



**Antrag auf Gestattung
eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes gem. § 12 Gaststättengesetz (GastG)**

Der Antrag ist einzureichen bei der **Stadt Aschaffenburg**
- **Ordnungs- und Straßenverkehrsamt** -
Dalbergstraße 15
63739 Aschaffenburg

Oder: veranstaltungen@aschaffenburg.de

I. Angaben zum Antragsteller:

Bezeichnung der juristischen Person oder des nicht rechtsfähigen Vereins:		
Name und Vorname des Veranstalters / Vertreters der juristischen Person / Vertreters des Vereins		Geburtsname:
Geburtsdatum:	Geburtsort:	Staatsangehörigkeit:
Anschrift:		Telefon / Mobilfunknummer:
		Email:
Angaben zur Zuverlässigkeit (alternativ):		
<input type="checkbox"/>	Führungszeugnis (nicht älter als 1 Jahr) und Gewerbezentralregisterauszug (nicht älter als 1 Jahr):	
<input type="checkbox"/>	FZ liegt bei <input type="checkbox"/> ist beantragt bei:	
<input type="checkbox"/>	GZR liegt bei <input type="checkbox"/> ist beantragt bei:	
<input type="checkbox"/>	Reisegewerbekarte <input type="checkbox"/> Kopie liegt bei	
<input type="checkbox"/>	Gaststättenerlaubnis <input type="checkbox"/> Kopie liegt bei	
<input type="checkbox"/>	Eine sonstige gültige von der Zuverlässigkeit abhängige gewerberechtliche Erlaubnis <input type="checkbox"/> Kopie liegt bei	
<input type="checkbox"/>	Eine Gestattung für einen erfolgten gleichartigen Ausschank alkoholischer Getränke unter Versicherung, dass dieser Ausschank ohne behördliche Beanstandung durchgeführt wurde	
<input type="checkbox"/>	Kopie liegt bei	
<input type="checkbox"/>	Angabe zur Ort, Zeitraum, und Umfang des behördlichen nichts beanstandeten Ausschank:	

II. Angaben zum vorübergehenden Gaststättenbetrieb:

Betrieb einer Schankwirtschaft Speisewirtschaft

Anlass / Bezeichnung der öffentlichen Veranstaltung (z.B. Vereinsfest, Sportfest, Volksfest, Tanz, Konzert, Livemusik, Diskoveranstaltung usw.):		
Zeiten des Gaststättenbetriebs:		
am:	am:	am:
Uhrzeit (von – bis):	Uhrzeit (von – bis):	Uhrzeit (von – bis):
Ausschank folgender alkoholischer und nicht alkoholischer Getränke:		
Ausgabe folgender zubereiteter Speisen:		

III. Ortsbeschreibung:

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstückes, Lage, Anschrift, benutzte Flächen in qm):			
Fläche (qm):		Personenanzahl (max. gleichzeitig anwesend:)	Sitzplätze:
Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens:			
Ein Festzelt wird aufgestellt: <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja, Fläche in qm:			

IV. Angaben zu den Toiletten

Anzahl der Damen-Spültoiletten, Anzahl der Behindertentoiletten, Anzahl der Toilettenwägen,	Anzahl der Herren- Spültoiletten, Anzahl der Personaltoiletten.	Anzahl der Urinale
---	--	--------------------

Hinweise:

Eine öffentliche Veranstaltung (Art. 19 LStVG) ist gesondert anzuzeigen!

Hat die Stadt Aschaffenburg über den Antrag auf Erlaubnis zur Ausübung des vorübergehenden Gaststättengewerbes nicht innerhalb einer Frist von zwei Wochen entschieden, gilt die Erlaubnis als erteilt. Voraussetzungen hierfür ist, dass die Angaben zu den Punkten I. bis III. vollständig erfolgt sind. Die Genehmigungsfiktion ist nicht möglich, wenn zwischen Antragseingang und Veranstaltungsbeginn weniger als zwei Wochen liegen.

Ort und Datum:

,

Unterschrift des Antragstellers

Beiblatt 1 zum Antrag gem. § 12 GastG

Welche Verkaufseinrichtungen werden benutzt?

- Verkaufsstand mit festem Boden, Überdachung, Handwaschgelegenheit
- Imbisswagen mit Handwaschbecken
- Theke in Vereinsheim o. ä. mit Handwaschbecken

Wie werden die Lebensmittel gelagert?

- gekühlt laut Herstellervorgaben bzw. gesetzlicher Vorgabe abgedeckt,
- mit Husten-/Spuckschutz versehen.
-

Wie erfolgt die Versorgung mit fließend Warm- und Kaltwasser?

- Handwaschbecken mit Warmwasser, Flüssigseife im Spender, Papierhandtücher.
- Spüleinrichtung mit geeignetem Spülmittel steht zur Verfügung.
-

Sind Personaltoiletten vorhanden?

- Personaltoiletten mit Handwaschbecken und Warmwasserzufuhr sind vorhanden.
- Flüssigseife im Spender und Papierhandtücher sind am Handwaschbecken.
-

Belehrung nach dem IfSG für Personal und die ehrenamtlichen Helfer

- Es werden keine leicht verderblichen (z. B. kühlpflichtige) Lebensmittel angeboten
- Erstbelehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz vorhanden.
- Die Folgebelehrungen sind erfolgt, bzw. erfolgen vor der Veranstaltung
-

Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel

- Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach § 9 ZZuV erfolgt im Aushang.
- Kennzeichnung der Allergene nach Anh. II, VO (EU) 1169/2011 erfolgt im Aushang.
- Speisekarte oder Preisaushang ist beigefügt.
-

Wie wird die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gewährleistet?

- Kuchenliste (oder Salatliste, etc.) liegt vor Ort bereit.
- Belege (Rechnungen, Kassenbon o. ä.) werden aufbewahrt.
-

Wird eine Getränkeschankanlage für Bier o. ä. verwendet?

- Ja, Gefährdungsbeurteilung und Wiederkehrende Prüfung liegen vor.
- Reinigungsnachweise sind vor Ort, Druckgasbehälter sind angekettet.
- Nein, es wird keine Getränkeschankanlage betrieben.
Gläserreinigung erfolgt von Hand, mit Spülmaschine

Beiblatt 2 zum Antrag gem. § 12 GastG

Jugendschutz

Wie wird bei der Veranstaltung der Jugendschutz kontrolliert? (Alterskontrolle / Ausweiskontrolle)

Gibt es eine Einlasskontrolle?

Ja , Nein

Wie wird die Alkoholabgabe an Jugendliche kontrolliert?

Getränkeauschank

Ein alkoholfreies Getränk darf nicht teurer sein als die gleiche Menge des billigsten alkoholischen Getränkes (§ 6 GastG)

zum Nachweis Getränkekarte beifügen!