

**Die nachstehenden Auflagen und Hinweise sind Bestandteil der erteilten Gestattung
gem. § 12 Abs. 1 des Gaststättengesetzes.**

1. AUFLAGEN GEMÄß § 12 Abs. 3 Gaststättengesetz (GastG):

a. Getränkeauschank:

Zum Vor- und Nachspülen der Schankgefäße muss eine ordnungsgemäße, für die Gäste sichtbare Gläserspülanlage vorhanden sein. Sofern kein Schankbuffet mit Spülbecken und Trinkwasseranschluss vorhanden ist, sind an jeder Schankstelle zwei Spülbecken mit mindestens 25 Liter Wasserinhalt bereitzustellen. Für eine dem Gebrauch entsprechende Erneuerung des Spülwassers ist zu sorgen. Gläser sind auf einem ausreichend großen Tisch nach dem Spülen auf Kunststoffmatten zum Abtropfen bereitzustellen.

Für die Getränkeausgabe sind Mehrwegtrinkgefäße zu verwenden.

Sollte aus technischen Gründen die Installation einer ordnungsgemäßen Spülanlage nicht möglich sein, können ausnahmsweise Pappbecher zum Einmalgebrauch zur Verfügung gestellt werden.

Der Schankraum muss durch einen entsprechenden Bodenbelag trocken und staubarm hergerichtet sein.

Bierfässer und Getränke in Kisten sind auf Holzbohlen oder Holzrosten zu lagern.

Sofern eine Getränkeschankanlage (Zapfanlage) betrieben werden soll, ist diese durch einen Sachkundigen gem. § 8 Abs. 2 der Getränkeschankanlagenverordnung vom 27.11.1989 vor Inbetriebnahme abnehmen zu lassen.

(siehe auch Hinweise zu Ziff. 3)

Es ist darauf zu achten, dass mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer verabreicht wird, als das billigste alkoholhaltige Getränk in gleicher Menge.

b. Speisenzubereitung, Speisenabgabe, Lebensmittelaufbewahrung:

Der Raum für die Speisenzubereitung ist von den Kunden durch Trennwände oder Planen abzuschirmen. Der Fußboden muss mit einem geeigneten Bodenbelag ausgestattet sein, um vor Staub und Nässe zu schützen. Die Platte des Anrichtetisches muss riss- u. spaltenfrei sowie leicht zu reinigen sein (Resopal- oder Aluminiumplatte). Eine Handwaschmöglichkeit mit Trinkwasseranschluss, Einmalhandtüchern und Seifenspender muss vorhanden sein. Die Küchenzeile ist ausreichend zu be- und entlüften. Ein Abfalleimer mit Deckel ist aufzustellen. Soll Frischfleisch zubereitet werden, so ist das Fleisch vorportioniert zu beziehen; insbesondere muss diese Vorfertigung bei Frikadellen, Hamburgern und Schaschlik beachtet werden.

Die Abgabe von rohem Hackfleisch ist nicht gestattet. In rohem Zustand darf gesteaktes Fleisch nicht angeliefert werden. Bei der Abgabe von Bratwürstchen dürfen nur gebrühte verwendet werden.

Fisch- u. Wurstbrötchen sind bei ausreichender Kühlung vorrätig zu halten (Kühlvitrine oder Trockeneis).

Loser Speiseeisverkauf darf nur aus geschlossenen Eisverkaufsständen mit fließendem Wasser erfolgen.

- Die Abgabe von Senf, Ketchup u.ä. darf nur aus einem Spenderbehälter oder durch Einmalpackungen erfolgen.
- Es ist für eine ausreichende Kühlung zu sorgen. Dabei ist strikt die Lebensmitteltrennung (Trennung tierischer und pflanzlicher Lebensmittel) zu beachten. In der Getränkekühlung dürfen keine Lebensmittel gekühlt werden. Lebensmittel dürfen nicht auf dem Fußboden gelagert werden.
- Küchengeräte, Arbeitstische Vorratsbehältnisse etc. sind regelmäßig einer gründlichen, ordnungsgemäßen Reinigung zu unterziehen.
- Für die Abgabe der Speisen sind Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck zu verwenden. Eine ordnungsgemäße Spülanlage ist zu installieren bzw. ein „Spülmobil“ einzusetzen. Nur in Ausnahmefällen ist zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen die Verwendung von unbeschichteten Papptellern gestattet. (z.B. wenn aus technischen Gründen eine Spüleinrichtung nicht installiert und angeschlossen werden kann).
- Sämtliche Getränke und Speisen sind ordnungsgemäß mit den entsprechenden Preisen bzw. Glasvolumen auszuzeichnen.

2. SONSTIGE AUFLAGEN

- a. Ist keine ortsfeste Toilettenanlage vorhanden, so ist aus seuchenhygienischen Gründen ein Toilettenwagen mit Damen- u. Herrenabbort, sowie Pissoir bereitzustellen. Während der Betriebszeit ist die Anlage zu beaufsichtigen. Eine funktionstüchtige Handwaschmöglichkeit, bestehend aus Waschbecken, Seifenspender und Einmalhandtüchern muss vorhanden sein.
- b. Die Aufstellung von fliegenden Bauten (Zelte u.ä.) ist gemäß den Bestimmungen der Hess. Bauordnung der unteren Bauaufsichtsbehörde des Main-Kinzig-Kreises unter Vorlage des Prüfbuches mindestens 3 Tage vor Inbetriebnahme schriftlich anzuzeigen. Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn

die untere Bauaufsichtsbehörde diese vorher besichtigt und die Inbetriebnahme durch Eintragung in das Prüfbuch genehmigt hat.

- c. Die elektrischen Einrichtungen sind entsprechend den einschlägigen Bestimmungen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker (VDE) e.V. zu errichten und zu betreiben.
- d. Das Merkblatt über brandschutztechnische Mindestanforderungen ist zu beachten (siehe Anlage)

Es ist stets sicherzustellen, dass eine ausreichend breite und hohe Durchfahrtsmöglichkeit für Feuerwehr- u. Rettungsfahrzeuge sowie für den Anliegerverkehr gegeben ist. Die Zu- u. Durchfahrten müssen mindestens 3 m breit sein und zusätzlich mindestens einen 1 m breiten Gehsteig haben. Sind die Gehsteige von der Fahrbahn durch Pfeiler oder Mauern getrennt, so muss die Fahrbahn mindestens 3,5 m breit sein. Vor und hinter Kreuzungen, Einmündungen und scharfen Kurven muss ein Mindestabstand von 5 m von den Schnittpunkten der Fahrbahnkanten eingehalten werden. Eine Durchfahrtshöhe von 4,5 m muss gewährleistet sein.

Löschwasserentnahmestellen (Hydranten usw.) müssen stets freigehalten werden und gut zugänglich sein.

Die Verwendung von offenem Feuer und von Flüssiggas ist auf ein Mindestmaß zu beschränken. Gasflaschen sollten nachts, soweit keine Bewachung vorgesehen ist, an einem sicheren Ort untergebracht werden.

- e. Verwendung von Laserstrahlen:
 - > Laserstrahlen dürfen nicht in den Aufenthaltsbereich von Besuchern, Mitwirkenden und Beschäftigten gerichtet sein. Der Bereich bis zu einer Höhe von 2,50 m über begehbare Flächen einschließlich Tanzflächen ist von Laserstrahlen freizuhalten.
 - > Die Unfallverhütungsvorschriften „Laserstrahlen“ (VBG 93) der Berufs-genossenschaft der Feinmechanik und Elektronik sind zu beachten (auch in Betrieben, in denen keine Arbeitnehmer beschäftigt werden). Die Laseranlagen dürfen nur von sachkundigen Personen eingestellt und bedient werden.
 - > Vor der ersten Aufführung einer Lasershow mit Besuchern ist die Anlage von einem Sachverständigen für Laseranlagen zu prüfen. Nachträgliche Veränderung der Laseranlage ist verboten.

3. HINWEISE:

- a. Gemäß § 8 Abs. 2 der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) vom 27.11.1989 (Bundesgesetzblatt I S. 2044) darf eine Getränkeschankanlage erst nach Ausstellung einer entsprechenden Bescheinigung durch einen Sachkundigen in Betrieb genommen werden, die geplante Inbetriebnahme ist unverzüglich dem Herrn Landrat des Main-Kinzig-Kreises, Allgemeine Landesverwaltung, 63554 Gelnhausen, unter Beifügung der Bescheinigung des Sachkundigen anzuzeigen. Namen von Sachkundigen können auf Anfrage vom Ordnungsamt der Stadt Maintal mitgeteilt werden.

Unterbleibt die Anzeige und wird die Getränkeschankanlage unerlaubt und ohne Abnahme eines Sachkundigen betrieben, stellt dies eine Ordnungswidrigkeit nach § 143 Abs. 2 Nr. 1 u. 3 der Gewerbeordnung (GewO) i.V. mit § 12 Abs. 2 SchankV und § 143 Abs.1 Nr. 2 u. GewO i. V. mit § 21 Abs.1 Nr. 3 SchankV dar.

- b. Auf die Beachtung der nachfolgenden gesetzlichen Bestimmungen wird besonders hingewiesen:
 - Gesetz zur Neuregelung des Jugendschutzes in der Öffentlichkeit;
 - Gesetz über das Mess- u. Eichwesen (Eichgesetz);
 - Hessische Bauordnung (bei Errichtung von fliegenden Bauten);
 - Richtlinien über den Bau und Betrieb von Versammlungsstätten (Versammlungsstättenrichtlinien);
 - Lotterieverordnung (bei Veranstaltung einer Tombola);
 - Straßenverkehrsordnung;
 - Sonn- u. Feiertagsgesetz;
 - Unfallverhütungsvorschriften der zuständigen Berufsgenossenschaft

Weiterhin wird empfohlen für die Veranstaltung eine Haftpflichtversicherung abzuschließen, da der Veranstalter für Unfälle aller Art und Schäden, die aufgrund der Veranstaltung an Personen und Sachen auftreten, haftbar ist .