

Details zur Veranstaltung:

Ort: Fußgängerzone, Troisdorf-Mitte

Markttag: Sonntag, 06. September 2026

Marktzeiten: 06. September, 11-18 Uhr

Aufbau: 06. September, 07-10 Uhr

Abbau: Nach Ende des Marktes bis spätestens 22 Uhr

Allgemeine Hinweise zur Teilnahme:

- **Parkflächen:** Innerhalb des Marktbereiches ist das Parken untersagt, nur für Auf- und Abbauzwecke darf der Bereich befahren werden. Parkmöglichkeiten gibt es im Umfeld
- **Abfall:** Marktausstellende dafür Sorge zu tragen, ihren Abfall in dem dafür bereitgestellten Müllcontainer zu entsorgen. Imbissabfälle sind getrennt zu sammeln.
- **Strom/Wasser:** 50 Meter Stromkabel und - falls benötigt - Wasserschlauch (entsprechend der Hygieneverordnung) sind mitzubringen. Abdeckmatten für Strom- und/oder Wasserschläuche sind selbst in ausreichender Länge und Anzahl zu stellen.
- **Witterung:** Jede*r Teilnehmer*in hat selbst dafür Sorge zu tragen, ihren/seinen Stand dem Wetter entsprechend zu sichern.
- Das Auslegen und Verbreiten politischer Schriften ist im Rahmen der Veranstaltung untersagt!

Ausschank:

- Eine **Genehmigung für den Alkoholausschank** ist selbstständig bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn beim **Ordnungsamt** der Stadt Troisdorf zu beantragen.
Ansprechpersonen:
 - Herr Celik, Telefon: 02241/900-319, E-Mail: CelikE@troisdorf.de
 - Frau Odenthal, Telefon: 02241/900 -318, E-Mail OdenthalC@troisdorf.de

[Die Gestattungsanträge stehen auch im Download-Bereich der jeweiligen Online-Anmeldung zur Veranstaltung unter \[www.troisdorf.de/innenstadtfeste\]\(http://www.troisdorf.de/innenstadtfeste\) zur Verfügung.](http://www.troisdorf.de/innenstadtfeste)

- Wenn der Alkoholausschank in der mitgeführten **Reisegewerbekarte** eingetragen ist, ist keine Gestattung durch das Ordnungsamt erforderlich.
- An Verkaufsständen mit Alkoholausschank sind an einer für jedermann gut sichtbaren Stelle die **Jugendschutzbestimmungen anzubringen**.

Lebensmittelhygiene:

- Stände mit einem gastronomischen Angebot sind mit einem fugenlosen, abwaschfesten und leicht zu reinigenden **PVC-Boden** auszulegen. Dies gilt auch für die städtischen Stände (Aluhütten), wenn dort ein gastronomisches Angebot angeboten wird.
- Nach den Vorgaben der Lebensmittelüberwachung müssen insbesondere Stände
 - o mit nicht leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Süßwaren)
 - o mit leicht verderblichen, unverpackten Lebensmitteln (z.B. Fleisch- und Wurstwaren, Käse etc.)

über ein **Handwaschbecken** zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände verfügen und über ein Waschbecken mit Kalt- und Warmwasserversorgung verfügen.

- Zur Wasserversorgung sind entweder sachgerechte Leitungsinstallationen zu nutzen oder zumindest ein geeignetes Campingsystem anzuwenden.
- Speisen sollten nach Möglichkeit in **Mehrwegbehältnissen** verabreicht werden. Einweggeschirr und Einwegbesteck (d. h. Pappe, Papier, Plastik etc.) sollen nach Möglichkeit nicht verwendet werden. Geschirr und Besteck dürfen am Stand gespült werden, wenn sichergestellt ist, dass fließend heißes Wasser und eine ordnungsgemäße Abwasserentsorgung vorhanden ist.
- Weitere, allg. Richtlinien zur Lebensmittelhygiene sind beim zuständigen **Kreisgesundheitsamt** zu recherchieren.

Hinweise zu Löschmitteln:

Gastronomiestände zur Herstellung von Speisen sind **mit geeigneten Löschmitteln** (auch Fettbrand) **auszustatten**. Die Positionen der Feuerlöscher sind zu kennzeichnen und es ist zu verhindern, dass Unbefugte Zugriff auf die Feuerlöscher nehmen können.

In den folgenden Fällen ist min. 1 geeigneter, funktionsfähiger, ordnungsgemäß gewarteter und überprüfter **Feuerlöscher Pulver ABC 6kg** bereitzuhalten:

- Wenn Flüssiggasbehälter verwendet werden
(s.u. weitere Hinweise zur Verwendung von Flüssiggasbehältern!!!)
- Wenn offenes Feuer verwendet wird (Gas, Kohle, Holz)
- Bei der Verwendung von elektrischen Kochstellen, Öfen, Heizgeräten, Warmhalteplatten, Waffel- oder Crêpes-Eisen oder ähnlichen Installationen
- Wenn offene Flammen in Form von Kerzen, Windlichtern oder Ähnlichem verwendet werden

In den folgenden Fällen ist min. 1 geeigneter, funktionsfähiger, ordnungsgemäß gewarteter und überprüfter **Fettbrandlöscher (Klasse F, geeignet für die Brandklassen ABC, min. 6kg/6Liter)** bereitzuhalten:

- Wenn Fritteusen oder andere Fettback- und –Bratgeräte verwendet werden

Hinweise zur Verwendung von Flüssiggas:

- **Die Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich untersagt.** Kann auf Flüssiggasanlagen aus betrieblichen Gründen nicht verzichtet werden, sind die Flüssiggasflaschen im Einvernehmen mit der Genehmigungsbehörde in allseits geschlossenen und gekennzeichneten Blechschränken mit Bodenbelüftung unterzubringen.
- Ein zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültige **Prüfbescheinigung** über die „Prüfung von Flüssiggasanlagen“ ist
 - o den Veranstaltern **im Vorfeld** der Veranstaltung fristgerecht zuzusenden (E-Mail: Veranstaltungen@troisdorf.de)
 - o den Verantwortlichen **vor Ort** auf Verlangen vorzuzeigen.Ohne Nachweis eines gültigen Prüfprotokolls wird der Betrieb der Gasanlage untersagt.
- Um die Flüssiggasbehälter sowie um Lüftungsöffnungen von Schutzschränken, die aus nicht brennbarem Material bestehen müssen, besteht **allseitig eine Schutzzone von 1 m Abstand**. In diesem Bereich dürfen sich keine Kelleröffnungen und- Zugänge, Gruben, Kanaleinläufe, Schächte, brennbares Material sowie Zündquellen befinden.
- Schläuche und Leitungen der Flüssiggasanlage sind so zu verlegen, dass sie **zugentlastet und gegen mechanische Belastungen geschützt** sind. Eine **Lagerung von gefüllten Flüssiggasflaschen in Ständen, Zelten, und Buden** oder dergleichen sowie in deren Umfeld ist grundsätzlich **nicht zulässig**. Es sind ausschließlich Flaschen für den direkten Gebrauch zugelassen.
- Die Flüssiggasanlagen sind nach der Montage und vor der ersten Inbetriebnahme durch eine **befähigte Person** (z.B. Sachverständige für die Prüfung von Gasanlagen) **nachweislich zu überprüfen**. Das Anschließen und Austauschen der Flüssiggasbehälter darf nur durch **unterwiesenes Personal** erfolgen.
- **Beschilderung:** Ausweisung Standorte Flüssiggas-Anlage:

Nach den technischen Regeln für Arbeitsstätten (hier: ASR 1.3) sind Arbeitsstätten (hier: Stände mit Flüssig-gasanlagen) zum Sicherheits- und Gesundheitsschutz mit den nachfolgenden Sicherheitszeichen und Sicherheitsaussagen (nach DIN EN ISO 7010 „Graphische Symbole – Sicherheitsfarben und Sicherheitszeichen – Registrierte Sicherheitszeichen“, Ausgabe Oktober 2012 und DIN 4844-2 „Graphische Symbole – Sicherheitsfarben und Sicherheitszeichen – Teil 2: Registrierte Sicherheitszeichen“, Ausgabe Dezember 2012) deutlich sichtbar zu kennzeichnen:



W029 Warnung vor Gasflaschen



F001 Feuerlöscher

Mindestgröße: jeweils 200 x 200 mm, anzubringen gut sichtbar an der Außenseite des Verkaufsstandes

- Auf die „Technischen Regeln Flüssiggas – TRF 1996“ vom Dt. Verein des Gas- und Wasserfaches e.V. (DVGW) und vom Verband für Flüssiggas e.V. (VFG) sowie die Vorschriften und Regeln der „Verwendung von Flüssiggas“ der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung DGUV wird hingewiesen.