

Behörde:

**Markt Wirsberg**  
**Sessenreuther Str. 2**  
**95339 Wirsberg**



# Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes (§ 12 Abs. 1 GastG)

**Ich/Wir beantrage(n) hiermit die Gestattung einer**

Schankwirtschaft

Speisewirtschaft

\_\_\_\_\_   
 Besondere Betriebsart (z.B. Diskothek, Tanzlokal, Bar usw.)

## Antragsteller

Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins		
Name, Vorname (evtl. auch Geburtsname) des Antragstellers bzw. Vertreters der jur. Person/des nicht rechtsfähigen Vereins		
Anschrift (Straße, Haus-Nr., PLZ, Ort)		
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch		gültig bis
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

## Inhalt der Gestattung

Aus Anlass (z.B. Volksfest, Sportfest)		
Im Zeitraum (Datum und Uhrzeit)		
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:		

## Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstückes, Lage, Anschrift „Frankensaal“ im Bürgerzentrum Wirsberg, Marktplatz 10, 95339 Wirsberg			
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens Markt Wirsberg, Sessenreuther Str. 2, 95339 Wirsberg			
Festzelt wird errichtet	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein	Baurechtl. Abnahme hierfür wird besonders beantragt	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Größe der Räume/ Fläche in m <sup>2</sup> : <u>150</u>		Anzahl der Sitzplätze: _____	
<b>Vorhandene Nebenräume</b> (z.B. Toiletten, Anzahl eintragen)			
Damenspül-Toiletten: <u>2</u>	Herrenspül-Toiletten: <u>2</u>	Personal-Toiletten: <u>0</u>	Urinale: <u>2</u>
mit St. Becken: <u>2</u> oder		lfd. m. Rinne: <u>0</u>	Toiletten-wagen: <u>0</u>
<b>Zum Ausschank</b> <span style="float: right;"><b>alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke</b></span>			
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender		
<b>Zur Abgabe</b> <span style="float: right;"><b>zubereiteten Speisen</b></span>			
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender		
<b>Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz besteht für</b> (alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen) (Gilt nur bei gewerblichem Umgang mit Lebensmittel)			
Schankanlage wird betrieben	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Schankanlage wird installiert und vor Inbetriebnahme durch Sachkundigen abgenommen	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Ist Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	
Werden Spülmaschinen für Gläser und Geschirr genutzt?	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Wird Mehrweggeschirr verwendet?	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	

**Der Antragsteller bestätigt, 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.**

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## **Hinweise für Antragsteller**

### **Schankbereich:**

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 ausgeschenkt werden.

### **Abgabe von Speisen, bei gewerblichem Umgang mit Lebensmittel:**

Lebensmittel (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemeln, 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 § 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.

### **Vereinsfeste und Belehrungen ehrenamtlich Tätiger**

Anders, als beim gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln, unterliegen ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen seit dem 02.02.2005 nicht mehr der Belehrungspflicht nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Dabei bleiben aber natürlich die Anforderungen an die Hygiene gleich. Da die Verantwortlichkeit zur Einhaltung und Umsetzung der Hygieneanforderungen bei den Vereinen und Veranstaltern liegt, sind diese dazu angehalten, ihre Mitwirkenden, entsprechend der durchzuführenden Tätigkeiten, mit Hilfe des jeweils aktuellen Merkblattes, über die infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln zu informieren und - empfehlenswerter Weise - die Durchführung entsprechend zu dokumentieren.

### **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.

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 bestellte 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.

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