

**Antrag auf Gestattung nach § 12 GastG
(vorübergehende Gaststättenerlaubnis)**

**Anzeige der Veranstaltung
einer öffentlichen Vergnügung
(Art. 19 Abs. 1 LStVG)**

➔ **Die Anzeige ist mindestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn einzureichen!**

Bei großen Veranstaltungen empfiehlt es sich, mindestens vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn Kontakt mit der Genehmigungsbehörde aufzunehmen.

➔ **Bei verspäteter Anzeige kann u.U. keine sicherheitsrechtliche Bewertung der Veranstaltung mehr durchgeführt werden, was eine Ablehnung zur Folge haben kann.**

ANTRAGSTELLER

Veranstalter	Verein, Organisation, Firma
Vertretungsberechtigter	Name, Vorname, Geburtsdatum
	Anschrift
	Telefon, Fax, E-Mail
	Erreichbarkeit während der Veranstaltung (Handy)

ANGABEN ZUR VER- ANSTALTUNG

Anlass	kurze Beschreibung der Veranstaltung, ggf. Beiblatt benutzen							
am		von		Uhr	bis		Uhr	
am		von		Uhr	bis		Uhr	
am		von		Uhr	bis		Uhr	
<input type="checkbox"/> musikalische Darbietungen finden an _____ Tag(en) statt								
Live-Musik <input type="checkbox"/> ja								<input type="checkbox"/> nein
Name der Band/Kapelle:								

RÄUMLICHE VERHÄLTNISSSE

Die Gestattung soll sich erstrecken auf Ort, Anschrift, Platz der Veranstaltung	
<input type="checkbox"/> Festzelt wird nicht errichtet	<input type="checkbox"/> Festzelt wird errichtet: Größe des Zeltes in m ²

<input type="checkbox"/> Im Zelt werden	Sitzplätze angeboten
<input type="checkbox"/> Im Außenbereich werden	Sitzplätze angeboten
Es werden bis zu	Besucher gleichzeitig zugelassen

Toilettenanlagen	Vorhandene Anlagen in:
	___ Damentoiletten ___ Herrentoiletten ___ Urinale bzw. ___ m Rinne, ___ Behindertentoiletten
	<input type="checkbox"/> Gesondert werden folgende Toiletten aufgestellt:
	___ Toilettenwagen ___ Toilettencontainer mit folgender Einrichtung: ___ Damentoiletten ___ Herrentoiletten ___ Urinale bzw. ___ m Rinne, ___ Behindertentoiletten

SCHANKBEREICH, ABGABE VON SPEISEN

Ausschank	<input type="checkbox"/> nichtalkoholischer Getränke	Ausgabe von Speisen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
	<input type="checkbox"/> alkoholischer Getränke	
	<input type="checkbox"/> von Spirituosen	

Schankanlage wird betrieben	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Schankanlage vorhanden und abgenommen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Schankanlage wird installiert und vor Inbetriebnahme durch Sachkundigen abgenommen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Die ordnungsgemäße Abwasserbeseitigung (aus Toiletten, Schankstellen und Spüleinrichtungen) für die Veranstaltung ist sichergestellt.
<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Ich bestätige hiermit, die nachfolgenden Hinweise durchgelesen und zur Kenntnis genommen zu haben. 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 ordnungsgemäßem und jederzeit brauchbarem Zustand unterhalten werden.

Die Kosten eines erforderlichen Bescheides und der sonstigen Auslagen werden von mir übernommen. Mir ist bekannt, dass Erlaubnisse anderer Behörden (z.B. nach Gaststättenrecht, Straßenverkehrsrecht, Bau-recht ...), die zur Durchführung der genannten Veranstaltung eventuell nötig sind, von dieser Erlaubnis/Anzeige **nicht** umfasst werden. Diesbezüglich werde ich mich bei den zuständigen Stellen selbst erkun-digen.

Ich versichere, dass alle Angaben nach bestem Wissen und Gewissen wahrheitsgemäß gemacht worden sind. Mir ist bekannt, dass die Gestattung zurückgenommen werden kann, wenn sich herausstellt, dass diese aufgrund unrichtiger Angaben des Antragstellers erteilt worden ist.

(Datum, Unterschrift Veranstalter)

Bitte vollständig ausfüllen und zurücksenden an

Verwaltungsgemeinschaft Eichstätt
Gundekarstraße 7 A
85072 Eichstätt

Sachbearbeiterin
Susanne Pfaller
Telefon 08421/9740-33
E-Mail pfaller@vg-eichstaett.de

Hinweise 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 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, 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 Würstchen, 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.