

--

 Antrag auf Gestattung
 Genehmigung

eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs (§ 12 Abs. 1 GastG)
zum Betrieb einer

 Schankwirtschaft
 Speisewirtschaft

Bitte mit Schreibmaschine oder in Blockschrift ausfüllen!

Vollzug des Gaststättengesetzes;
Antrag / Bescheid über Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes (§ 12 GastG)
Gemäß § 12 Gaststättengesetzes wird zum nachfolgenden Antrag bis auf Widerruf die Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes erteilt:

Verein		
Name – Vorname (ggf. Geb.Name)	Anschrift	Telefon-Nr.
Geb.-Datum	Geb.-Ort	Staatsangehörigkeit
Anlass		
Im Zeitraum		
<small>(Tag, Datum, Uhrzeit von – bis, geschätzte Besucheranzahl pro Tag) <small>Auflage: Bei Open-Air-Discoveranstaltung muss gewährleistet sein, dass die Nachtruhe ab 1.00 Uhr eingehalten wird, (= 95 dB bei Nachtruhe lt. 18. VO zu BImSchG)</small> </small>		
<input type="checkbox"/> Musikalische Darbietungen finden an Tagen statt		
(Tag, Gruppe) Zeitraum von - bis		
<input type="checkbox"/> Tanzveranstaltung		
Gestattung erstreckt sich auf (Ort), Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens		
Festzelt wird errichtet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Anzahl der Sitzplätze ca. Sitzplätze	Größe der Räume/ Fläche in m ² : ca. m ²
<input type="checkbox"/> Getränkeschankanlage wurde vor Inbetriebnahme nach § 8 Abs. 2 SchankV von einem Sachverständigen abgenommen <input type="checkbox"/> Durchlaufkühler <input type="checkbox"/> Verwendung von Mehrweggeschirr		
Zum Ausschank alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke <u>Bei Festzeltbetrieb und Open-Air-Veranstaltungen ist der Ausschank von Spirituosen und Spirituosen-Mixgetränken außerhalb von feststehenden Gebäuden nicht erlaubt!</u> Hinweis: Verstöße gegen folgende Ausschankbeschränkungen können mit Geldbuße geahndet werden: Bier an unter 16-Jährige: 500 € - 2.000 €; Branntwein an 14 – einschl. 17-Jährige: 1.000 € - 4.000 €; Branntwein an unter 14-jährige: 2.000 € - 8.000 €		
<input type="checkbox"/> aller <input type="checkbox"/> folgender Getränke:		
Zur Abgabe zubereiteter Speisen <input type="checkbox"/> aller <input type="checkbox"/> folgender Speisen:		
Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz bzw. Gesundheitszeugnis alle beteiligten Personen		
Aufgaben und Hinweise: Auf das geltende Rauchverbot wird hingewiesen. Bei Barbetrieb insbesondere bei Ausschank von Spirituosen und –Mixgetränken ist die Abgabe an Minderjährige verboten. Das Ausschankpersonal bzw. der verantwortliche Veranstalter muss in besonderem Maße (Ausweiskontrolle, Aufsichtspersonal, usw.) gewährleisten, dass die Abgabe dieser Getränke unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften vorzunehmen ist. Beiliegende Auflagen und das Merkblatt sind Bestandteil dieses Bescheides.		

Dem Antragsteller ist bekannt, dass die Gestattung nur erteilt werden kann, wenn die im öffentlichen Interesse erforderlichen hygienischen und sanitären Einrichtungen (nach Geschlechtern getrennt Toiletten, einwandfreie Gläserspüle usw.) vorhanden sind.

Desweiteren ist dem Antragsteller bekannt, dass

- nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen wird, dass ein Ausschank von Spirituosen und Spirituosen-Mixgetränken an Minderjährige strengstens verboten ist, auch außerhalb von fest bestehenden Gebäuden.
- das Bedienungspersonal in der Bar mindestens 21 Jahre alt sein muss. Spirituosen und Spirituosen-Mixgetränke dürfen nur in der Bar (feststehendes Gebäude) konsumiert werden
- von , und wird von entsprechendes – professionelles - Aufsichtspersonal (für ca. 100 Besucher 1 Security-Person) eingesetzt werden muss

- das Aufsichtspersonal (Security) zusätzlich das Umfeld des Festplatzes (Parkplätze usw.) mit zu kontrollieren hat.
- für den Fall, dass Auflagen dieser Gestattung nicht erfüllt werden, werden bei Wiederholungsveranstaltungen Begrenzungen vorgenommen.

Hiermit wird versichert, dass alle Angaben nach bestem Wissen wahrheitsgemäß gemacht sind, und bekannt ist, dass die Gestattung widerrufen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.

PLZ, Ort, Datum

Unterschrift Antragstellers

Die Kosten des Verfahrens hat der Antragsteller zu tragen	25,00 €	+	2,50 €	=	27,50 €
--	----------------	----------	---------------	----------	----------------

Bitten den Betrag innerhalb eines Monats auf eines der Konten überweisen.



Der oben beantragte vorübergehende Gaststättenbetrieb nach § 12 GastG wird hiermit genehmigt:

Unterschrift Genehmigungsbehörde (Gemeinde)

Die auf der beiliegenden Seite enthaltenen Gründe, Auflagen und Rechtsbehelfsbelehrung sind Bestandteil dieses Bescheides
 Antragsteller Polizei Landratsamt Gemeinde

Bankverbindung
 Sparkasse Oberpfalz Nord
 Raiffeisenbank Oberpfalz NordWest eG

IBAN
 DE45 7535 0000 0380 2020 02
 DE15 7706 9764 0003 2107 07

BIC
 BYLADEM1WEN
 GENODEF1KEM

Gründe:

Wer Getränke bzw. zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht oder Gäste beherbergt, betreibt einen erlaubnispflichtigen Gaststättenbetrieb (§§ 1 und 2 des Gaststättengesetzes). Gemäß § 12 GastG konnte aus besonderem Anlass der Betrieb einer Gaststätte unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden. Die Auflagen waren nach § 12 Abs. 3 GastG veranlasst.

Zur Entscheidung über den Antrag ist die unterfertigte Behörde gemäß § 1 Abs. 2 der Verordnung zur Ausführung des Gaststättengesetzes (GastV) zuständig. Die Kostenentscheidung stützt sich auf Art. 1, 2, 5, 6 und 10 des Kostengesetzes in der neusten Fassung i.V. mit Tarif Nr. 5 II.7/9 des Kostenverzeichnisses.

Auflagen:

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 ihre Aufstellung vorher der Bauaufsichtsbehörde des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt 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.

Schankbetrieb, Abgabe von Speisen:

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Nach dem Jugendschutzgesetz ist es insbesondere verboten Branntwein oder ähnliche Getränke an Personen unter 18 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten. Bei anderen alkoholischen Getränken (z.B. Bier, Wein, Sekt) gilt dies entsprechend für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nicht und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24:00 Uhr gestattet werden.

Getränkeausschankanlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z.B. Kohlensäure) 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 Befügung dieser Bescheinigung sofort dem für den Betriebsort zuständigen Landratsamt bzw. bei kreisfreien Städten der Stadtverwaltung anzuzeigen.

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 Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Latentrost) versehen sein.

Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemmeln, heiße Würste, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer Bescheinigung gem. § 43 des Infektionsschutzgesetzes bzw. eines Gesundheitszeugnisses gem. §§ 17 und 18 des Bundesseuchengesetzes sind. Die Bescheinigung/Gesundheitszeugnisse sind zumindest in Fotokopie während der gesamten Dauer der Veranstaltung in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.

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

Hackfleischzeugnisse (Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Schaschlik, Bratwürste gestecktes Fleisch) dürfen nur zubereitungsgerecht fertiggestellt von Betrieben im Sinne des § 9 Hackfleischverordnung (z.B. Metzgereien) bezogen werden. Sie sind vor der Abgabe an den Verbraucher vollständig durchzuerhitzen. Bei der Lagerung und beim Transport dürfen die nach der Hackfleischverordnung vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von + 4° C sowie die Frist für das Inverkehrbringen (nur am Herstellungstag; Bratwürste und Schaschlik auch am nächsten Tag) nicht überschritten werden.

Im tieferem Zustand dürfen Hackfleischzeugnisse auch vom Großhandel oder anderen Betrieben bezogen werden, wenn die Herstellung, die Lagerung, der Transport und die Verarbeitung entsprechend den Vorschriften der §§ 3, 4 Abs. 2, 5 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischV erfolgt bzw. erfolgt ist.

Die zuvor erwähnten Beschränkungen gelten nicht, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig und vollständig durcherhitzt bezogen werden. Sie müssen dann nicht zwingend von Metzgereien bezogen werden, sondern können z.B. auch von einer Gaststätte oder sonstigen Einrichtungen geliefert werden, wenn hierbei die Vorschriften der Hygiene-VO (in Bayern: Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln tierischer Herkunft) beachtet werden.

Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst (z.B. auch Brötchen) dürfen nicht abgegeben werden.

Nur in Kühlrichtungen (Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist zwingend eine Tiefkühlrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf – 15° C darf die vorgeschriebene Temperatur von – 18° C unterschritten werden. Verschärfte Anforderungen gelten für Hackfleischzeugnisse (siehe oben).

Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z.B. auf Tellern mit Gemeinschaftsöffeln) zur Benutzung durch den Kunden. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen.

Für Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit, möglichst mit fließendem Trinkwasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage mit Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (Papierhandtücher, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z.B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.

Toilettenanlage:

Toiletten dürfen 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 dichtschließenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, einzuleiten.

Verantwortlichkeit des Veranstalters

Dem Inhaber der Erlaubnis wird besonders bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen. Er hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum oder auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehören insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtliche Vorschriften. Ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Name und Anschrift des Veranstalters müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. –gelände angegeben werden.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichende Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- oder Ausfahrt kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind Einweiser einzusetzen.

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

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z.B. Wiesen o.ä., zum aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Schilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Klage bei dem Bayerischen Verwaltungsgericht in Regensburg, Hausanschrift: 93047 Regensburg, Haidplatz 1, schriftlich oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts erhoben werden. Die Klage muss den Kläger, die Beklagte und den Gegenstand des Klagebegehrens bezeichnen und soll einen bestimmten Antrag enthalten. Die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel sollen angegeben, der angefochtene Bescheid soll in Urschrift oder in Abschrift beigelegt werden. Der Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigelegt werden.

Hinweise zur Rechtsbehelfsbelehrung:

- Durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes zur Ausführung der Verwaltungsgerichtsordnung vom 22.06.2007 (GVBl Nr. 13 vom 29.06.2007) wurde im Bereich des Gaststättenrechts abgeschafft. Es besteht keine Möglichkeit, gegen diesen Bescheid Widerspruch einzulegen.
- Die Klageerhebung in elektronischer Form (z.B. durch E-Mail) ist unzulässig.
- Kraft Bundesrechts ist bei Rechtsschutzanträgen zum Verwaltungsgericht seit 01.07.2004 grundsätzlich ein Gebührevorschuss zu entrichten.