

**Anzeige vorübergehende Gestattung
einer Schank- / Speisewirtschaft
gem. § 2 Abs. 2 Gaststättengesetz
Antrag auf Verkürzung der Sperrzeit**

Absender

Stadtverwaltung Ingelfingen
Ordnungsamt
Schlossstraße 12
74653 Ingelfingen

Hinweis

Eine Gestattung braucht nicht, wer alkoholfreie Getränke, unentgeltliche Kostproben, zubereitete Speisen und/oder in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht

Name / Bezeichnung der juristischen Person / des Vereins

Vor- und Zuname – Ansprechpartner/in der Firma, des Vereins, etc.

Anschrift

Geburtsdatum

beantragt anlässlich _____

in _____
örtliche Lage (Ort, Straße, Hausnummer, bei Standplätzen genaue Bezeichnung, Festzelt o.ä.)

1. die *Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs* zum Betrieb einer

Schankwirtschaft

Speisewirtschaft

am / Datum	von - bis (Uhrzeit)

2. die *Verkürzung der Sperrzeit* gem. § 8 GastG

am / Datum	von - bis (Uhrzeit)

Werden Sitzplätze angeboten ?

nein ja

Anzahl

Fläche (qm)

Sind musikalische Darbietungen vorgesehen ?

nein ja

Werden öffentliche Flächen in Anspruch genommen ? nein ja

öffentlicher Verkehrsraum

öffentliche Grünflächen

Lage der Toiletten

Anzahl Damentoiletten

Anzahl Herrentoiletten

Anzahl Urinale

Anzahl Toilettenwagen

Ort, Datum

Unterschrift Antragsteller/in

Beiblatt zur Gestattung gem. § 2 Abs. 2 Gaststättengesetz

Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen möglichst genau:

1. Verantwortliche Person(en) mit Name, Anschrift, Erreichbarkeit:

.....

2. Ansprechpartner vor Ort mit Name, Anschrift, Erreichbarkeit:

.....

3. Erwartete Gästezahl: Personen

4. Das Fest/die Veranstaltung findet

im Freien in einem Zelt (Fläche qm ____) in einem Gebäude statt.

5. Es werden folgende Getränke angeboten

.....
 in Flaschen Gläsern/Krügen/Tassen abgegeben.

6. Eine Getränkeschankanlage

wird wird nicht betrieben.

7. Ein Doppelspülbecken mit fließend Wasser/ein Gläserspülautomat ist an der Gläserrückgabestelle vorhanden

ja an einer anderen Stelle,
 nämlich.....

8. Es werden Speisen abgegeben

ja nein

9. Speisenangebot

Steak/Wurst/Pommes
 Kuchen/Torten
 folgende weitere Speisen: (bitte vollständig aufführen) .

10. Die warmen Speisen werden

fertig zubereitet bezogen und nur noch portioniert
 fertig zubereitet bezogen und nur noch erwärmt/erhitzt
 vor Ort zubereitet
 an einem anderen Ort zubereitet, nämlich

11. Vorhandene Spülgelegenheiten

Doppelspülbecken
 Geschirrspülmaschine
 Geschirrmobil
 vor Ort
 nahe gelegen, nämlich

Merkblatt

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten und Vereinsfesten

1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (keine Schirme, z.B. Partyzelt mit Seitenwänden)*. - Handwaschgelegenheit mit fließend warmem* Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale) - Seifenspender und Küchenrolle.
- Auffangeimer für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal. - Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirr- /Gläserspülmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirr- /Gläserspülmöglichkeit vorhanden sein (2 Becken oder Spülautomat).
- Blende zur Abschirmung/zum Schutz der offenen Lebensmittel oder Mindestabstand zum Kunden von 1,50 m (Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel darf nicht möglich sein!). - Klarsichthauben für Kuchen.

2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden, sondern auf ausreichend hohe Ablagen von mindestens 30 cm stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. nur durcherhitzt (nicht roh) abgeben*.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist **verboten**.
- Empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel bei höchstens +5° C lagern.
Der Transport zum Stand ist nur gekühlt (+5°C) und in Behältern, die in haushaltsübliche Kühlschränke passen, zulässig.

3. Gewerberecht/Schankbetrieb

- Großes, deutlich sicht- und lesbares Namensschild mit Familiennamen und einem ausgeschriebenen Vornamen des Standbetreibers.
- Preisverzeichnis von allen angebotenen Waren auslegen oder an jedem Artikel ein Preisschild anbringen.
- Betrieb von Getränkeschankanlagen/eines Durchlaufkühlers vor dem Fest beim Landratsamt oder Bürgermeisteramt schriftlich anzeigen (Formblatt vom Aufsteller der Getränkeschankanlage verwenden).
- Vor Betriebsbeginn muss ein Sachkundiger die Schankanlage prüfen und eine Bescheinigung ausstellen.
- Bescheinigungen/Reinigungsnachweise sind am Stand aufzubewahren.
- Betriebsanweisungen für den Betrieb der Getränkeschankanlage sind in der Nähe des Druckminderers gut sichtbar anzubringen. Kohlensäureflaschen dürfen nur stehend und fest angebunden aufbewahrt werden (nicht der Sonne aussetzen oder an Heizquellen aufstellen).

Bitte beachten Sie:

1. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.

* kann bei der Abgabe von verpackten oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln entfallen.