

Absender (Verein/Name, Vertreter, Straße, PLZ, Ort)

Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes mit Alkoholausschank gemäß § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG)

An die
Verwaltungsgemeinschaft Wald
Hauptstr. 14
93192 Wald

Posteingang

Ich/Wir beantrage(n) hiermit die Gestattung einer
 Schankwirtschaft Speisewirtschaft

Antragsteller

Name, Vorname (evtl. auch Geburtsname)		
Ggf. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)		
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

Anlass (z.B. Grillfest, Sportfest)				
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)				
Musikalische Darbietungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Tanzveranstaltungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Außerdem ist vorgesehen				

Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstück, Lage, Anschrift)						
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens						
Festzelt wird errichtet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Baurechtliche Abnahme hierfür wird besonders beantragt	Größe der Räume/ Fläche in m²	Anzahl der Sitzplätze		
Vorhandene Nebenräume (z.B. Toiletten)						
<input type="checkbox"/> Damen-spültoiletten	<input type="checkbox"/> Herren-spültoiletten	<input type="checkbox"/> Personal-toiletten	<input type="checkbox"/> Urinale mit	<input type="checkbox"/> St.Becken oder	<input type="checkbox"/> Lfd. m Rinne	<input type="checkbox"/> Toiletten-wagen
Ausschank alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke						
<input type="checkbox"/> aller		<input type="checkbox"/> folgender				
Abgabe zubereiteten Speisen						
<input type="checkbox"/> aller		<input type="checkbox"/> folgender				
Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz besteht für (alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen) Ehrenamtliche Helfer(innen) sind über das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ unterrichtet.						
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 durch 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	Mehrweggeschirr wird verwendet	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	

Der Antragsteller bestätigt, dass er die nachfolgenden Hinweise durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm 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 ordnungsgemäÙem und je derzeit brauchbarem Zustand unterhalten werden (z.B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Personal-Toiletten). Schankanlagen dürfen nur dann betrieben werden, wenn sie vorher vom Sachkundigen abgenommen wurden und dieser die ordnungsgemäÙe Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spüleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung vorhanden sind.

Er versichert, dass er die vorstehenden Angaben wahrheitsgemäÙ 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 Antragsteller

Hinweise für den Antragsteller

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. Bierzelten), 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. m Rinne und 2 Spültoiletten für Frauen zu verlangen.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Aufstellplatz oder in seiner Nähe (z.B. in einem Vereinsheim) können angerechnet werden; dabei sind alle Gaststättenbetriebe auf dem Platz (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 m ²	2.400 : 350 =	aufgerundet 7.
Erforderlich sind	7 x 1 =	7	Spültoiletten für Männer	
	7 x 2 =	14	Urinalbecken oder	
	7 x 2 =	14	lfd. m Rinne und	
	7 x 2 =	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 dichtschließenden 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 sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung 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 ausgeschenkt 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 nicht mehr als drei Monate alten Bescheinigung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz 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 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 diese bei Kontrollen vorzeigen zu können.

Verwaltungsgemeinschaft Wald · Hauptstraße 14 · 93192 Wald

Amtsstunden:
 Montag bis Mittwoch 8.00 - 12.00 Uhr
 Donnerstag 13.00 - 18.00 Uhr
 Freitag 8.00 - 12.00 Uhr

 Telefon: 09463/8404-12€
 Telefax: 09463/8404-119
 E-Mail: poststelle@gemeinde-wald.de

Die Verwaltungsgemeinschaft Wald erlässt auf Widerruf folgende Gestattung

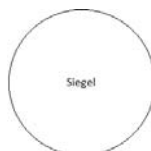
Name, Vorname (evtl. auch Geburtsname)		
Ggf. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)		
Anschrift (Straße, Haus-Nr. PLZ, Ort)		
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt 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

Anlass (z.B. Grillfest, Sportfest)				
Zeitraum (Datum und Uhrzeit)				
Musikalische Darbietungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Tanzveranstaltungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Außerdem ist vorgesehen				

Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstück, Lage, Anschrift)				
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens				
Festzelt wird errichtet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Baurechtliche Abnahme hierfür wird besonders beantragt	Größe der Räume/ Fläche in m²	Anzahl der Sitzplätze
Vorhandene Nebenräume (z.B. Toiletten)				
<input type="checkbox"/> Damen-spültoiletten	<input type="checkbox"/> Herren-spültoiletten	<input type="checkbox"/> Personal-toiletten	<input type="checkbox"/> Urinale mit	<input type="checkbox"/> St.Becken oder
				<input type="checkbox"/> Lfd. m Rinne
				<input type="checkbox"/> Toiletten-wagen
Ausschank alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke				
<input type="checkbox"/> aller		<input type="checkbox"/> folgender		
Abgabe zubereiteten Speisen				
<input type="checkbox"/> aller		<input type="checkbox"/> folgender		
Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz besteht für (alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen) Ehrenamtliche Helfer(innen) sind über das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ unterrichtet.				
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 durch 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	Mehrweggeschirr wird verwendet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Auflagen und Hinweise (siehe Beiblätter)			<input type="checkbox"/> bereits ausgehändigt	<input type="checkbox"/> liegen bei
Gebührenfestsetzung:	Gebühren für die Gestattung	EUR	Auslagen	EUR
			Gesamtbetrag	EUR
Die Auflagen, Bedingungen und die Rechtsbehelfsbelehrung auf der Rückseite sind Bestandteil dieses Bescheids.				



Ort, Datum

Unterschrift Behörde

Antragsteller Polizeiinspektion Roding Landratsamt Cham Finanzamt Cham Verwaltungsgemeinschaft Wald

Die Gestattung wird unter folgenden Auflagen erteilt:

Wer einer Auflage nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt, handelt ordnungswidrig (§ 28 Abs. 1 Nr. 2 GastG). Die Ordnungswidrigkeit kann mit Geldbuße bis zu 5.000 EUR geahndet werden (§ 28 Abs. 3 GastG).

1.1 Festzelt, Festplatz, Festhalle (Bei Festhallen ist nachstehend statt „Festzelt“ „Festhalle“ zu lesen!):

Das Festzelt und andere fliegende Bauten sind standsicher nach der geprüften Typenstatik und nach der gültigen Ausführungsgenehmigung aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen.

Das Festzelt und andere fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung dem Landratsamt Cham vorher unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist während 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 und auf dem Festplatz sind die Tische und Bänke so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, damit im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes bzw. des Platzes möglich ist.

Das Zelt bzw. der Festplatz sind 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.

1.2 Toilettenanlage:

In unmittelbarer Nähe des Festzeltes/Festplatzes/Veranstaltungsraumes sind bereitzustellen:

Größe des Bierzeltes	Spültoiletten für		Urinale mit	
	Männer	Frauen	lfd. m Rinne	oder Becken
350 qm	1	2	2	2
bis 700 qm	2	4	4	4
bis 1050 qm	3	6	6	6
bis 1400 qm	4	8	8	8
bis 1750 qm	5	10	10	10
bis 2100 qm	6	12	12	12
bis 2450 qm	7	14	14	14
bis 2800 qm	8	16	16	16
bis 3150 qm	9	18	18	18

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (keine Gemeinschaftshandtücher) bereitzustellen. Die Toilettenanlagen für Gäste und Personal müssen getrennt vorhanden sein.

Die Zugänge zu den Toilettenanlagen sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten. Die Wege zu den Toiletten und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Durch entsprechende Schilder ist auf die Toilettenanlagen hinzuweisen.

Die Abwässer aus den Toilettenanlagen sind, soweit eine Einleitung in die Kanalisation nicht möglich ist, in **dicht schließende** Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind, oder in Fäkalientanks einzuleiten.

Die Türen zu den Toilettenanlagen müssen von innen verschließbar sein. Die Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder nur gegen Entgelt zugänglich sein.

1.3 Schankbetrieb, Abgabe von Speisen:

Die Zapfstellen müssen gut beleuchtet und so eingerichtet sein, dass die Gäste das Bereiten der Getränke und das Einschenken beobachten können. Der Erdboden im Bereich der Zapfstellen ist mit einem Bretterbelag (Rost) zu versehen.

Die Abwässer sind, soweit die Einleitung in das Kanalsystem oder sonstige Vorfluter nicht möglich ist, in eine dichte Grube mit fester Abdeckung oder in ausreichend große Tanks einzuleiten. Erfolgt der Ausschank aus einem Container unter Verwendung einer Fassatrappe, ist an der Fassatrappe oder in deren unmittelbarer Nähe ein Hinweis anzubringen, dass es sich um keinen Fassanstich handelt.

In unmittelbarer Nähe der Zapfstellen sind Gläserfüllanlagen aufzustellen. Zum Spülen darf nur Wasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage (Trinkwasser) verwendet werden. Die Spülanlage muss mit Wassereinlauf, Wasserüberlauf und Wasserablauf ausgestattet und an eine Frischwasserleitung und Abwasserleitung angeschlossen sein. Anstelle der Spülanlage können 2 Spülgefäße mit mind. je 25 l Wasserinhalt zum Vor- und Nachspülen der Schankgefäße an jeder Zapfstelle verwendet werden. Die Spülgefäße müssen zum Tragen eingerichtet und ständig mit sauberem Wasser gefüllt sein.

1.4 Hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen:

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten.

Die Lebensmittel sind so aufzubewahren, zuzubereiten, zu befördern und abzugeben, dass sie unter Beachtung der erforderlichen Sorgfalt weder unmittelbar noch mittelbar einer gesundheitlich nachteiligen oder ekelregenden Einwirkung, insbesondere durch Staub, Schmutz oder Gerüche, Krankheitserreger, menschliche oder tierische Ausscheidungen, Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Witterungseinflüsse ausgesetzt sind.

Werden Lebensmittel unbedeckt oder unverpackt ausgelegt, so ist ein Aufsatz so anzubringen, dass der Kunde die Ware nicht berühren, anhauchen, anhusten oder sonst beeinträchtigen kann. Genussuntaugliche Lebensmittel und Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen. Bis zur Entfernung dürfen sie nur in entsprechend gekennzeichneten und dicht schließenden Behältnissen aufbewahrt werden. Sie sind auf unschädliche Art zu beseitigen oder so zu verwahren oder zu verwerten, dass sie nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden können.

Sämtliche Personen, die beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Kartoffelsalat, Erzeugnissen aus Fisch oder aus Milch, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage oder sonstigen Lebensmitteln im Sinne des § 42 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz beschäftigt werden und mit diesen in Berührung kommen, müssen in Besitz einer Bescheinigung (nicht älter als 3 Monate) nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes sein. Bei ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern ist eine Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz nicht erforderlich. Sie müssen durch das Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ über die wesentlichen infektiös- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden. Der Leitfaden wird von Ihrer zuständigen Behörde ausgehändigt.

Gemäß §§ 12 und 13 der HackfleischVO dürfen behandelt und in den Verkehr gebracht werden:

Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, gesteckte Fleisch zuschnitte und Schaschlik sofern sie

5.3.1 vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt und

5.3.2 von einem Herstellerbetrieb nach § 9 HackfleischVO fertig zubereitet bezogen werden und wenn

5.3.3 bei der Lagerung und beim Transport die vorgeschriebene Lagertemperatur von +4 °C und die Fristen für das Inverkehrbringen (Verarbeitung am Herstellungstag, Bratwurst und Schaschlik auch am folgenden Tag) nicht überschritten werden.

5.3.4 Im tiefgefrorenen Zustand können diese Erzeugnisse auch von anderen Betrieben (z. B. aus dem Großhandel) bezogen werden. Voraussetzung ist, dass sie den Anforderungen der §§ 3, 4 Abs. 2, 5 Abs. 2, 6 und 7 der HackfleischVO entsprechen.

Die unter Ziff. 5.3 genannten Vorschriften der HackfleischVO finden keine Anwendung, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig zubereitet und vollständig durcherhitzt bezogen wurden. In diesem Fall können sie nicht nur von einer Fleischerei, sondern auch von einem Küchenbetrieb geliefert werden, und es sind lediglich die Vorschriften der HygieneVO zu beachten.

Verantwortlichkeit des Veranstalters

Dem Inhaber der Erlaubnis wird besonders bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, 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-, infektions-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz- sowie sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften, ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Name und Anschrift des Veranstalters (= Inhaber der Erlaubnis, siehe umstehend) müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden. 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 priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. ä. zum Abstellen 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.

Rechtsbehelfsbelehrung

Gegen diesen Bescheid können Sie Klage erheben. Die Klage müssen Sie innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe dieses Bescheides beim **Bayerischen Verwaltungsgericht (Oberpfalz)**, Haidplatz 1, 93047 Regensburg, schriftlich oder zur Niederschrift des Urkundsbeamten der Geschäftsstelle dieses Gerichts erheben. In der Klage müssen Sie den Kläger, den Beklagten und den Gegenstand des Klagebegehrens bezeichnen, ferner sollen Sie einen bestimmten Antrag stellen und die zur Begründung dienenden Tatsachen und Beweismittel angeben. Die Klageerhebung in elektronischer Form (z. B. E-Mail) ist unzulässig. Der Klageschrift sollen Sie diesen Bescheid in Urschrift oder Abschrift beifügen. Der Klage und allen Schriftsätzen sollen Sie Abschriften für die übrigen Beteiligten beifügen.

Hinweise zur Rechtsbehelfsbelehrung: Das Widerspruchsverfahren wurde in diesem Rechtsbereich abgeschafft. Es besteht keine Möglichkeit, gegen diesen Bescheid Widerspruch einzulegen. Kraft Bundesrecht ist bei Rechtsschutzanträgen zum Verwaltungsgericht grundsätzlich ein Gebührevorschuss zu entrichten.

Verwaltungsgemeinschaft Wald
als Behörde der
Gemeinden Wald und Zell

**Anzeige einer öffentlichen
Veranstaltung oder Vergnügung
(Art. 19 LStVG)**

Posteingang

An die
Verwaltungsgemeinschaft Wald
Hauptstr. 14
93192 Wald

Anzeigende(r)

Name, Vorname (evtl. auch Geburtsname)		
Ggf. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)		
Anschrift (Straße, Haus-Nr. PLZ, Ort)		
Telefon	Handy	E-Mail

Inhalt der Anzeige

Anlass (z.B. Grillfest, Sportfest)				
Zeitraum (Datum und Uhrzeit von - bis)				
Musikalische Darbietungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Tanzveranstaltungen sind vorgesehen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Außerdem ist vorgesehen				

Räumliche Verhältnisse

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstück, Lage, Anschrift)					
Festzelt wird errichtet	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Baurechtliche Abnahme wird hiermit beantragt	<input type="checkbox"/>	Größe der Räume/ Fläche in m ²	Anzahl der Sitzplätze

Meldung an die GEMA durch die Behörde ja nein

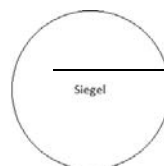
Art der Musikdarbietung	<input type="checkbox"/> Livemusik	<input type="checkbox"/> Tonträger	<input type="checkbox"/> Keine GEMA-pflichtige Musikdarbietung
Größe der Räume/Fläche in m ²	Höchstes Eintrittsgeld/Tanzgeld	Maximale Platzzahl	

Der Eingang der obigen Anzeige wird bestätigt durch Eingangsstempel
Anzeigenbestätigung durch Behörde
Erlaubnis erforderlich ja nein
Die Erlaubnis wird in stets wide rufflicher Weise nach Art. 19
Abs. 3 LStVG erteilt.

Ort, Datum

Ort, Datum

Unterschrift Anzeigende(r)



Unterschrift Behörde

Kostenfestsetzung

Gebühr für Niederschrift	€
Gebühr für Erlaubnis	€
Auslagen	€
Insgesamt	€

Antragsteller Polizeiinspektion Roding Landratsamt Cham (Baubehörde) GEMA Verwaltungsgemeinschaft Wald

Zusatzformular zum Gestattungsantrag für einen vorübergehenden Gaststättenbetrieb

Hinweis: Der Genehmigungsantrag ist mit dieser Anlage spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung bei der Verwaltungsgemeinschaft Wald, Hauptstr. 14, 93192 Wald, oder im Rathaus Zell während der üblichen Amtsstunden einzureichen.

Zum Antrag auf Genehmigung für die Veranstaltung des/der

_____ am bzw. von/bis _____
(Name des Veranstalters) (Datum)

Anlass der Veranstaltung: _____
(z. B. Gründungsfest, Maifeier usw.)

Beschreibung zur Umsetzung folgender Anordnungen:

1. Im Rahmen des Vollzugs des Jugendschutzgesetzes dürfen weder Bier oder Spirituosen an Jugendliche unter 16 Jahren noch Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren ausgeschenkt werden. Beschreiben Sie bitte, welche Maßnahmen Sie dafür treffen (z. B. Aushänge des Jugendschutzgesetzes an geeigneter Stelle etc.).
2. Legen Sie eine Getränkeliste mit Preisangaben bei oder führen Sie die angebotenen Getränke und Preise auf. Die Getränkeliste soll ein großes Angebot attraktiver alkoholfreier Getränke zu günstigen Preisen enthalten, die überwiegend günstiger sind als die angebotenen alkoholischen Getränke (Saftbar).
3. Beschreiben Sie, welche Maßnahmen Sie zur Einhaltung jugendrechtlicher Vorschriften ergreifen (z. B. Einlasskontrollen an den Bars, ausgewiesene Ordner, etc.).
4. Beschreiben Sie Ihre Maßnahmen beim Umgang mit alkoholisierten Kindern und Jugendlichen (z. B. Eltern benachrichtigen, Anforderung von Krankenwagen bzw. Polizei bei Bedarf).

5. Die Benennung eines/einer Jugendschutzbeauftragten für die Veranstaltung ist erforderlich:

(Name, Anschrift, Telefonnummer)

Bereits bei der Antragstellung einer vorübergehenden Gaststättenerlaubnis (nicht erst bei der Gestattung selbst) wird das Jugendamt (Landratsamt Cham) und die Polizei (PI Roding) durch die Verwaltungsgemeinschaft Wald unverzüglich unterrichtet.

Den Auszug aus dem Jugendschutzgesetz, den Auflagenkatalog des Jugendamtes Cham und den Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln habe ich erhalten, die darin aufgeführten Vorschriften und Auflagen habe ich zur Kenntnis genommen.

Ort, Datum

Unterschrift