

# Checkliste für Standbetreiber für Veranstaltungen unter freiem Himmel

08/26



Planungsbüro Geiger

| Standnummer | Betreiber | Erreichbarkeit des Betreibers |
|-------------|-----------|-------------------------------|
|             |           |                               |

| Aufbau am | VON | BIS | Abbau am | VON | BIS |
|-----------|-----|-----|----------|-----|-----|
|           |     |     |          |     |     |

Werden schwere Maschinen, Hubwagen, LKW, Anhänger, Krahn zum Einsatz kommen: JA ☐ NEIN ☐

(Wenn ja, welche und benötigen diese eine Sondergenehmigung der Behörde? \_\_\_\_\_)

Sonderfunktion

Sektorenbeauftragter JA ☐ NEIN ☐ Räumungshelfer JA ☐ NEIN ☐ Anzahl der möglichen Räumungshelfer: \_\_\_\_\_

Ersthelfer JA ☐ NEIN ☐

Verkaufsinformation JA ☐ NEIN ☐

Ausschank ☐ ☐

Imbiss ☐ ☐

Promotion ☐ ☐

Infostand ☐ ☐

Technik ☐ ☐

Musikanlage ☐ ☐

Lichtanlage ☐ ☐

Größe des Stands geschlossen

HÖHE: m BREITE: m TIEFE: m

Größe des Stands Offen

HÖHE: m BREITE: m TIEFE: m

Infrastruktur

Wasseranschluss JA ☐ NEIN ☐

Wird ein Schlauch von der Verteilerstelle bis zum Stand benötigt?\* JA ☐ NEIN ☐

Stromanschluss in KW \_\_\_\_\_

Wird ein Kabel von der Verteilerstelle bis zum Stand benötigt?\* JA ☐ NEIN ☐

Werden feste Kabelbrücken von der Verteilerstelle bis zum Stand benötigt?\*

JA ☐ NEIN ☐

Werden Mülltonnen und Entsorgung für den Stand benötigt?\* JA ☐ NEIN ☐

Alle Positionen die mit einem \* gekennzeichnet wurden, werden mit zusätzlichen Kosten in Rechnung gestellt.

## Ausstattung für den Stand

|                                                                                                                                                                                                            | JA | NEIN |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Feuerlöscher in ausreichender Menge vorhanden<br><small>inkl. aktueller Prüfung die nicht Älter als 2 Jahre ist</small>                                                                                    |    |      |
| (Optional) Rauchmelder im Stand                                                                                                                                                                            |    |      |
| Sind alle verbauten Materialien nach DIN 4102 (früher B1)?                                                                                                                                                 |    |      |
| Bei Gasanlagen Gasprüfbuch nach BGN <small>inkl. aktueller Prüfung die nicht Älter als 2 Jahre ist</small>                                                                                                 |    |      |
| Bei einer größeren Menge von Elektrogeräten, die Prüfung DGUV V3 inkl. Bericht<br><small>inkl. aktueller Prüfung die nicht Älter als 1 Jahr ist</small>                                                    |    |      |
| Verbandskasten nach BGN<br><small>inkl. aktueller Prüfung die nicht Älter als 2 Jahre ist</small>                                                                                                          |    |      |
| Waschbecken mit Warmwasser vorhanden?                                                                                                                                                                      |    |      |
| Zertifikat nach Erstbelehrung oder Folgebelehrung nach §§ 42, 43 IfSG                                                                                                                                      |    |      |
| Gibt es bei Zubereitung von Frittierten Speisen ein Abluftkonzept?                                                                                                                                         |    |      |
| Gibt es ein Entsorgungskonzept für Fette und Öle beim Imbissstand                                                                                                                                          |    |      |
| Gibt es ein Logistikkonzept für die Befüllung der Stände                                                                                                                                                   |    |      |
| Gibt es ein Schankbuch und ist dieses aktuell für den Ausschank?                                                                                                                                           |    |      |
| Ist ein Verantwortlicher bei der Standabnahme vor Ort<br><small>(bei Nein: Bitte die Aufgabe weiter übertragen, da ohne Prüfung, der Stand nicht in Betrieb auf dieser Veranstaltung gehen darf!!)</small> |    |      |