

→ Absender

Anzeige

einer öffentlichen Veranstaltung (Art. 19 LStVG)
Az.: 132.0.1

Antrag

Verwaltungsgemeinschaft
Bad Grönenbach
Marktplatz 1

87730 Bad Grönenbach

auf Erteilung einer Sperrzeitverkürzung Az.: 132.0.1
 eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes
(§ 12 Abs. 1 GastG) Az.: 823.1
zum Betrieb einer
 Schankwirtschaft Speisewirtschaft

Angaben zum Antragsteller:

Vorname, Nachname:

Ggf. Bezeichnung d. jur. Person od. des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je 1 Formular auszufüllen)

Geburtsdatum und -ort:

Staatsangehörigkeit:

Bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch: Behörde: gültig bis:

Anlass der Veranstaltung:	Zeitraum der Veranstaltung:
Ort der Veranstaltung:	Uhrzeit von – bis: bis Uhr
Name und Anschrift des Eigentümers:	Festzelt wird errichtet: <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja; Größe des Festzeltes: m ² bzw. zugelass. Pers.anzahl: ; Anzahl Sitzplätze:
<input type="checkbox"/> musikalische Darbietungen <input type="checkbox"/> Tanzveranstaltung <input type="checkbox"/> sonst. Darbietung <input type="checkbox"/> Diskothek <input type="checkbox"/> Alleinunterhalter <input type="checkbox"/> sonstiges (CD's)	Eintrittsgeld:
Vorhandene Nebenräume: (z. B. Toiletten) ja Damenspültoiletten ja Herrensüpültoiletten Toilettenwagen	Urinale m. Stk. Becken oder lfd. m Rinne

Ausschank <input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender alkohol. und alkoholfreie Getränke:
Abgabe <input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender zubereiteter Speisen:
Gesundheitszeugnis nach §§ 17, 18 BseuchG	/Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz
bestehen für folgende Personen:	
Folgende Schankanlage ist vorhanden:	
Folgende Gläserspüle ist vorhanden:	

Sperrzeitverkürzung	<input type="checkbox"/> wird nicht beantragt	<input type="checkbox"/> wird beantragt
am: von-bis:	am: von-bis:	am: von-bis:

Es wird versichert, dass alle Angaben nach bestem Wissen wahrheitsgemäß gemacht sind. Bei Antrag auf Erteilung der Gestattung einer Schank- und Speisewirtschaft ist bekannt, dass die Gestattung widerrufen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.

Datum:

Unterschrift:

Nur von der Erlaubnisbehörde auszufüllen!

<input type="checkbox"/> Erlaubnis (nach Art. 19 Abs. 3 LStVG)	<input type="checkbox"/> Sperrzeitverkürzung (nach § 11 GastV)
Eingangsbestätigung am:	
Die beantragte Veranstaltung: <input type="checkbox"/> erlaubnispflichtig (Gebühr 5,50 €)	<input type="checkbox"/> nicht erlaubnispflichtig (bei Beantragung 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung)

Die Erlaubnis zur Durchführung der oben genannten Veranstaltung wird hiermit jederzeit widerruflich erteilt.

Sperrzeitregelung:	<input type="checkbox"/> Der Beginn	<input type="checkbox"/> Das Ende	der Sperrzeit wird festgesetzt:
am: auf Uhr	am: auf Uhr	am: auf: Uhr	am: auf Uhr

Die Rechtsbehelfsbelehrung und Auflagen auf der Rückseite bzw. auf dem Beiblatt sind Bestandteile dieses Bescheids.

Für diesen Bescheid wird folgende Gebühr festgesetzt:

Bad Grönenbach, den

_____ (Siegel)
(Unterschrift Behörde)

Sperrzeit/Anzeige öff. Veranstaltung: Antragsteller/Polizei/Ordnungsamt/Behörde, z. A.
Gestattung: Antragsteller/Polizei/Landratsamt/Finanzamt/Rettungsleitstelle/ Behörde, z. A.

Geb.Verzeichnis-Nr.
Sperrzeitverkürzung
Erlaubnisgebühren
Gestattung
<hr/>
Gesamtkosten

Auflagen

1. ALLGEMEIN

- 1.1 An allen Verkaufsständen und Theken ist an gut sichtbarer Stelle der ausgeschriebene Vor- und Familienname und die Wohnanschrift des Gewerbetreibenden sowie ein gut lesbares Preisverzeichnis sichtbar anzubringen.
- 1.2 Die Verarbeitung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ist den einzelnen Speisen gut zugeordnet anzugeben.
- 1.3 Es müssen mindestens zwei alkoholfreie Getränke nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge abgegeben werden.
- 1.4 Es sind ausreichend Abfallbehältnisse aufzustellen; der Abfall ist über die Gemeinde zu entsorgen. Abfälle sind so weit wie möglich zu vermeiden, unvermeidbare Abfälle getrennt nach Abfallarten zu sammeln und Wertstoffe einer Wiederverwendung zuzuführen. Es dürfen keine Einweggeschirre- und bestecke verwendet werden.
- 1.5 Es sind ausreichende Zufahrten für Feuerwehr und Krankenwagen freizuhalten. Bei Veranstaltungen in geschlossenen Räumen dürfen die Eingangs-, Ausgangs- und Notausgangstüren während der Betriebszeit nicht versperrt oder in der Benutzbarkeit beeinträchtigt werden.
- 1.6 Sofern in der Gestattung nichts anderes geregelt, sind Musikdarbietungen unter freiem Himmel bzw. in der Nähe fremder Wohnungen ab 22.00 Uhr einzustellen. Ferner sind in geschlossenen Räumen um 22.00 Uhr die Fenster und Türen zu schließen.

2. TOILETTENANLAGEN

Toilettenanlagen sind erforderlich, wenn alkoholische Getränke ausgeschenkt oder Sitzgelegenheit bzw. sonstige Vorrichtungen bereitgehalten werden, die ein längeres Verweilen ermöglichen.

Es sind dann je nach Art und Größe der Veranstaltung, der Art und Anzahl von Gästen sowie der voraussichtlichen Verweildauer entsprechend ausreichend Toilettenanlagen zur Verfügung zu stellen.

Am Festplatz bzw. Festzelt ist im Einvernehmen mit der Gemeinde ein Toilettenwagen aufzustellen. Je angefangene 350 qm Schankfläche müssen 1 Herren-WC, 2 Urinalbecken oder 2 m Rinnen und 2 Damen –WC zur Verfügung stehen. Im Bereich der Toilettenanlagen ist eine Handwaschgelegenheit, die mit fließendem Wasser ausgestattet ist, bereitzustellen.

3. GETRÄNKEAUSSCHANK

Wer eine Getränkeschankanlage betreiben will, hat diese durch einen Sachkundigen prüfen zu lassen, der durch Eintragung im Betriebsbuch oder im Formblatt die ordnungsgemäße Errichtung bescheinigt.

Zum reinigen der Gläser oder Getränkebehälter muss entweder eine Gläserspülmaschine oder zwei Becken mit je einem Warmwasser und einem Kaltwasser vorhanden sein.

Die Inbetriebnahme ist dem Gewerbeamt schriftlich anzuzeigen und die Bescheinigung des Sachkundigen beizufügen.

Die Anlage darf erst in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige die Bescheinigung erteilt hat und dem Landratsamt die Inbetriebnahme angezeigt wurde.

In der Nähe der Getränkeschankanlage ist eine Betriebsanweisung anzubringen und zu beachten.

4. HYGIENISCHE UND LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN

4.1 Imbissstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt und ausgestattet sein, dass weder unmittelbar noch mittelbar eine gesundheitlich nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann (z. B. ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup in Selbstbedienung untersagt; sie kann nur mittels Spender oder Einmalpackung erfolgen).

4.2 Vorräte an Fleisch- und Fleischerzeugnissen dürfen nur in einer Kühlvorrichtung bzw. tiefgefrorene Erzeugnisse in einer Gefriereinrichtung vorrätig gehalten werden. Erzeugnisse nach § 12 Abs. 2 Satz 2 der HackfleischVO (Bratwurst, Schaschlik, usw.) dürfen nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur + 4° C nicht überschreitet. Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen die vorgeschriebene Temperatur von - 18° C nur kurzfristig auf - 15° C überschreiten.

4.3 Für die Beschäftigten muss eine Waschgelegenheit mit warm – und kaltfließendem Wasser (Beschaffenheit von Trinkwasser), Handwaschmitteln und einmal zu benutzenden Handtüchern vorhanden sein, die so abgeschirmt sein muss, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.

4.4 Das Verkaufspersonal, welches mit leichtverderblichen Lebensmitteln (z. B. Fleisch und Wurst) in Berührung kommt, muss im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses bzw. einer Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz sein.

4.5 Lebensmittel dürfen nicht unmittelbar auf dem Boden abgestellt werden. Der Bodenabstand muss mindestens 40 cm betragen.

4.6 Speisereste, die Tierkörperteile oder Erzeugnisse, die von Tieren stammen (z. B. Fleisch, Eier, Milch) enthalten, sind über die zuständige Tierkörperbeseitigungsanstalt, die geeignete Sammelbehälter vorhält, zu entsorgen. Auf keinen Fall dürfen diese Speisereste in der Rest- oder Biomülltonne entsorgt oder an Dritte (z. B. Landwirte) ohne Ausnahmegenehmigung zur Verfütterung an Schweine abgegeben werden.

4.7 Frittierfett und –öl sind getrennt zu sammeln und durch Verwertungsbetriebe zu entsorgen. Auf Anforderung sind dem Landratsamt nach der Veranstaltung die entsprechenden Entsorgungsnachweise vorzulegen.

5. DAS SPEISESORTIMENT DARF UMFASSEN:

- 5.1 Gebratene, gekochte oder gebrühte warme Würstchen, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene und geräucherte Fische sowie belegte Brote, außer Brot und Brötchen mit Hackfleisch.
- 5.2 Fleischzuschnitte wie Kotelett und Schnitzel und andere küchenfertig hergerichtete Fleischteile wie Eisbein und Rippchen sowie Fleischzubereitungen wie Leberkäse, die nur noch zu grillen oder zu braten sind. Voraussetzung ist, daß die Lebensmittel in Räumen hergestellt worden sind, die den Anforderungen der HygieneVO entsprechen.
- 5.3 Gemäß §§ 12 und 13 der HackfleischVO dürfen behandelt und in den Verkehr gebracht werden: Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, gesteakte Fleischzuschnitte und Schaschlik sofern sie
 - 5.3.1 vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt sind
 - 5.3.2 von einem Herstellerbetrieb nach § 9 HackfleischVO fertig zubereitet bezogen werden und wenn
 - 5.3.3 bei der Lagerung und dem Transport die vorgeschriebene Lagertemperatur von + 4° C und die Fristen für das Inverkehrbringen (Verarbeitung am Herstellungstag, Bratwurst und Schaschlik auch am folgenden Tag) nicht überschritten werden.
 - 5.3.4 Im tiefgefrorenen Zustand können diese Erzeugnisse auch von anderen Betrieben (z. B. aus dem Großhandel) bezogen werden. Voraussetzung ist, dass sie den Anforderungen der §§ 3,4 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischVO entsprechen
- 5.4 Die unter Ziff. 5.3 genannten Vorschriften der HackfleischVO finden **keine Anwendung**, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig zubereitet und **vollständig durcherhitzt** bezogen wurden. In diesem Fall können sie nicht nur von einer Fleischerei, sondern auch von einem Küchenbetrieb geliefert werden, und es sind lediglich die Vorschriften der HygieneVO zu beachten.

6. ABWASSERBESEITIGUNG

Um eine ordnungsgemäße Abwasserbeseitigung zu gewährleisten, sind Abwässer nur mit vorheriger Zustimmung des Bauhofleiters (Herr Schindele, Bauhof/Markt Bad Grönenbach, Tel.: 08334 / 605-30) in die gemeindliche Kanalisation mit Zuleitung zu einer Kläranlage einzuleiten.

Soweit dies nicht möglich ist oder noch keine zentrale gemeindliche Kläranlage besteht, sind die Abwässer in einer dichten Grube oder Behälter zu sammeln und anschließend in einer geeigneten Kläranlage zu entsorgen.

Die Verunreinigung eines Gewässers gemäß § 324 StGB kann strafrechtlich verfolgt werden.

Der Verursacher einer Verunreinigung haftet für den dadurch entstandenen Schaden (z. B. bei einem Fischsterben) nach § 22 des Wasserhaushaltsgesetzes (WHG).

Änderungen sowie weitere Auflagen bleiben vorbehalten!

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist schriftlich oder zur Niederschrift bei der Behörde einzulegen, die diesen Bescheid erlassen hat.

Sollte über den Widerspruch ohne zureichenden Grund in angemessener Frist entschieden werden, so kann Klage beim zuständigen Bayerischen Verwaltungsgericht (für den Regierungsbezirk Schwaben: 86152 Augsburg, Kornhausgasse 4) schriftlich oder zu Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts erhoben werden.

Die Klage kann nicht vor Ablauf von drei Monaten seit der Einlegung des Widerspruchs erhoben werden, außer wenn wegen besonderer Umstände des Falles eine kürzere Frist geboten ist. Die Klage muß den Kläger, den Beklagten und den Streitgegenstand bezeichnen und soll einen bestimmten Antrag enthalten. Die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel sollen angegeben, der angefochtene Bescheid (dieser Verfügung) soll in Urschrift oder in Abschrift beigelegt werden. Die Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigelegt werden.

Beiblatt

(zur Sperrzeitverkürzung)

Die Rechtsbehelfsbelehrung ist Bestandteil dieses Bescheides.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist schriftlich oder zur Niederschrift bei der Behörde einzulegen, die diesen Bescheid erlassen hat.

Sollte über den Widerspruch ohne zureichenden Grund in angemessener Frist entschieden werden, so kann Klage beim zuständigen Bayerischen Verwaltungsgericht (für den Regierungsbezirk Schwaben: 86152 Augsburg, Kornhausgasse 4) schriftlich oder zu Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts erhoben werden.

Die Klage kann nicht vor Ablauf von drei Monaten seit der Einlegung des Widerspruchs erhoben werden, außer wenn wegen besonderer Umstände des Falles eine kürzere Frist geboten ist. Die Klage muß den Kläger, den Beklagten und den Streitgegenstand bezeichnen und soll einen bestimmten Antrag enthalten. Die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel sollen angegeben, der angefochtene Bescheid (dieser Verfügung) soll in Urschrift oder in Abschrift beigelegt werden. Die Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigelegt werden.