

Für die vorgenannte Veranstaltung werden folgende Auflagen / Nebenbestimmungen erlassen:

1. Allgemeines

- Die hauptverantwortliche Person muss während der gesamten Veranstaltungsdauer anwesend und nüchtern sein. Der Hauptverantwortliche sowie andere Mitwirkende sind für die Einhaltung der Jugendschutzbestimmungen bußgeldrechtlich verantwortlich und können sich bei Zuwiderhandlungen u.U. zivilrechtlich haftbar machen.
- Das dem Veranstalter zustehende oder übertragene Hausrecht ist konsequent anzuwenden und bei Bedarf der Polizeivollzugsdienst einzuschalten.
- Im Interesse der Anwohner sind alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, dass Lärmbelästigungen, welche die Nachtruhe stören, soweit wie möglich vermieden werden. Darbietungen und Unterhaltungsmusik dürfen keine Lautstärke erreichen, die geeignet ist, die Allgemeinheit oder die Nachbarschaft erheblich zu belästigen oder die Gesundheit Anderer zu schädigen.
- Bei Bedarf hat der Veranstalter eine ausreichende Zahl von Ordner einzusetzen, die für alle als solche erkennbar sein müssen und ihre Aufgaben konsequent wahrnehmen.
- Der Veranstalter hat im Außenbereich des Veranstaltungsraumes Kontrollen durchzuführen und bei Besonderheiten den Polizeivollzugsdienst hinzuzuziehen.
- Der Veranstalter hat eine Überfüllung des Veranstaltungsraumes zu vermeiden.
- Der Veranstalter hat für die Freihaltung der Notausgänge und Zufahrten für die Rettungskräfte zu sorgen.
- Die Vorschriften des Landesnichtraucherschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung sind zu beachten.
- Die Vorschriften des Gesetzes über die Sonntage und Feiertage in der jeweils gültigen Fassung sind zu beachten.
- Für die Ausgabe von Speisen und Getränken ist an geeigneter Stelle ein von außen deutlich sichtbarer Preisaushang anzubringen.
- Der Veranstalter hat für die Sauberkeit des Veranstaltungsortes zu sorgen. Zur Aufnahme und ordnungsgemäßen Entsorgung von Abfällen sind geeignete Behälter in ausreichender Zahl aufzustellen bzw. bereitzuhalten.

- Die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für Versammlungsräume usw. sind genau einzuhalten. Notausgänge müssen, sofern sie nicht mit einem Panikverschluss ausgestattet sind, ständig unverschlossen bleiben. Sie dürfen nicht durch Möbel usw. verstellt sein. Hinweisschilder zu den Notausgängen dürfen nicht durch Dekorationen u.a. verdeckt werden.
- Zum Ausschmücken darf nur schwer entflammbares Material verwendet werden. Der Umgang mit Feuerwerkskörpern aller Art sowie offenem Feuer und feuergefährlichen Gasen in Räumen ist nicht erlaubt.
- Die Eingänge und Ausgänge des Veranstaltungsortes sind bis zum Weggang des letzten Gastes unversperrt und ausreichend beleuchtet zu halten.
- Für alle Ansprüche, die aufgrund gesetzlicher Haftpflichtbestimmungen von Beteiligten oder Dritten erhoben werden, haftet der Veranstalter. D.h. soweit Schäden von Städten / Gemeinden vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht sein sollten, verbleibt die Haftung bei diesen.
- Den Anweisungen des Polizeivollzugsdienstes bzw. von Beauftragten der Stadt / Gemeinde ist Folge zu leisten.

2. Jugendschutz

Die Vorschriften des Jugendschutzgesetzes in der jeweils gültigen Fassung sind zu beachten. Sowohl im Eingangsbereich als auch im Veranstaltungsraum ist gut sichtbar auf die Bestimmungen des Jugendschutzes, insbesondere auf die Altersbeschränkungen hinzuweisen. Der Veranstalter hat das Personal in die Jugendschutzbestimmungen einzuweisen und für deren Einhaltung zu sorgen. Am Eingang des Veranstaltungsortes sind sorgfältige Alterskontrollen durchzuführen. Insbesondere ist darauf zu achten,

- dass Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der gaststättenrechtlichen Erlaubnis bedürfen, verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.
 - dass Jugendlichen ab 16 Jahren der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der gaststättenrechtlichen Erlaubnis bedürfen, ab 24.00 Uhr verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.
- dass an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren keine anderen alkoholischen Getränke wie z.B. Schnaps, Likör, Grappa, Wodka, Alkopops, Mixgetränke wie Cola/Rum oder Lebensmittel, die andere alkoholische Getränke in nicht nur geringfügiger Menge enthalten wie z.B. Weinbrandbohnen, abgegeben oder der Konsum solcher Getränke und Lebensmittel gestattet werden darf.

- dass an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren die Abgabe (Verkauf, Weitergabe) von Tabakwaren und anderen nikotinhalten Erzeugnissen und deren Behältnissen verboten ist. Auch das Rauchen oder der Konsum nikotinhaliger Produkte darf unter 18-Jährigen nicht gestattet werden. Automaten müssen technisch so ausgestattet sein, dass eine Entnahme von Tabakwaren und anderen nikotinhalten Erzeugnissen und deren Behältnisse durch unter 18-Jährige nicht möglich sind.

In Zweifelsfällen kann von den Besuchern die Vorlage von Ausweispapieren verlangt werden, um das angegebene Alter überprüfen zu können. Bei Jugendlichen unter 16 Jahren soll die Vorlage der Berechtigung des Erziehungsbeauftragten mit Unterschrift der Personensorgeberechtigten bei der Eingangskontrolle verlangt werden (dies dient der eigenen Absicherung). Um 24.00 Uhr sind die Jugendlichen ohne Begleitung in geeigneter Form zum Verlassen der Veranstaltung aufzufordern und ggf. Kontrollen durchzuführen.

3. Alkoholausschank

- Der Veranstalter darf keine alkoholischen Getränke an Personen abgeben, die diese erkennbar an unter 16-Jährige weitergeben.
- An erkennbar betrunkene Personen dürfen keine alkoholischen Getränke ausgeschenkt werden.
- Es dürfen keine Jugendlichen als Helfer am Alkoholausschank eingesetzt werden.
- Die Mitnahme außerhalb erworbener alkoholischer Getränke in den Veranstaltungsraum ist zu verwehren. Am Eingangsbereich sind Kontrollen von Taschen, Rucksäcken usw. durchzuführen. Sofern Personen eine solche Kontrolle verweigern oder von außerhalb erworbene Getränke mit sich führen, ist der Einlass zu verwehren.
- Es sollen attraktive und günstige alkoholfreie Getränke, wie z.B. alkoholfreie Cocktails angeboten werden. Grundsätzlich ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten als das billigste alkoholische Getränk. Der Preisvergleich erfolgt dabei auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für jeweils einen Liter.

4. Speisezubereitung und Hygieneanforderungen

- Die einschlägigen lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen sind stets einzuhalten. Insbesondere auf die in § 42 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln wird besonders hingewiesen.
- Es ist für eine zweckentsprechende, ausreichende Spülvorrichtung sowie für ausreichend frisches, sauberes Wasser (Trinkwasserqualität) zu sorgen.
- Verkaufstische und Möbel sind so aufzustellen, dass hinter diesen Möbeln ein ausreichend großer Betriebsraum entsteht. Dieser darf für Besucher nicht zugänglich sein. Die Arbeitsflächen der Tische müssen hell, glatt und leicht zu reinigen sein. Für den Betriebsraum sind ausreichend Abfalleimer mit Deckel bereitzustellen. Unbefestigte Fußböden (Schotter, Gras) sind über die gesamte Betriebsraumfläche mit Holzrosten bzw. Bretterböden abzudecken.
- Herde, Grillöfen und andere Bratgeräte dürfen nicht im direkten Einflussbereich des Verbrauchers sein. Zur Verhütung von Brandgefahr sind geeignete und ausreichende Schutzvorkehrungen zu treffen. Feuerlöscher sind bereitzuhalten.
- Verkaufstische sind an der dem Käufer zugewandten Seite durch einen Aufsatz so einzurichten, dass die auf den Tischen ausgelegten Lebensmittel durch den Käufer nicht nachteilig beeinflusst werden können.
- Vorrätig gehaltene Wurst- und Fleischwaren sind in Kühlmöbeln geschützt zu lagern. Beim Portionieren von Fleisch und Wurstwaren sind Fleischgabeln oder andere Geräte (nicht von Hand) zu benutzen.
- Das Abgeben von Hackfleisch (z.B. auf Brötchen) und roher Bratwurst ist nicht gestattet. Die Abgabe von Schweinegeschnetzeltem (Gyros) ist nur erlaubt, wenn die Fleischstücke vor der Zubereitung durcherhitzt worden sind.
- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln (z.B. Phosphat in Bratwürsten) müssen für den Konsumenten deutlich sichtbar an der Ausgabestelle aufgeführt werden.
- Das Küchenpersonal hat stets saubere Kleidung zu tragen. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer), zu wechseln. Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt. Die Geldabnahme darf nicht durch das Küchenpersonal erfolgen.

- In dem Betriebsraum für die Lebensmittelzubereitung sind ein Fließwasseranschluss mit Warmwasseraufbereitung sowie eine Handwaschgelegenheit mit Seife und Papierhandtüchern für das Betriebspersonal einzurichten.
- Für den Betrieb von Getränkeschankanlagen sind die Bestimmungen der Betriebssicherheitsverordnung in der jeweils gültigen Fassung zu beachten. Vor der Inbetriebnahme ist eine Schankanlage durch einen Sachkundigen abzunehmen, der durch Eintragung im Betriebsbuch oder im Formblatt die ordnungsgemäße Errichtung bescheinigt. Zapfhähne sind täglich zu reinigen. Druckgas und Kohle säureflaschen dürfen nur stehend, fest angebunden und im Schatten aufgestellt werden.

5. Festzelt, Festplatz bzw. Veranstaltungen im Freien

- Ein Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatistik bzw. den Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft (Zeltmeister) zur Verfügung zu stellen.
- Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der zuständigen Baurechtsbehörde unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Die Baurechtsbehörde kann die Inbetriebnahme von einer Gebrauchsabnahme abhängig machen.
- Die Zugänge zu einem Festplatz und Festzelt sind in einen sicher begehbaren Zustand (auch bei nasser Witterung) herzurichten und zu unterhalten. Nach Möglichkeit sind Ein- und Ausgangsbereich räumlich zu trennen.
- In einem Festzelt sind die Tisch- und Bankgarnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleibt, die im Panik oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes ermöglichen.
- Ein Festzelt ist ausreichend zu beleuchten. Die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist. Die Vorschriften der Landesbauordnung zur Verhütung von Bränden sind zu beachten.
- Den Gästen sind hygienisch einwandfreie Toiletten mit Handwaschgelegenheit in ausreichender Zahl und getrennt nach Geschlechtern zur Verfügung zu stellen. Auf die Toiletten ist durch entsprechende Beschilderung hinzuweisen. Die anfallenden Abwässer sind direkt in die Kanalisation einzuleiten.



Bedingungen, Auflagen und Hinweise

zur vorübergehenden
Wirtschaftserlaubnis
gemäß
§ 12 Gaststättengesetz
(Gestattung)

Stadt Gernsbach
-Ordnungsamt-
Igelbachstr. 11, 76593 Gernsbach
Telefon (07224) 644-47, Telefax (07224) 644-77
E-Mail: ordnungsamt@gersnbach.de

(Stand März 2020)