



Wichtiger Hinweis für alle lebensmittelanbietenden Standbetreiber bei „Voll die Ruhr“

Im Rahmen der Jugendfestspiele „Voll die Ruhr“ am 24.05.2025 wird es zu einer Hygieneprüfung aller Marktstände mit Lebensmitteln kommen.

Folgende Punkte sind daher unbedingt sicherzustellen:

1. Es ist zwingend erforderlich, dass Sie über eine Handwaschstelle mit warmem Wasser verfügen. Dieses muss aufgefangen werden. Weiterhin müssen Seife und Einweghandtücher bereitstehen.

Tipp: Sie können dies gewährleisten, indem Sie einen Glühweintopf mit Wasser füllen, das Wasser warmhalten und sich unter dem Zapfhahn die Hände waschen. Zum Auffangen des Wassers genügt eine handelsübliche Schüssel.

2. Bitte beachten Sie, dass Ihr Stand eine Überdachung, Seitenwände und eine Rückwand hat. Zudem muss der Boden – insbesondere bei Wiesenflächen – mit einer handelsüblichen Plane, einem Teppich oder einem Stück PVC-Boden abgedeckt werden, damit kein Dreck vom Boden an die Speisen gelangt.

3. Bei der Ausgabe von Speisen muss darauf geachtet werden, dass Sie über einen „Spuckschutz“ verfügen.

Tipp: Ein „Spuckschutz“ kann ganz einfach angebracht werden, indem Sie Klarsichtfolie in Höhe der Speisen auf der Länge Ihres Standes spannen oder eine Plexiglasscheibe (wie zu Corona-Zeiten) aufstellen.

Tipp: Alternativ können Sie aber auch die Speisen im hinteren Teil des Standes zubereiten und aufbewahren und erst beim Kauf nach vorne holen.

Insbesondere wird auf das Thema „Kühlung von Waren“ verwiesen.

Sollten Sie noch Rückfragen zu dem Thema haben, stehen Ihnen die Mitarbeiter*innen der Lebensmittelüberwachung des Ordnungsamtes unter der Telefonnummer 0208 255 3260 gerne zur Verfügung.