

**Antrag auf vorübergehende Gestattung  
einer Schank- / Speisewirtschaft  
gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz  
Antrag auf Verkürzung der Sperrzeit**

\_\_\_\_\_  
Absender

Stadtverwaltung Ingelfingen  
Ordnungsamt  
Schlossstraße 12  
74653 Ingelfingen

Hinweis

Eine Gestattung braucht nicht, wer alkoholfreie Getränke, unentgeltliche Kostproben, zubereitete Speisen und/oder in Verbindung mit einem Beherbergungsbetrieb Getränke und zubereitete Speisen an Hausgäste verabreicht.

\_\_\_\_\_  
Name / Bezeichnung der juristischen Person / des Vereins

\_\_\_\_\_  
Vor- und Zuname – Ansprechpartner/in der Firma, des Vereins, etc.

\_\_\_\_\_  
Anschrift

\_\_\_\_\_  
Geburtsdatum

**beantragt** anlässlich \_\_\_\_\_

in \_\_\_\_\_  
örtliche Lage (Ort, Straße, Hausnummer, bei Standplätzen genaue Bezeichnung, Festzelt o.ä.)

1. die *Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebs* zum Betrieb einer  
 Schankwirtschaft       Speisewirtschaft

am / Datum	von - bis (Uhrzeit)

2. die *Verkürzung der Sperrzeit* gem. § 18 GastG i.V.m. §§ 1,9,12 Gaststättenverordnung

am / Datum	von - bis (Uhrzeit)

Werden Sitzplätze angeboten ?       nein     ja      Anzahl \_\_\_\_\_    Fläche (qm) \_\_\_\_\_

Sind musikalische Darbietungen vorgesehen ?       nein     ja

Werden öffentliche Flächen in Anspruch genommen ?     nein     ja  
 öffentlicher Verkehrsraum       öffentliche Grünflächen

Lage der Toiletten \_\_\_\_\_  
Anzahl Damentoiletten      Anzahl Herrentoiletten      Anzahl Urinale      Anzahl Toilettenwagen  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Antragsteller/in

b.w.

## Beiblatt zur Gestattung gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz

Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen möglichst genau:

1. Verantwortliche Person(en) mit Name, Anschrift, Erreichbarkeit:

.....  
.....  
.....

2. Ansprechpartner vor Ort mit Name, Anschrift, Erreichbarkeit:

.....  
.....  
.....

3. Erwartete Gästezahl: ..... Personen

4. Das Fest/die Veranstaltung findet  
o im Freien o in einem Zelt (Fläche qm \_\_\_\_ ) o in einem Gebäude statt.

5. Es werden folgende Getränke angeboten

.....  
o in Flaschen o Gläsern/Krügen/Tassen abgegeben.

6. Eine Getränkeschankanlage  
o wird o wird nicht betrieben.

7. Ein Doppelspülbecken mit fließend Wasser/ein Gläserspülautomat ist an der  
Gläserrückgabestelle vorhanden  
o ja o an einer anderen Stelle,  
nämlich.....

8. Es werden Speisen abgegeben  
o ja o nein (weiter mit Ziffer 12)

9. Speisenangebot  
o Steak/Wurst/Pommes o Kuchen/Torten  
o folgende weitere Speisen: (bitte vollständig auführen) .

.....  
.....

10. Die warmen Speisen werden  
o fertig zubereitet bezogen und nur noch portioniert  
o fertig zubereitet bezogen und nur noch erwärmt/erhitzt  
o vor Ort zubereitet  
o an einem anderen Ort zubereitet, nämlich .....

.....

11. Vorhandene Spülgelegenheiten  
o Doppelspülbecken o Geschirrspülmaschine  
o Geschirrmobil  
o vor Ort  
o nahe gelegen, nämlich .....

.....

# Merkblatt

## Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln bei Märkten und Vereinsfesten

### 1. Anforderungen an die Standbeschaffenheit

- Nach drei Seiten sowie oben fest umschlossen (keine Schirme, z.B. Partyzelt mit Seitenwänden)\*.
- Handwaschgelegenheit mit fließend warmem\* Wasser (z.B. Glühweinkessel mit Hahn und Heizspirale)
- Seifenspender und Küchenrolle.
- Auffangeimer für Abwasser oder Schlauchanschluss zur Abwasserableitung in den Ortskanal.
- Sofern durch den Veranstalter keine zentrale Geschirr- /Gläserspülmöglichkeit bereitgestellt wird, muss eine hygienisch einwandfreie Geschirr- /Gläserspülmöglichkeit vorhanden sein (2 Becken oder Spülautomat).
- Blende zur Abschirmung/zum Schutz der offenen Lebensmittel oder Mindestabstand zum Kunden von 1,50 m (Berühren, Beniesen oder Anhusten der Lebensmittel darf nicht möglich sein!).
- Klarsichthauben für Kuchen.

### 2. Anforderungen an Lebensmittel

- Lebensmittel, auch in Behältnissen, nicht auf den Fußboden, sondern auf ausreichend hohe Ablagen von mindestens 30 cm stellen.
- Hamburger, Frikadellen, Bratwürste, Cevapcici, Kebab, Fleischspieße u.ä. nur durcherhitzt (nicht roh) abgeben\*.
- Das Stecken von Fleischspießen, Ausformen und Würzen von Hackfleisch zu Cevapcici, Frikadellen etc. am Stand ist **verboten**.
- Empfindliche (leicht verderbliche) Lebensmittel bei höchstens +5° C lagern.  
Der Transport zum Stand ist nur gekühlt (+5°C) und in Behältern, die in haushaltsübliche Kühlschränke passen, zulässig.

### 3. Gewerberecht/Schankbetrieb

- Großes, deutlich sicht- und lesbares Namensschild mit Familiennamen und einem ausgeschriebenen Vornamen des Standbetreibers.
- Preisverzeichnis von allen angebotenen Waren auslegen oder an jedem Artikel ein Preisschild anbringen.
- Betrieb von Getränkeschankanlagen/eines Durchlaufkühlers vor dem Fest beim Landratsamt oder Bürgermeisteramt schriftlich anzeigen (Formblatt vom Aufsteller der Getränkeschankanlage verwenden).
- Vor Betriebsbeginn muss ein Sachkundiger die Schankanlage prüfen und eine Bescheinigung ausstellen.
- Bescheinigungen/Reinigungsnachweise sind am Stand aufzubewahren.
- Betriebsanweisungen für den Betrieb der Getränkeschankanlage sind in der Nähe des Druckminderers gut sichtbar anzubringen. Kohlensäureflaschen dürfen nur stehend und fest angebunden aufbewahrt werden (nicht der Sonne aussetzen oder an Heizquellen aufstellen).

### Bitte beachten Sie:

1. Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften muss der Standbetreiber mit der Schließung des Standes oder dem Verbot der Abgabe von Lebensmitteln rechnen.
2. Verstöße gegen diese Mindestanforderungen stellen Ordnungswidrigkeiten (in Einzelfällen Straftaten) dar, die zu verfolgen sind.

\* kann bei der Abgabe von verpackten oder nicht leicht verderblichen Lebensmitteln entfallen.