

INFORMATION

[Empty box]

▼ Anschrift des Antragstellers

[Empty box for address]

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

Vollzug des Gaststättengesetzes (GastG)

GESTATTUNG

eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes aus besonderem Anlass (§ 12 GastG)

Zum Antrag vom [Empty box]

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.)		erteilt für den Veranstalter:	
Verein (bzw. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins)			
Name, Vorname		Geburtsname (wenn abweichend)	
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit	
Anschrift (PLZ, Ort, Straße, Hausnummer)			
Anlass			
Im Zeitraum (Datum und Uhrzeit)			
<input type="checkbox"/> Tanzveranstaltungen	<input type="checkbox"/> Musikalische Darbietungen	finden an _____ Tagen statt.	
Gestattung erstreckt sich auf (genaue Bezeichnung des Gebäudes – bzw. Grundstücks – Anwesens)			
<input type="checkbox"/> Festzelt wird errichtet	(Aufstellung wird unter Vorlage des Prüfbuches der Bauaufsichtsbehörde angezeigt)	<input type="checkbox"/> Größe der Räume/Fläche m ² :	<input type="checkbox"/> Anzahl der Sitzplätze
<input type="checkbox"/> Die Getränkeschankanlage wurde vor Inbetriebnahme nach § 8 Abs. 2 SchankV von einem Sachverständigen abgenommen.	Beim Betrieb einer Schankanlage sind die Auflagen auf der Rückseite zu beachten.		
Zum Ausschank _____ alkoholischer Getränke (bei Ausschank alkoholischer Getränke sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen – § 6 GastG):			
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender		
Zur Abgabe _____ zubereiteten Speisen:			
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender		
Verwendung von Mehrweggeschirr <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein			
Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw. Gesundheitszeugnis nach §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz besteht für:			
Auflagen und Hinweise (Fortsetzung auf der Rückseite bzw. Beiblatt ist Bestandteil dieses Bescheides)			
Die Kosten des Verfahrens hat der Antragsteller zu tragen.		Festgesetzte Bescheid-Gebühr € +	Auslagen € = Gesamt-Kosten €

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag [Empty box]

Unterschrift [Empty box]

– Siegel –

Die auf der Rückseite enthaltenen Gründe, Auflagen und Rechtsbehelfsbelehrung sind Bestandteil dieses Bescheides.

Anlage: Merkblatt »Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln«
 1 Beiblatt mit weiteren Auflagen und Hinweisen

Blatt 1 (blau) = Antragsteller	Blatt 2 (grün) = Polizei	Blatt 3 (gelb) = Kreisverwaltungsbeh. (LÜ)	Blatt 4 (weiß) = Finanzamt	Blatt 5 (rosa) = WV / z.A.
--------------------------------	--------------------------	--	----------------------------	----------------------------

Zutreffendes ankreuzen!

Nachdruck, Nachahmung, Kopieren und elektronische Speicherung verboten!

Gründe:

Wer alkoholische Getränke bzw. alkoholische Getränke und zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, 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.

Zur Entscheidung über den Antrag ist die umseitig genannte Behörde gemäß § 1 Abs. 2 der Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes (GastV) zuständig. Die Kostenentscheidung stützt sich auf Art. 1, 2, 5, 6 und 10 des Kostengesetzes in der neuesten Fassung i. V. mit Tarif Nr. 5. III. 7/9 des Kostenverzeichnisses zum Kostengesetz. Der Sofortvollzug der Auflagen wird nach § 20 Abs. 2 Nr. 4 VwGO angeordnet.

Auflagen:

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

Das Festzelt ist standischer 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 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 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.

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. bei 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 Speiseeishalberzeugnisse, 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 gemäß § 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 abzusichern.

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 tiefgefrorenen Zustand dürfen Hackfleischerzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betrieben bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung, der Transport und die Verarbeitung entsprechend 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 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 Kühlrichtungen (Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist zwingend eine Tiefkühlrichtung 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 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.

Toilettenanlage:

Toiletten dürfen 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 dichtschießenden 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 gehören insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtliche 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 angebracht 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 Benutzungsmöglichkeit 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. Werden bei Veranstaltungen Ordnern gefordert, sollte eine Liste der Ordner mit Name und Anschrift vorliegen.

Rechtsbehelfsbelehrung (Bayern):

Gegen diesen Bescheid kann **innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe** die Klage bei dem Bayerischen Verwaltungsgericht* **schriftlich oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts** erhoben werden. **Die Klage muss den Kläger, den Beklagten und den Gegenstand des Klagebegehrens bezeichnen** und soll einen bestimmten Antrag enthalten. Die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel sollen angegeben, der angefochtene Bescheid soll in Urschrift oder in Abschrift beigefügt werden. Der Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigefügt werden.

* Zuständiges Bayerisches Verwaltungsgericht für den Regierungsbezirk:

Oberbayern: Bayer. Verwaltungsgericht München
Postfach 20 05 43, 80005 München / Bayerstraße 30, 80335 München

Niederbayern und Oberpfalz: Bayer. Verwaltungsgericht Regensburg
Postfach 11 01 65, 93014 Regensburg / Haidplatz 1, 93047 Regensburg

Oberfranken: Bayer. Verwaltungsgericht Bayreuth
Postfach 11 03 21, 95422 Bayreuth / Friedrichstraße 16, 95444 Bayreuth

Mittelfranken: Bayer. Verwaltungsgericht Ansbach
Postfach 6 16, 91511 Ansbach / Promenade 24-28, 91522 Ansbach

Unterfranken: Bayer. Verwaltungsgericht Würzburg
Postfach 11 02 65, 97029 Würzburg / Burkarderstraße 26, 97082 Würzburg

Schwaben: Bayer. Verwaltungsgericht Augsburg
Postfach 11 23 43, 86048 Augsburg / Kornhausgasse 4, 86152 Augsburg