

An:	Markt Bissingen
	Am Hofgarten 1
	86657 Bissingen

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

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

Besondere Betriebsart (z.B. Discothek, Tanzlokal, Bar usw.)

**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 checked="" type="checkbox"/> nein		
Ist ein Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		
Ist ein Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein		

**Inhalt der Gestattung**

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

**Räumliche Verhältnisse**

<b>Ort</b> (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstück, Lage, Anschrift)					
<b>Name und Anschrift</b> des Eigentümers des Anwesens					
Festzelt wird errichtet	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein	<input type="checkbox"/> Baurechtl. Abnahme hierfür 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	Ifd. m. Rinne Wagen
<b>Zum Ausschank</b> alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke					
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender				
<b>Zur Abgabe</b> zubereiteten Speisen					
<input type="checkbox"/> aller	<input type="checkbox"/> folgender				
<b>Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz</b> besteht für (alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen)					

Drucken

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

**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 ordnungsgemäßem und jederzeit brauchbaren Zustand unterhalten werden (z.B. getrennte WC-Anlagen für Damen und Herren, Personal-Toiletten, Schankanlagen nur dann betrieben werden dürfen, wenn sie vorher vom Sachkundigen abgenommen wurden und dieser die ordnungsgemäßige Beschaffenheit schriftlich bestätigt hat, ein Trinkwasseranschluss vorhanden ist und zum Gläserspülen Spülleinrichtungen mit zwei Becken und Frisch-Trinkwasserversorgung 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.**

Ort, Datum

Unterschrift

### Hinweis für den Antragsteller

#### Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes oder ähnlichen vorübergehenden Gaststättenbetriebes:

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 m<sup>2</sup> Schankraum  
1 Spültoilette für Männer und 2 Urinalbecken oder 2 lfd. mit 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<sup>2</sup>      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 Entgeld 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.

**Drucken**

**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 begehbarer 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, Eiproducte) 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 Warenenschutz 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 sie bei Kontrollen vorzeigen zu können.

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

**Sichern...**