

Vereinsschule des Landkreises  
am 22. Februar 2024

# Feste feiern – woran müssen Vereine denken?



-lich Willkommen!

# Was erwartet Sie heute Abend?

## Teil 1:

### Input-Vorträge

Jugendschutz (Simone Dobler),  
Gaststättenrecht (Alois Steinberger)  
Straßenverkehrsrecht (Karl Remling)  
inkl. Fragen/Diskussion

**Pause und Jubiläumsfeier  
15 Jahre Freiwilligenagentur**  
mit Landrätin Tanja Schweiger



## Teil 2:

### Input-Vorträge

Noch Fragen zum Thema **Straßenverkehrsrecht?**  
**Lebensmittelhygiene** (Robert Hirn)

inkl. Fragen/Diskussion

# *Jugendschutz*

*Simone Dobler*

**Als Veranstalter verantwortlich handeln. Empfehlungen zum Jugendschutz auf Veranstaltungen.**

Welche Zielgruppe muss gemäß Jugendschutzgesetz geschützt werden?

Kinder: sind Personen unter 14 Jahre

Jugendliche: sind Personen, die 14, aber noch nicht 18 Jahre alt sind

## Wichtige Vorgaben für Veranstalter im Zusammenhang mit dem Jugendschutzgesetz (JuSchG)

- Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen
- Abgabe und Konsum von Alkohol in der Öffentlichkeit
- Abgabe und Konsum von Tabakwaren in der Öffentlichkeit

## Anforderungen an die/den Jugendschutzbeauftragte(n)

- Mindestalter 18 Jahre
- Kenntnis des Jugendschutzgesetzes
- Zuverlässigkeit
- Autorität (Akzeptanz bei den Beschäftigten und Besuchern)
- Unterbreitung von Vorschlägen für organisatorische Maßnahmen (Einlasskontrollen, Stempel oder Bändchen)

# Checkliste zum Jugendschutz

## Spätestens drei Wochen vor der Veranstaltung

- Jugendschutzbestimmungen verstehen, ggf. beim Jugendamt nachfragen
- Geeignetes Personal zur Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen finden (Einlass, Alkoholabgabe...)
- Ggf. bei größeren Feiern, professionellen Sicherheitsdienst bestellen
- Werbung auf „Jugendschutzzeignung“ überprüfen
- Bei evtl. Unklarheiten das Jugendamt kontaktieren

## Während der konkreten Vorbereitung

- Personal vor Veranstaltungsbeginn instruieren
- Jugendschutzbestimmungen und Veranstaltungsordnung am Eingang und an den Ausschankstellen aushängen
- Taxinummern und Abfahrtszeiten öffentlicher Verkehrsmittel am Eingang anschlagen
- Einlass mit besonderer Sorgfalt organisieren (Personal, Eingangsschleuse, Bändchen, Stempel)
- Jugendschutzbeauftragte(n) bestimmen

## Während der konkreten Vorbereitung

- Jugendschutzbestimmungen beim Ausschank beachten
- Das Personal bleibt nüchtern
- Einlasskontrolle aufrechterhalten
- Das Personal immer wieder überprüfen und ggf. neu instruieren
- Das Personal mit der Handynummer ausstatten, unter der die Veranstalter jederzeit erreichbar sind

## Rund um Mitternacht

- Auf die Aufenthaltsbeschränkung aufmerksam machen (Durchsage)
- Aufforderung zum Verlassen der Veranstaltung für Minderjährige
- Einlasskontrolle bleibt auch nach Mitternacht bestehen

***Herzlichen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!***

# *Gaststättenrecht*

*Alois Steinberger*

## **Feste, Feiern, - was muss man beachten?**

Wichtiges aus gaststättenrechtlicher Sicht

# Wann wird grundsätzlich eine Erlaubnis benötigt?

- Gaststättengewerbe
- Verabreichung alkoholischer Getränke

# Welche Erlaubnis wird benötigt?

- **Gestattung**
- § 12 Gaststättengesetz
- Vorübergehendes Gaststättengewerbe „aus besonderem Anlass“

# Besonderer Anlass

- Zeitlich befristet
- Von kurzer Dauer
- Nicht häufig auftretend
- Von der Bewirtung unabhängiges, selbstständiges Ereignis
- Außergewöhnlicher Anlass (Ausnahmecharakter)

## *Beispiele:*

- *Vereins-, Stadt-, Musik-, Sommer-, Volks-, Straßen-, Weinfeste, Jubiläumsfeiern und vergleichbare Veranstaltungen*
- *Müssen der Allgemeinheit /bestimmten Personenkreisen zugänglich sein*

# Wer erteilt die Gestattung?

- Gemeinde,
- in der die Veranstaltung (besonderer Anlass) stattfindet

# Voraussetzung für die Erteilung der Gestattung

- Zuverlässigkeit der Gewerbetreibenden
- bei Vereinen: Zuverlässigkeit aller alleinvertretungsberechtigten Vorstände
  - In der Regel bei der Gemeinde bekannt
  - Ansonsten: Führungszeugnis + Gewerbezentralregisterauskunft, jeweils über die Gemeinde zu beantragen

# Form und Zeitpunkt der Antragstellung

- Schriftlich (Antragsformular bei der Gemeinde erhältlich)
- Mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung!

# Kosten

- Gebühr: mind. 30 € (Kostenverzeichnis Bayern)
- Führungszeugnis, Gewerbezentralregisterauskunft: je 13 €

# Ansprechpartner

- Gemeinden
- Landratsamt Regensburg:  
Herr Alois Steinberger  
Tel. 0941/4009-492  
[alois.steinberger@landratsamt-regensburg.de](mailto:alois.steinberger@landratsamt-regensburg.de)  
Herr Marco Gleich  
Tel. 0941/4009-699  
[marco.gleich@landratsamt-regensburg.de](mailto:marco.gleich@landratsamt-regensburg.de)  
Allgemeine E-Mail: [gewerbe-ordnungsamt@Landratsamt-regensburg.de](mailto:gewerbe-ordnungsamt@Landratsamt-regensburg.de)

# ***Straßenverkehrsrecht***

*Karl Remling*

## **Veranstaltungen auf öffentlichen Verkehrsgrund, was muss beachtet werden.**

Rechtliche Grundlagen:

- ❖ StVO (Straßenverkehrsordnung)
  - ❖ Bayerische Verfassung
- ❖ LStVG (Landesstraf- und Verordnungsgesetz)
- ❖ RSA (Richtlinie zur Sicherung von Arbeitsstellen)
  - ❖ Fragen

# Bayerische Verfassung

- Art. 140 Abs. 3
- Das **kulturelle Leben** (Hierzu zählen auch die Veranstaltungen) und der Sport **sind von Staat und Gemeinden zu fördern.**

# LStVG

## Art. 19 Veranstaltung von Vergnügungen

Wer eine Veranstaltung durchführen will, hat dies mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung bei der Gemeinde anzuzeigen. Dabei ist die Art, der Ort und die Zeit der Veranstaltung anzugeben. Weiter muss die Zahl der Teilnehmer angegeben werden.

# LStVG

## Art. 19 Veranstaltung von Vergnügungen

Die Veranstaltung ist erlaubnispflichtig, wenn

- die Anzeige nicht fristgemäß erstattet wird,
- es sich um eine motorsportliche Veranstaltung handelt oder
- die Veranstaltung außerhalb dafür bestimmter Anlagen stattfinden soll und mehr als eintausend Besucher erwartet werden.

Zuständig ist die Gemeinde, für motorsportliche Veranstaltungen die Kreisverwaltungsbehörde

Die Erlaubnis ist zu versagen, wenn öffentlich-rechtliche Vorschriften entgegenstehen. Zum Beispiel bei Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sachgüter dritter.

# Nach StVO

## § 29 Übermäßige Straßenbenutzung

(2) Veranstaltungen, auf öffentlichen Straßen, für die diese mehr als „verkehrsüblich“ in Anspruch genommen werden, bedürfen der Erlaubnis.

Dies ist der Fall, wenn die Benutzung der Straße für den Verkehr wegen der Veranstaltung eingeschränkt oder behindert wird. Immer bei Radrennen, Radtouren, Umzügen und Volkswanderungen.

Straßenverkehrsbehörden können Auflagen für die Veranstaltung anordnen.

Dies bedeutet, dass bei Veranstaltungen auf öffentlichen Verkehrsgrund eine Erlaubnis nach § 29 StVO benötigt wird, die Art. 19 (3) LStVG-Erlaubnisse decken diese nicht mit ab.

Wirkt sich die Veranstaltung auf übergeordneten Straßen (Bundes-, Staats- oder Kreisstraßen) aus, ist die Straßenverkehrsbehörde des Landratsamtes zu beteiligen.

Bei Gemeindestraßen die Gemeinde.

# Welche Unterlagen sind erforderlich:

(siehe auch unter [Landkreis-Regensburg.de/Bürgerservice/Auto-Verkehr/Straßenverkehr](http://Landkreis-Regensburg.de/Bürgerservice/Auto-Verkehr/Straßenverkehr))

Antrag auf Erteilung einer Erlaubnis zur Durchführung einer Veranstaltung auf öffentlichen Verkehrsgrund.

Name, Vorname und Geburtsdatum des Antragstellers _____ _____		Nr. für ein Verwaltungsverfahren (ggf. handy) Telefon: _____ E-Mail-Adresse: _____	
Anschrift der Behörde <b>Landratsamt Regensburg - Straßenverkehrsbehörde - Altmühlstr. 6 93059 Regensburg</b>		<b>Antrag auf Erteilung einer Erlaubnis für die Durchführung einer Veranstaltung auf öffentlichem Verkehrsgrund</b>	
Zur Durchführung einer erlaubnispflichtigen Veranstaltung auf öffentlichem Verkehrsgrund beantragt wer Name des Veranstalters _____ Adresse des Veranstalters _____ Straßennummer, Hausnummer, Ort, PLZ, Postfachnummer			
die Erlaubnis nach § 29 Abs. 2 StVO für Bezeichnung der Veranstaltung _____ Beginn (Datum, Uhrzeit, Ort) _____ Ende (Datum, Uhrzeit, Ort) _____ Verantwortlich nach der Teilnahme _____ Festlegen (genau Bezeichnung des Veranstaltungsortes, Programms, Aufgaben etc.) _____			
<b>Erklärung</b> Mir ist bekannt, dass die Veranstaltung eine Sonderumutzung im Sinne des § 4 Bundesfernstraßengesetz (FBStG) darstellt und ich als Erlaubnisnehmer eine Kosten für einen Stellplatz, der dem Träger der Straßenbaulast durch die Sonderumutzung entsteht. Mir ist bekannt, dass der Träger der Straßenbaulast und die Straßenverkehrsbehörde keinerlei Gewähr dafür übernehmen, dass die Straßen beim Zustand durch die Sonderumutzung unbeschädigt bleiben können. Der Träger der Straßenbaulast tritt im Rahmen der Sonderumutzung keinerlei Haftung wegen Verletzung der Verkehrssicherungspflicht. Soweit die zuständigen Behörden aus Anlass der Veranstaltung Anforderungen für besondere Maßnahmen verlangen können, spezifische ich mich diese zu erfüllen. Über den Inhalt der Allgemeinen Veranstaltungsverordnung (AVV) § 29 Abs. 2 Straßenverkehrs-Ordnung (StVO) für Veranstaltungen, insbesondere den Umfang von Haftpflichtversicherungen sowie ggf. notwendigen Unfallversicherungsschutz bin ich informiert. Mir ist bekannt, dass es sich bei der in der vorgerichteten Veranstaltungsorten durchgeführten Versicherungen lediglich um Mindestversicherungsleistungen handelt. Eine Bestätigung zu dem von der Erlaubnisbehörde verlangten Versicherungsschutz stellt ich zur Verfügung bzw. habe ich bereits zur Verfügung gestellt. Mir ist bekannt, dass ohne eine solche Bestätigung die Erlaubnis nicht erteilt werden kann.			
<b>Anlagen:</b> <input type="checkbox"/> Dienstkarte bzw. Legation ( -nach) <input type="checkbox"/> Nachweis über Veranstaltungshaftpflichtversicherung <input type="checkbox"/> Die gleiche Veranstaltung wurde schon einmal durchgeführt (Wegstrecke etc. muss identisch sein): Az: /			
Ort, Mfz-Nr. _____	Unterschrift des Antragstellers _____	Ort, Datum, Uhrzeit _____	Unterschrift der Behörde _____

Landratsamt Regensburg - 030 2 201 - 2040 (M020)

## Weitere erforderliche Unterlagen:

- Veranstaltungs-Haftpflichtversicherungsbestätigung
- Lageplan
- Streckenplan bei nicht stationären Veranstaltungen (Umzüge, Fußmärsche, Volkswanderungen, Radmärsche usw.).
- Beschilderungsplan für verkehrsrechtliche Anordnung (§ 45 StVO).
- Haftungsfreistellungserklärung gegenüber dem Straßen-baulastträger, dass dieser für die Veranstaltung von der Verkehrssicherungspflicht befreit ist und der Zustand der Straße so ist, dass die Veranstaltung uneingeschränkt auf dieser durchgeführt werden kann (bei uns im Antrag integriert).
- Mitteilung, wer das Aufstellen der Verkehrszeichen übernimmt (RSA-Zertifizierung).

# Fragen

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!!**

# *Lebensmittelhygiene*

## *Robert Hirn*

- Lebensmittelinformationsverordnung
  - Allergenkennzeichnung
  - Zusatzstoffkennzeichnung
  
- Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten

## Ausnahmen von der Dokumentationspflicht

Was ist mit offener Ware, die lose auf einem Vereinsfest verkauft wird, z. B. Kuchen auf einem Sommerfest?

Privatpersonen, die gelegentlich Lebensmittel verkaufen, sind nicht von der Kennzeichnungspflicht betroffen. Die Kennzeichnungspflicht richtet sich an den sog. "Lebensmittelunternehmer", was eine gewisse Kontinuität der Aktivitäten und einen gewissen Organisationsgrad der Tätigkeit voraussetzt. Solange eine ehrenamtliche Tätigkeit diese Schwelle nicht überschreitet, besteht auch keine Kennzeichnungspflicht.

# 14 Deklarationspflichtige Hauptallergene

<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut
<b>Milch und Milchprodukte</b>	
<b>Fisch</b>	
<b>Eier</b>	
<b>Sellerie</b>	
<b>Schalenfrüchte</b>	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
<b>Erdnüsse</b>	
<b>Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/ l oder kg)</b>	
<b>Soja</b>	
<b>Senf</b>	
<b>Sesam</b>	
<b>Krebstiere</b>	
<b>Weichtiere</b>	
<b>Lupinen (Eiweißreiche Hülsenfrucht)</b>	

Weichtiere *																				
Lupinen *																				
Schwefeldioxid und Sulfite *																				
Sesamsamen *																				
Senf *																				
Sellerie *																				
Macadamia *																				
Pistazien *																				
Paranüsse *																				
Kaschunüsse *																				
Walnüsse *																				
Haselnüsse *																				
Mandeln *																				
Milch *																				
Sojabohnen *																				
Erdnüsse *																				
Fische *																				
Eier *																				
Krebstiere *																				
Khorsan-Weizen *																				
Dinkel *																				
Hafer *																				
Gerste *																				
Roggen *																				
Weizen *																				

\* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse    X enthält    O kann Spuren enthalten

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- Speisekarte
- Aushang beim Verkauf
- Liste im Verkauf ( Kundenhinweis gut sichtbar)

## Welche Zusatzstoffe sind zu kennzeichnen ?

<b>Farbstoffe</b>	<b>„mit Farbstoff“</b>
<b>Konservierungsstoffe</b>	<b>„mit Konservierungsstoff“</b>
<b>Antioxidationsmittel</b>	<b>„mit Antioxidationsmittel“</b>
<b>Geschmacksverstärker</b>	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>
<b>Schwefeldioxid</b>	<b>„geschwefelt“</b>
<b>Eisensalze</b>	<b>„geschwärzt“</b>
<b>Süßstoffe</b>	<b>„mit Süßstoff“</b>
<b>Phosphate</b>	<b>„mit Phosphat“</b>
<b>Coffein</b>	<b>„coffeinhaltig“</b>
<b>Chinin</b>	<b>„chininhaltig“</b>

## Lebensmittelhygiene bei Vereinsfesten

### Was ist schon bei der Planung zu bedenken ?

- rechtzeitig Gestattung bei der Gemeinde einholen
- Ausreichend Toiletten
- Entsorgung Speiseabfälle
- Mitarbeiterschulung durch „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer“  
Unterlagen müssen dann am Veranstaltungsort vorliegen
- Gewerbliche Standbetreiber benötigen eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Einhaltung der Gewerbeordnung ( Name und Adresse des Betreibers am Verkaufsstand )
- Weitere Auflagen ( Gemeinde, Jugendschutz, Brandschutz)

## Betrieb einer Schankanlage

- In unmittelbarer Nähe jeder Getränkezapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken oder eine Gläserspülmaschine vorhanden sein
- Der Boden im Schankbereich muss befestigt sein
- Vom Vermieter von mobilen Getränkeschankanlagen sind dem Betreiber für den Zeitraum der Veranstaltung folgende Unterlagen auszuhändigen
  - \*eine Betriebsanweisung über den Umgang mit Druckgasflaschen
  - \*ein Unterweisungsnachweis für das Betreiben, Benutzen und Bedienen von Getränkeschankanlagen
  - \*ein Nachweis über die sicherheitstechnische Prüfung vor Inbetriebnahme oder der wiederkehrenden Prüfung der Schankanlage
  - \* die erforderlichen Reinigungsnachweise der Schankanlage

## Anforderungen an den Verkaufsstand/-wagen

Keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Staub, Schmutz, Tiere  
(z.B. LM, Gläser, Verpackung, ... nicht unmittelbar auf dem Boden lagern )

(

Kunden dürfen angebotene Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen können  
(z.B. keine Kuchentheken zur Selbstbedienung, Spuckschutz und Kühlung erforderlich)

Lebensmittelverkaufsstände müssen überdacht und umschlossen sein, vor allem bei Fleisch- und  
Wurstwaren oder Fisch

Der Verkaufsstand muss sauber und instandgehalten werden

Oberflächen, die mit LM in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein

Ausreichend Kühlmöglichkeiten - LM müssen bei geeigneten Temperaturen gelagert, hergestellt und  
behandelt werden

## Anforderungen an den Verkaufsstand/-wagen

bei offenen LM - fester Boden

Sep. Handwaschgelegenheit mit fließend warmem Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn oder kleiner Durchlauferhitzer), Seifenspender und Einmalhandtücher oder Küchenrolle

Hygienisch einwandfreie Möglichkeit zur Reinigung von LM und eine abgetrennte Spülmöglichkeit

Wasser muss Trinkwasserqualität haben (Wasseranschlüsse/-schläuche lebensmitteltauglich)

Abwasser ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden

Alle angebotenen LM müssen mit Verkehrsbezeichnung, Gewicht, Verkaufspreis und deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen

mit einem Schild an der Ware, in der Speisekarte oder auf einer Preistafel genannt werden

Temperaturanforderungen für Lebensmittel sind einzuhalten und gegebenenfalls zu dokumentieren

„Spülboy“



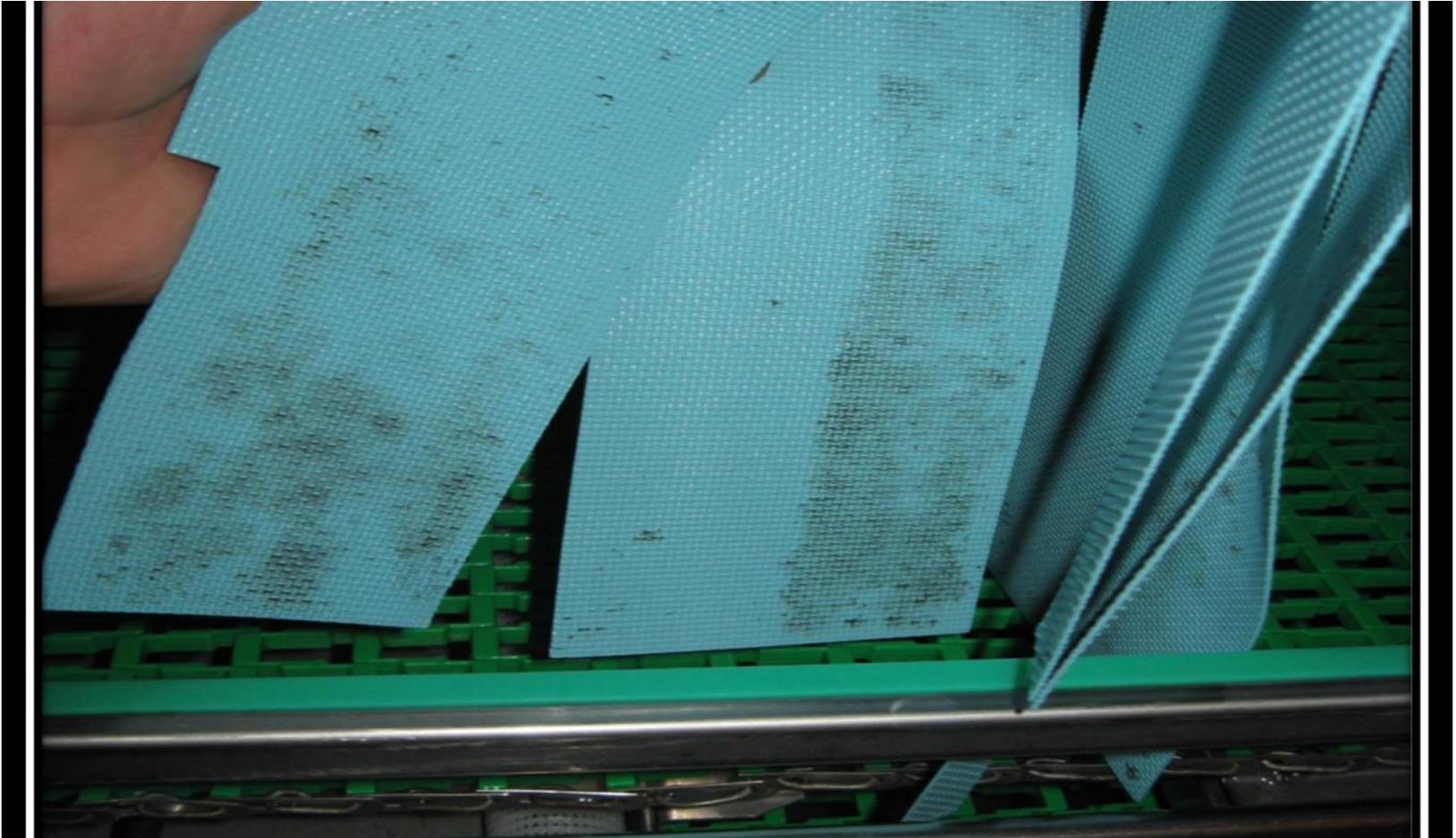
Ausschank mit Spülbereich und Handwaschbecken



Mobiles Handwaschbecken



Lamellen an deiner Getränkespülmaschine



„Keg-Verschluss“ Bierzapfanlage



Mangelhafte Lagerung



Handwaschbecken



## **Anforderungen an das Personal**

Personen, die LM herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu beachten und müssen saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen o. ä. dürfen mit LM nicht umgehen. Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung verboten.

## **Die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit liegt immer beim Veranstalter.**

Der Verantwortliche hat durch Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen (z.B. Warmhalten von Speisen auf 65°C; ausreichende Kühlung ) und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

