

Antrag

auf Gestattung eines vorübergehenden
Gaststättenbetriebes nach § 12 GastG

Markt Bad Bocklet

Kleinfeldlein 14 • 97708 Bad Bocklet

Herr Kevin Baumeister

(09708) 9122-10

kevin.baumeister@badbocklet.de



1. Angaben zum Antragsteller

Antragsteller: (Bezeichnung der juristischen Person oder des nicht rechtsfähigen Vereins)

Verantwortliche Person: (Name - Vorname, wenn vorhanden Geburtsname)

Geburtsort:

Geburtsdatum:

Anschrift: (Straße / PLZ Ort)

Mobil-Nummer:

E-Mail:

Staatsangehörigkeit:

Bei Ausländern, Aufenthaltserlaubnis erteilt durch:

Gültig bis:

Sind Strafverfahren oder ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit oder ein Gewerbeuntersagungsverfahren § 35 GewO anhängig?

Ja

Nein

2. Angaben zur Veranstaltung

Anlass: (Art und Name der Veranstaltung)

Zeitraum: (Datum und Uhrzeit)

Wie viele Besucher werden erwartet?

ca. _____

Ausschank folgender alkoholischer und nicht alkoholischer Getränke:

aller

folgender:

Abgabe folgender zubereiteter Speisen:

Sind Tanzveranstaltungen vorgesehen?

Ja

Nein

Sind musikalische Darbietungen vorgesehen?

Ja

Nein

Außerdem ist vorgesehen:

3. Angaben zu den Räumlichen Verhältnissen

Ort der Veranstaltung: (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstückes, Lage, Anschrift)

Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens:

Anzahl der Sitzplätze:

Wird ein Festzelt errichtet?

 Ja Nein

Bautechnische Abnahme hierfür
wird gesondert beantragt

Anzahl Sanitäranlagen:

Damenspültoiletten: ___ Herrenspültoiletten: ___ Urinale: ___ Toilettenwagen: Ja Nein

**Wird eine Schankanlage installiert bzw. ist schon vorhanden und vor Inbetriebnahme durch
einen Sachkundigen abgenommen?** Ja Nein

Wird fließend Wasser eingerichtet?

 Ja Nein

Wird die Gläserspüle mit zwei Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet

 Ja Nein

Die Voraussetzungen gemäß §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes für Personen die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen werden erfüllt. (Beim Essensverkauf auf sporadisch stattfindenden

Vereinsfeiern braucht es für ehrenamtliche Helfende nicht zwingend eine derartige Belehrung. Sie müssen mit den Merkblättern „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ und "Merkblatt über hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen" über die Infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden. Die Merkblätter werden der Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb beiliegen).

Der Antragssteller bestätigt, dass er die nachfolgenden Hinweise auf den Seiten 3 und 4 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 brauchbaren Zustand unterhalten werden (z.B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Personal-Toiletten, 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 Gläser-spülen Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung 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.

Der Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes muss mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung im Rathaus eingehen. Das Gleiche gilt für verkehrsrechtliche Anordnungen, sofern Beschilderungen oder Straßensperrungen erforderlich werden.

Ort, Datum

Unterschrift

4.Hinweis für den Antragsteller

Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende und 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

- 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. Meter mit Rinne
- und 2 Spültoiletten für Frauen

zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einem Vereinsheim) können angerechnet werden; dabei sind alle Gaststättenbetriebe auf dem Platz (z.B. bei Märkten und Volksfesten) und die Besucher, die nicht Gäste sind, zu berücksichtigen.

Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:

Größe des Bierzeltes 40 x 60 m = 2.400 m²; 2.400 : 350 = aufgerundet 7.

Erforderlich sind 7 x 1 = 7 Spültoiletten für Männer

7 x 2 = 14 Urinalbecken oder

7 x 2 = 14 lfd. m Rinne und

7 x 2 = 14 Spültoiletten für Frauen.

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

Gemäß § 8 Abs. 6 der Gaststättenverordnung dürfen Toiletten 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 dichtschließenden 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 zuständigen Genehmigungsbehörde (Bauamt) unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt wurde. 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.

Schankbereich, Abgabe von Speisen:

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Davon ist mindestens ein 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 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 Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer, nicht mehr als drei Monate alten, Bescheinigung § 42 und 43 Infektionsschutzgesetzes des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sind. Beim Essensverkauf auf sporadisch stattfindenden Vereinsfeiern braucht es für ehrenamtliche Helfende nicht zwingend eine derartige Belehrung. Sie müssen mit den Merkblättern „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ und "Merkblatt über hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen" über die Infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden. Die Merkblätter werden der Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb beiliegen.)

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

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben.

Die Aushangpflicht und die Verbote des Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit sind zu beachten.

Die Schankstellen sind mit ausreichenden Spüleinrichtungen für die Schankgefäße auszustatten.

An der Betriebsstätte müssen in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name mit mindestens einem ausgeschriebenem Vornamen und die Wohnung des Gewerbetreibenden angegeben sein.

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenpolizeilichen Vorschriften sowie der Preisauszeichnungsvorschriften (die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind deutlich sichtbar anzubringen) ist der Veranstalter bzw. die zu seiner Vertretung bestellte Person verantwortlich. Für den Betrieb muss eine entsprechende Haftpflichtversicherung abgeschlossen werden.

Zur Aufrechterhaltung der Ordnung sind geeignete Personen in ausreichender Zahl bereitzustellen.

Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird. Den Gestattungsbescheid und die Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz müssen Sie am Veranstaltungsort aufbewahren, um sie bei Kontrollen vorzeigen zu können.

Die Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.