprecher nur für Notrufe geeignet? nein ja

12.6 Haben Sie eigene Kommunikationseinrichtungen geplant?

nein ja

Art

12.7 Sind diese Kommunikationseinrichtungen zur Sicherstellung zwischen dem Veranstalter und eingesetzten Kräften von Sicherheits- und Sanitätsdiensten nutzbar?

nein ja

12.8 Sind prominente Personen mit Sicherheitsstufe an der Veranstaltung beteiligt?

nein ja

Name

13. Verkehrswege

13.1 Wie erfolgt die Anreise?

PKW Reisebusse ÖPNV Bahn

Sonstiges

13.2 Sollen Straßen gesperrt werden (Ort, Zeitraum)?

nein ja

Art/Umfang

13.3 Welche Parkmöglichkeiten werden genutzt?

Ort, Kapazität, Art, Umfang

13.4 Gibt es einen Shuttle Service?

nein

ja

Name der juristischen Person / Personengesellschaft		Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße		Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon		Fax		E-Mail	

13.5 Erfolgt eine Beeinträchtigung des öffentlichen Straßenlandes durch die Logistik- und Zulieferungsfahrzeuge (auch im Vorfeld)?

nein

ja

Art/Umfang

14. Verköstigung

14.1 Findet ein gewerblicher Alkoholausschank statt?

nein

ja

14.2 Wie werden die Getränke ausgegeben?

eigenverantwortlich

durch folgende Firmen

1	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort
2	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort
3	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort
4	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort

14.3 Wie werden die Speisen ausgegeben?

eigenverantwortlich

durch folgende Firmen

1	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort
2	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort
3	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort
4	Name der juristischen Person/Personengesellschaft				
	Straße		Hausnummer	PLZ	Ort

15. Veranstaltungstechnik

Name der juristischen Person / Personengesellschaft		Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße		Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon		Fax		E-Mail	

16. Toilettenanlagen

	Damen WCs	Herren WCs	Urinale
Anzahl			

Ist ein Frisch-/Schmutzwasseranschluss erforderlich?

 nein ja**17. Besonderheiten** Pyrotechnik/Feuer Beeinträchtigung des Luftraumes Einsatz von Lasertechnik Einsatz von Tieren

Sonstiges

18. Veranstaltungshaftpflichtversicherung

Gibt es eine Veranstaltungshaftpflichtversicherung?

 nein ja

Versicherungsunternehmen

Vertragsnummer

Versicherungshöhe

€

19. Unfallversicherung

Gibt es eine Unfallversicherung?

 nein ja

Versicherungsunternehmen

Vertragsnummer

Versicherungshöhe

€

20. BeschallungWerden Beschallungsgeräte eingesetzt? nein jaIst ein Beschallungskonzept erarbeitet? nein jaSind Lärmschutzmaßnahmen vorgesehen? nein ja

Art/Umfang

Wann findet der Soundcheck statt?

Datum (TT.MM.JJJJ)

Uhr

Wer führt die Beschallung durch?

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon	Fax		E-Mail	

21. Reinigungs-/Entsorgungskonzept

Ist ein Reinigungs- bzw. Entsorgungskonzept erarbeitet?

 nein ja

Name der juristischen Person / Personengesellschaft	Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße	Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefon	Fax		E-Mail	

22. Plakatierungen

Sollen zur Bewerbung der Veranstaltung Plakatierungen vorgenommen werden?

 nein ja

Art/Umfang

23. Ergänzungen/Bemerkungen

--

24. Behörden/Stellen

Zu welchen Behörden/Stellen besteht bereits Kontakt bezüglich dieser Veranstaltung?

--

25. Anlagen

--

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum

Unterschrift

--	--

Antrag auf Festsetzung einer/eines

- Wochenmarktes (§ 67 Gewerbeordnung (GewO))
 Volksfestes (§ 60b GewO) Ausstellung (§ 65 GewO)
 Messe (§ 64 GewO) Spezialmarktes (§ 68 Abs. 1 GewO)
 Großmarktes (§ 66 GewO) Jahrmarktes (§ 68 Abs. 2 GewO)

Stadt Kempen
 Allgemeine Ordnungs- und
 Gewerbeangelegenheiten
 Jannik Kleinfen
 Neustraße 32
 47906 Kempen

1. Antragstellende Person bzw. gesetzliche Vertretung bei juristischen Personen (Veranstalter)

1.1 Allgemeines

Name der juristischen Person / Personengesellschaft		Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße		Hausnummer	PLZ 47906	Ort Kempen	Land
Geburtsdatum (TT.MM.JJJJ)	Geburtsort			Geburtsland	
Staatsangehörigkeit/en					
Telefonnummer		Fax		E-Mail	

1.2 Zusätzliche Angaben bei juristischen Personen

Ort des Registerintrags	Nummer des Registerintrags
-------------------------	----------------------------

2. Veranstaltungsleitung

Name der juristischen Person / Personengesellschaft		Familiename (Kontaktperson)		Vorname (Kontaktperson)	
Straße		Hausnummer	PLZ	Ort	
Telefonnummer		Fax		E-Mail	
Ort des Registerintrags			Nummer des Registerintrags		

3. Art/Name/Bezeichnung der Veranstaltung

- Kirmes Sportfest Straßenfest Sonstiges

--

4. Veranstaltungsort

Örtliche Begebenheiten (z.B. Bezeichnung der Halle/des Platzes)					
Straße		Hausnummer	PLZ	Ort	
<input type="checkbox"/> im Freien <input type="checkbox"/> im Gebäude					

Bitte fügen Sie dem Antrag bei:

- einen detaillierten Lageplan und Aufbauplan (mit Maßangaben)
- eine Bestätigung des Grundstückseigentümers (Mietvertrag/Nutzungserlaubnis)

4.1 Gegebenheiten am Veranstaltungsort

Abfallbehälter vorhanden vorgesehen

Toiletten davon

Anzahl Damentoiletten	Anzahl Herrentoiletten	Anzahl barrierefrei
-----------------------	------------------------	---------------------

weitere sanitäre Anlagen

Beschreibung sanitäre Anlagen

weitere, zusätzliche Räumlichkeiten

z.B. Umkleide, Lager, Vorrat, Küche

5. Veranstaltungszweck

Vertrieb von Waren Ausstellen von Waren
 Vertrieb von Leistungen Information zum Zwecke der Absatzförderung Benefizveranstaltung

6. Wirtschaftszweige/Wirtschaftsgebiete des Veranstaltungsangebots

7. Art/Bezeichnung der angebotenen Waren und Dienstleistungen bzw. der Ausstellungsgegenstände

8. Teilnehmende anbietende/ausstellende Personen

siehe beiliegendes Verzeichnis

9. Vertriebsart der Ware

Handelskauf nach Muster nach Katalog

10. (Rahmen-) Programm

engagierte Person/Gruppe Amateur/e Gewerbliche ehrenamtliche Mitglieder

Beschreibung / Besonderheiten

Bitte fügen Sie dem Antrag das (geplante) Programm bei.

11. Häufigkeit der Durchführung

Die Veranstaltung soll

einmalig durchgeführt werden am/von

Datum (TT.MM.JJJJ)

bis

Datum (TT.MM.JJJJ)

Datum (TT.MM.JJJJ)

in regelmäßigen Abständen durchgeführt werden ab

für die Dauer von jeweils

Anzahl

Tagen

Wochen

wöchentlich

monatlich

an folgenden Terminen
(am bzw. von/bis)

12. Betriebszeiten

12.1 Aufbau

(Tag, Datum, Uhrzeit (von-bis))

12.2 Öffnungszeiten

(Tag, Datum, Uhrzeit (von-bis))

12.3 Abbau

(Tag, Datum, Uhrzeit (von-bis))

13. Besucherkreis

Allgemeinheit

Gewerblich wiederverkaufende Personen

Gewerblich verbrauchende Personen

Fachpublikum

Gewerblich abnehmende von Großgebinden

Konsumierende

Mit wie vielen Personen rechnen Sie? (Spitzenwert)

Zu welchem Zeitpunkt / Zeitraum wird die Maximalzahl der Personen erwartet?

14. Angaben zu genehmigungspflichtigen Bestandteilen der Veranstaltung

14.1 Werden öffentliche Flächen in Anspruch genommen?

= nicht eingezäunter Straßenraum (Parkplatz, Marktplatz, Straßenabschnitte)

nein ja

14.2 Sind im Rahmen der Veranstaltung verkehrliche Maßnahmen erforderlich?

nein ja

14.3 Werden bei der Veranstaltung alkoholische Getränke ausgeschenkt?

nein ja

14.4 Ist im Rahmen der Veranstaltung mit verstärkter Lautstärke (Lärmbelästigung) zur rechnen?

nein ja

14.5 Ist im Rahmen der Veranstaltung ein Feuerwerk oder eine andere pyrotechnische Vorführung geplant?

nein ja

14.6 Soll im Rahmen der Veranstaltung ein Glücksspiel (Tombola) angeboten werden?

nein ja

14.7 Sind größere fliegende Bauten wie Karussell, Bühnenaufbauten (größer 100 m² und höher 1,5m) oder Zelte mit einer Stellfläche von mehr als 75 m² vorgesehen?

nein ja

15. Ergänzungen/Bemerkungen

16. Weitere Angaben

16.1 Natürliche Personen

Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde (Belegart 0, zu beantragen bei der Wohnortgemeinde) beantragt

Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (Belegart 9, zu beantragen bei der Wohnortgemeinde) beantragt

16.2 Juristische Personen

Auskunft aus dem Gewerbezentralregister (Belegart 9, zu beantragen bei der Gemeinde der Hauptniederlassung) beantragt



17. Beizufügende Anlagen

	Natürliche Person	Juristische Person
Bescheinigung in Steuersachen (Finanzamt)	x	x
Bescheinigung in Steuersachen (Wohngemeinde)	x	x
Auskunft aus dem Schuldnerverzeichnis (Amtsgericht)	x	x
Lageplan zum Veranstaltungsort	x	x
Verzeichnis der anbietenden / ausstellenden Personen	x	x
Kopie der Gewerbeanmeldung	x	x
Handels-, Genossenschafts- oder Vereinsregisterauszug bzw. Gründungsurkunde (bei Unternehmen in Gründung)		x
Kopie des Personalausweises/Passes	x	
Ggf. Kopie des Aufenthaltstitels für ausländische Personen aus Nicht-EU-Ländern	x	

weitere Anlagen

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum Kempen,	Unterschrift
-----------------------	--------------



Vorläufiges Anbieter-/Ausstellerverzeichnis

Anlage zu: (Veranstaltung)	Termin/Zeitraum
Antragsteller/in, Anzeigende/r:	

Lfd. Nr.	Familienname, Vorname	Anschrift	Ware, Dienstleistung, Funktion
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Ort, Datum	Unterschrift, ggf. Stempel
------------	----------------------------

Vorläufiges Anbieter-/Ausstellerverzeichnis

Anlage zu: (Veranstaltung)	Termin/Zeitraum
Antragsteller/in, Anzeigende/r:	

Lfd. Nr.	Familienname, Vorname	Anschrift	Ware, Dienstleistung, Funktion
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			

Ort, Datum	Unterschrift, ggf. Stempel
------------	----------------------------

Plakatierungsantrag - Antrag auf Erteilung einer Sondernutzungserlaubnis öffentlicher Straßen und Gehwege

Anlage 11

gemäß § 18 Straßen- und Wegegesetz des Landes Nordrhein-Westfalen (StrWG NRW)

--

1. Antragstellende Person

Name der juristischen Person/Personengesellschaft	Familienname (Kontaktperson)	Vorname (Kontaktperson)	
Straße, Hausnummer, Zusatzangaben oder Postfach	Postleitzahl	Ort	
Telefon (Festnetz oder Mobil)	Fax	E-Mail	

2. Veranstaltung

2.1 Name			
2.2 Ort	Straße, Hausnummer, Zusatzangaben	Postleitzahl	Ort
2.3 Art			
2.4 Datum/ Zeitraum			

3. Veranstaltende Person

Name der juristischen Person/Personengesellschaft	Familienname (Kontaktperson)	Vorname (Kontaktperson)	
Straße, Hausnummer, Zusatzangaben oder Postfach	Postleitzahl	Ort	

4. Plakatierung

Plakatierungszeitraum	Beginn (Datum)	Ende (Datum)
Plakate	Größe (DIN)	Anzahl

5. Ergänzungen/Bemerkungen

--

Mit freundlichen Grüßen

Ort, Datum	Unterschrift	Anlagen
------------	--------------	---------

Merkblatt über Brandschutz in Gaststätten und Beherbergungsbetrieben

1. Konzessionserteilung

Die Neueröffnung oder Übernahme einer Gaststätte oder eines Beherbergungsbetriebes setzt die Erteilung einer Konzession voraus. Diese kann aber nur erteilt werden, wenn keine brandschutzrechtlichen Bedenken bestehen. Sobald Sie einen Konzessionsantrag stellen, benachrichtigt die Bewilligungsbehörde automatisch die entsprechenden Stellen. Insbesondere die Feuerwehr überprüft daraufhin die Räumlichkeiten. Es empfiehlt sich, diese Überprüfung abzuwarten, bevor möglicherweise Renovierungsmaßnahmen durchgeführt werden. Ihre Feuerwehr berät Sie in diesen Fällen gerne über mögliche Brandschutzmaßnahmen.

2. Renovierungen

Renovierungen sind grundsätzlich nicht genehmigungspflichtig. Nachfolgend finden Sie allerdings die wichtigsten Vorschriften, die zu beachten sind.

- Gardinen, Dekorationen und ähnliche Accessoires sowie der Fußboden und die Deckenverkleidung müssen aus schwerentflammablem Stoff gefertigt sein. Als Nachweis gilt hier die Erfüllung der Deutschen Industrienorm 4102 (DIN 4102). Wir empfehlen, schon beim Kauf der Materialien entsprechende Prüfzeugnisse und Bescheinigungen aushändigen zu lassen. Sie dienen zum einen als Nachweis der ordnungsgemäßen Ausführung gegenüber Behörden, aber auch als Nachweis für die Versicherung nach einem Brandfall. Gardinen aus Glasfaserstoffen bieten ein Höchstmaß an Brandsicherheit, da sie nach Wäschen nicht neu imprägniert zu werden brauchen. Für andere Stoffe bietet der Fachhandel spezielle Flammenschutzmittel an, die nachträglich aufgebracht werden können.
- Wand-/Deckenverkleidungen müssen in der Regel schwerentflammbar sein nach DIN 4102. In Rettungswegen (Flure, Treppen) darf nur nichtbrennbares Material nach DIN 4102 verwendet werden. Auch schwerentflammbare Kunststoffe dürfen aufgrund ihres ungünstigen Brennverhaltens (giftige Rauchentwicklung, brennendes Abtropfen) unter Umständen nicht verbaut werden. Informationen bekommen Sie im Zweifelsfall von Ihrer Feuerwehr.

3. Umbauten/Nutzungsänderungen

Veränderungen an der Bausubstanz eines Gebäudes müssen durch das Baurechtsamt genehmigt werden. Selbst einfache Nutzungsänderungen von Räumen sind hier anzugeben. Eine Information der Feuerwehr erfolgt in diesen Fällen automatisch durch den Verfahrensablauf.

4. Notausgänge und Rettungswege

Notausgänge und Rettungswege müssen jederzeit gut erkennbar und problemlos passierbar sein. Eine entsprechende Ausschilderung gemäß DIN 4844 ist hierfür vorgeschrieben.

5. Veranstaltungen in Versammlungsräumen

Die höchstzulässige Personenzahl richtet sich nach der Anzahl und Breite der Ausgänge und Notausgänge, sowie von der vorhandenen Möblierung. Der/Die Betriebsinhaber/in ist verpflichtet, Überfüllungen zu verhindern. Übertretungen können als Ordnungswidrigkeit mit erheblichen Geldbußen belegt werden.

6. Wartung von Feuerlösch- und Sicherheitseinrichtungen

Der/Die Grundstückseigentümer/in bzw. der/die Pächter/in hat das Gebäude in bau- und feuersicherem Zustand zu erhalten. Hierzu gehört insbesondere die regelmäßige Überprüfung der Feuerlöschgeräte (mindestens alle zwei Jahre), das selbsttätige, dichte Schließen der Brandschutztüren und die Funktionstüchtigkeit der Feuermeldeanlagen.

7. Frühwarnsysteme

In größeren Beherbergungsbetrieben sind Alarmanlagen erforderlich, die Gäste im Brandfall nachts selbständig wecken. Es empfiehlt sich, Rundspruchanlagen einzubauen, die gegebenenfalls mit vorhandenen Radio- und Fernsehgeräten kombiniert werden können (Vorrangschaltung).

Merkblatt über hygienische Mindestanforderungen für Lebensmittelverkaufsstände auf Märkten, Volksfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Lebensmittel dürfen in Verkaufsständen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung (= eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche oder tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren) nicht ausgesetzt sind.

I. An einen Verkaufsstand sind daher folgende Mindestanforderungen zu stellen:

1. Der Verkaufsstand sowie die Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen sauber und instand gehalten werden.
2. Zum Behandeln der Lebensmittel dürfen nur Gegenstände benutzt werden, die einwandfrei und sauber sind.
3. Es müssen geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln (z. B. Kühlung) und Inverkehrbringen (z. B. Heißhaltung) von Lebensmitteln herrschen.
4. Die angebotenen Produkte sind mit den vorgeschriebenen Kennzeichnungsmerkmalen zu versehen, wie z. B. der Angabe über verwendete Zusatzstoffe, Preisangaben etc.
5. Das verwendete Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
6. Das Personal hat ein hohes Maß an Sauberkeit zu halten und muss angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Das Personal muss gesund sein, das heißt frei sein von ansteckenden Erkrankungen, infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren.

II. Weitergehende Anforderungen an die Herstellung von Lebensmitteln und den Verkauf von Lebensmitteln ohne Verpackung Lebensmittel sollten aus einem Verkaufswagen heraus verkauft werden. Ist dies nicht der Fall, so muss der Bereich, in dem Lebensmittel hergestellt oder ohne den Schutz einer Verpackung bearbeitet bzw. verkauft werden, folgendermaßen hergerichtet werden:

1. Der Bereich muss vom Boden bis zur Arbeitshöhe allseitig umschlossen sein (z. B. im Viereck aufgestellte Tische, die vom Boden bis zur Arbeitshöhe mit Folie verkleidet sind).
2. Gegen Witterungseinflüsse ist der Stand abzuschirmen, z. B. durch ein Zelt (Sonnenschirm nicht ausreichend).
3. Der Fußboden im Verkaufsstand muss massiv sein (asphaltiert, betoniert, dicht gefugt, gepflastert etc.). Falls kein fester Fußboden vorhanden ist (z. B. auf einer Festwiese), ist ein geeigneter, leicht zu reinigender Fußboden zu schaffen. (z. B.: Auslegeware - kein Teppich, kein Holz)
4. Die Arbeits- und Verkaufstische für unverpackte Lebensmittel müssen mit einer glatten, abwaschbaren Oberfläche versehen sein, so dass sie leicht zu reinigen sind.
5. Der Verkaufsstand (außer frisches Obst und Gemüse) muss mit einer Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser (z.B. Campingausrüstung), Einweghandtüchern und Einwegseife ausgestattet sein. Ein Eimer mit Wasser reicht nicht aus. Darüber hinaus muss eine Abwasserentsorgung vorhanden sein.
6. Unverpackte Lebensmittel (außer frisches Obst und Gemüse) sind so von den Käufern abzuschirmen, dass diese die Lebensmittel weder von vorn noch von oben berühren oder in anderer Weise - z. B. durch Anhauchen oder Anhusten – nachteilig beeinflussen können (Abschirmung z. B. durch einen Thekenaufsatz oder durch Lagerung der Lebensmittel im rückwärtigen Bereich des Standes).
7. Behältnisse mit unverpackten Lebensmitteln dürfen nur übereinander gestapelt werden, wenn dadurch die Lebensmittel weder mittelbar noch unmittelbar nachteilig beeinflusst werden. Es sollten grundsätzlich fest verschlossene Behältnisse benutzt werden.
8. Falls Lebensmittel gereinigt werden, muss eine geeignete Vorrichtung vorhanden sein, die vom Handwaschbecken getrennt ist.

III. Darüber hinaus sind beim Bearbeiten oder Verkauf von unverpackten Lebensmitteln, die außerdem leichtverderblich sind, folgende Anforderungen zu erfüllen (Erläuterung: leicht verderbliche Lebensmittel sind Lebensmittel, die im ungekühlten Zustand eine Haltbarkeit von weniger als 1 Woche haben; Ausnahme: Abgabe von Lebensmitteln, die durcherhitzt oder aus pasteurisierten Ausgangsprodukten hergestellt worden sind):

1. Die Handwaschgelegenheit in Verkaufsständen für unverpackte, leichtverderbliche Lebensmittel muss zusätzlich mit fließendem warmen Wasser ausgestattet sein.
2. Das Personal muss Schutzkleidung tragen.

Achtung!

- Produkte, die der Hackfleischverordnung unterliegen, wie z. B. Mettbrötchen und Tartar, dürfen nicht angeboten werden.
- Wer Produkte, die mit Fleisch, Fisch, Eiern oder Milch hergestellt werden (einschließlich Speiseeis und Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung) herstellt, bearbeitet oder unverpackt verkauft, muss vor Ort ein gültiges amtsärztliches Gesundheitszeugnis oder eine Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz vorlegen können.
- Für das Personal, das Lebensmittel behandelt, müssen auf dem Veranstaltungsgelände hygienische Sanitäreinrichtungen vorhanden sein.

Die Nichteinhaltung der vorgenannten Punkte kann ordnungsbehördlich verfolgt werden. Zivilrechtliche Ansprüche bleiben unberührt.

1. Allgemeines

Vereins- und Straßenfeste sind nicht mehr wegzudenkende Veranstaltungen des öffentlichen Lebens. Der Umgang mit und die Abgabe von Lebensmitteln hat auf diesen Veranstaltungen eine erhebliche Bedeutung. Zu bedenken ist dabei, dass Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen können, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Derartige Lebensmittelinfektionen können gerade bei Vereins- und Straßenfesten schnell einen größeren Personenkreis betreffen. Darum ist es von großer Bedeutung, von vornherein Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren. In diesem Sinne gibt der vorliegende Leitfaden Veranstaltern von Vereins- und Straßenfesten Hinweise zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln. Auf wichtige hygiene- und lebensmittelrechtlich relevante Vorschriften, Technische Regeln und Merkblätter zum Umgang mit bestimmten Lebensmitteln wird am Ende dieses Leitfadens verwiesen. Die einzelnen Dokumente sind über die dort genannten Links zu erhalten. Gewerberechtliche Vorschriften sind nicht berücksichtigt. Der Leitfaden wendet sich an die Organisatoren/Vorstände der Vereine und deren ehrenamtliche Helfer. Für Fragen stehen die unteren Lebensmittelüberwachungsbehörden bei den Landratsämtern oder den Bürgermeisterämtern der Stadtkreise zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und ungestörten Verlauf Ihrer Veranstaltung.

2. Bauliche und sonstige Voraussetzungen

Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden. Lebensmittelverkaufsstände müssen so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder auch Abfälle vermieden wird. Sie müssen überdacht sowie seitlich und rückwärts umschlossen sein. Offene Lebensmittel müssen an der Vorderseite des Verkaufsstandes durch eine ausreichende Abschirmung (z.B. vor Husten oder Niesen von Kunden und Passanten) geschützt werden. Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Die Wände müssen aus festem, leicht zu reinigendem Material bestehen. 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, abriebfeste, korrosionsfeste, nicht toxische und abwaschbare Materialien zu verwenden. Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine leicht erreichbare Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichende Kühlmöglichkeiten vorzusehen. Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder aber ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

3. Geschirr und Gerätschaften

Die zur Herstellung und Behandlung der Lebensmittel verwendeten Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (bis mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberen Zustand befinden. Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden. Beschädigte oder gesplitterte Behältnisse dürfen nicht verwendet werden. Aus Umweltgründen sollte zum Verzehr der Lebensmittel an Ort und Stelle Mehrweggeschirr und -besteck verwendet werden. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen. Die Eignung dieser Bedarfsgegenstände für Lebensmittel ist i.d.R. an der Aufschrift „Für Lebensmittel“ oder an dem dargestellten Piktogramm zu erkennen. Von Kunden mitgebrachte Behältnisse sollten nicht befüllt werden. Papier, das mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommt, muss sauber und farbfest sein und darf an der Lebensmittelkontaktseite weder beschrieben noch bedruckt sein. Zeitungspapier oder gebrauchte Behältnisse (Kartons) dürfen nicht verwendet werden. Die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen für eine sachgerechte manuelle Reinigung 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Beim Trocknen des Geschirrs ist auf einen ungehinderten Abfluss des Waschwassers zu achten (feuchtes Geschirr nicht stapeln). Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

4. Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Es sollte aus einer Entnahmestelle bezogen werden, die an die zentrale Trinkwasserversorgungsanlage angeschlossen ist. Trinkwasserschlauchleitungen müssen ein DVGW-Zertifikat besitzen oder der KTW-Empfehlung und dem DVGW-Merkblatt W 270 entsprechen. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen nicht diese Anforderungen. Vor dem erstmaligen Gebrauch sowie täglich vor Betriebsbeginn empfiehlt es sich, die Leitungen gründlich durchzuspülen. Schlauchleitungen sind so zu verlegen, dass Stauwasser vermieden wird. Eis, das direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein. Hierbei ist besonders auf die Sauberkeit der verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. Das Eis darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden. Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Genehmigung der Landratsämter in den Landkreisen bzw. der Stadtverwaltungen in den Stadtkreisen. Entsprechende Gemeindefestsetzungen sind zu beachten.

5. Abfallentsorgung

Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. Müllsammelbehälter (Müllcontainer) zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, auch der Lebensmittelabfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird. Es wird empfohlen, sich bei der Entsorgung von Lebensmittelabfällen mit anderen Anbietern abzusprechen und ein Entsorgungsunternehmen mit der Beseitigung der Speiseabfälle zu beauftragen. Eine Entsorgung über die Biotonne ist nicht zulässig.

Hinweis: Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

6. Toiletten

Toilettenräume müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern vorhanden sein. Toiletten für Beschäftigte sollten getrennt bereitgestellt werden. Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Falls keine ortsfesten Toiletten zur Verfügung stehen, wird das Aufstellen von Toilettenwagen empfohlen. Die Toiletten sollten an die Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden. Ist dies nicht möglich, sind ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur nachfolgenden Beseitigung in Kläranlagen bereitzustellen. Verordnungen der Gemeinden sind zu beachten.

7. Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln

7.1 Grundsätze

Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten:

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden, auch in Kühlbehältnissen.
- Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den produktspezifischen Temperaturanforderungen entspricht. Diese können vom Etikett der Produkte abgelesen oder vom Lebensmittelhersteller bzw. -lieferanten erfragt werden und sind einzuhalten.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Ei-anteile hergestellt werden (Salmonellengefahr).
- Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten.
- Verzehrfertige (dazu zählen auch Speisen, die nicht zubereitet werden müssen, wie Backwaren, Rauchenden, Bockwürste etc.) Speisen sollen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden (Empfehlung: Einweghandschuhe oder entsprechendes Besteck).
- Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten.
- Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.
- Länger vorrätig gehaltene Lebensmittel sollten grundsätzlich vor der frisch nachgelegten Ware verwendet bzw. abgegeben (First-In-First-Out-Prinzip) werden.
- Bei der Zubereitung von kühlpflichtigen Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel der Kühlung bedarfsgerecht und nicht in zu großem Vorrat entnommen werden (z.B. Stapeln von Bratwurst auf dem Grill).
- Aufgrund der damit verbundenen Risiken wird von einer Abgabe offener Speisen in Selbstbedienung grundsätzlich abgeraten. Andernfalls muss durch entsprechende Einrichtungen (Spuckschutz) und eine Aufsichtsperson ständig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensmittel vor nachteiliger Beeinflussung geschützt werden.

7.2 Leicht verderbliche Lebensmittel

Bei Transport und Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel muss auf eine ausreichende Kühlung geachtet werden. Temperaturanforderungen (Ausschnitt):

Erzeugnisse	max.
Geflügel und Hackfleischerzeugnisse	4°C
Frischfleisch und Fleischerzeugnisse	7°C
Milchprodukte, Kremtorten, Salate	10°C
Tiefkühlprodukte	-18°C

Seite 2 von 4

Torten und Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings sowie belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden (Kühlschrank, auf die DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel wird verwiesen). Sie dürfen zum Verkauf nur kurzzeitig aus der Kühlung genommen werden. Die Angebotsmenge muss dem jeweiligen Bedarf angepasst sein. Bei Betriebsschluss noch vorhandene Backwaren dieser Art sollten am nächsten Tag nicht noch einmal angeboten werden. Fleisch und Fleischerzeugnisse müssen in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur (s.o.) gelagert werden. Erzeugnisse aus Hackfleisch sollten auf Vereins- und Straßenfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb (Metzgerei) bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Dazu zählen: Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Hamburger, Cevapcici, Döner Kebab und ähnliche Erzeugnisse. Gleiches gilt für Steaks oder Schnitzel, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind. Bei der Abgabe von Döner Kebab muss darauf geachtet werden, dass die abgeschnittenen Fleischstücke durcherhitzt sind (kein rötlicher Flüssigkeitsaustritt aus dem Spieß). Als Beilage bestimmte Salate und Soßen müssen gekühlt aufbewahrt werden. Teig für Waffeln/Crêpes sollte gekühlt aufbewahrt werden. Die Verwendung von pasteurisiertem Flüssigei ist ratsam. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich. Bei der Herstellung von Pommes Frites und anderem Frittiertem soll die Fritteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um eine unerwünschte Acrylamidbildung zu vermeiden. Tiramisu oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden. Bei der Abgabe von Speiseeis muss auf die Sauberkeit der Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig, möglichst halbstündlich, zu wechseln. Bei Bedarf sind Zwischenreinigungen vorzunehmen. Bei der Herstellung von Salaten ist äußerste Sauberkeit geboten, da keine weiteren Maßnahmen zur Keimreduzierung (wie z.B. eine Erhitzung) stattfinden. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden. Backwaren sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder aber in geeigneten Betriebsräumen herzustellen. Wird Geflügel angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein:

- getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers,
- getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C),
- getrennte Arbeitsgeräte und getrennte Schneidebretter (nicht aus Holz) und
- Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten.

7.3 Getränke

Für Getränke aus Getränkeschankanlagen sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit (Prüfungspflicht durch befähigte Person) und die Hygiene dieser Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich. In Bezug auf die hygienerechtlichen Anforderungen wird auf das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und auf die im Entwurf vorliegende nationale Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) bzw. auf die VO (EG) Nr. 852/2004 verwiesen. Zur Gewährleistung dieser Anforderungen (Reinigung und Desinfektion) dienen u.a. die Technischen Regeln (TRSK) und die DIN-Normen speziell die DIN 6650. Oberflächenbehandlungsmittel für Zitrusfrüchte dringen teilweise in die Schalen ein und sind durch Waschen mitunter nicht vollständig zu entfernen. Sollen Zitrusfrüchte ungeschält Getränken zugegeben werden, so ist es besser, auf unbehandelte Ware zurückzugreifen.

8. Kennzeichnung

Bei Lebensmitteln gibt es umfangreiche Kennzeichnungsvorschriften zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsgefährdung und Täuschung. Die Kennzeichnung erfolgt auf einem Preisaushang oder einer Speisekarte. Hier sind bei offen abgegebenen Lebensmitteln mindestens anzugeben:

- Die Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels.
- Die enthaltenen Zusatzstoffe wie z.B. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Phosphate oder auch bestimmte Aromastoffe wie Koffein oder Chinin in Getränken.

Es wird empfohlen allergieauslösende Bestandteile, sofern die Verkehrsbezeichnung nicht bereits auf die Verwendung dieser Stoffe schließen lässt (z.B. bei Nusskuchen) anzugeben. Allergieauslösende Bestandteile von Lebensmittel können sein:

- Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Fisch und Krebstiere
- Eier
- Soja
- Milch (einschließlich Laktose)
- Nüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfite

Bei der Abgabe von offenem oder abgefülltem Wein gelten weiterführende Regelungen. Es ist die Qualitätsstufe (z.B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein) anzugeben, ergänzt durch die Herkunftsangaben:

- bei Tafelwein durch das Herkunftsland (z.B. "Deutscher Tafelwein")
- bei Landwein durch das Landweingebiet (z.B. "Südbadischer Landwein")
- bei Qualitätswein durch das bestimmte Anbaugebiet (z.B. "Baden" oder "Württemberg").

Weitere Angaben wie Rebsorte, Jahrgang, Lage, Prädikat usw. sind möglich. Bei ausländischem "Neuen Wein" ist das Herkunftsland anzugeben.

Die Preise der am Stand angebotenen Produkte sind an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und soweit erforderlich (z.B. bei Getränken) unter Bezeichnung der Abgabemenge (bezogen auf die verwendeten geeichten Gläser) auszuzeichnen.

9. Personalhygiene

Die persönliche Körperhygiene ist neben den allgemeinen Hygienegeboten von besonderer Bedeutung beim Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen (auch Salmonellenausscheider) sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Andere Wunden, z.B. Schnittwunden an Händen und Armen, müssen wasserdicht (Gummifingerling, -handschuh) verbunden werden. Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden. Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden. Die Händereinigung stellt einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar. Durch direkten Kontakt werden Keime über die Hände auf Lebensmittel übertragen. Daher müssen die Hände regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld), zu wechseln. Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt. Es wird auf das Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen“ verwiesen.

10. Rechtsvorschriften und Auslegungshinweise

- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/LebensmittelhygieneVerordnungen/VO__852-2004,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/VO_852-2004.pdf
- VO (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
www.bmelv.de/cln_045/nn_856562/SharedDocs/downloads/02-Verbraucherschutz/Lebensmittelsicherheit/LebensmittelhygieneVerordnungen/VO__853-2004,templateId=raw,property=publicationFile.pdf/VO_853-2004.pdf
- Leitfaden für die Durchführung bestimmter Vorschriften der VO (EG) Nr. 852/2004
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_de.pdf
- Infektionsschutzgesetz
<http://bundesrecht.juris.de/bundesrecht/ifsg/index.html>
- LFGB
<http://bundesrecht.juris.de/lfgb/index.html>
- LMKV
<http://bundesrecht.juris.de/lmkv/index.html>
- ZZUV
http://bundesrecht.juris.de/zzulv_1998/index.html
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch TrinkwV 2001 - Trinkwasserverordnung
http://bundesrecht.juris.de/trinkwv_2001/index.html
- Entwurf Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts (Stand 26.02.2007) – Artikel 1 Verordnung über Anforderungen an die Hygiene bei der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung, LMHV)

11. Technische Regeln und Normen

11.1 Technische Regeln für Getränkeschankanlagen
http://www.umwelt-online.de/recht/t_regeln/trsk/ueber.html

- TRSK 500 (Betrieb von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 501 (Reinigung von Getränkeschankanlagen)
- TRSK 502 (Betrieb von mobilen Getränkeschankanlagensystemen)

11.2 DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene

(erhältlich z.B. unter <http://www.beuth.de/>)

DIN-Taschenbuch 280 Lebensmittelhygiene enthält u.a.:

- DIN 6650 „Getränkeschankanlagen“
- DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“
- DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“

3. Muster-Inhaltsverzeichnis für Sicherheitskonzepte

Dieses Muster-Inhaltsverzeichnis dient als Kurzübersicht, welche wesentlichen Inhalte bei der Erstellung eines schutzzielorientierten und bedarfsgerechten Sicherheitskonzepts berücksichtigt werden sollten. Es bildet ausschließlich eine mögliche Gliederung und Struktur für Sicherheitskonzepte ab.

1. DECKBLATT

- Name der Veranstaltung
- Veranstaltungsdatum
- Konzeptverfasser
- Version
- Versionsdatum
- Verteiler [Abstimmung – Einvernehmen]
- Verteiler [Endversion – Umsetzung]

2. VORWORT -EINLEITUNG

3. SCHUTZZIELE

- Welche Schutzziele sollen mit dem Sicherheitskonzept erreicht und einvernehmlich abgestimmt werden? Die Schutzziele sind möglichst konkret zu benennen.

4. VERANSTALTUNGSBESCHREIBUNG [ZAHLEN, DATEN, FAKTEN]

- Veranstaltungsbeschreibung
 - o Allgemeine kurze Beschreibung der Veranstaltung
 - o Veranstaltungsart
 - o Veranstaltungsort(e)
 - kurze Beschreibung
 - weitere Details über Darstellung in Planunterlagen
 - o Abläufe und Zeiten
 - Auf- und Abbauzeiten
 - Veranstaltungszeiten
 - o Programmablauf ggf. mit besonderen „Highlights“ [besondere Künstler, etc.]

5. VERANTWORTLICHKEITEN

Beschreibung der jeweiligen Rollen, Verantwortlichkeiten und Aufgaben in Kurzform.

- Veranstalter
- Veranstaltungsleiter/Vertreter des Veranstalters
- Veranstaltungsordnungsdienst
- Ordnungsamt
- Bauaufsichtsamt
- Straßenbaulastträger [Verkehrsmanagement]
- Feuerwehr
- Rettungsdienst
- Polizei
- Beauftragter Sanitätsdienst
- ÖPNV
- Koordinierungsgremium

6. GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG/NACHWEISUNG

- Besucher
- An- und Abreise
- Zufahrten
- Flächen- und Infrastrukturnachweise
 - o Kapazitätsnachweise
 - o Einlässe
 - o Engstellen
 - o Besonderheiten
- Matrix zur Gefährdungsbeurteilung
- Sicherheitsrelevante bauliche/technische Maßnahmen
- Aufbauten [Stände, Bühnen, etc.]
 - o Gitter, Absperrungen, sonstige Einbauten
 - o Beschilderungskonzept
- Allgemeine Anforderungen zu betrieblichen und organisatorischen Maßnahmen der Veranstaltungssicherheit
 - o Führung von Kabel und Leitungen
 - o Gewährleistung der Barrierefreiheit
 - o Vorhaltung von Feuerlöschern und sonstigen Löscheinrichtungen
 - o Betrieb von Wärme und Heizgeräten
 - o Nutzung von Gasanlagen
 - o Beleuchtung
 - o Beschallung
 - o Notfallmeldungen und Hausnummernsystem

7. MAßNAHMENBESCHREIBUNG – SZENARIEN UND PROZEDERE

- Szenarien
 - o eingeschränkte Betriebs-/Veranstaltungssicherheit
 - o Wetterereignisse [Wetterwarnungen, Unwetterwarnungen]
 - o Drohszenarien
 - o Fund eines nicht zuzuordnen Gegenstands
 - o Überfüllung von Veranstaltungsbereichen
 - o Beeinträchtigungen durch Einsätze von Feuerwehr, Rettungsdienst oder Polizei
 - o Verkehrsstörung des ÖPNV
 - o etc.

- Prozedere
 - o Absage der Veranstaltung [vor dem Beginn]
 - o Abbruch der Veranstaltung [während der Veranstaltung]
 - o Unterbrechung der Veranstaltung
 - o Umleitung von Besuchern
 - o Räumung der Veranstaltungsfläche
 - o Sicherung von Veranstaltungsfläche
 - o Information sonstiger Beteiligter
 - o Einberufung einer Pressekonferenz
 - o etc.

- Checklisten [als Anlagen]
 - o Checklisten - Nummer
 - o Szenario – Beschreibung [z.B. „Wetterereignisse“]
 - o Zuständigkeiten
 - Gesamtverantwortung
 - Durchführung
 - Alarmierung - Koordinierungsgremium
 - ⌚ ständige Mitglieder
 - ⌚ ereignisbezogene Mitglieder
 - o Prozedere
 - Maßnahmen und Aufgaben
 - Zuweisung – wer macht was
 - o Sicherheitsdurchsagen
 - o Aufhebung des Szenarios
 - Zuständigkeiten
 - Zeitplan
 - Überprüfung und Freigabe

8. ANLAGEN ZUM SICHERHEITSKONZEPT

- Checklisten für Szenarien
- einheitliche Planunterlagen [Objekt/Einsatzpläne]
- Aufbau-, Verkehrspläne
- Kommunikationsplan
- sonstige Konzepte [Ordnungsdienst-, Räumungs-, Verkehrskonzept]
- etc.

Gefährdungsanalyse / Risikomatrix

Die Gefährdungsanalyse wird jeweils im Vorfeld der Veranstaltung durch den Veranstalter erstellt, da viele der aufgeführten Punkte stark vom Publikum und von der tatsächlich erreichten Besucherzahl abhängig sind.

Risikoart/ Beschreibung	Eintrittswahrscheinlichkeit	Schadensausmaß	Risikobeurteilung/ Erforderlichkeit von Maßnahmen	vorbeugende Maßnahmen
Risiko durch Stromausfall auf dem Veranstaltungsgelände	gering	gering bis mittel	Veranstaltungsgelände liegt im öffentlichen Raum und ist daher über die öffentliche Straßenbeleuchtung ausreichend beleuchtet. Bei Stromausfall finden Besucher zur nächst gelegenen Hauptstraße.	Notstrombeleuchtung (Aggregat) vorhalten. Personal vorhalten um mittels Durchsagen (Text XY) das Publikum zu lenken. Etc.
Risiko durch Stromausfall der Bühne (1) Beschallung (2) Beleuchtung	mittel bis hoch	gering bis mittel	anschließen der Stromversorgung durch eine Fachfirma. Bewachen der Stromversorgung gegen Zugriff unbefugter. Lautsprecher stehen nicht für Durchsagen zur Verfügung.	Notstrombeleuchtung (Aggregat) vorhalten. Personal und Megafone vorhalten um mittels Durchsagen (Text XY) das Publikum zu lenken. Etc.
Risiko durch Pyrotechnische Gegenstände	gering bis mittel	mittel bis hoch	Veranstaltungsgelände und Abbrennplatz liegen im öffentlichen Raum und können durch Passanten begangen werden.	zertifizierten Feuerwerker einsetzen. Abbrennplatz sichern
Risiko aus Art der Besucher nach Zielgruppendefinition: Beispiel: Zielgruppe 1: einfache Besucher Zielgruppe 2: Fans mit Gewaltpotential etc.	ZG 1: gering ZG 2: hoch	ZG 1: kein Schaden zu erwarten ZG 2: gering bis mittel	Ordneinsatz planen.	Einsetzen von Security für ZG 2. Kontaktaufnahme mit der Polizei und erste Informationsweitergabe über die Zielgruppe.
Störung im Zuschauerverhalten durch übermäßigen Alkoholkonsum	hoch	mittel	Einhalten des Jugendschutzgesetzes, Aufmerksamkeit der Security und Beobachten der Besuchergruppen.	Ggf. vom Gelände entfernen bzw. Hilfe vom <i>DRK / Security / Polizei</i> anfordern
Störung im Zuschauerverhalten durch übermäßigen Drogenkonsum	mittel	mittel	Einhalten des Jugendschutzgesetzes, Aufmerksamkeit der Security	Ggf. vom Gelände entfernen bzw. Hilfe vom <i>DRK</i> anfordern
Störung im Zuschauerverhalten durch Vandalismus, Werfen von Gegenständen, Überfall, Raub	sehr gering	Mittel bis hoch	Isolierung der störenden Personen. Deeskalationsmaßnahmen durchführen. Gefährdung Dritter unterbinden.	Ggf. vom Gelände entfernen. Hausverbot / Verbot der weiteren Teilnahme erteilen. Polizei informieren / übergeben.

Störung im Zuschauerverhalten durch Beklettern / Überklettern von Einzäunungen, Abschränkungen, Zaunanlagen, etc.	gering	mittel	mehrere Reihen Abschränkungen, viele Security, Beobachtung, Zugang beschränken, Personen auffordern den Bereich zu verlassen	Personal und Megafone vorhalten um mittels Durchsagen (Text XY) die Störer zu lenken. Etc.
Gefährdung wegen zu hoher Personendichte (1) auf dem Veranstaltungsgelände / (2) an einzelnen Stellen (Stellen identifizieren und benennen)	sehr gering	gering	Mehrere Reihen Abschränkungen, viele Security, Beobachtung durch Produktionsleitung, Zugang beschränken, Personen auffordern den Bereich zu verlassen	Panik vermeiden, Durchsagen, Zahl der Besucher in dem, Bereich reglementieren. Je nach Ort der Personendichte die Ursache der Verdichtung überprüfen und ggf. Hindernis entfernen
Risiko durch (1) einen Anschlag (2) einen Unfall in der Menge z.B. Personenschaden (3) einen Unfall auf dem Veranstaltungsgelände z.B. Personen- oder Sachschaden (4) eine Räumung etc.	gering / mittel	hoch / sehr hoch	Rettungs- und Fluchtwege frei halten	Durchsagen um das Publikum zu leiten, Informationsweitergabe an Polizei/ Rettungsdienst
Risiko durch die Panikreaktionen Aufgrund (1) eines Anschlags (2) eines Unfalls in der Menge z.B. Personenschaden (3) eines Unfalls auf dem Veranstaltungsgelände z.B. Personen- oder Sachschaden (4) einer Räumung etc.	mittel / hoch	groß	Rettungs- und Fluchtwege frei halten	Durchsagen um das Publikum zu leiten, Informationsweitergabe an Polizei/ Rettungsdienst
etc.
etc.

Oben genannte Gefährdungsanalyse ist beispielhaft und nicht abschließend und zwingend anhand Ihrer Veranstaltung anzupassen bzw. zu ergänzen.