

## **Merkblatt Zubereiten von warmen Speisen**

### 1. Ansprechpartner

Leipziger Messe GmbH  
Abteilung Veranstaltungstechnik (TI-VT)

Messe Allee 1  
04356 Leipzig

Tel.: 0341 / 678 - 9906  
E-Mail: [veranstaltungstechnik@leipziger-messe.de](mailto:veranstaltungstechnik@leipziger-messe.de)

Die Abteilung koordiniert mit der Projektleitung im Haus alle notwendigen Randbedingungen.

### 2. Geltungsbereich und Grundsatz

Dieses Merkblatt gilt ausschließlich für das Gelände der Leipziger Messe GmbH. Werden Speisen durch Kochen, Braten, Grillen oder ähnliche Verfahren zubereitet, so ist das der Leipziger Messe im Rahmen der Standgenehmigung anzuzeigen. Dabei ist es unerheblich, ob die Zubereitung von warmen Speisen zum Verkauf oder zur Beköstigung von Gästen und Personal dient.

#### 2.1. Fettabscheider

Werden bei der Speisenzubereitung Öle und Fette verwendet, die das für Haushalte übliche Maß übersteigen, dürfen diese nicht in das Abwassernetz der Leipziger Messe eingeleitet werden. Die Einleitung dieser Abwässer ist nur über einen Fettabscheider zulässig. Die Bestellung erfolgt über Bestellblatt A6 „Wasserinstallation“.

#### 2.2. Dunstabzug

Die Leipziger Messe prüft im Zuge der Standbuanmeldung, ob der Einsatz eines Dunst-/ Wrasenabzugs mit Aktivkohlefilter oder mit Anschluss durch die Außenhaut der Halle notwendig ist (Bestellblatt A9 „Rauch- und Gasabzüge“).

Die Elektroversorgung des Dunstabzugs erfolgt in jedem Fall aus den Fußbodenkanälen.

#### 2.3. Fettbrandlöscher

Wird am Stand Bratfett vorgehalten, ist entsprechend der Standfläche und der Anzahl der Kochstellen mind. ein Fettbrandlöscher erforderlich (Bestellblatt A7 „Brandschutz“).

#### 2.4. Zubereitung

Heizquellen sind generell mit Elektroenergie zu betreiben. Flüssiggas und Brennpaste sind zur Speisenzubereitung nicht zulässig.

### 3. Durchführung

Der Zubereitung von warmen Speisen wird erst stattgegeben, wenn alle Randbedingungen und Auflagen erfüllt sind.