

**Antrag**  
**auf Gestattung eines vorübergehenden**  
**Gaststättenbetriebes (§ 12 Abs. 1 GastG)**

Eingangsstempel/Vermerke
--------------------------

zum Betrieb einer Schankwirtschaft  Speisewirtschaft   
 Sonstiges  \_\_\_\_\_

**1. Personalien des Antragstellers**

Name, Vorname (bei Frauen Geburtsname)		
Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins: (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)		
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Anschrift (PLZ, Ort, Straße, Nr.)		
Bei Ausländern: Aufenthaltsgenehmigung erteilt durch:		
Ist ein Strafverfahren anhängig? ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	Ist ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig? ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	Ist ein Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig? ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>

**2. Gegenstand der Gestattung**

Anlass (z. B. Volksfest, Sportfest, Parteiversammlung)		
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)		
Ausschank folgender alkoholischer Getränke und nichtalkoholischer Getränke:		
Abgabe folgender zubereiteter Speisen:		
Gesundheitszeugnisse nach §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz liegen für alle Personen vor, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen.		
Tanzveranstaltungen sind vorgesehen ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	Musikalische Darbietungen sind vorgesehen ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	Verwendung von Mehrweggeschirr ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
Ferner sind vorgesehen:		

**3. Räumliche Verhältnisse**

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)			
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens			
Anzahl der Sitzplätze:	Größe der Räume/ Fläche in m <sup>2</sup> :	Festzelt wird errichtet ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	Bautechnische Abnahme hierfür wird gesondert beantragt <input type="checkbox"/>
Vorhandene Toilettenanlagen: (Anzahl eintragen)			
<input type="checkbox"/> Damenspültoiletten	<input type="checkbox"/> Herrensphiltoiletten	<input type="checkbox"/> Urinale mit <input type="checkbox"/> Stück Becken oder <input type="checkbox"/> lfd. m Rinne	
Schankanlage wird betrieben ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	Schankanlage vorhanden und abgenommen ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>		
Schankanlage wird installiert und vor Inbetriebnahme vom Sachkundigen abgenommen ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>			
Ist fließendes Wasser eingerichtet? ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	Ist Gläserspüle mit zwei Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet? ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>		

Der Antragsteller bestätigt, dass er die Hinweise, siehe Anlage, 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, dieser die ordnungsgemäße Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frischtrinkwasserversorgung - siehe Anlage - 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.

PLZ, Ort, Datum	Unterschrift des Antragstellers
-----------------	---------------------------------

# Auflagen

## Getränkeausschank

1. Ist die Abgabe von alkoholischen Getränken gestattet, müssen auch alkoholfreie Getränke nach Wunsch verabreicht werden. 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. Kohlen-säure) 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 anzugeben.
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 Getränkeausgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbe-lag (Lattenrost) versehen sein. Die Abwässer sind - soweit die Einleitung in das Kanalnetz oder sonstige Vorfluter nicht möglich ist, in eine Grube einzuleiten, die mit einer festen Abdeckung versehen ist.

## Toilettenanlagen

4. In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende und einwandfreie Toilettenanlagen - getrennt für Damen und Herren - vorhanden sein. In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen. Für die Handwaschbe-cken sind Seife und hygienisch unbedenkliche Handtrocknungseinrichtungen (Papierhandtücher, Warmluft-trockner, Automatik-Handtuchrollen) zur Verfügung zu stellen. Gemeinschaftshandtücher sind nicht er-laubt. 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.

## Speiseabgaben

5. Die Verkaufsstände, Theken und ähnliches sind so zu stellen, dass hinter diesen Möbeln ein ausreichend großer Betriebsraum entsteht.
6. Diese Raumabteilung darf für den Verbraucher nicht zugänglich sein.
7. Unbefestigte Fußböden (Schotter, Gras) sind über die gesamte Betriebsfläche mit Holzrosten bzw. Bretter-böden abzudecken.
8. Die Arbeitsflächen der Tische müssen hell, glatt und leicht zu reinigen sein.
9. Herde, Grillöfen und andere Bratgeräte dürfen nicht im direkten Einflussbereich des Verbrauchers auf-gestellt werden.
10. Verkaufstische sind an der dem Käufer zugewandten Seite durch einen Aufsatz so einzurichten, dass die auf den Tischen ausgelegten Lebensmittel durch den Käufer nicht nachteilig beeinflusst werden können.
11. Für den Betriebsraum sind ausreichende Abfalleimer und Deckel bereitzustellen.
12. Vorrätig gehaltene Wurst- und Fleischwaren sind in Kühlmöbeln geschützt zu lagern.
13. In dem Betriebsraum ist eine Handwaschgelegenheit mit Seife und Papierhandtüchern für das Betriebsper-sonal einzurichten.
14. Beim Portionieren von Fleisch- und Wurstwaren sind entsprechende Fleischgabeln oder andere Geräte (nicht Hände) zu benutzen.
15. Das Küchenpersonal hat helle und saubere Schutzkleidung zu tragen.
16. Die Geldannahme sollte nicht durch das Küchenpersonal erfolgen.
17. Das Abgeben von Hackfleisch (z. B. auf Brötchen) und roher Bratwurst ist nicht gestattet.

## **Bescheinigungen des Gesundheitsamtes/Gesundheitszeugnisse**

18. Soweit eine Zubereitung und Verabreichung von Speisen und Getränken nach § 42 Infektionsschutzgesetz (IfSG) erfolgt, dürfen nur Personen damit beauftragt werden, die im Besitz der in § 43 IfSG vorgeschriebenen Bescheinigung bzw. eines gültigen Gesundheitszeugnisses sind. Die Bescheinigungen/Gesundheitszeugnisse sind während der Veranstaltung zumindest in Fotokopie in der Betriebsstätte bzw. am -ort für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.

### **Weiterhin sind zu beachten:**

- a) die Fleischverordnung (z. B. hergestellt mit Phosphat),
- b) die Preisangabenverordnung,
- c) die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung bei verpackten Lebensmitteln,
- d) das Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit - Jugendschutzgesetz -,
- e) die Vorschriften über die Sperrzeit.

### **Festzelt, Festplatz**

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 die Aufstellung der Genehmigungsbehörde des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden 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 Zelt 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. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.