

## Merkblatt Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes:

### **1. GRÜNDE**

Wer alkoholische Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, betreibt einen erlaubnispflichtigen Gaststättenbetrieb (§§ 1 und 2 GastG). Gemäß § 12 GastG konnte aus besonderem Anlass der Betrieb einer Gaststätte unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Wider-ruf gestattet werden.

Die Auflagen waren nach § 12 Abs. 3 GastG veranlasst.

Zur Entscheidung über den Antrag ist die unterfertigte Behörde gem. § 1 Abs. 3 GastV zuständig.

Die Kostenentscheidung stützt sich auf Art. 1, 2, 6, 8, 10 und 13 des Kostengesetzes in der neuesten Fassung i.V.m. Tarif Nr. 5 III 7/9 und TarifNr. 5 III 7/7 des Kostenverzeichnisses.

### **2. AUFLAGEN**

#### **2.1 FESTZELT, FESTPLATZ, FESTHALLE** (bei Festhallen ist nachstehend statt dem Wort „Festzelt“ das Wort „Festhalle“ zu lesen):

Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Ver-leihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung vorher der Bauaufsichtsbehörde des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.

Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind auch bei nasser Witterung in sicher begehbarem Zustand herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen. Im Festzelt sind die Tisch- und Bankgarnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Haupteingang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.

Das Festzelt 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.

#### **2.2 SCHANKBETRIEB, ABGABE VON SPEISEN:**

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, müssen auch alkoholfreie Getränke auf Wunsch verabreicht werden. Davon ist min-destens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Nach dem Jugendschutzgesetz ist es insbesondere verboten, Branntwein oder ähnliche Getränke an Personen unter 18 Jahren abzugeben oder den Verzehr zu gestatten. Bei anderen alkoholischen Getränken (z.B. Bier, Wein, Sekt) gilt dies entsprechend für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren. Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren NICHT und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24:00 Uhr gestattet werden.

Getränkeschankanlagen müssen den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung entsprechen.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit ZWEI Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch den ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufes) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

Der Veranstalter muss eine Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG) erhalten haben. Die Belehrung ist (zumindest in Fotokopie) während der gesamten Dauer der Veranstaltung und in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.

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

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend zu kühlen. Als ausreichend ist eine Lagertemperatur für Fleisch und Wurstwaren anzusehen, wenn sie +7° C nicht übersteigt. Für Fische, Krebse und Weichtiere gelten +2° C als Höchstwert. Es muss sichergestellt sein, dass die Kühlkette von +4° C bis +7°C zu keiner Zeit unterbrochen wird. Soweit diese Anforderungen nicht erfüllt werden können, dürfen leicht verderbliche Le-bensmittel nicht verabreicht werden.

Nur in Kühleinrichtungen (z.B. Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist ZWINGEND eine Tiefkühleinrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf -15° C darf die vorgeschriebene Temperatur von -18° C unterschritten werden.

Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z.B. auf Tellem mit Gemeinschaftsöffeln) zur Benutzung durch den Kunden. Handels-übliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen (soweit diese nicht durch eine Auflage der Genehmigungsbehörde untersagt sind).

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, möglichst mit fließendem Trinkwasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage mit Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (z.B. Papierhandtuch, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z.B. durch Spritzer) nicht beeinträchtigt werden können.

#### **2.3 TOILETTENANLAGE**

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Für die erforderliche Sauberkeit in den Toiletten ist während der gesamten Dauer der Veranstaltung zu sorgen.

Sowohl die Damen- als auch die Herren-Toiletten müssen mindestens über ein Handwaschbecken mit Fließwasser, Seife oder Seifenspende-r und hygienisch einwandfreie Handtrocknungsvorrichtung (z.B. Papiertücher, Warmlufttrockner) verfügen. Gemeinschaftshandtücher sind verbo-ten. Die Zugänge zu den Toiletten sind begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen.

Sofern keine Einleitung in das zentrale Kanalisationsnetz der Gemeinde/Stadt möglich ist, sind die Abwässer in dicht schließenden Gruben oder Behältern zu sammeln. Diese Gruben bzw. Behälter müssen mit einer sicheren Abdeckung versehen sein. Die darin gesammelten Abwässer sind umgehend durch die gemeindliche/städtische Kläranlage zu entsorgen. Abwässer dürfen keinesfalls in Gewässer eingeleitet oder versickert gelassen werden (Strafverfolgung).

#### **2.4 VERANTWORTLICHKEIT DES VERANSTALTERS**

Dem Inhaber der Erlaubnis wird besonders bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzu-schließen. Er hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum oder auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehören insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, gaststätten-, preisabgabe-, sperzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften. Ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbah-nenden Störungen.

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

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichende Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweisschildern sind der Parkplatz sowie dessen Zu- und/oder 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 private Verein-barung 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- und/oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erfor-derlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

**Rechtsbehelfsbelehrung:**

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach seiner Bekanntgabe Klage bei dem Bayerischen Verwaltungsgericht Bayreuth, Postfach 11 03 21 in 95422 Bayreuth oder Friedrichstr. 16 in 95444 Bayreuth schriftlich oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts erhoben werden. Die Klage **muss** den Kläger, den Beklagten und den Gegenstand des Klagebegehrens bezeichnen und soll einen bestimmten Antrag enthalten. Die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel sollen angegeben, der angefochtene Bescheid soll in Urschrift oder in Abschrift beigefügt werden. Der Klage und allen Schriftsätzen sollen Abschriften für die übrigen Beteiligten beigefügt werden.

Hinweis zur Rechtsbehelfsbelehrung:

Durch das Gesetz zur Änderung des Gesetzes zur Ausführung der Verwaltungsgerichtsordnung vom 22.06.2007 (GVBl S. 390) wurde das Widerspruchsverfahren im Bereich des Gaststättenrechtes abgeschafft. Es besteht keine Möglichkeit, gegen diesen Bescheid Widerspruch einzulegen. Die Klageerhebung durch E-Mail ist unzulässig.