



# Herzlich Willkommen

zur Vereinsschulung

## „Organisation von Vereinsfesten“

am 19.02.2024, 19.00 Uhr  
(Präsenz- und Online-Teilnahme)

# Gaststättenrecht



## Gaststättenrechtliche Vorgaben bei Vereinsfesten

Referentin:  
Cornelia Wunsch-Träxler

# Was sieht das Gesetz vor?

## Art. 19 Landesstraf- und Verordnungsgesetz (LStVG)

- **Anzeigepflicht** von öffentlichen Vergnügungen (Art. 19 Abs.1 LStVG)  
*(Ausnahme: Art. 19 Abs. 2 LStVG)*
- **Erlaubnispflicht** von öffentlichen Vergnügungen (Art. 19 Abs. 3 LStVG)

## § 12 Gaststättengesetz (GastG)

- **Erlaubnispflicht** eines Gaststättenbetriebs aus besonderem Anlass mit Ausschank von alkoholischen Getränken

## Anzeige gem. Art. 19 Abs. 1 LStVG

**Wo:** örtliche Gemeindeverwaltung

**Wie:** schriftlich

**Was:** Art, Ort und Zeit der Veranstaltung, Teilnehmerzahl

**Wann:** spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn

***Tipp: bereits bei Planung der Veranstaltung Kontakt zur Gemeindeverwaltung aufnehmen!***

## Erlaubnispflicht gem. Art. 19 Abs. 3 LStVG

- bei nicht fristgemäß erstatteter Anzeige
- bei motorsportlichen Veranstaltungen
- bei Veranstaltungen mit mehr als **zeitgleich eintausend Besuchern**, außerhalb dafür bestimmter Anlagen

# §§ 2, 12 Gaststättengesetz (GastG)

Verabreichung von alkoholischen Getränken mit Gewinnerzielungsabsicht zum Verzehr an Ort und Stelle



Gaststätten-Erlaubnis

§2 Abs. 1 Gaststättengesetz: **Landratsamt  
Genehmigungsbehörde**

---

Bei kurzfristigem Ereignis aus besonderem Anlass



Gestattung

Vereinfachtes Verfahren § 12 Gaststättengesetz:  
**Gemeinde Genehmigungsbehörde**

# Antrag auf Gestattung

**Wo:** bei der örtlichen Gemeindeverwaltung

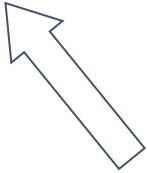
**Wie:** schriftlich

**Wann:** rechtzeitig  
(mind. 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung)

**Wer:** **derjenige, der die gastronomische  
Leistung erbringt (Festwirt)**

Anzeige einer öffentlichen  
Veranstaltung  
zuständig : **Verein**

Antrag auf Gestattung  
durch



**Verein**

**Gastwirt**

**Verein + Gastwirt**

**Verein**  
=  
**Gastwirt**

**Verein**  
≠  
**Gastwirt**

**Verein ≠ Gastwirt**  
-----  
**Barbetrieb durch  
Verein**

# stets Prüfung von

- Gefahren für Leben, Gesundheit oder Sachgüter
- erhebliche Nachteile oder erhebliche Belästigung für die Allgemeinheit oder Nachbarschaft
- erhebliche Beeinträchtigung der Natur oder Landschaft



# Erteilung der Gestattung:

## Die Gestattung...

- ist personen- und raumbezogen
- wird mit **schriftlichem Bescheid** vorübergehend auf Widerruf durch die Gemeinde erteilt
- enthält die im Antrag genannten Angaben

insbesondere

den örtlich bestimmten Bereich, die Betriebszeit,  
die Zeitdauer und erforderliche Auflagen

# Angaben im Antrag auf Gestattung über:

- die Person des Antragstellers
- den besonderen Anlass
- die Art der angebotenen Speisen und Getränke
- die geplanten Darbietungen  
(Unterhaltungs- oder Tanzmusik, sonstige Auftritte)
- die beabsichtigten Betriebszeiten
- die Lage und Art der Räume und Freiflächen  
(einschl. Flucht- und Rettungswege )
- die erwartete Besucherzahl

# +++ zusätzlich +++

- **Bewertungskonzept - Getränkepreisgestaltung**
- **Vorgesehene Sicherheitskräfte - Sicherheitskonzept**
- Nachweis über Eignung der Veranstaltungsstätte für die geplante Veranstaltung
- Maßnahmen zur Einhaltung des Jugendschutzes (bei Disco- und Partyveranstaltungen)

# Der Weg zum erfolgreichen Fest

durch vorausschauende Planung und Beachtung möglicher Risiken

- **Höchstbesucherzahl**

- realistische Einschätzung, Auflagen hiervon abhängig

- **Geeignetheit der Örtlichkeit**

- Rückfragen an Bauverwaltung
- Parkplatzsituation
- Verkehrsregelung
- Lärmschutz

- **Toilettenanlagen**

- abhängig von der Anzahl der Besucher
- zusätzlich Personaltoilette **erforderlich**
- Behindertentoilette **wünschenswert**

# Der Weg zum erfolgreichen Fest

## ▪ Sicherheitsdienst

- von der Größe der Veranstaltung und vom erwarteten Gefahrenpotential abhängig (keine festen gesetzl. Vorgaben)
- professioneller Sicherheitsdienst oder vereinseigene Ordner, ggf. Mischung

Ausgebildete Security-Kräfte können i.d.R. einen gewaltfreien Ablauf gewährleisten und verfügen über Strategien und Methoden, um Konflikte zu regeln und bei Problemen angemessen zu reagieren.

# Der Weg zum erfolgreichen Fest

## ▪ Getränkepreisgestaltung

Mind. ein alkoholfreies Getränk darf nicht teurer verabreicht werden als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge. Zudem ist zusätzlich ein nicht alkoholisches Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk unabhängig von der Menge anzubieten (**§ 6 GastG**).

Es ist untersagt, alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene abzugeben (**§ 20 Nr. 2 GastG**).

Keine Werbung bzw. Durchführung von Bewirtungskonzepten, die den Alkoholmissbrauch begünstigen.

Die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes sind zu beachten.

# Der Weg zum erfolgreichen Fest

## Sanitätswachdienst bei Veranstaltungen

- Benennung ausgebildeter Ersthelfer
- Übertragung der Aufgabe an einen Sanitätsdienst

# Veranstaltungstipps aus der Sicht des Baurechts

**Referent: Johannes Wagner,**  
Sachgebiet 24, Technischer Hochbau



# Wo können Veranstaltungen stattfinden?

## 1. In Gebäuden

- In Räumen oder Gebäuden, **die bereits als Versammlungsstätte genehmigt sind**, z.B. Gaststätte, Gemeindesaal, Mehrzweckhalle
  - Keine Anzeige mehr erforderlich
  - Einzuhaltende Vorschriften: BayBo, VStättV in Anlehnung
  - Verantwortung liegt beim Betreiber, dieser kann sie an den Veranstalter weitergeben. Dies muss jedoch schriftlich festgehalten werden. Der Veranstalter muss mit den Örtlichkeiten vertraut sein.
  
- In Räumen oder Gebäuden, **die nur vorübergehend als Versammlungsstätte genutzt werden**, z.B. Scheune, Gerätehalle, Turnhalle
  - Für Veranstaltungen mit mehr als 200 Besucher ist eine **baurechtliche Anzeige erforderlich**
  - Einzuhaltende Vorschriften: BayBo, VStättV in Anlehnung
  - Verantwortung wie vor

# Wo können Veranstaltungen stattfinden?

## 2. In genehmigungspflichtigen fliegenden Bauten

- Zelte ab 75 m<sup>2</sup>
- Auch zusammengebaute Zelte mit einzeln weniger als 75 m<sup>2</sup>
- Tribünen
- Bühnen ab 100 m<sup>2</sup> Fläche oder mehr als 1,50m Höhe
- Vorschriften: Richtlinien für fliegende Bauten, BayBo
- Die Aufstellung fliegender Bauten ist 1 Woche zuvor unter Vorlage eines gültigen Prüfbuchs (Ausführungsgenehmigung) der Bauaufsichtsbehörde anzuzeigen
- Eine Abnahme ist erforderlich
- Verantwortung wie vor

# Wo können Veranstaltungen stattfinden?

## 3. Im Freien

- Festplatz, Sportplatz, Wiese, Innenhof, Waldlichtung
- Vorschriften: VStättV in Anlehnung, BayBo
- Die VStättV ist einzuhalten bei Besucherbereichen mit mehr als 1000 Besuchern in Verbindung mit Szenenflächen und baulichen Anlagen, wie z. B. einer Einzäunung
- Baurechtlich keine Anzeige erforderlich
- Verantwortung wie vor

# Was ist bei der Erstabhaltung an einem bestimmten Ort zu beachten?

- Kontaktaufnahme mit dem Landratsamt bei Beginn der Planung
- Das Landratsamt prüft dann, ob das Gebäude bzw. der Zeltaufstellplatz für die Veranstaltung geeignet ist und welche Auflagen für die Veranstaltung erforderlich sind.
- Bei wiederholter Durchführung der Veranstaltung am selben Ort reicht die Anzeige im Rahmen der üblichen Frist.

# Flucht- und Rettungswege/ zulässige Besucherzahl

- Besucheranzahl  
bestuhlt: 1 Pers./m<sup>2</sup>  
stehend: 2 Pers./m<sup>2</sup>
- Flucht-Rettungswege: Räume unter 100 m<sup>2</sup> → Türbreite min. 90 cm  
  
Räume über 100 m<sup>2</sup> → zweiter Rettungsweg  
→ Türbreite min. 1,20 m  
→ je 200 Pers./1,20 m  
→ je weitere 100 Pers./0,60 m  
  
1,20 m = 200 Pers.  
1,80 m = 300 Pers.  
2,40 m = 400 Pers. usw.

# Flucht- und Rettungswege/ zulässige Besucherzahl

- Nicht verstellt und unverschlossen
- Barrierefrei
- Türen in Fluchtrichtung aufschlagen
- Keine Schwellen und einzelne Stufen
- Kein Durchpendeln der Türen
- Max. 30 m Luftlinie zum nächsten Ausgang
- Die Breite des Fluchtweges muss sich im Freien bis zur öffentl. Verkehrsfläche fortsetzen

# Beleuchtung

- Sicherheitsbeleuchtung ist erforderlich bei Flächen größer 200 m<sup>2</sup> und mehr als 200 Personen
- Beleuchtung der Räume, Fluchtwegbeschilderung, Ausgänge und Rettungswege in und außerhalb von Gebäuden bei Dunkelheit
- Akkugepuffert
- Beleuchtungsstärke  $\geq 1$  Lux

# Beschilderung

- Sicherheitszeichen an Ausgängen und Rettungswegen
- Dauerhaft und gut sichtbar
- Ab 200 Personen als Sicherheitsbeleuchtung
- Größe der Rettungszeichen nach Sichtweite / Entfernung





# Für den Notfall Feuerwehr / Rettungsfahrzeuge

- Befestigte Zufahrten für Feuerwehr und Rettungsfahrzeuge
- Breite mind. 3 m
- Rettungswege sind stets freizuhalten
- Eine Alarmierung von Feuerwehr und Rettungsdienst ist zu gewährleisten
- Bei Bedarf Sicherheitswache
- Löschwasserversorgung
- Absprache mit örtl. Feuerwehr

# Feuerlöscher

- Gut sichtbar anzubringen
- Leicht zugänglich
- Ständig gebrauchsfähig
- In geeigneter Art  
(Wasser, Pulver oder  
Schaum )
- In Küchen:  
Fettbrandlöscher
- In ausreichender Anzahl
- Absprache mit örtl.  
Feuerwehr



# Allgemeines

- Abfallbehälter mit dicht schließendem Deckel und aus nicht brennbarem Material
- Küchen und Grillöfen nur in ausreichend belüfteten Räumen
- Feuerstätten müssen bis zum vollständigen Erlöschen beaufsichtigt werden (z.B. Grill, Lagerfeuer)
- Bühnen/ Podeste über 50 cm Höhe müssen umwehrt werden (h:1,10 m) Ausnahme: für die den Besuchern zugewandten Seiten von Bühnen

# Weitere Informationen

Bayerisches Staatsministerium für  
Wohnen, Bau und Verkehr



Merkblatt  
für Vereinsfeiern  
Anforderungen  
des Baurechts im Überblick

[https://www.stmb.bayern.de/assets/stmi/med/aktuell/190529\\_merkblatt\\_vereinsfeier\\_internet.pdf](https://www.stmb.bayern.de/assets/stmi/med/aktuell/190529_merkblatt_vereinsfeier_internet.pdf)



leben  
bauen  
bewegen



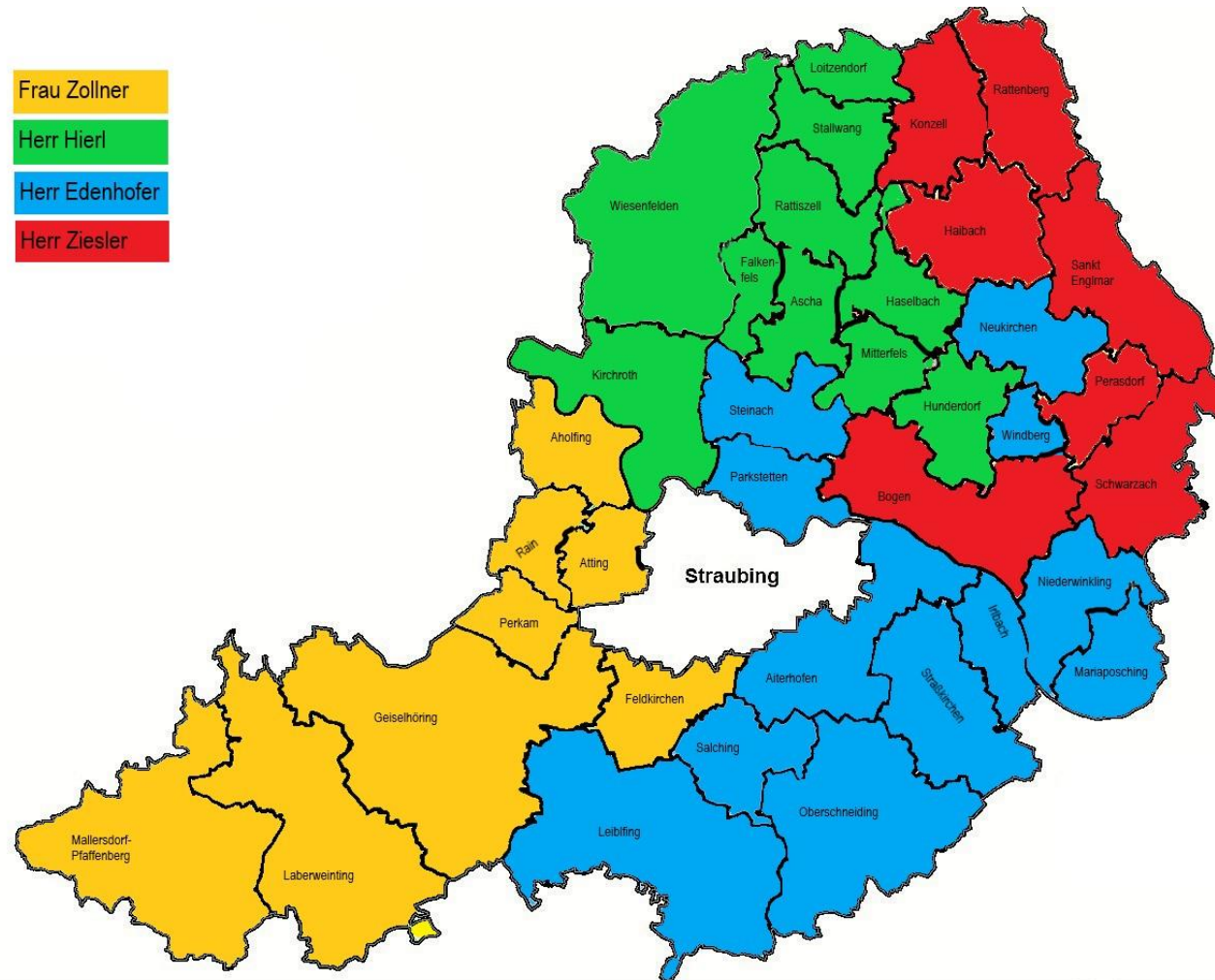
# Lebensmittelüberwachung



## Lebensmittelrechtliche Vorgaben bei Vereinsfesten

Referent:  
Lebensmittelüberwachungsbeamter  
**Michael Ziesler**

# Aufteilung Lebensmittelüberwachung im Landkreis Straubing-Bogen



Stand: 01.12.2022

# Vor der Veranstaltung

- Helfer in Arbeitshygiene (Personalschulung) unterweisen
- Speise- und Getränkekarten anfertigen
- Zusatzstoffkennzeichnung beachten
- Personaltoiletten zur Verfügung stellen
- Speiseresteentsorgung einplanen
- bei Schankanlagen muss ein Betriebsbuch vorhanden sein  
(wiederkehrende Prüfung, Unterrichtsnachweis)
- geeichte Waage bei Verkauf nach Gewicht

Betrieb:

Schulungs-Behlehrungs-Nachweis\_2006-7.doc

### Nachweis/Bescheinigung über eine

Hygieneschulung/-unterweisung

Infektionsschutzbelehrung

Hiermit bestätige ich, dass ich über die Tätigkeitsverbote sowie über meine Meldepflichten nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt wurde. Ich erkläre zudem, dass mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot sprechen.

Schulungsinhalte:	ggf. verwendete/ausgegebene Literatur:
<input type="checkbox"/> siehe Anlage	<input type="checkbox"/> siehe Anlage

#### Teilnehmerinnen / Teilnehmer:

Datum	Name, Vorname	Unterschrift (Mitarbeiter/in)



Die vorgeschriebenen Angaben, dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

#### Beispiele:

Cola 0,4 l (1, 7)	2,20 Euro
Schweineschnitzel, paniert mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat (8) (a, c, l)	8,90 Euro
2 Paar Bratwürstl mit Sauerkraut (3, 6)	5,30 Euro

#### Kennlichmachung der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 erhöhter Coffeingehalt
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Coffein
- 8 geschwefelt
- 9 chininhaltig
- 10 geschwärzt
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 mit Süßungsmittel

#### Kennlichmachung der Allergene

- a Glutenhaltige Getreide z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, daraus gewonnene Erzeugnisse. (Getreidesorten einzeln angeben)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Z.B. Raffiniertes Sojabohnenöl
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse.z. B. Mandeln, Haselnüsse, Paranuss, Pistazien. (Sorten einzeln angeben)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- l Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.



# Kennzeichnung Zusatzstoffe bzw. Allergene

- Die Kennzeichnung von **Zusatzstoffen** ist auch bei Vereinsfesten **verpflichtend** vorgeschrieben
- Die Kennzeichnung von **Allergenen** ist bei Vereinsfesten nicht verpflichtend vorgegeben, kann aber selbstverständlich **freiwillig** erfolgen

# Während der Veranstaltung

- Grill-/Kochbereich an drei Seiten umschlossen
- befestigter Boden und Dach
- ausreichende Beleuchtung
- Wände im Arbeitsbereich müssen zu reinigen sein
- Arbeitstische aus Holz mit Kunststoff überziehen
- ausreichende Kühlmöglichkeiten schaffen
- auf die richtigen Kühltemperaturen achten
- Warenschutz beachten
- Handwaschgelegenheit mit Seifenspender und Einmalhandtücher
- Hygienische Kleidung der Helfer (T-Shirt, Schürzen, etc.)

## Erforderliche Temperaturbereiche

- Frischfleisch + 7 ° C
- Hackfleisch + 4 ° C
- Geflügelfleisch + 4 ° C
- Frischer Fisch + 2 ° C
- Käse (Obatzter) + 8 ° C
- Lachs, Fischsemmeln + 7 ° C
- Sahne, Cremetorten + 7 ° C

# Jugendschutz – ein wichtiges Thema bei allen Veranstaltungen

Referentin:

**Julia Stadler, Kommunale Jugendarbeit**



# Jugendschutz - Allgemeines

- Gesetz zum Schutz der Jugend
- Richtet sich in erster Linie an Erwachsene in ihrer Funktion als Gewerbetreibende, Anbieter, Konsumenten oder Erzieher
- Das Jugendschutzgesetz ist ein gesetzlicher Rahmen, der nicht übertreten werden darf. Strengere Regelungen sind jederzeit möglich.



# Jugendschutz – Aushang des Gesetzes

- Aushang des Gesetzes an mehreren Stellen
- Mit Hinweistafeln im Eingangsbereich und an Getränkeausgabestellen deutlich sichtbar und gut lesbar auf die Bestimmungen des Gesetzes hinweisen.



# Jugendschutz – Alkoholkonsum

- Keine Abgabe von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein an unter 16-Jährige
- Keine Abgabe anderer alkoholischer Getränke an unter 18-Jährige



# Jugendschutz – Belehrung Schankpersonal

- Das Schankpersonal ist zum Thema Jugendschutz zu belehren.
- Die Belehrung sollte durch Unterschrift bestätigt werden.





# Jugendschutz – Anwesenheit bei öffentlichen Veranstaltungen

- Ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person: **Kein Zutritt unter 16 Jahren und Zutritt für Jugendliche ab 16 Jahren längstens bis 24 Uhr.**
- Ausnahme: Der Veranstalter ist ein anerkannter Träger der Jugendhilfe (z.B. KLJB, Trachtenjugend, evang. Jugend usw.). **Hier kann die Anwesenheit von Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter 16 Jahren bis 24 Uhr gestattet werden.**



# Jugendschutz – Sicherheitsdienst; Kontrolle

- Die Aufgaben des Sicherheitsdienstes sollten schriftlich fixiert und per Unterschrift bestätigt werden
- Wichtig: Kontrolle beim Einlass durch Sicherheitsdienst (geeignete Maßnahmen z.B. farbige Armbänder, Stempel) können die Kontrolle erleichtern



# Jugendschutz – Sicherheitsdienst; Kontrolle

- Um 24.00 Uhr ist dafür Sorge zu tragen, dass unter 18-Jährige nicht mehr an der Veranstaltung teilnehmen. (Ausnahme: Wenn sie in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person sind)
- Kontrolle im Barbereich, an der Theke
- evtl. Kontrolle im Außenbereich



# Jugendschutz - personensorgeberechtigte Person

Eine **personensorgeberechtigte** Person ist, wem allein oder gemeinsam mit einer anderen Person nach den Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuchs die Personensorge zusteht.

In der Regel sind das die Eltern.



# Jugendschutz – erziehungsbeauftragte Person

Eine **erziehungsbeauftragte** Person kann jede Person über 18 Jahren sein, soweit sie auf Dauer oder zeitweise aufgrund einer Vereinbarung mit der personensorgeberechtigten Person Erziehungsaufgaben wahrnimmt.



**Herzlichen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**

