

Berechnung der Standgebühren bei der Bauernmarktmeile München 2026

Bereits mit der Anmeldung können Sie genau errechnen, welche Standgebühren auf Sie als Teilnehmer der Bauernmarktmeile München 2026 zukommen werden. Je nachdem, wie groß Sie Ihren Stand planen, haben Sie die Möglichkeit, die Gebührenhöhe zu beeinflussen.

Ziel unserer Gebührenregelung ist, den Kostenanteil möglichst gerecht auf die Teilnehmer je nach Ihrer Leistungsfähigkeit umzulegen. So zahlt zum Beispiel ein Gemüsestand, der mehr Platz für seine Ware benötigt und keinen so hohen Umsatz erzielt, einen niedrigeren Meterpreis, als beispielsweise ein Imbiss-Stand, der schwerpunktmäßig fertige Speisen oder Getränke verkauft und damit hohe Umsätze erzielt.

So errechnen sich die Standgebühren:

1. Grundgebühr

Jeder Teilnehmer bezahlt für seinen Stand eine Grund-Pauschale von 65 Euro.

2. Dazu kommt eine Gebühr je angefangenem Meter Verkaufslänge unterteilt in 3 Kategorien:

Kategorie A

(Stände, mit unverarbeiteten Lebensmitteln, wie z.B. reine Obst- und Gemüseanbieter), die ersten 5 m Standlängen sind frei für Obst- und Gemüseanbieter

15,20 Euro je Meter

Kategorie B

(Stände, die veredelte Produkte anbieten, aber keine Speisen und/oder Getränke aus-schenken sowie Stände mit bäuerlicher Handwerkskunst

21,80 Euro je Meter

Kategorie C

(Stände mit Imbiss, die zubereitete Speisen und/oder Getränke verkaufen)

28,40 Euro je Meter

3. Pauschalen für Wasser und Strom

Wasser (Anschluss und Verbrauch) 100 Euro

Strom (Anschluss und Verbrauch) 100 Euro

Alle Preise zzgl. MwSt!

Für eine Teilnahme bei der Bauernmarktmeile gelten folgende Voraussetzungen:

1. Der Teilnehmer ist landwirtschaftlicher Unternehmer in Bayern im Sinne der folgenden Definition: Landwirt ist, wer als Unternehmer ein auf Bodenbewirtschaftung beruhendes Unternehmen der Landwirtschaft betreibt, das die Mindestgröße im Sinne von § 1 Abs. 5 des Gesetzes über die Alterssicherung der Landwirte (ALG) erreicht. Unternehmen der Landwirtschaft sind Unternehmen der Land- und Forstwirtschaft einschließlich des Garten- und Weinbaues, der Fischzucht und der Teichwirtschaft. Als Unternehmen der Landwirtschaft gilt auch die Imkerei, die Wanderschäferei und die Binnenfischerei. Die Teilnahme ist dem landwirtschaftlichen Unternehmen auch dann gestattet, wenn die Direktvermarktung in Form eines Gewerbes betrieben wird, soweit die nachfolgend genannten Zukaufgrenzen nicht überschritten werden.

2. Die landwirtschaftliche Direktvermarktung des Teilnehmers umfasst folgende Bereiche:

a) Die über die Primärproduktion hinausgehende Lagerung, Aufbereitung, Bearbeitung und der Verkauf von auf einem dazugehörigen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugten Produkten. Verarbeitete Produkte gelten nur dann als Eigenerzeugnisse, wenn mindestens ein wertgebender Bestandteil (z.B. gemäß Lebensmittelbuch) im dazugehörigen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt worden ist. Die verkaufsfertigen Produkte werden unmittelbar an Endverbraucher, Großküchen, Gastronomiebetriebe oder an Wiederverkäufer abgegeben, die selbst unmittelbar Endverbraucher beliefern. Landwirtschaftliche Direktvermarktung schließt die Möglichkeit der Lohnverarbeitung der eigenen Erzeugnisse durch handwerkliche Verarbeitungsbetriebe ein, sofern die Erzeugnisse in Chargen getrennt von Erzeugnissen anderer Betriebe verarbeitet werden.

b) Den Mitverkauf verkaufsfertiger Produkte anderer landwirtschaftlicher Direktvermarkter unter Angabe des Erzeugernamens. Sämtliche angebotene Produkte müssen in einem bayerischen landwirtschaftlichen Betrieb erzeugt worden sein.

c) Werden verkaufsfertige Produkte angeboten, deren Herkunft nicht der landwirtschaftlichen Direktvermarktung zuzuordnen ist, so darf der mit diesen Produkten erzielte Umsatz maximal 20% (bezogen auf den Gesamtumsatz der Direktvermarktung des Betriebes) betragen.

3. Zur Sicherung der Lebensmittelhygiene führt der Teilnehmer betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen in Anlehnung an die Hygieneleitlinie für Direktvermarkter oder vergleichbarer Leitlinien durch.

4. Der Teilnehmer verzichtet im Betrieb auf den Anbau von gentechnisch verändertem Saat- und Pflanzgut.

5. Der Teilnehmer verzichtet auf die Ausbringung von industriellem, gewerblichem oder kommunalem Klärschlamm.

Veranstaltungsbedingungen für die Teilnehmer der Bauernmarktmeile München

Die Veranstalter (Hauptveranstalter ist der Bayerische Bauernverband) bieten den Teilnehmern eine Plattform, um ihre Waren zu präsentieren, zu informieren und diese anzubieten. Die teilnehmenden Direktvermarkter sind für den Auf- und Abbau sowie für die Müllentsorgung und die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere der Hygienevorschriften eigenverantwortlich.

- **Die Veranstalter stellen**
 - Strom/Wasseranschluss
 - Abwasserentsorgung
 - Straßensperrung
 - Genehmigung

- **Die Teilnehmer bringen mit**
 - Stand und Überdachung
 - Eigene Kühl- und Bratmöglichkeiten (soweit erforderlich)
 - Dekorationsmaterial
 - Abdeckung für die Zuleitungen von Elektrokabeln und Wasserleitungen (die von der Straße zum Stand führen) inklusive Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel
 - Der Ausschank von alkoholischen Getränken bedarf einer gesonderten Genehmigung (Gestattung). Diese muss von dem Teilnehmer selbst organisiert werden.
 - Mehrweggeschirr

- **Auf und Abbau**
 - Die Fußgänger- und Rettungswege sowie die U-Bahnzugänge sind von Aufbauten jeglicher Art freizuhalten.
 - Hydranten dürfen nicht verdeckt werden.
 - Alle Stände erhalten eine Standnummer.
 - Bitte fahren Sie sofort nach dem Entladen der Materialien die für den Verkauf nicht notwendigen Fahrzeuge aus dem Veranstaltungsbereich heraus.
 - Die Parkplätze sind nicht alle in unmittelbarer Nähe der Standfläche. Alle benötigten Materialien sollten deshalb am Stand gelagert werden, da eine spätere Bestückung sonst schwierig werden könnte.
 - Der Markt findet voraussichtlich von 10:00 bis 17:30 Uhr statt. Der Abbau darf erst ab 17:30 Uhr beginnen.
 - Sollten Sie vor 17:30 Uhr ausverkauft sein, bitten wir Sie dennoch, Ihren Stand bis zum offiziellen Ende mit mindestens einer Person zu betreuen oder ein nettes Schild anzubringen („Ausverkauft – danke für Ihren Besuch!“). Die Bauernmarktmeile ist ein lebendiges Aushängeschild für Direktvermarktung und Landwirtschaft – Ihr Stand trägt maßgeblich zum Gesamteindruck bei.
 - Bei Auf- und Abbau sind den Anweisungen der Ordner unbedingt Folge zu leisten um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.
 - Bei den Stand- und den angrenzenden Flächen ist der Abfall eigenverantwortlich mitzunehmen und ordnungsgemäß zu entsorgen.

- **Sicherheit und technische Anforderungen**

- Eingesetzte Geräte müssen im technisch einwandfreien Zustand sein und elektrische Geräte müssen der VDE-Norm entsprechen. Beim Einsatz von Gas- oder Holzbefuerung müssen Feuerlöscher und eine Löschdecke bereitgehalten werden.
- Die Verwendung von offenem Feuer, brennbaren Flüssigkeiten und ähnlichen feuergefährlichen Stoffen bedarf der ausdrücklichen Genehmigung der Branddirektion.
- Elektrische Leitungen sind mit Matten abzudecken und müssen so verlegt sein, dass niemand gefährdet wird. (Matten müssen die Teilnehmer selbst mitbringen!)
- Alle Steckverbindungen müssen Spritzwasser-geschützt ausgeführt werden.
- Die Vorgaben der Landeshauptstadt München und alle Anforderungen an Lebensmittelstände auf Märkten in München sind ebenfalls Bestandteil der Veranstaltungsrichtlinien.
- Den Weisungen des Hauptveranstalters sowie des vom Hauptveranstalter beauftragten Ordnungspersonals ist Folge zu leisten. Verstöße gegen die Veranstaltungsbedingungen oder die Weisungen berechtigen zum sofortigen Ausschluss und zur Übernahme der Folgekosten.

Datenschutzerklärung

Zur Organisation und Durchführung der Bauernmarktmeile 2026 in München ist es erforderlich, dass meine persönlichen Daten (z. B. Name, Anschrift, Tel. Nr., E-Mail) sowie sachlichen Daten (z. B. Pkw, Strom-/Wasserbedarf, Kühlung) an beauftragte Unternehmen weitergeben werden. Überdies ist beabsichtigt, im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit die Teilnehmer der Bauernmarktmeile mit ihren Produkten und Ortsansässigkeit zu veröffentlichen. Mit meiner Anmeldung bestätige ich meine Einwilligung zur Weitergabe dieser Daten.

Lebensmittelhygiene

In der Anlage finden Sie die Anforderungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung, für deren Berücksichtigung jeder teilnehmende Direktvermarkter eigenverantwortlich ist. Bitte lesen diese gründlich durch, da die amtliche Lebensmittelüberwachung auch wieder vor Ort kontrollieren wird.

Wir weisen insbesondere auf folgende Aspekte hin:

- Wer grillt, offen Käse bzw. Wurst, etc. anbietet, benötigt aus hygienischen Gründen ein mobiles Handwaschbecken mit Warmwasser - zumindest ein umfunktioniertes Glühwein-Behältnis mit Auslaufhahn – (siehe Anlage Lebensmittelhygiene I Punkt 10). Ebenso muss ein leicht zu reinigender Boden zur Verfügung stehen (siehe Anlage Lebensmittelhygiene I Punkt 4). Straßenboden ist nicht erlaubt!
- Berücksichtigen Sie unbedingt auch Spuck- und Witterungsschutz (siehe Anlage Lebensmittelhygiene III Punkt 4)
- Die Nachweise der Erst- und Folgebelehrungen sind verfügbar zu halten (siehe Anlage Lebensmittelhygiene IV Punkt 3)

Informationen

über Anforderungen an Lebensmittelstände auf Märkten, Festen o.ä.
Stand: 6/2025

Landeshauptstadt

München

Kreisverwaltungsreferat

KVR-III/10

Lebensmittelüberwachung

Lebensmittel.kvr@muenchen.de

Beachten Sie bitte die folgenden wesentlichen hygienischen und baulichen Anforderungen an die

Lebensmittelstände, die Gegenstände und Ausrüstungen in den Ständen, den Umgang mit Lebensmitteln, an das Personal und die betriebliche Eigenkontrolle.

Wichtig:

1. Eine Kontamination von Lebensmitteln ist zu verhindern.
2. Einrichtung und Gegenstände müssen leicht zu reinigen sein und sauber und Instand gehalten werden.
3. Der Warenschutz bei Lagerung und Auslage sowie die notwendige Kühlung muss sichergestellt sein.
4. Eine separate Personaltoilette muss vorhanden sein (keine öffentliche Toilette).
5. Wasser zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln muss Trinkwasserqualität haben.
6. Bei der Behandlung von unverpackten Lebensmitteln: Leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr.
7. Die Infektionsschutzbelehrung und die separate Hygieneschulung des Personals muss schriftlich vorliegen.
8. Lebensmittelstände umfassen auch Getränkestände.

Grundsatz:

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer Kontamination nicht ausgesetzt werden.

I. Anforderungen an ortsveränderliche Lebensmittelstände mit Verkaufs- oder Herstellungsbereichen

1. Lebensmittelstände sind ausreichend weit entfernt von den Bereichen aufzustellen, von denen eine nachteilige Beeinträchtigung (zum Beispiel Gerüche, Ungezieferbefall, Staub) ausgehen könnte.
2. Lebensmittelstände sind sauber und Instand zu halten.
3. Zum Schutz der Lebensmittel vor nachteiligen Einflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung, Regen, Laub, tierische Ausscheidungen) müssen Sie mit einer angemessenen, leicht zu reinigenden Überdachung ausgestattet sein. Erforderlichenfalls sind auch feste Seitenverkleidungen oder Ähnliches anzubringen.
4. Bei „festen Ständen“ müssen Rück- und Seitenwände mit glatten, abwaschbaren und wasserundurchlässigen Oberflächen und feste, leicht zu reinigende Fußböden vorliegen. In sonstigen Ständen sind die Fußböden zumindest mit einem leicht zu reinigenden und festen Material abzudecken.

5. Vorhandene Decken müssen leicht zu reinigen sein.
6. Lebensmittelstände sind ausreichend groß und somit dem Warenangebot angemessen zu gestalten. Eine hinreichende Trennung vom „reinen Bereich“ (Produktion, Verkauf) zum „unreinen Bereich“ (Spülbereich, Geschirrrückgabe) muss gewährleistet sein.
7. Lebensmittelstände müssen so beschaffen sein, dass ein Eindringen von Schädlingen (auch außerhalb der Betriebszeit) ausgeschlossen wird.
8. Die Stände dürfen weder zur Lagerung von betriebsfremden und nicht benötigten Gegenständen, noch für betriebsfremde Zwecke genutzt werden.
9. Kleidungsstücke oder andere persönliche Gegenstände der Beschäftigten sind in geschlossenen Vorrichtungen (zum Beispiel Schränke, Boxen) aufzubewahren.
10. Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein (z. B. separates Waschbecken, getrennt vom Handwaschbecken).
11. Bei der Behandlung von unverpackten Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (auch Obst und Gemüse zum Rohverzehr) müssen leicht erreichbare Handwaschbecken mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein. Das Reinigen der Hände hat unter fließendem Wasser zu erfolgen. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände müssen zur Verfügung stehen. Zum Reinigen der Arbeitsgeräte und Einrichtungen müssen entsprechende mit Warm- und Kaltwasserzufuhr ausgestattete Vorrichtungen vorhanden sein. Hinweis: Die oben genannten Vorgaben gelten explizit auch für Fälle, in denen Obst und Gemüse vor Abgabe an den Verbraucher nur an beziehungsweise aufgeschnitten wird (zum Beispiel das Halbieren oder Vierteln von Melonen).
12. Eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung ist zu gewährleisten.
13. Das zum Waschen, Reinigen und zum Behandeln von Lebensmitteln verwendete Wasser muss **Trinkwasserqualität** aufweisen. Detaillierte Auskünfte über **Hygieneregeln für Trinkwasseranlagen** bei öffentlichen Veranstaltungen sowie zu Fragen der Installation und Inbetriebnahme von nicht ortsfesten Trinkwasserversorgungsanlagen erhalten Sie vom Gesundheitsreferat, Abteilung Hygiene und Umweltmedizin (E-Mail: umwelthygiene.gsr@muenchen.de) und im Internet unter <https://www.muenchen.de>, Suchbegriff „Trinkwasserinstallation“.
14. **Bei Veranstaltungen, die mehrere Tage lang andauern**, ist gegebenenfalls ein **Anschluss an die öffentliche Wasserversorgung und Wasserentsorgung** notwendig. Nehmen Sie daher unbedingt rechtzeitig Kontakt mit Ihrer zuständigen Bezirksinspektion auf.

II. Anforderungen an Gegenstände und Ausrüstungen

1. Die Arbeitstische und Arbeitsflächen, Abstellflächen und Regale in den Ständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen (gegebenenfalls zu desinfizieren) sein.
2. Die Gegenstände und Ausrüstungen (zum Beispiel Kochwerkzeug, Kühlschränke, Warmhaltegeräte) müssen sauber Instand gehalten werden.
3. Lebensmittelabfälle dürfen in den Ständen nur kurzzeitig aufbewahrt werden. Die Lagerung hat in leicht zu reinigenden Behältnissen zu erfolgen, die mit einem dicht schließenden Deckel versehen sind. Eine Lagerung dieser Abfälle in den Ständen hat außerhalb der Betriebszeiten zu unterbleiben.

III. Umgang mit Lebensmitteln

1. Lebensmittel dürfen auch in Behältnissen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Dies gilt insbesondere auch für die Anlieferung vor Öffnung der Stände (keine ungeschützte Lagerung von Lebensmitteln im Freien).
2. Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die erforderlichen Kühlmöglichkeiten in ausreichender Zahl bereitzuhalten, die auch dauerhaft eine aktive Kühlung gewährleisten (zum Beispiel Kühlschränke, Kühlvittrinen).
3. Eine gegenseitige Kontamination von Lebensmitteln bei der Lagerung ist auszuschließen (zum Beispiel durch Gerüche von Fischwaren, Keime von Geflügel oder von Obst und Gemüse).
4. Unverpackt angebotene Lebensmittel sind mit einem Warenschutz vor einem Anhusten, Betasten durch die Kund*innen (Spuckschutz) und Witterungseinflüssen (zum Beispiel Sonnenstrahlung) zu schützen. Um diese Art der Kontamination auszuschließen, sind auch die Arbeitsbereiche ausreichend geschützt von den Kund*innen zu platzieren.
5. Die Zuleitungen (zum Beispiel Schläuche) für Trinkwasser und Getränke müssen Trinkwasser geeignet sein und sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden sowie in ihrer Beschaffenheit den gesetzlichen Anforderungen entsprechen.
Hinweis: Gartenschläuche entsprechen nicht den Anforderungen.

IV. Anforderungen an das Personal

1. Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung tragen. Bei der Herstellung und Behandlung von offenen Speisen ist für das beschäftigte Personal saubere Schutzkleidung (einschließlich Kopfbedeckung) erforderlich. Beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von Lebensmitteln darf nicht geraucht oder geschnupft werden.
2. Unter die Belehrungspflicht nach dem **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** fallen Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
 - Eiprodukte
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum RohverzehrNeben den oben genannten Tätigkeiten unterliegen auch die Personen der Belehrungspflicht, die nur mit dem Spülen von Küchengeräten und Geschirr beauftragt sind. Für die genannten Personen sind **folgende zwei Bescheinigungen / Nachweise zur Einsicht am Betriebsort bereit zu halten:**
 - a) Bescheinigung über die „Erstmalige Belehrung“ des Gesundheitsamtes / von beauftragten Ärzt*innen, die beim erstmaligen Tätigkeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein darf (§ 43 Absatz 1 IfSG) oder ein Gesundheitszeugnis gemäß § 18 Bundesseuchengesetz, das am 31.12.2000 seine Gültigkeit noch besaß
(Die Anmeldung zur Erstbelehrung (IfSG) beim Gesundheitsreferat ist online möglich:
<https://stadt.muenchen.de/service/info/gesundheitschutz/1074192/>)

b) Nachweis über die Belehrung durch die Arbeitgeber*innen, die unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und dann mindestens alle zwei Jahre zu erfolgen hat (§ 43 Absatz 4 IfSG)

3. Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen oder als Lebensmittelunternehmer*innen tätig sind, müssen über Nachweise zur **Hygieneschulung** verfügen, die jährlich zu erteilen ist:

a) Als Mitarbeiter*in nach § 4 Absatz 1 Satz 1 und 2 LMHV: Die Belehrung muss die für die jeweilige Tätigkeit notwendigen Fachkenntnisse umfassen. Sofern die Tätigkeit ausschließlich das Abwiegen, Messen, Stempeln, Bedrucken oder Inverkehrbringen verpackter Lebensmittel umfasst, ist eine Hygieneschulung nicht erforderlich. Nach § 4 Absatz 2 LMHV ist eine Hygieneschulung auch dann entbehrlich, wenn aufgrund der Ausbildung der beschäftigten Person die Kenntnisse der Lebensmittelhygiene unterstellt werden können.

b) Als Lebensmittelunternehmer*in: Nachweis, dass das mit Lebensmitteln hantierende Personal zu Fragen der Lebensmittelhygiene geschult bzw. überwacht wird (Artikel 4 Absatz 2 in Verbindung mit Anhang II Kapitel XI Nummer 1 der Verordnung (EG) 852/2004)

4. Für das Personal muss eine Toilette mit Einrichtungen zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände zur Verfügung stehen. Die Toilette muss leicht erreichbar sein und darf nicht von der Öffentlichkeit genutzt werden (zum Beispiel Personaltoilette in einem Lebensmittelbetrieb). Das Personal ist in geeigneter Form über den Standort und die Nutzung der Personaltoiletten zu informieren.

Hinweis: Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sind entsprechend Ihrer Beschäftigung rechtzeitig vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen.

Aufgrund verschiedener örtlicher Gegebenheiten werden von der zuständigen Bezirksinspektion gegebenenfalls weitere Anforderungen an Ihre Stände gestellt. Nehmen Sie daher **frühzeitig Kontakt** mit Ihrer zuständigen Bezirksinspektion auf.

Die obenstehenden Ausführungen sind nicht abschließend.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion telefonisch gerne zur Verfügung:

Bezirksinspektion Nord	233-738611
Bezirksinspektion Süd	233-39888
Bezirksinspektion West	233-46570
Bezirksinspektion Ost	233-63508
Bezirksinspektion Mitte	233-732401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München

Informationen zum Infektionsschutzgesetz (IfSG) Stand 9/2024

Landeshauptstadt
München
Kreisverwaltungsreferat
KVR-III/10
Lebensmittelüberwachung
lebensmittel.kvr@muenchen.de

Wichtig:

1. Eine Infektionsschutzbelehrung durch das Gesundheitsamt ist in der Regel erforderlich.
2. Ohne Infektionsschutzbelehrung darf nicht im Lebensmittelbetrieb gearbeitet werden.
3. Die Bescheinigung darf beim allerersten Arbeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein.
4. Arbeitgeber*innen müssen alle zwei Jahr erneut belehren.
5. Bei bestimmten Krankheiten gibt es ein Arbeitsverbot im Lebensmittelbetrieb.

Personen, die bestimmte Lebensmittel (siehe nächste Seite) gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen und dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung **erstmalig** tätig sind oder dort beschäftigt werden, dürfen diese Arbeiten nur ausüben, wenn sie durch **eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes** (oder von Ärzt*innen, die vom Gesundheitsamt beauftragt wurden) nachweisen, dass sie

- über die Tätigkeitsverbote des § 42 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sowie
- über die Verpflichtungen nach § 43 Absatz 2, 4, 5 Infektionsschutzgesetz (IfSG) in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und
- nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Von dieser erstmaligen Belehrungsverpflichtung ist befreit, wer im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 17 und § 18 Bundesseuchengesetz ist, das am 31.12.2000 noch gültig war.

Erstbelehrung beim Gesundheitsreferat

Die Erstbelehrung (IfSG) beim gewerbsmäßigen Umgang mit Lebensmitteln ist beim Gesundheitsreferat aktuell nur online möglich: <https://stadt.muenchen.de/service/info/gesundheits-schutz/1074192/>

Die **Kosten** in Höhe von 28,00 Euro für die Ausstellung der Bescheinigung sind bei der Anmeldung zu bezahlen.

Erstbelehrung bei Ärzt*innen

Auskunft über Ärzt*innen in der Nähe Ihres Wohnortes, die ebenfalls berechtigt sind, eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durchzuführen, erhalten Sie beim Gesundheitsreferat unter der Telefonnummer (089) 233-96300 oder online unter:

https://stadt.muenchen.de/dms/Home/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Dokumente/Amtsaeerztliche_Leistungen/IFSG/aerzte.pdf

Verpflichtung der Arbeitgeber*innen

Die Arbeitgeber*innen sind verpflichtet, ihre Mitarbeiter*innen **nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre** über die Tätigkeitsverbote (§ 42 Absatz 1 IfSG) und über die Informationspflicht der Arbeitnehmer*innen (§ 43 Absatz 2 IfSG) zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und (wie die Bescheinigungen der Arbeitnehmer*innen über die Unterrichtung) in der Betriebsstätte zur Einsichtnahme aufzubewahren.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Personen, die

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten aufgeführten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung

Dies gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die vorgenannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die vorgenannten Lebensmittel zu befürchten ist.

Belehrungspflicht

Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, fallen unter Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

In Gastronomiebetrieben oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung benötigt **auch das Spülpersonal** eine entsprechende Belehrungsbescheinigung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der für Ihren Betrieb zuständigen Bezirksinspektion telefonisch gerne zur Verfügung

Bezirksinspektion Nord	233-738611
Bezirksinspektion Süd	233-39888
Bezirksinspektion West	233-46570
Bezirksinspektion Ost	233-63508
Bezirksinspektion Mitte	233-732401

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München

Brandschutztechnische Auflagen (1. - 25.)

Stand: 20.08.2025

1. Die Veranstaltung fällt aus brandschutztechnischer Sicht in den Anwendungsbereich folgender Rechtsvorschriften:

- *Verordnung über die Verhütung von Bränden (VVB)*,
- *Richtlinie über Flächen für die Feuerwehr*, in Verbindung mit
- *Anlage A 2.2.1.1/1 zur Richtlinie über Flächen für die Feuerwehr*.

Die Rechtsvorschriften sind entsprechend zu beachten.

2. Der Veranstalter ist für die Sicherheit der Veranstaltung und die Einhaltung der Vorschriften und Auflagen verantwortlich.

Während der Veranstaltung muss der Veranstalter oder ein von ihm beauftragter Veranstaltungsleiter ständig anwesend sein.

Alle an der Durchführung beteiligten Personen (z. B. Dienstleister, Standbetreiber, Ordnungskräfte, Sanitätskräfte) sind in geeigneter Weise über die Auflagen in Kenntnis zu setzen.

3. Bei der zu erwartenden Besucherzahl wird antragsgemäß von maximal 4000 Personen zeitgleich ausgegangen.

Durch geeignete bauliche (z. B. Absperrungen) und/oder organisatorische Maßnahmen (z. B. Kartenkontrolle, Personenzählung, Unterbrechung des Betriebs, Durchsagen) ist zu gewährleisten, dass die zulässige Höchstbesucherzahl nicht überschritten wird.

Bei übermäßig starkem Besucherandrang sind Einlässe rechtzeitig vor Überfüllung der Veranstaltungsflächen zu schließen.

Dies gilt auch für Veranstaltungen mit freiem Eintritt und bei Veranstaltungen im öffentlichen Raum.

4. Mit dem in der Veranstaltungsanzeige der Branddirektion zugeleiteten Plan besteht aus brandschutztechnischer Sicht Einverständnis.

Der gegengezeichnete Plan zu dieser Veranstaltung ist bindend. Eventuell vorgenommene Eintragungen der Branddirektion sind zu beachten. Nachträgliche Änderungen und Abweichungen bedürfen der Zustimmung der Branddirektion.

5. Bei Veranstaltungen mit mehr als 600 Personen im Freien muss die Veranstaltungsfläche über mindestens zwei voneinander unabhängige Rettungswege verfügen.

Die Mindestbreite von Rettungswegen beträgt 1,20 m. Eine Staffelung der Breite erfolgt in 0,60 m Schritten.

Die Gesamtbreite der Rettungswege ist nach der größtmöglichen Personenzahl (Besucher, Mitarbeiter, Künstler, Dritte) zu bemessen.

6. Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in gesamter Breite freizuhalten. Stände, Aufsteller, Stehtische und sonstige Gegenstände o. ä. dürfen die Rettungswege nicht einengen. Sie dürfen nur dort aufgestellt werden, wo sie die Breite der Rettungswege nicht beeinträchtigen.

Rettungswege sind bzgl. der Bodenbeschaffenheit so herzustellen, dass ein sicheres Verlassen der Veranstaltungsfläche für BesucherInnen gewährleistet ist.

7. Kabel, Schläuche, Seile und Leitungen u. ä. sind in den Fluchtwegen und Gängen so zu verlegen, dass sie sowohl in geschl. Räumen als auch im Freien keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mit Kabelkanälen, Gummimatten, o. ä. sicher abzudecken oder mindestens 2 m über dem Boden aufzuhängen. Abspannungen sind ausreichend zu kennzeichnen.

Sofern Hindernisse im Freien über Fahrbahnen oder Feuerwehrezufahrten gespannt werden, sind auf öffentlichen Verkehrsflächen aufgrund verkehrsrechtlicher Vorgaben eine lichte Durchfahrtshöhe von 5,0 m, auf Privatgrund eine lichte Durchfahrtshöhe von mind. 3,5 m einzuhalten.

8. Folgende Aufbauten müssen von Gebäuden einen Abstand von mindestens 3,0 m aufweisen:

Zelte und geschlossene Pavillons größer 10 m² bis 75 m²

Holzbuden und Stände aus Holz

Gastronomiestände und Imbisswägen

Sonstige mobile Einrichtungen mit erheblicher Brandlast (z. B. Bühnen)

Vergleichbare Aufbauten

Bei Bühnen bzw. Musikpodien kann von der Abstandsregel abgewichen werden, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

Die Bühnen bzw. Podien bestehen aus nicht brennbaren Materialien, sie werden nicht überdacht,

es werden keine brennbaren Materialien unter den Bühnen bzw. den Podien gelagert und

es wird an jeder Bühne bzw. an jedem Podium ein geeigneter Feuerlöscher bereitgehalten.

9. Im Veranstaltungsbereich liegende Feuerwehrezufahrten, Gebäude- und Geschäftseingänge und ggf. Innenhöfe sind jederzeit, auch während des Auf- und Abbaus von Ständen, Podien, sonstigen Aufbauten und Lagerungen aller Art freizuhalten.

Dies gilt auch für Zu- und Ausgänge einschließlich der Aufzüge von U- und S-Bahnstationen sowie für Notausstiege.

10. Straßen dürfen mit Aufbauten und sonstigen Einrichtungen nur so belegt werden, dass eine möglichst geradlinige Durchfahrt mit einer lichten Breite von mindestens 3 m und einer lichten Höhe von mindestens 3,50 m für Einsatzfahrzeuge verbleibt. Dies gilt auch für den Abstand zwischen eventuell aufgeklappten Vordächern von Ständen und Verkaufswägen.

11. In der Fußgängerzone (Marienplatz, Wein-, Theatiner-, Kaufinger- und Neuhauser Straße) ist eine mindestens **6,00 m** breite Fahrspur für Einsatzfahrzeuge von Aufbauten und sonstigen Einrichtungen freizuhalten.

12. Hydranten und deren Beschilderung sind von Aufbauten oder Lagerungen ständig frei und zugänglich zu halten. Werden Hydranten zur Wasserversorgung verwendet, ist sicherzustellen, dass sie jederzeit von der Feuerwehr genutzt werden können. So sind entsprechende Druckentlastungsmöglichkeiten vorzusehen, die ein Abkuppeln der angeschlossenen Armaturen ermöglichen. Abschränkungen sind so zu gestalten, dass sie jederzeit leicht durch die Einsatzkräfte zu entfernen sind.

13. Um eine Drehleiter der Feuerwehr vor angrenzenden Gebäuden aufstellen zu können, sind vor allen Gebäuden mit mehr als zwei Obergeschossen sämtliche Aufbauten, Stände, Biertischgarnituren, etc. so anzuordnen, dass der Abstand zwischen der Hausfassade und der freigehaltenen Fahrspur für die Feuerwehr an keiner Stelle mehr als 9 m beträgt. Bei Gebäuden mit mehr als sechs Obergeschossen darf der Abstand 6 m nicht überschreiten.

14. Werden Fahrbahnen mit Absperrerelementen verstellt, so sind diese mit öffenbaren, torähnlichen Absperrerelementen auf Laufrollen (ohne Feststelleinrichtung/Bremsen) auszustatten. Zur Bedienung dieser torähnlichen Vorrichtungen ist ausreichend Ordnungsdienstpersonal für den gesamten Verlauf der Veranstaltung vorzusehen. Es ist betrieblich sicherzustellen, dass an den Toren keine Gegenstände (z. B. Fahrräder) abgestellt bzw. befestigt werden, die ein Öffnen behindern.

15. Im Veranstaltungsbereich sind geeignete Feuerlöscher nach DIN EN 3 gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten (Löschmittelmenge mindestens 6 l bzw. 6 kg).

Für jeden Bereich mit Licht- oder Tontechnik (Mischpult, Verstärker, Dimmer, etc.) ist jeweils ein Kohlendioxid-Feuerlöscher nach DIN EN 3 mit mindestens 5 kg Löschmittelmenge oder ein anderer gleichwertiger Feuerlöscher mit einem anderen Löschmittel gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten.

Bei jedem Gastronomiestand sowie an jeder Bühne und an jedem vergleichbaren Betrieb ist jeweils ein geeigneter Feuerlöscher nach DIN EN 3 gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten (Löschmittelmenge mindestens 6 kg bzw. 6 l).

Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50 Liter Füllmenge und Kochgeräten mit Speisefetten sind Feuerlöscher nach DIN EN 3 für die Brandklasse F (Fettbrand-Feuerlöscher) mit 6 Liter Löschmittelmenge oder einer Löschleistung von 75F gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzuhalten.

Die Positionen der Feuerlöscher sind – soweit sie nicht leicht erkennbar sind – mit Sicherheitszeichen nach ISO 7010 – Zeichen F01 (oder vergleichbar) auf Augenhöhe zu kennzeichnen.

Die Feuerlöscher müssen von einem Sachkundigen gewartet und geprüft sein (mindestens alle 2 Jahre).

16. Leichtentflammbare Baustoffe (z.B. Papier, Stroh-, Bast- oder Schilfmatten) dürfen nicht verwendet werden.

17. Elektrische Kochplatten, Hockerkocher, elektr. Grillanlagen und ähnliche Küchengeräte sind während des Betriebes standsicher aufzustellen und ständig zu beaufsichtigen.

Die Geräte sind während des Betriebes auf nichtbrennbaren und ausreichend wärmedämmenden Unterlagen (z. B. Brandschutzplatten mit mindestens 2 cm Dicke) so aufzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Bei elektrobetriebenen Geräten muss die Unterlage jeweils allseitig mindestens 2 cm über die Geräte hinausreichen.

Bei Geräten mit hoher Wärmestrahlung (z. B. Grillgeräte) sind diese mit einem ausreichenden Abstand zu brennbaren Stoffen (Zeltplane, Gebrauchsartikel, Dekorationen u. ä.) anzuordnen. Der seitliche Abstand muss mindestens 1 m, der nach oben mindestens 1,5 m betragen. Die Abstände können halbiert werden, wenn die brennbaren Stoffe gegen Wärmestrahlung ausreichend geschützt sind.

18. Die Verwendung von Flüssiggas im Veranstaltungsbetrieb ist grundsätzlich untersagt. Kann bei der Herstellung von Speisen oder aus anderen betrieblichen Gründen nicht auf die Verwendung von Flüssiggas verzichtet werden (z.B. durch die Nutzung von Elektrogeräten), so dürfen nur Flüssiggasanlagen verwendet werden, die den anerkannten Regeln der Technik entsprechen. (DGUV Regel 110-010, TRGS 510 und TRGS 800).

Gasflaschen sind im Einvernehmen mit der Branddirektion in allseits geschlossenen Blechschränken mit Bodenbelüftung unterzubringen. Die Schränke sind grundsätzlich im Freien, von außerhalb des Standes/Betriebes frei zugänglich und gut sichtbar anzuordnen. Sie sind entsprechend zu kennzeichnen (schwarzes „G“ auf gelbem Grund).

Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt sind. Schlauchleitungen mit einer Länge von mehr als 40 cm sind als Gassicherheitsschlauch oder fest verlegte Rohrleitung auszuführen bzw. direkt an der Flüssiggasflasche mit Sicherheitsdruckregler (S2SR) und Schlauchbruchsicherung anzuschließen. Die ordnungsgemäße Beschaffenheit der Flüssiggasanlagen hinsichtlich der sicheren Installation, der Aufstellung, der Dichtheit und der sicheren Funktion muss durch eine zur Prüfung befähigten Person nach Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) bescheinigt werden. Die Prüfung ist in der Regel zwei Jahre gültig. Bei Anlagen, die vor Ort mittels Schraubverbindungen neu errichtet wurden, ist bis zum Veranstaltungsbeginn eine aktuelle Prüfbescheinigung erforderlich und auf Verlangen vorzulegen.

Bei einzelnen Ständen beträgt die zulässige Flüssiggasmenge pro Stand maximal zwei Gasflaschen mit jeweils maximal 11 kg Flüssiggas. Soll aus betrieblichen Gründen von den hier aufgeführten Auflagen abgewichen werden, ist dies rechtzeitig vor der Veranstaltung mit der Branddirektion abzustimmen.

19. Druckgasflaschen (z. B. brennbare Gase, Kohlenstoffdioxid, Helium) sind gegen Umfallen ausreichend zu sichern.

20. Ballone dürfen mit Helium bzw. Ballongas oder Druckluft gefüllt werden. Wir weisen darauf hin, dass es in Deutschland untersagt ist, Luftballons mit Wunderkerzen, Leuchtstäben, Knicklichtern, LEDs oder ähnlichen harten Gegenständen aufsteigen zu lassen. Grundlage sind hier das Luftverkehrsgesetz und die Luftverkehrsordnung.

21. Feuergefährliche Handlungen (z. B. offenes Feuer, Feuertonnen, Fackeln, Flammenprojektoren, Sparkular, brennende Gase und Flüssigkeiten) sowie Pyrotechnische Effekte (z.B. Feuerwerk jeglicher Art, auch Tisch- bzw. Tortenfeuerwerk (Eisfontänen), Wunderkerzen, Bengalische Feuer) sind grundsätzlich untersagt.

Sollen dennoch feuergefährliche Handlungen durchgeführt oder Pyrotechnik verwendet werden, so bedarf dies ausdrücklich der Zustimmung der Branddirektion. Eine aussagekräftige Beschreibung der feuergefährlichen Handlung ist der Branddirektion zur Beurteilung per Mail (bfm.veranstaltungssicherheit@muenchen.de) fristgerecht zuzuleiten.

Feuergefährliche Handlungen sind frühestmöglich, spätestens jedoch drei Arbeitstage (Mo-Fr), Pyrotechnik spätestens zwei Wochen vor der Vorstellung der Branddirektion anzuzeigen.

Die Verwendung von Pyrotechnik ist frühestmöglich, spätestens jedoch zwei Wochen vor der Vorstellung der Branddirektion anzuzeigen.

22. Holzkohlengrillgeräte dürfen nur im Freien betrieben werden. Sie sind so zu positionieren, dass brennbare Stoffe und Gegenstände (Zelte, Schirme, Wände, Vorhänge, etc.) nicht entzündet werden können. Sie sind standsicher aufzustellen. Zum Anzünden von Holzkohlengrillgeräten dürfen nur handelsübliche Grillanzünder benutzt werden. Die Verwendung von Spiritus, Benzin o. ä. brennbaren Flüssigkeiten ist verboten.

Brennstoffrückstände sind sorgfältig abzulöschen und in nichtbrennbaren Behältern mit dichtschießendem Deckel unterzubringen. Bei aufkommendem Wind ist das Grillen aufgrund des möglichen Funkenfluges einzustellen.

Für jeden Holzkohlengrill ist je ein zugelassener Wasserlöscher nach DIN 14406 bzw. DIN EN 3 oder je ein ausschließlich dafür vorgesehener mit Wasser gefüllter 10-Liter-Eimer gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzustellen.

Für Holzkohlegrills, die auf brennbaren Fußböden betrieben werden, sind Bodenbleche vorzusehen. Diese müssen allseitig mindestens 50 cm über das Grillgerät hinausreichen.

23. Brennpasten können trotz des Verwendungsverbotes für offenes Feuer, brennbare Gase und Flüssigkeiten verwendet werden, wenn dies in der Art der Veranstaltung begründet ist. Folgende Auflagen sind zu beachten:

Wenn möglich, ist Sicherheitsbrennpaste zu verwenden.

Zu brennbaren Stoffen (Dekorationen, Vorhängen, brennbaren Lampenschirmen u. ä.) ist ein ausreichender Sicherheitsabstand einzuhalten, so dass diese nicht entzündet werden können.

Es darf nur der Tagesbedarf an Brennstoff aufbewahrt werden.

Ein sicheres Löschen der Feuerstelle muss in jedem Betriebszustand gewährleistet sein. (z. B. durch Abdeckung)

Es ist ein Schaumlöschers nach DIN EN 3 mit einem Mindestinhalt von 6 l jederzeit griffbereit bereitzuhalten.

Die Sicherheitshinweise des Herstellers sind zu beachten.

Offenes Feuer muss ständig beaufsichtigt werden. Ist die ständige Beaufsichtigung nicht gewährleistet, muss die Feuerstelle kalt und die Brennkammer leer sein.

Als Aufstellflächen sind nicht brennbare Unterlagen zu verwenden.

24. Für die Veranstaltung ist es erforderlich, dass der Veranstalter in Kontakt mit einem anerkannten meteorologischen Institut o. ä. steht. Der Veranstalter hat sich vor und während der Veranstaltung über aktuelle Wetterlagen zu informieren. Er hat sicherzustellen, dass er bei der Vorhersage von kritischen Wetterlagen dies unverzüglich erfährt und dazu eine fachliche Beratung durch das Institut o. ä. erhält. Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit fliegender Bauten (auch Bühnenaufbauten) oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Wetterdurchsagen, Sicherung der Aufbauten, ggf. Abbruch der Veranstaltung und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.

Unabhängig davon sind bei aufkommendem Wind im Veranstaltungsbereich vorhandene Sonnen- bzw. Großschirme (Durchmesser > 2,5 m) rechtzeitig zu schließen und zu sichern.

25. Für die Veranstaltung ist ein Sanitätsdienst mit folgender Mindeststärke erforderlich.

4 Sanitätshelfer, davon mindestens 1 Rettungssanitäter gemäß RettSanV

1 Sanitätsstation bzw. -fahrzeug, jeweils mit einem AED

Grundlage der Bemessung ist die zeitgleiche Anwesenheit von 4000 Personen während der Veranstaltung. Ist anzunehmen, dass diese Personenzahl überschritten wird oder soll die Sanitätsdienststärke aufgrund einer geringeren Personenzahl reduziert werden, ist hierfür das Einvernehmen mit der Branddirektion erforderlich.

Bei der Durchführung des Sanitätsdienstes ist zu beachten:

Es ist vom Veranstalter eine geeignete Organisation oder ein geeignetes Unternehmen mit der Durchführung des Sanitätsdienstes zu beauftragen.

Der Sanitätsdienst beginnt mit dem Einlass der Besucher bzw. spätestens mit dem Beginn der Veranstaltung und endet nach der Veranstaltung nachdem die meisten Personen das Veranstaltungsgelände verlassen haben.

Der Veranstalter muss die Zusammenarbeit von Ordnungsdienst, Brandsicherheitswache (sofern vorhanden) und Sanitätsdienst mit der Polizei, der Feuerwehr und dem Rettungsdienst gewährleisten.
Die Erreichbarkeit des Sanitätsdienstes bei Notfällen ist dabei sicherzustellen über Funk, Festnetzanschluss oder die Platzierung an einem festgelegten Standort.

Der Verantwortliche für den Sanitätsdienst ist angehalten, umgehend den Veranstalter und die Branddirektion zu verständigen, wenn nach seiner Einschätzung die Sanitätsdienstkräfte nicht ausreichend sind.

Die Versorgungen von Patienten sind zu dokumentieren.

Die Dokumentation über die Versorgungen ist der Branddirektion innerhalb drei Tagen nach der Veranstaltung zu übermitteln. Die Erfassung ist über den Link (https://www.katastrophenschutz-muenchen.de/Freigabe/survey_sandienst.html) oder mit Hilfe des QR-Codes (s.u.) erreichbar. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist für jeden Veranstaltungstag eine gesonderte Dokumentation zu übermitteln.

Mit Beginn der Einsatzbereitschaft des Sanitätsdienstes ist dies der Integrierten Leitstelle (ILS) über Telefon 51 51 91 – 66 943 oder Fax 51 51 91 – 66 801 mitzuteilen. Hierbei ist namentlich der Leiter des Sanitätsdienstes, die Stärke des Sanitätsdienstes und die gesicherte Erreichbarkeit über Funk, Funkmeldeempfänger oder Festnetzanschluss mitzuteilen.

Alle Notfallmeldungen (Rettungsdiensteinsätze, Feuermeldung, technische Hilfeleistung) sind sofort und unmittelbar an die Integrierte Leitstelle (ILS) über Notruf 112 oder BOS-Funk weiterzuleiten.
Sanitätsdienstleister ohne Berechtigung für BOS-Funk haben die Kommunikation mit der ILS sicherzustellen (z. B. Festnetzanschluss).

Eine Sanitätsdienststation kann als Ersatz für ein Sanitätsdienstfahrzeug dienen, wenn diese eine Untersuchungsliege und eine Krankentrage beinhaltet, mit einem Notfallkoffer ausgestattet ist und über eine Kommunikationseinrichtung zur Integrierten Leitstelle (ILS) verfügt. Auf einen AED je Sanitätsdienststation oder -fahrzeug kann verzichtet werden, wenn innerhalb 4 min ein AED zur Verfügung steht.

Das Sanitätsdienstpersonal muss als solches erkennbar sein.

Abschließende Hinweise

Wir behalten uns vor, ergänzende Auflagen zu stellen, sofern sich deren Notwendigkeit während des Betriebes ergibt. Gegebenenfalls werden wir bei einer Begehung vor Ort während der Veranstaltungszeit die Einhaltung der Auflagen kontrollieren. Diese mögliche Begehung kündigen wir hiermit an.

Die Branddirektion München, Abschnitt Veranstaltungssicherheit, ist zu informieren, wenn die Veranstaltung aufgrund eines außergewöhnlichen Ereignisses (drohendes Unwetter, Stromausfall, etc.) abgebrochen werden muss. Hierzu ist bis spätestens 08:00 Uhr des auf die Veranstaltung folgenden montags eine E-Mail zu senden an: bfm.veranstaltungssicherheit@muenchen.de. In der E-Mail sind aufzuführen: Ort und Name der Veranstaltung, Name des Veranstalters, Uhrzeit und Grund des Abbruchs. Darüber hinaus sind noch eventuelle besondere Vorkommnisse aufzuführen.

Forderungen oder Auflagen anderer Behörden oder Dienststellen werden von diesen Auflagen nicht berührt.

Kontakt und weitere Informationen

Bei Fragen wenden Sie sich gerne per Mail an uns oder besuchen Sie unsere Homepage.

Landeshauptstadt München - Kreisverwaltungsreferat

Branddirektion

Einsatzvorbeugung - Sondergebiet **Veranstaltungssicherheit**

E-Mail: bfm.veranstaltungssicherheit@muenchen.de

Telefon: 089-2353-44444

Homepage: <https://stadt.muenchen.de/infos/veranstaltungssicherheit.html>

AWM

Info für Sie

Stand: 28.01.2021

Regelungen für Veranstaltungen

1. Pflicht zur Abfallvermeidung: Organisieren Sie Ihre Veranstaltung abfallarm.

Bei Veranstaltungen **auf städtischem Grund** oder in Einrichtungen der Stadt München müssen Sie Speisen und Getränke in pfandpflichtigen wiederverwendbaren Verpackungen und Behältnissen und mit Mehrwegbesteck ausgeben. Die Verpackungen und Behältnisse müssen also mehrmals verwendet werden können. Einweggeschirr ist nicht erlaubt. Dieses Münchner Einwegverbot ist in § 4 Absatz 8 der Münchner Gewerbe- und Bauabfallentsorgungssatzung geregelt.

Verstöße gegen diese Pflicht können geahndet werden. Ausnahmen sind nur in begründeten Einzelfällen auf schriftlichen Antrag möglich.

Bitte richten Sie Ihren Antrag an:

Abfallwirtschaftsbetrieb München, Verwaltung und Recht, Satzungsangelegenheiten,

Georg-Brauchle-Ring 29, 80992 München

E-Mail: satzungsvollzug.awm@muenchen.de, Telefon 089 233-31113, Fax: 089 233-31182.

2. Pflicht zur Abfallentsorgung: Sammeln Sie die Abfälle am Veranstaltungsort getrennt. Abfall zur Verwertung (Wertstoffe wie Papier/Pappe, Kunststoffe, Metalle, Glas und Bioabfall).

Damit die Abfälle optimal verwertet werden können, sammeln Sie diese nach Abfallart getrennt. Falls die Wertstoffe (trocken, ohne Bio- oder Speiseabfälle und Restmüll) in einem Behälter gemischt erfasst werden, müssen diese über eine Sortieranlage der Verwertung zugeführt werden. Pflanzliche Küchenabfälle (z.B. Gemüse-, Obst- und Blumenabfall) müssen getrennt erfasst und verwertet werden.

Abfall zur Beseitigung (Restmüll)

Nicht verwertbare Restabfälle von **Veranstaltungen jeglicher Art** (mit Hausmüll vergleichbar) müssen Sie in den Mülltonnen und Behältern des Abfallwirtschaftsbetriebes München (AWM) entsorgen und vom AWM abholen lassen (§3 Abs. 1 und 2 der städtischen Gewerbe- und Bauabfallentsorgungssatzung). Für Veranstaltungen mit sehr geringem Restmüllaufkommen können Müllsäcke mit einem Volumen von 70 Litern beim AWM erworben werden.

Wir beraten Sie gerne zum benötigten Entsorgungsvolumen:

E-Mail: vertrieb.awm@muenchen.de, Telefon: 089 233-31277, Fax: 089 233-98931277.

Speise- und Küchenabfall mit tierischen Bestandteilen

Diese Abfälle müssen Sie in Speiseabfalltonnen erfassen und einer ordnungsgemäßen Verwertung zuführen.

Weitere Informationen finden Sie in unserem Infoblatt „Entsorgung von Küchen-, Speise- und Lebensmittelabfällen“.

Bei Fragen zu geeigneten Entsorgungsanlagen beraten wir Sie gerne:

E-Mail: tierkoerperbeseitigung.awm@muenchen.de, Telefon 089 233-31999.

Weitere Informationen unter:

<https://www.awm-muenchen.de/entsorgen/abgabestellen-services/veranstaltungsmuell>