

Eingangsstempel / Vermerke

ANTRAG

auf Gestattung eines vorübergehenden
Gaststättenbetriebes aus besonderem
Anlass nach § 12 Gaststättengesetz

Personalien des Antragstellers:

Name, Vorname		Geburtsname (wenn abweichend)	
juristische Person, vertreten durch			
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit	
Anschrift (PLZ, Ort, Straße, Hausnummer)			
Bei Ausländern: Aufenthaltsgenehmigung erteilt durch:			

Ist ein Strafverfahren anhängig? ja nein
 Ist ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig? ja nein
 Ist ein Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig? ja nein

Gegenstand der Gestattung:

Anlass (z.B. Volksfest, Sportfest, Parteiversammlung)
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)
Ausschank folgender alkoholischer Getränke:
Abgabe folgender zubereiteter Speisen:

Bescheinigungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw. Gesundheitszeugnisse nach §§ 17 u. 18 Bundesseuchengesetz liegen für alle Personen vor, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen.

Hinweis: Ehrenamtliche Helfer, die diese Tätigkeit nicht gewerbsmäßig und nicht regelmäßig oder häufig ausüben, können auch durch Aushandigung eines Merkblatts über die wichtigsten hygienischen Grundlagen unterrichtet werden.

Tanzveranstaltungen sind vorgesehen ja nein
 musikalische Darbietungen sind vorgesehen ja nein
 Verwendung von Mehrweggeschirr ja nein
 Ferner sind vorgesehen: an Tag/en

Räumliche Verhältnisse:

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)			
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens			
<input type="checkbox"/> Die Einverständniserklärung des Eigentümers liegt vor.			
Anzahl der Sitzplätze:	Größe der Räume/ Fläche in m ² :	Festzelt wird errichtet <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Bautechnische Abnahme hierfür wird gesondert beantragt <input type="checkbox"/>
Vorhandene Toilettenanlagen: (Anzahl eintragen)			
<input type="checkbox"/> Damenspül-Toiletten	<input type="checkbox"/> Herrensüp-Toiletten	<input type="checkbox"/> Urinale mit <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Stück Becken oder <input type="checkbox"/> lfd. m Rinne
Schankanlage wird betrieben <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Durchlaufkühler <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Flaschen-ausschank <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Schankanlage vorhanden und abgenommen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Schankanlage wird installiert und vor Inbetriebnahme vom Sachkundigen abgenommen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
Ist fließendes Wasser eingerichtet? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ist Gläsererspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		

Der Antragsteller bestätigt, dass er die Hinweise auf der Rückseite des Antrages durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung nur erteilt werden kann, wenn die im öffentlichen Interesse erforderlichen hygienischen, sanitären und sicherheitstechnischen Einrichtungen vorhanden sind und während der gesamten Dauer des Festes bzw. der Veranstaltung in ordnungsgemäßem und jederzeit brauchbarem Zustand unterhalten werden (z.B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Schankanlagen nur dann betrieben werden dürfen, wenn sie vorher vom Sachkundigen abgenommen wurden und dieser die ordnungsgemäße Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung – siehe Rückseite – vorhanden sind). Er versichert, dass er die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen gemacht hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung insbesondere dann zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.

Bitte wenden!

Ort, Datum

Unterschrift des Antragstellers

Zutreffendes ankreuzen!

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

0907
Bestell-Nr. 109 823 1011 001
Jungling-gbb
Tel. 0 89 / 74 36 - 0 - Fax 0 89 / 74 36 - 3 44 - service@junglingverlag.de

Hinweise für den Antragsteller

Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes von Bierzelten oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein.

Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 m² Schankraum mindestens

1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und

2 Spültoiletten für Frauen

zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe (z. B. in einer Gaststätte, Vereinsheim u. a.) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:

Größe des Bierzeltes 25 x 50 m = 1250 m²; 1250 : 350 = 3,57 = 4.

Erforderlich sind 4 x 1 = 4 Spültoiletten für Männer

4 x 2 = 8 Urinalbecken oder

4 x 2 = 8 lfd. m Rinne und

4 x 2 = 8 Spültoiletten für Frauen.

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen.

Die Abwässer aus der Toilettenanlage sind – soweit eine anderweitige Beseitigung (z. B. durch Einleitung in die Kanalisation) nicht möglich ist – in dichtschießenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, einzuleiten.

Beachten Sie bitte die vorstehenden Ausführungen bei der Einrichtung der Toilettenanlagen bzw. bei der Anmietung eines Toilettenwagens.

Festzelt, Festplatz, Festhalle: (Bei Festhallen ist nachstehend statt »Festzelt« »Festhalle« zu lesen!)

Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.

Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung!) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.

Im Festzelt sind die Tisch- und Bank-Garnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.

Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

Schankbetrieb, Abgabe von Speisen:

Auf Verlangen sind auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen, da der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet ist. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden.

Zum Spülen darf nur Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage (Trinkwasser) verwendet werden. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. – Das Wasser ist in kurzfristigen Abständen zu erneuern. – Der Erdboden ist bei den Bierzapfstellen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen. Die Abwässer sind – soweit die Einleitung in das Kanalnetz oder sonstige Vorfluter nicht möglich ist, in eine Grube einzuleiten, die mit einer festen Abdeckung versehen ist.

Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte – bitte unbedingt die Vorschriften zum Schutz vor Salmonelleninfektionen beachten –), dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer Bescheinigung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw. eines Gesundheitszeugnisses gem. § 17 und 18 des Bundesseuchengesetzes sind.

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

Hinweis für Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen:

Ehrenamtliche Helfer und Helferinnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen, die diese Tätigkeit nicht gewerbsmäßig ausüben, unterliegen nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht; dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird dadurch Rechnung getragen, dass dieser Personenkreis durch das Merkblatt »Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln« über die wichtigsten infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird.

Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer, die ihre Tätigkeiten regelmäßig oder häufig ausüben, müssen allerdings trotzdem im Besitz einer Bescheinigung gemäß § 43 IfSG sein. Vereine und Veranstalter sind verantwortlich, dass die Hygieneanforderungen eingehalten werden!

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Dem Inhaber der Erlaubnis wird besonders bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen. Er hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum oder auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften. Ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Der Name des Veranstalters (= Inhaber der Erlaubnis, siehe umstehend) muss in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum- bzw. -gelände angegeben werden.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichende Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- oder Ausfahrt kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.

Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung – z.B. durch eine priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer – sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

Die brandschutzrechtlichen und immissionsschutzrechtlichen Vorschriften sind zu beachten.

Die Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.