



SPIEKERHOF 31 48143 MÜNSTER

Rechtliches zu H o f f e s t e n

Hoffeste richtig vorbereiten. An was muss gedacht werden?

Hoffeste, Landjugendveranstaltungen, Weinfeste und Bauernmärkte bereichern jeden Veranstaltungskalender im ländlichen Raum. Diese bilden – gerade in den Sommermonaten – eine abwechslungsreiche Ergänzung zu der herkömmlichen Gastronomie. Während dieser Jahreszeit lassen sich Bauern- und Winzerhöfe mit ihren Produkten am besten präsentieren und können zu einer erlebnisreichen Veranstaltung auf den Hof einladen.

Genau das ist es, was ein gelungenes Hoffest auszeichnet und was die Besucher zum Kommen veranlasst: das besondere Ambiente der Hofstätte, die Einblicke in den landwirtschaftlichen Betrieb, die hochwertigen Produkte vom Erzeuger vor Ort und die ländliche Idylle.

Wichtig ist, dass beim Anbieten von Speisen und Getränken die Vorschriften der Lebensmittelhygiene beachtet werden. Deshalb müssen alle Personen, die leichtverderbliche Lebensmittel zubereiten und anbieten einmalig an einer Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz teilgenommen haben, die nur die örtlichen Gesundheitsämter durchführen dürfen (Dauer ca. 1-2 Stunden, Kosten ca. 30 EUR). Die entsprechenden Bescheinigungen müssen zu Kontrollzwecken am jeweiligen Stand zumindest in Kopie bereitgehalten werden. Danach ist der jeweilige Betriebsleiter für die jährlich durchzuführenden Nachbelehrungen verantwortlich. Auch ansonsten ist der Betriebsleiter für die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Hygienevorschriften im Betrieb und während des Hoffestes verantwortlich.

Wer ein Hoffest veranstaltet, muss neben den Vorschriften der Lebensmittelhygiene weitere Punkte beachten:

- Der Ausschank alkoholischer Getränke bedarf grundsätzlich einer gaststättenrechtlichen Genehmigung. Nur ausnahmsweise ist eine vorübergehende Gestattung bei der zuständigen Gemeinde zu beantragen. Eine solche kostet für ein Hoffest an einem Wochenende etwa 50 bis 70 Euro. Sofern keine alkoholhaltigen Getränke ausgegeben werden, ist die Veranstaltung lediglich beim örtlichen Ordnungsamt anzuzeigen.

- Geeignete Zu- und Abfahrtswege für Transport- und Rettungsfahrzeuge sind weiterhin notwendig. Die Zugänge zum Veranstaltungsort müssen so hergerichtet werden, dass sie sich in einem sicher begehbaren Zustand befinden. Bei feuchter Witterung ist für einen rutschfesten Untergrund sowie bei Dämmerung/Dunkelheit für ausreichende Beleuchtung zu sorgen.

- Für Besucher müssen Toiletten in ausreichender Zahl zur Verfügung stehen. Für Mitarbeiter und Helfer müssen zudem Toiletten in erreichbarer Nähe sowie ausreichend Handwaschgelegenheiten vorhanden sein.

- Verkaufs- und Essensstände müssen so platziert sein, dass sie von Dungstätten, Sanitäreinrichtungen, Stallungen und anderen Stätten, die Fliegen anziehen oder Speisen und Getränke verunreinigen könnten, ausreichend entfernt sein.

Es gelten weiterhin die Anforderungen an im Freien stehende Verkaufs- und Essensstände:

- Fußboden: fest und staubfrei (d.h. der Stand ohne Boden darf nicht auf einer Wiese, unbefestigten Untergrund etc. stehen)
- Seiten-/Rückwand: Seiten – und Rückwand geschlossen;
bei Ständen mit seitlicher und/ oder rückwärtiger Bedienmöglichkeit kann auf Seiten- und Rückwände verzichtet werden (jedoch ist ein ausreichender Schutz der Lebensmittel notwendig);
Wandflächen im Arbeitsbereich glatt, hell, sauber und leicht zu reinigen; gleiches gilt, wenn Lebensmittel an Seiten- und Rückwänden ausgehängt oder gelagert werden sollen.
- Vorderseite: Trennung von Bedien- zu Kundenbereich, zum Beispiel durch Tisch, Theke etc.; nur im oberen Teil offen (unten Geschlossen); beim Verkauf unverpackter Lebensmittel ausreichender Schutz vor Beeinträchtigung durch Kunden (je nach Standgestaltung und Lebensmittel durch Abdeckmöglichkeit, Glasscheibe, Verkaufstheke, Ware im rückwärtigen Bereich des Standes aufbewahren etc.
- Überdachung: Überdachung vorhanden;
an der offenen Verkaufsseite zum Schutz gegen Witterungseinflüsse überstehend
- Abstellen von Lebensmitteln: nicht auf dem Boden abstellen
- Handwaschgelegenheiten: mit fließendem Kalt- und Warmwasser in Trinkwasserqualität (zum Beispiel Camping-Wasserbehälter, Einkochapparat mit Ablaufhahn);
Abwasser hygienisch einwandfrei entsorgen;
Flüssigseife, ggf. Handdesinfektionsmittel;
Einmalhandtücher (zum Beispiel Küchenpapier);
Falls Lebensmittel im Stand gewaschen werden, separate Möglichkeit erforderlich.
- Aufstellen von Brättern, Fritteusen, Pfannen: nur an für Besucher unzugänglichen Stellen (ggf. mit Scheibe absichern);

bei Zubereitung der Speisen auf offenem Feuer funktionsfähige Feuerlöscher bereithalten.

- Reinigung von Arbeitsgeräten, Spülen von Geschirr und Gläsern: getrennte Spülvorrichtung erforderlich (Hinweis: Diese können auch gesammelt und an anderer Stelle gespült werden).
- Abfall: Abfallbehälter mit Deckel;
Behältnisse für Speiseabfälle ausreichend groß, geschlossen und entsprechend gekennzeichnet.
- Standkennzeichnung: deutlich lesbares Namensschild (mit Anschrift)

Für die Abfallentsorgung gilt:

- Abfallvermeidung geht vor Abfallverwertung
- schnellstmögliche Entsorgung anfallender Abfälle in dafür geeigneten Behältnissen
- Speiseabfälle tierischer Herkunft dürfen nicht in der Biotonne oder im Hausmüll entsorgt werden. Das Verfüttern von Speiseabfällen ist verboten. Diese sind über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen zu entsorgen.

Sind musikalische Darbietungen geplant, beachten Sie bitte, dass dafür extra GEMA-Gebühren entrichtet werden müssen (Näheres erfahren Sie unter www.gema.de).

Zu guter Letzt sollten Sie zur eigenen Absicherung mit Ihrer Haftpflichtversicherung über den Umfang des Versicherungsschutzes sprechen. Gleiches gilt für die Feuerversicherung und die Berufsgenossenschaft.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und gutes Gelingen bei der Vorbereitung und Durchführung Ihres Hoffestes.



Nils Michel
-Rechtsanwalt-
Interessenschwerpunkt
Agrarrecht