

Behörde
---------

▼ Anschrift des Antragstellers

Ort, Datum	
Sachbearbeiter(in)	
Telefon	Telefax
E-Mail	
Nr. / AZ Bitte stets angeben!	

## Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes aus besonderem Anlass (§ 12 Abs. 1 GastG)

\_\_\_\_\_

Anlagen:
Zum Antrag vom

Die oben genannte Genehmigungsbehörde erlässt folgenden **Bescheid:**

Name, Vorname bzw. Vertreter und Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins:		Geburtsname (wenn abweichend)
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)		

wird gemäß § 12 des Gaststättengesetzes der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet.

Anlass (z.B. Volksfest, Sportfest, Parteiversammlung)		
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)		
Festzelt wird errichtet	(Aufstellung wird unter Vorlage des Prüfbuches der Bauaufsichtsbehörde angezeigt)	Größe der Räume/Fläche m <sup>2</sup> : Anzahl der Sitzplätze

### Die Gestattung gilt für

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift, benutzte Fläche in m <sup>2</sup> )	
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens	
Ausschank folgender alkoholischer Getränke:	Beim Betrieb von Schankanlagen unbedingt Nr. 3.4 (siehe Blatt 2) beachten.
Abgabe folgender zubereiteter Speisen:	Verwendung von Mehrweggeschirr <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

### Die Gestattung wird mit folgenden Auflagen verbunden:

#### Toiletten für Gäste, Abwasserbeseitigung:

1. In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen folgende Toilettenanlagen vorhanden sein, und zwar

mindestens

Damen-Spültoiletten Herren-Spültoiletten Urinale mit Stück Becken oder lfd. m. Rinne

2. Für die erforderliche Sauberkeit in den WC-Anlagen ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu sorgen.

**(Weitere Auflagen auf Blatt 2 und 3)**

Weitere Auflagen:
<b>Die weiteren Auflagen auf Blatt 2 u. 3 sind, soweit sie zutreffen, zu beachten. Sie sind Bestandteil dieses Bescheides.</b>

Die Gründe, Auflagen und die Rechtsbehelfsbelehrung auf Blatt 2 und 3 sind Bestandteil dieses Bescheides.

Geb.-Verz.-Nr.	Gebühr: €	Auslagen: €	Zusammen: €
zu überweisen auf (bei bargeldloser Zahlung):			

Wer einer Auflage nicht, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt, handelt ordnungswidrig (§ 28 Abs. 1 Nr. 2 GastG). Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden (§ 28 Abs. 3 GastG).

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag
Unterschrift

Anlage: Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“

– Siegel –

3. Sowohl die Damen- als auch die Herren-WC-Anlagen müssen mindestens über ein Handwaschbecken mit Fließwasser, Seife oder Seifenspender und hygienisch einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen (z. B. Papierhandtücher, Warmlufttrockner) verfügen. Gemeinschaftshandtücher sind verboten! Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.
4. Toilettenwagen sind im Einvernehmen mit der örtlichen Stadt / Gemeinde aufzustellen, ebenso die Einleitung in das Kanalisationsnetz. Für unfallsichere Abdeckung bzw. Umwehrgung offener oder teilweise geöffneter Kanaldeckel ist zu sorgen.
5. Sofern keine Einleitung in das zentrale Kanalisationsnetz der Stadt / Gemeinde möglich ist, sind die Abwässer in abflusslosen Gruben oder Behältern zu sammeln und umgehend durch die gemeindliche / städtische Kläranlage zu entsorgen.
6. Abwässer dürfen nicht in Gewässer eingeleitet oder versickert gelassen werden (Strafverfolgung!).

### 3.2 Festzelte, Zeltbuch

1. Festzelte dürfen nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die zuständige Baubehörde nach Vorlage des Zeltbuches hiergegen keine Einwendungen erhoben hat. Rettungswege in Zelten sind stets freizuhalten.
2. 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.
3. 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.
4. Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung über die Verhütung von Bränden ist zu beachten.

### 3.3 Sonstige wichtige Erfordernisse – stichpunktmäßige Aufzählung

Namensanbringung am Stand oder Abgabestelle, deutlich sichtbare Preisangabe, Jugendschutzgesetz, Vermeidung ruhestörender Lärms, Sperrzeit, Feiertagsgesetz – Tanzverbot an Stillen Tagen –, Personaltoilette, Verbot offenen Feuers in Wald oder Waldnähe, Rauchverbot im Wald, gesonderte Erlaubnisse für Festzüge, Veranstalterhaftpflicht. Werden bei Veranstaltungen Ordner gefordert, sollte eine Liste der Ordner mit Name und Anschrift vorliegen usw. Nähere Auskunft erteilt die Erlaubnisbehörde.

### 3.4 Getränkeausschank

1. 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.
2. 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 Befügung dieser Bescheinigung sofort dem für den Betriebsort zuständigen Landratsamt bzw. bei kreisfreien Städten der Stadtverwaltung anzuzeigen.
3. 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.

### 3.5 Imbissstände und ähnliche Einrichtungen

Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt sein, dass keine nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann. Auf der dem Verbraucher zugewandten Seite ist eine Abschirmung mit Thekenaufsatz oder Abdeckung der Speisen mit Folie erforderlich. Imbissstände müssen auf der für den Verkauf offenen Seite von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sein. An der Verkaufsseite ist z. B. durch ein überstehendes Dach gegen witterungsmäßige Beeinträchtigungen Vorsorge zu treffen. Rück- und Seitenwände sind entbehrlich, sofern die Lebensmittel durch andere Vorrichtungen von nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

### 3.6 Speiseabgabe, Lagerung, Sonderregelungen für Hackfleischerzeugnisse, Bescheinigungen nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnisse), Handwaschgelegenheiten für Personal, Verbote

1. Sofern keine Beschränkungen der Speisenabgabe bestehen, dürfen z. B. gebratene, gekochte oder gebrühte Würstchen, Steaks, Schaschlik, gebratenes Geflügel, Fischsalate, Fisch- und Lachssemmeln (Lachsersatz ist als Seelachs zu kennzeichnen), gebratene oder geräucherte Fische, Konditoreiwaren nebst Brot und Semmeln, Käse, Rettiche, Radieschen, Pommes frites und Kartoffelsalat abgegeben werden.
2. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (z. B. Phosphat in Bratwürsten, Benzoesäure in Fischalaten, Farbstoff in Lachsersatz) müssen deutlich sichtbar an der Abgabestelle angegeben werden.
3. **Hackfleischerzeugnisse** (Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Schaschlik, Bratwürste, gestecktes Fleisch) **dürfen nur zubereitungsgerecht fertiggestellt von Betrieben im Sinne des § 9 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.**
4. **Im tiefgefrorenen Zustand dürfen die unter Nr. 3.6.3 genannten Erzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betrieben bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung, der Transport und die Verarbeitung entsprechend den Vorschriften der §§ 3, 4 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischV erfolgt bzw. erfolgt ist.**

5. Die in Nr. 3.6.3 und 3.6.4 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 Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 05. 08. 1997, BGBl. I S. 2008, beachtet werden. Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst (z. B. auf Brötchen) dürfen nicht abgegeben werden.
6. 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 unter (Nr. 3.6.3 und 3.6.4).
7. Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf und Ketchup (z. B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch den Kunden. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen.
8. Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene zur Verfügung stehen, insbesondere leicht erreichbare Handwaschbecken in ausreichender Zahl und Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände. Handwaschbecken müssen eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr haben.
9. Beim Herstellen, Behandeln oder Verkauf dürfen nur Personen tätig werden, die im Besitze einer gültigen Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw. eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach §§ 17, 18 des Bundes-Seuchengesetzes (BSeuchG) sind. Die Bescheinigungen/Gesundheitszeugnisse sind zumindest in Fotokopie in der Betriebsstätte für behördliche Kontrolle 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 Helfer und Helferinnen, die ihre Tätigkeiten regelmäßig oder häufig ausüben, müssen allerdings trotzdem im Besitz einer Bescheinigung gemäß § 423 IfSG sein. Vereine und Veranstalter sind verantwortlich, dass die Hygieneanforderungen eingehalten werden.

## Gründe

Wer alkoholische Getränke bzw. alkoholische Getränke und zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht oder Gäste beherbergt, betreibt einen erlaubnispflichtigen Gaststättenbetrieb (§§ 1 und 2 des Gaststättengesetzes [GastG] vom 20. 11. 1998 [BGBl. I S. 3418] in der derzeit geltenden Fassung). Gemäß § 12 GastG konnte aus besonderem Anlass der Betrieb einer Gaststätte unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden. Die Auflagen waren nach § 12 Abs. 3 GastG veranlasst. Zur Entscheidung über den Antrag ist die umseitig genannte Behörde gemäß § 1 Abs. 2 der Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes vom 22. Juli 1986 sachlich und örtlich zuständig.

## Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist schriftlich oder zur Niederschrift bei der ausstellenden Behörde einzulegen. Bei schriftlicher Einlegung des Widerspruchs ist die Widerspruchsfrist (Satz 1) nur dann gewahrt, wenn der Widerspruch noch vor Ablauf dieser Frist eingegangen ist.

Falls die Frist durch das Verschulden eines von Ihnen Bevollmächtigten versäumt werden sollte, muss dieses Verschulden Ihnen zugerechnet werden.