

Verbandsgemeindeverwaltung

- Ordnungsbehörde -
Postfach 1145

55622 Rhauen

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:			
<input type="checkbox"/> Bescheinigungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw. Gesundheitszeugnisse nach §§ 17 u. 18 Bundesseuchengesetz liegen für alle Personen vor, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen.			
Tanzveranstaltungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	musikalische Darbietungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Ferner sind vorgesehen:		Verwendung von Mehrweggeschirr	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

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	Bautechnische Abnahme hierfür wird gesondert beantragt
Vorhandene Toilettenanlagen: (Anzahl eintragen)			
Damenspül-Toiletten	Herrenspül-Toiletten	Urinale mit	Stück Becken oder lfd. m Rinne
Schankanlage wird betrieben	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Durchlaufkühler	Flaschenausschank
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 Gläserspüle 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

Hinweise

Allgemein

An allen Verkaufsständen und Theken ist an gut sichtbarer Stelle der ausgeschriebene Vor- und Familienname des Gewerbetreibenden sowie ein gut lesbares Preisverzeichnis sichtbar anzubringen. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Die Verarbeitung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ist den einzelnen Speisen gut zugeordnet anzugeben.

Es sind ausreichend Abfallbehältnisse aufzustellen; der Abfall ist über die Stadt / Gemeinde zu entsorgen.

Toilettenanlagen

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes sind die im Bescheid festgelegten WC-Anlagen zur Verfügung zu stellen. Die erforderliche Anzahl der Toiletten wird gemäß § 12 des Gaststättengesetzes von der Genehmigungsbehörde festgesetzt.

Die anfallenden Abwässer sind mittels Anschluss an einen Schmutz- oder Mischwasserkanal zu beseitigen; der Anschluss ist nach Weisung der Stadt / Gemeinde herzustellen. Ist ein Anschluss nicht möglich (Aufstellen im Außenbereich, Kanalisation nicht vorhanden), müssen die Abwässer in geschlossenen Behältern gesammelt und über die zentrale Kläranlage der Stadt / Gemeinde entsorgt werden. Eine Einleitung dieser Abwässer in ein Oberflächengewässer oder eine Versickerung in den Untergrund ist nicht statthaft!

Getränkeausschank

Zapfanlagen müssen den Vorschriften der Verordnung über Getränkeschankanlagen vom 19. Juni 1998 (BGBl I S. 1421) in der jeweils geltenden Fassung entsprechen. Die Aufstellung der Anlage darf nur durch sachkundige Personen erfolgen und ist der zuständigen Behörde vor Inbetriebnahme anzuzeigen.

Hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen

Personen, die gewerbsmäßig mit dem Herstellen, Behandeln oder In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln beschäftigt sind, müssen eine Bescheinigung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) besitzen. Die Beschäftigten sind bei Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die Vorschriften des IfSG zu belehren. Die Belehrung ist vom Arbeitgeber zu dokumentieren.

Die Gesundheitsbescheinigung sowie die letzte Dokumentation der Belehrung sind beim Arbeitgeber aufzubewahren (§§ 42, 43 IfSG).

Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt und ausgestattet sein, dass weder unmittelbar noch mittelbar eine gesundheitlich nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann (z. B. ist die lose Abgabe von Senf oder Ketschup in Selbstbedienung untersagt; sie kann nur mittels Spender oder Einmalpackung erfolgen).

Imbissstände müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sein. Rücken- und Seitenwände sind nicht erforderlich, sofern die Lebensmittel durch andere geeignete Vorrichtungen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

An der offenen Verkaufsseite sind sie durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen Witterungseinflüsse ausreichend zu schützen.

Zur Wahrung einheitlicher Hygiene-Mindestanforderungen und Sicherungsmaßnahmen sind bei der gewerbsmäßigen Herstellung, Zubereitung, Bearbeitung, Lagerung, Verteilung, Verpackung, Beförderung sowie beim Verkauf von Lebensmitteln die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung vom 5. August 1997 (BGBl I S. 2008) zu beachten.

Unberührt davon bleiben weitere lebensmittelrechtliche Vorschriften (z. B. Milchverordnung, Fleischhygieneverordnung, Speiseverordnung, Produkthaftungsgesetz).

Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fleischerzeugnissen i. S. d. § 1 der Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch vom 10. Mai 1976 (BGBl I S. 1186) sind die Vorschriften dieser Verordnung zu beachten.

Eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung ist einzurichten. Bei einer Veranstaltungsdauer von mehr als einem Tag müssen ausreichende Personaltoiletten mit Handwaschgelegenheiten (Warm- und Kaltwasserzufuhr), Seife und hygienische Handtrocknungseinrichtungen vorhanden sein.

Verantwortlichkeit des Veranstalters

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenpolizeilichen Vorschriften sowie der Preisauszeichnungsvorschriften 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.

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

**Wer einer Auflage nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt, handelt ordnungswidrig.
Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 5.000 EUR geahndet werden (§ 28 GastG).**