



Hinweisblatt für Antragsteller auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes

Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetrieben:

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende und einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein. Bei Gaststätten in sog. fliegenden Bauten (z. B. Bierzelt), für die eine Gestattung zum Ausschank alkoholischer Getränke beantragt wird, sind je angefangene 350 m² Schankraum 1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. Meter mit Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen. Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe (z. B. bei Märkten und Volksfesten) und die Besucher, die nicht Gäste sind, zu berücksichtigen.

Berechnungsbeispiel für ein Bierzelt:

Größe des Bierzeltes 40 x 60 m = 2.400 m²: 350 = aufgerundet 7.

Erforderlich sind

7x1=7 Spültoiletten für Männer

7x2=14 Urinalbecken oder

7x2=14 lfd. Meter Rinne und

7x2=14 Spültoiletten für Frauen

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen. Gemäß § 8 Abs. 6 der Gaststättenverordnung dürfen Toiletten nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder 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 dichtschießenden 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: (Bei Festhallen ist nachstehend statt „Festzelt“, „Festhalle“ zu lesen!)

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. Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen. 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 des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesverordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.

Schankbereich, Abgabe von Speisen:

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Davon ist mindestens ein Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. Alkohol darf nicht an Kinder ausgetrenkt 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 Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus Fischen, Eiprodukte) dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt und verkauft werden, die im Besitz einer, nicht mehr als drei Monate alten Bescheinigung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetzes des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sind. Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch einen entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben. Die Aushangpflicht und die Verbote des Gesetzes zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit sind zu beachten. Die Schankstellen sind mit ausreichenden Spüleinrichtungen für die Schankgefäße auszustatten. An der Betriebsstätte müssen in einer für jedermann erkennbaren Weise der Name mit mindestens einem ausgeschriebenen Vornamen und die Wohnung des Gewerbetreibenden angegeben sein. Für den geordneten Schankbetrieb, die Einhaltung der Sperrzeitbestimmungen, der Jugendschutzbestimmungen, der hygiene- und seuchenpolizeilichen Vorschriften sowie der Preisauszeichnungsvorschriften (die Preise für die angebotenen Speisen und Getränke sind deutlich sichtbar anzubringen) ist der Veranstalter bzw. die zu seiner Vertretung bestellten Person verantwortlich. Für den Betrieb muss eine entsprechende Haftpflichtversicherung abgeschlossen werden. Zur Aufrechterhaltung der Ordnung sind geeignete Personen in ausreichender Zahl bereitzustellen. Die Veranstaltung ist so durchzuführen, dass eine Belästigung der Nachbarschaft durch ruhestörenden Lärm vermieden wird. Den Gestattungsbescheid und die Bescheinigung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz müssen Sie am Veranstaltungsort aufbewahren, um sie bei Kontrollen vorzeigen zu können.