

Catering-Fress-Verordnung (CFressVO)

Vom 18.06.2002 (TFBI I, S. 434), zuletzt geändert durch Gesetz vom 19.07.2004
(TFBI I, S. 1605)

Inhaltsverzeichnis

ERSTER TEIL Allgemeine Vorschriften

- § 1 Anwendungsbereich
- § 2 Begriffe
- § 3 Allgemeine Anforderungen

ZWEITER TEIL Das Catering bei Veranstaltungen

- § 4 Umfang
- § 5 Inhalt
- § 6 Gestaltung
- § 7 Sonderregelungen für Vegetarier

DRITTER TEIL Der Techniker und sein Catering

- § 8 Dauer der Cateringaufnahme
- § 9 Umfang der Cateringaufnahme
- § 10 Körperhaltung
- § 11 Geräusentwicklung
- § 12 Postcateröses Verhalten
- § 13 Sonderregelungen für Verantwortliche für Veranstaltungstechnik

VIERTER TEIL Aufsichtsbehörden und Verwaltungsverfahren

- § 14 Zuständigkeiten
- § 15 Ausnahmegewilligungen
- § 16 Bußgeldvorschriften

FÜNFTER TEIL Übergangs- und Schlußvorschriften

- § 17 Fortgeltung bisherigen Rechts
- § 18 In- und Außer-Kraft-Treten

ERSTER TEIL

Allgemeine Vorschriften

§ 1 Anwendungsbereiche

(1) Diese Verordnung gilt für die Versorgung aller Techniker aller Gewerke bei allen Arten von Veranstaltungen mit allen das Leben, die Arbeitskraft und die grundsätzliche Fröhlich- und Duldungsfähigkeit bei der Arbeit erhaltenden materiellen Mittel, gleich welchen Aggregatzustandes.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für Personen, die zwar im Backstagebereich herumlungern, aber keine sinnvollen Tätigkeiten erfüllen; dies schließt ein (ist aber nicht beschränkt auf)

- 1.) Gaffer und Gucker
- 2.) Maulaffen-Feilhalter
- 3.) Sprücheklopfer mit den Händen in den Taschen
- 4.) Musiker
- 5.) Freunde der Musiker
- 6.) Freundinnen der Musiker
- 7.) Gaffende Freunde der Freundinnen der Musiker
- 8.) Örtliches Personal mit unklarem Tätigkeitsbereich und Kompetenz
- 9.) Örtliches Personal („Hands“), das weder bei Load-In noch Aufbau anwesend war
- 10.) sowie jede andere Person, die mehrere dieser Kriterien erfüllt.

(3) Keine Veranstaltungen im Sinne dieser Verordnung sind

- 1.) Messe-Auf- und Abbauten.
- 2.) Probeaufbauten im Lager
- 3.) Veranstaltungen in Versammlungsstätten des Kunstgewerbes („Bordell“ bzw. „Nacktbar“)

§ 2 Begriffe

(1) Techniker im Sinne dieser Verordnung ist, wer in einer Versammlungsstätte nützliche Tätigkeiten ausführt (Ausnahmen davon siehe § 13), sowie

- 1.) komplett in schwarz gekleidet ist
(Ausnahmen stellen Tour- bzw. Sponsor-T-Shirts da)
- 2.) mindestens eine AA-Maglite am Gürtel trägt und
- 3.) mindestens ein Leatherman-Supertool einhändig öffnen kann.

(2) Catering im Sinne dieser Verordnung ist jeder materielle Gegenstand, gleich welchen Aggregatzustandes, der von Technikern nach (1) inkorporiert werden kann, um dessen Wohlbehagen zu fördern; dies schließt ein (ist aber nicht beschränkt auf)

- 1.) Mineralwässer, Softdrinks, Energy-Drinks, leichte Biere, liebliche Weine, Cocktails und sonstige Mischgetränke sowie Whiskey, Wodka,

- 2.) Aftershave, Eau de cologne, Brennschiff und Universalverdünnung;
- 3.) Backwaren (süß und herzhaft), Käse, Wurst, Streichfette, sowie dekorative Salatblättlein und entkernte, mit Schafskäse gefüllte Oliven;
- 4.) luftgetrocknete italienische Schinken in hauchdünnen Scheiben, aber nur, wenn sie mit gekühlten Melonenstücken gereicht werden (Absatz (3) Punkt 2.) bleibt davon unberührt);
- 5.) Komplette Mahlzeiten, auch einschließlich warmer Vorsuppen, Fisch- bzw. Salatgängen, mehrerer verschiedener Fleischzubereitungen und einer Auswahl an Desserts;
- 6.) Tabakwaren, soweit diese nicht dem BtmG unterliegen (sonst siehe „Dubiose Personen am Hintereingang-Verordnung“)
- 7.) Schokoriegel, schokoladierte Rosinen in größeren Gebinden und Müsliriegel mit Schokolade auf der Unterseite.

(3) Kein Catering im Sinne dieser Verordnung sind

- 1.) Speisen, die noch zubereitet werden müssen und im dargebotenen Zustand nicht aus der Hand gegessen werden können (gefrorene Tiefkühlpizza, rohe Schnitzel);
- 2.) Vegetarischer, langweiliger Mist (Apfelschnitzen, grüne Bananen, Paprikaschnitze zum Eintunken in kalorienarme Saucen, gemischte oder griechische Salate ohne Käse, Schinkenstreifen und Joghurtdressing sowie ähnliches) und
- 3.) Irish Stew.

(4) Lebende Tiere können kein Catering sein (Lex Ozzy Osborne).

(5) Lebende Personen können kein Catering sein (Lex Charles Manson).

§ 3 Allgemeine Anforderungen

(1) Das Catering soll hygienisch und liebevoll angerichtet werden, in einer dem Auge wohlgefälligen Form. Dies entbindet den Techniker jedoch nicht von seinem Recht, wie eine Wildsau die liebevoll gestaltete Dekoration umzupflügen und dekorative Gegenstände (kleine Fähnchen, aus Mett geschnitzte Tiere etc.) zweckzuentfremden und evtl. als Wurfgeschosse zu nutzen.

(2) Räume, die der Catering-Aufnahme dienen, sollen eine der erwarteten Anzahl von Technikern entsprechende Anzahl bequemer Sitzgelegenheiten (gerne auch Klappstühle mit Fußlehnen) und Tische aufweisen.

(3) Dubiose, unklare Speisen (Fischbällchen oder Rumkugel???) sind mit kleinen Schildern eindeutig zu beschriften.

(3) Personen, deren Aufgabe die Wartung, Instandhaltung und Darreichung des Caterings ist, dürfen

- 1.) nicht über 160kg bei Männern bzw. 90kg bei Frauen wiegen;

- 2.) keinen Körpergeruch stärker als 0,5 Olf haben;
- 3.) während ihrer Tätigkeit keine Körperprothesen warten, reinigen oder einfach nur zum Spielen benutzen;
- 4.) nicht das Gespräch mit dem Techniker eröffnen, es sei denn, sie würden eindeutig vom Techniker angesprochen.

(4) Personen nach (3) sind zur Verschwiegenheit bezüglich der Nahrungsaufnahmegewohnheiten der Techniker (speziell bzgl. der Menge) verpflichtet (Lex Wildecker Herzbuben).

ZWEITER TEIL

Das Catering bei Veranstaltungen

§ 4 Umfang

(1) Pro erwartetem Techniker sind pro sechs Arbeitsstunden in der Versammlungsstätte mindestens 6 belegte Brötchen, eine warme Mahlzeit und 250gr Schokoriegel vorzuhalten.

(2) Pro erwartetem Techniker sind pro zwei Arbeitsstunden in der Versammlungsstätte mindestens 1l nichtalkoholisches Getränk und 1l Kaffee (nicht entkoffeiniert) vorzuhalten.

(3) Pro erwartetem Techniker sind bei Ende des Abbaus und Load-Outs zwei Flaschen Bier, zwei Liter Softdrink oder Mineralwasser und 500gr Schokoriegel sowie ein Beutel Chips zum Mitnehmen vorzuhalten. Plastiktüten sind schlecht für die Umwelt; das Cateringpersonal wird gebeten, entsprechende Pakete in Papiertüten vorzubereiten und für jeden Techniker namentlich oder nach Funktion (z. B. „FOH-Mixer“, „Monitorbetreuer“ oder „Drumtech“) zu beschriften.

§ 5 Inhalt

(1) Unbeschadet § 2 Absatz (2) dieser Verordnung hat das Catering aus allem zu bestehen, worauf der Techniker Lust verspüren könnte. Dies schließt neben Grundnahrungsmitteln, Getränken und Schnöckereien aller Art unter anderem, aber nicht ausschließlich ein:

- 1.) Drei Sorten Joghurt (Natur und mit zwei Sorten Frucht)
- 2.) Eine Kiste mit Eis am Stiel
- 3.) frisch gegrillte Steaks, Würstchen und Hackbraten
- 4.) in Ergänzung zu 3.) eine ausreichende Menge Kartoffelsalat gemäß den Empfehlungen des PA-Forum-Kartoffelsalatausschusses
- 5.) kleine Aufreißtütchen mit Ahoj-Brause und
- 6.) PEZ-Spender mit lustigen Tierköpfen.

(2) Fühlt sich ein Techniker in Umfang und Inhalt nicht ausreichend versorgt, so hat der vom Veranstalter beauftragte Cateringbeauftragte unverzüglich nachzulegen.

§ 6 Gestaltung

(1) Techniker sind Menschen mit gesteigertem ästhetischen Wahrnehmungsvermögen und einem fein ausbalancierten Sinn für Schönheit, Symmetrie und Gestaltung. Dies ist bei der Darreichung des Caterings zu beachten.

(2) Größere homogene Massen (z. B. die fünf Kilo Mett zum Selberschmieren von Mettbrötchen) sind mit kleinen Dekorationsobjekten (Radieschenspiralen, kleine Eisskulpturen o.ä.) zu verzieren, um den Techniker kein Gefühl der Machtlosigkeit gegenüber der Materie zu geben.

§ 7 Sonderregelungen für Vegetarier

(1) Vegetarier haben keine Sonderrechte.

(2) Sollten sie Hunger verspüren, dürfen sie die Dekorationen nach § 6, Absatz (2) für sich in Anspruch nehmen.

DRITTER TEIL **Der Techniker und sein Catering**

§ 8 Dauer der Cateringaufnahme

(1) Das Catering hat in vollem Umfang, stets gewärmt und frisch vom ersten Anrollen des ersten Trucks zum Load-In bis zur Abfahrt des letzten Technikers oder letzten Trucks nach dem Load-Out bereitzustehen.

(2) Techniker dürfen jederzeit ihre Tätigkeit unterbrechen, um rasch im Catering einen kleinen Snack und ein Täßchen Kaffee zu inkorporieren.

(3) Eine Ausnahme von Absatz (2) bilden Tätigkeiten, bei denen mehrere Techniker gemeinsam etwas Schweres heben. In diesem Fall ist die Tätigkeit ordnungsgemäß zu beenden, um dann mit allen am Vorgang Beteiligten zwecks Selbstbelohnung und Entspannung von Fron und Pein zum Catering zu gehen.

(4) Die Dauer der Nahrungsaufnahme ist zeitlich nicht begrenzt. Techniker dürfen während der Cateringaufnahme nicht unterbrochen werden.

(5) Personen, die Bißverletzungen erleiden, weil sie einen Techniker entgegen dieser Verordnung bei der Cateringaufnahme unterbrechen wollen, haben kein Anrecht auf Wiedergutmachung, Schadenersatz oder Schmerzensgeld.

§ 9 Umfang der Cateringaufnahme

(1) Mengen-, Massen- oder Volumenbegrenzungen der vom Techniker aufzunehmenden Nahrungs- und Genußmittel sind nicht zulässig.

§ 10 Körperhaltung

(1) Um den unterschiedlichen körperlichen Bedürfnissen der verschiedenen Techniker entgegenzukommen, sind Möglichkeiten zu schaffen, das Catering in folgenden Körperhaltungen einzunehmen:

- 1.) stehend
- 2.) gegen die Wand gelehnt
- 3.) an einen Tresen gelehnt
- 4.) an einem Tisch sitzend
- 5.) an einem Tisch liegend (siehe antike Speisesäle: „Kline“)
- 6.) liegend mit einem kleinen Beistelltischchen für die Speisen.

(2) Stühle müssen über eine Rückenlehne verfügen, die einer waagerechten angreifenden Kraft von 1kN standhalten kann.

(3) Bierbänke sind nicht zulässig.

(4) Stühle mit Rollen sind nicht zulässig, da sie speziell jüngere Techniker zu Wettrennen verführen und somit ein erhebliches Gefahrenpotential darstellen.

(5) Stühle dürfen keine Armlehnen haben, die das rasche Aufstehen verhindern, weil kräftigere Techniker mit ihrem Gürtelbehang sich darin verfangen.

§ 11 Geräusentwicklung

(1) Die Cateringaufnahme verursacht – speziell im hektischen Arbeitsumfeld von Technikern, die unter höchstem Zeitdruck ihr Essen zu sich nehmen müssen – zwangsläufig Geräusche. Diese sind als Ausdruck des Bestrebens, so rasch wie möglich an die Arbeit zurückzukehren zu werten und dürfen nicht unterbunden werden.

(2) Ergötzt sich ein Techniker daran, mehr als nötig Verdauungs-, Flatulenz- oder sonstige Strömungsgeräusche von sich zu geben, so hat das seine Tischgemeinschaft mit dem gemeinsam ausgerufenen Wort „Sau“ zu quittieren.

(3) Im Wiederholungsfall darf der störende Techniker von seinem disziplinarischen Vorgesetzten mit einem Schlag der flachen Hand auf den Hinterkopf abgestraft werden.

(4) In besonders schweren Fällen darf statt der flachen Hand eine Schweinshaxe verwendet werden.

§ 12 Postcateröses Verhalten

(1) Wie jedes carni- bzw. omnivore Säugetier benötigen auch Techniker nach der Nahrungsaufnahme eine Verdauungspause, um die Magensäfte wirken zu lassen.

(2) Zu diesem Zwecke sind entsprechende Aufenthalts- und Lagermöglichkeiten vorzusehen.

(3) Um die Gesundheit und das Wohlbefinden der Techniker nicht zu stören, sind während dieser Ruhezeit unter anderem streng verboten:

- 1.) Das dienstliche Ansprechen (Aufforderung zur Arbeit)
- 2.) Das Hören lauter Musik (einschließlich Soundcheck)
- 3.) Das Zusammendengeln von Traversen in Hörweite
- 4.) Sonstige, nach Arbeit klingende Verrichtungen in Hörweite
- 5.) Telefonate mit Frau, Freundin, Kindern, Steuerberater
- 6.) Alle Gespräche über alle Themen außer
 - a) Catering;
 - b) fremde Personen des anderen Geschlechts;
 - c) die fremde Person des anderen Geschlechts, die das Catering dargereicht hat;
 - d) Völlegefühl;
 - e) Musiker, mit denen man mal auf Tour war sowie
 - f) Spinal Tap.

Abfällige Bemerkungen über Kollegen, Auftraggeber, örtliche Hands, Hallenpersonal, Cateringpersonal und Künstler sind jederzeit zulässig.

§ 13 Sonderregelungen für Verantwortliche für Veranstaltungstechnik

(1) Verantwortliche für Veranstaltungstechnik im Sinne dieser Verordnung sind

- 1.) Ingenieure für Theater- und Veranstaltungstechnik mit mindestens einem Jahr Berufspraxis;
- 2.) Meister für Veranstaltungstechnik der Fachrichtungen Beleuchtung, Bühne/Studio oder Halle;
- 3.) Inhaber eines Befähigungszeugnisses nach MVStättV sowie
- 4.) vom Veranstalter als Verantwortliche beauftragte Personen.

(2) In Abweichung von § 2 Absatz (1) dieser Verordnung sind auch die oben genannten Personen als Techniker zu betrachten. Ihnen sind die gleichen Cateringrechte zu gewähren.

(3) Das jeweils erste und letzte Exemplar einer Speise (z. B. Frikadelle, Würstchen, Spanferkel) ist dem Verantwortlichen für Veranstaltungstechnik zwecks Beurteilung der Qualität darzureichen („Meisterstück“).

(4) Sollten nach der Hauptcateringaufnahmezeit noch Restbestände leicht verderblicher Speisen im Cateringbereich zurückgeblieben sein, ist der Verantwortliche für Veranstaltungstechnik im Rahmen der Aufrechterhaltung der Hygiene und zur Seuchenbekämpfung dazu verpflichtet, diese Reste aufzuessen.

(5) Außer, er ist schon picke-pack-satt.

(6) Anders als schnöde Techniker darf ein Verantwortlicher für Veranstaltungstechnik mit einer Tasse Kaffee in der einen Hand und einem Muffin in der anderen mitten in dem Bereich des Venues stehen, in dem gerade am härtesten gearbeitet wird.

VIERTER TEIL

Aufsichtsbehörden und Verwaltungsverfahren

§ 14 Zuständigkeiten

(1) Verantwortlich für die Einhaltung dieser Verordnung ist der Veranstalter, der die Techniker gebucht hat. Er darf zu diesem Zweck geeignete Personen mit der Durchführung beauftragen.

(2) Die hoheitliche Oberaufsicht über das Veranstaltungscatering für Techniker hat das Bundesamt für Technikertum, Bonn, sowie die von ihm beauftragten Beamten bei den jeweils zuständigen Regierungspräsidien.

§ 15 Ausnahmegewilligungen

(1) Ausnahmen gibt's keine – wo kämen wir denn da hin?

(2) Es steht dem Veranstalter und den von ihm beauftragten Personen jederzeit frei, mehr als in dieser Verordnung gefordert zu leisten. Dies betrifft unter anderem § 2 Absatz (2), § 3 Absätze (1) bis (3) sowie die §§ 4, 5, 6 und 8.

(3) Auch auf Antrag kann Irish Stew nicht als Catering gewertet werden.

§ 16 Bußgeldvorschriften

(1) Ordnungswidrig im Sinne dieser Verordnung handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig gegen folgende Bestimmungen dieser Verordnung verstößt:

- 1.) § 2 Absätze (3), (4) und (5)
- 2.) §§ 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11 und 13.

(2) Verstöße gegen diese Bestimmungen können vom Bundesamt für Technikertum mit einem Bußgeld in einer Höhe von bis zu 10.000 € oder einer zweiwöchigen Irish-Stew-Diät geahndet werden.

FÜNFTER TEIL Übergangs- und Schlußvorschriften

§ 17 Fortgeltung bisherigen Rechts

(1) Alle bisherigen Cateringregelungen sind mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung null und nichtig. Vertragliche Absprachen zwischen Veranstalter, Agentur und Technikercrew verlieren ihre Gültigkeit.

(2) Speziell die bisher in kleinen Clubs gerne gesehene Unsitte des reinen Hopfen und Malz-Flüssigcaterings ist ab sofort nicht mehr zulässig.

§ 18 In- und Außer-Kraft-Treten

(1) Diese Verordnung tritt mit ihrer Verkündung im Technikerfressblatt in Kraft.

(2) Diese Verordnung gilt unbegrenzt, bis sie von den zuständigen Stellen durch eine entsprechende Verordnung modifiziert, erweitert oder widerrufen wird.

Gegeben zu Bonn am 19.07.2004

Das Bundesamt für Technikertum

Z o r d e l
Amtsleiter