

„Damit die Feste sauber gelingen“

Auftaktveranstaltung der Vereinsschule 2019/20 – Fachreferate vor rund 100 Ehrenamtlichen

Landkreis. Zu einem sehr erfolgreichen Projekt hat sich im Laufe der letzten vier Jahre die Vereinsschule des Landkreises entwickelt. Am Dienstagabend konnte die Leiterin der Freiwilligenagentur, Dr. Gaby von Rhein, die die Vereinsschule betreut, knapp 100 Gäste im großen Sitzungssaal des Landratsamtes begrüßen.

Die Auftaktveranstaltung für die fünfte Staffel der Vereinsschule hatte das Thema: „Jubiläen, Feste, Feiern – Woran muss man denken? Referate gab es zu den Bereichen Lebensmittelhygiene, Jugendschutz, Gaststätten- und Gewerbebereich, Festschriften, musikalische Umrahmung sowie der Straßenverkehrsordnung.“

Das Hauptreferat hielt Robert Hirn, einer von sechs Lebensmittelkontrolleuren im Landratsamt, weshalb sich der Vortragende auch dem Thema „Lebensmittelhygiene“ widmete. Angesichts der Vielzahl an Bestimmungen, Verordnungen und Vorschriften, deren es zur Ausrichtung eines Festes allein hinsichtlich dieses Themenkomplexes bedarf, ist es erstaunlich, dass es im Jahresverlauf so viele solcher Veranstaltungen gibt. Noch dazu, weil sie fast ausschließlich von ehrenamtlich Tätigen organisiert und durchgeführt werden. Zwar ließ Hirn durchblicken, dass die Kontrolleure es nicht unbedingt mit allen Vorschriften, etwa bei der Kennzeichnungspflicht, bei Kontrollen vor Ort 100-prozentig genau nähmen. Allerdings hätten die Veranstalter eine hohe Verantwortung, was den Umgang mit Lebensmitteln betreffe.

Mitarbeiterschulung im Vordergrund der Planung

Schon die Planung eines Vereinsfestes, einer Fahnenweihe oder vergleichbarer Veranstaltungen muss anhand einer ellenlangen Checkliste durchgeführt werden. An vorderster Stelle stehe die Schulung von Mitarbeitern der Vereine nach dem „Leitfaden für ehrenamtliche Helfer“, sagte Hirn. Die sei unbedingt erforderlich für „jeden, der etwas mit Lebensmitteln“ mache. Zudem zu beachten seien Auflagen des Jugendschutzes, für die sachgerechte Entsorgung von Speiseabfällen, für geeignete Spülbecken bei Schankanlagen und für die Art und Weise, wie Verkaufsstände für Le-



Im voll besetzten großen Sitzungssaal des Regensburger Landratsamtes (links) hielt der Lebensmittelkontrolleur Robert Hirn (rechts) das Hauptreferat über Lebensmittelhygiene. Fotos: Hossfeld

bensmittel gestaltet sein müssen. Da gehe es unter anderem um die exakte Kühlung für Lebensmittel – detailliert aufgelistet von der Behörde, etwa sieben Grad Celsius für Wurst, Fleisch und Käse, zwei Grad für Fisch – über die garantierte Trinkwasserqualität des Wassers, die fachgerechte Entsorgung des Abwassers – „nicht auf die Wiese, ins Abwassernetz oder in Behälter“ – bis hin zur detaillierten Bezeichnung des zu verkaufenden Produkts nach Art, Gewicht, Preis und Zusatzstoffen. Während Zusatzstoffe, etwa Farb- und Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker, genau deklariert werden müssten, hätten Vereine nicht die Verpflichtung, Allergene zu kennzeichnen. Bei Kuchen und Torten sei einzig der Farbstoff anzugeben, antwortete er auf die Frage, wie man bei 120 Torten jede einzelne mit ihren Bestandteilen darstellen solle.

„Beim Personal müssen Sie für Schutzkleidung und Sauberkeit sorgen!“, erklärte Hirn und verwies darauf, dass für Menschen mit infizierten Wunden der Umgang mit Lebensmitteln verboten sei. Der Veranstalter – für die Leute vom Amt ist das in der Regel der Vereinsvorstand, nur nach schriftlicher Über-

tragung der Verantwortung auch der Festleiter – müsse gewährleisten, dass für die Mitarbeiter keinerlei gesundheitliche Gefährdung bestehe und müsse die Mitarbeiter unterschreiben lassen, dass sie aufgeklärt worden seien.

Kontrolle vor dem Fest auf Anfrage möglich

„Eine Woche bis zehn Tage Vorlauf“ erbat sich Hirn von den Veranstaltern bei Fragen zur Durchführung ihrer Feste. Dann kämen auf Wunsch (Telefon: 0941/4009-406) auch die Lebensmittelkontrolleure des Landratsamtes, um vor Ort zu überprüfen, ob alles seine Richtigkeit habe: „Damit die Feste sauber gelingen“, fasste Hirn zusammen. In der anschließenden Fragerunde ging es darum, wer die erforderlichen Belehrungen durchführen dürfe (Antwort: Jeder, der sich dazu berufen fühle), dass die Gestattung einer Veranstaltung durch die Gemeinde nur dann erforderlich sei, wenn Alkohol ausgeschenkt werde und dass die gewerblichen Anlieferer (etwa Metzgereien, Bäckereien) selber für ihren Beitrag verantwortlich seien – und nicht der Veranstalter. Alles in al-

lem sei den Kontrolleuren die Hygiene deutlich wichtiger, als die Kennzeichnung der Produkte, beruhigte Hirn die Zuhörer. Wegen Kleinigkeiten würden mit Sicherheit keine Proben genommen. Wenn aber Gammelfleisch offen herumliege, würden seine Kollegen sicher nicht wegsehen, bekräftigte Hirn und berichtete von einem Hühnerbrater, der seine rohen Gockler schon am Vorabend der Veranstaltung aufgesteckt hatte: „Der hatte keinen Gewinn vom Fest, weil er alle 600 Gockler wegwerfen musste“.

Zu Beginn des Abends hatte Gaby von Rhein einen kurzen Abriss der bisherigen Vereinsschule gegeben, da rund die Hälfte der etwa 100 Anwesenden erstmals dabei war. Seit 2015 versuche man, den ehrenamtlichen Veranstaltern unter die Arme zu greifen nach dem Motto: Was braucht ihr, wo können wir euch helfen?, erklärte von Rhein. Die Vereinsschule biete Fortbildungen zu den Themen, die „Sie da draußen beschäftigen“, den regelmäßigen Austausch und die Vernetzung unter den Vereinen (etwa bei den sechs Infoabenden im Jahresverlauf) sowie die Anerkennung und Unterstützung ehrenamtlicher Tätigkeit durch das Landratsamt, so von



Rhein. „Die Vereinsschule ist ein Dankeschön für Ihre Arbeit“, lobte sie die Zuhörer. Der Landkreis stecke dafür viel Geld in die Sache, zudem sponsere die Sparkasse die Veranstaltungen.

Neben dem Hauptreferat sprachen Karl Remling, Leiter der Straßenverkehrsbehörde, Karl Frank, Leiter des Sachgebietes Öffentliche Sicherheit/Gewerbewesen, Doris Herold vom Kulturreferat des Landratsamtes und Jörg Haala, Jugendschutzbeauftragter des Kreisjugendamtes über ihre Sachgebiete in Zusammenhang mit Erfordernissen bei Vereinsveranstaltungen. Der nächste Infoabend ist am 14. November mit dem Thema: Engagierte Vereinsmitglieder – das wär’s. Weitere Abende finden am 15. Januar (Versicherungsschutz im Ehrenamt), am 15. Februar (Nachfolge im Vereinsvorstand), am 15. März (Gemeinnützigkeit und Steuern) sowie am 23. April (Moderation von Mitgliederversammlungen) statt. Anmeldung bei der Freiwilligenagentur, Telefon 0941/4009-305 oder -638 sowie über Email, freiwilligenagentur@lra-regensburg.de. Veranstaltungsort ist immer der große Sitzungssaal im Landratsamt, die Teilnahme ist kostenlos. -mox-