Hinweise für den Antragsteller

Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes von Bierzelten oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichend und erwärmende Toilettenanlagen vorhanden sein. Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angelaufene 350 qm Schankraum

- 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinale oder 2 flid. m Rinn und 2 Spültoilette für Frauen zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einem Vereinsheim) können angerechnet werden: dabei sind alle Gaststättentreibende auf dem Platz (z.B. bei Märkten und Volksfesten) und die Besucher, die nicht Gäste sind, zu berücksichtigen.

Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:

Größe des Bierzeltes 40 x 60 m = 2400 m² Erforderlich sind
2400: 350 = aufgerundet 7.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Größe des Bierzelt</th>
<th>Spültoiletten für</th>
<th>Urinale mit</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>350 qm</td>
<td>Männer 1</td>
<td>2 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Frauen 2</td>
<td>Rinne 2</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 700 qm</td>
<td>2</td>
<td>4 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 1050 qm</td>
<td>3</td>
<td>6 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 1400 qm</td>
<td>4</td>
<td>8 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 1750 qm</td>
<td>5</td>
<td>10 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 2100 qm</td>
<td>6</td>
<td>12 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 2450 qm</td>
<td>7</td>
<td>14 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 2800 qm</td>
<td>8</td>
<td>16 flid. m</td>
</tr>
<tr>
<td>bis 3150 qm</td>
<td>9</td>
<td>18 flid. m</td>
</tr>
</tbody>
</table>

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten: die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen.

Die Abwässer aus der Toilettenanlage sind: soweit eine anderweitig beförderte (z.B. durch Einleitung in die Kanalisation) nicht möglich ist - in 80 mTrockenen- oder Fäkalienanlagen zu entleeren. Beachten Sie bitte die vorstehenden Ausführungen bei der Einrichtung der Toilettenanlagen bzw. bei der Anmeldung eines Toilettenwagens.

Festzelt, Festplatz, Festhalle:

Das Festzelt ist ständig nach der geprüften Typenstatistik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihrfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

Die Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Baumst) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festzeltbesitzes beim Veranstalter zu übergeben.

Die Zugänge zum Festzelt und Festplatz sind sicher begehbar zu gestalten (auch bei nasser Witterung) herzustellen und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist sorgfältig zu sorgen.

Im Festzelt sind die Tisch- und Bank-Garnituren so anzurunden, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptverkehrsraum verbleiben, der im Panik- oder Katastrophensituation eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.

Das Festzelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

Schankbereich, Abgabe von Speisen:


Zum Spülen darf nur Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage (Trinkwasser) verwendet werden. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wasserteherstellung (Ableitung des Überlaufes) fortlaufend zu erneuern. - Das Wasser ist in kürzesten Abständen zu erneuern. - Der Entnahmestellen ist bei den brenntweinhalten mit einem Brotlöffel (Lattenroett) zu versehen. Die Abwässer sind - soweit die Einleitung in das Kanalnetz oder sonstige Vorfluter nicht möglich ist, in eine Grube entleeren, die mit einer festen Abdeckung versehen ist.

Personen die gewerblich Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch imbisse, wie Wurstwaren, Speiseeis, Eier, Eierwürste, Eierwürstegezogene, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) herstellen, behandeln und verkaufen, müssen im Besitz einer nicht mehr als drei Monaten alten Bescheinigung § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz des Gesundheitsamts oder eines vom Gesundheitsamt beantragten Arztes sind.


Die Abstecher für Speisen sind mit sauberen Tischausstattung. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warensock Abschirmung.

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anszuschreiben.

Die Aushängepflicht und die Verboten des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit sind zu beachten.


Name und Anschrift des Veranstalters (Inhaber der Erlaubnis, siehe Seite 1) müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsort- bzw.-gelände angegeben werden.


Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörende Lärm vermieden wird. Den Genehmigungsbescheid und die Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz müssen Sie am Veranstaltungsort aufbewahren, um sie bei Kontrollen vorzeigen zu können.