

Eingangsstempel/Vermerke der Behörde		Anzeige nach § 6 HGastG	
Gemeindevorstand der Gemeinde Alheim -Ordnungsamt- Alheimerstr.2 36211 Alheim		Anzeige über den vorübergehenden Betrieb eines Gaststättengewerbes nach § 6 HGastG (Spätestens vier Wochen vor Beginn der Veranstaltung einreichen!) <input type="checkbox"/> Schankwirtschaft <input type="checkbox"/> Speisewirtschaft	
1. Angaben zum Antragsteller / Verein / Gesellschaft / Firma			
Name des Gaststättenbetreibers / Verein / Gesellschaft / Firma:			
Anschrift: 36211 Alheim, OT			
2. Gesetzlicher Vertreter (Vereinsvorstand nach § 26 BGB, vertretungsberechtigte Gesellschafter)			
Name:		Vorname:	
Name:		Vorname:	
3. Ort und Zeitraum (bei mehrtägigen Veranstaltung bitte alle Betriebszeiten auf einem Beiblatt beifügen)			
Anlass:		Datum:	Uhrzeit:
Ort (genaue Anschrift des Gebäudes bzw. Grundstückes): 36211 Alheim, OT			
4. Speisen und Getränke			
Es werden folgende Getränke verabreicht: <input type="checkbox"/> alkoholfreie Getränke aller Art <input type="checkbox"/> alkoholische Getränke aller Art <input type="checkbox"/> mit mobiler / eingebauter Schankanlage			
Es werden folgende zubereitete Speisen verabreicht: <input type="checkbox"/> Speisen aller Art, außer rohe Hackfleischerzeugnisse <input type="checkbox"/> Hackfleischerzeugnisse			
5. Besucher/Zeltgröße:			
Voraussichtlich zu erwartende Besucherzahl:		Zeltgröße in qm:	
6. Sonstiges:			
Tanzveranstaltungen sind vorgesehen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		musikalische Darbietungen sind vorgesehen: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
Bewachungsunternehmen beauftragt: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		Außerdem ist vorgesehen: Wenn ja: Name und Adresse des Unternehmens _____	
Hinweis: Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig nach § 6 eine Anzeige nicht, nicht wahrheitsgemäß, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erteilt. Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße bis zu 10.000 EURO geahndet werden.			

Das Merkblatt zur Trinkwasserversorgung in mobilen Einrichtungen auf/während Volksfesten, Kirmes u. Messen usw. der Gemeinde Alheim hinsichtlich der Einhaltung der Trinkwasserverordnung sowie der gemeindlichen Wasserversorgungssatzung habe ich ebenfalls zur Kenntnis genommen, ausgefüllt u. unterschrieben zurückgegeben.

Alheim,

Unterschrift des/der Anzeigenden

Anzeige entgegen genommen am: Gemeindevorstand der Gemeinde Im Auftrag _____ (Unterschrift) Die Gebühr wird auf 36,00 € festgesetzt und ist -sofort- auf folgendes Konto zu überweisen (Sparkasse Bad Hersfeld-Rotenburg, BIC HELADEF1HER, IBAN DE 39 5325 0000 0090 0304 44)	Ausfertigung für: <input type="checkbox"/> Antragsteller <input type="checkbox"/> Polizeistation Rotenburg per E-Mail <input type="checkbox"/> FD Gewerbe des LK Hef.-Rof. per E-Mail <input type="checkbox"/> FD Lebensmittelüberwachung d. LK Hef.-Rof. per E-Mail <input type="checkbox"/> FD Bauordnung des LK Hef.-Rof. per E-Mail <input type="checkbox"/> Finanzamt Hersfeld-Rotenburg per E-Mail <input type="checkbox"/> Finanzabteilung i.H. zur Anordnung <input type="checkbox"/> Ordnungsamt i.H. z.d.A.. 36211 Alheim, Alheimerstr. 2 Tel.: 06623/9200-12; E-Mail: gemeinde@alheim.de
---	--

Allgemeine Hinweise																																																			
1.	<p>1.1. An allen Verkaufsständen und Theken ist an gut sichtbarer Stelle der ausgeschriebene Vor- und Familienname und die Wohnanschrift des Gewerbetreibenden sowie ein gut lesbares Preisverzeichnis sichtbar anzubringen.</p> <p>1.2. Es sind ausreichend Abfallbehälter aufzustellen.</p> <p>1.3. Bei dem Ausschank alkoholischer Getränke sind auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle zu verabreichen. Davon ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen, als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge (§ 11 HGastG).</p> <p>1.4. Es ist verboten, alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen (§ 11 HGastG).</p> <p>1.5. Alkohol darf nicht an Kinder ausgeschenkt werden; Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr bis 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.</p>																																																		
2.	<p>Die durch Tonwiedergabegeräte – Musikinstrumente, Musikboxen, Lautsprecherübertragungen usw. - hervorgerufenen Geräusche dürfen die gesetzlich vorgeschriebenen Immissionsrichtwerte (außen) entsprechend der Gebieteinstufung nicht überschreiten. Danach müssen nach den o. g. Vorschriften am Einwirkungsort z.B. in einem Mischgebiet folgende Richtwerte eingehalten werden: tagsüber 60 db(A) und nachts 45 db(A)</p> <p>Nachtzeit ist die Zeit von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr. Sollten Ihnen Beschwerden von Anwohnern angrenzender Wohngebiete über Lärmbelästigungen durch Ihre Veranstaltung bekannt werden, ist davon auszugehen, dass die o. a. Richtwerte nicht eingehalten werden. In diesem Fall ist der Geräuschpegel der Tonwiedergabegeräte zu reduzieren.</p>																																																		
3.	<p>Standhygiene (siehe beiliegendes Merkblatt)</p> <p>Der Standplatz muss befestigt und so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel, insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten, vermieden wird (z. B. ausreichender Abstand zu Stallungen, Dunglagern).</p> <p>Bis auf den oberen offenen Teil der Verkaufsseite muss die Verkaufseinrichtung allseits von glatten, hellen, abwaschbaren Wänden, Decken und Böden umschlossen sein. Die Verkaufsseite ist durch ein überstehendes Dach oder in anderer geeigneter Weise gegen nachteilige Witterungseinflüsse zu schützen. Verkaufseinrichtungen müssen über eine ständig benutzbare Handwaschgelegenheit mit fließendem Wasser, Seifen- und Einmalhandtuchspender verfügen. Bei der Behandlung von leicht verderblichen, d.h. kühlpflichtigen Lebensmitteln, muss ein Handwaschbecken mit Warmwasserzufuhr vorhanden sein (z.B. Glühweinkessel mit Hahn, Heizspirale und Abwasseraufnahbehälter). Auf Verkaufstheken sind unverpackte Lebensmittel so anzubieten, dass sie ausreichend gegen Anfassen und/oder Anhusten durch Verbraucher abgeschirmt sind (z. B. Abdeckhauben).</p>																																																		
4.	<p>Produkthygiene</p> <p>Leicht verderbliche Lebensmittel (Torten, Backwaren mit nicht durch gebackener Füllung oder Auflage, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate etc.) dürfen eine Lagertemperatur von maximal + 7° C nicht überschreiten. Tiefgefrorene Erzeugnisse dürfen die vorgeschriebene Temperatur von mindestens - 18° C nur kurzfristig auf bis zu - 15° C überschreiten. Keine Speisen offen (z.B. Torten unter Tortenhauben mit Kühlakkuboden) bei praller Sonne lagern und Witterungsschutz (zumindest Sonnenschirm) einrichten.</p>																																																		
5.	<p>Schankbetrieb (siehe beiliegendes Merkblatt)</p> <p>Schanktisch einschließlich Zapfstelle und Spüleinrichtung sind so zu errichten, dass sie den lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen. Alle Bauteile der Schankanlage müssen leicht gereinigt werden können. Die Zapfstelle der Schanktische muss ausreichend beleuchtet sein, die Beleuchtungsstärke muss mindestens 100 Lux entsprechen. An Schanktischen muss ein Trinkwasseranschluss vorhanden sein, der eine sichere Reinigung der Schankgefäße gewährleistet. Getränkeanlagen sind vor der ersten Inbetriebnahme, sowie nach jeder Montage an einem neuen Standort von einer sachkundigen Person auf ordnungsgemäße Montage und sichere Funktion zu prüfen (Betriebssicherheitsverordnung § 10 Abs. 1).</p>																																																		
6.	<p>Personalhygiene</p> <p>Angemessene Schutzkleidung ist zu tragen. Händewaschen vor dem Verkaufsstart nach jedem Toilettengang, da ansonsten gefährliche Keime den Darm besiedeln können.</p>																																																		
Konsequente Hygiene verhindert die Kontamination von Speisen mit gesundheitsschädlichen Keimen!																																																			
7.	<p>Toilettenanlagen:</p> <p>In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende, einwandfreie, hygienische und unentgeltliche Toilettenanlagen vorhanden sein, und zwar mindestens (bzw. die am Veranstaltungsort vorhandenen)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="5">Toilettenliste bei Freiluft- und/oder Zeltveranstaltung</th> </tr> <tr> <th>Fläche in m²</th> <th>Damen- WC</th> <th>Herren-WC</th> <th>Urinale</th> <th>Rinne lfd. m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>bis 50</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>über 50 bis 100 (bis 200 Besucher)</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>über 100 bis 200 (bis 400 Besucher)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>über 200 bis 250 (bis 500 Besucher)</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>über 250 bis 300 (bis 600 Besucher)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>über 300 bis 350 (bis 700 Besucher)</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>über 650 bis 700 (bis 1400 Besucher)</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>7</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Für weitere Informationen bitte Merkblatt anfordern</td> </tr> </tbody> </table> <p>In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen. Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten, die Wege zu den Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch Schilder hinzuweisen. Das Aufstellen des Toilettenwagens hat im Einvernehmen mit der zuständigen Behörde zu erfolgen. Die anfallenden Abwässer sind mittels Anschluss an einen Schmutz- oder Mischwasserkanal zu beseitigen; der Anschluss ist nach Weisung der Stadt/Gemeinde herzustellen. Die Einleitung dieser Abwässer in ein Oberflächenengewässer oder eine Versickerung in den Untergrund ist nicht statthaft!</p>	Toilettenliste bei Freiluft- und/oder Zeltveranstaltung					Fläche in m ²	Damen- WC	Herren-WC	Urinale	Rinne lfd. m	bis 50	1	1	2	1	über 50 bis 100 (bis 200 Besucher)	2	1	3	2	über 100 bis 200 (bis 400 Besucher)	3	1	3	2	über 200 bis 250 (bis 500 Besucher)	3	1	4	3	über 250 bis 300 (bis 600 Besucher)	3	2	4	3	über 300 bis 350 (bis 700 Besucher)	4	2	4	3	über 650 bis 700 (bis 1400 Besucher)	6	4	7	6	Für weitere Informationen bitte Merkblatt anfordern				
Toilettenliste bei Freiluft- und/oder Zeltveranstaltung																																																			
Fläche in m ²	Damen- WC	Herren-WC	Urinale	Rinne lfd. m																																															
bis 50	1	1	2	1																																															
über 50 bis 100 (bis 200 Besucher)	2	1	3	2																																															
über 100 bis 200 (bis 400 Besucher)	3	1	3	2																																															
über 200 bis 250 (bis 500 Besucher)	3	1	4	3																																															
über 250 bis 300 (bis 600 Besucher)	3	2	4	3																																															
über 300 bis 350 (bis 700 Besucher)	4	2	4	3																																															
über 650 bis 700 (bis 1400 Besucher)	6	4	7	6																																															
Für weitere Informationen bitte Merkblatt anfordern																																																			
8.	<p>Fliegende Bauten,</p> <p>für die eine Ausführungsgenehmigung erforderlich ist, dürfen unbeschadet anderer Vorschriften nur in Gebrauch genommen werden, wenn ihre Aufstellung der Bauaufsichtsbehörde des Landkreises Hersfeld-Rotenburg, Hubertusweg 19, 36251 Bad Hersfeld, unter Vorlage des Prüfbuches mindestens drei Tage vor der Inbetriebnahme schriftlich angezeigt ist. Die Bauaufsichtsbehörde kann die Inbetriebnahme von einer Gebrauchsabnahme abhängig machen.</p>																																																		
9.	<p>Die Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit (Jugendschutzgesetz) vom 23.07.2002 (BGBl. I S. 2730), zuletzt geändert durch Artikel 11 des Gesetzes vom 10.03.2017 (BGBl. I S. 420), sind zu beachten.</p>																																																		
10.	<p>Verantwortlichkeit des Veranstalters</p> <p>Der Veranstalter, bzw. die zu seiner Vertretung bestellten Person ist verantwortlich für die Einhaltung der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen.</p> <p>Werden von den zuständigen Behörden an Ort und Stelle Mängel oder Missstände festgestellt, können Anordnungen auch mündlich erteilt werden.</p>																																																		