



Antrag auf Gestattung eines Vorübergehenden Gaststättenbetriebes aus Besonderem Anlass

gemäß § 12 Abs.1 des Gaststättengesetzes (GastG)

Stadt Kempten (Allgäu)
Rechts- und Standesamt - Ordnungsangelegenheiten
Telefon: 0831 2525-3040
Fax: 0831 2525-9356
E-Mail: gewerbe@kempten.de
Rathausplatz 22
87435 Kempten (Allgäu)

Eingangsvermerk:

I. Personalien des Antragstellers / der Antragstellerin

Vorname		Anrede
Familienname		Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)
Telefonische Erreichbarkeit während des Betriebes		
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)		
Bei Ausländern, Aufenthaltsgenehmigung erteilt durch/am:		
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 Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

II. Gegenstand der Gestattung

Anlass (z.B. Volksfest, Sportfest, Parteiversammlung)		
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)		
Ausschank folgender alkoholischer Getränke und nichtalkoholischer Getränke:		
Zahl der Stände, an denen alkoholische Getränke ausgeschenkt werden:		
Abgabe folgender zubereiteter Speisen:		
<input type="checkbox"/> Bescheinigungen nach §43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und Gesundheitszeugnisse nach §§17 u. 18 liegen für alle Personen vor, die Speisen zubereiten und in den 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	Verwendung von Mehrweggeschirr: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Ferner sind vorgesehen:		

III. Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage und Anschrift)			
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens:			Einverständniserklärung des Eigentümers liegt vor <input type="checkbox"/>
Anzahl der zu erwarteten Besucher:	Größe der Räume / Fläche in m²:	Festzelt wird errichtet: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Bautechnische Abnahme hierfür wird gesondert beantragt <input type="checkbox"/>
Vorhandene Toilettenanlagen: (Anzahl eintragen) <input type="checkbox"/> Damenspül-Toiletten <input type="checkbox"/> Herrenspül-Toiletten <input type="checkbox"/> Urinale mit: <input type="checkbox"/> Stück Becken oder <input type="checkbox"/> lfd. m. Rinne			
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 vom Sachkundigen abgenommen:			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Ist fließendes Wasser eingerichtet? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Ist eine Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
--	---

Der Antragsteller bestätigt, dass er die Hinweise auf der Rückseite des Antrags durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung nur dann 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 (z B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Schankanlagen nur dann betrieben werden dürfen, wenn sie vorher vom Sachkundigen abgenommen wurden und dieser die ordnungsgemäße Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung – siehe unten – vorhanden sind.)
Er versichert, dass er die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen gemacht hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung insbesondere dann zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht. Bitte unteres beachten!

PLZ, Ort, Datum	Unterschrift des Antragstellers/der Antragstellerin
-----------------	---

Merkblatt zum Verkauf von Lebensmitteln auf Märkten, Messen oder Festveranstaltungen

1. Allgemeine hygienische Bestimmungen

Lebensmittel müssen so behandelt werden, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfaltspflicht weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlichen nachteiligen oder ekelerregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.

Gegenstände, mit denen Lebensmittel behandelt werden, müssen rost – und korrosionsfrei sein und sich in sauberen, einwandfreien Zustand befinden. Insbesondere sind beschädigte oder gesplitterte Gefäße, Geschirr und Geräte vom Gebrauch auszuschließen.

Der Standplatz muss befestigt sein.

Die Stände müssen allseits umschlossen sein. Sie dürfen nur im oberen Teil offen sein. Das Dach muss fest sein und an der offenen Verkaufsseite als Schutz gegen das Wetter überstehen.

Stände müssen mit einem Spülbecken und mit einem separaten Handwaschbecken mit fließendem warmen und kalten Wasser, Seifenspendern, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern ausgestattet sein. Ist kein Wasseranschluss vorhanden, so sind mindestens 20 Liter Frischwasser in einem Tank mit Hahn und ein Abwassergefäß entsprechender Größe bereitzuhalten.

Für das Personal müssen in der Nähe WC`s mit Handwaschbecken, Seifenspendern und Einmalhandtüchern vorhanden sein.

Alle Personen (auch kurzfristige Aushilfen), die mit Lebensmitteln umgehen, müssen eine Belehrung bzw. eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes gem § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) besitzen. Die Bescheinigung muss jederzeit zur Überprüfung vor Ort bereitliegen.

Beim Zubereiten muss helle, saubere Arbeitskleidung mit Kopfbedeckung getragen werden. Unverpackte Lebensmittel dürfen nur hinter einem Warenschutz ausgestellt werden. Leicht verderbliche

Lebensmittel müssen ausreichend gekühlt werden. (z.B. Kühltheke) Kuchen und Desserts, die nicht vollständig durcherhitzt werden, sollten nur von gewerblichen Betrieben (z.B. Bäckereien, Konditoreien) hergestellt oder bezogen werden.

Hackfleischerzeugnisse wie z.B. rohe Bratwürste, Schaschlikspieße, Fleischpflanzerl usw. dürfen nicht am Verkaufsstand hergestellt werden. Bezug nur bratfertig und tiefgefroren.

Unverpackte Lebensmittel dürfen nur befördert werden, wenn sie hygienisch einwandfrei verpackt sind, z. B. mit Frischhaltefolie.

2. Weitere Bestimmungen

Es dürfen nur geeichte Schankgefäße verwendet werden.

Zum Spülen der Gläser sind mind. zwei Spülbecken nötig. Ein Becken ist mit Spülmittel zu versetzen, das zweite muss mit frischem Trinkwasser gefüllt sein. Zur Reinigung ist eine Bürste zu verwenden.

Die Getränkeschankanlagen sind von einem Sachkundigen abzunehmen. Name und Anschrift des Betreibers sind deutlich lesbar anzubringen.

3. Kennzeichnung der Lebensmittel

Mengen und Maße müssen korrekt angegeben werden. (cl, l, g, bzw. kg)

Bei loser Abgabe sind die Zusatzstoffe auf einem Schild an der Ware zu kennzeichnen, z.B. "mit Phosphat", "mit Konservierungsstoff", "mit Geschmacksverstärker", "mit Farbstoff".

Bei loser Abgabe sind die in den Speisen enthaltenen Allergene, z. B. Weizengluten, Laktose et., entsprechend zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung muss ordnungsgemäß sein, z.B. "Saft" oder "Nektar", "Lachsersatz", "Fettlasur".

Verstöße können als Ordnungswidrigkeit mit einer Geldbuße von bis zu 25.000.00 € geahndet werden.

Für Fragen steht Ihnen die Stadtverwaltung Kempten (Allgäu) – Lebensmittelüberwachung – gerne zur Verfügung.

Tel.:(0831) 2525 3063 oder

unter www.verbraucherschutz@kempten.de