

„Käse-Sahne ist raus“

Infoveranstaltung zu den Themen „GEMA“ und „Hygiene“ im Rathaussaal / Neue Themen gesucht

Wer Veranstaltungen organisiert, muß so einige Dinge beachten. Schnell kann es teuer werden, wenn vergessen wurde, die GEMA zu informieren oder das Gesundheitsamt prüft und Mängel findet. Egal ob kommerziell oder über das Ehrenamt, egal ob Vereinsfest, Weihnachtsmarkt oder Kuchenbasar, wer das Kulturleben mitgestalten will, muß die gesetzlichen Basics kennen. Am 19. Oktober fand im Rahmen des Projektes „Vereine DemografieFit!“ eine kostenfreie Veranstaltung statt, in der zur GEMA und Hygiene informiert wurde, initiiert vom Landesheimatbund Sachsen-Anhalt e. V. und der Hansestadt Gardelegen. Angesprochen waren Gardelegener Kulturakteure. Rund 20 Teilnehmer kamen zur Infoveranstaltung in den Rathaussaal, die meisten von ihnen als Vertreter Gardelegener Vereine. Viele Veranstaltungen laufen mit Musik und müssen bei der GEMA angemeldet sein. Referentin Ulrike Dietrich vom Landesheimatbund Sachsen-Anhalt informierte über die Voraussetzungen. So seien GEMA-Gebühren immer zu bezahlen, wenn eine Veranstaltung öffentlich ist, heißt, wenn die Musik mehrere Personen erreicht, beispielsweise bei einem Sommerfest. Egal, ob die Musik von der CD, dem Smartphone oder der Vereinskapelle selbst gespielt wird, es besteht Meldepflicht. Nach dem Urheberrechtsgesetz ist eine Vereinsfeier fast immer öffentlich. Egal, ob mit

oder ohne Eintritt. Die Anmeldung muß spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn erfolgen. Das Formular dafür kann online ausgefüllt werden. Spätestens sechs Wochen nach dem Event muss der GEMA vorliegen, welche Musik gespielt wurde. Die Gema-Gebühren können beispielsweise durch Pauschalverträge bei regelmäßigen Konzertveranstaltungen oder Gesamtpartnerschaftsverträgen mit Dachverbänden gesenkt werden. Musik und Lebensmittel gehen bei den meisten Veranstaltungen Hand in Hand. Wo geselliges Beisammensein stattfindet, gibt es meistens etwas zu essen. Man denke nur an die zahlreichen Vereinsfeste zu denen dutzende Kuchen beigesteuert werden. Das EU-Hygienerecht greift, sobald das Event veröffentlicht, überregional beworben und mit Besucherandrang gerechnet wird. Egal, ob mit oder ohne Gewinn. Hier wird der Verein als „Lebensmittelunternehmer“ eingestuft und er ist verantwortlich und haftet dafür, dass Lebensmittel einwandfrei und gesundheitlich unbedenklich sind. So sollte beispielsweise auf Lebensmittel tierischen Ursprungs, die nicht vollständig durcherhitzt werden können, verzichtet werden, wie eben Kuchen mit Creme- oder Sahnefüllungen. „Käse-Sahne“ ist damit gestrichen. Kühleinrichtungen sollten vorhanden und im sauberen Zustand sein. Die rohe Bratwurst direkt

entnommen aus der mitgebrachten Tupper-Dose, die neben dem Grill steht, fällt also raus. Die wäre dann auch nicht auf der Liste „Lagerung/Kühltemperaturen“ zu finden, die an jedem Kühlgerät kleben muß. Hier müssen die Kühltemperaturen am Veranstaltungstag vermerkt werden. Husten und Niesen ist nun keine Seltenheit. Unhygienisch wird es besonders dann, wenn beispielsweise die Kuchenauswahl direkt an vorderster Front präsentiert wird. Ein Spukschutz oder auch eine Trennung von Kuchentisch und Gästebereich sorgt für eine ausreichende Sicherheit. Alle, die Lebensmittel ausgeben, müssen einen Gesundheitspass in der Tasche haben, berichtete die Referentin. Es gibt einen ganzen „Vorschriften-Dschungel“ der deutschen Hygienegesetze. Über die infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln informiert das Gesundheitsamt des Landkreises in der kostenpflichtigen Erstbelehrung. Folgebelehrungen können in Absprache vom Verein selber durchgeführt werden. Handfeste Informationen zur Veranstaltungsorganisation vermittelte Ulrike Dietrich den Besuchern. Das diese Infoabende zukünftig regelmäßig stattfinden, um Kulturakteure in ihrer Arbeit zu unterstützen, kann sich Mandy Botzler, Kultur- und Veranstaltungsmitarbeiterin der Stadt, gut vorstellen. Themenvorschläge nimmt sie gerne entgegen.



*Ulrike Dietrich vom Landes-Heimatbund Sachsen-Anhalt, ist Leiterin des Projektes „Vereine DemografieFit!“ und referierte zu den Themen „GEMA“ und „Hygiene“ auf dem Infoabend im Rathaussaal. Wer Fragen zu den genannten Themen hat, kann sie gerne kontaktieren.
Tel.: 0345 / 2928610
E-Mail: demografiefit@lhbsa.de*

Schon gewußt?...

Seit dem 1. Juli 2016 beantwortet ein zentrales GEMA-Kundencenter Fragen rund um die Lizenzierung, Musikaufführung und Musikwiedergabe.
Tel. 030 - 588 58 999
Mail: kontakt@gema.de

i Ideen für nächste Infoveranstaltung gesucht

*Ansprechpartner
Mandy Botzler
Tel. 03907 - 6519
E-Mail: kultur-gardelegen@t-online.de*

