



Betriebsvorschriften für das Oktoberfest 2026



Diese Vorschriften sind wesentliche Bestandteile der von der Landeshauptstadt München, Referat für Arbeit und Wirtschaft, mit den Festbeziehern abgeschlossenen Verträge. Sie sind genauestens zu beachten und gut aufzubewahren. Die Aufschlüsselung der Betriebsvorschriften für die verschiedenen Festbezieher auf Seite 2 ermöglicht es, die für die einzelnen Geschäftsarten zutreffen- den Bestimmungen leicht festzustellen. **Bitte beachten Sie insbesondere die Regelungen in der Anlage 12 - Veranstaltungsbescheid für das Oktoberfest 2026!**

RAW 800, Stand: 31.05.2026

Inhaltsverzeichnis

I. Allgemeines	3
Öffnungszeiten / Ausschankzeiten / Musikzeiten § 1	3
Zulassung §§ 2 – 7a	5
Vorbereitung des Festes §§ 8 -12	8
U-Bahn-Tunnel und Verbindungsgleis §§ 13 – 17	13
Wohn- und Packwägen §§ 18 – 20	15
Aufstellung Fliegender Bauten und Errichtung genehmigungspflichtiger baulicher Anlagen §§ 21 - 25	16
II. Gemeinsame Vorschriften für sämtliche Festbezieher §§ 26 – 39	19
Reinlichkeit und Abfallentsorgung §§ 40 – 42	23
Musik, akustische Reklame §§ 43 – 46	25
Abbau des Festes §§ 47, 48	29
III. Besondere Vorschriften für einzelne Beziehergruppen	31
Lebensmittelbetriebe §§ 49 – 58	31
Gaststättenbetriebe §§ 59 - 64	37
Schaustellerbetriebe §§ 65 – 67	40
Sonstige Festbezieher §§ 68 – 71	41
IV. Schlussbestimmungen §§ 72 – 74	43
V. Anlagen zu den Betriebsvorschriften	44
Anlage 1 Bestimmungen zu den Sortiments- und Unterpachtregelungen	44
Anlage 2 Bestimmungen für die Stromversorgung	47
Anlage 3 Bestimmungen für die Gasversorgung	52
Anlage 4 Bestimmungen für die Wasserversorgung	56
Anlage 5 Hygieneregeln für Trinkwasserversorgungsanlagen bei öffentlichen Veranstaltungen	58
Anlage 6 Entwässerung	61
Anlage 7 Abfallvermeidung, Entsorgung	63
Anlage 8 Grundwasserüberleitungsschächte und Revisionsschächte	65
Anlage 9 Lastannahmen (Verkehrslasten) für die U-Bahn-Bauwerke	66
Anlage 10 Hinweise zu Schwarzarbeit, illegaler Beschäftigung und Sozialleistungsbetrug	67
Anlage 11 Oktoberfestverordnung	69
Anlage 12 Veranstaltungsbescheid für das Oktoberfest 2026	70
Anlage 13 Oktoberfest München I Marke, Lizenzierung und Kommunikation	71
Anlage 14 Spezifizierung zu § 22 Prüfbücher	72
Anlage 15 Allgemeine brandschutztechnische Anforderungen	74

HINWEIS: Änderungen in den Betriebsvorschriften für das Oktoberfest 2026 im Vergleich zu den Betriebsvorschriften 2025 wurden *kursiv + fett* dargestellt.

I. Allgemeines Öffnungszeiten

§ 1 Öffnungszeiten / Ausschankzeiten / Musikzeiten

Das **Oktoberfest** 2026 beginnt am 19. September - 12 Uhr mittags - und endet am 4. Oktober mit dem Betriebsende. Eine Gewähr dafür, dass das Fest tatsächlich stattfindet, wird nicht übernommen und jede Verbindlichkeit wegen einer Sperrung der Zugänge, wegen eines etwaigen Ausfalles, einer Verkürzung oder Verlegung abgelehnt.

A) gastronomische Großbetriebe (Festhallen):

	Öffnungszeiten	Ausschankzeiten	Musikzeiten
Eröffnungstag	09.00 Uhr - 23.30 Uhr	12.00 Uhr - 22.30 Uhr	12.00 Uhr - 22.30 Uhr
Werktage	10.00 Uhr - 23.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr	11.00 Uhr - 22.30 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag	09.00 Uhr - 23.30 Uhr	09.00 Uhr - 22.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr

B) gastronomische Mittelbetriebe:

	Öffnungszeiten	Ausschankzeiten	Musikzeiten
Eröffnungstag	09.00 Uhr - 23.30 Uhr	12.00 Uhr - 23.00 Uhr	12.00 Uhr - 23.00 Uhr
Werktage	10.00 Uhr - 23.30 Uhr	10.00 Uhr - 23.00 Uhr	12.00 Uhr - 23.00 Uhr
Samstag, Sonn- und Feiertag	09.00 Uhr - 23.30 Uhr	09.00 Uhr - 23.00 Uhr	11.00 Uhr - 23.00 Uhr

Gaststättenbetriebe, denen die Verlängerung der Betriebszeiten bis 1 Uhr genehmigt ist, müssen den Ausschank und die Musik, soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, 30 Minuten vor Betriebsende einstellen.

Am Eröffnungstag dürfen die gastronomischen Groß- und Mittelbetriebe ab 10 Uhr alkoholfreie Getränke (kein alkoholfreies Bier) und kleine Gerichte verkaufen.

Die Öffnungszeiten des Straßenverkaufs der gastronomischen Groß- und Mittelbetriebe orientieren sich an den Öffnungszeiten der Straßenverkaufsgeschäfte (siehe C).

C) Straßenverkaufsgeschäfte (Warenverkauf):

	Öffnungszeiten
Eröffnungstag	09.00 Uhr - 24.00 Uhr
Montag mit Donnerstag	10.00 Uhr - 23.30 Uhr
Freitag	10.00 Uhr - 24.00 Uhr
Samstag	09.00 Uhr - 24.00 Uhr
Sonntag	09.00 Uhr - 23.30 Uhr

Am Eröffnungstag dürfen die Steh- und Bierausschankbetriebe ab 10 Uhr alkoholfreie Getränke (kein alkoholfreies Bier) verkaufen.

30 Minuten vor Ende der Öffnungszeiten darf durch die Bierausschankbetriebe (siehe Anlage 1) kein Alkohol mehr ausgegeben werden.

D) Schaustellergeschäfte:

	Öffnungszeiten
Eröffnungstag	12.00 Uhr - 24.00 Uhr
Montag mit Donnerstag	zw. 10.00 Uhr u. 12.00 Uhr - 23.30 Uhr
Freitag	zw. 10.00 Uhr u. 12.00 Uhr - 24.00 Uhr
Samstag	zw. 09.00 Uhr u. 10.00 Uhr - 24.00 Uhr
Sonntag	zw. 09.00 Uhr u. 10.00 Uhr - 23.30 Uhr

Am Eröffnungstag dürfen die Steh- und Bierausschankbetriebe ab 10 Uhr alkoholfreie Getränke (kein alkoholfreies Bier) verkaufen.

30 Minuten vor Ende der Öffnungszeiten darf durch die Bierausschankbetriebe (siehe Anlage 1) kein Alkohol mehr ausgegeben werden.

E) Oide Wiesn:

	Öffnungszeiten	Ausschankzeiten	Musikzeiten
Historisches Festzelt	10.00 Uhr - 23.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr
Musikantenzelt	10.00 Uhr - 23.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr
Museumszelt	10.00 Uhr - 23.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr	-
Volkssängerzelt	10.00 Uhr - 23.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr	10.00 Uhr - 22.30 Uhr

Schaustellergeschäfte	Öffnungszeiten
Eröffnungstag	12.00 Uhr - 24.00 Uhr
Montag mit Donnerstag	10.00 Uhr - 23.30 Uhr
Freitag	10.00 Uhr - 24.00 Uhr
Samstag	10.00 Uhr - 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 Uhr - 23.30 Uhr

Am Eröffnungstag öffnen die Gaststättenbetriebe um 10 Uhr und dürfen alkoholfreie Getränke (kein alkoholfreies Bier) und kleine Gerichte verkaufen. Ab 12 Uhr ist der Ausschank von Festbier und alkoholischen Getränken zulässig. Schaustellergeschäfte nehmen am Eröffnungstag ihren Betrieb erst um 12 Uhr auf.

Zulassung

§ 2 Gaststätten- und Lebensmittelbetriebe

Für das Verabreichen von alkoholischen Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle von einer ortsfesten Betriebsstätte aus ist eine Gestattung nach dem Gaststättengesetz erforderlich. Die Gestattung ist rechtzeitig beim Kreisverwaltungsreferat, HA I/23, 80466 München, Fax.: 089/233-451274, E-Mail: veranstaltungen.kvr@muenchen.de schriftlich zu beantragen. Dabei ist das dem Vertrag beigelegte Antragsformular zu verwenden.

Hinweis:

Soweit die Fiktionsgenehmigung gem. § 2 BayGastV greift, weist das Kreisverwaltungsreferat ausdrücklich darauf hin, dass die Erteilung eines Anordnungsbescheides nach § 5 GastG vorbehalten bleibt.

§ 3 Spiel- und Schießbuden

Der Betrieb eines Schießgeschäftes wird nur zugelassen, wenn dafür eine Prüfungsbescheinigung eines staatlich bestellten und beeidigten Sachverständigen für die Sicherheit von nicht-militärischen Schießanlagen dem TÜV Süd (Abteilung Fliegende Bauten) oder der Landesgewerbeanstalt Bayern vorgelegt wird.

Die Prüfungsbescheinigung darf zu Beginn der Veranstaltung nicht älter als 5 Jahre sein.

Spiel- und Schießbuden werden durch das Kreisverwaltungsreferat HA I/21 und, soweit sie genehmigungspflichtige Bauten sind, durch den TÜV Süd überprüft. Die Abnahme der Schießgeschäfte im Hinblick auf den Vollzug des Waffengesetzes erfolgt am Donnerstag und Freitag vor Festbeginn. Besondere Anordnungen des Referates für Arbeit und Wirtschaft, des Kreisverwaltungsreferates oder des TÜV Süd sind bei der Ausübung des Gewerbes zu beachten.

Die Verwendung von so genannten „Sternzielen“ aus Kunststoff beziehungsweise entsprechenden Flächenzielen aus Kunststoff ist nur nach den Vorgaben des Kreisverwaltungsreferates HA I/21 (Tel. 089/233-44 635) zulässig.

§ 4 Platzanweisung

Die Zulassung und die Verteilung der Plätze sind Ermessensentscheidungen der Stadt. Bei Zulassung besteht kein Anspruch auf einen bestimmten Platz.

Die Plätze werden im derzeitigen Zustand überlassen. Hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit lehnt die Stadt jegliche Haftung ab.

Die Stadt erkennt nur schriftliche Abmachungen und Zusagen des Referates für Arbeit und Wirtschaft als rechtsverbindlich an. Mündliche Erklärungen, auch einzelner Personen der Stadtverwaltung, sind ohne Rechtswirkung und begründen keinerlei Ansprüche.

§ 5 Platzwechsel, Geschäftsänderung

Die Überlassung der Plätze an Dritte, ein Wechsel der Plätze, die Änderung der Geschäftsart, die Zusammenlegung mehrerer Plätze zur einheitlichen Betriebsführung sowie Unterpacht sind verboten. In gastronomischen Großbetrieben ist die Unterverpachtung des Verkaufs bestimmter Waren innerhalb der Festhallen, in dem von der Stadt im Zulassungsvertrag festgelegten Rahmen, gestattet (siehe auch Anlage 1 der Betriebsvorschriften).

Bewerber*innen, die ihr Zulassungsgesuch aus persönlichen Gründen zurückziehen wollen, können dies nicht unter dem Vorbehalt, selbst einen Platznachfolger benennen zu wollen. Ist bereits eine Platzzusage ergangen, so kann der Betreffende ebenfalls nur ohne Vorbehalt vom Vertrag zurücktreten. Die Übertragung einer Platzzusage an eine von diesem benannte Person oder Firma ist grundsätzlich ausgeschlossen, auch unter dem Hinweis auf eine erwünschte Ablösung der Betriebsmittel durch den Platznachfolger.

§ 6 Personal

Die Beschäftigung von Kindern, die noch nicht 15 Jahre alt oder noch zum Besuch einer Schule mit Vollunterricht verpflichtet sind, ist grundsätzlich verboten.

Jugendliche zwischen 15 und 18 Jahren dürfen nicht nach 20 Uhr beschäftigt werden.

Auf das Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend vom 12.4.1976 wird besonders hingewiesen. Auskünfte zu diesem Gesetz und zu weiteren Fragen des Arbeitsschutzes erteilt die Regierung von Oberbayern, Gewerbeaufsichtsamt, 80534 München, Telefon 089/21 76 – 1.

Ausländer*innen dürfen nur beschäftigt werden, wenn sie im Besitz der erforderlichen Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis sind. Bei Kontrollen müssen die entsprechenden Papiere umgehend vorgelegt werden können.

Arbeitsunfälle sind dem Gewerbeaufsichtsamt (Regierung von Oberbayern, Gewerbeaufsichtsamt, 80534 München, gewerbeaufsichtsamt@reg-ob.bayern.de, Telefon 089/21 76 - 1) zu melden (§ 193 Abs. 7 SGB VII).

§ 7 Werbung

Festbezieher*innen mit eigenen oder städtischen Buden und Ständen dürfen an denselben ihre Firmenbezeichnung anbringen, soweit diese nicht über die Baulinie auslädt oder hinsichtlich ihrer Höhe das normale Maß überschreitet.

Die Vergabe von Werbemöglichkeiten an Dritte ist untersagt. Dies gilt auch für die Innenwerbung in Gaststättenbetrieben, die Parkplätze und die Auslieferlager.

Die Bewilligung von Ausnahmen von Abs. 1 und 2 und die Vergabe aller übrigen Werbemöglichkeiten im Bereich des Festplatzes (Tafeln an Beleuchtungsmasten, Werbeportale, Werbeballone) erfolgen nach Genehmigung durch das Referat für Arbeit und Wirtschaft.

Für das Steigenlassen von Ballons eine Erlaubnis der Deutschen Flugsicherung GmbH – DFS – erforderlich.

Die Verwendung von **Flyern, Give-aways, Werbepostern** usw., der Einsatz von **Fahrzeugen mit Soundanlagen** und ähnliches sind ausgeschlossen.

Zum Aufstellen von Masten zu Beleuchtungszwecken sowie zum Anbringen von Scheinwerfern an städtischen Masten sind die Genehmigung des Referates für Arbeit und Wirtschaft und die Zustimmung der Stadtwerke München erforderlich.

Widerrechtliches Anbringen oder Verteilen von Werbematerial zieht dessen Einzug und eine Vertragsstrafe nach sich. An städtischem Eigentum (wie Buden, Masten) angebrachte Zettel, Tafeln, Schilder, Bemalungen und anderes werden auf Kosten der Anbringer durch das Referat für Arbeit und Wirtschaft entfernt.

Der Einsatz von Himmelstrahlern und Einrichtungen mit ähnlicher Wirkung (beispielsweise Skytracker, Laser, Movingheads) in den Himmel und außerhalb des eigenen Geschäftes ist unzulässig.

§ 7a Nutzungsrecht der Wort-/ Bildmarken Oktoberfest

Die Landeshauptstadt München hat über die vergangenen Jahre ein umfassendes Markenportfolio für das **Oktoberfest** aufgebaut, welches Exklusivität für zahlreiche Waren und Dienstleistungen in der gewerblichen und markenmäßigen Verwendung in Deutschland sowie in der gesamten Europäischen Union besitzt. Eine Auflistung der relevantesten, aktuell eingetragenen und geschützten Marken finden Sie in Anlage 13 („Markenportfolio“). Die LHM gewährleistet den dort dokumentierten Registrierungsstand der Marken zum Zeitpunkt der Vertragsunterzeichnung. Sie übernimmt jedoch keine Gewähr für den Rechtsbestand dieser Registrierungen.

Als Beschicker*in erwerben Sie mit der Zulassung das grundsätzliche Recht, die Marken in Ihrem werblichen Auftritt sowie im Rahmen der Gestaltung Ihres Betriebs (beispielsweise auf Ihren Kommunikationskanälen, Speisekarten, Werbepostern, Bannern) auf dem Festgelände entgeltfrei zu nutzen. Entsprechende markenmäßige Nutzungen der Marken bedürfen allerdings der vorherigen Prüfung und Freigabe durch die LHM.

Bitte senden Sie uns deshalb Ihre Freigabewünsche per E-Mail an oktoberfest.marke@muenchen.de (jeweils zusammen mit einer aussagekräftigen Grafik-Datei). Die Freigabe erfolgt innerhalb von zehn Werktagen. Die Erteilung der Freigabe liegt im freien Ermessen der LHM und überprüft insbesondere die zielgerichtete und markengerechte Verwendung der Marken. Die Freigabe gilt jeweils bis **zum 31. Juli des nächsten Jahres**.

Wir weisen Sie vorsorglich darauf hin, dass Produkte, bei denen die Marke **Oktoberfest** markenmäßig genutzt werden, grundsätzlich nur über die von der LHM ausgewählten Lizenzpartner bezogen und in den Handel gebracht werden dürfen.

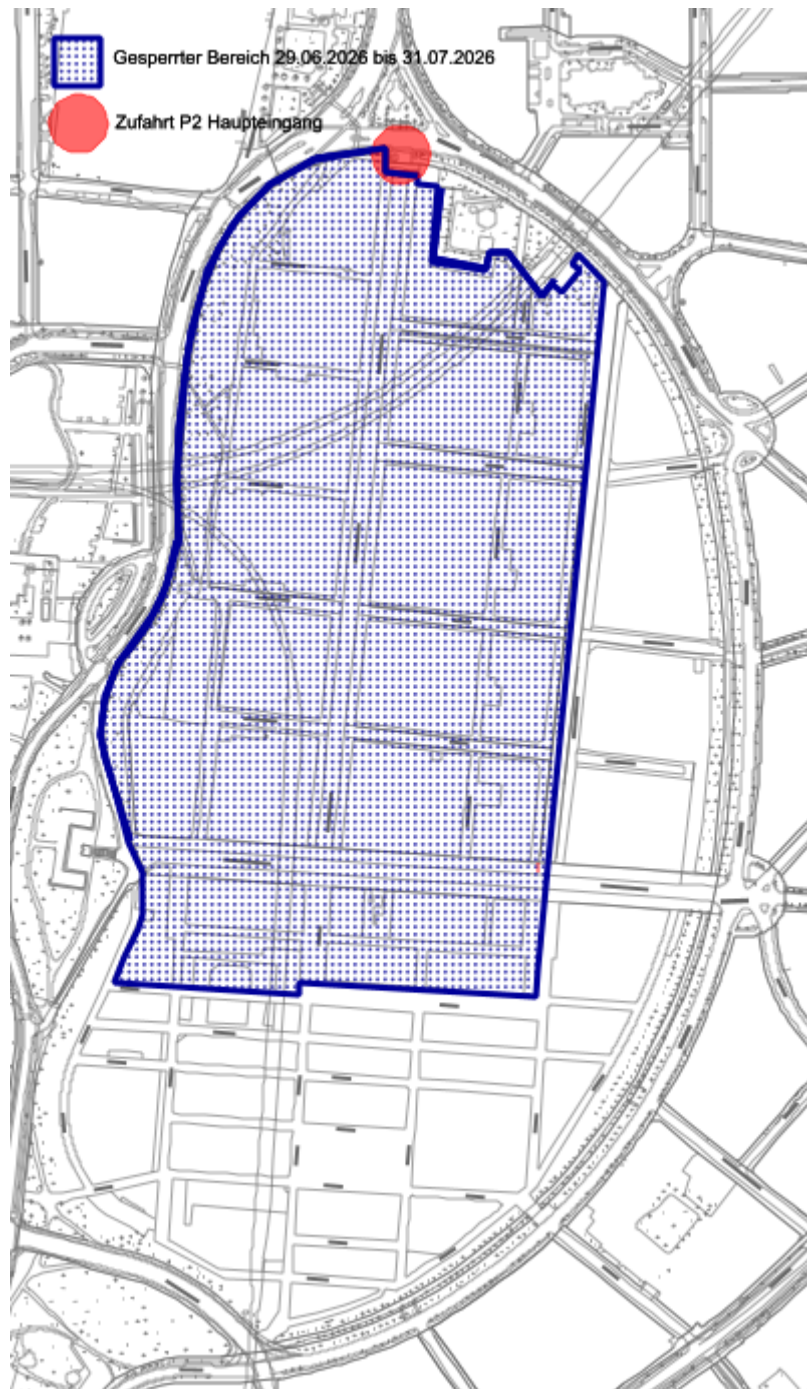
Sollten Sie Fragen haben können Sie sich gerne an oktoberfest.marke@muenchen.de wenden.

Vorbereitung des Festes

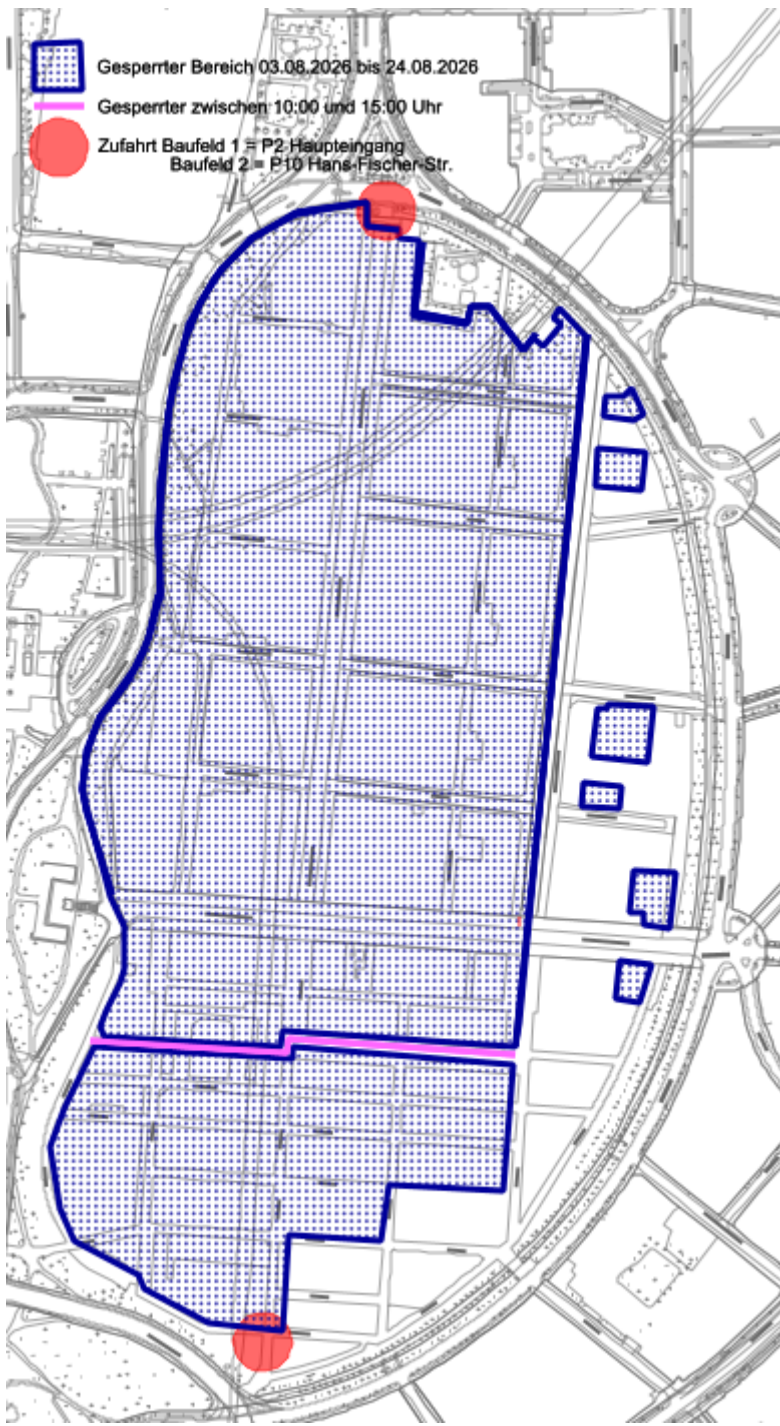
§ 8 Aufbau/Anmeldung/Platzvergabe

Vor dem Aufbau ist beim Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung im Servicezentrum der Platz anzumelden, das jeweilige Hausnummernschild abzuholen, sowie die **Reisegewerbekarte im Original und der Versicherungsnachweis über den Abschluss einer Haftpflichtversicherung** (gemäß § 29) vorzulegen (Sprechzeiten: Montag bis Donnerstag 9 bis 12 Uhr und 13.30 bis 15 Uhr und Freitag 9 bis 12 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung Telefon: 089/233-782815, 089/233-782809). Mit den Aufbauarbeiten dürfen beginnen:

- ab 29.6.2026 Brauereifesthallen und andere gastronomische Großbetriebe des Festes
- ab 29.6.2026 Hühnerbratereien, Kaffeezelte, Wurstimbisshallen im Baufeld I (siehe Skizze) nach Absprache mit der Festleitung

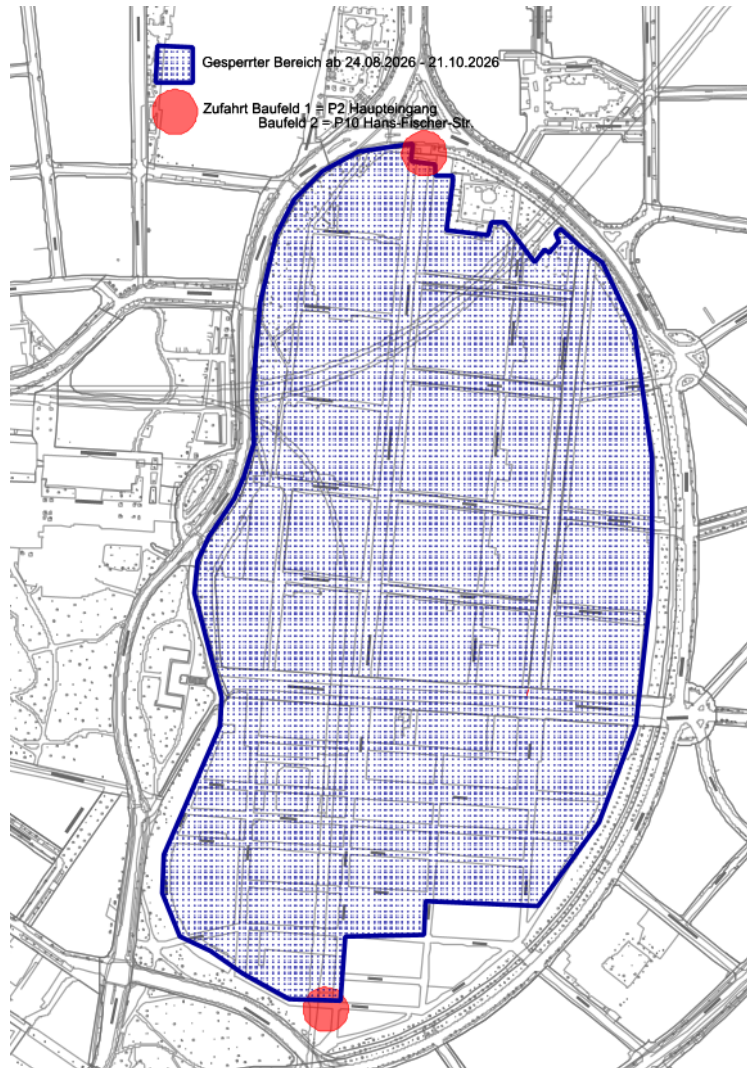


ab 3.8.2026 Brauereifesthallen und andere gastronomische Großbetriebe der Veranstaltung Oide Wiesn
ab 3.8.2026 Hühnerbratereien, Kaffeezelte, Wurstimbisshallen im Baufeld I/II (siehe Skizze); Betriebe außerhalb der Baufelder können ebenfalls ab diesem Termin aufbauen, müssen den genutzten Bereich aber selbst absichern. Das Baufeld wird ab dem 26.8.2026 bis zum Bavariaring vergrößert– eine eigene Absicherung ist dann nicht mehr notwendig.



ab 26.8.2026
ab 2.9.2026
ab 7.9.2026

Hochfahrgeschäfte (Achterbahnen), Riesenräder, Wasserbahn
Autoscooter, Geisterbahnen, Rundfahrgeschäfte, Sonstige Fahrgeschäfte, Schau-
und Belustigungsgeschäfte, Rutschbahnen, Kettenflieger
alle anderen Schaustellerbetriebe.



Mit den Aus- und Aufbauarbeiten der städtischen Verkaufseinrichtungen darf jeweils erst nach der Platzvergabe und Abholung der Nummernschilder

am 10.9.2026 um 8 Uhr	Buden und eigene Stände
am 11.9.2026 um 8 Uhr	Mastenplätze
am 16.9.2026 um 8 Uhr	Brotstände

begonnen werden.

In begründeten Fällen ist das Referat für Arbeit und Wirtschaft berechtigt, Ausnahmen zu genehmigen.

Die Plätze zur Aufstellung bezieheneigener Bauten werden anhand des offiziellen Lageplanes durch das Referat für Arbeit und Wirtschaft nach Vorlage des Zulassungsvertrages angewiesen. Notwendige Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Die Vorschriften des Bayerischen Feiertagsgesetzes (FTG) sind einzuhalten und zu beachten.

§ 8 a Baustellenkoordinator

Der Veranstalter hat während des Auf- und Abbaus einen Baustellenkoordinator beauftragt. Die Aufgaben sind:

- Gewährleistung der Baustellensicherheit,
- Planung der Auf- und Abbauzeiten,
- Planung der Baustellenabsperungen der einzelnen Beschickerbaustellen und
- Gewährleistung gesicherter Querungsmöglichkeiten für Fußgänger*innen und Radfahrer*innen über die Theresienwiese während des Auf- und Abbaus.
- Gewährleistung der Freihaltung notwendiger Rettungswege und Feuerwehruzufahrten. Sofern Feuerwehruzufahrten aus betrieblichen Gründen versperrt werden müssen, sind diese mit dem „Münchner Feuerwehrschießsystem“ zu verschließen.

Der Baustellenkoordinator erstellt in Abstimmung mit der Branddirektion für die Auf- und Abbauphase einen Flucht- und Rettungswegplan. In diesem Flucht- und Rettungswegplan sind alle notwendigen Feuerwehruzufahrten darzustellen.

Der Baustellenkoordinator ist gegenüber allen auf dem Festgelände tätigen Beschicker*innen und deren Auf- und Abbaufirmen weisungsbefugt, sofern Gefahr im Verzug ist.

Andernfalls informiert die Baustellenkoordinator den Veranstalter. Dieser wird dann die entsprechenden Beschicker*innen um Abhilfe bitten.

Den Anweisungen des Veranstalters, sowie des Baustellenkoordinators im Falle von Gefahr im Verzug zum Schutz von Leib und Leben, ist unverzüglich Folge zu leisten.

Alle ausführenden Firmen und Nachunternehmer sind während des Auf- und Abbaus sowie im laufenden Betrieb, im Falle eines Betriebsunfalles verpflichtet eine sofortige Meldung an die 112 und anschließend an die Festleitung zu tätigen.

§ 9 Platzanweisung für eigene Bauten / Anmeldung

Die Baulinie und die angegebenen Bebauungsgrenzen sind genau einzuhalten; Vorbauten dürfen nicht über die Begrenzungslinien hinausgehen. Aufschüttungen von Sand, Kies, Löss oder dergleichen auf den Rasenflächen sind verboten. Eigenmächtig errichtete Bauten müssen abgebrochen und an den vom Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung, bestimmten Platz verlegt werden. Im Weigerungsfalle nimmt die Stadt die Verlegung auf Kosten des Festbeziehers vor. Für die Abfallentsorgung während der Aufbauarbeiten gilt die Gewerbe- und Bauabfallentsorgungssatzung der Landeshauptstadt München.

§ 10 Aufgrabungen

Aufgrabungen aller Art, welche die Verkehrssicherheit oder Tiefbauobjekte gefährden, dürfen nicht eigenmächtig vorgenommen werden, sondern müssen fünf Tage vor Beginn der Arbeiten beim Referat für Arbeit und Wirtschaft (Telefon: 089/233-782815) angemeldet werden. Zusätzlich dazu ist bei den Stadtwerken München eine offizielle Plan-/ Leitungsauskunft einzuholen. Nutzen sie hierfür bitte folgenden Link: <https://www.swm-infrastruktur.de/planauskunft.html>

Auch für die im nächsten Absatz beschriebenen Maßnahmen ist eine Plan-/ Leitungsauskunft erforderlich.

Stützen, Anker, Streben usw. dürfen in die Straßen nur im Benehmen mit der Festleitung eingeschlagen werden, wenn dies im Hinblick auf die Standsicherheit der Bauten unbedingt erforderlich ist. Die in Frage kommenden Festbezieher*innen sind verpflichtet

- a) die Kosten für die Wiederherstellung der beschädigten Straßendecke zu übernehmen,
- b) Beschädigungen von Tiefbauobjekten fachgemäß beheben zu lassen.

§ 10a Hinweis zu Anlagen der U-Bahn

Bei Aufgrabungen im Bereich der U-Bahnanlagen (vgl. Anlagen 8 und 9) sind zusätzlich die §§13ff. zu berücksichtigen.

§ 11 Strom-, Gas- und Wasserbezug, Kanalanschluss

Für den Bezug von Elektrizität, Gas und Wasser gelten die nachfolgenden Anlagen:

- 2 Sonderbestimmungen für die Stromversorgung,
- 3 Sonderbestimmungen für die Gasversorgung,
- 4 Sonderbestimmungen für die Wasserversorgung und
- 5 Abmachungen nach der städtischen Entwässerungssatzung und §14 Entwässerungsabgabensatzung für die Kanalanschlüsse

Sämtliche Festbezieher*innen sind verpflichtet, ihre Betriebe einschließlich Wohnwagen und anderes an die von den Stadtwerken München erstellten Stromversorgungsanlagen anzuschließen.

Eigenerzeugungsanlagen dürfen nur mit Genehmigung des Referates für Arbeit und Wirtschaft auf der Festwiese betrieben werden.

§ 12 Beendigung des Aufbaues

Hochfahrgeschäfte, Riesenräder, Wasserbahnen, Geisterbahnen, Sonstige Fahrgeschäfte und Rundfahrgeschäfte müssen bis Dienstagabend vor Festbeginn betriebsfertig aufgestellt sein. Alle weiteren Geschäfte müssen bis Donnerstagabend vor Festbeginn betriebsfertig aufgestellt sein.

Begründete Verzögerungen beim Aufbau sind rechtzeitig beim TÜV Süd zu melden.

Bei Nichteinhaltung des Aufbautermins muss damit gerechnet werden, dass das Geschäft nicht mehr abgenommen wird und infolgedessen bei Beginn des Festes den Betrieb nicht aufnehmen darf. Das Referat für Arbeit und Wirtschaft wird vom TÜV Süd über die Nichteinhaltung des Aufbautermins unterrichtet. Bei der Entscheidung über die künftige Zulassung kann die unbegründete Nichteinhaltung des Aufbautermins eine ausschlaggebende Rolle spielen.

U-Bahn-Tunnel und Verbindungsgleis

Die U-Bahn-Tunnel im Bereich der Theresienwiese verlaufen von Süden nach Norden (Verbindungsgleis mit Abstellanlage) und von Osten nach Westen (Tunnel der U-Bahn-Linie 4/5).

§ 13 U-Bahn-Verbindungsgleis mit Abstellanlage

Die Überdeckung des U-Bahn-Bauwerkes beträgt im Bereich des Notausstieges an der Hans-Fischer-Straße etwa 1.50 Meter, nördlich davon bis zur Straße 4 etwa 3 Meter und verringert sich danach in nordwestlicher Richtung kontinuierlich bis auf etwa 1.20 Meter. Über der Trafostation an der Straße 4 ist nur eine Überdeckung von etwa 60 Zentimetern vorhanden.

Folgende Betriebsanlagen reichen bis an die Oberfläche:

- a) Notausstieg mit Lüftungsschacht und Schacht für Feuerlöscheinrichtungen an der Hans-Fischer-Straße
- b) Notausstieg mit Trafostation, Lüftungsschacht und Schacht für Feuerlöscheinrichtungen an der Straße 4
- c) 14 Grundwasserüberleitungsschächte

Diese Betriebsanlagen der U-Bahn dürfen grundsätzlich nicht überbaut werden und müssen jederzeit zugänglich sein. Grabungen, die näher als 4 Meter an diese Anlagen heranreichen, sind grundsätzlich nicht zulässig.

§ 14 Tunnel der U-Bahn-Linie 4/5

Im Bereich der U-Bahn-Linie 4/5 befinden sich die oberirdische Schalterhalle am Bavariaring sowie Grundwasserüberleitungsschächte und Revisionsschächte (siehe Anlage 8).

Die Grundwasserüberleitungsschächte und Revisionsschächte dürfen grundsätzlich nicht überbaut werden und müssen jederzeit zugänglich sein. Grabungen, die näher als 4 Meter an diese Anlagen heranreichen, sind grundsätzlich nicht zulässig.

An den Bahnhof Theresienwiese schließt sich in südwestlicher Richtung der Weichenbereich mit einer Überdeckung von etwa 4 Metern an.

Die Überdeckung der anschließenden Tunnelröhren beträgt etwa 10 bis 11 Meter.

§ 15 Grundwassermessstellen und Grundwasserentnahmebrunnen

Über den Bereich der Theresienwiese verteilt, befinden sich die in Anlage 8 dargestellten Grundwassermessstellen und Grundwasserentnahmebrunnen.

Diese dürfen grundsätzlich nicht überbaut werden und müssen jederzeit zugänglich sein.

§ 16 Grabungen im Bereich der U-Bahn-Anlagen

Alle Grabungen sind sowohl dem Baureferat Ingenieurbau als auch den Stadtwerken München, Ressort Mobilität, Verkehrsinfrastruktur, Baumanagement U-Bahn (SWM MI-VB-B) mit vorgesehener Grabungstiefe in einem Lageplan dargestellt anzuzeigen. Für die Kontaktaufnahme zu MI-VB-B nutzen Sie das Sammelpostfach bauen.mvg@swm.de.

§ 17 Zulässige Belastung der U-Bahn-Anlagen

Die U-Bahn-Bauwerke sind grundsätzlich für die Belastung gemäß Anlage 9 ausgelegt. Durch diese Lasten sind Fahrzeuge, die der Straßenverkehrszulassungsordnung (StVZO) entsprechen, sowie Exponate mit einer maximalen Flächenlast von 44.4 kN/m² auf einer Fläche von 3 x 6 Metern abgedeckt. Falls die Lasten für Kräne, Baufahrzeuge oder Exponate die Lastannahmen gemäß Anlage 9 übersteigen, ist im Einzelfall nachzuweisen, dass die Stand- beziehungsweise Gebrauchssicherheit der U-Bahn-Bauwerke nicht beeinträchtigt wird. Dazu ist den Stadtwerken München, Ressort Mobilität, Verkehrsinfrastruktur, Tragwerksplanung (SWM MI-PL-TP), Frau López (Tel. 089/2191-2762; lopez.carmen@swm.de) sowie dem Baureferat Ingenieurbau eine geprüfte Statik vorzulegen und deren Zustimmung einzuholen. Im Zuge der Vorlage der Statiken ist das Sammelpostfach bauen.mvg@swm.de (SWM MI-VB-B) in Kopie zu nehmen.

**§ 17a Kontaktadresse bei allgemeinen Fragen zur U-Bahn, Straßenbahn und Bus
(Infrastruktur)**

Bei Rückfragen zur Infrastruktur von U-Bahn, Straßenbahn und Bus können Sie sich an das Sammelpostfach bauen.mvg@swm.de wenden.

Wohn- und Packwagen

§ 18 Wagenabstellung

Schausteller*innen, die das Fest mit Containern, Wohn-, Kühl-, Pack-, Maschinen- oder sonstigen Wagen beziehen, haben sich beim Eintreffen auf dem Festplatz beim Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung, im Servicezentrum zu melden.

Für abstellberechtigte Container, Wohn-, Kühl- und Materialwagen werden Plaketten ausgegeben. Die Plätze zum Abstellen der Wagen bestimmt die Stadt. Eine Gewähr dafür, dass für Wohnwagen ein Standplatz in der Nähe des Geschäftes zugewiesen wird, wird nicht gegeben.

Wagen von Bezieher*innen städtischer Verkaufseinrichtungen und Wagen, die zum Betrieb des zugelassenen Geschäftes nicht unbedingt notwendig sind, dürfen auf der Festwiese nicht abgestellt werden. Das Abstellen von Packwagen etc. auf den Freiflächen des Südteils der Theresienwiese ist nicht gestattet. Ausgenommen sind Absperrungen entlang der Rettungswege in Absprache mit dem Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung. Wohn- und Packwagen dürfen nicht verpachtet werden. Unberechtigt abgestellte, missbräuchlich verwendete Wagen und solche ohne Plaketten werden kostenpflichtig entfernt.

Das Waschen von Fahrzeugen aller Art ist auf dem Festplatz ausdrücklich verboten. Ausgenommen hiervon ist das Waschen von Schaustellergeschäften und Verkaufswägen. Darüber hinaus sind Ausschlararbeiten an Kraftfahrzeugen sowie das vorsätzliche Ablassen und das fahrlässige Freisetzen von wassergefährdenden Flüssigkeiten verboten.

§ 19 Container, Wohn- und Materialwagen

Das Aufstellen von Containern, Wohn- und Materialwagen hat nach den Anordnungen des Referates für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung zu erfolgen.

Beim Aufstellen ist zu beachten, dass Flucht- und Rettungswege, wie der Rettungsweg Ost mit 6 Metern Breite, zwingend freizuhalten sind.

Container, Wohn-, Materialwagen und Zugmaschinen dürfen in der Nähe von Festhallen, Gaststättenbetrieben beziehungsweise Versammlungsstätten nur dann aufgestellt werden, wenn zwischen diesen Betrieben und den Wagen eine Gasse von mindestens 5 Metern frei bleibt. Materialwagen müssen untereinander Abstände von mindestens 1 Meter, Wohnwagen zu anderen Wohn- oder Materialwagen Abstände von mindestens 2 Metern aufweisen. Container, Wohn- und Materialwagen müssen allseitig für die Feuerwehr zugänglich sein. Nicht kurzfristig verschiebbare Einrichtungen zu Wohnzwecken, wie Sattelaufleger und Wohncontainer, sind frühzeitig dem Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung und der KVR-Branddirektion anzuzeigen.

Auf die erforderliche Prüfung der Gasanlagen nach den Vorgaben des DVGW G 607 wird hingewiesen.

§ 20 Wohnwagen

Die Besitzer*innen von Wohnwagen haben Abfälle jeder Art in geeignete Behälter abzulagern und dürfen diese nur an den vorgesehenen Sammelstellen entleeren. Für Glas und Papier/ Kartonagen gilt §40 Satz 1 entsprechend. Das Ausschütten von Flüssigkeiten ist nur an den Wasserabläufen oder an den Ausgüssen gestattet. Die Umgebung der Wohnwagen ist stets in ordentlichem und sauberem Zustand zu halten. Die Beherbergung familien- und betriebsfremder Personen in Wohnwagen und dergleichen ist verboten.

Die Branddirektion empfiehlt insbesondere zum Schutz von schlafenden Personen in Wohnwagen die Verwendung von Rauchwarnmeldern. Der Fachhandel steht für die Auswahl eines für diese Anwendung geeigneten Rauchwarnmelders zur Verfügung.

Aufstellung Fliegender Bauten und Errichtung genehmigungspflichtiger baulicher Anlagen

§ 21 Allgemeines

Fliegende Bauten sind gemäß Art. 72 der Bayerischen Bauordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. August 2007 (letztgültige Fassung vom **01.01.2026**) Anlagen, die geeignet und bestimmt sind, wiederholt an wechselnden Orten aufgestellt und zerlegt zu werden. Zu den Fliegenden Bauten zählen auch die Fahrgeschäfte.

Alle übrigen baulichen Anlagen sind genehmigungspflichtig (Art. 55 BayBO), soweit es sich nicht um verfahrensfreie Vorhaben nach Art. 57 BayBO handelt.

Alle Bauvorhaben (genehmigungspflichtige, verfahrensfreie und Fliegende Bauten) müssen den baurechtlichen Vorschriften entsprechen. Zu beachten dabei ist auch die Umsetzung der Normen DIN EN 13814 (Fliegende Bauten) und DIN EN 13782 (Zelte), welche auch für bestehende Anlagen Anwendung findet.

§ 22 Prüfbücher

Für das **Oktoberfest** können nur Fliegende Bauten zugelassen werden, welche ein gültiges Prüfbuch vorweisen können.

Die im Prüfbuch erforderlichen Bauvorlagen müssen folgenden Umfang erfüllen:

1. Vollständige Bau und Betriebsbeschreibung
2. Aussagekräftige Bauzeichnungen der gesamten Anlage
3. Detailzeichnungen aller entscheidenden Bauteilgruppen im Maßstab 1:10 oder 1:5
4. Geprüfte baustatische Nachweise
5. Geprüfte Planunterlagen zu elektrischen, hydraulischen und pneumatischen Anlagenteilen

Eine Spezifizierung der erforderlichen Unterlagen ist in Anlage 14 gelistet.

Änderungen, Umbauten und weitere Maßnahmen an bestehenden fliegenden Bauten, die eine Eintragung ins Prüfbuch erfordern, sind spätestens zwei Monate vor Aufbaubeginn zusammen mit den erforderlichen Unterlagen der TÜV SÜD Industrie Service GmbH (Abteilung Fliegende Bauten), Westendstraße 199, 80686 München vorzulegen.

In der Woche vor Festbeginn haben die Betreiber*innen dafür Sorge zu tragen, dass der Fliegende Bau jederzeit geprüft werden kann (Gebrauchsabnahme) und ein Verantwortlicher vor Ort zur Verfügung steht, der mit der Anlage vertraut ist und diese bedienen kann.

§ 23 Aufstellung Fliegender Bauten

Fliegende Bauten bedürfen, bevor sie zum ersten Mal aufgestellt und in Gebrauch genommen werden, einer Ausführungsgenehmigung.

Keiner Ausführungsgenehmigung bedürfen

1. fliegende Bauten bis zu 5 m Höhe, die nicht dazu bestimmt sind, von Besuchern betreten zu werden,
2. fliegende Bauten mit einer Höhe bis zu 5 m, die für Kinder betrieben werden und eine Geschwindigkeit von höchstens 1 m/s haben,
3. Bühnen, die fliegende Bauten sind, einschließlich Überdachungen und sonstigen Aufbauten mit einer Höhe bis zu 5 m, einer Grundfläche bis zu 100 m² und einer Fußbodenhöhe bis zu 1,50 m,
4. erdgeschossige Zelte und betretbare Verkaufsstände, die fliegende Bauten sind, jeweils mit einer Grundfläche bis zu **200 m² und einer Achsbreite von nicht mehr als 10 m**,
5. aufblasbare Spielgeräte mit einer Höhe des betretbaren Bereichs von bis zu 5 m oder mit überdachten Bereichen, bei denen die Entfernung zum Ausgang nicht mehr als 3 m, oder, sofern ein Absinken der Überdachung konstruktiv verhindert wird, nicht mehr als 10 m, beträgt,
6. Toilettenwagen.

7. **Tribünen und Podien ohne Überdachung mit einer Grundfläche bis zu 200 m² und einer Höhe der betretbaren Fläche bis zu 1 m.**

8. **Für erdgeschossige Zelte, betretbare Verkaufsstände, Tribünen und Podien ohne Überdachung, die nach Nr. 4 und 7 keiner Ausführungsgenehmigung bedürfen, kann auf Antrag eine Ausführungsgenehmigung erteilt werden.**

Fliegende Bauten dürfen unbeschadet anderer Vorschriften gem. Art. 72 Abs. 5 BayBO nur aufgestellt werden, wenn ihre Aufstellung der Lokalbaukommission unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt ist. Die Anzeige muss mindestens eine Woche vor der beabsichtigten Aufstellung erfolgen.

Es sind Bestuhlungs- und Rettungswegpläne mit rechnerischem Nachweis analog zu den Vorgaben der Versammlungsstättenverordnung (§ 44 VStättV) anzufertigen. Diese sind dem KVR-Branddirektion bis spätestens 17.6. des Jahres in 5-facher Papierfertigung im Maßstab 1:100 und digital im pdf-Format zur Genehmigung vorzulegen; ausgenommen diese sind Bestandteil des Prüfbuches.

Weitere Festlegungen zu fliegenden Bauten und deren Bestuhlung sowie zu Abstandsflächen und Überdachungen finden Sie in Anlage 15 allgemeine brandschutztechnische Anforderungen.

Elektrotechnische Einrichtungen sind entsprechend den einschlägigen Bestimmungen auszuführen. Elektrotechnische Einrichtungen sind zeichnerisch darzustellen und den technischen Unterlagen beizufügen.

Die Inbetriebnahme des fliegenden Baues wird gemäß Art. 72 Abs. 5 BayBO von einer Gebrauchsabnahme durch die untere Bauaufsichtsbehörde (Referat für Stadtplanung und Bauordnung HA IV/12) abhängig gemacht.

Die Gebrauchsabnahme der unteren Bauaufsichtsbehörde erfordert eine gutachterliche Prüfung durch die TÜV SÜD Industrie Service GmbH. Die vom TÜV SÜD vorzunehmenden Prüfungen werden an den gastronomischen Großbetrieben und sonstigen prüfungspflichtigen gastronomischen Betrieben, den Fahr- und Belustigungsgeschäften gleich welcher Art und Größe sowie an Schaubuden, Schießgeschäften und dergleichen vorgenommen und vom TÜV SÜD gesondert in Rechnung gestellt. Der Nachweis über die erfolgte Prüfung durch den TÜV SÜD wird in das Prüfbuch eingetragen und ist Voraussetzung für die Gebrauchsabnahme der unteren Bauaufsichtsbehörde. Daraus muss ersichtlich sein, dass die Betriebs- und Standsicherheit gewährleistet und die Aufstellungsart einwandfrei ist.

Bei Unfällen die in Zusammenhang mit der Eigenart, der Konstruktion oder dem Betrieb eines fliegenden Baus stehen, sind neben dem Referat für Arbeit und Wirtschaft und Polizei (vgl. Nr. 13 des Zulassungsvertrags) unverzüglich TÜV SÜD und LBK zu informieren. Bis zur Klärung der Umstände ist der Betrieb einzustellen. Die Wiederinbetriebnahme nach einem Unfall beziehungsweise einer Stilllegung bedarf der ausdrücklichen Zustimmung der Dienstkräfte von TÜV SÜD und LBK.

Fliegende Bauten, die erstmals zum **Oktoberfest** zugelassen werden, sind spätestens bis zwei Monate vor Festbeginn bereits bei einer vorangehenden Aufstellung einer besonders eingehenden und kritischen Prüfung durch den TÜV SÜD Industrie Service GmbH (Abteilung Fliegende Bauten), München zu unterziehen.

Die erstmalige Zulassung einer Anlage am **Oktoberfest** ist unmittelbar beim TÜV SÜD zu melden. Hierzu gehört die Prüfung der sicheren Ausführung von Dekorationen in den gastronomischen Großbetrieben auch insoweit, als diese nicht Bestandteil der Ausführungsgenehmigung ist.

§ 23a Weitergehende Anforderungen

(1) Blitzschutzmaßnahmen

Bei Fliegenden Bauten ist bei aufkommendem Gewitter der Betrieb einzustellen und die Anlagen zu räumen (siehe auch Betriebsauflagen der Fahrgeschäfte).

Bei Festzelten und anderen Gastronomiebetrieben ist diese Maßnahme nicht zielführend. Äußere Blitzschutzmaßnahmen (Schutzmaßnahmen gegen direkte Blitzeinschläge) für die nur temporär aufgestellten und betriebenen Einrichtungen sind, laut einem Gutachten der Professoren Dr. Ing. habil. Hans Steinbigler und Dr. Ing. Johannes Wiesinger, vom 17.7.1996, nicht erforderlich, dennoch sind „innere“ Blitzschutzmaßnahmen (Überspannungsschutz-Maßnahmen) vorzusehen.

Das sind insbesondere folgende Maßnahmen:

- Alle größeren metallenen Teile in den Festhallen sind untereinander zusammenzuschließen und mit der Erde zu verbinden (Potentialausgleich)
- Alle in die Festhalle eintretenden Versorgungsleitungen (metallene Wasserleitung, Gasleitung, Energieversorgungskabel und Telefonkabel) sind in den Potentialausgleich einzubeziehen. Dies geschieht möglichst nahe am Eintrittsort in die Festhalle mit Hilfe von Klemmen oder Ableitern.
Gas- und Wasserleitungen sind mittels Normklemmen direkt leitend an die Haupterdungsschiene anzuschließen. Die Verbindung zur Haupterdungsschiene erfolgt an der ersten PEN-Klemme in der Kundenverteilung, alle aktiven Leiter sind mit Blitzstromableitern zu versehen. Das Telefonkabel wird mit einem Blitzstromableiter an die Potentialausgleichsschiene angeschlossen, der Schirm wird direkt leitend angeschlossen.
- Jede Potentialausgleichsschiene ist an einen Staberder von mindestens 2,5 Meter Länge auf dem kürzesten Weg anzuschließen. Anstelle des Staberders kann auch ein Banderder von 2 x 2,5 Metern Länge eingesetzt werden. Als Anschluss- und Versorgungsleitungen sind Kupferleitungen mit 16mm² Querschnitt zu verwenden.

Die Batterieanlage für die Notstromversorgung einschließlich des Steuer- und Überwachungsgerätes ist zusätzlich gegen Blitz-Überspannungen an allen Ein- und Ausgängen mit Überspannungsableitern zu schützen. Das Netz der Notbeleuchtung wird von der Batterieanlage aus sternförmig mit voneinander unabhängigen Stromkreisen geführt. Gleiches gilt für die Ausgangsleuchten. Dabei ist auf die räumliche Trennung der Leitungsführung zu achten.

(2) Erhöhte Brüstungshöhen

Abweichend von Nr. 2.3.1 FIBauR wird in Anlehnung an §11 (2) VStättV bei Gastronomiebetrieben für alle Flächen, bei denen während des Betriebs oder im Evakuierungsfall mit Gedränge zu rechnen ist (insbesondere Hauptgänge, Stehplatzbereiche, Rettungswege) die notwendige Brüstungshöhe auf mindestens 1,10 Meter festgelegt. Soweit auf erhöhten Bereichen ein Stehen / Tanzen auf den Bänken zugelassen wird, ist zusätzlich in 1,55 Metern über den Boden beziehungsweise 1,10 Metern über OK Bank ein zusätzlicher Holm vorzusehen, soweit nicht durch andere Maßnahmen ein Sturz über die Brüstung oder Öffnungen verhindert werden kann.

Für bestehende Betriebe ist die Forderung spätestens bei Umbaumaßnahmen umzusetzen.

§ 24 Errichtung genehmigungspflichtiger baulicher Anlagen

Genehmigungspflichtige Bauvorhaben (Art. 55 BayBO) können nur ausnahmsweise und nach Absprache zugelassen werden. Für Fragen zu Baugenehmigungen und zum weiteren Verfahren wenden Sie sich frühzeitig an die Lokalbaukommission (Telefon: 089/233-24 477).

Zum Verfahren für die Herstellung und Änderungen von Entwässerungsanlagen wenden Sie sich bitte frühzeitig an die Münchner Stadtentwässerung (Telefon 089/233-96 996, siehe Anlage 6).

Die Errichtung genehmigungspflichtiger baulicher Anlagen im Bereich der U-Bahn (vgl. Anlage 8) müssen unter Berücksichtigung der §§13 ff. sowie der Anlage 9 erfolgen. Die SWM MI-VB-B sind in den Genehmigungsprozesse im Bereich der U-Bahn frühzeitig einzubinden.

§ 25 Betriebsprüfungen, Verantwortlichkeit

Den Anordnungen der Mitarbeiter*innen der Lokalbaukommission, der Münchner Stadtentwässerung, der TÜV SÜD Industrie Service GmbH (Abteilung Fliegende Bauten), München, des Referats für Arbeit und Wirtschaft und des Kreisverwaltungsreferates ist bei Vermeidung der Baueinstellung Folge zu leisten. Auch nach Beginn des Festes nehmen Mitarbeiter*innen dieser Stellen Betriebsprüfungen vor. Die straf- und zivilrechtliche Verantwortlichkeit der Festbezieher*innen für den einwandfreien Zustand der Bauten und ihre Betriebsführung wird durch die ausgeführten Prüfungen nicht berührt. Für die Amtshandlungen der Bauaufsichtsbehörde und der TÜV Süd Industrie Service GmbH werden die Gebühren getrennt erhoben.

II. Gemeinsame Vorschriften für sämtliche Festbezieher

§ 26 Allgemeines / Anwesenheitspflicht/Gewerbepapiere

An den Tagen, an denen die Festbezieher*innen eine Warenlieferung erwarten, müssen sie oder eine bevollmächtigte Person ab 7 Uhr (Hinweis: Lieferzeitenende ist Montag bis Freitag 9.30 Uhr und Samstag, Sonntag und am Feiertag 8.30 Uhr) am Geschäft anwesend sein, um die Waren zügig entgegenzunehmen. Eine Warenlieferung mit motorisierten Fahrzeugen ist während der Betriebszeit der Veranstaltung nicht möglich.

Alle Festbezieher*innen müssen eine gültige Gewerbeerlaubnis besitzen, die gegebenenfalls vom Kreisverwaltungsreferat, Hauptabteilung III/21, Ruppertstraße 19 oder von dessen Dienststelle auf der Festwiese erteilt wird. Dies gilt auch für die von den Festwirten und Festwirtinnen innerhalb der Gaststättenbetriebe zugelassenen Gewerbebetreibenden (§ 60). (Telefonische Auskunft 089/233-45 145).

§ 27 Kranarbeiten

Während der Veranstaltung dürfen Kranarbeiten an Schaustellergeschäften nur nach Einholung der Genehmigung beim Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung, erfolgen. Während der Öffnungszeiten (siehe §1) ist die Benutzung von Kranfahrzeugen grundsätzlich untersagt. In Sonderfällen kann mit Zustimmung des Referates für Arbeit und Wirtschaft und des TÜVs eine Ausnahmegenehmigung erteilt werden. Bei allen Kraneinsätzen sind die Betreiber*innen der Nachbargeschäfte zu unterrichten. Um das Erscheinungsbild des Festes nicht zu beeinträchtigen, werden Kranfahrzeuge mit ausgefahrenem Ausleger im Geschäftsbereich nicht geduldet.

Bei Kranarbeiten sind die Stützen immer mit Holzbohlen zu unterlegen. Festgestellte Beschädigungen des Straßenbelages werden auf Kosten des Verursachers behoben.

§ 28 Datenschutz

Um die Sicherheit und Ordnung, sowie den sicheren Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten, werden personenbezogene Daten der Festbezieher*innen elektronisch gespeichert, verarbeitet und auch an andere städtische und staatliche Stellen weitergegeben.

§ 29 Haftung / Abschluss von Versicherungen

Schadensersatzansprüche, gleichgültig aus welchem Rechtsgrund, können gegen die Landeshauptstadt München nur geltend gemacht werden, wenn sie oder ihre gesetzlichen Vertreter*innen beziehungsweise Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt haben. Soweit haftungsrelevante Tatbestände zu Personenschäden geführt haben oder eine Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) vorliegt, haftet die Stadt, ihre gesetzlichen Vertreter*innen oder Erfüllungsgehilfen auch bei einfacher Fahrlässigkeit. Die verschuldensunabhängige Haftung nach §536 a BGB wird ausdrücklich ausgeschlossen.

Die Festbezieher*innen stellen die Landeshauptstadt München von allen Schadensersatzansprüchen Dritter frei, die von diesen gegen die Stadt geltend gemacht werden, soweit sie von ihnen oder ihren Mitarbeiter*innen oder sonstigen Erfüllungsgehilfen zu vertreten sind und in Zusammenhang mit der Veranstaltung beziehungsweise dem Betrieb des Geschäfts stehen. Die Festbezieher*innen verzichten insoweit auf die Geltendmachung von Rückgriffsansprüchen bei eigener Inanspruchnahme.

Sämtliche Festbezieher*innen sind ausdrücklich verpflichtet, die zur Sicherung ihres Eigentums notwendigen Maßnahmen selbst zu ergreifen und etwaige Schadensersatzansprüche Dritter ohne Mitwirkung der Stadt selbst zu regeln.

Aufschriften oder Anschläge, durch die zum Ausdruck kommt, dass Unternehmer*innen keine oder nur eine beschränkte Haftung übernehmen, dürfen nicht angebracht werden.

Die Festbezieher*innen haben für sich und ihre in ihrem Betrieb beschäftigten Personen eine ausreichende Haftpflichtversicherung bei einer leistungsfähigen Versicherungsgesellschaft abzuschließen. Die Versicherung muss die gesetzlichen Haftpflichten für verursachte Personen-, Sach- und/oder Vermögensschäden aus dem Betrieb seines Gewerbes abdecken, wobei

nachstehende Versicherungssummen zu vereinbaren sind:

5.000.000 Euro pauschal für Personen- und/oder Sachschäden je Versicherungsfall

150.000 Euro für Vermögensschäden je Versicherungsfall

Eine entsprechende Versicherungsbestätigung ist der Landeshauptstadt München zur Platzanmeldung (siehe § 8) vorzulegen.

Der Abschluss einer Feuer-, Sturm- und/oder Unfallversicherung wird den Unternehmen empfohlen.

Anderweitige Versicherungen (beispielsweise Kraftfahrzeughaftpflichtversicherung), welche für den Betrieb des Gewerbes gesetzlich vorgeschrieben sind, bleiben von dieser Verpflichtung unberührt.

§ 30 Bewachung / Leiter Ordnungsdienst / Ordnungsdienstpersonal

Die Leiter*in Ordnungsdienst der Veranstalterin im Sinne des §43 der VStättV ist gegenüber allen auf dem Festgelände tätigen Ordnungsdiensten weisungsbefugt, sofern diese außerhalb der Hausrechtsbereiche der Beschicker*innen tätig werden.

Die Ordnungsdienste sind auf die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen nach dem Arbeitnehmerentendegesetz (Zahlung des Mindestlohnes und der Stundenaufzeichnungspflicht) hinzuweisen.

§ 31 Firmenbezeichnung

Die Festbezieher*innen haben am Geschäft in einer für jedermann erkennbaren Weise den Namen mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen anzugeben. Wird für den Gewerbebetrieb eine Verkaufsstelle oder eine andere Einrichtung benutzt, so muss an dieser in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen des Gewerbetreibenden angebracht werden.

§ 32 Preisgestaltung

Die dem Referat für Arbeit und Wirtschaft benannten **Obergrenzen** für Waren-, Fahr- und Eintrittspreise sind für die Dauer des Festes verbindlich. Sie müssen gut sichtbar und leicht leserlich angebracht sein.

Verbilligte Verkaufs-, Eintritts- und Fahrpreise müssen mindestens für Kinder bis zur Vollendung des 11. Lebensjahres oder für Kinder bis zu einer Körpergröße von 1,40 Metern gelten.

An den beiden Familientagen (jeweils dienstags) sind bis 19 Uhr die Preise spürbar familienfreundlich zu gestalten.

§ 33 Beanstandungen

Sollten Tatsachen vorliegen oder während der Veranstaltung bekannt werden, welche die Annahme rechtfertigen, dass ein Gewerbetreibender oder die mit der Leitung des Gewerbebetriebes beauftragte Person die für den Betrieb erforderliche Zuverlässigkeit nicht mehr besitzt (insbesondere bei Verstoß gegen Vorschriften des Lebensmittel- und Hygienerechts, der Oktoberfestverordnung, der Betriebsvorschriften oder gegen im Rahmen der Veranstaltung erteilte Auflagen), muss der Gewerbetreibende damit rechnen, dass er vom Festplatz verwiesen und künftig nicht mehr zugelassen wird.

Festbezieher*innen, die durch ungerechtfertigtes Preisgeben den Ruf des Festes schädigen, werden – unbeschadet der öffentlichen beziehungsweise strafrechtlichen Würdigung - vom Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung, erfasst. Die Zulassung von Personen, die in dieser Hinsicht schwerwiegend oder zum wiederholten Male beanstandet werden mussten, kann nicht mehr erfolgen.

Inhaber*innen von Lebensmittelbetrieben, deren Waren lebensmittelaufsichtlich mehrfach beanstandet werden, werden vom Bezug der Veranstaltung mindestens für ein Jahr ausgeschlossen. Bei wiederholter schwerwiegender Beanstandung oder bei besonders

schwerwiegender einmaliger Beanstandung erfolgt dauernder Ausschluss von der Veranstaltung. Das gleiche gilt, wenn anlässlich von Probekäufen bei belegten Broten eine im Verhältnis zum Preis mangelhafte Einlage festgestellt wird.

§ 34 Vorzeitige Schließung

Geschäfte, die vor der allgemeinen offiziellen Schlußstunde aus triftigen Gründen schließen, sind verpflichtet, ausreichende Beleuchtung bis zur Schlußstunde beizubehalten. Dies gilt vorwiegend für Kindergeschäfte. Kindergeschäften (Karussells, Verkehrskindergärten und ähnliches) wird ausdrücklich zur Auflage gemacht, keine Nachbildungen von Kriegsfahrzeugen aller Art weder als Fahrkörper noch als Ausschmückungsgegenstand zu verwenden.

§ 35 Fundgegenstände

Die Festbezieher*innen sind verpflichtet, Fundgegenstände täglich zwischen 8 und 12 Uhr vormittags beim Kreisverwaltungsreferat, Fundbüro, Container hinter dem Servicezentrum (Fußgängerunterführung), abzuliefern.

Hierbei haben die Festbezieher*innen eine Vorsortierung vorzunehmen:

1. **Wertsachen;**
2. **Bekleidung, Sonstiges in sauberem, trockenem Zustand.**

§ 36 Pkw-Verkehr / Sonderparkplatz

Für nachgewiesenen dringenden Bedarf (wie Menschen mit körperlichen Behinderungen, Service- und Wartungsfahrzeuge sowie Notdienste) werden in begrenztem Umfang auf dem Südteil der Theresienwiese in den Jahren ohne das Zentrale Landwirtschaftsfest Parkplätze eingerichtet. Die Ausgabe der Parkausweise erfolgt durch das vom Referat für Arbeit und Wirtschaft beauftragte Bewachungsunternehmen, nach Freigabe durch die Festleitung.

Das Abstellen hinter den Geschäften oder zwischen Wohnwagen etc. ist nicht zulässig.

Das Befahren des Festgeländes ist ebenfalls nicht zulässig. Es gilt die Verordnung der Landeshauptstadt München für das **Oktoberfest**.

Das Befahren des Behördenhofes zum Aufsuchen von Dienststellen ist verboten.

§ 37 Umsatzsteuer

Die Festbezieher*innen müssen, soweit sie nicht nach §68 der Umsatzsteuerdurchführungsverordnung (UStDV 1993) von der Führung eines Umsatzsteuerheftes nach §22 Abs. 5 des Umsatzsteuergesetzes (UStG 1993) befreit sind, ein vom zuständigen Finanzamt ausgefertigtes Steuerheft führen, in das sämtliche Einnahmen und der Wareneingang täglich einzutragen sind. Wer nicht im Besitz eines ordnungsgemäßen Umsatzsteuerheftes oder einer Bescheinigung über die Befreiung von der Führung des Umsatzsteuerheftes ist, kann sich nach §379 Abgabenordnung einer Ordnungswidrigkeit schuldig machen.

§ 38 Anerkennungsgebühren

Die Nutzung von Teilflächen der Theresienwiese zum Aufstellen von Lieferwagen, Lagerhütten und Auslieferungslagern ist genehmigungspflichtig. Für das Überlassen von Grund wird eine Platzmiete erhoben.

Sind Auslieferungslager in Hütten, Zelten und dergleichen untergebracht, die Fliegende Bauten darstellen, dann gelten §§21 - 25 der Betriebsvorschriften auch für diese.

§ 39 Verkaufsverbote

Auf der Veranstaltung ist der Verkauf von Artikeln verboten, die nicht zum Charakter des Festes passen, oder durch die Streitigkeiten bei den Festbesucher*innen ausgelöst werden können.

Unter anderem wird keine Erlaubnis erteilt:

1. für den Handel mit phosphoreszierenden Gegenständen, Feuerwerkskörpern, Schreckschusspistolen, feststehenden Messern, Stöpselrevolvern und ähnliches Spielzeugschusswaffen (wie „Ninja“-Waffen und „Rambo“-Messer, Panzer, Maschinengewehre), Konfetti, Papierschlängen, größeren Juxhüten und -mützen (insbesondere auch solchen die nicht zum Charakter des Festes passen, wie Faschingshüte und ähnliches), Pfauenfedern, Spritzpistolen, Kurzwaren, Modeschmuck oder ähnliches sowie Alltags- und Sportbekleidung,
2. für den Verkauf und das Verteilen von Überraschungspaketen, Scherzbriefen, Horoskopen, Glücks- und Wahrsagebriefen,
3. für den Warenschnellverkauf,
4. für kostenlose Abgabe von Reklameballons und andere Werbegeschenke (Ausnahmen sind in §62, Absatz 3 geregelt)
5. für Foto- und Filmaufnahmen von Passanten zu Erwerbs- und Werbezwecken auf den Straßen der Festwiese,
6. für den Verkauf von Spielwaren. Als Spielwaren gelten insbesondere Gegenstände, die in keinem Bezug zum Volksfestcharakter vom **Oktoberfest** stehen,
7. für den Verkauf und die Entgegennahme von Bestellungen für Uhren, mit Ausnahme von Armbanduhren und Taschenuhren mit Motiven die dem Charakter des Festes entsprechen,
8. für den Verkauf von echtem Schmuck,
9. für den Verkauf von Scherzartikeln, soweit diese bei ihrer Anwendung auf dem Fest dazu geeignet sind, andere Festbesucher*innen über Gebühr zu belästigen,
10. für den Verkauf und das Verteilen metallbeschichteter Luftballons,
11. für den Verkauf von Bildträgern aller Art, wenn deren Programme nicht von der obersten Landesbehörde für Kinder und Jugendliche freigegeben und gekennzeichnet worden sind.

Das Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung behält sich ausdrücklich vor, auch während des Festes den Verkauf einzelner Artikel zu verbieten.

Reinlichkeit und Abfallentsorgung

§ 40 Tägliche Reinigung

Die Rückgaberechte für Transport- und Umverpackungen des Verpackungsgesetzes vom 5.7.2017, in Kraft getreten am 1.1.2019 in der jeweils aktuell gültigen Fassung, sind wahrzunehmen. Die Festbezieher*innen sind verpflichtet, ihre Gewerbeabfälle gemäß der Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV) und der Gewerbe- und Bauabfallentsorgungssatzung in stofflich verwertbare Bestandteile (insbesondere Glas, Holz, Metall und Papier/Kartonagen) zu trennen und einer Wiederverwertung zuzuführen. Verpackte Bioabfälle sind vor dem Recycling oder einer Verwertung einer gesonderten Verpackungsentfrachtung zuzuführen (§4 Abs. 1 GewAbfV).

Die bei den Gaststättenbetrieben anfallenden Küchen- und Speisereste sind getrennt zu erfassen und der gesonderten Entsorgung der vorgeschriebenen Beseitigung von tierischen Nebenprodukten (Tier-NebG beziehungsweise Verordnung EG Nr. 1069/2009) zuzuführen. Stroh, Heu, Holzwohle, Kartonagen und sonstiges leichtentflammbares Material muss nach Anfall in die bereitgestellten Müllcontainer verbracht werden.

Gefährlicher Abfall („Sonderabfall“), wie Altöl, Hydraulikflüssigkeiten, Autobatterien, Ni-Cd-Batterien und Elektro- und Elektronikaltgeräte, darf nicht über die Abfallbehälter mit dem Restmüll entsorgt werden.

Sonstiger anfallender, nicht verwertbarer Restmüll ist in geeigneten, festen Abfallbehältern zu sammeln und nach Bedarf – mindestens jedoch einmal täglich – in die von der Stadt aufgestellten Abfallbehältnisse zu verbringen.

Die Hauptreinigung der Betriebe von Abfällen jeder Art und deren Verbringung in die aufgestellten Container muss bei Gaststättenbetrieben täglich bis 8 Uhr, bei den übrigen Geschäften bis 10 Uhr, beendet sein.

Abfallkörbe

Sämtliche Festbezieher*innen sind zur Sauberhaltung der Umgebung ihrer Geschäfte verpflichtet. Alle Bezieher haben zu diesem Zweck geeignete Abfallbehälter aufzustellen und sie nach Bedarf zu entleeren. Die Stadt kann entsprechende Nachweise verlangen, ob die Rechtspflichten (insbesondere Trennung und Verwertung von Abfällen) eingehalten werden (vgl. Anlage 7).

§ 41 Abwasser

Aborte, Pissoirs und Wasserabläufe müssen nach Maßgabe der städtischen Entwässerungssatzung vom 28.8.2018 (MÜABl. S. 359, in der gegenwärtig gültigen Fassung) an die städtische Entwässerungseinrichtung angeschlossen sein. Bei den Sanitäreinrichtungen sind Maßnahmen zur Reduzierung des Wasserverbrauchs zu treffen (wie Zeitschaltuhr, Stärke und Dauer Wasserstrahl und ähnliches).

Wasserzapfstellen dürfen grundsätzlich nur über Wasserabflussstellen errichtet werden, die an Entwässerungsleitungen angeschlossen sind.

Die Spülanlagen sind einschließlich der wasserführenden Teile täglich mindestens einmal gründlich zu säubern. Die in den Leitungen befindlichen und während des Festes benutzten Fettabscheider sind vor endgültigem Abzug von der Festwiese zu entleeren und zu reinigen.

Für den Anschluss an die städtische Entwässerungseinrichtung, für die Benützung und die Entgelte sind die in Anlage 6 der Betriebsvorschriften aufgeführten „Gesonderte Abmachung gemäß §35 der städtischen Entwässerungssatzung – EWS – und §14 der städtischen Entwässerungsabgabensatzung – EAS - für die Kanalanschlüsse auf dem Festgelände“ maßgebend.

§ 42 Trinkwasserverordnung

An den Zapfstellen, an denen Wasser zu Trinkwasserzwecken entnommen beziehungsweise zur Verfügung gestellt wird, ist dessen einwandfreie Beschaffenheit gemäß der geltenden Trinkwasserverordnung sicherzustellen.

Unter „Trinkwasser“ ist gemäß §2 Abs. 1 der geltenden Trinkwasserverordnung jegliches Wasser zu verstehen, das im ursprünglichen Zustand oder nach Aufbereitung, ungeachtet seines

Aggregatzustands, zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Speisen und Getränken, zur Körperpflege oder zur Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zur Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß nicht nur vorübergehend mit dem menschlichen Körper in Kontakt kommen, verwendet wird.

Für die Errichtung und Nutzung privater, der Trinkwasserversorgung dienender Anschlussleitungen und Trinkwasservorratsbehälter sind die unter Anlage 5 „Hygieneregeln für den Betrieb von Trinkwasserinstallationen auf dem Festgelände“ angeführten Vorgaben zu beachten.

Die Einhaltung einer den Anforderungen der geltenden Trinkwasserverordnung genügenden Wasserqualität an der jeweiligen Zapfstelle ist grundsätzlich durch die Betreiber*innen nachzuweisen. Soweit erforderlich hat dieser nach Aufforderung durch das Gesundheitsreferat GSR-GS-HU-UHM von einer qualifizierten Untersuchungsstelle Wasserproben entnehmen und untersuchen zu lassen. Nähere Auskünfte hierzu erteilt das Gesundheitsreferat (GSR-GS-HU-UHM) unter Telefon 089/233-47868 oder 089/233-47845).

Musik, akustische Reklame

§ 43 Beschallungsanlage

1. Das Sicherheitskonzept für das **Oktoberfest** 2026 verpflichtet die Landeshauptstadt München (LHM) als Veranstalterin zu einer flächendeckenden Beschallungs- und Evakuierungsanlage. Seitens der LHM werden hierzu die Zentralen und die Lautsprecher für die Straßen auf dem Festgelände errichtet und betrieben (über externe Dienstleister).

Im Falle von Gefährdungs- oder Bedrohungssituationen werden situationsabhängig Durchsagen durchgeführt.

Die Veranstalterin behält sich weitere Durchsagen nach Bedarf vor.

2. Alle Unternehmen (Festzelte, Schausteller, Fahrgeschäfte, etc.) mit eigenen Lautsprecheranlagen müssen diese für die Übertragung von Durchsagen zur Verfügung stellen, um eine Verständlichkeit auf dem gesamten Festgelände zu gewährleisten.

Nach Entscheidung der Veranstalterin im Einzelfall erfolgt gegebenenfalls lediglich eine Stummschaltung der Lautsprecheranlagen des Unternehmens.

Die zur Aufschaltung erforderliche Vorrang-Schalteneinheit wird von der LHM zur Verfügung gestellt und betrieben.

3. Folgende technische Anforderungen für den Einbau der Vorrang-Schalteneinheiten müssen seitens des Unternehmers erfüllt sein:

- Einschleifmöglichkeit nach der letzten Signalquelle (Zuspieler oder Mischpult, Limiter) und vor dem Leistungsverstärker als symmetrisches oder unsymmetrisches Line-Signal (max. 18 dBu Peak)
- Zwei Kanäle (Stereo)
- Steckverbinder XLR3 oder Cinch oder Klinke 6,3 mm oder Klinke 3,5 mm; nach Wahl des Unternehmers.
- Abstellplatz für die Schalteinheit in einer Größe von etwa 50 x 40 x 10 cm in der Nähe der Signalquelle
- Stromversorgung 230V, < 0,4 A

4. Unternehmen sind verpflichtet, die Vorrang-Schalteinheit in ihre Beschallungsanlage einzuschleifen und dauerhaft und ohne Unterbrechungen betriebsbereit zu halten.

Die Stromversorgung der Vorrang-Schalteinheit hat durchgehend (Dauernetz 230V) zu erfolgen.

Die Vorrang- Schalteinheit ist mit einer von der Musikanlage unabhängigen, dauerhaften Stromversorgung (230V) zu betreiben. Die Versorgung ist für den Zeitraum von Fertigstellung bis zum Festende zu gewährleisten. Eine Prüfung durch Beauftragte der LHM bleibt vorbehalten.

Die Anlage mit vorbereiteter Schnittstelle ist fünf Tage vor Beginn der Veranstaltung fertigzustellen, um im Rahmen der folgenden Sachverständigen-Prüfung (TÜV Süd) mit geprüft zu werden. Zur Sachverständigen-Prüfung muss die Musikanlage in Betrieb sein, oder eine mit der Musikanlage vertraute Person diese unverzüglich in Betrieb nehmen.

Nach Abnahme durch den Sachverständigen (TÜV Süd) dürfen keine Änderungen an den Geräten hinter der Schalteinheit (beispielsweise Verstärker) vorgenommen werden.

Unternehmen, die erst nach diesem Termin auf dem Festgelände aufbauen, müssen unverzüglich die Bereitschaft ihrer Tonanlagen zum Einschleifen herstellen und beim „Team Technischer Betrieb“ melden.

5. Den Technikern des „Team Technischer Betrieb“ ist bei Störungen und zu Prüfungszwecken der Zutritt zu den Anlagen zu erlauben. Gleiches gilt für die Sachverständigen des TÜV Süd.

6. Zu Testzwecken erfolgt täglich eine kurze Probeaussendung in Form eines Begrüßungstextes. Das "Team Technischer Betrieb" führt stichprobenartig Funktionsprüfungen durch. Die LHM behält sich vor, nach aufgetretenen Störungen von den Unternehmen tägliche Rückmeldungen per SMS einzufordern.

7. Bei Nichteinhalten der Vorgaben aus Ziffer 1 – 6 wird unter Bezug auf §5 der OktoberfestVO a) der Betrieb der Beschallungsanlagen untersagt oder b) weitergehende Maßnahmen ergriffen.

Die Kontaktadressen (Mail, Bereitschaftstelefon) des „Team Technischer Betrieb“ werden bekanntgegeben. Das Team ist täglich zwischen 7 und 1 Uhr erreichbar.

§ 44 Musik in Gaststättenbetrieben

1. Allgemein

Die Verteilung und Anordnung der Lautsprecher in den gastronomischen Mittel- und Großbetrieben ist im Benehmen mit dem Referat für Klima- und Umweltschutz (RKU-GB IV - 212), Bayerstraße 28a, 80335 München, Telefon 089/ 233-521893, festzulegen. Ein Lageplan des Zeltes mit eingezeichneten Lautsprechern, das Veranstaltungsprogramm (Namen der Musikkapellen/ Bands, Spielzeiten etc.) sowie der*die mit der Lautstärkenbegrenzung beauftragte Tontechniker*in oder Musiker*in sind spätestens vier Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn vorzulegen beziehungsweise mitzuteilen.

Die Festbezieher*in ist verpflichtet, die Lautstärke (Mittelungspegel L_{Aeq}) der Live-Musik in ihrem Festbetrieb wie folgt einzustellen:

Gastronomische Großbetriebe		
	Bis 18 Uhr	Ab 18 Uhr
Sonntag – Freitag	85 dB(A)	90 dB(A)
Samstag	90 dB(A)	90 dB(A)
Sonderregelung Traditionelle Blasmusik	Ganztägig 90 dB(A)	
Gastronomische Mittelbetriebe		
	Bis 18 Uhr	Ab 18 Uhr
An allen Tagen	85 dB(A)	90 dB(A)

Das Referat für Klima- und Umweltschutz ist befugt, die Einhaltung der zulässigen Lautstärke jederzeit zu überprüfen und bei Überschreitung des festgelegten Mittelungspegel L_{Aeq} die Herabsetzung der Lautstärke zu veranlassen.

Eine Musikübertragung in die Gärten ist gestattet. Die Lautstärke der Gartenbeschallung ist auf 85 dB(A) gemessen etwa 10 Meter vor den Lautsprechern, zu limitieren.

Die Beschallungsanlagen sind so anzuordnen, dass sie auf die gewünschte Fläche (Garteninnere) beschränkt bleiben. §45 gilt entsprechend.

In den Biergärten der Festzeltbetriebe darf nur unverstärkte traditionelle Live-Musik gespielt werden.

An allen Tagen darf vor 18 Uhr keine „aufheizende Musik“ gespielt werden.

Es sollen möglichst Münchner Musiker beziehungsweise Kapellen beschäftigt werden. Beim Abschluss von Arbeitsverträgen mit den Musikkapellen sind die tariflichen Bestimmungen einzuhalten. Sammlungen für die Musikkapellen/ Bands sind verboten. Gegen das Anbieten von Liedertexten durch die Mitglieder der Musikkapellen/ Bands besteht kein Einwand.

Hinweis:

Die Festbezieher*innen müssen alle lärmbedingten Gefährdungen für die Gesundheit und Sicherheit ihrer Beschäftigten beurteilen. Entsprechend dem Ergebnis der Beurteilung müssen die Festbezieher*innen wirksame Schutzmaßnahmen nach dem Stand der Technik festlegen. Die Beurteilung der Gefährdungen muss dokumentiert werden (Verordnung zum Schutz der Beschäftigten vor Gefährdungen durch Lärm und Vibrationen (Lärm- und Vibrations-Arbeitsschutzverordnung - LärmVibrationsArbSchV) §3 Abs. 1 und 4).

2. Gastronomische Großbetriebe

Die Musik darf in den gastronomischen Großbetrieben täglich ab 11 Uhr spielen. Am 2. und 3. Wochenende darf ab 10 Uhr Live-Musik (keine Tonträger) gespielt werden.

Der Einsatz eines DJ's ist untersagt.

An allen Tagen darf vor 12 Uhr nur traditionelle Blasmusik gespielt werden.

In den gastronomischen Großbetrieben ist eine „hauseigene“ Beschallungsanlage, die mit einem zeitgesteuerten Lautstärkebegrenzer (Limiter) versehen sein muss, zu installieren. Sollte kein zeitgesteuerter Limiter zur Verfügung stehen, ist ein zusätzlicher Limiter für die Nachmittags- beziehungsweise Abendeinstellung vorzuhalten. Die Beschallungsanlage einschließlich der zugehörigen Limiter muss vor dem ersten Veranstaltungstag von dem*der verantwortlichen Tontechniker*in eingestellt werden. Die Abnahme der Musikanlage erfolgt durch das Referat für Klima- und Umweltschutz am ersten Wochenende. Zur Abnahme muss der*die verantwortliche Tontechniker*in anwesend sein. Eine nachträgliche Erhöhung der Lautstärke ist unzulässig.

Die Kosten für die notwendige Abnahme und Versiegelung durch das Referat für Klima- und Umweltschutz trägt der*die Festwirt*in.

Sämtliche Musikkapellen/ Bands dürfen nur über diese Anlage spielen. Die Verstärkeranlage ist in einem separaten, gut zugänglichen Raum aufzustellen. Um eine Manipulation durch Dritte auszuschließen sind die Limiter in ein abschließbares Gehäuse einzubauen.

Die Musikkapellen/ Bands dürfen keine eigenen Verstärkeranlagen benutzen.

Monitoranlagen dürfen nicht zur Beschallung des Festzeltes verwendet werden.

Die Musikübertragung in den Gärten ist um 22.30 Uhr einzustellen.

Gaststättenbetriebe, denen die Verlängerung der Betriebszeit genehmigt ist, müssen den Musikbetrieb im Garten spätestens um 23.30 Uhr einstellen.

Sollte der*die Festbezieher*in von der Sonderregelung für die Lautstärke für traditionelle Blasmusik Gebrauch machen, so ist dies der Festleitung bis zum 1.9.2026 mitzuteilen.

Hinweis: Sollte festgestellt werden, dass sich die Kapellmeister*innen nicht an die Regelung (das heißt es wird keine traditionelle Blasmusik gespielt) halten, wird eine sofortige Reduzierung der Lautstärke vorgenommen und eine Neueinstellung der Musikanlage angeordnet. Die Kosten trägt der*die Festbezieher*in.

Der*Die Festbezieher*in ist verpflichtet, eine vom Stromnetz unabhängige Beschallungsanlage zu installieren, um bei Stromausfall Durchsagen an die Besucher*innen machen zu können. Das Notfallmikrofon ist an einem gut erreichbaren Ort auf der Bühne aufzubewahren, mit einem roten Klebeband zu markieren und darf nicht für den normalen Spielbetrieb verwendet werden.

3. Gastronomische Mittelbetriebe

Die Musik darf in den gastronomischen Mittelbetrieben täglich ab 12 Uhr spielen. Am 2. und 3. Wochenende darf ab 11 Uhr Live-Musik (keine Tonträger) gespielt werden.

Der Einsatz eines DJ's ist untersagt.

An allen Tagen darf vor 12 Uhr nur traditionelle Blasmusik gespielt werden.

Die Lautstärke von 85 dB(A) vor 18 Uhr und 90 dB(A) nach 18 Uhr ist eigenverantwortlich durch der*die Festbezieher*in mit einem Schallpegelmessgerät zu kontrollieren. Damit die vorgegebenen Pegel sicher eingehalten werden, wird der Einbau eines Limiters in die Beschallungsanlage empfohlen.

4. Musikdarbietungen anderer Festbezieher*innen

Sämtlichen offenen Ausschankstellen, Verkaufsgeschäften und den Schieß- und Wurfbuden ist jede Art von Musik und die Verwendung von Glocken, Trommeln oder anderen Instrumenten zum Anreißern des Publikums verboten.

Musikaufführungen im Umherziehen sind verboten.

§ 45 Akustische Werbung

Rekommandeur*innen dürfen nur bei Fahr-, Schau- und Belustigungsgeschäften verwendet werden.

Diese Geschäfte dürfen zur Rekommandierung ihrer Darbietungen Lautsprecheranlagen (Schallwände, Tonampeln, Tonsäulen) verwenden, die nach vorne und schräg nach unten wirken. Ihr Ton darf nicht über die Straßenmitte und nicht seitwärts vor die Front von Nachbargeschäften tragen. Die Ausgangslautstärke der Musikanlagen darf 85 dB (A) nicht überschreiten. Die Herabsetzung der Lautstärke während des Festes bleibt vorbehalten. Die Verwendung von Lautsprechern mit Druckkammersystem, von Schallhörnern sowie von Sirenen ist verboten.

Verkaufsgeschäften aller Art ist akustische Werbung nicht gestattet.

§ 46 Veranstaltungen und Vorführungen

Veranstaltungen (**beispielsweise Veranstaltungen für die Tickets angeboten werden**, Promotionaktionen, Presseterminen, Durchführung von politischen Veranstaltungen, einschließlich Wahlkampfveranstaltungen, Benefizveranstaltungen, Modenschauen **oder** Meinungsumfragen) und Vorführungen als Zugabe zu den Musikdarbietungen sind, **mit Ausnahme der Sonderveranstaltungen nach §62**, verboten. Ausnahmegenehmigungen werden nur im Zusammenhang mit besonderen Veranstaltungen wie beispielsweise dem Trachten- und Schützenzug erteilt.

Das Tanzen ist verboten. Versuchen Festbesucher*innen dennoch zu tanzen, so ist dies unter allen Umständen zu unterbinden. Ausgenommen hiervon sind die Tanzbühnen auf dem Festgelände „Oide Wiesn.“

Es ist verboten, Tische zu besteigen. Ferner ist das Stehen auf Bänken im Bereich der Emporen verboten.

Abbau des Festes

§ 47 Allgemeines

Nach Beendigung der Veranstaltung muss der Standplatz gesäubert und termingerecht durch Übergabe des Hausnummernschildes an das Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung zurückgegeben werden.

Die für den Abbau der gastronomischen Großbetriebe, Kaffeezelte, Hühnerbratereien, Wurst-/ Imbisshallen benötigten Lagercontainer, Kräne und sonstiges schweres Gerät dürfen aufgrund der notwendigen Freihaltung der Feststraßen (Rettungswege) erst am 7.10.2026 auf das Festgelände gebracht werden. In begründeten Fällen kann das Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung (Telefon 089/233-782815 oder 089/233-782809) Ausnahmen hiervon zulassen.

Der überlassene Platz muss durch die

- Brauereifesthallen und anderen gastronomischen Großbetriebe des Festes bis 20.11.2026 um 12 Uhr (Ausnahme: Bereich des Tollwood-Winterfestivals)
- Brauereifesthallen und andere gastronomische Großbetriebe des Festes im Bereich des Tollwood-Winterfestivals bis 30.10.2026 um 12 Uhr,
- Brauereifesthallen und anderen gastronomischen Großbetriebe der Veranstaltung Oide Wiesn bis 30.10.2026 um 12 Uhr,
- Kaffeezelte, Hühnerbratereien, Wurst- und Imbisshallen und Hochfahrgeschäfte bis 16.10.2026 um 12 Uhr,
- sonstigen bezieheneigenen Geschäfte bis zum 9.10.2026 um 12 Uhr,
- Mastenplatzgeschäfte bis zum 6.10.2026 um 18 Uhr

geräumt sein. Bis zu den genannten Terminen muss die Festwiese auch von Wohn-, Pack- und Maschinenwagen sowie sonstigen Kfz geräumt sein.

Nach dem Abbautermin auf dem Festplatz noch verbliebene Geschäfte und Wagen werden nach ergebnislosem Ablauf einer angemessenen Nachfrist auf Kosten der Besitzer*in von der Stadt abgeschleppt.

Der Platz ist gesäubert und wieder instandgesetzt an das Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung zu übergeben. Einbauten in das Terrain wie Fundamente und Bassins sind zu entfernen, alle Aufgrabungen und Löcher zu beseitigen. Bei Nichteinhaltung dieser Bestimmungen ordnet die Stadt die Räumung und Säuberung des Platzes auf Kosten des Festbeziehenden an.

Für die Abfallentsorgung beim Abbau des Festes gilt die Gewerbe- und Baustellenabfallentsorgungssatzung der Landeshauptstadt München.

Der Boden darf nicht durch wassergefährdende oder sonstige Stoffe kontaminiert werden. Andernfalls ist von dem*der Festbezieher*in unter Aufsicht des Referates für Klima und Umweltschutz, Sachgebiet Wasserrecht, ein fachgerechter Bodenaustausch durchzuführen.

Solange der Platz vom Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung nicht förmlich übernommen ist, haftet der*die Festbezieher*in für alle Beschädigungen und Verunreinigungen der innegehabten Fläche, auch wenn diese durch Dritte verursacht wurden, sowie für Schäden, die Passanten durch Betreten der zugewiesenen Flächen und der darauf zurückgebliebenen Rückstände entstehen können. Gegen derartige Möglichkeiten haben die Festbezieher*innen selbst Sicherungen zu treffen.

§ 48 Städtische Einrichtungen

Die städtischen Stände (einschließlich der selbst aufgebauten Buden) sind

- in der Matthias-Pschorr-Straße am 5.10.2026 um 13 Uhr und
- in der Wirtsbudenstraße am 6.10.2026 um 10 Uhr

im gereinigten Zustand an das Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung, zu übergeben. Die Standinhaber*innen (oder Vertreter*innen) hat zur Platzübernahme durch den Oktoberfestbauhof am Stand anwesend zu sein. Bis zur erfolgten Übernahme bleibt die Haftung des Benutzers nach §29 aufrechterhalten.

Die Inhaber*innen von nicht oder nur unvollständig gereinigten Ständen (beispielsweise Heftklammern) werden vom Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung, erfasst und die Beanstandungen in den Akten vermerkt. In jedem dieser Fälle erfolgt eine Vertragsstrafe gemäß §72 der Betriebsvorschriften. Wiederholte Vorfälle dieser Art führen zum Ausschluss von der Veranstaltung.

Für Waren oder Einrichtungsgegenstände, die nach Ablauf der Frist gemäß Abs. 1 in städtischen Verkaufsständen zurückgelassen werden, übernimmt das Referat für Arbeit und Wirtschaft keinerlei Haftung.

III. Besondere Betriebsvorschriften für einzelne Beziehergruppen

Lebensmittelbetriebe

§ 49 Allgemeines

In den Gaststättenbetrieben dürfen nur die ihnen entsprechend ihrer Geschäftsart nach Anlage 1 zugestandenen Waren feilgeboten und verkauft werden. Die angelieferten Waren (wie Geflügel, Fleisch) dürfen von den Festbezieher*innen nur in wiederverwendbaren Transportbehältnissen (beispielsweise Wannen oder wiederverwendbare Paletten) entgegengenommen werden.

Nicht gestattet ist das Anbieten von Speisen und Getränken in Verbindung mit dem Erwerbszwang von Souvenirgefäßen aller Art. Es ist gestattet, zum Beispiel Souvenirtassen mit gesondertem Preis in der Speisen- und Getränkekarte anzubieten.

Angebotene warme Speisen müssen an Ort und Stelle frisch zubereitet werden.

Die Abgabe von Speisen und der Verkauf beziehungsweise Ausschank von Getränken aller Art aus Einwegbehältnissen und die Verwendung von Einwegbesteck ist aus Gründen des Umweltschutzes nicht gestattet. Es dürfen lediglich wiederverwendbare, spülbare Mehrwegbehältnisse, beispielsweise aus Porzellan oder Hartplastik (Melaminharz) und wiederverwendbares Besteck bei der Ausgabe von Speisen und Getränken verwendet werden.

Dabei ist darauf zu achten, dass sich die spülbaren Mehrwegbehältnisse (wie Geschirr, Bestecke und weiteres) in sauberem und einwandfreiem Zustand befinden müssen. Insbesondere sind beschädigte und gesplitterte Gebrauchsgegenstände auszusondern. Im Übrigen muss das gespülte Geschirr, Gläser, Bestecke oder ähnliches frei von Resten der verwendeten Reinigungsmittel sein.

Zur Gewährleistung eines hohen Rücklaufs und aus Sicherheitsgründen müssen im Straßenverkauf ausgegebene Mehrwegbehältnisse für Speisen (Geschirr, Bestecke etc.) und Getränke gegen ein Mindestpfand von 1 Euro ausgegeben werden.

Die Ausgabe von Limonaden, Mineralwasser, Fruchtsäften im Straßenverkauf darf ausschließlich in Mehrwegflaschen gegen Entrichtung eines Mindestpfandes in Höhe von 1 Euro erfolgen. Im Übrigen gilt für den Limonadenausschank die Erläuterung in der beigefügten Anlage 1.

Zur Orientierung der Kundschaft muss der Name des Geschäfts auf die Pfandmarken gedruckt werden.

Die Stadt kann

- a) Ausnahmen von dieser Pflicht in besonderen Einzelfällen zulassen.
- b) generell oder im Einzelfall die Erhebung und Höhe eines zu erhebenden Pfandes anordnen.

Speisen, die nicht vor Ort verzehrt, sondern „außer Haus“ verkauft werden, dürfen nicht mit aluminiumbeschichteten Materialien oder Alufolie verpackt werden (vgl. Anlage 7).

Bei der Herstellung von Lebensmitteln und beim Umgang mit Lebensmitteln ist ausnahmslos Wasser zu verwenden, dass die in der aktuell geltenden Trinkwasserverordnung angeführten Qualitätsanforderungen erfüllt. Dies gilt auch für die Reinigung der Hände sowie für die Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (siehe auch Ziff. V Trinkwasserversorgung).

§ 50 Gartenbetrieb

Gärten dürfen nur mit ausdrücklicher vertraglicher Genehmigung angelegt werden.

§ 51 Bierausschank

Bier darf nur mit vertraglicher Genehmigung und mit gaststättenrechtlicher Gestattung ausgedient werden. Sofern eine Getränkeschankanlage verwendet wird, sind die hygienischen beziehungsweise technischen Vorschriften einzuhalten (vgl. §49).

Das **Oktoberfest** ist das traditionelle Münchner Volksfest mit Münchner Gastlichkeit und Münchner Bier. Diese Tradition gilt es weiter zu wahren.

An Besucher*innen darf deshalb nur Münchner Bier der leistungsfähigen und bewährten Münchner Traditionsbrauereien (das sind derzeit: Augustinerbrauerei, Hacker-Pschorr-Brauerei, Löwenbrauerei, Paulanerbrauerei, Spatenbrauerei und Staatliches Hofbräuhaus), das dem Münchner Reinheitsgebot von 1487 und dem Deutschen Reinheitsgebot von 1906 entspricht, ausgeschenkt werden.

Das Festbier darf nur in Maßkrügen (1,0 l Gefäßen) und das Weißbier in 0,5 l Gefäßen (Weißbierglas) ausgeschenkt werden.

Beim Ausschank von Weißbier außerhalb fester Räume, wie bei einem Weißbierkarussell, ist zur Vermeidung von Glasbruch und Verletzungsgefahren ein Mindestpfand pro Glas von 3 Euro zu verlangen. Des Weiteren ist durch geeignete Maßnahmen (Einfriedung, Personal) dafür Sorge zu tragen, dass die Gäste die zugewiesene Freischankfläche nicht mit Gläsern verlassen können.

Bierkrüge dürfen nur in wiederverwendbaren Transportbehältnissen (beispielsweise Paletten) angeliefert und von den Bezieher*innen entgegengenommen werden (vgl. Anlage 7).

Im Souvenirverkauf dürfen nur Krüge abgegeben werden, die eindeutig als „verkauft“ markiert sind.

Zur Information des Gastes muss an deutlich sichtbarer Stelle in den Eingangsbereichen der Festzelte die Herstellungsmarke des angebotenen alkoholfreien Bieres angegeben sein.

Biere nicht zugelassener Brauereien dürfen nicht ausgeschenkt werden.

Bier, Wein und Schaumwein dürfen an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren weder abgegeben, noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden. Branntwein und branntweinhaltige Getränke (auch Alkopops) sowie Lebensmittel, die Branntwein enthalten, dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden. Der entsprechende Aushang des Textes des §9 des Jugendschutzgesetzes ist gem. §3 JuSchG gut sichtbar anzubringen.

§ 52 Getränkeschankanlagen

Die Bezieher*in, die Getränkeschankanlagen betreibt, muss im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung ermitteln, welche Maßnahmen für eine sichere Bereitstellung und Benutzung dieser Anlagen erforderlich sind. Dabei hat er insbesondere die Gefährdungen zu berücksichtigen, die mit der Benutzung des Arbeitsmittels selbst verbunden sind und die am Arbeitsplatz durch Wechselwirkungen der Arbeitsmittel untereinander oder mit Arbeitsstoffen oder der Arbeitsumgebung hervorgerufen werden.

Die Ergebnisse der Gefährdungsbeurteilung sind dem Kreisverwaltungsreferat, HA III/113 (Servicezentrum Theresienwiese), nach Absprache schriftlich vorzulegen.

Für Schankanlagen sind insbesondere Art, Umfang und Fristen erforderlicher Prüfungen zu ermitteln. Ferner haben die Bezieher*innen die notwendigen Voraussetzungen zu ermitteln und festzulegen, welche die Personen erfüllen müssen, die von ihm mit der Prüfung oder Erprobung der Schankanlagen zu beauftragen sind.

Bei Störungen oder Defekten an der Kohlenstoffdioxidversorgung, bei denen ein Austritt des Kohlenstoffdioxidgases nicht ausgeschlossen werden kann, ist unverzüglich die Feuerwehr über die Notrufnummer 112 zu informieren.

§ 53 Trinkgefäße

Die Betreiber*innen von Schankeinrichtungen sind dafür verantwortlich, dass eine gesundheitliche Gefährdung ihrer Gäste durch die in ihrem Betrieb eingesetzten Trinkgefäße (zum Beispiel Krüge) ausgeschlossen ist.

Sie haben dafür Sorge zu tragen, dass benutzte, wieder verwendbare Trinkgefäße einem standardisierten maschinellen Reinigungsverfahren (Einsatz von „Spülmaschinen“) unterzogen werden, dass eine hygienegerechte Reinigungsleistung sicherstellt. Voraussetzungen hierfür sind eine qualifizierte Bedienung und Wartung der eingesetzten Spülmaschinen durch entsprechend eingewiesenes Personal und die Verwendung geeigneter Spülmittelzusätze. Bevorzugt sind chlorhaltige Reinigungszusätze zu verwenden. Die maschinelle Reinigung der Trinkgefäße hat mit Kaltwasser und Zusatz eines chlorhaltigen Reinigungsmittels oder alternativ mit Heißwasser bei einer Temperatur von mindestens 60°C zu erfolgen. Zudem gilt generell, dass alle Reinigungsmittel in frischen Gebinden bereitgestellt werden müssen. Die Verwendung von angebrochenen Restbeständen aus dem Vorjahr ist wie die manuelle Reinigung wieder

verwendbarer Trinkgefäße grundsätzlich nicht zulässig.

Die eingesetzten Glas- und/ oder Krugspülmaschinen sind vor Festbeginn zu reinigen und auf korrekte Funktion zu überprüfen. Während des laufenden Festbetriebes sind die eingesetzten Glas- und/ oder Krugspülmaschinen arbeitstäglich jeweils vor der Inbetriebnahme einer Grundreinigung zu unterziehen.

Durch geeignete Lagerung der gereinigten Trinkgefäße auf mikrobiologisch und chemisch beständigem Material (wie Ablagen aus Edelstahl) ist deren Verschmutzung vor Wiederverwendung auszuschließen. Zum Nachweis der Effizienz der eingesetzten Reinigungsverfahren haben die Betreiber*innen mikrobiologische Beprobungen an gereinigten Trinkgefäßen, im Rahmen des Eigenkontrollsystems durchzuführen.

Sofern die mikrobiologischen Beprobungen während des laufenden Betriebes durch Mitarbeiter*innen oder Beauftragte der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde vorgenommen werden, sind diese zu dulden.

Bei mikrobiologischem Nachweis einer unzureichenden, verbrauchergefährdenden Reinigung beprobter Trinkgefäße haben die Betreiber*innen unverzüglich alle Maßnahmen zum Ausschluss einer Gesundheitsgefährdung seiner Gäste zu treffen und die Kosten durchgeführter sowie gegebenenfalls weiterer notwendiger Untersuchungen zu tragen.

§ 54 Branntwein-, Likör- und Weinausschank

Der glasweise Ausschank von Branntwein und Likör ist nur den Festbeziehern gestattet, welche die vertragliche Genehmigung und eine gaststättenrechtliche Gestattung besitzen.

Die Abgabe von Branntwein und Likör an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten (§9 des Jugendschutzgesetzes). Der entsprechende Aushang des Textes von §9 des Jugendschutzgesetzes ist gemäß §3 dieses Gesetzes gut sichtbar anzubringen.

Branntwein und Likör in Flaschen oder Behältern jeglicher Art dürfen weder in Gaststätten noch in Lebensmittelbetrieben oder von sonstigen Festbeziehern angeboten, ausgespielt oder verkauft werden.

Wein muss, wo es möglich ist, aus wiederbefüllbaren Mehrwegbehältnissen ausgeschenkt werden. Leere Mehrwegflaschen sind dem Lieferanten wieder zurückzugeben. Die Stadt kann entsprechende Nachweise zur Einhaltung dieser Pflichten verlangen (vgl. Anlage 7).

§ 55 Schankmaß

Die Schankgefäße müssen den Bestimmungen des Eichgesetzes und der Schankgefäßverordnung entsprechen und dürfen nicht schadhafte sein.

Die Festwirt*innen sind verantwortlich, dass ihre Schenkkellner*innen den Gästen das volle Schankmaß geben. Schenkkellner*innen, die wiederholt wegen schlechten Einschenkens beanstandet werden, dürfen während des Festes nicht mehr als Schenkkellner*innen eingesetzt werden, wenn dies von der Stadt angeordnet wird. Das Kreisverwaltungsreferat ist berechtigt, jederzeit entsprechende Einschankkontrollen durchzuführen.

Im Wiederholungsfall haben auch die Festbezieher*innen beziehungsweise die Wirtschaftspächter*innen damit zu rechnen, künftig nicht mehr als Festwirt*in zugelassen zu werden. Berechtigten Nachschenkbegehren ist ohne Behinderung und abfällige Bemerkungen sofort nachzukommen. Die Schenkkellner*innen sind von ihren Arbeitgeber*innen über ihre Pflichten und die Folgen bei Verstößen zu belehren. Die Belehrung ist unterschriftlich festzuhalten und dem Kreisverwaltungsreferat vorzulegen.

Die Festbezieher*innen haben über ihr Schankpersonal fortlaufend Aufzeichnungen zu führen, aus denen eindeutig hervorgeht, wer, wann, wo eingesetzt war.

§ 56 Infektionsschutz

Zu Beginn der Veranstaltung müssen alle Personen (auch Spüler*innen), die mit Lebensmitteln unmittelbar oder mittelbar in Berührung kommen, im Besitz einer gültigen Bescheinigung des Gesundheitsamtes beziehungsweise eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes über eine entsprechende Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (§§ 42, 43 IfSG) oder im Besitz eines nach dem ehemals geltenden Bundesseuchengesetz (§§ 17, 18 BSeuchG) ausgefertigten Gesundheitszeugnisses sein.

Diese Bescheinigung/ dieses Zeugnis ist erforderlich für das Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
6. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
7. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Saucen, Nahrungshilfen

Die oben angeführte Bescheinigung/ Gesundheitszeugnis ist auf der entsprechenden Betriebsstelle (Arbeitsstelle) der Veranstaltung verfügbar zu halten und der für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.

Wer keine gültige Bescheinigung nach §43 IfSG oder kein Gesundheitszeugnis nach §18 BSeuchG besitzt, muss sich rechtzeitig (frühestens drei Monate, spätestens drei Wochen vor Beginn der Veranstaltung) um eine entsprechende Belehrung beim Gesundheitsreferat der Landeshauptstadt München (GSR-GS-AG, Schwanthalerstraße 69, 80336 München, Zimmer 204, Telefon 089/66816) oder bei einem vom GSR-GS-AG beauftragten Arzt oder bei dem Gesundheitsamt, in dessen Zuständigkeitsbereich sich der Wohnsitz des Belehrungspflichtigen befindet oder bei einem von diesem Gesundheitsamt beauftragten Arzt bemühen.

Arbeitgeber*innen, die Personen im Lebensmittelbereich (Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von Lebensmitteln) beschäftigen, sind zudem verpflichtet, diese nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die im Infektionsschutzgesetz (§42 IfSG) genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist entsprechend zu dokumentieren.

§ 57 Bio-Produkte

Beschicker*innen, die ein fertiges Bio-Produkt anbieten, das nicht verpackt ist, sind verpflichtet, sich bei einer Öko-Kontrollstelle zertifizieren zu lassen. Wer hingegen ein abgepacktes Bio-Produkt, wie beispielsweise Bio-Popcorn (das mit der EG-Öko-Kontrollnummer gekennzeichnet ist), anbietet, braucht keine Zertifizierung.

Jeder Betrieb, der Bio-Gerichte (zum Beispiel auch eine Bio-Bratwurst mit Semmel) anbietet, ist ebenfalls kontrollpflichtig, wobei alles von der Wurst mit Gewürzen über das Bratöl bis zum Senf und die Semmel Bio-Qualität haben muss.

§ 58 Lebensmittelzubereitung

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

Dazu sind folgende wesentliche hygienische und bauliche Anforderungen an die Lebensmittelbereiche, die Gegenstände und Ausrüstungen, an den Umgang mit Lebensmitteln und an das Personal zu beachten:

Herstellungs-, Lager- und Verkaufsbereiche müssen sich in einem hygienisch einwandfreien Zustand befinden. Sie müssen so beschaffen sein, dass sie leicht zu reinigen und instand zu halten sind.

Sie sind dem Warenangebot angemessen groß zu gestalten.

Eine hinreichende Trennung vom „reinen Bereich“ (Produktion, Verkauf) zum „unreinen Bereich“ (Spülbereich, Geschirrrückgabe) muss gewährleistet sein.

Die Lebensmittelbereiche dürfen weder zur Lagerung von betriebsfremden und nicht benötigten Gegenständen noch für betriebsfremde Zwecke genutzt werden. Kleidungsstücke oder andere persönliche Gegenstände der Beschäftigten sind in geschlossenen Vorrichtungen (wie Schränke oder Boxen) aufzubewahren.

Bei der Behandlung von leichtverderblichen, unverpackten Lebensmitteln (wie Fleisch, Wurst- und Fischwaren) müssen geeignete Vorrichtungen (leicht erreichbare Handwaschmöglichkeiten mit Warm- und Kaltwasser) 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.

Die Temperaturen in den Lebensmittelbereichen müssen so angemessen sein, dass eine hygienische Behandlung der Lebensmittel gewährleistet ist.

Arbeitstische oder -flächen, Abstellflächen und Regale, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen glatte Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen sowie zu desinfizieren sein.

Die Gegenstände und Ausrüstungen (zum Beispiel Kochwerkzeug, Kühlschränke, Warmhaltegeräte) müssen sauber sein und instandgehalten werden.

Beim Transport von Lebensmitteln, beispielsweise unverpackte Backwaren, auf Rollwagen oder ähnliches über das Festgelände, sind diese hinreichend durch Umhüllungen vor Staub, Schmutz, Witterungseinflüssen und unmittelbaren nachteiligen Beeinflussungen durch Festbesucher*innen zu schützen. Werden zum Schutz der Lebensmittel wieder verwendbare Umhüllungen benutzt, müssen diese ständig sauber und instandgehalten werden. Diese zeitweise außerhalb von Räumen befindlichen Lebensmittel müssen ständig vom Lieferanten beaufsichtigt werden.

Lebensmittel dürfen auch in Behältnissen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Dies gilt insbesondere auch für die Warenanlieferung vor Öffnung der Stände (keine ungeschützte Lagerung von Lebensmitteln im Freien). Ein Behandeln von Lebensmitteln (beispielsweise das Schneiden von Zwiebeln, Aufschneiden von Semmeln) außerhalb der Lebensmittelbereiche hat zu unterbleiben.

Für leicht verderbliche Lebensmittel sind die erforderlichen Kühlmöglichkeiten in ausreichender Zahl bereitzuhalten, die auch dauerhaft eine aktive Kühlung gewährleisten (Kühlschränke, -vitriolen).

Die zum Verkauf auf Vorrat gehaltenen Frischwurstprodukte, Fleischerzeugnisse (auch durcherhitzt) und Fischwaren müssen ausreichend gekühlt in den dafür erforderlichen und in Betrieb befindlichen Kühleinrichtungen aufbewahrt werden. Dies gilt ebenso für Semmeln, Sandwiches oder ähnliches, die mit diesen Lebensmitteln belegt sind.

Eine gegenseitige nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln bei der Lagerung ist auszuschließen, beispielsweise durch Gerüche von Fischwaren, Keime von Geflügel oder von Obst/ Gemüse.

Nicht mehr zum Verzehr geeignete Lebensmittel sind sofort aus den Lebensmittelbereichen zu entfernen.

Unverpackt angebotene Lebensmittel sind mit einem Warenschutz vor einem Anhusten, Betasten oder ähnliches durch die Kunden (Spuckschutz) und Witterungseinflüssen, wie Sonnenstrahlung, zu schützen. So ist insbesondere das Aufhängen von Brezen, Lebkuchenherzen, Süßwaren etc. an der Vorderfront der Verkaufsstände nur zulässig, wenn eine Gefahr der Verschmutzung oder Berührung durch das Publikum ausgeschlossen ist.

Des Weiteren sind die Bereiche, in denen mit Süßwaren umgegangen wird, so zu gestalten und/ oder organisatorisch zu optimieren, dass eine nachteilige Beeinflussung oder Gefahr durch Bienen oder Wespen nachhaltig vermieden wird.

Um nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel auszuschließen, sind auch die Arbeitsbereiche ausreichend geschützt von den Gästen oder Kund*innen zu platzieren.

Lebensmittelabfälle dürfen in den Ständen nur kurzzeitig aufbewahrt werden. Hierzu sind leicht zu reinigende Behältnisse aufzustellen, die mit einem dicht schließenden Deckel versehen sein müssen.

Eine Lagerung von Lebensmittelabfällen in den Ständen hat auch außerhalb der Betriebszeiten zu unterbleiben.

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.

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, sind entsprechend ihrer Beschäftigung rechtzeitig vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen (§4 Lebensmittelhygiene-Verordnung - LMHV).

Mastenplätze ohne festen Wasseranschluss:

Bei der Behandlung von unverpackten Lebensmitteln 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. Bei dem oben genannten Wasser muss es sich um Trinkwasser handeln.

Durch die Landeshauptstadt München wurden für die Mastenplätze mit gebrannten Mandeln an den beiden WC-Anlagen hinter der Bräurosl (WC-Anlage 6) und Ochsenbraterei (WC-Anlage 8) Waschplätze zum Reinigen der Arbeitsgeräte und zur Wasserentnahme eingerichtet.

Gaststättenbetriebe

§ 59 Maße

Die Größen der Gaststättenbetriebe sind vertraglich festgelegt.

Vertikalhöchstmaße: Türme 30 Meter, Firste 16 Meter.

§ 60 Bauchladenverkäufer*innen

Die Festwirt*innen dürfen die Genehmigung zum Arbeiten als Bauchladenverkäufer*in nur innerhalb der Festhallen erteilen.

Die Anzahl der Verkäufer*innen in den Festhallen bestimmt die Stadt im Benehmen mit den Festwirt*innen. Sie müssen sichtbar eine Armbinde tragen.

Für die Ordnung unter den Verkäufer*innen haben die Festwirt*innen oder die von ihm beauftragten Ordnungsleute zu sorgen. Die Stadt behält sich Kontrollen vor.

§ 61 Krugsammeldienst

Es ist Ordnungspersonal vorzusehen, das speziell dafür zu sorgen hat, dass die Gäste weder das Festzelt noch den Garten mit Maßkrügen verlassen. Entsprechende Abstellmöglichkeiten für die Krüge sind im Einvernehmen mit der Branddirektion zu schaffen.

Die Festwirt*innen sind gehalten, einen Krugsammeldienst einzurichten. Dies erstreckt sich insbesondere auf die Entleerung der Krugsammelbehälter an den Eingängen zum Festgelände.

§ 62 Verbote

Sonderveranstaltungen für Werbe- und Wohltätigkeitszwecke bedürfen, auch im Rahmen einer Reservierung, einer vorherigen Erlaubnis der Festleitung. Sie sind regelmäßig nur dann erlaubnisfähig, wenn die Werbung für die Veranstaltung ausschließlich im reservierten Bereich stattfindet, keine über den Mindestverzehr (vergleiche § 63) hinausgehende Eintrittsgelder erhoben und darüber hinaus keine Einnahmen mit der Veranstaltung erzielt werden; ausgenommen hiervon sind Einnahmen, die nachweislich einem Wohltätigkeitszweck zufließen. Zudem darf kein Eingriff in das Programm des Festzelts erfolgen, weshalb der Einsatz eigener DJs oder Live-Acts sowie die Durchführung von Wettbewerben untersagt sind. Ebenso sind Aufbauten wie beispielsweise Pressewände sowie ein Produkt-Placement, das in seiner Wirkung über den reservierten Bereich hinausgeht, nicht gestattet.

Artist*innen, Komiker*innen und dergleichen dürfen nur innerhalb eines bestehenden Schaustellerbetriebes auftreten, nicht aber innerhalb und außerhalb der Gaststättenbetriebe.

Widerruflich gestattet werden Pressestammtische und Firmeneinladungen, bei denen nur im reservierten Bereich das Firmenlogo (beispielsweise auf Speisekarten) verwendet wird und keine Außenwirkung (keine Plakate und ähnliches) entsteht. Werbegeschenke dürfen nur an geladene Gäste verteilt werden.

Automaten, Kraftmesser und ähnliche Apparate dürfen in Gaststättenbetrieben nicht aufgestellt werden.

Jugendlichen unter 16 Jahren ist es verboten, sich in Gaststättenbetrieben und dergleichen aufzuhalten, wenn sie sich nicht in Begleitung Erwachsener befinden, §4 des Jugendschutzgesetzes (JuSchG). Auf die Pflicht gemäß §3 des Jugendschutzgesetzes, den entsprechenden Gesetzestext gut sichtbar anzubringen, wird hingewiesen.

§ 63 Reservierungen

Es gelten folgende Reservierungsbedingungen für gastronomische Betriebe mit Sitzplätzen:

(1) Grenzen für die Mindestverzehrhöhe (für Speisen einschließlich Getränke):

a) Festhallen (gastronomische Großbetriebe): alle Betriebe (mit Ausnahme Käfer, Weinzelt und Oide Wiesen Betriebe):

→ im Mittelschiff: 2 Maß Bier + ½ Hendl

→ in den Boxen und auf den Galerien: 2 Maß Bier + ½ Hendl + **18 Euro** Verzehrutschein

b) Käfer und Weinzelt:

→ Montag bis Freitag, bis 14 Uhr: maximal 50 Euro/ pro Person

→ Montag bis Freitag, ab 14 Uhr: maximal 95 Euro/ pro Person

→ ganztägig Samstag, Sonntag und Feiertag: maximal 95 Euro/ pro Person

c) **Oide Wiesn Betriebe**

→ **2 Maß Bier + ½ Hendl**

d) Café-, Wein- und Barbetrieb, Hühnerbratereien und Wurst- und Imbisshallen (gastronomische Mittelbetriebe:

→ Montag bis Freitag, bis 14 Uhr: maximal 50 Euro/ pro Person

→ Montag bis Freitag, ab 14 Uhr: maximal 75 Euro/ pro Person

→ ganztägig Samstag, Sonntag und Feiertag: maximal 75 Euro/ pro Person

Maßgeblich ist der Beginn der Reservierung.

e) Bevor eine Reservierung, maximal zum Mindestverzehr, nicht rechtsverbindlich bestätigt ist, dürfen keine Menüs, Entscheidungen inwieweit der Verzehrutschein für Getränke oder Speisen verwendet werden soll, oder die Abnahme zusätzlicher Leistungen abgefragt werden.

Ziel ist, dass die Entscheidung über die Reservierungsvergabe nicht von der Auswahl eines Menüs abhängen kann. Auch ein nachträglicher Menüzwang darf nicht erfolgen. Sämtliche mögliche Umgehungstatbestände oder solche, die den Eindruck hiernach erwecken, sind damit untersagt.

f) Bier- und Wirtsgärten dürfen nicht reserviert werden.

g) Eine Reservierung (ohne Reservierungswechsel) muss mindestens drei Stunden dauern.

h) Die auf den Gutscheinen angegebenen Beträge für die Mindestverzehrhöhe sind Bruttopreise, inklusive der jeweils geltenden gesetzlichen Umsatzsteuer

(2) Nebenkosten:

a) Es dürfen die tatsächlich angefallenen Versandkosten und eine Pauschale für sonstige Unkosten (Einlassbänder etc.) in Höhe von 1,50 Euro/ Reservierungsplatz (Person) in Rechnung gestellt werden.

b) Weitere Kosten, gleich welcher Art, dürfen nicht in Ansatz gebracht werden. Sämtliche mögliche Umgehungstatbestände oder solche, die den Eindruck hiernach erwecken, sind damit untersagt.

(3) Errichtung eines Onlineportals:

Der Festbetrieb (oder auch die jeweilige Vereinigung) hat ein Onlineportal einzurichten, auf dem Reservierungsgäste ihre Reservierung tauschen oder käuflich gegen die Konditionen der Ursprungsreservierung zur Verfügung stellen können (Übernahme der Ursprungsreservierung).

Der Festbetrieb (oder auch die jeweilige Vereinigung) darf den Erwerbenden beim Weiterverkauf oder Tausch dieselben Nebenkosten wie unter Abs. (2) aufgeführt in Rechnung stellen. Zusätzlich können, insbesondere angesichts kurzfristig nötiger Abwicklungen, Zusatzkosten (etwa für bestimmte Zahlungsarten beim Kauf, Handling der Gutscheinübergabe) in angemessener Höhe angesetzt werden. Zudem kann der Inhaber der Ursprungsreservierung die von ihm ursprünglich entrichteten Nebenkosten gemäß Abs. (2) in Ansatz bringen.

(4) Einlösbarkeit von Gutscheinen

Die Mindestabnahmegutscheine, die in Zusammenhang mit Reservierungen erworben werden, müssen ihre Gültigkeit für die gesamte Dauer der Veranstaltung behalten. Die Festwirte müssen zusätzlich die Möglichkeit bieten, die nicht verbrauchten Gutscheine noch innerhalb einer angemessenen Frist, mindestens jedoch jeweils bis 31.10. in ihrem Lokal vollständig einzulösen oder den vollen Gutscheinbetrag zurückzuerstatten.

§ 64 Alarmierung über Groupalarm

Groupalarm dient seit 2023 der gesicherten Kommunikation zwischen Festleitung, Festbezieher*innen und den auf dem Festgelände anwesenden Behörden. Am Freitag vor

Festbeginn (18.9.2026) erfolgt ein Probealarm über Groupalarm zur Funktionsüberprüfung. Die Alarmierung der Behörden bei Notfällen, wie Gasaustritt, verletzte Personen, Geschäftsstillstand, Zeltschließungen etc. erfolgt über die 112 und ist anschließend der Veranstaltungsleitung unter 089/233-782801 oder 089/233-782802 mitzuteilen.

Schaustellerbetriebe

§ 65 Allgemeines

Das Personal an den Fahrgeschäften, das mit Fahrgästen in Kontakt tritt, muss der deutschen Sprache mächtig sein.

§ 66 Schaugeschäfte

Die Vorführung hypnotischer und suggestionsähnlicher Vorgänge (Scheinhypnose, Schicksalsdeutungen) und das Zeigen ekelerregender Abnormitäten (Krankheitserscheinungen) sowie Darbietungen, die für Kinder und Jugendliche nicht geeignet sind, dürfen nicht gezeigt werden.

Die Anwesenheit bei öffentlichen Filmveranstaltungen darf Kindern und Jugendlichen nur gestattet werden, wenn die Filme von der Freiwilligen Selbstkontrolle der Filmwirtschaft (FSK) mit einer entsprechenden Altersfreigabe gekennzeichnet sind, §11 JuSchG. Eine derartige Freigabe ist auch für bespielte Bildträger (DVD's, Videos, etc.) notwendig, §12 JuSchG. Eine Ausnahme von dieser Kennzeichnung bilden lediglich Informations-, Instruktions- und Lehrfilme.

Kindern unter 6 Jahren darf die Anwesenheit nur gestattet werden, wenn sie von einem Erziehungsberechtigten begleitet sind.

§ 67 Vornahme von Sammlungen

In den Geschäften nach Schaustellerart dürfen Geld- und Sachspenden weder verlangt noch eingesammelt werden.

Sonstige Festbezieher

§ 68 Städtische Verkaufseinrichtungen

Die städtischen Verkaufseinrichtungen werden den Festbezieher*innen an den in §8 mitgeteilten Terminen zugewiesen. Die Überlassung erfolgt in dem jeweiligen Zustand.

Die Festbezieher*innen haften gegenüber der Stadt für alle Beschädigungen oder Verluste an den überlassenen Einrichtungen. Ausdrücklich verboten ist jede Veränderung durch Anbauten, Vorbauten und Aufbauten mit Ausnahme von Scheinwerfern und Werbetafeln, die jedoch nicht über die Dachkante hinaus- und über 30 Zentimeter in die Feststraßen hineinragen dürfen. Für ausreichende Bewachung und entsprechende Versicherung haben die Benutzer*innen zu sorgen.

Wobei sogenannten Eckständen das Herausstellen von Leergut, Kühltruhen und dergleichen räumlich ohne Behinderung und ohne Belästigung anderer Festbezieher*innen möglich ist und vom Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung, geduldet wird, ist ein besonderer Zuschlag zum üblichen Platzgeld zu entrichten. Der Zuschlag wird von Fall zu Fall gesondert festgelegt. Der Platz hinter oder seitlich der Buden darf nicht als Verkaufsfläche benutzt werden.

Bei den städtischen Verkaufseinrichtungen handelt es sich um leichte fliegende Bauten, die zu wiederholtem Auf- und Abbau bestimmt und geeignet sind. Dem Referat für Arbeit und Wirtschaft ist es daher leider nicht möglich, diese Verkaufsstände so ausreichend gegen Witterungseinflüsse zu schützen, dass bei starkem Regen kein Wasser eindringen kann. Die Inhaber städtischer Verkaufseinrichtungen müssen deshalb ihre Verkaufsstände selbst durch geeignete Maßnahmen wetterfest herrichten.

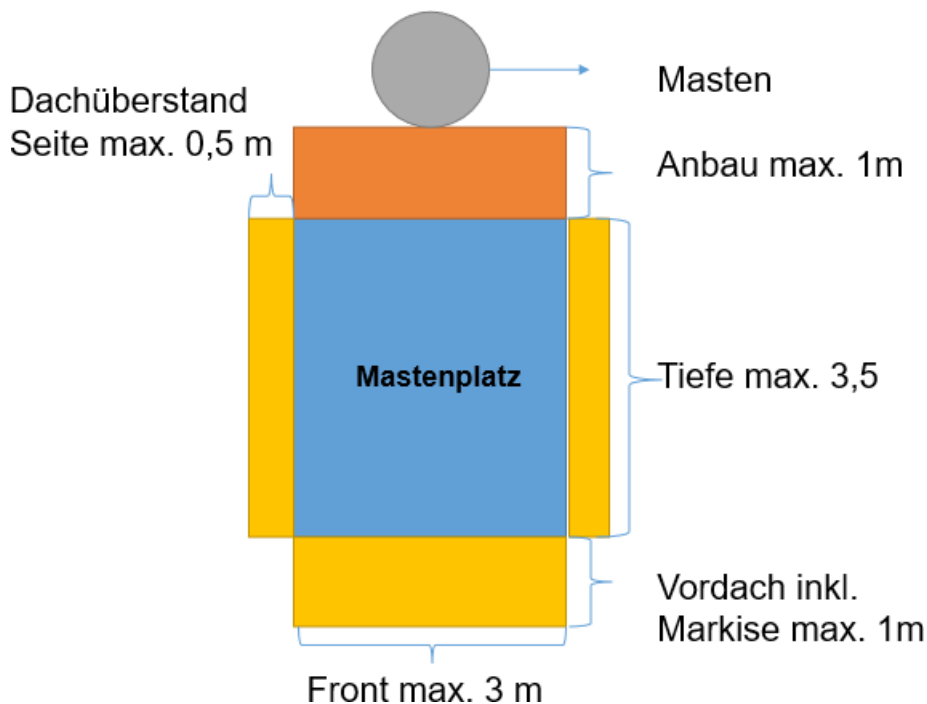
§ 69 Mastenplätze

An Beleuchtungsmasten werden sogenannte Mastenplätze zugeteilt. Warengattungen:

- gebrannte Mandeln (siehe Anlage 1),
- Eis (siehe Anlage 1),
- Kräuterbonbons,
- Schlaghammer,
- Losbriefverkauf,
- Scherzartikel und Andenken.

Für alle Mastenplätze sind folgende Maße verbindlich festgelegt:

- Grundfläche maximal: Front: 3,0 m / Tiefe: 3,5 m / Höhe (inkl. aller Aufbauten, wie z.B. Schilder und Beleuchtungskörper): 4,0 m
- Dachüberstand an den Seiten: max. 0,5 m
- Anbau zum Beleuchtungsmast: max. 1,0 m
- Vordach inkl. Markise an der Vorderseite: max. 1 m
- Scherzartikel und Andenkenstände dürfen vor den Ständen maximal eine Fläche von 2,50 m Tiefe und 3 m Breite für den Verkauf nutzen. Auf dieser Fläche dürfen maximal 3 Verkaufshilfen maximal Durchmesser 0,5 m (keine Tische, keine Gitterboxen, keine Regale) aufgestellt werden.



Darüberhinausgehende Ausdehnungen werden in jedem Fall mit einer Vertragsstrafe gemäß §72 der Betriebsvorschriften belegt. Dies trifft auch für den Wiederholungsfall zu.

Die Inhaber*innen städtischer Verkaufseinrichtungen müssen während des Festes persönlich anwesend sein.

§ 70 Mastenplätze mit Gas

Mastenplätze mit Gas müssen aus Sicherheitsgründen die Verschlüsse zwischen den Ständen auf beiden gegenüberliegenden Seiten vom Boden mindestens 10 Zentimeter in voller Breite offenhalten.

Beide Seiten sind außen mit gelben Hinweisschildern mit schwarzem "G" zu kennzeichnen.

Die Entlüftungen der Gasschränke darf durch Lagerungen und ähnliches nicht zugestellt werden.

Weitere Anforderungen an Flüssiggasanlagen entnehmen sie den allgemeinen brandschutztechnischen Anforderungen in der „Anlage 15“

§ 71 Verbote an städtischen Verkaufseinrichtungen und Beleuchtungsmasten

Den mit städtischen Verkaufseinrichtungen zugelassenen und den an Beleuchtungsmasten eingeteilten Personen ist verboten:

- a) das Braten von Würsten, das Braten und Backen von Fischen,
- b) jede Warenänderung oder Hinzunahme einer weiteren, nicht genehmigten Ware,
- c) das Aufstellen von Kisten vor, neben und zwischen den Ständen,
- d) das Aufstellen der Wurstöfen vor, neben und zwischen den Ständen.

IV. Schlussbestimmungen

§ 72

Verstöße gegen die Betriebsvorschriften ziehen je nach Schwere des Falles Verwarnung, Sperre des Geschäftsbetriebes, Beseitigung des vertragswidrigen Zustandes durch die Stadt auf Kosten der Festbezieher*innen, Wegweisung vom Platz sowie unter Umständen Strafanzeige nach sich.

Die Stadt ist berechtigt, neben den in vorstehendem Abs. 1 vorgesehenen Maßnahmen wegen jeder Zuwiderhandlung gegen die Betriebsvorschriften sowie gegen sonstige Bestimmungen in Verträgen zwischen Stadt und Festbeziehern eine Vertragsstrafe in Höhe eines von der Stadt nach billigem Ermessen festzusetzenden Betrages zu verlangen (§ 315 BGB).

Den Anordnungen der zuständigen städtischen und staatlichen Beamten und Kontrollorgane sowie der Sachverständigen des TÜV ist unverzüglich Folge zu leisten.

Gegen Vorzeigen des Dienstausweises mit dem rückseitigen Aufdruck „KVR“ oder des vom Referat für Arbeit und Wirtschaft, Festleitung erstellten „Kontrollausweis A“ und des „Zutrittsausweises“ in Verbindung mit dem Dienstausweis ist den genannten Personen jederzeit Zutritt zu allen Betriebsräumen zu gewähren. Inhaber eines bloßen Zutrittsausweises besitzen keinerlei Anordnungsbefugnis.

§ 73

Den Vertragsnehmer*innen sind die Risiken einer möglichen Pandemie sowie aus Kriegshandlungen bekannt. Ihr ist insbesondere – jedoch nicht abschließend – bekannt, dass diese zur Betriebseinschränkung bis hin zur Betriebsschließung für die Zeit des Aufbaus, der Durchführung der Veranstaltung und des Abbaus des Festes 2026 führen kann. Wird der Platz nach diesem Vertrag aufgrund staatlicher Maßnahmen zur Bekämpfung einer Pandemie und/ oder unmittelbar durch Kriegshandlungen für den Betrieb der Vertragsnehmer*innen nicht oder nur mit erheblicher Einschränkung verwendbar, so können die Vertragsnehmer*innen das Platzgeld bis zu maximal 100 Prozent mindern, wenn sie darlegen und beweisen, welche Nachteile ihnen aus der Betriebsschließung entstanden sind, die ihnen eine vollständige Platzgeldzahlung für diesen Zeitraum unzumutbar machen und welche zumutbaren Anstrengungen sie unternommen haben, um drohende Verluste auszugleichen.

Weitergehende Rechte und Ansprüche im Zusammenhang mit einer möglichen Pandemie und Kriegshandlungen sind ausgeschlossen. Ebenso wenig haben die Vertragsnehmer*innen irgendwelche Rechte und Ansprüche bei mittelbaren Auswirkungen einer möglichen Pandemie und/ oder Kriegshandlungen auf ihren Betrieb (wie z.B. durch Materialknappheit, Lieferengpässen, Erkrankungen von Mitarbeiter*innen oder Besucher*innen, Strom- oder Gaseinschränkungen oder -ausfall u.a.); diese mittelbaren Risiken übernehmen die Vertragsnehmer*innen uneingeschränkt selbst.

§ 74

Durch die vorstehenden Betriebsvorschriften werden gesetzliche Bestimmungen oder andere Rechtsvorschriften, Gebote und Verbote nicht berührt. Zu ihrer Einhaltung sind die Vertragsnehmer*innen ausdrücklich verpflichtet.

Insbesondere wird das Erfordernis der einzuholenden gaststättenrechtlichen Gestattung durch den zivilrechtlichen Zulassungsvertrag nicht ersetzt (vgl. §2 der Betriebsvorschriften).

Bei Verstößen gegen gesetzliche Bestimmungen, insbesondere gaststätten- oder gewerberechtlicher Art oder bei Vorliegen beziehungsweise bekannt werden von Gründen, aus denen sich die Unzuverlässigkeit eines Festbeziehers ergibt, kann je nach Schwere des Falls eine Verwarnung, zeitweise Schließung des Geschäftsbetriebes und (auch künftiger, dauernder) Ausschluss vom Oktoberfest erfolgen. Schadensersatzansprüche bleiben vorbehalten.

München im Mai 2026

Landeshauptstadt München
Referat für Arbeit und Wirtschaft

V. Anlagen zu den Betriebsvorschriften

Anlage 1

Bestimmungen zu den Sortiments- und Unterpachtregelungen

Das Speisen- und Getränkeangebot für die nachfolgenden Gaststätten- und Lebensmittelbetriebe wird gemäß §49 der Betriebsvorschriften wie folgt begrenzt:

Betrieb mit Sitzgelegenheit

Festhallen	<p>Die Sortimente für den Ausschank und das Warenangebot werden in den Zulassungsverträgen festgesetzt.</p> <p><u>Unterverpachtung:</u> Die Unterverpachtung ist nur für den Verkauf folgender Waren im Zelt (nicht in den Gärten) erlaubt: Andenken- und Scherzartikel, Münchner Schokoherz und Lebkuchenherzen, Fotografen, Blumen, Brotstände, und Feinkost.</p> <p>Das gewerbsmäßige Fotografieren im Wirtsgarten ist nicht gestattet. Die Radverkäufer*innen können ihre Ware auch im Garten anbieten. Beim Brotverkauf ist zu beachten, dass Brezen nur bis zu einem Höchstgewicht von 250 g angeboten werden dürfen. Kartoffelprodukte dürfen nicht angeboten werden.</p> <p>Als Serviceeinrichtungen ist die Aufstellung von Geldautomaten und Handyladestationen nur im Festzelt gestattet.</p>
Café-/Wein-/Barbetrieb	<p><u>Ausschank:</u> alkoholfreie Erfrischungsgetränke, einschließlich Saftschorlen; Wein; Schaumwein; Spirituosen; Kaffee, Tee, Kakao, Milch.</p> <p><u>Waren:</u> Konditorwaren, Speiseeis, Frühstück, Flammkuchen.</p> <p><u>Nicht:</u> Warme Würste, Geflügel- oder Fischwaren, Wiesnbrezen*, Obst- und Gemüsesäfte, sowie alkoholhaltige Limonadenmixgetränke („Alcopops“) und Bier.</p> <p><u>Unterverpachtung:</u> Unterpachtverhältnisse dürfen nur mit Fotografen und Blumenverkäufer*innen geschlossen werden.</p>
Hühnerbraterei	<p><u>Ausschank:</u> Bier; alkoholfreie Erfrischungsgetränke, einschließlich Saftschorlen; Wein; Schaumwein; Spirituosen.</p> <p><u>Waren:</u> Geflügelgerichte, Suppen und Nachspeisen.</p> <p><u>Nicht:</u> andere Fleischgerichte; Wurst- oder Fischwaren; Wiesnbrezen*, Obst- und Gemüsesäfte; Kaffee, Tee, Kakao, Milch, alkoholhaltige Limonadenmixgetränke („Alcopops“).</p> <p><u>Unterverpachtung:</u> Unterpachtverhältnisse dürfen nur mit Fotografen und Blumenverkäufer*innen geschlossen werden.</p>
Wurstimbisshalle	<p><u>Ausschank:</u> Bier; alkoholfreie Erfrischungsgetränke, einschließlich Saftschorlen; Wein; Schaumwein; Spirituosen.</p> <p><u>Waren:</u> Kalte, warme und gebratene Wurst- und Fleischwaren, belegte Brote und Nachspeisen.</p> <p><u>Nicht:</u> Geflügel- oder Fischwaren; Wiesnbrezen*; Obst- und Gemüsesäfte; Kaffee, Tee, Kakao, Milch, alkoholhaltige Limonadenmixgetränke („Alcopops“).</p> <p><u>Unterverpachtung:</u> Unterpachtverhältnisse dürfen nur mit Fotografen und Blumenverkäufer*innen geschlossen werden.</p>

* Wiesnbrezen = Brezen ab 250 Gramm

Betriebe ohne Sitzgelegenheit

Getränke	<p>Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, einschließlich Saftschorlen können – so weit im Zulassungsvertrag nicht etwas anderes vereinbart ist – alle mit Lebensmittel zugelassenen Unternehmen verkaufen. Der Verkauf darf ausschließlich in Mehrwegflaschen gegen Entrichtung eines Mindestpfandes in Höhe von 1 Euro erfolgen.</p> <p><u>Nicht:</u> Obst- und Gemüsesäfte, alkoholfreies Bier, alkoholhaltige Limonadenmixgetränke („Alcopops“), Kaffee, Tee, Kakao, Milch</p> <p><u>Folgende Stände dürfen keine alkoholfreien Erfrischungsgetränke, einschließlich Saftschorlen verkaufen:</u> Inhaber von Plätzen an Beleuchtungsmasten, Brotstände, Tabakwaren-, Wein-, Sekt-, Likör-, Branntwein- und Obstverkaufsgeschäfte;</p> <p>Der Verkauf von Getränken aus Kühltruhen außerhalb der Verkaufsstände ist nicht gestattet.</p>
Bierausschank	<p><u>Ausschank:</u> Ausschank von alkoholfreien Getränken und Weißbier in 0,5 l Gläsern</p> <p><u>Nicht:</u> andere alkoholische Getränke</p>
Brot	<p><u>Waren:</u> Brot, Kleingebäck und Wiesnbrezen*</p> <p><u>Nicht:</u> gezuckerte Backwaren, belegte Brote, Kartoffelchips u. ä.</p>
Eis	<p><u>Waren:</u> Nur Speiseeis und Slush - bei starker Beeinträchtigung des Eisverkaufs infolge ungünstiger Witterung kann das Referat für Arbeit und Wirtschaft auf Antrag den tageweisen Glühweinausschank genehmigen.</p>
Familienplatzl	<p><u>Ausschank:</u> Ausschank des offiziellen „Wiesn-Bieres“, Weißbier, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, einschließlich Saftschorlen, Kaffee, Tee, Kakao, Wein, Prosecco, Aperol Spritz, Hugo und Williamsbirne (Spirituose)</p> <p><u>Waren:</u> Kalte, warme und gebratene Wurst- und Fleischwaren, Suppen, Hühnernuggets, Chicken Wings, Pommes Frites und Fischsemmeln</p> <p><u>Nicht:</u> Eis- und Süßwaren, Nachspeisen, alkoholhaltige Limonadenmixgetränke („Alcopops“)</p>
Feinkost	<p><u>Waren:</u> Kalte und warme Wurst, Käse, Delikatessen, und belegte Brote; städtische Standl auch Fischsemmeln</p> <p><u>Nicht:</u> gebratene Wurst, gebratener Fisch, Süßwaren, Obst und Wiesnbrezen*</p>
Fisch	<p><u>Waren:</u> Sämtliche zubereitete Fischarten, mit Fischwaren belegte Brote</p> <p><u>Nicht:</u> Wurst-, Fleisch- und Geflügelwaren; Wiesnbrezen*</p>
Glasierte Früchte	<p><u>Waren:</u> glasierte und schokolierte Früchte</p> <p><u>Nicht:</u> Süßwaren, gebrannte Mandeln, Nüsse und Speiseeis</p>
Mandelbrennerei	<p><u>Waren:</u> Gebrannte Mandeln und Nüsse, türkischer Honig, Zuckerwatte, Halva, Popcorn, Schneeflocken und Magenbrot</p> <p><u>Nicht:</u> Sonstige Süßwaren, glasierte Früchte und Speiseeis</p>
Obst	<p><u>Waren:</u> Obst und Südfrüchte sowie kohlenstofffreie Obst- und Fruchtsäfte</p> <p><u>Nicht:</u> alkoholfreie Erfrischungsgetränke einschließlich Saftschorlen, glasierte Früchte</p>

* Wiesnbrezen = Brezen ab 250 Gramm

Stehausschank	<u>Getränke:</u> Ausschank von alkoholischen Getränken <u>Nicht:</u> alkoholfreie und alkoholische Biergetränke, alkoholhaltige Limonadenmixgetränke („Alcopops“),
Stehcafe/Backwaren	<u>Getränke:</u> Kaffee, Tee, Kakao, Milch <u>Waren:</u> gezuckerte Backwaren, Crêpes, Waffeln <u>Nicht:</u> gebrannte Mandeln und Nüsse, glasierte Früchte, Speiseeis, Bier, Sekt, Prosecco, Schaumweine, Champagner, Schnäpse
Süßwaren	<u>Waren:</u> Zuckerwaren und Lebkuchenherzen, Schokoladenerzeugnisse, Popcorn, Magenbrot <u>Nicht:</u> Speiseeis, glasierte Früchte, gebrannte Mandeln und Nüsse (ausgenommen Betriebe, die seit 1995 glasierte Früchte und gebrannte Mandeln u. Nüsse anbieten dürfen – Bestandschutz –)
Tabakwaren	<u>Waren:</u> Tabakwaren, Postkarten, Atemerfrischer (z.B. Kaugummi, Husten- oder Pfefferminzbonbons), Mobile Akkus (z.B. Powerbanks) <u>Nicht:</u> sonstige Andenkenartikel und Scherzartikel
Wurstbraterei	<u>Waren:</u> Kalte, warme und gebratene Wurst- und Fleischwaren, belegte Brote <u>Nicht:</u> Geflügel- oder Fischwaren; Wiesnbrezen*

Beim Verkauf von Flaschen im Straßenverkauf sind Pfandmarken auszugeben, auf denen zur Orientierung der Kunden die Straße und die Hausnummer aufgedruckt sind.

Beim Ausschank von Weißbier außerhalb fester Räume, zum Beispiel bei einem Weißbierkarussell, ist zur Vermeidung von Glasbruch und Verletzungsgefahren ein Mindestpfand pro Glas von 3 Euro zu verlangen.

Spezialverkaufsgeschäfte werden entsprechend bezeichnet und dürfen jeweils nur das ausdrücklich genehmigte Sortiment anbieten, zum Beispiel Fotografen, Sektpavillon, Weißbierausschank und anderes.

Alle anderen Betriebe dürfen im Straßenverkauf keine alkoholischen Getränke anbieten.

Allen Beschickern ist es gestattet, die über München Tourismus bezogenen Regenponchos zu verkaufen.

Der Bestellablauf wird mit dem zweiten Versand der Verträge bekannt gegeben.

* Wiesnbrezen = Brezen ab 250 Gramm

Bestimmungen für die Stromversorgung für das Oktoberfest 2026

1. Allgemeine Stromversorgung

Der Festplatz wird mit Drehstrom versorgt. Die Spannung beträgt am Ende des Speisepunktes bei Drehstromnutzung etwa 400 oder 230 Volt und bei Wechselstromnutzung etwa 230 Volt. Die Frequenz beträgt etwa 50 Hertz.

2. Ausstattung mit Stromversorgungseinrichtungen an den Speisepunkten

Jeder während der Veranstaltung genutzte Speisepunkt wird mit Zähler- und Anschlusskasten der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG ausgestattet. Nach Beendigung der Veranstaltung wird diese Stromversorgungseinrichtung wieder entfernt.

Die Festbezieher*innen dürfen keine Einwirkungen auf den Speisepunkt oder die Stromversorgungseinrichtung vornehmen oder vornehmen lassen.

Jede Beschädigung des Speisepunktes oder der Stromversorgungseinrichtung, insbesondere ein Schaden an der Sicherung oder das Fehlen von Plomben, ist der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG (SWM Wiesn-Büro: 089/2361-2400) unverzüglich mitzuteilen.

Änderungen der Stromversorgungseinrichtung werden nach Anhörung der Festbezieher und unter Wahrung seiner berechtigten Interessen von der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG bestimmt und ausgeführt.

Bei Übergabe an Speisepunkten der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG befindet sich der Übergabepunkt an den Abgangsklemmen der Messeinrichtung. Erfolgt die Übergabe an kundeneigenen Niederspannungshauptverteilungen oder Messwandlerschränken, befindet sich der Übergabepunkt an den Kabelschuhen der einspeisenden Zuleitungen, für deren Anschluss das beauftragte Installationsunternehmen verantwortlich ist. Ab diesen genannten Übergabepunkten endet der Verantwortungsbereich der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG und beginnt die Verantwortung des beauftragten Elektroinstallationsbetriebes.

3. Anmeldung für die Nutzung einer Stromversorgungseinrichtung

Damit die SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG die Stromversorgungseinrichtungen auf dem Festplatz entsprechend dimensionieren können, haben die Festbezieher*innen ihren elektrischen Leistungsbedarf (in kW) sowie den Anlaufstrom ihrer Anlage(n) (falls größer 150 A) bei der Anmeldung gegenüber dem Referat für Arbeit und Wirtschaft anzugeben.

Über diese angemeldete Leistung hinaus kann eine zusätzliche Versorgung nicht gewährleistet werden.

Eine höhere Leistung oder zu hohe Anlaufströme können unter Umständen die Verlegung der Betriebseinrichtung an eine andere als die durch das Referat für Arbeit und Wirtschaft vertraglich zugesicherte Stelle erforderlich machen oder zu einer entsprechenden Einschränkung der Leistungsbereitstellung führen.

Bei zugewiesenen Standplätzen innerhalb der Budenstraße (Mastenplätze) wird je Platz eine maximale Leistung von 8 kW über eine Steckdose CEE 32A zur Verfügung gestellt.

4. Anbindung der Kundenanlage an die Stromversorgungseinrichtung

Die Installation in den Betriebseinrichtungen sowie die Verbindung dieser Anlagen mit der Stromversorgungseinrichtung werden durch Fachkräfte einer Installationsfirma ausgeführt und von den Festbezieher*innen beauftragt.

Die Ausführung darf nur von einem Installateur, der im Installateur-Verzeichnis der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG eingetragen ist, vorgenommen werden. Falls keine Eintragung bei den SWM besteht, bitte Bestätigung der Eintragung als Kopie beilegen. Dabei ist zu beachten, dass die elektrische Anlage nach den einschlägigen DIN VDE-Bestimmungen, den Technischen Anschlussbedingungen und Anlagen der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG sowie nach den Unfallverhütungsvorschriften errichtet worden ist.

Bei allen elektrischen Anlagen ist ein Schutzpotentialausgleich entsprechend DIN VDE 0100- 410 und -540 zu erstellen. Die Elektroinstallationen für vorübergehend errichtete elektrische Anlagen für Aufbauten, Vergnügungseinrichtungen und Buden auf Kirmesplätzen, Vergnügungsparks und für Zirkusse sind gemäß DIN VDE 0100-740 zu errichten.

5. Inbetriebnahme und Betrieb der elektrischen Anlagen

Den Antrag auf Inbetriebnahme des Hauptstromversorgungssystems über abgeschlossene Installationsarbeiten in der Betriebseinrichtung sowie erfolgter Anbindung der Kundenanlage an die Stromversorgungseinrichtung gibt der Installateur, die diese Leistung erbracht hat, an die SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG. Mit dieser Anzeige zur Inbetriebnahme wird die vorschriftsmäßige Beschaffenheit der Kundenanlage angezeigt.

Die Inbetriebnahme erfolgt durch die SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG. Hierfür ist ein Entgelt in Höhe von **52 Euro** (netto) zu entrichten.

Der Festbezieher verpflichtet sich, die Kundenanlage so zu betreiben, dass keine störenden Rückwirkungen im Stromversorgungsnetz der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG auftreten, bzw. dass elektrische Anlagen von anderen Festbeziehern*innen nicht störend beeinflusst werden. Auf Verlangen der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG sind elektrische Anlagen, die störende Rückwirkungen verursachen (z. B. Lauflichtanlagen, Elektromotoren, Geräte mit Phasenanschnittsteuerung usw.) unverzüglich außer Betrieb zu setzen. Bei spannungs- und frequenzempfindlichen Anlagen obliegt es dem Festbezieher, Vorkehrungen zum störungsfreien Betrieb seiner Geräte und Anlagen zu treffen.

6. Prüfung der elektrischen Anlagen gemäß DGUV/VDE 0701-0702/ VDE 0100-600/VDE 0105-100

- 1 Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass elektrische Anlagen und Betriebsmittel nur von einer Elektrofachkraft oder unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft den elektrotechnischen Regeln entsprechend errichtet, geändert und instandgehalten werden.

1. Prüffristen

- a. Stationäre Anlagen 4 Jahre
Dies sind Anlagen, die mit ihrer Umgebung fest verbunden sind, z.B. Verkaufswägen, Container, feste Installationen in Anlagen
- b. Nicht stationäre Anlagen Nach jeder Errichtung
Dies sind Anlagen, die nach dem Einsatz wieder abgebaut und an einem neuen Bestimmungsort wieder aufgebaut werden (Fliegende Bauten)

Fliegende Bauten, die als Nachweis ein Prüfbuch führen müssen und eine gültige Ausführungsgenehmigung besitzen, benötigen keine zusätzliche Prüfung ihrer fest installierten Anlagenteile.

- c. Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel max. 1 Jahr
Dies sind gewerblich genutzte Betriebsmittel, die während des Betriebes bewegt oder leicht von einem Platz zum anderen gebracht werden können, während sie an dem Versorgungsstromkreis angeschlossen sind, z.B. handgeführte Elektrowerkzeuge, Haushaltsgeräte, Verlängerungsleitungen. Als Richtwert gelten sechs Monate, wird bei Prüfungen eine Fehlerquote <2% erreicht, kann die Prüffrist bis max. 1 Jahr verlängert werden.
- d. Ortsfeste elektrische Betriebsmittel 4 Jahre
 - Alle elektrischen Betriebsmittel, die fest in eine elektrische Anlage eingebaut sind, z.B. Lampen, Motoren
 - elektrische Betriebsmittel, die mit Steckvorrichtung ausgestattet sind oder mit beweglichen Anschlussleitungen fest angeschlossen sind, z.B. Kühlschrank, Elektroherd, Warmwasserspeicher.

Die Prüfung des korrekten Drehfeldes, der Schleifenimpedanzen und der Berührungsspannung bei RCD sind am Anschlusspunkt zu protokollieren. Bei steckbaren Anschlüssen befindet sich dieser an der mit RCD abgesicherten Steckdose nach dem Speisepunkt und bei direkt angeschlossenen Geschäften an der ersten Klemmstelle in der Verteilung. Die Verantwortung geht ab diesen Anschlusspunkten auf die Betreiber*innen über.

7. Zutrittsrecht

Die Festbezieher*innen haben während der Veranstaltung und während der Auf- und Abbaueiten der Betriebseinrichtungen den mit einem Ausweis versehenen Mitarbeiter*innen der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG oder deren Beauftragten den Zutritt zum Grundstück und zu seinen Räumen zu gestatten, soweit dies für die Prüfung der technischen Einrichtungen und Messeinrichtungen, zur Ablesung der Messeinrichtung oder zur Unterbrechung der Stromversorgungseinrichtung erforderlich ist. Der Zugang zum Speisepunkt ist für Mitarbeiter*innen zu jeder Zeit zugänglich zu halten und aus brandschutztechnischen Gründen nicht zu verbauen.

8. Stromnutzung

Vor dem Beginn der Veranstaltung ist mit Einschränkungen bei der Stromversorgung zu rechnen. Eine Benachrichtigung über Abschaltungen erfolgt nicht.

Eine Weiterleitung von Strom aus der Kundenanlage der Festbezieher*innen an Dritte ist untersagt.

9. Erzeugungsanlagen

Die Erzeugungsanlage (z. B. Photovoltaikanlage) ist zusammen mit den Anmeldeunterlagen bei der LHM, Referat für Arbeit und Wirtschaft (Festleitung) mittels Datenerfassungsblatt für Erzeugungsanlagen anzumelden. Zusätzlich sind die Konformitätsnachweise für die Erzeugungseinheit und den NA-Schutz dem Datenerfassungsblatt beizulegen. Die Inbetriebnahme ist vom Anlagenerrichter mittels Inbetriebnahmeprotokolls zu dokumentieren. Die entsprechenden Vordrucke stehen unter: www.swm-infrastruktur.de zur Verfügung. Für den Anschluss und Betrieb der Erzeugungsanlage ist die VDE-AR-N 4105 „Erzeugungsanlagen am Niederspannungsnetz“ einzuhalten.

10. Netzersatzanlagen

Der Betrieb von Netzersatzanlagen (z. B. Notstromaggregate) ist ausschließlich zur Sicherstellung des Elektrizitätsbedarfs bei Unterbrechung der Versorgung aus dem Netz der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG zulässig.

Eine Verbindung mit dem Netz der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG darf zu keinem Zeitpunkt bestehen.

11. Netzausfall

Die SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG weisen darauf hin, dass Sie nicht verpflichtet sind, im Fall einer Störung eine Notversorgung der Kundenanlage/n durchzuführen. Eine solche Notversorgung findet daher durch SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG und durch Sie beauftragte Unternehmenseinheiten der SWM GmbH nicht statt. Im Störfall, Ausfall des Übergabepunktes (z.B. Trafostation und/oder Speisepunkt), erfolgt durch die SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG die Wiederherstellung des Übergabepunktes. Die Versorgung der Kundenanlage während der Reparaturzeit ob- liegt der Anschlussnehmer*in und nicht der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG.

Hier ist bei Anlagen, die einer Sicherheitsbeleuchtung bedürfen (z.B. Festzelte, Gastronomiebetriebe mit innenliegenden Aufenthaltsbereichen, Fahr- und Belustigungsgeschäfte mit geschlossenen Räumen etc.) auf eine ausreichende Batteriekapazität zu achten, um die entsprechend VDE 0108 Teil 100 Tabelle A1 angegebene Mindestbeleuchtungsdauer von 3 h sicherzustellen.

12. Entgelt für die Stromversorgungseinrichtungen

Die Festbezieher*innen entrichten für die Errichtung, die Bereitstellung, den Unterhalt und den Abbau der Stromversorgungseinrichtungen sowie für den Bereitschaftsdienst vor Ort (SWM Wiesn-Wache) ein Entgelt.

Für das **Oktoberfest** 2026 beträgt dieses Entgelt 9,30 Ct (netto) je kWh und wird von der SWM Versorgungs GmbH erhoben.

Als Multiplikator zur Entgeltberechnung wird die abgenommene elektrische Wirkarbeitsmenge (in kWh) herangezogen. Diese wird nach Ablesung der Zählerstände durch die SWM Services GmbH ermittelt. Der Betrag wird auf der Rechnung separat ausgewiesen.

13. Stromlieferung

Es steht den Festbezieher*innen frei, einen Stromlieferanten ihrer Wahl mit der Stromlieferung zu beauftragen.

Sofern die Stromlieferung durch die SWM Versorgungs GmbH erfolgt, gelten die nachfolgend veröffentlichten Preise „M-Ökostrom Business plus Kurzzeit 04“, die Verordnung über Allgemeine Bedingungen für die Grundversorgung von Haushaltskunden und die Ersatzversorgung mit Elektrizität aus dem Niederspannungsnetz (Stromgrundversorgungsverordnung – StromGVV) sowie den Ergänzenden Bedingungen der SWM Versorgungs GmbH zur Grundversorgungsverordnung Strom (StromGVV), soweit diese nicht hier durch einzelne Bestimmungen für die Stromversorgung des Festes Änderungen erfahren.

Die Preise der SWM Versorgungs GmbH für die Stromlieferung ergeben sich aus der nachstehenden Übersicht (gültig ab **1.1.2026**):

für nicht leistungsgemessene Anlagen

			netto
Eintarif	Arbeitspreis	Ct/kWh	27,72
	Grundpreis	Euro/Jahr	123,47
Zweitarif	Arbeitspreis HT	Ct/kWh	28,40
	Arbeitspreis NT	Ct/kWh	24,02
	Grundpreis	Euro /Jahr	123,47
Messpreis		Euro /Jahr	1
Aufschlag M-Ökoaktiv Kurzzeit		Ct/kWh	1,53

für leistungsgemessene Anlagen

			netto
Zweitarif	Arbeitspreis HT	Ct/kWh	26,51
	Arbeitspreis NT	Ct/kWh	23,91
Leistungspreis		Euro /kW/a	24,39
Messpreis		Euro /Jahr	1
Aufschlag M-Ökoaktiv Kurzzeit		Ct/kWh	1,53

*1Zusätzlich zum Grund- oder Leistungspreis erheben die SWM einen Messpreis bei Kunden, die keinen gesonderten Messstellenvertrag mit dem grundzuständigen oder einem anderen Messstellenbetreiber geschlossen haben. Der Messpreis entspricht dem Entgelt für den Messstellenbetrieb, den die SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG als grundzuständiger Messstellenbetreiber verlangt. Der anwendbare Preis richtet sich nach der an der Verbrauchsstelle eingebauten Messeinrichtung.

Die Strompreise beinhalten die an den örtlichen Netzbetreiber zu zahlenden Netzentgelte, die Konzessionsabgabe, die Stromsteuer sowie die Umlagen nach §12 Abs. 1 EnFG i.V.m. §26 KWKG (KWKG-Umlage), den Aufschlag für besondere Netznutzung und §12 Abs. 1 EnFG i.V.m. §17f EnWG (Offshore-Netzumlage). Auf den Rechnungsbetrag wird die gesetzliche Umsatzsteuer erhoben.

Der Aufschlag M-Ökoaktiv Kurzzeit wird zu 100 Prozent in den Neubau regenerativer Erzeugungsanlagen investiert. Die SWM stellen sicher, dass die gesamte Strommenge aus

regenerativen Erzeugungsanlagen stammt. Die SWM Versorgungs GmbH informiert das Referat für Arbeit und Wirtschaft über die Festbezieher*innen, die von ihr Strom erhalten.

14. Abrechnung, Leistung von Vorauszahlungen und Sicherung

Die Abrechnung der SWM Versorgungs GmbH für die Stromversorgungseinrichtung und Inbetriebnahme der elektrischen Anlage geschieht nach Ende der Veranstaltung. Die Rechnungsstellung erfolgt an die angegebene ständige Anschrift der Festbezieher*innen.

Erfolgt die Stromlieferung durch die SWM Versorgungs GmbH gilt folgendes:

- Die Stromlieferung wird am Ende der Veranstaltung abgerechnet. Die Rechnungsstellung erfolgt an die angegebene ständige Anschrift der Festbezieherin oder des Festbeziehers. Soweit von den Festbezieher*innen der SWM Versorgungs GmbH eine Erklärung zur Teilnahme am Lastschriftverfahren erteilt wurde, erfolgt nach der Rechnungszustellung die Belastung über den Rechnungsbetrag auf das angegebene Konto bei dem benannten Bankinstitut oder bei Abbuchung von einem Postbankkonto mit Einziehungsauftrag bei der Postbank.
- Liegt keine Erklärung zur Teilnahme am Lastschriftverfahren vor, so ist der Rechnungsbetrag innerhalb zwei Wochen nach Zustellung porto- und gebührenfrei am Kassenautomat der SWM Zentrale, Emmy-Noether-Straße 2 oder durch Überweisung auf folgende Konten zu entrichten:

Postbank AG	BIC PBNKDEFF	IBAN DE50 7001 0080 0014 0608 00
UniCredit Bank (HVB)	BIC HYVEDEMMXXX	IBAN DE64 7002 0270 0000 0888 11
Stadtsparkasse München	BIC SSKMDEMM	IBAN DE23 7015 0000 0000 1098 50

- Die SWM Versorgungs GmbH ist berechtigt, jederzeit eine Vorauszahlung in Höhe des zu erwartenden Rechnungsbetrages oder die Hinterlegung einer Sicherheit in entsprechender Höhe zu verlangen.
- Die Stromlieferung kann von der Leistung dieser Vorauszahlung bzw. Sicherheit abhängig gemacht werden, wenn nach den Umständen des Einzelfalls Grund zur Annahme besteht, dass die Kund*in seinen Zahlungsverpflichtungen nicht oder nicht rechtzeitig nachkommt.
- Verspätete Zahlungen werden nach vollständigem Ausgleich der Forderung für den rückwirkenden Zeitraum, in dem die Forderung offen war, verzinst (§288 BGB).

15. Allgemeines

Diese Bestimmungen sind Bestandteil des Vertrages über die Überlassung eines Platzes während der Veranstaltung zwischen den Festbezieher*innen und der Landeshauptstadt München.

Sollte eine oder mehrere Bestimmungen dieses Vertrages unwirksam oder nichtig sein, wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

Die Parteien verpflichten sich, unwirksame oder nichtige Klauseln durch rechtswirksame zu ersetzen, die dem wirtschaftlich Gewollten am nächsten kommen. Das gleiche gilt, falls der Vertrag eine ergänzungsbedürftige Lücke enthalten sollte.

Bestimmungen für die Gasversorgung für das Oktoberfest 2026

Für die Gasversorgung besteht auf der Festwiese ein eigenes Rohrnetz. Das hierüber verteilte Gas hat einen Brennwert von 10 bis 11 kWh/m³ im Betriebszustand und einen Fließdruck von 23 mbar (Überdruck) nach dem Zähler

1. Anschlussleitungen

Gasanschlussleitungen sind bei der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG zu beantragen. Die Kosten der Standrohre einschließlich deren spätere Entfernung hat der Antragsteller zu tragen. Wenn die Standrohre an das vorhandene Formstück ohne Änderung des Rohrnetzes angeschlossen werden, so gelten für den Anschluss und dessen spätere Entfernung folgende Pauschalsätze:

Nenngröße der Anschlussleitung	Standrohrgebühr (netto)
DN 50	495,- Euro
DN 80	620,- Euro
DN 100	760,- Euro

Muss das Rohrnetz verändert werden, so sind die anfallenden Kosten von den Kunden zu tragen, sonstige Baukostenzuschüsse werden nicht erhoben.

Das Gasnetz ist gemäß dem DVGW Regelwerk geplant und verlegt worden. Erweiterungen oder Änderungen sind ebenfalls gemäß dem jeweils gültigen DVGW Regelwerk durchzuführen.

Maßgebliche Arbeitsblätter (nachfolgend mit AB bezeichnet) sind z.B.:

DVGW AB G 459-1 Gas-Netzanschlüsse für maximale Betriebsdrücke bis einschl. 5 bar

DVGW AB G 462 Gasleitungen aus Stahlrohren bis 16 bar Betriebsdruck, Errichtung

DVGW AB G 465-2 Gasleitungen mit einem Betriebsdruck bis 5 bar, Instandsetzung

DVGW AB G 600, TRGI Technische Regel für Gas-Inneninstallation

2. Anmeldung für die Aufstellung der Gasstandrohre

Die Aufstellung des Gasstandrohres ist mindestens 3 Tage vor dem gewünschten Montagetermin im SWM Wiesn-Büro zu beantragen. Sie können zu den Öffnungszeiten (Montag bis Donnerstag 7 bis 16 Uhr, Freitag 7 bis 13 Uhr) persönlich vorsprechen. Für die telefonische Anmeldung stehen ihnen zu den genannten Zeiten die Servicenummern 089/2361-2400 oder – 2409 zur Verfügung oder sie schreiben eine E-Mail an kurzzeit.gw@swm.de

Die Aufstellung erfolgt innerhalb von 3 Werktagen nach der Anmeldung. Das aufgestellte Standrohr ist vom Antragsteller gegen Manipulation, Umfahren und Beschädigungen zu sichern.

3. Verbrauchsleitungen

Der Bau und die Prüfung der Gasanlage ab der Hauptabsperreinrichtung (HAE), sowie der Anschluss an die Potentialausgleichsschiene, sind nach den einschlägigen Regeln insbesondere dem DVGW AB G 600 und VDE 0100, von den Kunden zu veranlassen. Die Installation der Gasanlage darf nur Firmen übertragen werden, die in das Installateurverzeichnis eines Gasversorgungsunternehmens eingetragen sind.

Die bauausführende Firma hat vor Beginn der Arbeiten Kontakt mit der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG aufzunehmen und die Inbetriebnahme der Gasanlage ist online unter folgendem Link www.swm-infrastruktur.de/online-services anzumelden. Die Kosten für In- und Außerbetriebsetzung, Überprüfung und Reparatur der Absperreinrichtungen, Abnahme der Gaskundenanlage nach TRGI und VDE 0100 und Arbeiten im Zusammenhang mit dem Netzaufbau (Kathodischer Korrosionsschutz, Lecksuche, Armaturen) der Gasverbrauchsanlagen werden nachfolgenden Einrichtungspauschalen wie folgt berechnet:

Nenngröße des Gaszählers	Einrichtungspauschale Gas (netto)
G 4	210,00 Euro
G 6	315,00 Euro
G 16	475,00 Euro
G 25	790,00 Euro
G 40	1.680,00 Euro
G 65	2.100,00 Euro
G 100	2.520,00 Euro
G 160	2.890,00 Euro

Die Ansprechpartner*innen für Gasanschlussleitungen, In- und Außerbetriebsetzung von Gasverbrauchsanlagen und für Beratung erreichen Sie unter folgendem E-Mail-Postfach: Inbetriebnahme-Kundenanlage.Gas-Wasser@swm.de

Bitte nennen Sie uns:

- **den Grund der Kontaktaufnahme und das Objekt (Zelt, Stand, etc.)**
- **Name und Telefonnummer Ansprechpartner*in vor Ort**

Unsere Ansprechpartner*innen melden sich bei Ihnen.

4. Gerätezulassung

Zum Betrieb von Gasgeräten ist unter anderem die EG-Geräterichtlinie (90/396/EWG) einzuhalten.

Nach dieser Richtlinie dürfen Gasgeräte nicht mehr mit dem DIN-DVGW-Prüfzeichen gekennzeichnet werden. Als alleinigen Konformitätsnachweis mit den gesetzlichen Anforderungen müssen die Gasgeräte das CE-Prüfzeichen tragen. Die derart gekennzeichneten Geräte müssen zudem für Deutschland geeignet und gekennzeichnet sein. Dies ist erkennbar an einem zusätzlichen DE-Zeichen und der Angabe der Gaskategorie sowie des Gas-Fließdrucks.

Gasgeräte, die beispielsweise auf dem Festgelände während der Veranstaltung in Betrieb genommen werden sollen, haben das o.g. CE- Prüfzeichen zu tragen. Ebenso ist eine Inbetriebnahme möglich, sofern eine Konformitätserklärung des jeweiligen Herstellers vorliegt oder eine Einzelabnahme durch einen zertifizierten Sachverständigen beigebracht wurde.

Aufstellräume von Gasgeräten nach DVGW AB G 631:

Für Gasgeräte der Art A (Gasgerät ohne Abgasanlage; die Verbrennungsluft wird dem Aufstellraum entnommen) ab 14 kW und Gasgeräte der Art B (Gasgerät mit Abgasabführung; die Verbrennungsluft wird dem Aufstellraum entnommen) bestehen zusätzliche Anforderungen. Diese Anforderungen resultieren aus den technischen Regelwerken. Wir gehen in unserer Information auf die Punkte Abgasführung, Flammüberwachung und Verbrennungsluftzuführung ein.

Abgasführung:

Gefordert wird, analog zu den Anforderungen an gewerbliche Gasverbrauchseinrichtungen, eine mechanische Abgasabführung (Regelwerk DVGW AB G 631). Durch diese wird sichergestellt, dass erst nachlaufendem Abgasventilator (Abführung der Abgase ist sichergestellt) die Gaszufuhr freigegeben wird. Nachfolgend kann die Gasverbrauchseinrichtung (Herd, Grill etc.) in Betrieb genommen werden. Der Abschaltpunkt des Abgasventilators ist so zu wählen, dass die Abgase bei allen Betriebszuständen sicher abgeführt werden.

Die Umsetzung der Forderung kann durch entsprechende Strömungssensorik zum Beispiel Differenz- Druckschalter oder Volumenstrom-Messeinrichtungen erfolgen. Diese Bauteile müssen gegen Verschmutzung unempfindlich und bezüglich Ausfälle oder Fehlfunktion von Schaltungsteilen fehlersicher nach DIN EN 13611 (Regel- und Steuerfunktionsklasse B) ausgeführt sein.

Die Überwachung muss die Absperrung aller betreffenden Gasgeräte bewirken. Das kann durch Schließen der zentralen Absperrereinrichtung in der Gasleitung erfolgen. Die zentrale

Absperreinrichtung muss aus zwei hintereinander geschalteten automatischen Absperrventilen nach DIN EN 161 (mindestens Klasse B) bestehen. Das Auslösen dieser Absperrung der Gasgeräte kann beispielsweise durch die oben genannten Differenz-Druckschalter, Volumenstrom-Messeinrichtungen oder ähnlichem erfolgen.

Abweichend von den vorgenannten Anforderungen können bei Gasgeräten der Art B die Abgase auch über geeignete Abgasleitungen über Dach geführt werden.

Flammüberwachung:

Es sind nur Gasgeräte zu verwenden, die über eine Flammüberwachung verfügen. Eine Entriegelung der zentralen Absperreinrichtung oder die Absperrung aller betreffenden Gasgeräte darf erst nach Ablauf der Schließzeit der Flammenüberwachungseinrichtung(en) möglich sein.

Verbrennungsluftversorgung:

Die Zuführung der Verbrennungsluft ist in Abhängigkeit der Nennwärmebelastung des Gasgerätes sicher zu stellen. Das kann beispielsweise über geeignete Zuluft-Öffnungen ins Freie oder Raumluftechnische Anlagen realisiert werden. Derartige Fälle werden mit den Betreiber*innen beziehungsweise Installationsunternehmen vor Ort besprochen.

Regelwerke:

Sollten Sie die vorgenannten Anforderungen im Detail nachlesen wollen, haben wir Ihnen hier die zuständigen Regelwerke zusammengestellt:

- Technische Regel DVGW AB G 631 Installation von gewerblichen Gasgeräten für Gastronomie, Bäckerei usw.
- Berufsgenossenschaftliche Regeln „Arbeiten in Küchen“, BGR 111
- Richtlinie „Raumluftechnische Anlagen für Küchen“ VDI 2052
- DIN 18869-1 bis -7, Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen
- DIN 18870, Großküchengeräte – Grenzwerte für Abgasverluste
- DIN EN 203-1, Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen

Wir bitten um Verständnis, dass zur Gewährleistung eines sicheren Betriebs die Gasfreigabe nur bei Einhaltung der genannten Anforderungen erfolgen kann!

5. Erdgaslieferung

Es steht den Festbezieher*innen frei, einen Gaslieferanten ihrer Wahl zu beauftragen.

Sofern die Gaslieferung durch die SWM Versorgungs GmbH erfolgt, gelten die nachfolgend veröffentlichten Preise „M-Erdgas Kurzzeit“, die Verordnung über Allgemeine Bedingungen für die Grundversorgung von Haushaltskunden und die Ersatzversorgung mit Gas aus dem Niederdrucknetz (Gasgrundversorgungsverordnung – GasGVV) sowie den Ergänzenden Bedingungen der SWM Versorgungs GmbH zur Grundversorgungsverordnung Gas (GasGVV), soweit diese nicht hier durch einzelne Bestimmungen für die Gasversorgung des Oktoberfestes Änderungen erfahren.

Die Preise der SWM Versorgungs GmbH für die Gaslieferung ergeben sich aus der nachstehenden Übersicht (gültig ab 01.01.2026)

Kochgas: **10,68 Cent/kWh** (netto)
Heizgas: **10,26 Cent/kWh** (netto)

Die aufgeführten Preise beinhalten die derzeit gültigen Netznutzungsentgelte, Preise für Messdienstleistung und Messstellenbetrieb, Konzessionsabgabe, Bilanzierungsumlage, Energiesteuer und CO₂-Preis. Auf den Rechnungsbetrag wird die gesetzliche Umsatzsteuer erhoben. Der Gasverbrauch wird über Gaszähler gemessen, deren Größe die SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG nach technischen Grundsätzen bestimmen. Die Umrechnung von Kubikmeter auf kWh erfolgt mittels Brennwert und Zustandszahl.

6. Rechnung über Anschluss- und Gaskosten, Vorauszahlung und Sicherheiten

Die Abrechnung der SWM Infrastruktur GmbH & Co. KG für die Standrohrgebühr und Einrichtungspauschale Gas geschieht nach Ende der Veranstaltung. Die Rechnungsstellung erfolgt an die angegebene ständige Anschrift der Festbezieher*innen.

Erfolgt die Gaslieferung durch die SWM Versorgungs GmbH gilt folgendes:

- Die Gaslieferung wird am Ende der Veranstaltung abgerechnet. Die Rechnungsstellung erfolgt an die angegebene ständige Anschrift der Festbezieherin oder des Festbeziehers. Soweit von den Festbezieher*innen der SWM Versorgungs GmbH eine Erklärung zur Teilnahme am Lastschriftverfahren erteilt wurde, erfolgt nach der Rechnungszustellung die Belastung über den Rechnungsbetrag auf das angegebene Konto bei dem benannten Bankinstitut oder bei Abbuchung von einem Postbankkonto mit Einziehungsauftrag bei der Postbank.
- Liegt keine Erklärung zur Teilnahme am Lastschriftverfahren durch die Festbezieher*innen vor, so ist der Rechnungsbetrag innerhalb von zwei Wochen nach Zustellung porto- und gebührenfrei am Kassenautomat der SWM Zentrale, Emmy-Noether-Straße 2 oder durch Überweisung auf folgende Konten zu entrichten:

Postbank AG	BIC PBNKDEFF	IBAN DE50 7001 0080 0014 0608 00
UniCredit Bank (HVB)	BIC HYVEDEMMXXX	IBAN DE64 7002 0270 0000 0888 11
Stadtsparkasse München	BIC SSKMDEMM	IBAN DE23 7015 0000 0000 1098 50

- Die SWM Versorgungs GmbH ist berechtigt, jederzeit eine Vorauszahlung in Höhe des zu erwartenden Rechnungsbetrages oder die Hinterlegung einer Sicherheit in entsprechender Höhe zu verlangen.
- Die Gaslieferung kann von der Leistung dieser Vorauszahlung beziehungsweise Sicherheit abhängig gemacht werden, wenn nach den Umständen des Einzelfalls Grund zur Annahme besteht, dass der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen nicht oder nicht rechtzeitig nachkommt.
- Verspätete Zahlungen werden nach vollständigem Ausgleich der Forderung für den rückwirkenden Zeitraum, in dem die Forderung offen war, verzinst (§288 BGB).

7. Störungen der Gasversorgung

Bei Störungen in der Gaszufuhr, an Gaszählern, bei Gasgeruch und auch bei allen Bränden ist ein Notruf über die Notrufnummer 112 zu erfolgen, anschließend ist der Entstörungsdienst der SWM (Telefon 0800/796888001) unverzüglich zu verständigen.

Bestimmungen für die Wasserversorgung für das Oktoberfest 2026

Generell ist die Versorgung über Anschlussleitungen mit Wassermessanlage oder über Wasserzählschränke möglich. Welche Festbezieher*innen ihre Betriebe aus hygienischen Gründen über eine Wasserzählanlage an das Wasserversorgungsnetz anschließen können, bestimmen das Kreisverwaltungsreferat und das **Gesundheitsreferat**. Das sind alle Betriebe, die unverpackte Nahrungsmittel vertreiben und einen Wasseranschluss benötigen. Die Wasserversorgung erfolgt durch die SWM Versorgungs GmbH nach Maßgabe der Verordnung über Allgemeine Bedingungen für die Versorgung mit Wasser (AVBWasserV) vom 20.6.1980 einschließlich der dazugehörigen Anlage in der jeweils gültigen Fassung, soweit diese nicht durch die nachfolgenden Sonderbestimmungen (§40) geändert oder ergänzt ist.

1. Anschlussleitungen

Für den Anschluss an die Wasserversorgung gelten folgende Bestimmungen:

1.1 Die Anschlussleitungen von den Versorgungsleitungen bis zur Messvorrichtung werden auf Kosten der Festbezieher*innen durch die SWM ausgeführt. Desgleichen werden von den Platzpächter*innen gewünschte Änderungen an diesen Anschlussleitungen und an dem ursprünglichen Bestand der Zweigleitungen auf dessen Kosten durch die SWM Versorgungs GmbH ausgeführt.

Die Messeinrichtung wird erst nach Vorlage der städtischen Überprüfungsbestätigung für die Be- und Entwässerungsanlagen eingebaut.

1.2 Die Platzpächter*in erlangen durch die Bezahlung der Kosten für die Anschlussleitung kein weiteres Recht an der Anschlussleitung als das der Benutzung während der Festdauer.

2. Privatleitungen

2.1 Private Anschlussleitungen, die der Platzpächter ab der Wasserzählvorrichtung zur Versorgung seines Betriebes/seiner Einrichtung mit Trinkwasser im Sinne der geltenden Trinkwasserverordnung benötigt, hat dieser auf seine Kosten zu erstellen und bei deren Materialauswahl, Installation und Betrieb die Hygieneregeln des **Gesundheitsreferats** aus Anlage 5 zu beachten.

2.2 Die Wasserüberleitung zu betriebsfremden Wohnwagen und benachbarten Betrieben ist verboten.

2.3 Zur Inbetriebnahme der privaten Trinkwasserleitungen ist es für die Mitarbeiter*innen der Installationsfirmen erforderlich in die Verteilschächte der Trinkwasserversorgung einzusteigen.

Die Schachtbauwerke entsprechen dem Arbeitsblatt W 358 aus dem DVGW Regelwerk. Beim Einstieg in solche Schächte wird in der DGUV Regel 113-004 gefordert, mit einem geeigneten und geprüften Messgerät die Schachtatmosphäre freizumessen und die Sauerstoff- und Gefahrstoffkonzentration auch während des Aufenthalts im Schacht zu überwachen.

Es ist auch erforderlich, dass ein zweiter Mitarbeiter oberhalb des offenen Schachtes zum Schutz Dritter für entsprechende Absicherung sorgt und dem in den Schacht eingestiegenen Mitarbeiter*innen notfalls zur Hilfe kommen kann.

Quellen: DVGW Regelwerk, Arbeitsblatt W 358 und BG ETEM, DGUV Regel 113-004

3. Wasserpreis

3.1 Der Wasserpreis beträgt **3,44 Euro/m³**.

In diesem Wasserpreis ist der erhöhte Aufwand für das Spülen der Versorgungs- und Anschlussleitungen, Entnahme und mikrobiologische Untersuchung von Wasserproben, Wartung, Umbau und Reparatur von Netzanschlussleitungen und Schächten oder Straßenkappen enthalten.

3.2 Grundpreise bei vorübergehendem Wasserbezug mit ständigem Standort

Grundpreise je Zähler pro Monat	
Nenndurchfluss	Grundpreis
≤ 6,0 m³/h	43,85 Euro
10,0 m³/h	63,16 Euro
≥ 15,0 m³/h	108,74 Euro

Die Größe der zu verwendenden Wasserzähler (Nenndurchfluss) wird durch die SWM Versorgungs GmbH nach technischen Grundsätzen bestimmt.

4. Verbrauchsanlagen über Wasserzählerschränke

Es werden vorrangig Entnahmestellen über sogenannte Wasserzählerschränke mit 10 gemessenen Zapfstellen oder an beengten Stellen mit 2, 4, 5 oder 6 Zapfstellen zur Verfügung gestellt. Jede Zapfstelle ist mit einem Systemtrenner mit GekaPluskupplung versehen. Pro Zapfstelle wird eine Grundgebühr von 100,- Euro fällig. Diese Grundgebühr beinhaltet sämtliche Auf- und Abbauarbeiten, Ablesung und Abrechnung des Wasserverbrauchs und Spülen des Wasserzählerschranks an allen Auslaufhähnen.

Festzeltanschlüsse werden nach Aufwand und dem derzeit gültigen Stundensatz von **92 Euro** abgerechnet.

Einzelne Sonderanschlüsse (Abweichend vom vorher beschriebenen Standard) werden mit einer Grundgebühr von 225 Euro verrechnet.

Zuzüglich wird der Wasserverbrauch gemäß Punkt 3.1 in Rechnung gestellt.

5. Anmeldung zum Wasserbezug

Die Anmeldung für den Wasserbezug muss im Servicezentrum Theresienwiese der LHM, SWM Wiesn-Büro, im Untergeschoss rechtzeitig erfolgen. Sie können zu den Öffnungszeiten (Montag bis Donnerstag 7 bis 16 Uhr, Freitag 7 bis 13 Uhr) persönlich vorsprechen. Für die telefonische Anmeldung stehen zu den genannten Zeiten die Servicenummern 089/2361-2400 oder -2409 zur Verfügung oder das E-Mail-Postfach kurzzeit.gw@swm.de

Die Aufstellung erfolgt innerhalb von 1 Werktag nach der Anmeldung.

6. Demontage und Montage von Überflurhydranten

Behindert ein Überflurhydrant unverhältnismäßig die Auf- oder Abbauarbeiten kann er vorübergehend demontiert werden. Das ist am Tag vor der erforderlichen Demontage im SWM Wiesn-Büro anzumelden. Der mögliche Wiederaufstellungszeitpunkt ist ebenfalls im SWM Wiesn-Büro zu melden!

7. Mehrwertsteuer

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise, auf welche die gesetzliche Mehrwertsteuer in der jeweils gültigen Höhe zu entrichten ist.

8. Rechnung über Anschluss- und Wasserkosten, Vorauszahlungen und Sicherheiten

Die Festlegungen nach Ziffer 12 der Bestimmungen für die Stromversorgung gelten entsprechend.

Hygieneregeln für Trinkwasserversorgungsanlagen bei öffentlichen Veranstaltungen

- Bei Veranstaltungen unter freiem Himmel erfolgt die Trinkwasserversorgung üblicherweise aus Hydranten über mobile, teils öffentliche teils private Leitungen oder Vorratsbehälter. Durch die Verwendung ungeeigneter Materialien, eine fehlerhafte Installation oder eine unsachgemäße Betriebsweise kann es zum Eintrag und/ oder zur Vermehrung von Krankheitserregern und damit zu einer Gesundheitsgefährdung der Besucher*innen der Veranstaltung kommen. Bitte achten Sie deshalb darauf, dass die nachfolgenden Hygienevorschriften und die wichtigsten allgemein anerkannten Regeln der Technik (unter anderem DIN 2001-2, DIN EN 806, DIN EN 1717, KTW-Empfehlungen, DVGW-Regelungen) eingehalten werden:

1. Materialauswahl für das Trinkwasserleitungssystem

- Das verwendete Installationsmaterial (Schläuche, starre Leitungsteile, Armaturen, Verteiler) muss aus trinkwassergeeignetem Material bestehen und darf keine Beschädigungen aufweisen.
- Trinkwassergeeignet sind Materialien, die ein DVGW-Zertifikat (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) erhalten haben beziehungsweise nach den KTW-Empfehlungen des Umweltbundesamtes geprüft sind. Auch bei der Verwendung von starren Leitungssystemen aus verzinkten Stahlrohren, Edelstahl-, Kunststoff- oder Kupferleitungen ist darauf zu achten, dass diese eine entsprechende Kennzeichnung und Zulassung besitzen.
- Schlauchzuleitungen müssen die Prüfzeichen nach KTW A und DVGW-W 270 oder DVGW VP 549 aufweisen. Entscheidend ist in diesem Zusammenhang der Nachweis der Trinkwassereignung des Schlauchmaterials, die durch die oben genannten Prüfzeichen belegt wird. Die Verwendung der Produkte eines bestimmten Schlauchherstellers wird **nicht** vorgegeben. Der Einsatz von Schlauchmaterial ohne die oben genannten Prüfzeichen ist **nicht** zulässig.
- Bei Neuanschaffung wird dringend empfohlen, Schlauchmaterial zu erwerben, das mindestens die Anforderungen der KTW-Empfehlungen - Prüfung nach Kategorie „A“ erfüllt.
- **Gartenschläuche und -armaturen sowie ähnliche für Trinkwasser ungeeignete/ ungeprüfte Materialien dürfen auf keinen Fall in der Trinkwasserinstallation verwendet werden!**
- Der Leitungsquerschnitt ist angepasst gering zu dimensionieren, damit ein schneller Durchfluss des Trinkwassers sichergestellt, unnötige Standzeiten und eine mit unerwünschtem Keimwachstum einhergehende Erwärmung des Trinkwassers vermieden werden.
- Abwasserleitungen **müssen** zum Ausschluss von Verwechslungen und zur Vermeidung von Wechseleinsatzmöglichkeiten (Trinkwasserversorgung/Abwasserentsorgung) sowohl optisch als auch anschlusstechnisch unterschiedlich gestaltet sein.

2. Installation des Trinkwasserleitungssystems

- Die gesamte Installation des Leitungssystems einschließlich der Zapfhähne sollte von einer qualifizierten Sanitärfachfirma ausgeführt werden. Die weiterführenden Anschlusssteile sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädlichen Einwirkungen durch Wasserstagnation, Rücksaugen, Rückdrücken an der Entnahmestelle entstehen können. Bei der Verlegung der Leitungen ist zudem darauf zu achten, dass diese vor starker Sonneneinstrahlung, Verschmutzung durch direkten Kontakt mit dem Erdboden sowie Zerstörung durch Vandalismus geschützt sind.
- Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und den Anschlussleitungen muss eine zugelassene und funktionierende Absicherung (mindestens kontrollierbarer Rückflussverhinderer EA gemäß DIN EN 1717 DIN) eingebaut werden. Die Einbaustelle

sollte möglichst nahe am Endverbraucher (Betrieb) liegen. Wird aus einem öffentlichen Trinkwasseranschluss über eine Schlauchleitung gleichzeitig Wasser für einen Gewerbebetrieb und für den privaten Bereich (z. B. Wohnwagen) entnommen, so muss ggf. auch die private Zuleitung durch einen kontrollierbaren Rückflussverhinderer EA abgesichert werden.

- Es dürfen nur hygienisch einwandfreie Leitungen, Kupplungsstücke und Anschlussventile verwendet werden. Erforderlichenfalls ist vor Inbetriebnahme dieser Bauteile eine Desinfektion (z.B. mit Chlorlösung) durchzuführen. Hierbei sind die Vorgaben der DVGW-Arbeitsblätter W 557 (A) und W 556 zu beachten.
- Die Wasserüberleitung zu betriebsfremden Wohnwagen/benachbarten Betrieben ist unzulässig. Nicht genutzte Anschlusskupplungen an Wasserverteilern sind mit Blindstopfen zu verschließen.

3. Betrieb des Trinkwasserleitungssystems

- Der Anschlussnehmer ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Trinkwasserinstallation und die Einhaltung der Qualitätsanforderungen der Trinkwasserverordnung an den einzelnen Zapfstellen verantwortlich. Etwaige Störungen mit einer zu erwartenden oder bereits eingetretenen Beeinträchtigung der Wasserqualität sind dem
 - **Gesundheitsreferat der Landeshauptstadt München, Sachgebiet Umwelthygiene/-medizin (GSR-GS-HU-UHM)**
 - **unter Telefon 089/233-47868, Fax 089/233-47846 oder per E-Mail: umwelthygiene.gsr@muenchen.de**

unverzüglich zu melden. Darüber hinaus sind in Abstimmung mit dem GSR-GS-HU-UHM Maßnahmen zur Beseitigung der Ursachen und gegebenenfalls entsprechende Untersuchungen einzuleiten.

- Nach Anschluss der Schläuche und Leitungen sind diese bei maximalem Durchfluss mindestens 15 Minuten zu spülen. Vor Betriebsbeginn und nach längeren Betriebspausen (mehr als 2 Stunden) sind die Schläuche und Leitungen erneut 5 Minuten zu spülen.
- Die Wassertemperatur darf 25°C nicht überschreiten und ist in regelmäßigen Abständen zu überprüfen. Gleichmaßen sind die oberirdisch verlegten Leitungen, Schläuche, Anschlüsse und Armaturen täglich auf Unversehrtheit und Verschmutzungen zu kontrollieren.
- Vor und während der Veranstaltung ist den Mitarbeiter*innen des GSR-GS-HU-UHM jederzeit die Entnahme von Wasserproben zum Nachweis/ Ausschluss gesundheitsrelevanter Beeinträchtigungen des in den privaten Anschlussleitungen beförderten Trinkwassers zu ermöglichen. Die Kosten der Probenahmen und Untersuchungen sind vom jeweiligen Anschlussnehmer zu tragen.

4. Trinkwasservorratsbehälter

- Trinkwasservorratsbehälter in Form eingebauter Tanks oder bereitgestellter Kanister müssen ebenfalls aus trinkwassergeeignetem, transparentem (gilt nur für Kunststoffbehälter) Material bestehen. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Behälter eine **weite** Öffnung besitzen und einer mechanischen Reinigung gut zugänglich sind. Die Behälter dürfen keine Beschädigungen oder Verschleißmerkmale aufweisen.
- Die Behälter sind regelmäßig gründlich zu reinigen und mit einem hierfür zugelassenen Desinfektionsmittel (z.B. auf Chlorbasis) zu desinfizieren (z.B. zweimal pro Woche). Dabei muss unbedingt die vorgeschriebene Konzentration und die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels eingehalten werden sowie der Behälter mit frischem Trinkwasser nachgespült werden. Keinesfalls dürfen in den Vorratsbehältern Verschmutzungen sichtbar werden.
- Der Wasservorrat ist an die tatsächlich benötigte Wassermenge anzupassen und sollte mehrmals täglich verbraucht sowie entsprechend erneuert werden. Es ist darauf zu achten, dass die Trinkwasserbehälter vor Erwärmung geschützt an dunklen und kühlen

Standorten vorgehalten werden.

- Bei der Tankbefüllung über bedarfsweise **kurzzeitig** eingesetzte Schlauchwege ist das Schlauchmaterial vor dem Befüllen des Tanksystems zu spülen. Bei der Schlauchmaterialauswahl sind die umseitig genannten Anforderungen (Prüfzeichen KTW und DVGW W 270 oder DVGW VP 549) zu beachten. Ein Bodenkontakt der Anschlussstücke des Schlauchsystems ist dabei unbedingt zu vermeiden. Nach dem Füllvorgang ist das Schlauchmaterial vollständig zu entleeren; die Schlauchenden sind vor Verunreinigung zu schützen.

Viele weitere Informationen rund um das Thema „Trinkwasser“ finden Sie auch im Internet
www.muenchen.de/trinkwasser.

Zudem erteilen die Mitarbeiter*innen des Gesundheitsreferates der Landeshauptstadt München unter der Rufnummer 089/233-47868 (Montag, Dienstag und Donnerstag jeweils 9 bis 15 Uhr) oder via Email unter

umwelthygiene.gsr@muenchen.de

gerne weitere Auskünfte zum Thema.

Sondereinbarung

gemäß § 7 der städtischen Entwässerungssatzung (EWS) vom 28.8.2018 in der gegenwärtig gültigen Fassung (Münchner Amtsblatt Seite 359) und § 14 der städtischen Entwässerungsabgabensatzung (EAS) vom 28.11.2005 in der gegenwärtig gültigen Fassung (Münchner Amtsblatt Seite 490) für die Entwässerungsanlagen auf der Oktoberfestwiese.

1. Anmeldung von Arbeiten an der Entwässerungsanlage

Die Vertragsnehmer*in hat den Beginn sämtlicher Entwässerungsarbeiten – 24 Stunden vor Ausführung – bei der Münchner Stadtentwässerung (MSE), Abt. Anwesensentwässerung, unter der E-Mail-Adresse **mitte.42.mse@muenchen.de** unter Angabe des ausführenden Unternehmens anzumelden. Der Kontrolldienst der MSE wird über die Anmeldung der Arbeiten informiert.

Die Pflicht zur Anmeldung von Arbeiten gilt auch, wenn vorhandene Entwässerungsleitungen gespült, geprüft, instandgesetzt oder neue Entwässerungsgegenstände an bestehende Entwässerungsleitungen angeschlossen werden. Bei genehmigungspflichtigen Vorhaben (siehe Punkt 3.) sind mit der Arbeitsanmeldung die genehmigten Entwässerungspläne vorzulegen.

2. Betriebsfreigabe für Entwässerungsleitungen und Unterhalt von Entwässerungsanlagen

Entwässerungsleitungen im Erdreich dürfen erst dann in Betrieb genommen und Entwässerungsgegenstände erst dann angeschlossen werden, wenn die Betriebsfähigkeit der Leitungen nachgewiesen wurde. Zum Nachweis der Betriebsfähigkeit ist die Bestätigung eines Fachunternehmens vorzulegen, dass die Leitungen gespült wurden und die Dichtheit durch Wasser- oder Luftdruckprüfung in der Regel in Anwesenheit eines Beauftragten der MSE nachgewiesen wurde. Die MSE ist berechtigt, alle entwässerungstechnischen Arbeiten zu überprüfen.

Fettabscheider sind mindestens jeden 4. Tag von einem Fachunternehmen zu reinigen. Die Belege müssen zur Einsicht bereitgehalten werden. Die letzte Entleerung der Fettabscheider hat nach Beendigung der Veranstaltung, nach dem Abbau der Küche zu erfolgen. Die Belege sind dem Referat für Arbeit und Wirtschaft unaufgefordert vorzulegen.

Für eingebaute Fettabscheider ist nach DIN 1825 und DIN 4040 Teil 100 alle 5 Jahre eine Generalinspektion mit anschließender Druckprüfung der Zulaufleitungen nach DIN EN 1610 und eine Druckprüfung des Fettabscheiders eigenverantwortlich durchzuführen. Der Prüfbericht ist unaufgefordert bei der Münchner Stadtentwässerung, Abt. Anwesensentwässerung vorzulegen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich und vor Beginn der Veranstaltung zu beheben.

Bodenabläufe in Toilettenanlagen sind täglich zu reinigen.

3. Genehmigungspflichtige Vorhaben

Neu verlegte Entwässerungsleitungen und Änderungen an bereits vorhandenen Leitungen sind grundsätzlich genehmigungspflichtig. Spätestens 6 Wochen vor der geplanten Ausführung von Arbeiten zur Herstellung oder Änderung von Entwässerungsanlagen ist bei der Münchner Stadtentwässerung, Abt. Anwesensentwässerung (Friedenstr. 40, Zimmer 0.339 oder 0.341) unter Vorlage von Entwässerungsplänen (in dreifacher Ausfertigung) die Genehmigung zu beantragen. Informationen über die Anforderungen der MSE an Entwässerungspläne sowie die erforderlichen Antragsunterlagen finden Sie im Internet unter:

<https://stadt.muenchen.de/infos/plangenehmigung-grundstuecksentwaesserung.html>

Mit den Arbeiten an der Entwässerungsanlage darf erst nach Erhalt der schriftlichen Genehmigung und nach Anmeldung der Arbeiten (siehe Punkt 1.) begonnen werden.

4. Anschluss und Benutzung

- a) Sämtliches Abwasser ist grundsätzlich in die städtische Entwässerungseinrichtung einzuleiten.
- b) Der Anschluss von Grundleitungen an die städtische Entwässerungseinrichtung darf nur über die bereits vorhandenen Revisionsschächte der Landeshauptstadt München erfolgen. Die Anbindung innerhalb der Revisionsschächte kann mittels eines Absturzes zum offenen Gerinne

erfolgen. Das Setzen von Abzweigen in städtischen Kanälen und Schächten beziehungsweise in Kanälen und Schächten die der Münchner Stadtentwässerung obliegen, ist nicht zulässig.

- c) Die Entwässerungsanlagen, die über Grundleitungen an einen Revisionsschacht angeschlossen werden, müssen wasser- und gasdicht ausgeführt werden. Die Abläufe sind mit Geruchsverschlüssen zu versehen und müssen, soweit sie verschließbar sind, Überläufe haben. Leitungen im Erdreich müssen darüber hinaus den bautechnischen Bestimmungen (insbes. DIN EN 1986 Teil 100 „Grundstücksentwässerungsanlagen“) entsprechen. Ablaufstellen unterhalb der Rückstauenebene sind gegen Rückstau zu sichern.

Fetthaltiges Abwasser ist über einen Fettabscheider zu leiten.

- d) Die Vertragsnehmer*innen haben den Anschluss an den Revisionsschacht auf **eigene** Kosten herzustellen und für die Dauer des Festes instand zu halten.
- e) Soweit städtische Entwässerungsleitungen vorhanden sind (wie beispielsweise bei den Brauereifesthallen), ist an diese Leitungen anzuschließen.
- f) Die Einläufe der Hof- und Straßensinkkästen dürfen zur Beseitigung von festen Abfallstoffen nicht benutzt werden. Kosten für die Behebung von Beschädigungen oder Verstopfungen der Entwässerungsleitungen gehen zu Lasten der Vertragsnehmer*innen.

5. Benutzungsentgelte

Für die Benutzung der städtischen Entwässerungseinrichtung wird ein Entgelt erhoben. Es bemisst sich nach der von den Stadtwerken München GmbH bezogenen Frischwassermenge. Abzüge für anderweitig verwendetes Frischwasser werden nicht gewährt. Das Entgelt entspricht den jeweils geltenden Entwässerungsgebühren für Schmutzwasser nach der städtischen Entwässerungsabgabensatzung (EAS). Es wird mit Erhalt **des Gebührenbescheids** zur Zahlung fällig.

6. Nicht mehr genutzten Entwässerungsanlagen nach Beendigung der Veranstaltung

Nach Beendigung der Veranstaltung oder nach Standortwechseln kann die Münchner Stadtentwässerung von den Vertragsnehmer*innen jederzeit die Entfernung von nicht mehr genutzten Entwässerungsgegenständen verlangen.

Nicht mehr benötigte Teile der Entwässerungsanlage (z.B. Grundleitungen, Schächte, Abscheider) sind fachgerecht auszubauen (DIN EN 1986 Teil 100).

Die im Boden verbleibenden Leitungen sind von den Vertragsnehmer*innen auf eigene Kosten so abzudichten (z.B. mit einem Verschlussdeckel), dass der Eintrag von Sand und Kies vermieden wird, sie aber leicht wieder geöffnet werden können. Solange die eingebauten Entwässerungsgegenstände auf der Festwiese geduldet werden, kann die Stadt diese kostenlos benutzen oder Dritten kostenlos zur Nutzung überlassen.

Wartungs- und Reparaturarbeiten gehen zu Lasten derjenigen, welche die jeweiligen Entwässerungsanlagen hergestellt haben.

7. Allgemeines

Die vorstehenden gesonderten Abmachungen und deren Anerkennung bilden einen wesentlichen Bestandteil des mit den Vertragsnehmer*innen abgeschlossenen Vertrages wegen Überlassung eines Standplatzes während der Veranstaltung.

Abfallvermeidung/ getrennte Sammlung/ Verwertung/ Entsorgung

1. Abfallvermeidung

Verbot von Einweggeschirr und Einwegbesteck

Die Abgabe von Speisen und der Verkauf beziehungsweise Ausschank von Getränken aller Art in Einwegbehältnissen und die Verwendung von Einwegbesteck ist aus Gründen des Umweltschutzes nicht gestattet. Es dürfen lediglich wiederverwendbare, spülbare Mehrwegbehältnisse, zum Beispiel aus Porzellan oder Hartplastik (Melaminharz) und wiederverwendbares Besteck bei der Ausgabe von Speisen und Getränken verwendet werden (vgl. § 49).

Rücknahme von Mehrwegbehältnissen, Pfandsystem

Zur Gewährleistung eines hohen Rücklaufs und aus Sicherheitsgründen müssen im Straßenverkauf ausgegebene Mehrwegbehältnisse für Speisen (z.B. Geschirr, Bestecke) gegen ein Mindestpfand von 1 Euro und Mehrwegglasbehältnisse für alkoholische Getränke gegen ein Mindestpfand von 3 Euro, ausgegeben werden.

Die Ausgabe von Limonaden, Mineralwasser, Fruchtsäften und Milchgetränken im Straßenverkauf darf ausschließlich in Mehrwegflaschen gegen Entrichtung eines Mindestpfandes in Höhe von 1 Euro erfolgen. Alle Anbieter*innen von Limonadengetränken müssen Pfandflaschen, die sie in ihrem Sortiment führen, auch ohne Pfandmarken zum jeweiligen Mindestpfand ihrer Lieferfirma zurücknehmen. Der Einsatz von Premix- oder Postmixgeräten ist gestattet, wenn die Getränke in Mehrweggefäßen verabreicht werden (vgl. § 49 und Anlage 1).

Zur Orientierung der Kunden muss die Straße und die Hausnummer auf die Pfandmarken gedruckt werden.

Die Stadt kann

- a) Ausnahmen von dieser Pflicht in besonderen Einzelfällen zulassen.
- b) generell oder im Einzelfall die Erhebung und Höhe eines zu erhebenden Pfandes anordnen.

Mehrwegbehältnisse zum Ausschank von Wein

Wein muss, wo es möglich ist, aus wiederbefüllbaren Mehrwegbehältnissen ausgeschenkt werden. Leere Mehrwegflaschen sind dem Lieferanten wieder zurückzugeben. Die Stadt kann entsprechende Nachweise zur Einhaltung dieser Pflichten verlangen (vgl. §54).

Verzicht auf Aluminiumfolie

Speisen, die nicht vor Ort verzehrt, sondern „außer Haus“ verkauft werden, dürfen nicht mit aluminiumbeschichteten Materialien oder Alufolie verpackt werden (vgl. §49).

Transportbehältnisse für Lebensmittel

Die angelieferten Waren (z.B. Geflügel, Fleisch) dürfen von Festbezieher*innen nur in wiederverwendbaren Transportbehältnissen (z.B. Wannen oder wiederverwendbare Paletten) entgegengenommen werden (vgl. §49).

Transportbehältnisse für Bierkrüge

Bierkrüge dürfen nur in wiederverwendbaren Transportbehältnissen (z.B. Paletten) angeliefert und von den Festbezieher*innen entgegengenommen werden (vgl. §51).

Rückgaberecht für Um- und Transportverpackungen

Die Rückgaberechte für Transport- und Umverpackungen des Verpackungsgesetzes vom 5.7.2017, in Kraft getreten am 1.1.2019, in der jeweils aktuell gültigen Fassung, sind wahrzunehmen (vgl. §40).

2. Getrennte Sammlung/ Verwertung/ Entsorgung

Trennpflicht für Abfälle und Wertstoffe:

Die Festbezieher*innen sind verpflichtet, ihre Gewerbeabfälle gemäß der Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV) und der Gewerbe- und Bauabfallentsorgungssatzung in stofflich verwertbare Bestandteile (insb. Glas, Holz, Metall und Papier/Kartonagen) zu trennen und

einer Wiederverwertung zuzuführen (vgl. §40).

Küchen- und Speisereste:

Die bei den Gaststättenbetrieben anfallenden Küchen- und Speisereste sind getrennt zu erfassen und der gesonderten Entsorgung der vorgeschriebenen Beseitigung von tierischen Nebenprodukten (Tier-NebG bzw. Verordnung EG Nr. 1069/2009) zuzuführen (vgl. §40).

Feuergefährliche Abfälle:

Stroh, Heu, Holzwolle, Kartonagen und sonstiges leichtentflammbares Material muss nach Anfall in die bereitgestellten Müllcontainer verbracht werden.

Gefährlicher Abfall („Sonderabfall“):

Gefährlicher Abfall („Sonderabfall“), wie Altöl, Hydraulikflüssigkeiten, Autobatterien, Ni-Cd-Batterien und Elektro- und Elektronikaltgeräte, darf nicht über die Abfallbehälter mit dem Restmüll entsorgt werden. (vgl. §40).

Restmüll:

Sonstiger, nicht verwertbarer Restmüll ist in geeigneten, festen Abfallbehältern zu sammeln und nach Bedarf – mindestens jedoch einmal täglich – in die von der Stadt aufgestellten Abfallbehältnisse zu verbringen (vgl. §40).

Abfallkörbe:

Sämtliche Festbezieher*innen sind zur Sauberhaltung der Umgebung ihrer Geschäfte verpflichtet. Alle Bezieher*innen haben zu diesem Zweck geeignete Abfallbehälter aufzustellen und sie nach Bedarf zu entleeren (vgl. §40).

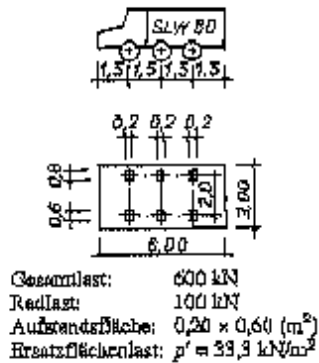
Die Stadt kann entsprechende Nachweise verlangen, ob die Rechtspflichten (insb. Trennung und Verwertung von Abfällen) eingehalten werden (vgl. §40).



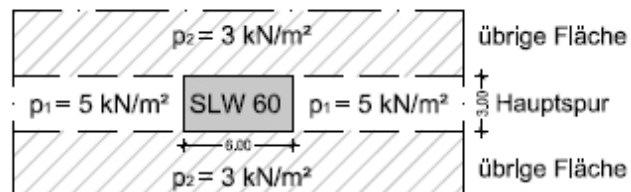
Lastannahmen (Verkehrslasten) für die U-Bahn-Bauwerke:

Der ungünstigste Fall ist maßgebend.

a) Schwerlastwagen SLW 60 nach DIN 1072

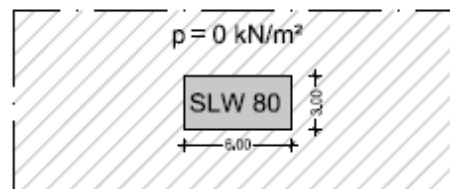
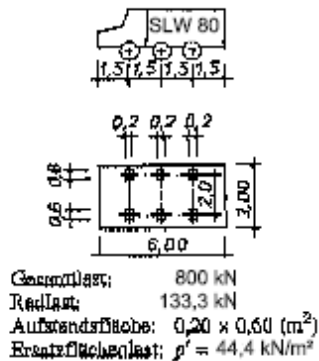


Verteilung der Lasten nach DIN 1072,
Ausgabe November 1967

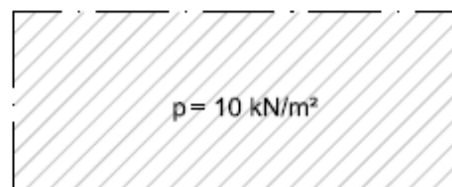


b) Schwerlastwagen SLW 80 im Alleingang ohne umgebende Gleichlast

(nach der ZTV des U-Bahn-Referates für die offene Tunnelbauweise, Ausgabe März 1977)



c) konstante Flächenlast p = 10kN/m² über den gesamten U-Bahn-Bereich



Hinweise zu Schwarzarbeit, illegaler Beschäftigung und Sozialleistungsbetrug

Wer Dienst- oder Werkleistungen erbringt oder ausführen lässt, hat sämtliche jeweils anwendbaren, gesetzlichen Regelungen bezüglich Schwarzarbeit, illegaler Beschäftigung und Sozialleistungsbetrug zu beachten. Diese Bestimmungen sowie Erläuterungen dazu stehen auf den Internetseiten des Zolls zur Verfügung:

- www.zoll.de / Unternehmen / Arbeit
- www.zoll.de / Privatpersonen / Arbeit

Der Verstoß gegen gesetzliche Bestimmungen kann rechtliche Konsequenzen bis hin zum Ausschluss von der Zulassung nach sich ziehen.

Nachfolgend werden nur einzelne, häufig nachgefragte Informationen zusammengestellt:

Sofortmeldepflicht

Arbeitgeber*innen im Gaststättengewerbe (zum Beispiel Getränke-/Essenszelte und Imbissstände), im Schaustellergewerbe, im Reinigungsgewerbe sowie im Wach- und Sicherheitsgewerbe haben den Tag des Beginns eines Beschäftigungsverhältnisses spätestens bei dessen Arbeitsaufnahme an die Datenstelle der Träger der Rentenversicherung (DSRV) zu melden. Die Meldung kann nur elektronisch vorgenommen werden. **Mit Geltung ab dem 30.12.2025 umfasst die Sofortmeldepflicht nun auch Friseure und Lieferdienste.**

Mitführungs- und Vorlagepflicht von Ausweispapieren

Die in den nachfolgend – nicht abschließend – genannten Wirtschaftsbereichen/ -zweigen tätigen Personen sind bei der Erbringung von Dienst- oder Werkleistungen verpflichtet, ihren Personalausweis, Pass, Passersatz oder Ausweisersatz mitzuführen und dem Zoll auf Verlangen vorzulegen (§ 2a Abs.1 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz):

1. Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe
2. Personenbeförderungsgewerbe
3. Speditions-, Transport- und damit verbundenen Logistikgewerbe
4. Schaustellergewerbe
5. Gebäudereinigungsgewerbe
6. Wach- und Sicherheitsgewerbe

Hinweispflicht Arbeitgeber*in

Arbeitgeber*innen haben jede*n ihrer Arbeitnehmer*innen nachweislich und schriftlich auf die oben genannte Mitführungs- und Vorlagepflicht hinzuweisen und diesen Hinweis auf Verlangen bei den Prüfungen durch den Zoll vorzulegen (§2a Abs.2 Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz).

Insbesondere bei Großevents ist eine strikte Dokumentation und Mitführpflicht geboten.

Anwendung des Mindestlohngesetzes, des Arbeitnehmerüberlassungsgesetzes und des Arbeitnehmerentsendegesetzes

Ein wesentlicher Bestandteil dieser Gesetze sind die Vorschriften über die Zahlung eines Mindestlohnes:

Mindestlohn

Der gesetzliche Mindestlohn beträgt nach dem Stand Januar 2026 13,90 Euro brutto pro Stunde. Für Beschäftigte im Wach- und Sicherheitsgewerbe gelten höhere tarifliche Mindestlöhne auf Grundlage allgemeinverbindlicher Tarifverträge. Diese liegen nach dem Stand Januar 2026, abhängig von Tätigkeit, Tarifgebiet und Einsatzbereich, zwischen rund 13,90 und 15,49 Euro brutto pro Stunde, zuzüglich gegebenenfalls anfallender tariflicher Zuschläge.

Für Beschäftigte in der Gebäudereinigung gelten ebenfalls branchenspezifische Mindestlöhne nach allgemeinverbindlichen Tarifverträgen.

In der untersten Lohngruppe (Innen- und Unterhaltsreinigung) beträgt der Mindestlohn nach dem Stand Januar 2026 15 Euro brutto pro Stunde. Für höherwertige Tätigkeiten (z. B. Glas- und Fassadenreinigung) gelten entsprechend höhere tarifliche Mindestlöhne.

Zeitarbeit, Arbeitnehmerüberlassung

Bei der Zeitarbeit beziehungsweise Arbeitnehmerüberlassung gelten besondere Regeln für Verleiher*innen, Entleiher*innen und Leiharbeiter*innen. Das Arbeitnehmerüberlassungsgesetz gibt den gesetzlichen Rahmen vor. Eine Rechtsverordnung nach §3a Arbeitnehmerüberlassungsgesetz bestimmt für die Zeitarbeits- beziehungsweise Arbeitnehmerüberlassungsbranche ein Mindeststundenentgelt als Lohnuntergrenze für die Zeit der Überlassung und für Zeiten ohne Überlassung. Zu beachten ist jedoch, dass bei Beschäftigung einer Leiharbeiter*in im Geltungsbereich eines für allgemeinverbindlich erklärten Tarifvertrages nach dem Arbeitnehmerentsendegesetz (z.B. Gebäudereinigungsgewerbe) dieser neben einem Anspruch auf Einhaltung der Arbeitsbedingungen nach dem Arbeitnehmerüberlassungsgesetz auch einen Anspruch auf Zahlung des Mindestbranchenlohnes nach dem Arbeitnehmerentsendegesetz hat.

Aufzeichnung der Arbeitszeit

Arbeitgeber*innen haben Beginn, Ende und Dauer der täglichen Arbeitszeit der Arbeitnehmer*innen beziehungsweise Leiharbeiter*innen spätestens bis zum siebten auf den Tag der Arbeitsleistung folgenden Kalendertag aufzuzeichnen und diese Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre beginnend ab dem für die Aufzeichnung maßgeblichen Zeitpunkt aufzubewahren (§17 Abs.1 Mindestlohngesetz, §17c Abs.1 Arbeitnehmerüberlassungsgesetz und §19 Abs.1 Arbeitnehmerentsendegesetz).

Verstöße

Zuwerhandlungen zum Beispiel gegen die Sofortmeldepflicht, die Mitführungs- und Vorlagepflicht, die Hinweispflicht der Arbeitgeber*innen, die Aufzeichnungspflicht und die Pflicht zur Mindestlohnzahlung sind mit erheblichen Bußgeldern bedroht. **Schwarzarbeit und damit verbundene Delikte können, je nach Ausgestaltung, mit Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren oder Geldstrafe, in besonders schweren Fällen bis zu zehn Jahren, geahndet werden (z. B. §266a StGB).**

Aufenthaltstitel

Für Staatsangehörige der Europäischen Union, eines EWR-Mitgliedstaates und der Schweiz gelten keine besonderen Vorschriften bei der Aufnahme einer Erwerbstätigkeit. Drittstaatsangehörige hingegen benötigen eine Erlaubnis, um als Arbeitnehmer*in oder Selbstständige zu arbeiten. Arbeitgeber*innen dürfen sie erst beschäftigen, wenn die erforderliche Erlaubnis vorliegt. Wird eine Beschäftigung oder selbstständige Tätigkeit ohne erforderliche Erlaubnis ausgeübt, kann das hohe Geldbußen und Strafen für die Ausländer*innen, die Arbeitgeber*innen und die Auftraggeber*innen nach sich ziehen.

Sozialleistungsbetrug

Empfänger*innen bestimmter Sozialleistungen wie zum Beispiel **Arbeitslosengeld I sowie Bürgergeld (ehemals Arbeitslosengeld II)**, sind verpflichtet, Einkommen der Stelle mitzuteilen, die ihnen diese Leistung gewährt. Tun sie dies nicht, nehmen sie die Leistungen zu Unrecht in Anspruch. Ihnen drohen empfindliche Strafen. Zudem werden die unrechtmäßig in Anspruch genommenen Leistungen zurückgefordert.

Bezüglich der Arbeitgeber*innen ist es rechtswidrig, Bescheinigungen für ihre im Leistungsbezug stehenden Arbeitnehmer*innen zu erstellen, die nicht den Tatsachen entsprechen. Dies ist zum einen mit Bußgeld bedroht und zum anderen kann dies auch strafrechtliche Konsequenzen nach sich ziehen.

Zentrale Auskunft des Zolls:

- für Unternehmen Telefon 0351/44834-520, E-Mail info.gewerblich@zoll.de
- für Privatpersonen Telefon 0351/44834-510, E-Mail info.privat@zoll.de

Verordnung der Landeshauptstadt München für das Oktoberfest (Oktoberfestverordnung)

Gilt in der jeweils gültigen Fassung!




Die aktuell gültige Fassung der Oktoberfestverordnung kann auf der Homepage der Landeshauptstadt München unter:

<https://stadt.muenchen.de/rathaus/stadtrecht/vorschrift/130.pdf> abgerufen werden.

Veranstaltungsbescheid für das Oktoberfest 2026

Wird den Beschicker*innen mit endgültigem Versand der Verträge nachgereicht (lag zum Redaktionsschluss 31.5.2026 noch nicht vor).

Alternativ kann der Veranstaltungsbescheid in der Festleitung, Servicezentrum Theresienwiese, Matthias-Pschorr-Straße 4, 80339 München abgeholt werden.

Pos.	Marken	Reg.-Nr.	Waren- und Dienstleistungsklassen	Aktueller Status
1	Oktoberfest	EUTM 15535008	3, 4, 6, 9, 14, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 31, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 42, 43, 45	Registration
2	Münchner Oktoberfest	EUTM 181317924	3, 4, 6, 9, 14, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 31, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45	Registered
3	Oktoberfest München	EUTM 18317926	3, 4, 6, 9, 14, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 31, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45	Registered
4	Wiesn	EUTM 014912802	3, 9, 38, 39, 40, 42	Registered
5	WIESN	EUTM 018321414	3, 4, 6, 9, 14, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 31, 34, 35, 36, 38, 39, 41, 42, 43, 45	Registered
6	 Oktoberfest	DPMA 302026101278	3, 4, 6, 8, 9, 14, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45	Registered
7	 Oktoberfest MÜNCHEN	EUTM 18746723	29, 30, 41, 43	Registered
8		EUTM 018746721	3, 4, 6, 9, 14, 16, 18, 21, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 41, 43	Registered

Spezifizierung zu § 22 Prüfbücher

Die Bauvorlagen im Prüfbuch eines fliegenden Baus erfordern für die Gebrauchsabnahme für das **Oktoberfest** folgenden Umfang:

1. Vollständige Bau und Betriebsbeschreibung mit folgenden Inhalten
 - Art des Fliegenden Baues, Nutzungsarten,
 - wesentlichen Konstruktionsmerkmale, statische Systeme, Hauptabmessungen und gegebenenfalls darüberhinausgehende Bewegungsräume,
 - Abgrenzungen,
 - Funktions- und Betriebsabläufe,
 - Bewegungssysteme und Antriebsarten,
 - Geschwindigkeiten,
 - Beschleunigungen,
 - eventuelle Einschränkungen des Benutzerkreises,
 - elektrische Einrichtungen und hydraulische/pneumatische Einrichtungen

2. Aussagekräftige Bauzeichnungen der gesamten Anlage
Übersichtszeichnungen, die den Fliegenden Bau in Grundriss, Aufriss und Schnitten zeigt. Je nach Größe kann ein Maßstab von z. B. 1:100, 1:50 oder 1:20 gewählt werden. Der für die beweglichen Teile erforderliche lichte Raum ist anzugeben. Soweit möglich sollen die wesentlichen Profile in ihren Abmessungen enthalten sein.

3. Detailzeichnungen aller entscheidenden Bauteilgruppen im Maßstab 1:10 oder 1:5
Sie sind für alle Baugruppen und Einzelteile erforderlich, deren Bruch bzw. Versagen die Tragfähigkeit, Standsicherheit, Betriebs- und Unfallsicherheit gefährden können. Sie müssen alle für die Prüfung notwendigen Maße, Querschnittsabmessungen, Angaben über Werkstoffe, technische Lieferbedingungen, Schweißnahtausbildung, Bearbeitungshinweise sowie Bauteile und Verbindungsmittel etc. enthalten.

Für die Sicherheitseinrichtungen müssen folgende Informationen vorliegen:
 - mechanischer Art, z. B. Fangvorrichtungen, Personensicherungssysteme,
 - Rückhaltesysteme, Puffer, Verkleidungen, Abschränkungen oder Geländer,
 - besonderer Art, z. B. Lagepläne über Fluchtwege oder Sicherheitsbeleuchtung.

4. Geprüfte baustatische Nachweise

Auf der Grundlage von Einwirkungen müssen Nachweise über die Standsicherheit erbracht werden.

Darunterfallen:

- Nachweise der Tragsicherheit,
- Nachweise der Ermüdungsfestigkeit,
- Stabilitätsnachweise, z. B. Knicken von Stäben, Platten- und Schalenbeulen usw.,
- erforderlichenfalls Formänderungsnachweis,
- Nachweis der Kipp-, Gleit- und Abhebesicherheit,
- dynamische Berechnungen.

5. Geprüfte Planunterlagen zu elektrischen, hydraulischen und pneumatischen Anlagenteilen

Aus den Schaltplänen und zusätzlichen Beschreibungen müssen

- die Stromarten und Nennspannungen,
- die Art und der Querschnitt der Leitungen,
- die Art und Belastung von Umspannern, Umformern oder Stromerzeugern,
- die Art und der Umfang der Beleuchtung,
- die sicherheitstechnischen Funktionen der Steuerung und Geräte,
- die angewendeten Maßnahmen zum Schutz gegen elektrischen Schlag,
- die angewendeten Maßnahmen zum Überlast- und Kurzschlusschutz und
- die Maßnahmen bei Spannungsausfall und -wiederkehr
zu ersehen sein.

Die Wirkungsweise der verwendeten hydraulischen/pneumatischen Einrichtungen sowie ihr Zusammenwirken mit elektrischen Anlagenteilen sind zu beschreiben, wenn dies nicht aus den Schaltplänen ausreichend ersichtlich ist.

Allgemeine brandschutztechnische Anforderungen

Diese allgemeinen brandschutztechnischen Anforderungen dienen den Beschicker*innen und Betreiber*innen als Vorabinformation, um bereits zur Planungs- und Aufbauphase brandschutztechnische Anforderungen umsetzen zu können.

Wir weisen explizit darauf hin, dass die nachfolgend aufgeführten allgemeinen brandschutztechnischen Anforderungen nicht abschließend sind und noch keine Rechtsverbindlichkeit darstellen.

Die Rechtsverbindlichkeit ergibt sich erst mit dem LStVG- Bescheid, in dem dann die brandschutztechnischen Auflagen enthalten sind (siehe Anlage 12).

1. Flucht- und Rettungswegepläne

Bauten mit mehr als 200 Besucherplätzen bedürfen der Zustimmung des KVR- Branddirektion in Form eines genehmigten Bestuhlungs- und Rettungswegeplans.

Dieser Plan ist für eine Prüfung und Freigabe vom KVR-Branddirektion ist bis 12.6.2026 in 5-facher Ausfertigung und als PDF-Datei über die Festleitung (veranstaltungen.raw@muenchen.de) vorzulegen.

Zudem ist der Plan auch Grundlage für die Gebrauchsabnahme durch die Lokalbaukommission.

Für die Durchführungsphase gilt zudem:

Der Plan ist in unmittelbarer Nähe beim Haupteingang des Festzeltes gut sichtbar anzubringen.

Die im genehmigten Bestuhlungsplan festgelegte Bestuhlung und Möblierung darf nicht verändert werden. Weitere Gastplätze dürfen nicht geschaffen werden. Die genehmigte Höchstbesucherzahl ist einzuhalten.

Für eine baurechtskonforme Rettungswegführung sowie die Sicherheit der Gäste sind folgende Anforderungen einzuhalten:

Gänge: Bei allen Großbetrieben (mehr als 1.000 Besucherplätze) ist der Innenraum selbst durch ca. 3 m breite Gänge mit Barrieren so herzustellen, dass Besucher*innen aus diesem Bereich auf kürzestem Weg einen gesicherten Fluchtweg ins Freie erreichen können.

Länge: Entsprechend den Vorgaben der Richtlinie für den Bau und Betrieb fliegender Bauten (FIBauR) beträgt die zulässige maximale Entfernung von jedem Besucherplatz bis zum nächsten Ausgang ins Freie 30 m. Die Entfernung wird in Lauflinie gemessen.

Breite: Die Breite der Rettungswege ist nach der größtmöglichen Personenzahl mit

- 1,20 m je 200 Personen für das Zelt und
- 1,20 m je 600 Personen für Besucherplätze im Freien zu bemessen,
- wobei die Mindestbreite von 1,20 m nicht unterschritten werden darf.

Bei Biertischgarnituren: Abweichend hiervon genügen zwischen den Stirnseiten der Biertischgarnituren Gänge mit einer Mindestbreite von 0,80 m, sofern nicht mehr als 120 Personen auf sie angewiesen sind. Die Rettungswegbreite im Vorgarten ergibt sich aus der zugehörigen Ausgangsbreite aus dem Zelt (1,20 m je 200 Personen) und der für den betreffenden Vorgartenbereich erforderlichen Ausgangsbreite (1,20 m für 600 Personen im Freien).

2. Maximale Personenzahl

Zur Ermittlung der größtmöglichen Personenzahl gelten folgende Berechnungsgrundlagen:

- 0,44 m Sitzflächenbreite je Person (gemessen an der Sitzflächenvorderkante)
- 3 Personen/m² Stehfläche mit Bewirtung oder Barbereich.
- 1 Person/m² für die Hauptgangflächen.

Ausnahme: Erfolgt eine vollständige Reservierung und werden die Gäste erst eingelassen, nachdem die bisherigen Gäste den Gastbetrieb verlassen haben, kann auf die Berechnung der Personenzahl in den Hauptgangflächen (1 Person/m²) verzichtet werden, kann bei fester Bestuhlung die Sitzflächenbreite 0,50 m (gemessen an den Sitzflächenvorderkanten) in Ansatz gebracht werden.

Bei der Angabe der Höchstbesucherzahl sind die angesetzten Personen in den Hauptgangflächen nicht mit anzugeben. Es handelt sich hierbei um die Berücksichtigung nur zeitlich begrenzt zulässiger Besucher*innen.

3. Gänge und Möblierung

- Auf Balkonen sind grundsätzlich nur Sitzplätze an Sitzbänken zulässig. Stühle dürfen auf Erdgleiche verwendet werden, wenn die Gänge zusätzlich durch geeignete Barrieren freigehalten sind.
- Um die notwendige Rettungswegbreite stets zu gewährleisten, ist die unmittelbar entlang der Gänge vorgesehene Möblierung am Fußboden unverrückbar zu befestigen. Alternativ sind entsprechende Barrieren vorzusehen.
- Sollte es betrieblich notwendig sein, dass Servierschlitten in den Gängen abgestellt werden, sind entsprechende Haltevorrichtungen vorzusehen, damit diese nicht in die Rettungswege gelangen können.

4. Notausgänge

- Sofern Türen im Zuge von Rettungswegen aus Zelten mit Gastronomie Schlösser haben, müssen die Schlösser es ermöglichen, die Tür im abgesperrten Zustand in Fluchtrichtung mit einem einzigen Griff von oben nach unten leicht und in voller Breite zu öffnen („Panikschloss“).
- Schiebe-, Pendel-, Dreh-, und Hebetüren sind in Rettungswegen unzulässig.
- Türbeschläge sind so auszubilden, dass Besucher*innen nicht daran hängen bleiben können. Sperrriegel an Türen sind unzulässig.
- Sämtliche Aus- und Notausgänge der Festhallen müssen in voller Breite freigehalten werden. Im Bereich der Vorgärten sind geradlinige Fluchtwege vorzusehen, die unmittelbar zu den angrenzenden Straßen führen.
- Sofern Schänken neben Ausgängen liegen, ist für jede Schänke ein hinreichend großer Abstellplatz für Krugpaletten und Bierfässer vorzusehen. Das Abstellen von Krugpaletten und Bierfässern im Bereich von Ausgängen und Rettungswegen ist während des Betriebs - auch kurzzeitig - unzulässig.

5. Anordnung Toilettenanlagen

Toilettenanlagen in den Festzelten sind so anzuordnen, dass bei einem Rückstau die notwendigen Rettungswegbreiten nicht eingeengt werden.

6. Vorhänge im Verlauf der Rettungswege

Vorhänge im Verlauf von Rettungswegen müssen leicht verschiebbar, schwerentflammbar und bodenfrei sein. Die Teilungskanten sind farbig abgesetzt zu kennzeichnen. Das Verschließen (Verschnüren o. ä.) ist während der Betriebszeit unzulässig

7. Kennzeichnung der Rettungswege

Sämtliche notwendigen Ausgänge und Rettungswege sind mit Schildern nach ISO 7010 bzw. DIN 4844 (oder vergleichbar) zu kennzeichnen.

Die Rettungswegkennzeichnung muss gut sichtbar sein. Eine Be- oder Hinterleuchtung der Rettungswegkennzeichnung ist erforderlich. Die Be- oder Hinterleuchtung kann nach dem Einzelbatteriesystem aufgebaut sein.

In Abhängigkeit von der Sichtweite beträgt die erforderliche Schildergröße:

für Sichtweiten bis (DIN 4844-1:2020-07)	Ausführung	Schildergröße (DIN 825:2004-12)
15 m	innenbeleuchtet	74 x 148 mm
	beleuchtet	148 x 297 mm
30 m	innenbeleuchtet	148 x 297 mm
	beleuchtet	297 x 594 mm

8. Die Aufstellung bzw. Anordnung von Tensatoren, Gurtbändern, Personenleitsystemen, u. ä. ist mit dem KVR-Branddirektion abzustimmen und in den Bestuhlungs- und Rettungswegplänen einzuzeichnen. Eine Aufstellung ohne Zustimmung des KVR- Branddirektion ist nicht zulässig. Im Verlauf von Rettungswegen sind nur geeignete Systeme erlaubt, die mit nur einem Gurtband und z. B. einer Arretierung versehen sind, die bei horizontalem Druck ohne größeren Widerstand öffnet (Magnet oder „Panikverschluss“) und das Gurtband selbsttätig aufrollen.
9. Minimierung der Stolpergefahr in Rettungswegen
Kabel, Schläuche, Seile und Leitungen sind in den Fluchtwegen und Gängen so zu verlegen, dass sie keine Stolpergefahr oder Behinderung darstellen. Sie sind mindestens über 2,50 m Höhe aufzuhängen. Im Freien sind alternativ Kabelbrücken zulässig.
10. Rettungswege im Freien sind bzgl. der Bodenbeschaffenheit so herzustellen, dass ein sicheres Verlassen des Veranstaltungsbereiches für Besucher*innen gewährleistet ist.
11. Für Überdachungen auf dem Festgelände sind folgende Punkte einzuhalten:
 - Es ist ein geprüfter Standsicherheitsnachweis und eine Abnahme vor Ort (Prüfung durch die TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Abteilung Fliegende Bauten, München) erforderlich. Die Standsicherheit der Überdachungen muss der Standsicherheit der Zelte entsprechen.
 - Es dürfen nur die Biergartengarnituren selbst überdacht werden. Alle Rettungswege und somit auch die Gangflächen sind von der Überdachung ausgeschlossen.
 - Der vertikale Abstand der Überdachungen von den Heizungen in den Biergärten muss mindestens 80 cm betragen.
 - Um auch im Falle von Undichtigkeit der Erdgasanlage Gefahren zu minimieren ist es erforderlich, dass das verwendete Erdgas nach oben abströmen kann und nicht unterhalb der Überdachung eine explosionsfähige Atmosphäre entsteht.
 - Die folgenden horizontalen Sicherheitsabstände von den (ausgefahrenen) Überdachungen sind grundsätzlich einzuhalten:
 - 6 m zu Groß- und Mittelbetrieben (>75 m²); maßgeblich ist die Vordachvorderkante des Zeltes
 - 3 m zu Toilettenanlagen
 - 3 m zu Verkaufsständen und sonstigen Betrieben an den Straßen
 - 3 m zu Sicht- und Windschutzwänden
 - Diese Abstände sind im Bestuhlungs- und Rettungswegplan darzustellen und zu vermaßen.
 - Die überdachten Bereiche müssen nach mindestens drei Seiten oberhalb einer Brüstungshöhe von 1,10 m offen sein.
 - Die Überdachungen müssen aus mindestens schwerentflammaren Baustoffen bestehen. Die Tragkonstruktionen müssen nichtbrennbar sein.
 - Organisatorisch ist sicherzustellen, dass Überdachungen unverzüglich bei aufkommendem Wind oder auf Weisung der Behörden oder der Veranstalterin, geschlossen (Schirme) bzw. eingefahren (Markisen) und gesichert werden.

- Schirme, Markisen, Überdachungen sind so anzuordnen, dass das Schließen bzw. Einfahren jederzeit auch ohne vorherige Räumung der Tische möglich ist.
- Sollten konstruktionsbedingt Anbauten wie z.B. Regenrinnen vorgesehen werden, sind diese so auszubilden, dass im Falle des Schließens oder Einfahrens keine Verbindungen gelöst werden müssen und ein sofortiges Einfahren bzw. Einklappen möglich ist.
- Für die Einsatzkräfte der Feuerwehr sind an leicht zugänglichen und gekennzeichneten Stellen die erforderlichen „Kurbeln“ bereit zu halten, so dass im Bedarfsfall die Überdachungen auch durch die Kräfte der Feuerwehr geschlossen werden könnten. Alternativ sind diese entsprechend an den Anlagen zu fixieren, sodass diese nicht entwendet werden können.
- Eine Genehmigung und Nutzung von temporären Überdachungen erfolgt stets widerruflich und kann jederzeit durch die Veranstalterin oder die Behörden eingeschränkt bzw. untersagt werden.
- Hiervon abweichend können Überdachungen für Raucherbereiche errichtet werden; diese sind so auszuführen, dass:
 - der Gefahr einer Brandweiterleitung auf Nachbarbetriebe ausreichend vorgebeugt wird (mindestens in schwer entflammbar (B1) ausgeführt),
 - sie so abgetrennt werden, dass eine Überfüllung bei einsetzendem Regen verhindert wird und
 - durch unter der Überdachung stehende Personen die Rettungswege nicht eingeschränkt werden.

Die Überdachungen sind in den Bestuhlungs- und Rettungswegeplänen mit darzustellen. Die Zustimmung zu Überdachungen erfolgt im Rahmen der Genehmigung des Bestuhlungs- und Rettungswegeplans und der Gebrauchsabnahme des jeweiligen Zeltes. Die für die Beurteilung der Überdachungen zusätzlich erforderlichen Unterlagen (Ansicht oder Schnitt, ggf. Beschreibung) sind 5-fach in Papierform sowie digital zusammen mit den genannten Bestuhlungs- und Rettungswegeplänen vorzulegen.

Bei aufkommendem Wind im Veranstaltungsbereich sind vorhandene mobile Überdachungen rechtzeitig zu schließen und zu sichern.

12. Schirme

Die Verwendung von Großschirmen (über 2,50 m Durchmesser) auf dem Festgelände ist aus Sicherheitsgründen untersagt, sofern nicht vorstehende Vorgaben für Überdachungen eingehalten sind.

- Sonnenschirme (kleiner 2,50 m Durchmesser) dürfen nicht in Flucht- und Rettungswegen aufgestellt werden. Sie dürfen Rettungswege (Gänge) nicht überdachen oder einengen. Die Schirme sind so zu befestigen oder zu verankern, dass diese nicht verschoben oder weggetragen werden können.
- Sonnenschirme dürfen nicht so aufgestellt werden, dass sie eine geschlossene Fläche generieren. Um eine Brandweiterleitung zu verhindern, dürfen Schirme grundsätzlich * nur mit einem Abstand von 3 m zueinander aufgestellt werden. Eine großflächige Überbauung mit Sonnenschirmen ist unzulässig. Zum Festzelt und ähnlichen Aufbauten (Buden, Stände, etc.) ist ein Mindestabstand von 3 m einzuhalten.
- Sonnenschirme dienen ausschließlich tagsüber zur Beschattung und dürfen nicht als Regenschutz aufgestellt werden. Mit Einbruch der Dunkelheit sind diese abzubauen bzw. zu entfernen und außerhalb der Rettungswege zu lagern.
- Bei aufkommendem Wind müssen die Schirme unverzüglich geschlossen werden und gegen ein Öffnen (beispielsweise mittels Gurtbandes) gesichert werden.
- Die Aufstellung der Sonnenschirme ist mit der Branddirektion Unterabteilung Veranstaltungssicherheit abzustimmen. Auf Verlangen der Branddirektion sind diese gegebenenfalls mit in den Bestuhlungsplänen einzutragen. Die Gebrauchsabnahme erfolgt im Zusammenhang mit der Zeltabnahme. Nach der Gebrauchsabnahme ist ein Aufstellen weiterer Sonnenschirme nur im Benehmen mit der KVR-Branddirektion möglich.

***In Randlagen, auf dem Festgelände „Oide Wiesn“ sowie außerhalb dicht bebauter Bereiche (Wirtsbuden- und Matthias-Pschorr-Straße) können die vorgeschriebenen Abstände im Einzelfall reduziert werden. Hierfür gelten folgende Voraussetzungen:**

1. Antragstellung: Anträge sind schriftlich bei der Branddirektion (Unterabteilung Veranstaltungssicherheit) einzureichen. Dem Antrag ist ein aussagekräftiger Plan beizufügen, in dem die betroffenen Abstandsflächen klar dargestellt und bemaßt sind.

2. Einzelfallprüfung & Genehmigung: Jede Abweichung erfordert eine individuelle Risikobeurteilung durch die Branddirektion. Eine Reduzierung des Sicherheitsabstandes gilt erst dann als genehmigt, wenn sie in den gesiegelten Bestuhlungs- und Rettungswegplänen eingetragen ist.

3. Widerrufsvorbehalt: Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Unterschreitung der Abstände. Die Branddirektion behält sich vor, Genehmigungen jederzeit zu widerrufen, sofern dies zur Gewährleistung des Brandschutzes erforderlich ist.

13. Raucherbereiche mit und ohne Überdachung, dürfen nicht bestuhlt werden. Eine gastronomische Versorgung und das Mitnehmen von Getränken und Speisen aller Art in die Raucherbereiche ist unzulässig.
14. Container, Wohn-, Materialwagen und Zugmaschinen dürfen in der Nähe von Großbetrieben nur dann aufgestellt werden, wenn zwischen diesen Betrieben und den Wagen/Containern eine Gasse von mindestens 5 m frei bleibt.
15. Bereiche für Container, Wohn- und Materialwagen müssen für die Feuerwehr zugänglich sein. Nicht kurzfristig verschiebbare Einrichtungen zu Wohnzwecken, wie Sattelaufleger und Wohncontainer, sind frühzeitig der Festleitung und dem KVR-Branddirektion anzuzeigen.
16. Bei Lagerräumen in Obergeschossen und Galeriebereichen von Festzelten / Gastbetrieben mit einer Größe von 20 bis 100 m² ist der Einbau einer internen Brandwarnanlage (interne Brandmeldeanlage) erforderlich.
Ergibt die Summe der Lagerraumflächen mehr als 100 m², sind weitere brandschutztechnische Anforderungen mit dem KVR-Branddirektion via Mail:
bfm.veranstaltungssicherheit@muenchen.de abzustimmen.
17. Lieferverkehr
Fahrzeuge, Lagerungen und Absperrungen auf den Straßen des Festgeländes und an dessen Ausgängen dürfen die Rettungswege nicht behindern. Die Aufstellflächen von Übertragungsfahrzeugen und deren Verkabelungen sind frühzeitig mit dem KVR-Branddirektion abzustimmen.
Der Lieferverkehr auf Rettungswegen ist nur in den ausgewiesenen Zeiten vor Öffnung des Festgeländes zulässig.
18. Leicht entzündbare oder brennbare Flüssigkeiten, wie z.B. Desinfektionsmittel etc., sind ordnungsgemäß in Gefahrstoffschränken (gemäß TRGS 510) zu lagern. Ist aus betrieblichen Gründen eine derartige Lagerung beabsichtigt, die über den Tagesbedarf hinaus geht, ist diese mit dem KVR-Branddirektion via Mail:
bfm.veranstaltungssicherheit@muenchen.de abzustimmen.
19. Sicherheitsbeleuchtung
Für Festzelte und gastronomische Betriebe ist eine vom Netz der Hauptbeleuchtung unabhängige Sicherheitsbeleuchtung einzurichten, die bei Versagen der Hauptbeleuchtung die Rettungswege bis ins gesicherte Freie ausreichend beleuchtet.
Sie darf nach dem Einzelbatteriesystem aufgebaut sein.
Bei der Abnahme ist eine Bescheinigung eines Sachkundigen vorzulegen, aus der hervorgeht,

dass die Anlage keine Mängel aufweist.

20. Zum Dekorieren (Ausschmückungen) und als Vorhänge dürfen nur mindestens schwerentflammbare oder nichtbrennbare Materialien verwendet werden. Diese dürfen darüber hinaus nicht brennend abtropfen und bei Wärmeeinwirkung nicht vorzeitig abfallen. Die Schwerentflammbarkeit muss durch ein entsprechend vorliegendes Prüfzertifikat nachgewiesen werden. Hängende Raumdekorationen müssen mindestens 2,5 m vom Fußboden entfernt sein.

Dekorationen aus Hopfen müssen durch geeignete Imprägnierungen schwerentflammbar gemacht werden. Eine entsprechende Bescheinigung ist dem KVR-Branddirektion bei der Abnahme vorzulegen.

Die Schwerentflammbarkeit von Baustoffen muss nachgewiesen werden können durch:

- DIN 4102 Teil 1, Klasse B1, Verwendbarkeitsnachweis (allgemeines bauaufsichtliches Prüfzeugnis bzw. allgemein bauaufsichtliche Zulassung)
- DIN 4102 Teil 4, Klasse B1, für klassifizierte Baustoffe (z. B. Holzwolle- Leichtbauplatten nach DIN 1101), oder
- DIN EN 13501 Teil 1, mind. Klasse C –s3, d2, bestätigt durch einen Verwendbarkeitsnachweis eines anerkannten Prüfinstitutes

Durch den Festbetrieb (Betreiber*in) ist dies in Schriftform zu bestätigen. Die Nachweise (Zertifikate) sind auf Verlangen vorzulegen und sollen in deutscher Sprache verfasst sein.

Elektrische Leuchten dürfen nur so mit Stoffen umgeben werden, dass diese nicht entzündet werden können.

Abgeschnittene Bäume und Pflanzen dürfen nur im grünen Zustand verwendet werden. Sie sind mit einem wirksamen Flammenschutzmittel zu imprägnieren.

Brennbare (auch schwerentflammbare) Stoffe müssen von Heizungen, Dampfleitungen und nicht ausreichend gedämmten Rauchrohren mindestens 40 cm entfernt sein. Auf die Feuerungsverordnung wird hingewiesen.

21. Zur Vermeidung von Brandgefahren sind Leitungsrohre von Dunstabzugsanlagen sind von Fettablagerungen spätestens alle vier Tage, im Bedarfsfall in kürzeren Zeitabständen von Fettablagerungen zu reinigen. Dunstabzugshauben sowie maschinelle Abzugsanlagen von Frittier Geräten sind täglich zu reinigen. Die Reinigungen sind durch die Betreiber zu dokumentieren und auf Verlangen dem KVR vorzulegen.
22. Zwischen Rauch- bzw. Abgasrohren und brennbaren Bauteilen ist ein Mindestabstand von 40 cm einzuhalten. Nach oben ist der doppelte Abstand einzuhalten. Die Abstände können halbiert werden, wenn zwischen den Rauch- bzw. Abgasrohren und brennbaren Bauteilen eine mindestens 2 cm dicke Brandschutzplatte angebracht wird, die seitlich mindestens 20 cm über die Rohrführungen hinausreicht. Alternativ können doppelwandige und isolierte Abzugs- und Abgasleitungen verwendet werden.
23. Heizungen und Grilleinrichtungen dürfen erst nach erfolgter Abnahme durch das KVR-Branddirektion in Betrieb genommen werden. Die Abluftleitungen müssen mit wirksamen Funkenfängern versehen sein.
24. Heizanlagen sind außerhalb der Zelte so aufzustellen, dass in ihrem unmittelbaren Umfeld keine höheren Temperaturen als 85°C auftreten können. Dies gilt auch als erfüllt, wenn mindestens die vom Hersteller angegebenen Abstandsmaße eingehalten werden. Wenn der Hersteller keine Angaben macht, ist ein Mindestabstand von 1 m zur Zeltwand einzuhalten. Sie dürfen nicht unmittelbar neben einem Ausgang angeordnet werden. Zudem ist zu beachten, dass sie in Abstrahlungsrichtung von Gegenständen aus brennbaren

Stoffen mindestens 3 m entfernt sein müssen. Von Austrittsöffnungen, die zu Heizgebläsen gehören, müssen Gegenstände aus brennbaren Stoffen in Richtung des Luftstromes mind. 2 m entfernt sein, sofern die Temperatur der Warmluft über 40 °C beträgt. Die Heizanlage ist gegen unbefugten Zugriff zu schützen. Im Umkreis von 5 m um die Feuerstätten dürfen brennbare Stoffe nicht gelagert werden.

25. Heizstrahler müssen für die geplante Verwendung gemäß der Herstellervorgaben geeignet sein (Verwendung im Innen-/Außenbereich, Montageort, etc.). Die vom Hersteller vorgegebenen Abstandsmaße sind zu beachten. Es ist baulich sicherzustellen, dass brennbare Materialien (z. B. Kleidung) nicht so abgelegt/aufgehängt werden können, dass diese einen Wärmestau verursachen oder unzulässig erwärmt werden könnten.

Die Heizstrahler sind im jeweiligen Bestuhlungs- und Rettungswegeplan darzustellen. Die Zustimmung zu Heizstrahlern erfolgt im Rahmen der Genehmigung des Bestuhlungs- und Rettungswegeplans und der Gebrauchsabnahme des jeweiligen Zelttes. Die für die Beurteilung der Heizstrahler zusätzlich erforderlichen Unterlagen (Ansicht oder Schnitt, ggf. Beschreibung) sind 5-fach in Papierform sowie digital zusammen mit den genannten Bestuhlungs- und Rettungswegeplänen vorzulegen.

26. Beleuchtungsgeräte müssen einen ausreichenden Abstand (Angaben des Herstellers) zu brennbaren Stoffen haben, so dass keine Entzündungsgefahr besteht. Ortsveränderliche Scheinwerfer müssen gegen Herabfallen mit einer Sicherung aus nichtbrennbaren Bauprodukten gesichert sein.
27. Hockerkocher, Grillanlagen o. ä. Geräte sind am Boden standsicher aufzustellen. Sie sind in einem ausreichenden Abstand zu brennbaren Stoffen (Zeltplane, Dekoration u. ä.) anzuordnen. Der seitliche Abstand muss mindestens 1 m, der nach oben mindestens 2 m betragen. Die Abstände können halbiert werden, wenn die brennbaren Stoffe gegen Wärmestrahlung ausreichend geschützt sind. Die Geräte sind während ihres Betriebes ständig zu beaufsichtigen.
28. Elektrische Kochplatten u. ä. Elektrogeräte sind während des Betriebes ausreichend zu beaufsichtigen. Sie sind während des Betriebes auf nichtbrennbaren und ausreichend wärmedämmenden Unterlagen (z. B. Brandschutzplatten mit mindestens 2 cm Dicke) so abzustellen, dass auch bei übermäßiger Erwärmung brennbare Gegenstände nicht entzündet werden können. Die Unterlagen müssen jeweils allseitig mindestens 2 cm über die Geräte hinausreichen.

- 29. Die Verwendung von Flüssiggas im Veranstaltungsbetrieb ist grundsätzlich untersagt. Kann bei der Herstellung von Speisen oder aus anderen betrieblichen Gründen im Freien 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 Flüssiggasanlage hinsichtlich der sicheren Installation, der Aufstellung, der Dichtheit und der sicheren Funktion muss durch einen Fachbetrieb oder Prüfinstitut bescheinigt werden. Die Bescheinigung (in Kopie) ist rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn jedoch spätestens am Freitag vor Eröffnung des Festgeländes der Veranstalterin LH München, Referat für Arbeit und Wirtschaft (Festleitung) vorzulegen. Sollte die Bescheinigung nicht vorliegen, so ist der Betrieb der Anlage unzulässig und seitens der Veranstalterin (RAW) untersagt. Es ist stets während des Betriebes die Bescheinigung im Original vorzuhalten und bei Kontrollen auf Verlangen vorzuzeigen.

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.

30. Sämtliche Gashauptschieber der Küchen und Gartenbereiche sind augenfällig zu kennzeichnen und jederzeit frei und zugänglich zu halten. Die Kästen oder Schränke sind mit einer Feuerweherschließung oder EW- Schließung zu versehen.
31. Ballone dürfen mit Helium bzw. Ballongas oder Druckluft gefüllt werden. Druckgasflaschen sind gegen Umfallen ausreichend zu sichern.

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, die Luftverkehrsordnung und die Verordnung zur Verhütung von Bränden.

32. Rauchabzugsöffnungen
Sind mehr als 1.500 Besucher*innen in einem Zelt zugelassen, müssen Rauchabzugsöffnungen mit einem lichten Gesamtquerschnitt von mindestens 0,5 % der Grundfläche oder gleichwertige mechanische Einrichtungen (z. B. Zwangslüfter) vorhanden sein. Die Auslöseeinrichtungen und Anordnung von Rauchabzugsöffnungen sind im Einvernehmen mit dem KVR-Branddirektion vorzusehen.
33. Abfallbehälter für Brennstoffrückstände und brennbare Abfälle müssen aus nichtbrennbaren Stoffen bestehen. Sie müssen – ausgenommen Sammelbehälter für Altpapier im Freien – dichtschießende Deckel haben. Abfallbehälter, die im Bereich von Rettungswegen aufgestellt werden, sind so zu befestigen, dass sie nicht umgestoßen oder verrückt werden können.
34. Für jeden Verkaufsstand jedes Fahrgeschäft ist ein geeigneter, amtlich zugelassener und geprüfter Feuerlöscher nach DIN EN 3 gut sichtbar und jederzeit griffbereit bereitzustellen. Das Löschvermögen muss mindestens 13 Löschmitteleinheiten, bezogen auf die Brandklasse A nach DIN EN 3 betragen (Kennzeichnung im Schriftfeld 1 mindestens „13 A“ oder mehr).

In Zelten sind jeweils an den Ausgängen ein 9-Liter-Wasserlöscher bzw. je zwei 6-Liter-Wasserlöscher und auf der Bühne ein 5-kg-Kohlendioxidlöscher nach DIN EN 3 an gut sichtbaren und leicht erreichbaren Stellen in dafür vorgesehenen Halterungen anzubringen.

In Küchenbereichen sind geeignete Wasser oder Schaumlöscher (min. 6 Liter) nach DIN EN 3 an gut sichtbaren und leicht erreichbaren Stellen in dafür vorgesehenen Halterungen anzubringen.

Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50 l Füllmenge ist je Fritteuse ein Feuerlöscher nach DIN EN 3 für die Brandklasse F (Fettbrand-Feuerlöscher) mit mindestens 6

I Löschmittelmenge bereit zu halten. Fritteusen mit mehr als 50 l Füllmenge sind mit einer automatischen Löschanlage auszustatten; dies gilt auch, wenn mehrere nebeneinander aufgestellte Einzelgeräte die Fettgesamtmenge von 50 Litern überschreiten und eine wechselseitige Brandübertragung zu befürchten ist.

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

35. Alle vorhandenen Hydranten, die Einspeisungen für die U-Bahnabstellanlage Theresienwiese und die Notausgänge der U-Bahnabstellanlage Theresienwiese sind gut sichtbar und frei von Aufbauten oder Lagerungen zu halten. Die Zugänglichkeit für Einsatzkräfte muss ohne Hindernisse beschaffen sein. Die Ausführung ist mit dem KVR-Branddirektion abzustimmen.

- 36. 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 (Montag bis-Freitag), Pyrotechnik spätestens zwei Wochen, vor der Vorstellung der Branddirektion anzuzeigen.

37. Abnahme

Vor Inbetriebnahme erfolgt eine Abnahme durch das KVR-Branddirektion. Sofern Mängel festgestellt werden, sind dieses von den jeweiligen Betreiber*innen unverzüglich zu beseitigen. Die Bestätigung der Betreiber*innen über die Mängelfreiheit ist vor Betriebsbeginn schriftlich dem KVR-Branddirektion vorzulegen