

Name der entgegennehmenden Stelle Großheubach		Gemeidekennzahl der Gemeinde des Sitzes der Betriebsstätte 09676125		GewA 3	
Gewerbe-Abmeldung Beiblatt weitere Tätigkeiten <small>nach § 14 oder § 55c der Gewerbeordnung</small>		Bitte die nachfolgenden Felder vollständig und gut lesbar ausfüllen sowie die zutreffenden Kästchen ankreuzen			
1	Im Handels-, Genossenschafts- oder Vereinsregister, ggf. im Stiftungsverzeichnis eingetragener Name mit Rechtsform <small>(bei GbR: Angabe der weiteren Gesellschafter)</small>		2	Ort und Nummer des Eintrages im Handels-, Genossenschafts- oder Vereinsregister, ggf. Nummer im Stiftungsverzeichnis	
3	Name des Geschäfts, wenn er vom eingetragenen Namen in Feld 1 abweicht (Geschäftsbezeichnung; z. B. Gaststätte zum grünen Baum, Friseur Haargenau)				
Angaben zur Person					
4	Name		5	Vornamen	
			8	Geburtsdatum	
18	Abgemeldete Tätigkeit (Fortsetzung)				
29	Datum		30	Unterschrift	

1. GRÜNDE

Wer alkoholische Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht, betreibt einen erlaubnispflichtigen Gaststättenbetrieb (§§ 1 und 2 GastG). Gemäß § 12 GastG konnte aus besonderem Anlass der Betrieb einer Gaststätte unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden. Die Auflagen waren nach § 12 Abs. 3 GastG veranlasst. Zur Entscheidung über den Antrag ist die unterfertigte Behörde gemäß § 1 Abs. 3 GastV zuständig. Die Kostenentscheidung stützt sich auf Art. 1, 2, 6, 8, 10 und 13 des Kostengesetzes in der neuesten Fassung i. V. m. Tarif Nr. 5 III 7/9 und Tarif Nr. 5 III 7/7 des Kostenverzeichnisses.

2. AUFLAGEN

2.1 FESTZELT, FESTPLATZ, FESTHALLE (bei Festhallen ist nachstehend statt dem Wort "Festzelt" das Wort "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 ihre Aufstellung vorher der Bauaufsichtsbehörde des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen.

Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind auch bei nasser Witterung in sicher begehbarem Zustand herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen. Im Festzelt sind die Tisch- und Bankgarnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Haupteingang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglicht.

Das Festzelt 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.

2.2 SCHANKBETRIEB, ABGABE VON SPEISEN

Ist der Ausschank von alkoholischen Getränken gestattet, müssen auch alkoholfreie Getränke auf Wunsch verabreicht werden. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Nach §9 Jugendschutzgesetz ist es insbesondere verboten, Bier, Wein, weinähnliche Getränke oder Schaumwein oder Mischungen von Bier, Wein, weinähnlichen Getränken oder Schaumwein mit nichtalkoholischen Getränken an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren in Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit abzugeben oder den Verzehr zu gestatten, sofern die Jugendlichen nicht von einer personensorgeberechtigten Person begleitet werden.

Dies gilt auch für andere alkoholische Getränke oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten (z. B. Bier, Wein, Sekt).

Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren NICHT und Jugendlichen ab 16 Jahren längstens bis 24:00 Uhr gestattet werden.

Getränkeausschankanlagen müssen den Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung entsprechen.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit ZWEI Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgungsanlage verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch den ständigen Zulauf frischen Wassers (Ableitung des Überlaufes) fortlaufend zu erneuern. Schankgefäße müssen grundgereinigt und anschließend unter fließendem Trinkwasser gründlich nachgespült werden. Im Bereich der Getränkeabgabe muss der Boden zumindest mit einem Bretterbelag (Lattenrost) versehen sein.

Der Veranstalter muss eine Belehrung gem § 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG) erhalten haben. Die Belehrung ist (zumindest in Fotokopie) während der gesamten Dauer der Veranstaltung und in der Betriebsstätte für behördliche Kontrollen bereitzuhalten.

Die Abgabestellen für Speisen sind mit sauberen Tischen auszustatten. Etwa ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden durch eine entsprechenden Warenschutz abzuschirmen.

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend zu kühlen. Als ausreichend ist eine Lagertemperatur für Fleisch und Wurstwaren anzusehen, wenn sie + 7° C nicht übersteigt. Für Fische, Krebse und Weichtiere gelten + 2° C als Höchstwert. Es muss sichergestellt sein, dass die Kühlkette von + 4° C bis + 7° C zu keiner Zeit unterbrochen wird. Soweit diese Anforderungen nicht erfüllt werden können, dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nicht verabreicht werden.

Nur in Kühleinrichtungen (z. B. Kühlschrank) dürfen Fleisch oder Wurstvorräte aufbewahrt werden. Für tiefgefrorene Erzeugnisse ist ZWINGEND eine Tiefkühleinrichtung erforderlich. Nur kurzfristig bis auf -15° Celsius darf die vorgeschriebene Temperatur von -18° Celsius unterschritten werden.

Nicht gestattet ist die lose Abgabe von Senf oder Ketchup (z. B. auf Tellern mit Gemeinschaftslöffeln) zur Benutzung durch den Kunden. Handelsübliche Spendevorrichtungen sind hierfür statthaft, ebenso Einwegpackungen (soweit diese nicht durch eine Auflage der Genehmigungsbehörde untersagt sind).

Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, möglichst mit fließendem Trinkwasser aus der öffentlichen Trinkwasserversorgungsanlage mit Seife und hygienisch einwandfreier Handtrocknungseinrichtung (z. B. Papierhand, Warmlufttrockner) vorhanden sein. Sie ist so zu installieren, dass Lebensmittel (z. B. durch Spritzer usw.) nicht beeinträchtigt werden können.