

GEMEINDE PENTLING
Am Rathaus 5
93080 Pentling

Bitte mit Schreibmaschine oder in Blockschrift ausfüllen!

↓ **Antragsteller** (Bitte vollständige Adresse eintragen!)

Antrag auf Gestattung
eines vorübergehenden
Gaststättenbetriebes (§ 12 Abs. 1 GastG)
zum Betrieb einer

- Schankwirtschaft
 Speisewirtschaft

Besondere Betriebsart (z. B. Discothek, Tanzlokal, Bar usw.):

1 Antragsteller

Name, Vorname (evtl. auch Geburtsname)

ggf. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)

Geburtsdatum:

Geburtsort:

Staatsangehörigkeit:

bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch:

gültig bis:

Ist ein Strafver-
fahren anhängig ja nein

Ist ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen
bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig ja nein

Ist ein Gewerbeuntersagungs-
verfahren nach § 35 GewO anhängig ja nein

2 Inhalt der Gestattung

Aus Anlass (z. B. Gründungsfest, Sportfest)

Im Zeitraum (Datum und Uhrzeit)

Tanzveranstaltungen

sind vorgesehen ja nein

musikalische Darbietungen

sind vorgesehen ja nein

Außerdem ist vorgesehen:

Zum Ausschank
 folgender

alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke

Zur Abgabe
 folgender

zubereiteter Speisen

Mehrweggeschirr wird verwendet: ja/nein

ja nein

3 Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)

Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens

Festzelt wird errichtet
 ja nein

Baurechtliche Abnahme hierfür
wird gesondert beantragt

Größe der Räume/
Fläche in m²

Anzahl der Sitzplätze: erwartete Gäste

Vorhandene Toiletten, Anzahl eintragen (Hinweise zur Anzahl der Toiletten auf Seite 2 des Antrages beachten!)

Damenspül-
toiletten

Herrenspül-
toiletten

Personal-
toiletten

Urinale

lfd. m
Rinne

Toiletten-
wagen

Schankanlage
wird betrieben ja nein

Hinweise:

Schankanlage wird installiert und vor
Inbetriebnahme von Sachkundigen abgenommen

ja nein

Ist Gläserspüle mit zwei Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet ja nein

4 Schutzvorkehrungen

Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz besteht für (alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen)

Als Sicherheitsmaßnahmen und Maßnahmen zum Jugendschutz sind vorgesehen: (Anzahl der Security-Mitarbeiter, zu welchen Uhrzeiten ist der Einsatz von Security-Mitarbeitern vorgesehen, Einlasskontrollen, Alterskontrollen bei Abgabe von Getränken, etc.), ggf. Beiblatt benutzen.

Der Antragsteller bestätigt, dass er die Hinweise auf Seite 2 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, Personal-Toiletten, Schankanlagen dürfen nur betrieben werden, 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 vorhanden sind).

Pentling, den

Unterschrift des Antragstellers

Der Antragsteller 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.

Hinweis für den Antragsteller

Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende und einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein.

Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z.B. Bierzelten), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 qm Schankraum 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe (z. B. in einem Vereinsheim) können angerechnet werden; dabei sind alle Gaststättenbetriebe auf dem Platz, z.B. bei Märkten und Volksfesten) und die Besucher, die nicht Gäste sind, zu berücksichtigen.

Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:

Größe des Bierzeltes $40 \times 60 \text{ m} = 2400 \text{ m}^2$ $2400 : 350 =$ aufgerundet 7.

Erforderlich sind $7 \times 1 = 7$ Spültoiletten für Männer

$7 \times 2 = 14$ Urinalbecken oder

$7 \times 2 = 14$ lfd. m Rinne und

$7 \times 2 = 14$ Spültoiletten für Frauen.

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

Gemäß § 8 Abs. 6 der Gaststättenverordnung dürfen Toiletten 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.

Sämtliche anfallen Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden. Beachten Sie bitte die vorstehenden Ausführungen bei der Einrichtung der Toilettenanlagen bzw. bei der Anmietung eines Toilettenwagens.

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 die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) 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 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.

Schankbereich, Abgabe von Speisen:

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk günstiger anzubieten als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden.

Zum Spülen darf nur Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage (Trinkwasser) verwendet werden. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend zu erneuern. – Das Wasser ist in kurzfristigen Abständen zu erneuern. – Der Erdboden ist bei den Bierzapfstellen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen. Sämtliche anfallen Abwässer (auch Spül- und Schankwasser) dürfen nicht in den Untergrund eingelassen werden.

Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer, nicht mehr als drei Monaten alten, Bescheinigung § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sind. Ehrenamtlichen Helfern bei Vereinsfesten, Pfarrfesten und ähnlichen Veranstaltungen ist das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ auszuhändigen.

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben.

Die Aushangpflicht und die Verbote des Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit sind zu beachten.

Die Schankstellen sind mit ausreichenden Spüleinrichtungen für die Schankgefäße auszustatten.

An der Betriebsstätte müssen in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen und Wohnung des Gewerbetreibenden angegeben sein.

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenpolizeilichen Vorschriften sowie der Preisauszeichnungsvorschriften (die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind deutlich sichtbar anzubringen) ist der Veranstalter bzw. die zu seiner Vertretung bestellte Person verantwortlich. Für den Betrieb muss eine entsprechende Haftpflichtversicherung abgeschlossen werden.

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. Den Gestattungsbescheid und die Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz müssen Sie am Veranstaltungsort aufbewahren, um sie bei Kontrollen vorzeigen zu können. Ebenso muss der „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ für ehrenamtliche Helfer am Veranstaltungsort vorhanden sein.

Die Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.