

Antragsteller**Antrag auf Gestaltung**

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 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

2. Inhalt der Gestaltung

Aus Anlass (z. B. Volksfest, Sportfest)

Im Zeitraum (Datum und Uhrzeit)

Tanzveranstaltungen sind vorgesehen

ja

nein

musikalische Darbietungen sind vorgesehen

ja

nein

Außerdem ist vorgesehen

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 besonders beantragt

Größe der Räume/
Fläche in m²Anzahl der
Sitzplätze

Vorhandene Nebenräume (z. B. Toiletten, Anzahl eintragen)

Damenspül-

Toiletten

Herrenspül-

Toiletten

Personal-

Toiletten

Urinale mit

St. Becken
oderlfd. m
RinneToilettent-
wagen

Zum Ausschank

alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke

aller

folgender

Zur Abgabe

zubereiteten Speisen

aller

folgender

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

Schankanlage wird betrieben ja neinSchankanlage vorhanden und abgenommen ja neinSchankanlage wird installiert und vor Inbetriebnahme von Sachkundigen abgenommen ja neinIst Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet? ja nein

Der Antragsteller bestätigt, dass er die Hinweise auf der Rückseite des Antrages durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestaltung 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 nur dann betrieben werden dürfen, wenn sie vorher vom Sachkundigen abgenommen wurden und dieser die ordnungsgemäßige Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spülseinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung vorhanden sind). Er versichert, dass er die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen gemacht hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestaltung insbesondere dann zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.

PLZ, Ort, Datum

Unterschrift des Antragstellers

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 Gestaltung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 qm Schrankraum

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 x 60 m = 2400 m² 2400 : 350 = aufgerundet 7.

Erforderlich sind 7 x 1 = 7 Spültoiletten für Männer

7 x 2 = 14 Urinalbecken oder

7 x 2 = 14 lfd. m Rinne und

7 x 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 Entgeld 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 dicht-schließenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind einzuleiten.

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 begehbares Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen.

Im Festzelt sind die Tisch- und Bank-Garnituren so anzurordnen, 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, müssen auch alkoholfreie Getränke auf Wunsch verabreicht werden.

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. 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.

Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishälberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiproducte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 17 und 18 des Bundesseuchengesetzes sind.

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

Verantwortlichkeit des Veranstalter:

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 Schankgefäß auszustatten.

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

Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchen-polizeilichen 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 Gestaltungsbescheid und die Bescheinigungen nach § 42 und § 43 Infektionsschutzgesetz müssen Sie am Veranstaltungsort aufbewahren, um sie bei Kontrollen vorzeigen zu können.

Die Gestaltung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.