



UMWELTSCHUTZ- BESTIMMUNGEN

Stand: Januar 2023

ALLGEMEINE ORGANISATION

- > Der Veranstalter wird auf die Einhaltung der Umweltschutzvorgaben der Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG bei allen Beteiligten hinwirken und darauf auch in den Ausschreibungsunterlagen in geeigneter Form hinweisen.
- > Beim Umgang mit wassergefährdenden Stoffen (Öl, Kraftstoff etc.) ist auf besondere Sorgfalt zu achten. Auslaufschäden und sonstige Umweltgefährdungen müssen sofort im Start-/Zielhaus der Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG gemeldet werden.
- > Die Streckenposten sowie weitere zuständige Personen werden vom Veranstalter darauf hingewiesen, dass ausgelaufenes Öl oder Kraftstoffe durch Ölbindemittel aufzunehmen sind und anschließend in den roten Abfalltonnen der Altöldepots zu entsorgen sind.

LÄRMSCHUTZ

- > Die Einhaltung der im Rennvertrag vereinbarten Nutzungszeiten der Rennstrecke und der dort angemeldeten Lärmemissionen ist durch den Veranstalter zu gewährleisten. Der Rennbetrieb außerhalb dieser Zeiten ist nicht zulässig. Unnötiger Lärm ist zu vermeiden.

ABFALLVERMEIDUNG / ABFALLENTSORGUNG

- > Die Abfallentsorgung erfolgt grundsätzlich über die Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG. Eine Beauftragung von Fremdunternehmen zur Abfallentsorgung auf dem Nürburgring-Gelände ist nicht zulässig.
- > Abfälle werden nach folgenden Abfallarten getrennt:
 - > Abfall zur Verwertung (graue Abfallbehälter für Restmüll, Verpackungsmüll, Wertstoffe, kleine Mengen Glas. Abfälle werden einer Mülltrennungsanlage zugeführt, dort getrennt und verwertet.)
 - > Papier, Pappe, Karton (blaue Abfallbehälter)
 - > Glas (auf Anfrage bei großen Mengen)
 - > Speisereste (braune 120 Liter-Tonne)
 - > Altöl in veranstaltungsbedingten Mengen (Altöldepots)
 - > Ölhaltige Feststoffe in veranstaltungsbedingten Mengen (rote Tonne in den Altöldepots für Ölfilter, Putzlappen)
- > Sonderabfälle werden nicht über die Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG entsorgt. Diese sind vom Verursacher zum Ende der Veranstaltung zu entfernen. Darunter fallen insbesondere Batterien, Bremsflüssigkeit, Kaltreiniger, Kühlerflüssigkeit und Altreifen.
- > Betreiber von Catering oder Hospitality entsorgen ihre Abfälle auf eigene Kosten. Die erforderlichen Abfallbehälter sind bei der Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung bei unserem Facility Management zu bestellen. Ein Bestellformular ist erhältlich per Mail fm@nuerburgring.de.
- > Abfallbehältnisse und deren Befestigungseinrichtungen dürfen nicht von ihrem Stand-/Anlieferungsort entfernt werden. Abweichende Regelungen bedürfen der Zustimmung der Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG.

BODENSCHUTZ

- > Jede Verunreinigung des Untergrundes durch umweltgefährdende Stoffe wie Öl oder Kraftstoff ist zu verhindern. Beim Umgang mit derartigen Stoffen Auffangwannen oder Folien unterlegen und sorgfältig arbeiten. Ölaufsaugmittel bereithalten und kontaminiertes Aufsaugmaterial als Sonderabfall in den „roten Altöldepots“ in den vorgesehenen Behältern am Nürburgring entsorgen.

ABWASSERENTSORGUNG

- > Auf dem Nürburgring werden Oberflächenwasser und Schmutzwasser getrennt entsorgt.
 - > Sanitär- und Küchenabwässer sind in die grün gekennzeichneten Schmutzwassereinflüsse bzw. in mobile Tanks einzuleiten.
 - > Oberflächenwassereinflüsse sind rot gekennzeichnet & dürfen **nicht** für das Einleiten von **Schmutzwasser** genutzt werden
- > Die jeweiligen Schmutzwasserverursacher tragen die Kosten für erforderliche Anschlussleitungen zum Schmutzwassereinfluss bzw. für die Aufstellung von mobilen Schmutzwassertanks in Bereichen, wo kein Schmutzwasserkanalsystem existiert.
- > Umweltgefährdende Stoffe wie Kraftstoff, Öl oder Kaltreiniger dürfen nicht in das Abwasserkanalsystem eingeleitet werden.

ENERGIE- UND WASSEREINSPARUNG

- > Strom & Wasser möglichst sparsam einsetzen. Beheizung & Lüftung von Gebäuden bedarfsgerecht steuern. Unnötige Energieverbraucher (Stand-by-Schaltungen, Beleuchtung, Aggregate etc.) ausschalten. Fahrzeugwäsche so weit wie möglich einschränken.



UMWELTSCHUTZ- BESTIMMUNGEN

Stand: Januar 2023

TRINKWASSERVERSORGUNG AM NÜRBURGRING

- > Die seit 2003 gültige Trinkwasserverordnung führt in Teilbereichen der Trinkwasserversorgung zu erheblich verschärften Vorgaben. Demnach muss Wasser, das in Lebensmittelbetrieben eingesetzt wird, für den menschlichen Gebrauch bestimmt ist oder für Händewaschen bzw. Körperpflege verwendet wird, nachweislich Trinkwasserqualität haben. Damit verbunden sind die Vorgaben zur ausschließlichen Verwendung von zugelassenen Schlauchleitungsmaterialien.
- > Die Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG wird die einwandfreie Trinkwasserqualität im betriebseigenen festen Leitungsnetz durch regelmäßige Analysen nachweisen.
- > Für den Abnehmer von Trinkwasser zur gewerbsmäßigen Weitergabe an Dritte (auch Lebensmittelzubereitung, Geschirrspülen etc.) gelten folgende Bedingungen:
- > Die Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG ist für die Einhaltung der Trinkwasserqualität bis zum Ende des festen Leitungsnetzes verantwortlich. Ab dem Übergabepunkt (Wasserhahn/ Standrohr) in mobile Leitungssysteme hat der **Abnehmer des Trinkwassers sicherzustellen, dass sein gesamtes mobiles Leitungsnetz ordnungsgemäß gereinigt und installiert wurde und den hygienischen Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht**. Standrohre und Schlauchleitungen sind nach der Installation gründlich zu spülen.
- > Für mobile Trinkwasserleitungen dürfen **ausschließlich nach KTW und DVGW-Arbeitsblatt W270 zugelassene Materialien** verwendet werden.
- > Das **Gesundheitsamt Ahrweiler** wird vermehrt die mobilen **Trinkwasserversorgungsleitungen überprüfen** und Trinkwasserproben ziehen. Nicht ordnungsgemäß installierte Leitungssysteme werden bei Bedarf stillgelegt.
- > **Informationen zur Trinkwasserhygiene** liefern Fachfirmen, das Gesundheitsamt Ahrweiler (Tel.: 02641/975-610) und das „Merkblatt – Hygieneregeln für die Trinkwasserversorgung bei Veranstaltungen unter freiem Himmel“ vom Gesundheitsamt Ahrweiler.
- > Bitte leiten Sie diese Informationen an Ihre Vertragspartner (Caterer, Zeltbauer, Sanitärunternehmen etc.) weiter.

LEBENSMITTEL HYGIENEVORSCHRIFTEN

- > Der Betreiber der Einrichtung hat dafür zu sorgen, dass im Cateringbereich (Küche-allgemein, Kühlung, Frisch- und Abwasser, Ausgabetheke, usw.) alle gesetzlichen Auflagen (Gewerbeamt, Gesundheitsamt, usw.) zum Betrieb einer Cateringabteilung gegeben sind.
- > Auszüge:
 - > § 1 Anwendungsbereich: Die Verordnung dient der Regelung spezifischer lebensmittelhygienischer Fragen sowie der Umsetzung und Durchführung von Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene.
 - > § 3 Allgemeine Hygieneanforderungen: Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkauf gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.
- > Die vollständige „Lebensmittelhygiene-Verordnung – LMHV finden Sie [hier](#)

GRUNDREGELN DER LEBENSMITTELHYGIENE

- > Auszüge:
 - > **Betriebstätten:**
 - > müssen bautechnisch so gestaltet sein und instandgehalten werden, dass eine Reinigung und gegebenenfalls eine Desinfektion möglich sind.
 - > müssen über geeignete Temperaturen für eine hygienische korrekte Herstellung, Behandlung und Ausgabe der Speisen verfügen.
 - > **Sachgemäße Lagerung**
 - > Die Temperatur im Kühlraum und im Kühlschrank müssen den Vorschriften entsprechen.
 - > Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.