

Stadtverwaltung Trier -Ordnungsamt- Wasserweg 7-9 54292 Trier Fax: 0651/718-1328	Sachbearbeitung:
	Frau Thiele Tel: 0651/718-1326 E-Mail: melissa.thiele@trier.de
	Frau Leclaire Tel: 0651/718-2127 E-Mail: marie-luise.leclaire@trier.de

Antrag auf Erteilung einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz

Antragstellung	
Firma/Verein/Organisation	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> <p>Name des Veranstalters / Fachschaft</p> <p>Adresse: Fachschaftsadresse oder Privatadresse der Verantwortlichen bei privaten Veranstaltungen</p> </div>
Verantwortliche Person (Name, Vorname)	
Adresse	
Telefon	
E-Mail	
Tel. Erreichbarkeit, der bei der Veranstaltung ständig anwesenden und verantwortlichen Person(en)	

Bezeichnung, Zeitraum und Ort der Veranstaltung	
besonderer Anlass (Name/Titel Veranstaltung)	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> <p>Beschreibung der Veranstaltung (z.B. Ersti Party ...)</p> <p>Veranstaltungsplatz: Studierendenhaus Universität Trier (AStA) Universitätsring 12b / 54286 Trier</p> </div>
Datum der Veranstaltung	
Öffnungszeiten (Uhrzeit)	
Veranstaltungsplatz/gelände	
Adresse	
Zusätzliche Ortsangabe	<input checked="" type="checkbox"/> Privatfläche <input type="checkbox"/> öffentliche Fläche <input type="checkbox"/> genehmigte Versammlungsstätte
Eingezäuntes Gelände	<input type="checkbox"/> ja mit Mauern, Gitter, o.Ä. <input checked="" type="checkbox"/> nein

Veranstaltungsart	
<input checked="" type="checkbox"/> Fastnacht	<input type="checkbox"/> Kirmes
<input checked="" type="checkbox"/> Vereinsfest	<input type="checkbox"/> Konzert
<input checked="" type="checkbox"/> Straßenfest	<input type="checkbox"/> Tanzveranstaltung

Zusatzangaben	
Voraussichtliches Besuchsaufkommen	pro Tag: ca max. 200 Personen gleichzeitig gleichzeitig anwesend:
Getränkeangebot	<input type="checkbox"/> alkoholfrei <input type="checkbox"/> alkoholhaltig
Speiseangebot	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Art der Zubereitung	<input type="checkbox"/> Gas <input type="checkbox"/> Fritteuse <input type="checkbox"/> offenes Feuer <input type="checkbox"/> Strom
Anzahl der Toiletten	Männer: 1x Herren
	Frauen: 1x Damen
	Barrierefrei: 1x Barrierefrei
Anzahl der Parkplätze	freie Parkplätze der Universität Trier
Musikdarbietung	<input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja
Art der Musikdarbietung	<input type="checkbox"/> Livemusik <input type="checkbox"/> Hintergrundmusik <input type="checkbox"/> Musikinstrumente <input type="checkbox"/> Musik durch DJ <input type="checkbox"/> Musik vom Band/CD/Radio

Größe und Sicherheitsmaßnahmen des Veranstaltungsortes	
Freifläche in m ² (für Besuchende zugänglich)	Eingangsbereich Studierendenhaus / öffentlicher Bereich und Universitätsgelände
Funktionsfläche in m ² (Aufbauten, Logistik, usw.)	nur bei Nutzung von Außenbereichen (Pavillon oder Ständen)
Gesamtfläche in m ²	ca. 150 Quadratmeter (mit Bühne, Küche, Hauptfläche, ...)
Türbreite in m	Fluchttür 1,10 m breit / Eingang u. Durchgang bis 1,20m -1,40m
Gangbreite in m	1,00 Meter bis 1,40 Meter
Rettungsweglänge in m	Notausgang direkt an der Partyfläche
Anzahl des Ordnerdienst (gleichzeitig anwesend)	wenn Ordner gebucht wurden bitte angeben oder wenn eigene Leute Ordnungsdienst machen
Anzahl der Feuerlöscher	3 Feuerlöscher im Haus verteilt und ein Brandmeldeknopf am Haupteingang / Notausgang Partyfläche und Haupteingang
Anzahl der Notausgänge	
Blitzschutz	<input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja
Einlass durch Vereinzelungsanlage	<input checked="" type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Sicherheitsbeleuchtung	<input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/> ja

Aufbauten		gilt nur für Außenbereichveranstaltungen für Partys im Studihaus <u>nicht</u> ausfüllen
Aufbau (Datum und Uhrzeit)	Abbau (Datum und Uhrzeit)	
Art	Anzahl	Größe in m ²
Getränkestand		
Speisestand		
Verkaufstisch		
Verkaufsstand		
Bühne		
Zelt		
Fahrgeschäft		
Tisch		
Sitzplatz		
Stehplatz		
Sonstiges		

Sonstige Erläuterungen/Informationen
(z.B. Feuerwerk, Luftballons, offenes Feuer, Sicherheitsdienst, Sanitätsdienst)
Brandschutzbeauftragter der Universität Trier: Michael Thein
Anfahrtspunkt Rettungswagen: UNI - D1
Verbandskasten Küche vorhanden

Die angefügten Hinweise wurden zur Kenntnis genommen.

Ort, Datum, Unterschrift

Anlagen	
<input type="checkbox"/> Teilnehmerverzeichnis	<input type="checkbox"/> Preisliste
<input type="checkbox"/> Lageplan	<input type="checkbox"/> Veranstaltungskonzept
<input type="checkbox"/> Stand-/Bestuhlungsplan	<input type="checkbox"/> Sicherheitskonzept
<input type="checkbox"/> Grundrissplan (Maßstab 1:500) mit Einzeichnung und Angabe der Maße der Aufbauten, Rettungswege, Gangbreite, Türbreite, Bestuhlung	

Hinweise

A Gaststättengesetz (GastG)

Aus besonderem Anlass kann der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden. Einer Gestattung nach § 12 GastG bedarf es, wenn vorübergehend gewerbsmäßig Alkohol außerhalb einer bestehenden, erlaubten Gaststätte zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht wird. Bei der gewerbsmäßigen Verabreichung alkoholischer Getränke muss Gewinnerzielungsabsicht, Selbständigkeit und Fortsetzungsabsicht vorliegen. Keiner Erlaubnis bedarf daher beispielsweise:

- Die gewerbsmäßige Verabreichung von ausschließlich nichtalkoholischen Getränken
- Die Verabreichung von alkoholischen Getränken zum Selbstkostenpreis

Im zuletzt genannten Fall ist der Erlaubnisbehörde allerdings eine entsprechende schriftliche Erklärung vorzulegen.

Wer an mehr als 12 Tagen im Jahr am selben Ort gewerbsmäßig alkoholische Getränke verabreicht bedarf einer Erlaubnis nach § 2 GastG (Gaststättenerlaubnis).

§ 6 GastG besagt, dass auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen sind, wenn der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet ist. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.

Nach § 4,1 GastG ist es verboten, alkoholische Getränke in einer Weise anzubieten oder zu vermarkten, die geeignet ist, dem Alkoholmissbrauch oder übermäßigem Alkoholkonsum Vorschub zu leisten.

Nach § 20 GastG ist es ebenso verboten, alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.

B Sonn- und Feiertagsgesetz (LFtG)

Veranstaltungen werden nach § 5 und § 9 LFtG an Sonntagen sowie den gesetzlichen und kirchlichen Feiertagen erst nach der Zeit des Hauptgottesdienstes (11:00 Uhr) zugelassen.

Nach § 6 LFtG sind Veranstaltungen, die der Unterhaltung dienen, an folgenden Tagen verboten:

- Karfreitag, Totensonntag und Volkstrauertag jeweils ab 04:00 Uhr
- Allerheiligentag von 13:00 bis 20:00 Uhr
- Tag vor dem 1. Weihnachtstag ab 13:00 Uhr

Nach § 7 LFtG sind Sportveranstaltungen an folgenden Tagen verboten:

- Karfreitag
- Ostersonntag, Pfingstsonntag, Totensonntag, Volkstrauertag und am 1. Weihnachtstag jeweils bis 13:00 Uhr
- Tag vor dem 1. Weihnachtstag ab 13:00 Uhr

Nach § 8 LFtG sind Tanzveranstaltungen an folgenden Tagen verboten:

- von Gründonnerstag 4:00 Uhr bis Ostersonntag 16:00 Uhr
- am Allerheiligentag, Volkstrauertag und Totensonntag jeweils ab 4:00 Uhr
- Tag vor dem 1. Weihnachtstag 13:00 Uhr bis zum 1. Weihnachtstag 16:00 Uhr

C Preisangabenverordnung

An den Ständen ist an gut sichtbarer Stelle ein vollständiges Preisverzeichnis anzubringen.

D Benutzung öffentlicher Gebäude oder öffentlicher Flächen

Soweit öffentliche Gebäude oder Flächen benutzt werden, sind die jeweils geltenden Vertragsbedingungen, Benutzungsordnungen und erteilte Erlaubnisse zu beachten. Befindet sich der Veranstaltungsort im öffentlichen Straßenraum, ist eine Sondernutzungserlaubnis gesondert zu beantragen.

Eine Verkehrsbehinderung darf nicht erfolgen. Den Anweisungen der Polizei und des Ordnungsamtes ist unverzüglich Folge zu leisten.

E Jugendschutzgesetz (JuSchG)

Nach dem JuSchG sind

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

Insbesondere ist darauf zu achten, dass

- Kinder und Jugendlichen unter 16 Jahren der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der Gestattung bedürfen, verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.
- Jugendliche ab 16 Jahren der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der Gestattung bedürfen, ab 24:00 Uhr verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.
- an Kinder und Jugendliche kein Branntwein, keine branntweinhaltige Getränke (z.B. Alkopops) oder Lebensmittel abgegeben werden dürfen. Auch der Verzehr solcher Getränke und Lebensmittel ist für diesen Personenkreis verboten.
- An Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren auch keine anderen alkoholischen Getränke abgegeben werden dürfen oder der Verzehr solcher Getränke gestattet werden darf, es sei denn sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person.
- In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen nach § 10 des JuSchG Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben werden noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

Gemäß § 3 JuSchG sind die geltenden Vorschriften durch deutlich sichtbaren und gut lesbaren Aushang bekannt zu machen

F Landesnichtraucherschutzgesetz (§ 7)

In Gaststätten ist das Rauchen untersagt. Gaststätten im Sinne dieses Gesetzes sind Betriebe, die Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreichen, wenn der betrieb jedermann oder bestimmten Personen zugänglich ist und den Vorschriften des GastG unterliegt.

Das Rauchen ist zulässig

- In vollständig abgetrennten Nebenräumen, wenn und soweit diese Räume in deutlich erkennbarer Weise als Raucherräume gekennzeichnet sind und die Belange des Nichtraucherschutzes dadurch nicht beeinträchtigt werden
- In Gaststätten mit weniger als 75 m² Gastfläche und ohne abgetrennten Nebenraum, wenn keine oder lediglich kalte Speisen einfacher Art zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden, Personen unter 18 Jahren der Zutritt verwehrt wird und die Gaststätte am Eingangsbereich in deutlich erkennbarer Weise als Rauchergaststätte, zu denen Personen unter 18 Jahren keinen Zutritt haben, gekennzeichnet sind.
- Werden Wein-, Bier- und sonstige Festzelte an höchstens 21 aufeinander folgenden Tagen an einem Standort betrieben, kann das Rauchen durch den Betreiber/Veranstalter erlaubt werden. Über die Raucherlaubnis muss durch deutlich wahrnehmbaren Hinweis insbesondere im Eingangsbereich informiert werden.

G Landesimmissionsschutzgesetz (LImSchG)

Gemäß § 6 des Landes-Immissionsschutzgesetzes vom 20. Dezember 2000 (GVBl. S.578) dürfen Geräte, die der Erzeugung oder Wiedergabe von Schall oder Schallzeichen dienen (Tongeräte), insbesondere Lautsprecher, Tonwiedergabegeräte, Musikinstrumente und ähnliche Geräte, nur in solcher Lautstärke benutzt werden, dass unbeteiligte Personen nicht erheblich belästigt werden oder die natürliche Umwelt nicht beeinträchtigt werden kann.

Das Landesimmissionsschutzgesetz gibt hierfür keine konkreten Lärmwerte vor. In Anlehnung an die Sportanlagenlärmschutzverordnung (18. BImSchV) und die LAI-Freizeitlärm-Richtlinie, die auch in Rheinland-Pfalz zur Anwendung kommen, gelten folgende Lärmpegel in db(A) als hinnehmbar (gemessener Lärmpegel - unabhängig von einem bereits vorliegenden höheren Lärmpegel - vor dem geöffneten, vom Lärm an stärksten betroffenen Fenster des nächstgelegenen Wohnhauses):

Nutzungen	tags		nachts
	außerhalb der Ruhezeiten	innerhalb der Ruhezeiten	innerhalb der lautesten vollen Stunde
Gewerbegebiete	65	60	(50)*
Kern-, Dorf-, Mischgebiete	60	55	45
Allg. Wohngebiete, Kleinsiedlungsgebiete	55	50	40
Reine Wohngebiete	50	45	35
Kurgebiete, Krankenhäuser, Pflegeanstalten	45	45	35
*nächtliche Werte in Gewerbegebieten nur, wenn dort Wohnungen vorhanden sind			

Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen diese Werte tagsüber um nicht mehr als 30 dB(A) und nachts um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

Die Zeiten sind wie folgt festgelegt: Der Tag umfasst werktags die Zeit von 6.00 bis 22.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen 7.00 bis 22.00 Uhr. Die übrige Zeit wird als Nacht behandelt. Ruhezeiten sind werktags von 6.00 bis 8.00 Uhr und von 20.00 bis 22.00 Uhr. An Sonn- und Feiertagen betragen die Ruhezeiten 7.00 bis 9.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr und zusätzlich mittags von 13.00 bis 15.00 Uhr. An Sonn und Feiertagen gelten zusätzlich die Vorschriften des Landesfeiertagsgesetzes. An diesen Tagen sind Veranstaltungen – gleich welcher Art – vor 11.00 Uhr (Beendigung des Hauptgottesdienstes) nicht zulässig.

Solange die Veranstaltung unter Beachtung dieser Grenzwerte durchgeführt wird, steht einem guten Gelingen nichts entgegen. Darüber hinausgehende lärmschutzrechtliche Erlaubnisse werden – außer für Brauchtumsveranstaltungen u.ä. - nicht erteilt.

Hinweis:

Sollte es dennoch zu erheblichen Belästigungen der Anwohnerschaft kommen, so sind die städt. Mitarbeiter des Kommunalen Vollzugsdienstes oder die Polizeieinsatzkräfte jederzeit befugt, die störenden Aktivitäten zu untersagen bzw. die Veranstaltung abubrechen.

H Toilettenanlagen

Es sind ausreichende und leicht erreichbare Toilettenanlagen zur Verfügung zu stellen. Diese müssen nach Geschlechtern getrennt sein. Es muss mindestens eine barrierefreie Toilette zur Verfügung stehen. Im Sinne der Allgemeinhygiene und des Umweltschutzes ist es erforderlich, bei der Abhaltung von Veranstaltungen Toilettenwagen einzusetzen, bei dem/denen die kontinuierliche Reinigung gewährleistet ist und entsprechende Hygieneeinrichtungen (Eimer mit geschlossenem Deckel auf der Damentoilette, Bereitstellung von Einmalseife und -handtüchern) bereitgestellt werden.

I Benutzung fliegender Bauten

Bei fliegenden Bauten, insbesondere vor der Inbetriebnahme von Festzelten, sind die Vorgaben nach § 69 Abs. 6 ff der Landesbauordnung Rheinland-Pfalz (LBO) zu beachten. Für die Abnahme der Fliegenden Bauten ist frühzeitig ein Termin mit dem zuständigen Baukontrolleur (Hr. Marzi 0651-718-2636 oder Hr. Castellini 0651-718-2638) zu vereinbaren.

J Brandschutzrechtliche Hinweise

Regelungen zu brandschutzrechtlichen Vorschriften entnehmen Sie dem Merkblatt der ADD mit dem AZ.: 30638 – Veranstaltungen auf öffentlichen Flächen.

Sollte eine Brandsicherheitswache und/oder ein Sanitätsdienst erforderlich sein setzen Sie sich bitte rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit der Berufsfeuerwehr Trier, 0651/9488-0, in Verbindung.

K Lebensmittelrechtliche Hinweise

Es muss eine angemessene, hygienische Warm- oder Kaltwasserversorgung (geeignete Trinkwasserschläuche) und Abwasserentsorgung vorhanden sein.

Jeder Stand muss eine Überdachung, einen leicht zu reinigenden Fußboden besitzen und so ausgestattet sein, dass Lebensmittel keiner negativen Beeinflussung unterliegen.

Unverpackte Lebensmittel dürfen nur so gelagert oder zum Verkauf vorrätig gehalten werden, dass sie keinen negativen Beeinflussungen, insbesondere durch Personen, unterliegen (Spuckschutz, räumliche Trennung). Das Lagern von Lebensmitteln muss mindestens 0,50 m über dem Boden erfolgen (z.B. Schwenkbraten = Mindestabstand zum Kunden 2,50 m).

Die Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden. Eine Handwaschgelegenheit (mit fließendem kalten und warmen Wasser, Seifenspender und Einmalhandtücher) muss vorhanden sein. Sofern keine separate Personaltoilette vorhanden ist, muss in jedem Verkaufsstand ein Handdesinfektionsmittelspender vorhanden sein.

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten müssen geeignete Spülmöglichkeiten vorhanden sein: bei Abgabe = 1 Spülbecken; bei Herstellung/Verarbeitung = Doppelspüle oder Spülmaschine (alternativ Spülmobil).

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen eine geeignete, helle, saubere Arbeitskleidung (60° C Wäsche, z.B. T-Shirt, Kittel) inklusive Kopfbedeckung tragen.

Der Genuss von Tabakwaren in jeder Form ist beim Behandeln von Lebensmitteln verboten.

In Kühleinrichtungen, in denen kühlpflichtige Lebensmittel aufbewahrt werden, müssen Thermometer zur Überprüfung der Temperaturen vorhanden sein. Bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen zu achten.

Verwendete Zusatzstoffe und Allergene sind gut sichtbar am Stand zu deklarieren (Hinweisschild).

Gemäß der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) muss das Wasser, welches für den menschlichen Gebrauch und/oder zur Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, auch wenn es aus nicht ortsfesten Anlagen stammt, bestimmte mikrobiologische und chemische Anforderungen erfüllen.

Diese Forderung ist nur zu gewährleisten, wenn:

Die verwendeten Schläuche und Bauteile aus trinkwassergeeigneten, undurchsichtigen Material bestehen und keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DIN-DVGW (Deutscher Verein des Gas- u. Wasserfaches e.V.) Prüfung. Schläuche sollten darüber hinaus KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen erhalten Sie bei Ihrem Fachhandel und sind für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt vorzuhalten.

Leitungsquerschnitte sind möglichst klein, den örtlichen Gegebenheiten (Wasserverbrauch), zu dimensionieren.

Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme zu desinfizieren bzw. über eine ¼ Std. mit Trinkwasser zu spülen.

Schlauchleitungen sind gegen Beschädigung mit einem Schutzrohr zu versehen und sind, um eine Verwechslung zu vermeiden, gegenüber den Abwasserschläuchen farblich zu kennzeichnen.

Generell sind zum Anschluss Standrohre zu verwenden. Diese müssen ebenfalls vor Verwendung desinfiziert werden.

Tägliche Kontrolle der oberirdisch verlegten Leitungen auf Beschädigungen.

Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche müssen in sauberer Umgebung und trocken gelagert werden.

Vor erneutem Einsatz sind die Schläuche ggf. mit einem nach TrinkwV zugelassenen Mittel zu desinfizieren.

Entsprechende Informationen erhalten Sie unter 0651/715-500, für den Bereich Verbandsgemeindeverwaltungen Konz und Saarburg unter 06581/919820.

Soweit Personen beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der in § 42 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz (IfSG) genannten Lebensmittel, damit in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt sind, bedürfen einer Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt. Diese Belehrungen finden jeweils mittwochs um 10:00 Uhr und donnerstags um 14:30 statt. Anmeldungen unter der Rufnummer 0651/715-514.

Dies gilt entsprechend für Personen die mit Bedarfsgegenständen, die für die o.g. Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die in § 42 Abs. 2 IfSG Lebensmittel zu befürchten ist.

Lebensmittel gemäß § 42 Abs. 2 IfSG

- a. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- b. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- c. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- d. Eiprodukte
- e. Säuglings- und Kleinkindernahrung
- f. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- g. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- h. Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Die Belehrungsnachweise sind so aufzubewahren, dass diese den Aufsichtsbehörden vorgelegt werden können. Die Bescheinigungen dürfen nicht älter als drei Monate sein.

Auf die nach § 43 Abs. 4 erforderlichen Nachbelehrungen durch den Arbeitgeber wird hingewiesen.

L Sonstige Hinweise

Die ordnungsgemäße Abführung der Abwässer muss gewährleistet sein.

Für die Sauberhaltung der genutzten Fläche und deren Umgebung während und nach der Veranstaltung ist Sorge zu tragen. Es sind Abfallbehälter in ausreichender Anzahl bereitzustellen. Das Verteilen von Aufklebern und Ähnliches ist verboten.