

Eingangsstempel / Vermerke der Behörde

Bitte beachten Sie die Hinweise auf dem zweiten Blatt !

Amt Barth
Rathaus
Teergang 2
18356 Barth

Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes

gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)

1. Antragsteller(in)		
Name, Vorname (eventuell auch Geburtsnamen)		
ggf. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)		
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Anschrift		
bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch		gültig bis
Ist ein Strafverfahren anhängig? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ist ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ist ein Gewerbeunter-sagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
2. Inhalt der Gestattung		
Anlass		
Tag und Uhrzeit (Dauer)		
Folgende Getränke sollen verabreicht werden:		
Folgende zubereitete Speisen:		
<input type="checkbox"/> Gesundheitszeugnisse nach §§ 17 und 18 Bundesseuchengesetz liegen für alle Personen vor, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen.		
Tanzveranstaltungen sind vorgesehen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	musikalische Darbietungen sind vorgesehen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Außerdem ist vorgesehen:
3. Räumliche Verhältnisse		
Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)		
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens		

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

Hinweise für den Antragsteller

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. Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen

zu verlangen.

Die jedemann 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 $40 \times 60 \text{ m} = 2400 \text{ m}^2$. $2400 : 350 = 6,85 =$ aufgerundet 7.

Erforderlich sind	$7 \times 1 =$	7	Spültoiletten für Männer
	$7 \times 2 =$	14	Urinalbecken oder
	$7 \times 2 =$	14	lfd. m. Rinne und
	$7 \times 2 =$	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 dichtschließenden 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, müssen auch alkoholfreie Getränke auf Wunsch verabreicht werden.

Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschrieben 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 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 Warenschutz abzusichern.

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben.

Die Aushangspflicht 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 Gesundheitszeugnisse nach §§ 17, 18 Bundesseuchengesetz müssen Sie am Veranstaltungsort aufbewahren, um sie bei Kontrollen vorzeigen zu können.

Die Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.