



Gestattungsantrag nach § 12 Gaststättengesetz (GastG)

Anlass:

Antragsteller:

Firma/Verein:

Rechtsform:

Kontaktperson:

Anrede:

Familienname:

Geburtsname:

Vorname:

Staatsangehörigkeit:

Geburtsdatum:

Geburtsort:

Straße:

Hausnummer:

Postleitzahl:

Ort:

Bei Rückfragen erreichbar unter (freiwillige Angaben):

Telefon:

Fax/E-Mail:

Während der gesamten Veranstaltung anwesende

verantwortliche Person:

Handy-Nr.:

Jugendschutzbeauftragte/r:

Handy-Nr.:

Liegt eine Aufenthaltsgenehmigung (bei ausländischer Staatsangehörigkeit) vor?

nein

ja

von wem erteilt (Genehmigungsbehörde):

Sind Strafverfahren anhängig, wenn ja bitte im Folgenden angeben:

nein

ja

Strafverfahren:

Ist ein Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig?

nein

ja

Veranstaltungsort (falls keine Straßenbezeichnung und Hausnr. vorhanden, ist ein Lageplan beizufügen!)

Straße:

Hausnummer:

Postleitzahl:

Ort:

Grundstückseigentümer/in:

Familienname: Vorname:
Straße: Hausnummer:
Postleitzahl: Ort:

Betriebszeiten:

Datum: Uhrzeit: von bis:
Datum: Uhrzeit: von bis:
Datum: Uhrzeit: von bis:
Datum: Uhrzeit: von bis:

Welche Getränke werden verkauft?

alkoholfreie Getränke Bier Wein Branntwein
 Schnaps sonstiges:

Werden alkoholische Getränke verbilligt abgegeben? nein ja

Sind besondere Bewirtungsformen geplant (z.B. Flatrate-trinken, All-Inclusive-Veranstaltung u.ä.)?

nein ja ggf. welche:

Falls eine oder beide Fragen mit ja beantwortet sind, ist die Vorlage einer vollständigen Getränke-karte mit allen Preisen nötig, aus der auch Preise ersichtlich sind, die nur zu bestimmten Zeiten (z.B. 20.00 Uhr bis 22.00 Uhr) verlangt werden.

Wird eine Schankanlage betrieben?

nein ja Schankanlage wurde von einem Sachkundigen abgenommen

Ist die Gläserspüle mit zwei Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet?

nein ja

Wird Mehrweggeschirr verwendet?

nein ja

Wie viele Bewirtungsstände sind vorgesehen?

Anzahl der Bewirtungsstände, an welchen Alkohol abgegeben wird:

Welche Speisen werden verkauft?

Speise 1: Speise 2:
Speise 3: Speise 4:
Speise 5: Speise 6:

Bei Abgabe von Speisen:

Speisen/Salate werden selbst zubereitet

Speisen/Salate werden verzehrfertig geliefert durch Firma:

Fleisch-/Wurstwaren werden gegrillt

Belehrungen nach dem IfSG („Gesundheitszeugnis“) liegen vor für

Name:

geb. am/in:

Ehrenamtliche Helfer sind mit dem Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ unterrichtet.

Sind Musikdarbietungen vorgesehen?

nein

ja

Welche Art von Musikanlage wird verwendet (z.B. Verstärkeranlage):

Sind Tanzveranstaltungen vorgesehen?

nein

ja

Welche Darbietungszeit ist vorgesehen?

Uhrzeit von:

bis:

Wo findet die Darbietung statt?

Musik im Zelt

Musik im Freien

Sonstiger Veranstaltungsort (genaue Bezeichnung, z.B. Stadel, Gemeindesaal, etc.):

Wie groß sind die Räume oder Zeltfläche (Bitte in Quadratmeter angeben)?

Fläche (in Quadratmetern):

Erwartete Besucherzahl:

Wird ein Festzelt errichtet?

nein

ja

Prüfbuch liegt vor

Werden Ordnungskräfte gestellt?

nein

ja

Name der Firma:

Falls private Ordnungskräfte gestellt werden, sind diese in einer gesonderten Liste unter Angabe von Familienname, Rufname, Geburtsdatum und Handynummer aufzuführen.

Wie viele Toilettenanlagen sind vorhanden?

Damen-Spültoiletten:

Herren-Spültoiletten:

Urinale:

Rinne (laufende Meter):

Personaltoiletten:

Behindertentoiletten:

Ich bestätige, dass ich die angefügten Hinweise des Antrages durchgelesen und zur Kenntnis genommen habe. Mir 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 ordnungsgemäßen 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 ordnungsgemäße Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung vorhanden sind. Ich versichere, dass ich die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen gemacht habe. Mir ist bekannt, dass die Gestattung insbesondere dann zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.

Hinweise zum Datenschutz: Die Daten werden erhoben um Ihren Antrag bearbeiten zu können. Verantwortlich für die Verarbeitung der Daten ist die zuständige Behörde. Rechtsgrundlage der Verarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 Buchstabe e der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Verbindung mit Art. 4 Bayerisches Datenschutzgesetz (BayDSG) und in Verbindung mit dem anzuwendenden Fachgesetz. Die Hinweise zur Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) habe ich zur Kenntnis genommen.

Ort:

Datum:

Unterschrift:

**Bitte senden Sie den Antrag zurück an:
Markt Frontenhausen
Marienplatz 3
84160 Frontenhausen**

Oder per E-Mail: mittermaier@markt-frontenhausen.de

Hinweise für den Antragsteller

1. Der Antrag ist **vollständig** auszufüllen und mindestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu stellen.
2. Bei kurzfristiger Antragstellung (weniger als zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn) wird eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr von 25,00 Euro erhoben.
3. Der Antrag kann bei verspäteter Abgabe oder unvollständiger bzw. falscher Angaben auch abgelehnt werden.
4. Wird von der Erlaubnis kein Gebrauch gemacht, so muss dies spätestens eine Woche vor dem Veranstaltungsbeginn dem Ordnungsamt beim Markt Frontenhausen mitgeteilt werden.
5. Sobald die Gestattung erteilt wurde, hat der Erlaubnisinhaber die Erlaubnisgebühr zu tragen. Dies gilt auch, wenn die Veranstaltung ausfällt oder der Erlaubnisinhaber an dieser nicht teilnimmt.
6. Der Ausschank sowie die Musikdarbietung sind eine halbe Stunde vor Betriebsende einzustellen.

7. Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes von Bierzelten 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 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.

Somit sind bereitzustellen:

Größe des Bierzeltes	Spültoiletten für		Urinale mit	
	Männer	Frauen	lfd. m. Rinne	oder Becken
350 m ²	1	2	2	2
bis 700 m ²	2	4	4	4
bis 1.050 m ²	3	6	6	6
bis 1.400 m ²	4	8	8	8
bis 1.750 m ²	5	10	10	10
bis 2.100 m ²	6	12	12	12
bis 2.450 m ²	7	14	14	14
bis 2.800 m ²	8	16	16	16
bis 3.150 m ²	9	18	18	18

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

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 dichtschießenden 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.

8. Festzelt, Festplatz, Festhalle:

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.

9. Schankbereich, Abgabe von Speisen:

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

Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden. Weder Branntwein noch branntweinhaltige Getränke (sog. Alkopops) dürfen an Jugendliche unter 18 abgegeben noch der Verzehr gestattet 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.

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 § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sein.

Bei ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern ist eine Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz nicht erforderlich. Sie müssen mit dem Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden. Der Leitfaden wird von Ihrer zuständigen Behörde ausgehändigt.

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

10. Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben.

Die besonderen Sicherheitsbestimmungen im Umgang mit Flüssiggas sind grundsätzlich zu beachten.

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.

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 gehört insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, infektions-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften. Ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Name und Anschrift des Veranstalters (= Inhaber der Erlaubnis, siehe Seite 1) müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichend Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- und 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 eine 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 Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

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!