

Behörde

--

--

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

Vollzug des Gaststättengesetzes (GastG)

Gestattung

eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes aus besonderem Anlass nach § 12 Gaststättengesetz

Sperrzeitverkürzung

Zum Antrag vom

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

Besondere Betriebsart (z. B. Discothek, Tanzlokal, Bar usw.)
Anlass / Art der Veranstaltung (z. B. Volksfest, Sportfest, Parteiversammlung)
Örtliche Lage (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort, bei Gebäuden Stockwerk)
Nebengebäude / Genaue Bezeichnung des Standplatzes

Zeitraum

am (Tag und Datum)	von – bis (Uhrzeit)

Einschränkungen für das Verabreichen von Speisen und Getränken

Verwendung von Mehrweggeschirr	ja	nein

Sperrzeitverkürzung

vom (Tag, Datum, Uhrzeit)	auf (Tag, Datum, Uhrzeit)

Diese Erlaubnis wird in stets widerruflicher Weise unter Beachtung der umseitigen Auflagen erteilt.

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

Hinweis: Gemäß § 6 Nr. 2 der Mitteilungsverordnung vom 7.9.1993 (BGBl I S. 1554) in der derzeit geltenden Fassung sind wir verpflichtet, zeitlich befristete Erlaubnisse sowie Gestattungen nach dem Gaststättengesetz dem für Sie zuständigen Finanzamt mitzuteilen. Auf die ordnungsgemäßen Aufzeichnungs- und Erklärungspflichten nach steuerlichen Vorschriften weisen wir hin.

Mit freundlichen Grüßen

I. A.
– Siegel –
Unterschrift

Gebührenfestsetzung

Gebührenverz.-Nr.:			
Gestattung	Verkürzung	Auslagen/Porto	Gesamtbetrag
€	€	€	€

Weitere Auflagen:

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 ihre Aufstellung vorher der Genehmigungsbehörde (Bauamt) 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 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 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.

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 der für den Betriebsort zuständigen Behörde 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 Wurstsemeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, **behandelt und verkauft werden**, die im Besitz einer Bescheinigung gem. § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) bzw. eines Gesundheitszeugnisses gem. §§ 17 und 18 des Bundesseuchengesetzes sind. Die Bescheinigungen bzw. Gesundheitszeugnisse sind zumindest in Fotokopie in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. 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 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 tiefgefrorenem Zustand dürfen Hackfleischerzeugnisse 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, 5 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 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.

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.

Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z. B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch den 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.

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzubringen.

Ferner sind evtl. in Lebensmitteln enthaltene Zusatzstoffe auf der Preistafel o. ä. zu kennzeichnen. Wir empfehlen, die auf dem Originalbehältnis bzw. Lieferschein vorgegebene Bezeichnung zu übernehmen (bei Wein z. B. Jahrgang, Herkunftsort, Lagebezeichnung, Rebsorte und Qualität; auch bei Schorlewein ist anzugeben, welcher Wein hierfür verwendet wird).

Toilettenanlage:

Toilettenanlagen für Frauen und Männer müssen durch durchgehende Wände voneinander getrennt sein. In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten (Waschbecken, Seifenspender und gesundheitlich einwandfreie Handtrocknungseinrichtungen – keine Gemeinschaftshandtücher –), die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

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 dichtschießende Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, einzuleiten.

Wichtiger Hinweis zum Jugendschutzgesetz:

Nach dem Jugendschutzgesetz ist es insbesondere 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.

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenrechtlichen Vorschriften sowie der Preisangabenvorschriften ist der Veranstalter bzw. die zu seiner Vertretung bestellte Person verantwortlich. Für den Betrieb muss eine entsprechende Haftpflichtversicherung abgeschlossen sein.

Zur Aufrechterhaltung der Ordnung sind geeignete Personen in ausreichender Zahl bereitzustellen. Es sollte eine Liste der Ordner mit Name und Anschrift vorliegen.

Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird.

Die Brandwache wird durch die örtliche Feuerwehreinheit durchgeführt. Die Kosten trägt der Veranstalter.

Gründe:

Wer Getränke bzw. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht oder Gäste beherbergt, betreibt einen erlaubnispflichtigen Gaststättenbetrieb (§§ 1 und 2 des Gaststättengesetzes). 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.

Der Sofortvollzug der Auflagen wird nach § 80 Abs. 2 Nr. 4 VwGO angeordnet.

Rechtsbehelfsbelehrung:

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