

Vorbereitung und Kontrolle von Großveranstaltungen am Beispiel der BUGA 2021 in Erfurt

Zeitraum 23. April bis 10. Oktober 2021

25 Außenstandorte

2 Hauptstandorte in Erfurt: ega Gelände und Petersberg sowie Standorte in verschiedenen Parks mit Schaukraftwerk, Haus am See

Investitionen von 185 Millionen Euro (kommunale Gelder, Fördergelder)

bevorzugt Lieferanten aus Thüringen

ega mit

24 gastronomischen Einrichtungen (regionale Unternehmen)

Ende Juli wurden noch 3 Versorgungsstände aufgestellt, da der Besucherstrom immens war

Petersberg mit

temporärer Nutzung der Defension Kaserne (700 Plätze) 1600 Quadratmeter, 167 m lang und 19 m breit

Aufstellung einer Containerküche sowie Versorgungszelt

Bewirtschaftung Festwiese und Friedenspulvermagazin, Kreativgarten, outdoor Küche, Restaurant "Glashütte"

Ablauf der Vorbereitungen

05. September 2019 Anfrage zur Errichtung eines Biergartens Gothaer Platz

Bau Danakil

28. Oktober 2019 Anfrage zu Kanisterlösung für Abwasser

06. Dezember 2019 Beratung im Amt mit BUGA gGmbH Frau Richter, Herr Kurzawski

- Planung der Standorte Gastronomie
- Planung der Trinkwasserversorgung und Entsorgung Abwasser
- Planung der Themengärten/Ausstellungen

27.01.2020 Anfrage zu Personal WC (zuständig Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz, Dezernat Arbeitsschutz, Herr Hitzig Telefon 0361 – 573831629)

09.07.2020 Beratung mit Herrn Kurzawski zu Versorgungskonzept auf dem ega Gelände

- TW Anschluss an das öffentliche Netz über Ringleitung und Abwassereinbindung
- verschiedene Pächter, keine zentrale Vergabe an einen Betreiber

13.07.2020 PE Standortplan der LM Stände

04.08.2020 erste Beratungen mit den Pächtern (Herr Fischer) mit Vorlage des Versorgungskonzeptes und Einrichtungsplänen

17.03.21 Objekte der Park- und Sportcatering GmbH (Herr Hellmund) Beratung, Baubegehung

April 2021 Vorlage der Trinkwasserbefunde

Probleme während der Veranstaltung / Abnahmen

Gastronomen hatten kaum Erfahrung mit Großveranstaltungen, dadurch fiel die Planung der benötigten Lager- und Nebenflächen zu klein aus. BUGA GmbH plante die Flächen von vornherein größer, da die BUGA GmbH Besichtigungen der vorherigen BUGA Standorte durchführte sowie in den Beratungen mit den damaligen Veranstaltern Informationen erhielt.

Wir wurden "ins kalte Wasser geworfen" und mussten unsere eigenen Ideen und Erfahrungen einbringen.

Bis zur Eröffnung am 23. April 2021 war nicht klar, ob und in welcher Form die Versorgung stattfinden soll.

Corona – bedingt

keine Besichtigung der Hallen und Ausstellungen möglich

Besuch der Außenanlagen nur mit Test und Voranmeldung möglich

keine Ausstellung von Gesundheitsausweisen durch die Gesundheitsämter (Interimslösung: Erstbelehrung durch Arbeitgeber gestattet)

Der temporäre Bau (Containerküche, Zelte) bedingte einige bauliche Mängel bezüglich der Lüftung, Gestaltung der Fußböden, verzögerte Warmwasser Versorgung durch fehlende Isolierung der Leitungen etc. Ebenso konnte die Raumplanung nicht optimal umgesetzt werden. Kondenswasserbildung im Versorgungszelt bei hohen Außentemperaturen.

Die Abwägung zu Kosten – Nutzen erforderte Kompromisslösungen zu den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Insbesondere weil alle Versorgungsstände nach der BUGA vollständig zurück gebaut werden müssen.

Merkblätter / Formulare

Leitlinie für mobile Betriebsstätten

Lieferrecht Bratwurst über Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V. (HTW)

Merkblatt Trinkwasser, LMIV, IfsG

TW Versorgung über Ringleitungen in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt

Anzahl Personal WC über Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz, Dezernat Arbeitsschutz

Gewerberecht Antrag auf Festsetzung

Schulungsunterlagen Hygiene