

**Anträge sind gemäß der Gaststättenverordnung 2 Wochen vor der Veranstaltung zu stellen!
Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen; Zutreffendes ankreuzen!**

Vollzug des Gaststättengesetzes
(GastG)
**ANTRAG auf GESTATTUNG eines
vorübergehenden
Gaststättenbetriebs
aus besonderem Anlass gem. § 12
Abs. 1 Gaststättengesetz**

Verwaltungsgemeinschaft Diespeck
Rathausplatz 1
91456 Diespeck

Ich/Wir beantragen hiermit die Gestattung
 einer Schankwirtschaft und einer Speisewirtschaft.

Antragsteller:

Name (evtl. Geburtsname), Vorname, Anschrift:		
Verein:		
Geburtsdatum:	Geburtsort:	Staatsangehörigkeit:

Inhalt der Gestattung:

Anlass (z.B. Grillfest)						
Datum						
Uhrzeit - Beginn						
- Ende						
<input type="checkbox"/> Tanzveranstaltung			<input type="checkbox"/> Musikalische Darbietungen finden statt.			

Räumliche Verhältnisse:

Örtliche Lage (genaue Bezeichnung des Grundstücks, Anschrift, Lage ggf. FINr.)		
<input type="checkbox"/> öffentliches Grundstück/Gebäude		<input type="checkbox"/> Privatgrundstück/-gebäude
Name und Anschrift des Eigentümers:		
Festzelt wird errichtet:	Größe der Räume/Fläche in m ²	Anzahl der Sitzplätze
<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja		

Vorhandene Toiletten (Anzahl eintragen)

<input type="checkbox"/> Toilettenwagen mit:	__ Damenspültoiletten	__ Herrenspltoiletten;	__ Urinale	__ Personaltoiletten
<input type="checkbox"/> fest installierte Toiletten:	__ Damenspültoiletten	__ Herrenspltoiletten;	__ Urinale	__ Personaltoiletten

Schankanlage wird betrieben (vorhanden, installiert und abgenommen)? ja nein

Ist Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet? ja nein

Zum Verzehr an Ort und Stelle werden abgegeben:	<input type="checkbox"/> alle alkoholischen und nichtalkoholischen Getränke <input type="checkbox"/> außer Branntwein
	<input type="checkbox"/> folgende Getränke:
	<input type="checkbox"/> alle Speisen
	<input type="checkbox"/> folgende Speisen:

Der Antragsteller bestätigt, dass er die nachfolgenden Hinweise 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, Personaltoiletten); 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 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.

Ort, Datum	Unterschrift des Antragstellers

Hinweise für den Antragsteller

Festzelt, Festplatz Festhalle (bei Festhallen ist nachstehend statt „Festzelt“ „Festhalle“ zu lesen!):

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

Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung vorher der Bauaufsichtsbehörde des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt 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 Bankgarnituren 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. Evtl. notwendige Bühnen für Kapellen oder Tanzende müssen nach der anerkannten Regel der Baukunst gebaut sein, damit keine Gefährdung für Benutzer bzw. umstehende Personen besteht.

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.

Nach dem Jugendschutzgesetz ist es verboten Branntwein oder ähnliche Getränke an Personen unter 18 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten. Bei anderen alkoholischen Getränken (z. B. Bier, Wein, Sekt) gilt dies entsprechend für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten Person darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren **nicht** und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24.00 Uhr gestattet werden.

Getränkeausschankanlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z. B. Kohlensäure) erfolgt, müssen der Getränkeschankanlagenverordnung und deren technischen Vorschriften entsprechen. Solche Anlagen dürfen nur von sachkundigen Personen installiert und erst dann in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige über die ordnungsgemäße Beschaffenheit eine schriftliche Bescheinigung erteilt hat. Die Inbetriebnahme ist unter Beifügung dieser Bescheinigung sofort dem für den Betriebsort zuständigen Landratsamt bzw. den kreisfreien Städten der Stadtverwaltung anzuzeigen.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit **zwei** Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

Lebensmittel (z. B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Würstchen, Speiseeis und Speiseishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer Bescheinigung gem. § 43 des Infektionsschutzgesetzes bzw. eines Gesundheitszeugnisses gem. §§ 17 und 18 des Bundesseuchengesetzes sind. Die Bescheinigung/Gesundheitszeugnisse sind zumindest in Fotokopie während der gesamten Dauer der Veranstaltung in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten. 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 gem. § 423 IfSG sein. Vereine und Veranstalter sind verantwortlich, dass die Hygieneanforderungen eingehalten werden!

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

Hackfleischerzeugnisse (Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Schaschlik, Bratwürste, gestecktes Fleisch) **dürfen nur zubereitungsgerecht fertiggestellt von Betrieben im Sinne des § 9 der Hackfleischverordnung (z. B. Metzgereien) bezogen werden. Sie sind vor der Abgabe an den Verbraucher vollständig durchzuerhitzen. Bei der Lagerung und beim Transport dürfen die nach der Hackfleischverordnung vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von +4°C sowie die Frist für das Inverkehrbringen (nur am Herstellungstag; Bratwurst und Schaschlik auch am nächsten Tag) nicht überschritten werden. Im tiefgefrorenen Zustand dürfen Hackfleischerzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betreibern bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung, der Transport und die Verarbeitung entsprechend der § 3, 4 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischV erfolgt bzw. erfolgt ist.**

Die zuvor erwähnten Beschränkungen gelten nicht, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig und vollständig durcherhitzt bezogen werden. Sie müssen dann nicht zwingend von Metzgereien bezogen werden, sondern können z. B. auch von einer Gaststätte oder sonstigen Einrichtungen geliefert werden, wenn hierbei die Vorschriften der Hygiene-VO (in Bayern: Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft) beachtet werden.

Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst (z. B. auf Brötchen) **dürfen nicht abgegeben werden.**

Nur in Kühleinrichtungen (Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist zwingend eine Tiefkühleinrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf -15°C darf die vorgeschriebene Temperatur von -18°C unterschritten werden. Verschärfte Anforderungen gelten für Hackfleischerzeugnisse (siehe oben). Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z. B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch Kunden. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen.

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit, möglichst mit fließendem Trinkwasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage mit Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z. B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.

Toilettenanlage (siehe hierzu auch Nr. 9 des Merkblattes für das Hotel- und Gaststättengewerbe):

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnlichen Einrichtungen versperrt oder nur 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 den Toilettenanlagen sind, soweit eine anderweitige Beseitigung z.B. durch Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist, in dicht schließenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, einzuleiten.

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 Benutzbarkeit für die Veranstaltung – z. B. durch 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.

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

Werden bei Veranstaltungen Ordnern gefordert, sollte eine Liste der Ordner mit Name und Anschrift vorliegen.