

VERWALTUNGSGEMEINSCHAFT ALLERSHAUSEN

MITGLIEDSGEMEINDEN: ALLERSHAUSEN und PAUNZHAUSEN

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

Ich / Wir beantrage(n) hiermit die Gestattung einer

☐ Schankwirtschaft

☐ Speisewirtschaft

☐ _____

Besondere Betriebsart (z. B. Diskothek, Tanzlokal, Bar etc.)

Verantwortlicher Antragsteller:

Firma, Verein, etc.: _____

Name, Vorname: _____

Geburtsdatum, -ort. _____

Staatsangehörigkeit _____

Straße, Hs.Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon / Handy / email _____

Ist ein Strafverfahren anhängig?

☐ ja

☐ nein

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

Ist ein Gewerbeuntersagungsverfahren anhängig?

☐ ja

☐ nein

Bei Ausländern:

Aufenthaltstitel _____

erteilt durch _____

gültig bis _____

Anschrift
Verwaltungsgemeinschaft
Allershausen
Johannes-Boos-Platz 6
85391 Allershausen

Kommunikation
Telefon 0 81 66 - 67 93 0
Telefax 0 81 66 - 67 93 33
E-Mail gemeinde@allershausen.de
Web www.allershausen.de

Öffnungszeiten
Mo - Fr 08.00 – 12.00 Uhr
Do auch 14.00 – 17.00 Uhr

Bankverbindungen
Sparkasse Freising
Freisinger Bank eG

IBAN: DE72 7005 1003 0000 0611 27
BIC: BYLADEM1FSI
IBAN: DE66 7016 9614 0000 4009 39
BIC: GENODEF1FSR

Art der Veranstaltung:

Bezeichnung der Veranstaltung:

aus Anlass (bitte genaue Begründung angeben z. B. Vereinsjubiläum, Aufstiegsfeier usw.):

Ort der Veranstaltung:

(genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstück, Lage, Anschrift)

Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens

Zeitraum, Datum, Uhrzeit (von-bis) _____

Voraussichtliche Besucherzahl _____

Tanzveranstaltungen sind vorgesehen

☐ ja

☐ nein

Musikalische Darbietungen sind vorgesehen

☐ ja

☐ nein

Außerdem ist vorgesehen

(Happy Hour, Schnapsbar, Wettbewerbe, ...)

Festzelt wird errichtet

☐ ja

☐ nein

wenn ja, Raumgröße _____ m², Nebenräume: _____ zugl. Personenzahl: _____ Sitzplätze _____

Vorhandene Nebenräume (z. B. Toiletten):

Anzahl Damenspültoiletten _____

Herrenspültoiletten _____

Personaltoiletten _____

Urinale mit _____ St. Becken oder _____ lfd. m. Rinne

Toilettenwagen: ☐ ja

☐ nein

Ausschank alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke

☐ ja

☐ nein

wenn ja, Getränkekarte beifügen

Abgabe von zubereiteten Speisen

☐ ja

☐ nein

wenn ja, Speisekarte beifügen

Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetze bestehen für alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen

☐ ja

☐ nein

Schankanlage wird betrieben

☐ ja

☐ nein

Schankanlage vorhanden und abgenommen

☐ ja

☐ nein

Schankanlage wird installiert und vor Inbetriebnahme durch Sachkundigen abgenommen

☐ ja ☐ nein

Ist Gläserspüle mit zwei Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet?

☐ ja

☐ nein

Organisation der Einlass- und sonstigen Sicherheitskontrollen:

mögliche vorhersehbare Probleme in Bezug auf den Jugendschutz

Muster der Werbeplakate bzw. Flyer bitte dem Antrag beifügen.

Der Antragsteller bestätigt, dass er die nachfolgenden Hinweise 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 der Veranstaltung in ordnungsgemäßigem und jederzeit brauchbaren Zustand unterhalten werden (z. B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Personaltoiletten) Schankanlagen nur dann betrieben werden dürfen, wenn sie vorher vom Sachkunden 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.

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 beachten Sie, dass eine Anzeige einer öffentlichen Veranstaltung mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einzureichen ist.

Ort, Datum

Unterschrift

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 m² Schankraum

1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. mit 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 = 2.400 m² 2.400 : 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 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 dicht schließende 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 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 Getränk nicht teurer zu verabreichen 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. 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 Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer, nicht mehr als drei Monate alten, Bescheinigung § 42 und 43 Infektionsschutzgesetzes des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sind.

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 die 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.

Die Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.