



**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**

I. Angaben zum Antragsteller:

Bezeichnung der juristischen Person oder des nicht rechtsfähigen Vereins:		
Name und Vorname des Veranstalters:		Geburtsname:
Geburtsdatum:	Geburtsort:	Staatsangehörigkeit:
Anschrift :		Telefon /Handy
		Email:

II. Angaben zum vorübergehenden Gaststättenbetrieb:

Betrieb einer **Schankwirtschaft** **Speisewirtschaft**

Anlass / Bezeichnung der öffentlichen Veranstaltung (z.B. Vereinsfest, Sportfest, Volksfest, Tanz, Konzert, Livemusik, Diskoveranstaltung usw.):

Dauer des Gaststättenbetriebs:		
am:	am:	am:
Uhrzeit (von – bis):	Uhrzeit (von – bis):	Uhrzeit (von – bis):

Ausschank folgender alkoholischer und nichtalkoholischer 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"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Fläche (qm)	

IV. Angaben zu den Toiletten

<input type="checkbox"/> Damen-Spültoiletten	<input type="checkbox"/> Herren-Spültoiletten	<input type="checkbox"/> Urinale	<input type="checkbox"/> Toilettenwagen
<input type="checkbox"/> Personaltoiletten			

Hinweis: Eine öffentlich Veranstaltung (Art. 19 LStVG) ist gesondert anzuzeigen !

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.
-

Ist die Versorgung mit fließend Warm- und Kaltwasser sichergestellt?

- 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.
-

Verfügen die ehrenamtlichen Helfer über eine Belehrung nach dem IfSG?

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

Werden die Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel eingehalten?

- 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, ...) 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?

Getränkeausschank

Wie wird die Alkoholabgabe an Jugendliche kontrolliert?

Ist ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als die gleiche Menge des billigsten alkoholischen Getränkes?
(zum Nachweis Getränkekarte beifügen)