



Anzeige eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gemäß § 2 Abs. 2 Landesgaststättengesetz

Angaben zum Antragstellenden		
Bei der antragstellenden Person handelt es sich um:		
<input type="checkbox"/> eine natürliche Person	<input type="checkbox"/> um eine juristische Person	<input type="checkbox"/> um einen Verein
Angaben zu einer juristischen Person oder einem Verein		
Firmen-, Vereinsname (Im Handelsregister oder Vereinsregister eingetragener Name)		
Geschäftssitz (Adresse)		
Vertreten durch Geschäftsführer/Vorstand (Name und Adresse)		
Erreichbarkeit Telefonnummer:	Mailadresse	
Angaben zur natürlichen Person		
Name		
Adresse		
Erreichbarkeit Telefonnummer:	Mailadresse	
Angaben zur Veranstaltung		
Bezeichnung der Veranstaltung		
Besonderer Anlass der Veranstaltung		
Ort der Veranstaltung (genaue Bezeichnung des Gebäudes, Grundstückes, Lage, Anschrift)		
Tag der Veranstaltung (Datum)		
Uhrzeit der Veranstaltung pro Tag (Uhrzeit von –bis)		
Anzahl der erwarteten Besucher pro Tag		
<input type="checkbox"/> Festzelt mit $\geq 75 \text{ m}^2$ wird aufgestellt Achtung für fliegende Bauten $\geq 75 \text{ m}^2$ ist bei der unteren Baurechtsbehörde eine Abnahme zu beantragen. Bitte wenden Sie sich hierfür an: Bauamt@Landkreis-Heidenheim.de		
<input type="checkbox"/> Reisegewerbekarte liegt vor		
<input type="checkbox"/> Ordnungskräfte werden eingesetzt – Anzahl: _____		
<input type="checkbox"/> Sanitäts- oder Rettungsdienstkkräfte werden eingesetzt – Anzahl: _____		
<input type="checkbox"/> Sicherheits- (Brandschutz)konzept liegt vor		

Angaben zur Gastronomie
Getränkeausschank <input type="checkbox"/> Es werden ausschließlich nicht alkoholische Getränke ausgeschenkt <input type="checkbox"/> Es werden alkoholische als auch nicht alkoholische Getränke ausgeschenkt
Es erfolgt folgendes Speiseangebot
<input type="checkbox"/> Es wird Gas zu Heiz- oder Kochzwecken verwendet <input type="checkbox"/> Es werden Fritteusen (Fett; Öl) betrieben <input type="checkbox"/> Es wird eine Schankanlage betrieben <input type="checkbox"/> Anzahl der Verkaufsstände: _____

Weitere Angaben

Ort, Datum

Unterschrift des/der Antragstellers/in

Verarbeitungsvermerk zum Eingang der Anzeige:

Eingangsdatum

Behörde, Unterschrift

Hinweise

Die Landesregierung hat mit der Neuausrichtung des Gaststättenrechts einen Wechsel von der bisherigen Erlaubnis zum Betrieb eines stehenden bzw. vorübergehenden Gaststättengewerbes hin zu einem Anzeigeverfahren geschaffen. Die das Gaststättengewerbe betreibende Person wird dabei im höheren Maße gefordert, aus eigenem Antrieb die Voraussetzungen für einen normkonformen Betrieb zu schaffen. Um der Pflicht zur Einhaltung der gesetzlichen Regelungen nachzukommen, möchten wir Sie nachfolgend auf die folgenden Themen hinweisen:

1. Verantwortlichkeiten des Veranstalters

Der Veranstalter hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum bzw. auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere die Einhaltung bau-, immissionsschutz-, gaststätten-, sperrzeit-, jugendschutz-, jugendarbeitsschutz-, lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, preisangaben-, eich- und sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Bereitstellung eines leistungsfähigen und ausreichend besetzten Ordnungsdienstes.

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

Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit fliegender Bauten oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Durchsagen im Zelt bis zum Abbruch der Veranstaltung, Sicherung der Aufbauten und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.

Sämtliche Flucht- und Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden. Stände, Vorratslagerungen u.Ä. im freien dürfen Flucht- und Rettungswege, insbesondere Notausgänge nicht einengen oder verstellen.

Im Innen- und Außenbereich sind Löschwasserentnahmestellen (Hydranten), sowie Verteil- und Schaltanlagen der Energie- und Wasserversorgung einschließlich ihrer Kennzeichnungen von Aufbauten oder Lagerungen im Umkreis von 1 m freizuhalten; sie müssen jederzeit zugänglich sein.

Bei Dekorationen, vor allem in zugelassenen Versammlungsstätten sowie Fliegenden Bauten (Festzelte) sind nur schwer entflammable Dekorationen (B1 nach DIN 4102) zu verwenden. Im Außenbereich können auch normalentflammable Dekorationen im Einzelfall geduldet werden, wenn sie außerhalb der Reichweite von Personen angebracht werden.

Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen u.Ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen und es sind an zentralen Stellen in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN EN 3 bereitzuhalten.

2. Sperrzeit

Die Sperrzeiten für einen vorübergehenden Gaststättenbetrieb sind in § 8 LGastG geregelt. Danach beginnt die Sperrzeit um 3.00 Uhr. In der Nacht zum Samstag und zum Sonntag beginnt die Sperrzeit um 5.00 Uhr und endet jeweils um 6.00 Uhr. In der Nacht zum 01. Januar wird die Sperrzeit aufgehoben, in der Nacht zum Fastnachtsdienstag und zum 1. Mai beginnt die Sperrzeit um 5.00 Uhr. Eine Sperrzeitverkürzung kann bei der Gemeinde-/Stadtverwaltung beantragt werden.

3. Hygienehinweise

Wer bei einem Fest oder ähnlichen Veranstaltungen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit der Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln direkt oder indirekt in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste bzw. Teilnehmer. Er muss darauf achten, dass bei ihm keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können.

Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf mit dem Behandeln, Herstellen oder in-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln erstmalig nur beschäftigt werden, wer im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses ist oder für wen durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass die Person in mündlicher und schriftlicher Form über ihre Verpflichtung zur Meldung von Krankheiten nach § 42 IfSG belehrt wurde und sie schriftlich erklärt hat, dass ihr keine Tatsachen für eine Tätigkeitsverbot bekannt sind. Neben einer der genannten Bescheinigungen ist die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber am Betriebsort zur Einsicht bereitzuhalten.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf das Merkblatt zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg verwiesen.

Des Weiteren wird im Umgang mit Lebensmittel auf Vereins- und Straßenfesten auf den Leitfaden des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg verwiesen.

4. Lebensmittel und Getränke

Bei Verwendung einer Schankanlage für den Getränkeausschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränkeanlagen erfolgen.

Es muss ein für Jedermann deutlich sichtbares Verzeichnis vorhanden sein, aus dem die Warenart, die Menge und die Preise zu ersehen sind. Es müssen auch alkoholfreie Getränke auf Verlangen eines Gastes verabreicht werden. Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.

Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbare Betrunkene zu verabreichen. Das Betreiben sogenannter „Flatrate Partys“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkohol, missbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich verboten.

5. Jugendschutz

Das Jugendschutzgesetz in seiner aktuell gültigen Fassung ist zu beachten. Wir weisen insbesondere darauf hin, dass in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit

1. Bier, Wein, weinhaltige Getränke oder Schaumwein oder Mischungen dieser Getränke mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren
2. andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche weder abgegeben werden dürfen noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5.00 Uhr und 23.00 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendliche ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24.00 Uhr bis 5.00 Uhr morgens nicht gestattet werden.

Diese Regelung gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben, darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

6. Lärmschutz

Mit dem Gaststättenbetrieb verbundene Lärmentwicklungen (z.B. musikalische Darbietungen oder Lärm, der durch die Unterhaltung der aus der Gaststätte auf die Straße heraustretenden Gäste oder durch das Verhalten des Betriebes, insbesondere bei der An- und Abfahrt mit Kraftfahrzeugen, verursacht wird) sind sozialverträglich zu dämpfen.

Die Lärmimmissionen dürfen die zulässigen Richtwerte der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm – TA Lärm nicht überschreiten. Kurzfristige Geräuschspitzen sollen die Immissionsrichtwerte tagsüber (6:00 Uhr – 22:00 Uhr) um nicht mehr als 20 dB (A) und nachts um nicht mehr als 10 dB (A) überschreiten.

7. GEMA

Veranstaltungen mit Musikdarbietungen sind – wenn sie öffentlich sind bei der GEMA in Stuttgart anzumelden. Dies gilt nicht nur für Live-Darbietungen, sondern auch für das Abspielen von Tonträgern.

8. Verwendung von Flüssiggas

Die Mindestvorschriften (DGUV Regel 110-010 „Verwendung von Flüssiggas“) für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen sind zu beachten.

9. Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Festplatz oder in seiner Nähe können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

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

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten.

10. Parkplätze

Für die Veranstaltung sind auf privatem Grund Parkplätze für die Besucher/Gäste zur Verfügung zu stellen und zwar in ausreichender Anzahl. Zu geregelter Parkordnung haben Sie als Veranstalter Parkeinweiser in ausreichender Zahl einzusetzen.

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 erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

11. Versicherung

Es empfiehlt sich, für die Veranstaltung eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungs-Haftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt, denn der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.