

Stadt Sulzbach-Rosenberg Luitpoldplatz 25 92237 Sulzbach-Rosenberg	Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gem. § 12 Gaststättengesetz (GastG) und Anzeige einer öffentlichen Veranstaltung Art. 19 LStVG
---	--

I. Angaben zum Antragsteller

Name, Vorname		Ggf. Bezeichnung der jur. Person oder Vereins	
Geburtsdatum	Geburtsort		Staatsangehörigkeit
Anschrift		Telefonnummer	
		Email	

II. Inhalt der Gestattung

Betrieb einer Schankwirtschaft Speisewirtschaft

Bezeichnung der Veranstaltung	
Zeitraum der Veranstaltung	
Datum	Uhrzeit
Musikdarbietung	
Datum	Uhrzeit
Ausschank folgender alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke	
Ausgabe folgender zubereitender Speisen	

III. Ortsbeschreibung

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)	
Stehplätze	Sitzplätze:
Aufstellen eines Festzeltes	
<input type="checkbox"/> ja, Fläche in qm:	<input type="checkbox"/> nein

IV. Angaben zu Toiletten

<input type="checkbox"/> Toilettenwagen	<input type="checkbox"/> Benutzung vorhandener Toiletten im Gebäude
---	---

V. Anzeige einer öffentlichen Veranstaltung (Art. 19 LStVG)

Hiermit wird die öffentliche Vergnügung fristgerecht, schriftlich (spätestens eine Woche vorher) angezeigt.

Datum, Unterschrift des Antragstellers

Der Antragssteller bestätigt mit seiner Unterschrift, dass er die Hinweise auf der Rückseite durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung nur erteilt werden kann, wenn die erforderlichen hygienischen, sanitären und sicherheitstechnischen Einrichtungen vorhanden sind.

Hinweise für den Antragsteller

Verantwortlichkeit der Veranstalter

Sämtliche Preise sind gut sichtbar auszuzeichnen.

Verbote des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit sind aushangspflichtig und zu beachten.

Die Schankstellen sind mit ausreichenden Spüleinrichtungen auszustatten.

Dem Inhaber der Erlaubnis wird insbesondere bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen.

Er hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsbereich zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, infektions-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz-, sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichend Parkmöglichkeiten zu sorgen. Die Zu- und Ausfahrt der Parkplätze sind mit entsprechenden Hinweiszeichen auszuschildern. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.

Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsberechtigung für die Veranstaltung – z.B. durch eine private Vereinbarung mit dem Eigentümer – sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z.B. Wiesen o.ä., zum Abstellen von Kraftfahrzeugen genutzt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung bei der Stadt Sulzbach-Rosenberg zu beantragen. Die Beschilderung ist nach deren Weisung anzubringen.

Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird.

Der Gestattungsbescheid sowie die Bescheinigung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz müssen am Veranstaltungsort aufbewahrt werden, um sie bei Kontrollen vorlegen zu können.

Schankbereich und Abgabe von Speisen

Bei einem Ausschank von alkoholischen Getränken sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Davon muss mindestens ein alkoholfreies Getränk günstiger angeboten werden als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden. Der Ausschank von Branntwein oder Branntweinhaltigen Getränke (sog. Alkopops) an Jugendliche unter 18 sowie die Gestattung zum Verzehr ist ebenfalls untersagt.

Zum Spülen darf nur Trinkwasser verwendet werden. Das Wasser ist durch ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufs) fortlaufend in kurzfristigen Abständen zu erneuern.

Der Erdboden ist bei den Bierzapfstellen ist mit einem Bretterbelag zu versehen. Soweit die Einleitung in das Kanalnetz oder sonstige Vorfluter nicht möglich ist, sind die Abwässer in eine Grube einzuleiten, die mit einer festen Abdeckung versehen ist.

Personen, die gewerbsmäßig 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) herstellen, behandeln und verkaufen, müssen im Besitz einer nicht mehr als drei Monaten alten Bescheinigung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sein.

Für ehrenamtliche Helfer ist eine Bescheinigung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz nicht erforderlich.

Sie müssen durch das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmittel“ mit den wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln vertraut gemacht werden. Ein entsprechendes Merkblatt wird von Ihrer zuständigen Behörde ausgehändigt.

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

Festzelt, Festplatz, Festhalle

Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

Sogenannte fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der unteren Bauaufsicht der Stadt Sulzbach-Rosenberg 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, zu unterhalten und mit ausreichender Beleuchtung auszustatten.

Im Festzelt sind die Tisch- und Bank-Garnituren so aufzustellen, 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 der Besucher ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

Toilettenanlagen anlässlich vorübergehender Gaststättenbetriebe

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende und einwandfreie Toilettenanlagen zur Verfügung gestellt werden.

Bei Gaststätten in 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 bereitzustellen.

Die öffentlich zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe können angerechnet werden; dabei sind alle Gaststättenbetriebe auf dem Platz und die Besucher, die nicht Gäste sind, zu berücksichtigen.

Die Toilettenanlagen sind mit Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser auszustatten. Sie dürfen nicht durch Münzautomaten o.ä. versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Die Zugänge zu den Toiletten sind durch Schilder auszuweisen, sicher begehbar herzustellen, zu unterhalten und bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten.

Die Abwässer aus der Toilettenanlage sind – soweit eine Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist – in dichtschließenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind oder in Fäkalientanks einzuleiten.

Beachten Sie bitte die vorstehenden Ausführungen bei der Einrichtung der Toilettenanlagen bzw. bei der Anmietung eines Toilettenwagens.