

**Antragsteller:**



STADT  
HERZOGENAURACH

Stadt Herzogenaurach  
-Amt für öffentliche Sicherheit und Ordnung-  
Marktplatz 11  
91074 Herzogenaurach

Fax: 09132/901179 E-Mail: [ordnungsamt@herzogenaurach.de](mailto:ordnungsamt@herzogenaurach.de)

## Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gemäß § 12 Abs. 1 GastG zum Betrieb einer

Schankwirtschaft       Speisewirtschaft       besonderen Betriebsart ((z.B. Discothek, Bar, Tanzlokal)

### 1. Antragsteller

|  |   |   |
|--|---|---|
| Bezeichnung und Sitz bei juristischen Personen / nicht rechtsfähigen Vereinen                      |   |   |
| Name, Vorname des Antragstellers bzw. Vertreters der jur. Person / des nicht rechtsfähigen Vereins | Telefon / Mobil   | E-Mail  |
| Anschrift ( Straße, Haus-Nr., PLZ, Ort)  |   |   |
| Geburtsdatum   | Geburtsort  | Staatsangehörigkeit   |
| Bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch (Behörde / Aktenzeichen)                        |   | gültig bis  |
| Ist ein Strafverfahren anhängig?<br><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein      | Ist ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen<br>bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig?<br><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | Ist ein Gewerbeuntersagungs-<br>verfahren nach § 35 GewO anhängig?<br><input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |

### 2. Inhalt der Gestattung

|   |   |
|---|---|
| Anlass und Art ( z.B. Volksfest, Kirchweih, Sportfest, Tanzvergnügen)   |   |
| Beginn/Ende der Veranstaltung / der einzelnen Veranstaltungstage (Uhrzeit)  |   |
| Zum Ausschank   | alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke |
| <input type="checkbox"/> aller <input type="checkbox"/> folgender   |   |
| Zur Abgabe  | zubereiteten Speisen                          |
| <input type="checkbox"/> aller <input type="checkbox"/> folgender   |   |
| Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz besteht für alle Personen, die gewerbsmäßig Speisen zubereiten und in Verkehr bringen |   |
| <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein (fehlen bei):   |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ehrenamtliche Helfer(innen) sind mit dem Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ unterrichtet |   |  |
| Tanzveranstaltungen sind vorgesehen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein  | musikalische Darbietungen sind vorgesehen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein | Außerdem ist vorgesehen  |
| 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 von Sachkundigen abgenommen <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |
| Ist Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein                  | Wird Mehrweggeschirr verwendet? <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein           |  |

### 3. Räumliche Verhältnisse

|   |                     |                      |   |             |                |   |                       |  |
|---|---------------------|----------------------|---|-------------|----------------|---|-----------------------|--|
| Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift)           |                     |                      |   |             |                |   |                       |  |
| Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens                                   |                     |                      |   |             |                |   |                       |  |
| Festzelt wird errichtet <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein |                     |                      | Baurechtliche Abnahme hierfür <input type="checkbox"/> wird besonders beantragt |             |                | Größe der Räume/ Fläche in m <sup>2</sup> | Anzahl der Sitzplätze |  |
| <b>Vorhandene Nebenräume</b> (z.B. Toiletten, Anzahl eintragen)                   | Damenspül-Toiletten | Herrenspül-Toiletten | Personal-Toiletten  | Urinale mit | St.Becken oder | Lfd. m Rinne                              | Toilettenwagen        |  |

Der/Die Antragsteller/in bestätigt, dass er/sie die folgenden Hinweise durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm/Ihr 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 (z.B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Schankanlagen, die vor Inbetriebnahme von einem Sachkundigen abgenommen wurden und dieser die ordnungsgemäße Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, Trinkwasseranschluss, Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung).

Der/Die Antragsteller/in versichert, dass er/sie die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäß und nach bestem Wissen gemacht hat. Ihm/Ihr ist bekannt, dass die Gestattung insbesondere dann zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.

|                      |   |
|----------------------|---|
| PLZ, Ort, Datum      | Unterschrift des Antragstellers bzw. Vertreters |
| 91074 Herzogenaurach |   |

## Hinweise für den Antragsteller / die Antragstellerin

### Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes von Bierzelten 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, können z. B. je angefangene 350 m Schankraum mindestens

1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen verlangt werden.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe (z. B. in einer Gaststätte, Vereinsheim) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:

Größe des Bierzeltes  $25 \times 50 \text{ m} = 1250 \text{ m}^2$ ;  $1250 : 350 = 3,57 = 4$ .

Erforderlich sind  $4 \times 1 = 4$  Spültoiletten für Männer

$4 \times 2 = 8$  Urinalbecken oder

$4 \times 2 = 8$  lfd. m Rinne und

$4 \times 2 = 8$  Spültoiletten für Frauen.

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

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder nur 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 dicht schließenden 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:

Festzelte mit einer Grundfläche von mehr als 75 m<sup>2</sup> bedürfen, bevor sie zum ersten Mal aufgestellt und in Gebrauch genommen werden, grundsätzlich einer Ausführungsgenehmigung durch die zuständige Behörde nach den jeweils geltenden Vorschriften der Landes-Bauordnungen. Die beabsichtigte Aufstellung genehmigungspflichtiger fliegender Bauten ist der Bauaufsichtsbehörde mindestens eine Woche zuvor unter Vorlage des Prüfbuchs anzuzeigen, es sei denn, dass dies nach der Ausführungsgenehmigung nicht erforderlich ist.

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.

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.

### Schankbetrieb, Abgabe von Speisen:

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, müssen auch alkoholfreie Getränke auf Wunsch verabreicht werden.

Alkohol darf nicht an Kinder ausgedient 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 Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind. Die Vorschriften zum Schutz vor Salmonelleninfektionen und der Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch (HackfleischVO vom 10.5.1976 [BGBl. S. 1186] in der derzeit geltenden Fassung) sind einzuhalten.

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

Die Verabreichung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ist den einzelnen Speisen gut zugeordnet anzugeben.

### Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben. Die Aushängepflicht und die Verbote zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit sind zu beachten.

Dem Inhaber der Erlaubnis wird dringend nahe gelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen. Er hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum oder auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften. Ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Der Erlaubnisinhaber ist verpflichtet, seinen Familiennamen mit mindestens einen ausgeschriebenen Vornamen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum- bzw. -gebäude anzugeben.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichende Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- 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 eine priv. Vereinbarung 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- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

**Die Gestattung für den vorübergehenden Gaststättenbetrieb wird entsprechende Auflagen enthalten.**