

Datum
Eingangsdatum/Eingangsstempel

- Ausfertigungen
- Antragsteller
- Polizeirevier
- Bürgermeisteramt

An die
 Gemeinde Langenenslingen
 Hauptstraße 71
 88515 Langenenslingen

Antrag auf Erteilung einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG)

Bezeichnung der Veranstaltung
Veranstaltungszeit (Datum – Zeitraum)
Name des Veranstalters, mobile Erreichbarkeit des Veranstalters
Name des eingesetzten Sicherheitsunternehmens, mobile Erreichbarkeit des Sicherheitsunternehmens
-

Vorbemerkungen:

Die Gestattung ist **spätestens 14 Tage** vor der Veranstaltung bei der Gemeinde Langenenslingen zu beantragen.

Dem Veranstalter wird empfohlen spätestens 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung mit dem Bürgermeisteramt und gegebenenfalls mit dem zuständigen Polizeirevier in einer gemeinsamen **Besprechung** die ordnungs- und verkehrspolizeilichen **Sicherheitsfragen** abzuklären.

Ist die Vorlage eines **Sicherheitskonzepts** notwendig (siehe 10.), ist dieses zusammen mit dem Antrag auf Gestattung oder spätestens einen Monat vor der Veranstaltung der Gemeindeverwaltung vorzulegen. Ein entsprechendes Muster ist auf www.langenenslingen.de zu finden oder kann vom Rathaus bezogen werden.

1. Antragsteller

a) Juristische Person oder nicht rechtsfähiger Verein

Name des Vereins oder der juristischen Person
Anschrift (Straße, Postleitzahl, Sitz)
Name, Vorname und Geburtstag des Vertreters
Anschrift (Straße, Postleitzahl, Wohnsitz)
Erreichbarkeit (Telefon, Handy, E-Mail)

b) natürliche Person oder falls abweichend von a) andere Personen die erreichbar ist

Name, Vorname und Geburtstag
Anschrift (Straße, Postleitzahl, Wohnsitz)
Erreichbarkeit (Telefon, Handy, E-Mail)

2. **Anlass** (Es ist ein besonderer Anlass notwendig, der nur gegeben ist, wenn ein kurzfristiges, nicht häufig auftretendes Ereignis vorliegt.)

Begründung

3. **Veranstaltungsort** (bitte Räumlichkeit bzw. Platz näher beschreiben)

- Turn- und Festhalle Gemeindehalle Gemeindesaal Bürgersaal
 im Freien im Zelt Sonstiges:

Postleitzahl, Ort, Straße, Flurstück, bei Gebäuden Stockwerk
Bezeichnung des Gebäudes
Zulässige Besucherzahl (ergibt sich aus dem Belegungsplan des Veranstaltungsraums.) Siehe allgemeine Hinweise D.
Vorgesehene Einbauten am Veranstaltungsort (Bars, Boxen, Theken, usw.)
Insgesamt: m²

4. **Hausrecht**

Der Veranstalter besitzt das Hausrecht

- für den Veranstaltungsraum (Raum oder Fläche im Freien)
 für das nähere Umfeld des Veranstaltungsraumes
 für den Bereich der Besucherparkplätze

Nähere Beschreibung des Hausrechts (gegebenenfalls Lageplan)

5. **Ausstattung des Veranstaltungsraumes** (Raum oder Fläche im Freien; es gilt die jeweils die aktuellste Version der Versammlungsverordnung, bzw. der Verordnung für fliegende Bauten)

- ohne Bestuhlung Bestuhlung Stühle und Tische

6. **Art der Veranstaltung**

- Schankwirtschaft mit Alkoholausschank
 Schank- und Speisewirtschaft mit Alkoholausschank
 Alkoholausschank ohne branntweinhaltige Getränke
 Alkoholausschank mit Branntwein oder branntweinhaltigen Mischgetränken

<input type="checkbox"/> Veranstaltung <u>ohne</u> Musik	<input type="checkbox"/> Live-Auftritte von Personen
	<input type="checkbox"/> Theater
	<input type="checkbox"/> sonstiges Programm
	<input type="text" value="Nähere Bezeichnung"/>
	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Veranstaltung <u>mit</u> Musik	<input type="checkbox"/> Hintergrundmusik
	<input type="checkbox"/> Blasmusik
	<input type="checkbox"/> Disco mit Disc-Jockey
	<input type="checkbox"/> Disco mit Live-Musik
	<input type="checkbox"/> Live-Musik mit Verstärker
	<input type="checkbox"/> Live-Musik ohne Verstärker
	<input type="checkbox"/> Tanz
	<input type="checkbox"/> sonstiges Programm
	<input type="text" value="Nähere Bezeichnung"/>
	<input type="text" value="..."/>

7. Veranstaltungszeit

Wochentag	Datum	Uhrzeit (Beginn)	Uhrzeit (Ende)

8. Besucher

<input type="text" value="Erwartete Zahl der Besucher"/>
<input type="text"/>

Hinweis: Übersteigt die tatsächliche Besucherzahl die Zahl der erwarteten Besucher sind Sicherheitsdienstmitarbeiter und Ordner nachzufordern oder es ist ein Einlassstopp anzuordnen.

Die Veranstaltung ist zugelassen für Personen mit einem Alter von

- unter 16 Jahren
 über 16 Jahren
 über 18 Jahren

9. Sonstiges

- Die Straßenbeleuchtung soll in der Nacht durchbrennen

10. Sicherheitskonzept

Ein Sicherheitskonzept nach dem Muster der Gemeinde Langenenslingen

- ist dem Antrag auf Gestattung beigefügt
 wird nachgereicht
 ist bei dieser Veranstaltung nicht notwendig

Hinweis:

Ein Sicherheitskonzept ist nicht notwendig, wenn eine Veranstaltung in einem Gemeindefestsaal mit der für den Saal zugelassenen Bestuhlung durchgeführt wird.

11. Getränkeausgabe

a) Beginn

- ab Veranstaltungsbeginn
 ab 20:00 Uhr
 ab 22:00 Uhr
 ab 24:00 Uhr

ab folgender Zeit
Uhr

b) separater Barbereich (Ausschank von Branntwein und branntweinhaltigen Getränken)

- ist nicht vorgesehen
 ab Veranstaltungsbeginn
 ab 20:00 Uhr
 ab 22:00 Uhr
 ab 24:00 Uhr

ab folgender Zeit
Uhr

- Jugendlichen ist der separate Barbereich nicht zugänglich
 Jugendlichen ist der separate Barbereich zugänglich
 Jugendliche haben keinen Zugang zur Veranstaltung (Ü 18)

c) Ende

- ab 00:00 Uhr
 ab 01:00 Uhr
 ab 01:30 Uhr

ab folgender Zeit
Uhr

d) Getränkepreise

- billigstes Getränk wird ohne Alkohol bei gleicher Menge angeboten
 Getränkepreisliste ist beigelegt
 Getränkepreisliste wird nachgereicht

12. Sicherheitsdienst (Security)

Anzahl der professionellen Sicherheitskräfte
Personen
Anzahl der nicht professionellen Sicherheitskräfte
Personen

Name des professionellen Sicherheitsdienstes /Security
Name, Vorname des Vertreters des privaten Sicherheitsdienstes (Verantwortlicher)

Es sind gewerbliche „Private Sicherheitsunternehmen“ (Security) als Sicherheitsdienst einzusetzen. Die von der Security eingesetzten Mitarbeiter müssen eine Zulassung nach § 34a Gewerbeordnung nachweisen. Richtwert für die Anzahl von Personen, die im Sicherheitsdienst – professionell oder privat – einzusetzen sind: 2 Kräfte pro 100 Besucher

13. Werbung

Die Werbung für die Veranstaltung erfolgt mittels

- Plakaten
- Flyern
- Zeitungsanzeigen/Mitteilungsblatt
- Internet / soziale Netzwerke: ACHTUNG! soziale Netzwerke werben ohne aktiven Einfluss des Veranstalters

Ein Abdruck der geplanten Werbung (Flyer, Text für Anzeige in der Presse, Internetauftritt usw.)

- ist beigelegt wird unverzüglich nachgereicht

Sofern bei der Werbung für die Veranstaltung (Flyer, Eintrittskarten, Internet, usw.) die Möglichkeit eines preiswerten Alkoholkonsums hervorgehoben oder dadurch zum Alkoholverzehr animiert wird, wird der Widerruf der Gestattung angedroht. Hierzu zählen z.B. Happy-Hour-Zeiten, 1- oder 2-Euro-Parties, „Koma“- oder „Flatrate“-Parties oder Veranstaltungen ähnlicher Art. Dasselbe gilt bei Gewalt verherrlichender Werbung.

14. Eintritt

One-Way-Ticket

- Ja Nein

Ort, Datum	Unterschrift Antragsteller
------------	----------------------------

Die folgenden Punkte sind nur auszufüllen, wenn die Veranstaltung für Personen unter 18 Jahren (Jugendliche) zugelassen ist.

15. Jugendschutz (Aufenthaltsverbot)

Die Überwachung der Einhaltung des Jugendschutzes bezüglich des Aufenthaltsverbots für Jugendliche (siehe Allgemeine Hinweise – B. Jugendschutz) wird wie folgt gewährleistet

- Kontrollen am Eingang zum Veranstaltungsraum/-platz
- Ausgabe von Armbändchen
- Stempel am Arm der Jugendlichen
- geeignete Zutrittskontrolle (z.B. Party-Pass)

durch andere Möglichkeit

16. Jugendschutz (Alkoholverbot)

Die Überwachung der Einhaltung des Jugendschutzgesetzes bezüglich des Alkoholverbots (siehe Allgemeine Hinweise – B. Jugendschutz) wird wie folgt gewährleistet

- durch ständige Kontrolle im Thekenbereich
- durch Lautsprecherdurchsagen
- durch den Sicherheitsdienst
- durch einen abgetrennten, für Jugendliche nicht zugänglichen, Barbereich

durch andere Möglichkeit

Es wird nachdrücklich darauf hingewiesen, dass nach dem GastG verboten ist:

- a) Branntwein oder überwiegend branntweinhaltige Lebensmittel durch Automaten feilzuhalten und
- b) alkoholische Getränke an Betrunkene (auch wenn sie erwachsen sind) zu verabreichen.

17. Jugendschutz (Tabakverbot)

Die Überwachung der Einhaltung des Jugendschutzgesetzes bezüglich des Tabakverbots (siehe Allgemeine Hinweise – C. Nichtraucherchutz) wird wie folgt gewährleistet

- durch ständige Kontrollen
- durch Lautsprecherdurchsagen
- durch den Sicherheitsdienst

durch andere Möglichkeit

Ort, Datum	Unterschrift Antragsteller

Allgemeine Hinweise

A. Allgemeines

a) Gaststättengesetz (GastG)

Aus besonderem Anlass kann der Betrieb eines erlaubnisbedürftigen Gaststättengewerbes unter erleichterten Voraussetzungen vorübergehend auf Widerruf gestattet werden. Einer Gestattung nach § 12 GastG bedarf es, wenn vorübergehend gewerbsmäßig Alkohol außerhalb einer bestehenden, erlaubten Gaststätte zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht wird. Bei der gewerbsmäßigen Verabreichung alkoholischer Getränke muss Gewinnerzielungsabsicht, Selbständigkeit und Fortsetzungsabsicht vorliegen. Keiner Erlaubnis bedarf daher beispielsweise die gewerbsmäßige Verabreichung von ausschließlich nichtalkoholischen Getränken oder die Verabreichung von alkoholischen Getränken zum Selbstkostenpreis. Im letztgenannten Fall ist der Erlaubnisbehörde eine entsprechende schriftliche Erklärung vorzulegen. Wer an mehr als 12 Tagen im Jahr am selben Ort gewerbsmäßig alkoholische Getränke verabreicht, bedarf einer Erlaubnis nach § 2 GastG. Eine Gestattung wird i. d. R. für maximal 4 Tage bewilligt.

b) Benutzung öffentlicher Gebäude oder öffentlicher Flächen

Soweit öffentliche Gebäude oder Flächen benutzt werden, sind die jeweils geltenden Vertragsbedingungen und Benutzungsordnungen zu beachten.

B. Jugendschutzrechtliche Vorschriften

Nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) sind

- a) **Kinder** Personen, die noch nicht 14 Jahre alt sind und
- b) **Jugendliche**, die 14 aber noch nicht 18 Jahre alt sind.

Es ist durch Einlasskontrolle und evtl. Abgabe des Party-Passes sicherzustellen, dass die Vorschriften über den Jugendschutz eingehalten werden. Insbesondere ist darauf zu achten, dass

- **Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren** der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der gaststättenrechtlichen Erlaubnis (Gestattung) bedürfen, verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.
- **Jugendlichen ab 16 Jahren** der Aufenthalt bei Veranstaltungen, die der gaststättenrechtlichen Erlaubnis (Gestattung) bedürfen, ab 24:00 Uhr verboten ist, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person.
- an **Kinder und Jugendliche** kein Branntwein, keine branntweinhaltige Getränke oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, abgegeben werden dürfen. Auch der Verzehr solcher Getränke und Lebensmittel ist für diesen Personenkreis in der Gaststätte verboten.
- an **Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren** auch keine anderen alkoholischen Getränke abgegeben werden dürfen oder der Verzehr solcher Getränke in der Gaststätte gestattet werden darf, es sei denn, sie sind in Begleitung einer personensorgeberechtigten Person.

Bei Jugendlichen Veranstaltern sind die Namen von Eltern oder Erwachsenen aus der Gemeinde, die bei der Veranstaltung anwesend sein müssen, namentlich zu benennen. Grundsätzlich dürfen Minderjährige nur beim Ausschank/Verkauf von Alkohol eingesetzt werden, wenn eine erwachsene Person diesen lückenlos überwacht. Die erwachsene Person hat die Aufsichtspflicht und haftet im Falle von unzulässiger Abgabe oder Eigenkonsum – eine entsprechende Ermahnung oder ein Verbot reichen nicht aus. Völlig ausgeschlossen ist der Ausschank/Verkauf solchen Alkohols durch Minderjährige, den sie aufgrund der Altersbeschränkung nach § 9 des Jugendschutzgesetzes selbst nicht konsumieren dürfen (Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren: Keine Abgabe/Verzehr von Alkohol; Jugendliche unter 18 Jahren: Keine Abgabe/Verzehr von branntweinhaltigen Getränken).

C. Nichtraucherchutz

a) des Bundes (§ 10 des Jugendschutzgesetzes)

In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen Tabakwaren an Kinder oder Jugendliche weder abgegeben werden noch darf ihnen das Rauchen gestattet werden.

b) des Landes Baden-Württemberg (§ 7 Landesnichtraucherschutzgesetz)

In **Gaststätten** ist das Rauchen untersagt. Gaststätten im Sinne dieses Gesetzes sind Betriebe, die Getränke oder zubereitete Speisen zum Verzehr an Ort und Stelle verabreichen, wenn der Betrieb jedermann oder bestimmten Personen zugänglich ist und dem Gaststättengesetz unterliegt. Dies gilt nicht für **Bier-, Wein- und Festzelte** sowie die Außengastronomie und die im Reisegewerbe betriebenen Gaststätten.

Das Rauchen ist zulässig

1. in vollständig abgetrennten **Nebenräumen**, wenn und soweit diese Räume in deutlich erkennbarer Weise als Raucherräume gekennzeichnet sind und die Belange des Nichtraucherschutzes dadurch nicht beeinträchtigt werden,
2. in **Gaststätten mit weniger als 75 Quadratmetern** Gastfläche und ohne abgetrennten Nebenraum, wenn keine oder lediglich kalte Speisen einfacher Art zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden, Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr der Zutritt verwehrt wird und die Gaststätten am Eingangsbereich in deutlich erkennbarer Weise als Rauchergaststätten, zu denen Personen mit nicht vollendetem 18. Lebensjahr keinen Zutritt haben, gekennzeichnet sind.

In **Diskotheiken** ist das Rauchen **nur in vollständig abgetrennten Nebenräumen ohne Tanzfläche zulässig**, wenn der Zutritt zur Diskothek auf Personen ab vollendetem 18. Lebensjahr beschränkt ist und die Nebenräume deutlich als Raucherräume gekennzeichnet sind.

D. Berechnung der höchst zulässigen Zahl der Besucher

Zulässige Besucherzahl

Die Zahl der zulässigen Besucher ergibt sich aus dem Belegungsplan des Veranstaltungsraumes. Sie beträgt:

- **Turn- und Festhalle Langenenslingen:**
 - bei Reihenbestuhlung 520 Sitzplätze
 - bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen in der Halle 446 Sitzplätze und auf der Galerie 82 Sitzplätze
 - bei einer Bestuhlung mit Bierzeltgarnituren 528 Sitzplätze und auf der Galerie 82 Sitzplätze.
 - Ohne Bestuhlung dürfen maximal 675 Personen eingelassen werden.
- **Bürgersaal Langenenslingen (Alte Schule):**
 - 126 Sitzplätze maximal bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen gemäß Bestuhlungsplan.
 - Ohne Bestuhlung dürfen maximal 194 Personen eingelassen werden.
 - Bei Reihenbestuhlung dürfen lt. Bestuhlungsplan maximal 117 Personen eingelassen werden.
- **Turn- und Festhalle Andelfingen:**
 - bei Reihenbestuhlung 542 Sitzplätze,
 - bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen 271 Sitzplätze,
 - bei einer Bestuhlung mit Bierzeltgarnituren 400 Sitzplätze.
 - Ohne Bestuhlung dürfen maximal 542 Personen eingelassen werden.
- **Gemeindesaal Billafingen:**
 - 100 Sitzplätze bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen.
 - Ohne Bestuhlung und bei Reihenbestuhlung max. 200 Personen
- **Gemeindesaal Dürrenwaldstetten:**
 - 56 Sitzplätze bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen.
 - Ohne Bestuhlung und bei Reihenbestuhlung dürfen maximal 112 Personen eingelassen werden.
- **Gemeindehalle Egelfingen:**
 - 189 Sitzplätze bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen.
 - Ohne Bestuhlung und bei Reihenbestuhlung dürfen maximal 378 Personen eingelassen werden.
- **Bürgersaal Emerfeld:**
 - 103 Sitzplätze bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen.
 - Ohne Bestuhlung und bei Reihenbestuhlung dürfen maximal 150 Personen eingelassen werden.
- **Gemeindehalle Friedingen:**
 - 210 Sitzplätze bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen.
 - Ohne Bestuhlung dürfen maximal 420 Personen eingelassen werden.
 - Eine Reihenbestuhlung ist, aufgrund der Beschaffenheit der vorhandenen Stühle in der Gemeindehalle, nicht erlaubt.
- **Gemeindesaal Ittenhausen:**
 - 120 Sitzplätze bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen.
 - Ohne Bestuhlung und bei Reihenbestuhlung dürfen maximal 240 Personen eingelassen werden.
- **Bürgersaal Wilflingen:**
 - 120 Sitzplätze bei Bestuhlung mit den bereitgestellten Tischen und Stühlen.
 - Ohne Bestuhlung und bei Reihenbestuhlung dürfen maximal 240 Personen eingelassen werden.

Generell gilt: Bei Veranstaltungen in Versammlungsstätten (< 200 Personen) muss die Zahl der Besucher in einem genehmigten Bestuhlungsplan festgelegt sein. Diese Zahl darf nicht überschritten werden. In Versammlungsstätten ohne genehmigten Bestuhlungsplan dürfen keine Veranstaltungen stattfinden.

In Ausnahmefällen kann von dieser Regelung abgewichen werden. Findet eine Veranstaltung in solchen Räumlichkeiten statt, ist der Gestattungsbehörde ein schriftlich von einer hierzu befähigten Person (z. B. Architekt) angefertigter, geeigneter Bestuhlungsplan vorzulegen. Es ist sinnvoll, bei jährlich wiederkehrenden Veranstaltungen diesen Plan vom zuständigen Bauamt genehmigen zu lassen.

Sofern kein Belegungsplan vorhanden ist, ist die Höchstzahl der Veranstaltungsbesucher zu ermitteln. Maßgebend ist dabei:

- a) die für die Veranstaltungsbesucher zur Verfügung stehende Grundfläche und
- b) die Breite der zur Verfügung stehenden Rettungswege (lichtes Maß der Türbreiten).

Grundfläche

Bei der Ermittlung der Grundfläche sind Nebenräume (Flure, Toiletten usw.) nicht zu berücksichtigen. Flächen hinter Theken, Bühnenräume, zu denen Veranstaltungsbesucher keinen Zugang haben oder Bereiche in den ausschließlich DJs tätig sind, entfallen bei der Ermittlung der Grundfläche ebenfalls. Die Höchstzahl der Besucher aufgrund der Grundfläche ist wie folgt zu ermitteln:

- Bei Bestuhlung mit Sitzplätzen an Tischen: ein Besucher je m² Grundfläche,
- Bei Bestuhlung mit Sitzplätze in Reihen: zwei Besucher je m² Grundfläche,
- Ohne Bestuhlung (nur Stehplätze): zwei Besucher je m² Grundfläche,
- Bei Stehplätzen auf Stufenreihen: zwei Besucher je laufendem Meter Stufenreihe,
- Bei Ausstellungsräumen: ein Besucher je m² Grundfläche.

Rettungswege

Zu den Rettungswegen von Versammlungsstätten gehören insbesondere die frei zu haltenden Gänge und Stufengänge, die Ausgänge aus Versammlungsräumen, die notwendigen Flure und notwendigen Treppen, die Ausgänge ins Freie, die als Rettungsweg dienenden Balkone, Dachterrassen und Außentreppe sowie die Rettungswege im Freien auf dem Grundstück. Die Entfernung von jeder Stelle eines Flures oder eines Foyers sowie von jedem Besucherplatz bis zum nächsten Ausgang darf grundsätzlich nicht länger als 30m in der Lauflinie gemessen sein. Die lichte Breite eines jeden Teiles von Rettungswege muss mindestens 1,20 m betragen. Staffelungen sind nur in Schritten von 0,60 m zulässig.

Bei der Ermittlung der Breite der Rettungswege ist die Summe der Breite der in den Rettungswege liegenden Türen, die von den Veranstaltungsbesuchern benutzt werden können, anzugeben. Liegen mehrere Türen hintereinander, so ist jeweils nur ein Durchlass und zwar der im Rettungsweg liegende engste maßgebend. Die Höchstzahl der Besucher aufgrund Rettungswege ist wie folgt zu ermitteln:

Alle Rettungswege über 1,20 m: Pro 0,6m Breite der in den Rettungswege liegenden Türöffnungen dürfen 100 Personen (im Freien sowie bei Sportstadien 300 Personen) eingelassen werden. Ausnahme: Bei Ausgängen aus Aufenthaltsräumen mit weniger als 200 m² Grundfläche oder nicht mehr als 200 Besucherplätzen und bei Rettungswege im Bühnenhaus genügt eine lichte Breite von 0,90 m.

Die verbindliche Höchstzahl der Veranstaltungsbesucher ist der aufgrund der Grundfläche oder nach der Breite der Rettungswege ermittelte niedrigste Wert.

Es wird empfohlen, der Erlaubnisbehörde Planunterlagen über die Veranstaltungsräume einschließlich der Rettungswege vorzulegen.

a) Berechnung nach Grundfläche

	qm	mal	Personen/qm =	Personen
--	----	-----	---------------	----------

b) Berechnung nach der Breite der Rettungswege

Hauptausgang	m		
Nebenausgang 1	m		
Nebenausgang 2	m		
Nebenausgang 3	m		
Nebenausgang 4	m		
Summe	m	geteilt durch 0,6m mal 100 Personen =	Personen

Maßgebend ist die ermittelte niedrigere Zahl

E. Lärmschutz

Nach der Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm sind folgende Immissionswerte einzuhalten:

Tagsüber (06:00 Uhr bis 22:00 Uhr)	
a) Industriegebiet (§ 9 BauNVO)	70 dB (A)
b) Gewerbegebiet (§ 8 BauNVO)	65 dB (A)
c) Kern-, Misch- und Dorfgebiet (§§ 7, 6 und 5 (BauNVO)	60 dB (A)
d) allg. Wohngebiet, Kleinsiedlungsgebiet (§§ 4 und 2 BauNVO)	55 dB (A)
e) reines Wohngebiet (§ 3 BauNVO)	50 dB (A)
Ruhebedürftige Zeiten Morgens(06:00 Uhr bis 07:00 Uhr)	
Abends (20:00 Uhr bis 22:00 Uhr)	
d) allg Wohngebiet, Kleinsiedlungsgebiet (§§7,6 und 5 (BauNVO)	49 dB(A)
e) reines Wohngebiet (§ 3 Bau NVO)	44 dB(A)
Nachts (22:00 Uhr bis 06:00 Uhr) –Zeit der allgemeinen Nachtruhe	
a) Industriegebiet (§ 9 BauNVO)	70 dB (A)
b) Gewerbegebiet (§ 8 BauNVO)	50 dB (A)
c) Kern-, Misch- und Dorfgebiet (§§ 7, 6 und 5 (BauNVO)	45 dB (A)
d) allg. Wohngebiet, Kleinsiedlungsgebiet (§§ 4 und 2 BauNVO)	40 dB (A)
e) reines Wohngebiet (§ 3 BauNVO)	35 dB (A)

BauNVO = Baunutzungsverordnung

Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen die Immissionsrichtwerte am Tage um nicht mehr als 30 dB(A) und in der Nacht um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

F. Mobile Trinkwasseranlagen

(Auszugsweises Merkblatt „Trinkwasseranlagen auf Volks- und Straßenfesten, Märkten und sonstigen Veranstaltungen“ des Gesundheitsamts Biberach)

Der Veranstalter ist als Betreiber/Benutzer einer Trinkwasseranschluss- und Entnahmestelle für den ordnungsgemäßen Betrieb nach den gesetzlichen bzw. technischen Vorgaben verantwortlich. Er hat eigenverantwortlich auf den ordnungsgemäßen Betrieb zu achten und evtl. Beeinträchtigungen umgehend zu beseitigen. Etwaige Störungen sind dem Wasserversorger und dem Gesundheitsamt unverzüglich zu melden.

Trinkwasserversorgungsanlagen sind von sachkundigen Personen (z.B. Installateur), die nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik (a.a.R.d.T.) vorgehen, einzurichten. Standrohre (Hydranten) sind vor Gebrauch gründlich zu spülen und ggf. zu desinfizieren. Zwischen dem öffentlichen Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (Rückflussverhinderer oder Rohrtrenner BA) eingebaut werden.

Anschlusssteile wie Rohre/Schläuche/Armaturen sind so zu verlegen und abzusichern, dass keine schädigenden Einwirkungen auf die Wasserqualität an der Trinkwasserentnahmestelle entstehen können. Leitungsquerschnitte und -länge sind möglichst klein bzw. kurz zu wählen, um Stagnation des Wassers zu vermeiden. Vor und während des Betriebes hat sich der Verantwortliche davon zu überzeugen, dass das Trinkwasser an den Entnahmestellen keine grobsinnlich wahrnehmbaren Mängel (Färbung, Trübung, Geruch, Geschmack) aufweist. Werden solche Veränderungen festgestellt, hat der Betreiber die Ursachenermittlung einzuleiten und Mängel unverzüglich zu beseitigen. Vor jeweiligem Gebrauch und nach längerem Stillstand ist die Leitung gründlich und kräftig (1-2 m/s Fließgeschwindigkeit, mind. 5 Min. mit max. Wasserdruck) zu spülen. Falls erforderlich, ist eine Desinfektion mit zugelassenen und geeigneten Mitteln fachgerecht durchzuführen. Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, usw. sind peinlichst sauber zu halten und dürfen nur zur Trinkwasserversorgung genutzt werden. Die Leitungen sind täglich zu kontrollieren. Sämtliche Bestandteile der mobilen Versorgung müssen für Trinkwasser geeignet sein und das DIN- und/oder DVGW-Prüfzeichen tragen. Nachweise der Trinkwassereignung sind bereitzuhalten und ggf. vorzuzeigen. Schlauchleitungen müssen KTW- und DVGW-W 270 geprüft sein, dürfen nicht transparent sein und müssen mind. 10 bar Druck standhalten. Garten- oder Feuerwehr- Druckschläuche sind unzulässig!

Oberirdische Leitungen sind vor Sonneneinstrahlung/Hitzeinwirkung sowie vor Frost und Beschädigungen zu schützen. Die Wassertemperatur darf 25°C nicht überschreiten und ist regelmäßig zu überprüfen. Für Anschlüsse und Kupplungen sind saubere Unterlagen zu schaffen. Bei Trinkwasserentnahme an den Verbrauchsstellen ist bei direktem Einfließen in ein Spülbecken ein Mindestabstand von 2 cm zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand einzuhalten, bei fest angeschlossenen Geräten oder Apparaten ist eine Einzelabsicherung vorzunehmen. Spülmaschinen, Kaffeemaschinen, Konvektomaten etc. die nicht mit einem DVGW-Prüfzeichen gekennzeichnet sind, müssen immer mit einem Rohrtrenner BA abgesichert werden. Die verwendeten Leitungen und Anschlüsse sind, um diese vor Verschmutzungen zu schützen, nach Außerbetriebnahme zu gründlich zu reinigen, ggf. zu desinfizieren.

zieren sowie vollständig zu entleeren und bei Nichtgebrauch innwandig trocken und mit Blindkupplungen oder Stopfen versehen zu lagern.

Trinkwasserbehälter sollten ein Volumen von min. 15 Litern haben und sind nur mit Trinkwasser zu befüllen. Die Verweilzeit ist so kurz wie möglich halten. Wasservorratsbehälter müssen aus lebensmittelgeeignetem Material, verschließbar und leicht zu reinigen sein. Es ist darauf zu achten, dass die Behälter eine weite Öffnung besitzen und einer mechanischen Reinigung gut zugänglich sind. Die Behälter dürfen keine Beschädigungen oder Verschleißmerkmale aufweisen und sind täglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Vorher sind diese mit Trinkwasser zu spülen. Es ist darauf zu achten, dass die Trinkwasserbehälter vor Erwärmung geschützt an dunklen und kühlen Standorten vorgehalten werden.

G. Umgang mit Lebensmitteln

(Auszugsweiser Leitfaden „Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten“ des Ministeriums für ländlichen Raum und Verbraucherschutz)

Hygienefehler können beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen führen. Darum ist es von großer Bedeutung, Risiken so klein wie möglich zu halten, und zwar nicht nur, um lebensmittelbedingte Krankheitsfälle bei den Besuchern zu vermeiden, sondern auch, um die Anbieter der Lebensmittel vor strafrechtlicher Verfolgung zu bewahren.

Bauliche und sonstige Voraussetzungen: Der Untergrund für Lebensmittelverkaufsstände muss befestigt sein und sauber gehalten werden. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch z.B. Staub, Gerüche, Insekten, Witterungseinflüsse, Rauch oder Abfälle muss vermieden werden. Offene Lebensmittel sind an der Vorderseite des Standes durch eine ausreichende Abschirmung zu schützen.

Bereiche zur Herstellung, Behandlung oder Lagerung von Lebensmitteln müssen trocken und staubfrei sein. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Es muss neben einer Geschirrspülmöglichkeit eine Handwaschgelegenheit mit ausreichender Warm- und Kaltwasserzufuhr, Flüssigseife sowie Einmalhandtüchern vorhanden sein. Bereiche, in denen Lebensmittel hergestellt bzw. zubereitet werden müssen vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder ausreichend (> 1,5 m) entfernt sein.

Geschirr und Gerätschaften: Behältnisse, Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte Oberflächen haben, korrosionsbeständig gegen Spülmittel und saure Lebensmittel, temperaturbeständig (mindestens 90°C) sein und sich in einwandfreiem, sauberen Zustand befinden. Sie müssen nach Bedarf zwischengereinigt werden und dürfen nicht beschädigt sein. Für den Verkauf von Speisen zum Mitnehmen sind, soweit erforderlich, geeignete und hygienisch einwandfreie Behältnisse bereitzustellen.

Die **Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern** sollte vorzugsweise maschinell erfolgen. Alternativ müssen 2 Spülbecken genutzt werden, eines mit heißem Wasser (so heiß wie möglich) und Spülmittel, eines mit sauberem, warmen Nachspülwasser. Ein regelmäßiger Wechsel des Wassers und der Trockentücher muss selbstverständlich sein. Sauberes Geschirr ist getrennt von Schmutzgeschirr zu lagern und vor Verschmutzung zu schützen.

Trink- und Abwasser: Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. **Eis**, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt oder in Getränke gegeben wird, muss aus Trinkwasser hergestellt sein und darf nicht mit der bloßen Hand berührt werden. Es ist besonders auf Sauberkeit von verwendeten Herstellungs- und Aufbewahrungsbehältnisse zu achten. **Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern verwahrt werden.

Abfallentsorgung: Anfallende (Lebensmittel-)Abfälle müssen so rasch wie möglich von den Lebensmitteln separiert und beseitigt werden. **Müllsammelbehälter** zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Abfälle, sind vom Veranstalter bereitzuhalten. Sie müssen dicht schließen und so aufgestellt werden, dass eine nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln vermieden wird. Auch für die Festbesucher müssen ausreichend Müllsammelbehälter in Standnähe zur Verfügung stehen.

Toiletten müssen leicht erreichbar, in ausreichender Zahl und geschlechtergetrennt vorhanden sein. Sie müssen mit einer Handwaschgelegenheit mit Warm- und Kaltwasser, Flüssigseife und Einmalhandtüchern versehen sein. Die Toiletten sollten an Wasser- und Abwasserleitungen angeschlossen werden oder mit ausreichend Wasser- und Auffangbehälter zur Beseitigung in Kläranlagen ausgestattet sein.

Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln: Lebensmittel dürfen nur unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden. Insbesondere ist zu beachten: unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungen müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Rohware muss getrennt von verzehrfertigen Lebensmitteln gelagert werden.

Kühlgeräte sind so einzustellen, dass die Temperatur den spezifischen Anforderungen entspricht. Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht mit rohen Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Zu garende Speisen sollen (bis in den Kern) durcherhitzt werden. Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe heiß zu halten (Produkttemperatur über 65°C) und nicht länger als 3 Stunden vorrätig zu halten. Tiere sind von der Speisezubereitung und -abgabe fernzuhalten. Vorratsgefäße müssen vor dem Wiederbefüllen gereinigt werden.

Torten/Kuchen mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen (Sahne, Butterkrem), Milch, Milcherzeugnisse, Salate, Dressings und belegte Brötchen müssen gekühlt aufbewahrt werden und dürfen zum Verkauf nur kurz aus der Kühlung genommen werden. **Fleisch** muss in Kühlschränken oder Kühlboxen, jeweils getrennt von anderen Lebensmitteln, bei der erforderlichen Temperatur gelagert werden. **Hackfleisch u. ä.** (z. B. Bratwurst, Schaschlik, Frikadellen, Cevapcici, Döner Kebab) sollte auf Vereinsfesten grundsätzlich nicht hergestellt, sondern nur von einem Fachbetrieb bezogen werden und in durcherhitztem Zustand abgegeben werden. Gleiches gilt für Steaks, die mit Mürbeschneidern behandelt worden sind. Teig für **Waffeln/ Crêpes** sollte gekühlt aufbewahrt werden. Eine ausreichende Durcherhitzung ist erforderlich. Bei der Herstellung von **Pommes Frites** und anderem **Frittiertem** soll die Friteuse auf max. 175°C eingestellt werden, um Acrylamidbildung zu vermeiden. **Tiramisu** oder ähnliche, nicht durcherhitzte Speisen unter Verwendung roher Eier sollten nicht abgegeben werden. Bei der Abgabe von **Speiseeis** muss auf saubere Eisportionierer geachtet werden. Das Wasser des Aufbewahrungsbades ist regelmäßig zu wechseln. Bei der Herstellung von **Salaten** ist äußerste Sauberkeit geboten. Zur Ausgabe muss geeignetes Salatbesteck verwendet werden. **Backwaren** sind vorzugsweise aus Fachbetrieben zu beziehen oder in geeigneten Betriebsräumen herzustellen. Wird **Geflügel** angeboten, so muss wegen der hohen Infektionsgefahr durch das rohe Geflügel (Salmonellen) ein getrennter Arbeitsbereich mit folgenden Einrichtungen vorhanden sein: getrennte Abtauvorrichtung mit Einrichtung zur separaten Ableitung des Auftauwassers, getrennte Kühlvorrichtung bzw. abgetrennte Behältnisse zur Lagerung (max. Aufbewahrungstemperatur 4°C), getrennte Arbeitsgeräte und Schneidebretter (nicht aus Holz), Spülmaschinen zur Reinigung und Keimfreimachung von Arbeitsgeräten.

Für **Getränke aus Schankanlagen** sollten verwendungsfertige, transportable Anlagen benutzt werden. Für die Betriebssicherheit und Hygiene der Anlagen sind Verleiher aber auch Entleiher verantwortlich.

Personalhygiene: Personen, die mit Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln beschäftigt werden, dürfen keine Krankheiten haben, die über Lebensmittel übertragen werden können (z. B. Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen, eiternde/nässende Wunden im Bereich der Hände.). Speisen dürfen **nicht angeniest oder angehustet** werden. **Arbeitskleidung** muss stets sauber sein. Eine geeignete Kopfbedeckung sollte getragen werden. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden. Die Hände müssen regelmäßig gereinigt werden, vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern. Zum Abtrocknen sind Einmalhandtücher zu verwenden. Werden Einmalhandschuhe verwendet, sind diese regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberer Bereichen oder Gegenständen zu wechseln. **Rauchen** ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und -behandlung nicht erlaubt.