



## HINWEISE

### für einen vorübergehenden Gaststättenbetrieb (§ 12 Abs. 1 GastG)

#### 1. Toilettenanlagen anlässlich des Betriebes von Bierzelten 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 qm 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  $40 \times 60 \text{ m} = 2400 \text{ m}^2$ ,  $2400 : 350 =$  aufgerundet 7

Erforderlich sind

- $7 \times 1 = 7$  Spültoiletten für Männer
- $7 \times 2 = 14$  Urinalbecken oder
- $7 \times 2 = 14$  lfd. m Rinne und
- $7 \times 2 = 14$  Spültoiletten für Frauen.

Je nach Größe der Bierzeltes sind bereitzustellen:

Größe des Bierzeltes	Spültoiletten		Urinale mit	
	Männer	Frauen	lfd. m. Rinne	oder Becken
350 m <sup>2</sup>	1	2	2	2
700 m <sup>2</sup>	2	4	4	4
1050 m <sup>2</sup>	3	6	6	6
1400 m <sup>2</sup>	4	8	8	8
1.750 m <sup>2</sup>	5	10	10	10
2.100 m <sup>2</sup>	6	12	12	12
2.450 m <sup>2</sup>	7	14	14	14
2.800 m <sup>2</sup>	8	16	16	16
3.150 m <sup>2</sup>	9	18	18	18

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen. Toiletten dürfen 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 dichtschießenden Gruben, die mit einer sicheren Abdeckung versehen sind oder in Fäkalientanks einzuleiten.

Beachten Sie bitte die vorstehenden Ausführungen bei der Einrichtung der Toilettenanlagen bzw. bei der Anmietung eines Toilettenwagens.

#### 2. Festzelt, Festplatz, Festhalle

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) herzu richten 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.

#### 3. Schankbereich, Abgabe von Speisen

Ist der Ausschank mit alkoholischen Getränken, so sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.



Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden. Weder Branntwein noch branntweinhaltige Getränke (sog. Alkopops) dürfen an Jugendliche unter 18 abgegeben noch der Verzehr gestattet 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.

Personen die gewerbsmäßig 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) herstellen, behandeln und verkaufen, müssen im Besitz einer nicht mehr als drei Monaten alten Bescheinigung § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes sein.

Bei ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern ist eine Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz nicht erforderlich. Sie müssen mit dem Merkblatt „Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln“ über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet werden. Der Leitfaden wird von Ihrer zuständigen Behörde ausgehändigt.

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

#### **4. Verantwortlichkeit des Veranstalters**

Sämtliche Preise sind gut sichtbar anzuschreiben.

Die besonderen Sicherheitsbestimmungen im Umgang mit Flüssiggas sind grundsätzlich zu beachten.

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.

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 Seite 1) müssen in jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.

Der Erlaubnisinhaber hat für ausreichend Parkplätze zu sorgen. Mit den entsprechenden Hinweiszeichen sind der Parkplatz sowie dessen Zu- und 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 eine priv. Vereinbarung mit dem Eigentümer – sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen.

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

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.