

Amt Preetz-Land
Der
Amtsvorsteher
Am Berg 2
24211 Schellhorn

Personalien des Antragstellers <small>(bei juristischen Personen und nichtrechtsfähigen Vereinen bitte die Personalien der Vertreter angeben)</small>		
Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins		
eingetragen im Handelsregister beim	Nr. A/B	seit
Anschrift der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins		
Telefonnummer	Telefax	E-Mail Adresse
Name, Vorname(n) der Person (bei juristischen Personen ist hier der gesetzliche Vertreter einzutragen)		Geburtsname (nur bei Abweichung vom Namen)
Geburtsdatum	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Wohnanschrift		
Telefonnummer	Telefax	E-Mail Adresse
Falls Aufenthaltsgenehmigung vorliegt: dann Ausstellungsdatum und erteilende Behörde hier eintragen		
Persönliche/Gewerbliche Verhältnisse		
Sind Strafverfahren anhängig?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Wenn ja, welche:
Sind Bußgeldverfahren wegen Verstößen bei einer gewerblichen Tätigkeit anhängig?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Wenn ja, welche:
Sind Gewerbeuntersagungsverfahren nach § 35 GewO anhängig?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Wenn ja, welche:
Gegenstand der Gestattung		
Anlass (z.B. Feuerwehrfest, Sportfest, Osterfeuer)		
Zeitraum		
Sind Tanzveranstaltungen vorgesehen?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Sind musikalische Darbietungen vorgesehen? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Außerdem sind vorgesehen:		

Fortsetzung - Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes nach § 12 Gaststättengesetz (GastG)**Räumliche Verhältnisse**

Ort (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstücks, Lage, Anschrift, benutzte Fläche in m²)

Name und Anschrift des Eigentümers des Anwesens

Wird ein Festzelt
errichtet? Ja NeinWird eine bautechnische Abnahme
hierfür gesondert beantragt? Ja NeinGröße der Räume /
Fläche in m²

Anzahl der Sitzplätze

Wie viel Toilettenanlagen sind vorhanden ? (Anzahl eintragen)

_____ Damenspültoiletten

_____ Herrensplültoiletten

_____ Urinale, bestehend aus:

_____ Stück Becken oder

_____ m laufende Rinne

Weitere Toilettenanlagen

Welche Speisen werden zubereitet und ausgegeben?

Welche alkoholischen Getränke werden ausgeschenkt?

Wird eine Schankanlage installiert bzw. ist schon vorhanden und vor
Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen abgenommen? Ja Nein

Ist fließendes Wasser eingerichtet?

 Ja Nein

Ist eine Gläserspüle mit 2 Becken und Trinkwasseranschluss eingerichtet?

 Ja Nein

Wird Mehrweggeschirr verwendet?

 Ja NeinLiegen für alle Personen, die Speisen zubereiten und in Verkehr bringen, eine Bescheinigung nach § 42 und § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) bzw.
Gesundheitszeugnisse nach §§ 17 u. 18 Bundesseuchengesetz vor? Ja Nein

Der Antragsteller bestätigt, dass er die unten stehenden / beiliegenden Hinweise dieses Antrages durchgelesen und zur Kenntnis genommen hat. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung nur erteilt werden kann, wenn die im öffentlichen Interesse erforderlichen hygienischen, sanitären und sicherheitstechnischen Einrichtungen vorhanden sind und während der gesamten Dauer des Festes bzw. der Veranstaltung in ordnungsgemäßem und jederzeit brauchbarem Zustand unterhalten werden.

Der Antragsteller versichert die Richtigkeit der vorstehenden Angaben. Ihm ist bekannt, dass die Gestattung insbesondere dann zurückgenommen werden kann, wenn sie auf unrichtigen Angaben beruht.

Ort, Datum

Unterschrift des Antragstellers

Fortsetzung - Antrag auf Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes nach § 12 Gaststättengesetz (GastG)**Hinweise / Auflagen für den Antragsteller****1. Allgemein**

1.1 An allen Verkaufsständen u. Theken ist an gut sichtbarer Stelle der ausgeschriebene Vor- und Familienname des Gewerbetreibenden sowie ein gut lesbares Preisverzeichnis anzubringen (§ 70 b GewO).

1.2 Die Verarbeitung von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen ist den einzelnen Speisen gut zugeordnet anzugeben.

2. Abortanlagen

Abortanlagen sind erforderlich, wenn alkoholische Getränke ausgeschenkt od. Sitzgelegenheiten bzw. sonstige Vorrichtungen bereitgehalten werden, die ein längeres Verweilen ermöglichen. Es sind dann je nach Art und Größe der Veranstaltung, der Art und Anzahl von Gästen sowie der voraussichtlichen Verweildauer entsprechend ausreichend Abortanlagen zur Verfügung zu stellen. Das Aufstellen des Toilettenwagens hat im Einvernehmen mit dem Amt Preetz-Land zu erfolgen. Die anfallenden Abwässer sind mittels Anschluß an einen Schmutz- od. Mischwasserkanal zu beseitigen; der Anschluß ist nach Weisung des Amtes Preetz-Land herzustellen. Ist der Anschluss nicht möglich (Aufstellen im Außenbereich, Kanalisation nicht vorhanden), müssen die Abwässer in geschlossenen Behältern gesammelt und über die zentrale Kläranlage des Amtes Preetz-Land entsorgt werden. Eine Einleitung dieser Abwässer in ein Oberflächengewässer oder eine Versickerung in den Untergrund ist nicht statthaft.

3. Getränkeauschank

Wer eine Getränkeschankanlage betreiben will, hat diese durch einen Sachkundigen prüfen zu lassen, der durch Eintragung im Betriebsbuch od. Formblatt die ordnungsgemäße Errichtung bescheinigt. Die Inbetriebnahme ist unter Beifügung des Sachkundigennachweises schriftlich anzuzeigen. Die Anlage darf erst in Betrieb genommen werden, wenn der Sachkundige die Bescheinigung erteilt hat und dem Amt Preetz-Land die Inbetriebnahme angezeigt wurde. In der Nähe der Getränkeschankanlage ist eine Betriebsanweisung anzubringen und zu beachten.

4. Hygienische und lebensmittelrechtliche Anforderungen

4.1 Imbißstände und ähnliche Einrichtungen müssen so aufgestellt und ausgestattet sein, dass weder mittelbar noch unmittelbar eine gesundheitlich nachteilige od. ekelerregende Beeinflussung der Lebensmittel erfolgen kann (z.B. ist die lose Abgabe von Senf od. Ketchup in Selbstbedienung untersagt; sie kann nur mittels Spender oder Einmalverpackungen erfolgen).

4.2 Imbißstände müssen bis auf die für den Verkauf offene Seite von festen Wänden, Böden und Decken umschlossen sein.

4.3 An der offenen Verkaufsseite sind sie durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen Witterungseinflüsse ausreichend zu schützen.

4.4 Abweichend von Nr. 4.2 sind Rücken- und Seitenwände nicht erforderlich, sofern die Lebensmittel durch andere geeignete Vorrichtungen vor nachteiliger Beeinflussung geschützt sind.

4.5 Vorräte an Fleisch und Fleischerzeugnissen dürfen nur in einer Kühlvorrichtung bzw. tiefgefrorene Erzeugnisse in einer Gefriereinrichtung vorrätig gehalten werden. Erzeugnisse nach § 12 Abs. 2 der HackfleischVO (Bratwurst, Schaschlik usw.) dürfen nur in Räumen und Einrichtungen gelagert und befördert werden, deren Innentemperatur +4° C nicht überschreitet. Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen die vorgeschriebene Temperatur von -18° C nur kurzfristig auf -15° C überschreiten.

4.6 Für die Beschäftigten muss eine Waschgelegenheit mit nach Möglichkeit fließendem Wasser (Trinkwasserqualität), Handwaschmitteln und einmal zu benutzenden Handtüchern vorhanden sein, die so abgeschirmt sein muss, dass Lebensmittel durch den Waschvorgang nicht nachteilig beeinflusst werden können.

4.7 Das Verkaufspersonal muss im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses sein.

5. Das Speisensortiment darf umfassen

5.1 Gebratene, gekochte oder gebrühte warme Würstchen, gebratenes Geflügel, Fischmarinaden, gebratene oder geräucherte Fische sowie belegte Brote und Brötchen, außer Broten und Brötchen mit Hackfleisch.

5.2 Fleischzuschnitte wie Kotelett und Schnitzel und andere küchenfertig hergerichtete Fleischteile wie Eisbein und Rippchen sowie Fleischzubereitungen wie Leberkäse, die nur noch zu grillen oder zu braten sind. Voraussetzung ist, dass die Lebensmittel in Räumen hergestellt worden sind, die den Anforderungen der HygieneVO entsprechen.

5.3 Gemäß §§ 12 u. 13 der HackfleischVO dürfen behandelt und in den Verkehr gebracht werden: Fleischklopse, Bouletten, Frikadellen, Bratwürste, gestaeckte Fleischzuschnitte und Schaschlik sofern sie

5.3.1 vor der Abgabe zum Verzehr vollständig durcherhitzt und

5.3.2 von einem Herstellerbetrieb nach § 9 HackfleischVO fertig zubereitet bezogen werden und wenn

5.3.3 bei der Lagerung und dem Transport die vorgeschriebene Lagertemperatur von +4° C und die Fristen für das Inverkehrbringen (Verarbeitung am Herstellungstag, Bratwurst u. Schaschlik auch am folgenden Tag) nicht überschritten werden.

5.3.4 Im tiefgefrorenen Zustand können diese Erzeugnisse auch von anderen Betrieben (z. B. aus dem Großhandel) bezogen werden. Voraussetzung ist, dass sie den Anforderungen der §§ 3, 4 Abs. 2, 5 Abs. 6 und 7 der HackfleischVO entsprechen.

5.4 Die unter Ziffer 5.3 genannten Vorschriften der HackfleischVO finden keine Anwendung, wenn diese Erzeugnisse verzehrfertig zubereitet und vollständig durcherhitzt bezogen wurden. In diesem Fall können sie nicht nur von einer Fleischerei, sondern auch von einem Küchenbetrieb geliefert werden und es sind lediglich die Vorschriften der HygieneVO zu beachten.

6. Verkaufspackungen

6.1 Speisen und Getränke sollen gemäß der Satzung über die Vermeidung, Verwertung u. Entsorgung von Abfällen im Kreis Plön vom 23.06.1989 in der zzt. geltenden Fassung nur in wiederverwendbaren Verpackungen und Behältnissen ausgegeben werden. Daraus folgt, dass im Rahmen Ihrer Veranstaltung ausschließlich Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck sowie Gläser verwendet werden sollte. Ausnahmsweise ist auch die Verwendung von Holzbesteck zugelassen. Für jedes Geschirrtteil sollte ein angemessenes Pfandgeld erhoben werden (mind. 1,00 Euro/Teil).

6.2 Brötchen und Waffeltüten sind als Verkaufsverpackungen zugelassen.

6.3 Einwegdosen sollten weder zum direkten Verkauf noch zum Umfüllen in Trinkgefäße verwendet werden. Auf Trinkhalme sollte ebenso verzichtet werden.