

**Hinweisblatt
für vorübergehenden Gaststättenbetrieb**

Ansprechpartner für Rückfragen:

Universitätsstadt Tübingen
Fachabteilung Ordnung und Gewerbe
Schmiedtorstraße 4
72070 Tübingen
Telefon: 07071 204-2617
E-Mail: gaststaetten@tuebingen.de

Hinweise

Die Landesregierung hat mit der Neuausrichtung des Gaststättenrechts eine Neuallokation der Verantwortlichkeiten für eine regelgerechte Betriebsführung eingeführt. Die das Gaststätten-gewerbe betreibende Person ist dabei im höheren Maße gefordert, aus eigenem Antrieb die Voraussetzungen für einen normkonformen Betrieb zu schaffen. Damit Sie dieser Pflicht auch nachkommen, weisen wir Sie insbesondere auf nachfolgende Dinge hin:

1. Sperrzeit

Die Sperrzeiten für einen vorübergehenden Gaststättenbetrieb sind zunächst grundsätzlich in § 8 LGastG geregelt. Danach beginnt die Sperrzeit um 3 Uhr. In der Nacht zum Samstag und zum Sonntag beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr und endet jeweils um 6 Uhr. In der Nacht zum 1. Januar wird die Sperrzeit aufgehoben, in der Nacht zum Fastnachtsdienstag und zum 1. Mai beginnt die Sperrzeit um 5 Uhr.

Bei Nutzung städtischer Grundstücke und Gebäude gelten gegebenenfalls andere Vorgaben. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig und eigenständig. Gegebenenfalls weichen die Sperrzeiten von der gesetzlichen Sperrzeit des Landes ab.

2. Lärmschutz

Mit dem Gaststättenbetrieb verbundene Lärmentwicklungen (z.B. musikalische Darbietungen oder Lärm, der durch die Unterhaltung der aus der Gaststätte auf die Straße heraustretenden Gäste oder durch das Verhalten des Betriebes, insbesondere bei der An- und Abfahrt mit Kraftfahrzeugen, verursacht wird) sind sozialverträglich zu dämpfen.

Die Immissionen dürfen die zulässigen Richtwerte gemäß der TA-Lärm und der LAI-Freizeit-lärmrichtlinie nicht überschreiten.

Soweit Beschallungsanlagen Verwendung finden, sind die einzelnen Lautsprecher so anzu-bringen, dass die Abstrahlrichtung möglichst immer von der Wohnbebauung abgewandt ist. Eine möglichst hohe Anzahl von Lautsprechern mit niedriger Ausgangsleistung ist der Ver-wendung weniger Geräte mit hoher Leistung vorzuziehen.

Sofern Belästigungen für die Nachbarschaft zu erwarten sind, ist dies vor Aufnahme des Gaststättenbetriebes durch eine Fachfirma prüfen zu lassen. Soweit dies anderweitig nicht gewährleistet werden kann, ist die Ausgangslautstärke von Lautsprechern durch den Einbau von Lautstärkebegrenzern zu reduzieren.

Der bei der Justierung gewählte, maßgebende Immissionsort und die getroffenen Maßnahmen/ eingestellten Werte sind vom Sachverständigen zu protokollieren. Die Protokolle müssen während des laufenden Betriebs am Veranstaltungsort verfügbar sein und den zuständigen Kontrollorganen sind diese auf Verlangen ohne Verzug auszuhändigen.

Nähere Einzelheiten können Sie auch der TA-Lärm und der LAI-Freizeitlärmrichtlinie entnehmen. Das Gewerbeaufsichtsamt des Landkreises berät Sie ggfs. gern zu einzelfallspezifischen Fragestellungen Ihrer vorgesehenen Veranstaltung.

3. Hygienehinweise

Gemäß § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) darf mit dem Behandeln, Herstellen oder In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln erstmalig nur beschäftigt werden, wer im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz ist oder für wen durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass die Person in mündlicher und schriftlicher Form über ihre Verpflichtung zur Meldung von Krankheiten nach § 42 IfSG belehrt wurde und sie schriftlich erklärt hat, dass ihr keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Neben einer der genannten Bescheinigungen ist die Dokumentation der letzten Belehrung durch den Arbeitgeber am Betriebsort zur Einsicht bereitzuhalten.

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen wird auf den Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln verwiesen.

4. Getränkeauschank

Bei Verwendung einer Schankanlage für den Getränkeauschank sollte vor Inbetriebnahme eine Abnahmeprüfung durch einen Sachverständigen für Getränkeschankanlagen erfolgen.

Es ist stets das volle Schankmaß zu gewähren. Das Schankpersonal ist zum richtigen Einschenken anzuhalten.

Zum Vor- und Nachspülen der Trinkgefäße müssen mindestens zwei große Spülwannen und zum Herbeiholen des Wassers genügend große rostfreie Behälter vorhanden sein.

Trinkgefäße dürfen bei Handspülung nur in fließendem Wasser geschwenkt werden. Bei der Reinigung der Trinkgefäße in Wasserbottichen ist dafür Sorge zu tragen, dass durch ständigen Zulauf von Wasser mit Trinkwasser-Qualität in diese Bottiche, ein permanenter Wasseraustausch gegeben ist.

Es müssen auch alkoholfreie Getränke auf Verlangen eines Gastes verabreicht werden. Davon darf mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk gleicher Menge.

Es ist verboten, in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbar Betrunkene zu verabreichen.

Das Betreiben sogenannter „Flatrate Partys“ oder ähnlichen Veranstaltungen, die dem Alkoholmissbrauch Vorschub leisten, ist grundsätzlich verboten.

Die Getränkepreise sind unter Angabe der Menge bzw. des Inhalts gut sichtbar anzuschreiben. Es ist eine ordnungsgemäße Getränkekarte zu erstellen und auszulegen.

Der Erdboden ist bei den Bierzapfanlagen mit einem Bretterbelag (Lattenrost) zu versehen.

5. Speisenabgabe

Lebens- und Genussmittel, sowie alle der Verpackung, Aufbewahrung, Zubereitung und Abgabe dienenden Gegenstände sind gegen Verunreinigung zu schützen. Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend gekühlt zu lagern.

Die Speisen dürfen nur in einem Verkaufsstand zubereitet werden. Der Verkaufsstand muss überdacht und allseits umschlossen sein. Er darf lediglich auf der Seite der Speisenabgabe im oberen Teil offen sein.

Die Speisenzubereitung und -abgabe hat so zu erfolgen, dass die Speisen von Kunden oder Passanten nicht nachteilig beeinflusst werden können. Dazu sind die Brat- und Kocheinrichtungen an der Rückseite des Standes einzurichten oder es muss zwischen Speisenzubereitung und -abgabe ein Abstand von mind. 1,5 m vorhanden sein oder eine geeignete Trennscheibe installiert werden.

6. Verwendung von Flüssiggas

Die Mindestvorschriften für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen sind zu beachten. Auf das Merkblatt wird diesbezüglich verwiesen.

7. Jugendschutz

An den Ausschankstellen und am Einlass muss augenscheinlich auf die einschlägigen Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit hingewiesen werden (Jugendschutzplakat / Auszug aus dem Jugendschutzgesetz).

Das Gesetz zum Schutze der Jugend in der Öffentlichkeit ist von Ihnen als Veranstalter zu beachten.

Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren nur gestattet werden, wenn eine personensorgeberechtigte oder erziehungsbeauftragte Person sie begleitet oder wenn sie in der Zeit zwischen 5 Uhr und 23 Uhr eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen. Jugendlichen ab 16 Jahren darf der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung einer personensorgeberechtigten oder erziehungsbeauftragten Person in der Zeit von 24 Uhr und 5 Uhr morgens nicht gestattet werden.

Diese Regelung gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen oder sich auf Reisen befinden.

Der Aufenthalt in Gaststätten, die als Nachtbar oder Nachtclub geführt werden, und in vergleichbaren Vergnügungsbetrieben, darf Kindern und Jugendlichen nicht gestattet werden.

Die Jugendschutzkontrollen an den Eingängen sind bis zum Ende der Veranstaltung beizubehalten. Die an den Eingängen tätigen Ordner sind über diese Aufgabe gesondert zu belehren.

Auch die Personen, die alkoholische Getränke ausgeben, sind über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes (§ 9 Verabreichen alkoholischer Getränke) zu belehren. Dies ist schriftlich gegen Unterschrift zu dokumentieren und auf Verlangen den Behördenvertretern und der Polizei vorzulegen.

Auf den Auszug des Jugendschutzgesetzes wird verwiesen.

8. Toiletten

In unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsortes müssen ausreichende hygienisch einwandfreie Toilettenanlagen vorhanden sein.

Die Anzahl der erforderlichen Toiletten richtet sich nach der Größe bzw. der Anzahl der Teilnehmenden. Es müssen mindestens zwei nach Geschlechtern getrennte Toiletten angeboten werden.

Die jedermann zugänglichen Toiletten auf dem Veranstaltungsgelände oder in seiner Nähe (z. B. in einer Gaststätte, Vereinsheim u.a.) können angerechnet werden. Der Nachweis, dass diese mitbenutzt werden dürfen, ist auf Verlangen durch eine schriftliche Bestätigung des Eigentümers bzw. Besitzers zu erbringen.

In den einzelnen Toilettenanlagen sind jeweils Handwaschgelegenheiten, die mit fließendem Wasser ausgestattet sind, bereitzustellen.

Toiletten dürfen nicht durch Münzautomaten oder ähnliche Einrichtungen versperrt oder gegen Entgelt zugänglich sein.

Die Zugänge zu den Toiletten sind sicher begehbar herzustellen und zu unterhalten; die Wege und die Toiletten sind bei Dunkelheit ausreichend zu beleuchten. Auf die Toiletten ist durch geeignete und ausreichende Beschilderung hinzuweisen.

9. Parkplätze

Für die Veranstaltung sind auf privatem Grund Parkplätze für die Besucher/Gäste zur Verfügung zu stellen, und zwar in ausreichender Anzahl (1 Parkplatz je 10 Besucher und 1 Parkplatz je 50 m² Veranstaltungsfläche).

Zur geregelten Parkordnung haben Sie als Veranstalter Parkeinweiser in ausreichender Zahl einzusetzen.

Werden Flächen, die sonst nicht Parkplatz sind, z. B. Wiesen o. Ä., zum Aufstellen von Kraftfahrzeugen genutzt und hierfür Zu- oder Abfahrten zu öffentlichen Straßen angelegt, ist eine gesonderte verkehrsrechtliche Anordnung (der zuständigen Gemeinde des Veranstaltungsortes) erforderlich. Die Beschilderung ist nach deren Weisung vorzunehmen.

Handelt es sich nicht um eigene Parkplätze des Veranstalters, hat er die Benutzungsmöglichkeit für die Veranstaltung - z. B. durch eine private Vereinbarung mit dem Eigentümer - sicherzustellen und auf Verlangen nachzuweisen. Die Zu- oder Ausfahrt zu den Parkplätzen ist deutlich kenntlich zu machen. Bei größeren Veranstaltungen sind ggf. Einweiser einzusetzen.

10. Verantwortlichkeiten des Veranstalters

Der Veranstalter hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum bzw. auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere die Einhaltung bau-, immissionsschutz-, gaststätten-, sperrzeit-, jugendschutz-, jugendarbeitsschutz-, nichtraucherschutz-, lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, preisangaben-, eich- und sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften sowie die Bereitstellung eines leistungsfähigen und ausreichend besetzten Ordnungsdienstes. Bei sich anbahnenden Störungen ist die Hilfe der zuständigen Polizeiergane in Anspruch zu nehmen.

Name und Anschrift des Veranstalters müssen in Jedermann erkennbarer Weise am Eingang zum Veranstaltungsraum bzw. -gelände angegeben werden.

11. Sicherheit, Brandschutz, Rettungswege

Alle Stände sowie sonstige Ein- und Aufbauten sind standsicher zu errichten und müssen den baurechtlichen und statischen Anforderungen entsprechen. Kleinzelte ohne Baubuch oder Pavillons sind mittels Ballastierung standsicher zu errichten.

Die Verkehrswege müssen leicht und sicher begehbar sein. Leitungen und Kabel sind so zu verlegen bzw. abzudecken, dass sie gefahrlos überquert werden können bzw. die ungehinderte Benutzbarkeit der Rettungswege nicht beeinträchtigt wird.

Offenes Feuer, brennbare Flüssigkeiten und Gase, pyrotechnische Sätze, Gegenstände sowie Anzündmittel und andere explosionsgefährliche Stoffe dürfen nicht verwendet werden.

Zugelassene Flaschengase im Bereich der gastronomischen Einrichtungen sind gegen Umsturz und Zugriff Dritter zu sichern. Pro Stand dürfen maximal zwei 14 kg-Flaschen eingesetzt werden. Sind die Anschlusschläuche länger als 40 cm, sind besondere Schutzvorrichtungen (z. B. Schlauchbruchsicherung) zu verwenden. Ersatzflaschen sind außerhalb des Veranstaltungsgeländes, gegen Umsturz gesichert, zu verwahren. Bei Bedarf von mehr als zwei Gasflaschen sind zugelassene nichtbrennbare abschließbare Flaschenschränke außerhalb des Standes zu verwenden; die Gasleitungen sind vom Gasflaschenschrank bis zur Brennstelle durch einen zugelassenen Fachbetrieb begehsicher zu verlegen.

Auf das Merkblatt für den Betrieb von Geräten und Anlagen mit hochverdichteten, verflüssigten oder unter Druck gelösten Gasen wird verwiesen. Installationen von Flüssiggasanlagen haben entsprechend diesen Mindestvorschriften zu erfolgen. Für die Einhaltung dieser Mindestanforderungen auf dem Veranstaltungsgelände ist der Veranstalter verantwortlich.

Im Hinblick auf Unwetterereignisse und im Zusammenhang mit Zelten, Bühnenaufbauten oder anderen windempfindlichen Gegenständen ist vor Veranstaltungsbeginn bei einem anerkannten meteorologischen Institut eine Prognose über die während der Veranstaltung herrschende Wetterlage einzuholen.

Sofern eine kritische Wetterlage vorhergesagt wird, sind die laufend aktuellen Wetterprognosen bis zum Ende der Veranstaltung zu verfolgen.

Bevor die bei fliegenden Bauten (z. B. Zelte und Bühnenaufbauten) im Prüfbuch oder im Auflagenbescheid vorgegebene Grenzwindstärke erreicht wird, sind die Zelte zu räumen. Die notwendigen Zeltausgänge dürfen hierbei erst verschnürt werden, wenn die Evakuierung abgeschlossen ist.

Lassen die Wetterauskünfte befürchten, dass die Sicherheit der Veranstaltungsbesucher bzw. die Statik und Festigkeit fliegender Bauten oder sonstiger Einrichtungen durch Wettereinflüsse gefährdet werden können, sind unverzüglich und grundsätzlich eigenverantwortlich die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen (Durchsagen im Zelt bis zum Abbruch der Veranstaltung, Sicherung der Aufbauten und Evakuierung des Veranstaltungsgeländes) zu treffen.

Beim Eintreten besonders widriger Witterungsverhältnisse – insbesondere bei aufziehendem Gewitter oder Hagel bzw. Sturm – ist die Veranstaltung zu unterbrechen bzw. zu beenden.

Im Hinblick auf Brandschutz und Rettungswege ist zu beachten, dass Zu- und Ausgänge, Durchfahrten, Durchgänge, Treppenträume und Verkehrswege, die bei einem Brand als Rettungswege und als Angriffsweg für die Feuerwehr dienen können, freizuhalten sind.

Bei Dekorationen empfiehlt es sich, nur schwer entflammable Dekorationen (B 1 nach DIN 4102) zu verwenden. Es sind in ausreichender Anzahl nicht brennbare Abfallbehälter mit dicht schließenden Deckeln bereitzuhalten.

Sämtliche Rettungswege sind bis auf die öffentliche Verkehrsfläche in voller Breite freizuhalten und zu kennzeichnen. Die Ausgänge sind unversperrt zu halten, sie dürfen nicht verhängt oder sonst unkenntlich gemacht werden. Stände, Vorratslagerungen u. Ä. im Freien dürfen Rettungswege nicht einengen.

Feuerstätten, Grill- und Kochanlagen sowie Fritteusen u. Ä. sind während des Betriebs ausreichend zu beaufsichtigen und es sind an zentralen Stellen in ausreichender Zahl amtlich zugelassene, geeignete Feuerlöscher nach DIN 14 406 oder DIN EN 3 bereitzuhalten.

Bei Koch- und Grillanlagen ist ein amtlich zugelassener Kohlendioxidlöscher (mind. 5 kg) nach DIN 14 406, DIN EN 3 bereitzustellen.

Zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis zu 50 l Füllmenge ist ein geeigneter Feuerlöscher für Brände von Speiseöl und Speisefett bereitzuhalten. Er muss DIN 14406-5:2000-10 (Vornorm) entsprechen. An Fritteusen ist mindestens ein Feuerlöscher mit geeignetem Löschmittel (Brandklasse F) bereitzuhalten.

Holzkohlegrillanlagen müssen nach den Seiten zu Bauteilen aus brennbaren Baustoffen Abstände von mindestens 40 cm haben, nach oben sind die doppelten Abstände einzuhalten.

Zum Anzünden dürfen keine leicht entzündlichen brennbaren Flüssigkeiten, wie z. B. Spiritus, verwendet werden.

Für jeden Holzkohlegrill ist je ein Wasserlöscher bereitzuhalten.

12. Fliegende Bauten / Zelte

Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung der Genehmigungsbehörde (Bauamt) des Aufstellungsortes unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Auf das Merkblatt fliegende Bauten wird hingewiesen.

13. Behältnisse (Einweg / Mehrweg)

Getränke dürfen nicht in Einwegbechern abgegeben werden. Es darf weder Einweggeschirr noch Einwegbesteck verwendet werden.

Werden Getränke und/oder Speisen verabreicht, sind diese in Mehrwegsystemen zu verabreichen. Die Mehrweggebinde sind gegen Pfand auszugeben und ordnungsgemäß einzusammeln.

14. Abfall / Abwasser

Der Veranstalter hat eigene Müllbehälter aufzustellen und dafür Sorge zu tragen, dass der Müll adäquat entsorgt wird. Durch die Veranstaltung entstandener Abfall muss eingesammelt und ordnungsgemäß beseitigt werden.

Das Abwasser ist in geeigneten Gefäßen zu sammeln und dann an den dafür vorgesehenen Abwasserschächten in den Kanal einzuleiten.

15. Landesnichtraucherschutzgesetz

Auf das Landesnichtraucherschutzgesetz wird verwiesen. Die darin enthaltenen Bestimmungen sind zu beachten und einzuhalten.

16. Heizungen

Gasheizungen jeglicher Art einschließlich Gasheizlaternen bzw. Gasbeleuchtungen sind auf dem Veranstaltungsgelände nicht erlaubt.

17. Versicherung

Es empfiehlt sich, für die Veranstaltung eine ausreichende Versicherung (Veranstaltungshaftpflichtversicherung) abzuschließen, die alle mit der Veranstaltung verbundenen Risiken abdeckt, denn der Veranstalter haftet nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, die durch die Veranstaltung verursacht werden.

18. Behördenvertreter

Den Bediensteten der Gemeinde, der Polizei und dem Kommandanten der Feuerwehr ist zu allen Bereichen des Veranstaltungsortes Zutritt zu gewähren. Der Ordnungsdienst ist entsprechend zu unterrichten. Die Weisungen der Gemeinde, Polizei und des Feuerwehrkommandanten sind zu befolgen.