

Wichtige Hinweise zur Anzeige eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes nach § 2 Abs. 2 SächsGastG

Mit Inkrafttreten des neuen Sächsischen Gaststättengesetzes ergeben sich Neuerungen beim Betreiben eines vorübergehenden Gaststättengewerbes. Dies ist im § 2 Abs. 2 SächsGastG geregelt.

„Wer aus besonderem Anlass nur vorübergehend ein Gaststättengewerbe betreiben will, hat dies der Gemeinde rechtzeitig, mindestens jedoch zwei Wochen vor Betriebsbeginn unter Angabe seines Namens, Vornamens, seiner Anschrift, des Ortes und der Zeit des Betriebsbeginns sowie des besonderen Anlasses anzuzeigen.“

Der Betrieb ist mindestens 2 Wochen vor Beginn mit dem Formular „Anzeige eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes nach § 2 Abs. 2 SächsGastG“ bei der Gewerbebehörde anzuzeigen.

Die Anzeigepflicht entfällt, wenn für das anzuzeigende Gaststättengewerbe eine Reisegewerbekarte vorliegt oder ein stehendes Gaststättengewerbe betrieben wird.

Die Veranstaltungen müssen Ausnahmecharakter haben. Die Gewerbebehörde prüft unmittelbar nach Eingang der Anzeige, ob die gesetzlichen Voraussetzungen vorliegen. Gemäß Gaststättengesetz liegt ein besonderer Anlass vor, „*wenn die gastronomische Tätigkeit an ein kurzfristiges, nicht häufig auftretendes Ereignis anknüpft, das außerhalb der gastronomischen Tätigkeit liegt.*“ In der Gesetzesbegründung werden als besondere Anlässe z.B. Sportveranstaltungen, Faschingsveranstaltungen, Maibaumstellen, Pyramidenanschub, Vereinsveranstaltungen genannt.

Die Gewerbebehörde übermittelt die Daten der Anzeige unverzüglich an die zuständige Bauaufsichtsbehörde und an die für die Lebensmittelüberwachung, den Gesundheitsschutz sowie den Jugendschutz zuständigen Behörden. Zusätzlich werden die Finanzbehörden und die nach dem Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz zuständigen Behörden der Zollverwaltung informiert.

Füllen Sie bitte deshalb das beiliegende Formular vollständig und gut lesbar aus.

Wird die Anzeige nicht, nicht rechtzeitig, nicht wahrheitsgemäß oder nicht vollständig erstattet, kann die Gewerbebehörde den Betrieb untersagen.

Die Gewerbebehörde bescheinigt den Empfang der Anzeige nur noch auf Verlangen. Die Kosten für die Bescheinigung betragen 20,00 €.

Gemeinde Klingenberg Gewerbeamt Schulweg 1 01774 Klingenberg	Frau Carina Berndt Telefon 035055/680-24 Telefax 035055/680-96 Frau Evelin Leonhardt Telefon 035055/680-23 Telefax 035055/680-99	<u>Sprechzeiten:</u> Montag 09:00-12:00 Uhr Dienstag 09:00-12:00 und 13:00-18:00 Uhr Mittwoch geschlossen Donnerstag 09:00-12:00 und 13:00-16:00 Uhr Freitag 09:00-12:00 Uhr
---	---	---



Gemeinde Klingenberg
Gewerbeamt
Schulweg 1
01774 Klingenberg

**Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen so-
wie die zutreffenden Kästchen ankreuzen.**

Erstanzeige

Änderungsanzeige

Angaben zum Antragsteller			
Name, Vornamen		Geburtsname (nur bei Abweichung vom Namen)	
Geburtsdatum	Geschlecht <input type="checkbox"/> männlich <input type="checkbox"/> weiblich	Geburtsort	Staatsangehörigkeit
Wohnanschrift			
Telefonnummer	Handynummer	Telefax	E-Mail Adresse
Bezeichnung der juristischen Person oder des nicht rechtsfähigen Vereins (bei mehreren Vertretern ist je ein Formular auszufüllen)			
eingetragen im Register		Nr.	seit
Anschrift der juristischen Person oder des nicht rechtsfähigen Vereins			
Telefonnummer	Handynummer	Telefax	E-Mail Adresse
Finanzamt	Steuernummer		

Angaben zum vorübergehenden Gaststättenbetrieb				
Name der vorübergehenden Verkaufsstätte				
Anlass				
Betriebsart				
Ort des vorübergehenden Gaststättenbetriebes				
Verabreichung von <input type="checkbox"/> Speisen		Ausschank von <input type="checkbox"/> Nichtalkoholischen Getränken <input type="checkbox"/> Alkoholischen Getränken		
Wenn der Betrieb in einem umschlossenen Teil eines Gebäudes (Raum) stattfindet, dann ist anzugeben, wofür der Raum bauaufsichtlich genehmigt wurde:				
Zeitraum	jeden	Datum / Wochentag	Uhrzeit von	Uhrzeit bis
Datum von:	•			
	•			
	•			
	•			
	•			
Datum bis:	•			
	•			
	•			

Auflagen
Die Daten werden gem. § 2 Abs. 6 SächsGastG den zuständigen Behörden der Bauaufsicht, Lebensmittelüberwachung, Immissionsschutz, Gesundheitsschutz, Jugendschutz, Finanzbehörde und Zollverwaltung übermittelt.
Für Personen, die Speisen zubereiten oder abgeben (z.B. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Fleisch und Erzeugnisse aus Fleisch, auch Imbisse, wie Wurstsemmeln, heiße Würstchen, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Erzeugnisse aus

Fischen, Eiprodukte), müssen gültige Gesundheitszeugnisse (Bescheinigung gem. § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) bzw. eines Gesundheitszeugnisses gem. §§ 17 und 18 des Bundesseuchengesetzes) vorhanden sein und bei Überprüfung vorgelegt werden können. Ausgelegte Speisen / Lebensmittel sind auf sauberen Tischen und sauberer Unterlegware (z.B. Teller) anzubieten und diese durch einen entsprechenden Warenschutz gegen den Kunden abzuschirmen. Für die Beschäftigten muss eine Handwaschgelegenheit mit Seife und Abtrocknungsmöglichkeit eingerichtet sein. Es ist verboten das Verabreichen von Speisen von der Bestellung von Getränken abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung von Getränken die Preise zu erhöhen. Hackfleisch darf nur nach den Bestimmungen der Hackfleisch-Verordnung – HFIV hergestellt und verkauft werden. Vor der Abgabe ist das Fleisch gut durchzuerhitzen. Rohes Hackfleisch oder rohe Bratwurst dürfen nicht abgegeben werden. Nach der Hackfleischverordnung darf die vorgeschriebene Mindestlagertemperatur von +4 °C nicht überschreiten.

Gemäß der Getränkeschankanlagenverordnung muss die Getränkeausschankanlage vor Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen überprüft und abgenommen werden. Besonders Anlagen, bei denen der Ausschank mit Betriebsüberdruck durch Druckgas (z.B. Kohlensäure) erfolgt, müssen der Getränkeschankanlagenverordnung und deren technischen Vorschriften entsprechen. Die Bescheinigung über die Abnahme des Sachkundigen ist der zuständigen Behörde vor Inbetriebnahme vorzulegen. Ist der Ausschank alkoholischer Getränke gestattet, müssen auf Verlangen auch alkoholfreie Getränke zum Verzehr an Ort und Stelle verabreicht werden. Davon darf mindesten ein alkoholfreies Getränk nicht teurer sein als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge. Es ist verboten in Ausübung eines Gewerbes alkoholische Getränke an erkennbaren Betrunkene auszuschenken, den Ausschank alkoholfreier Getränke von der Bestellung alkoholischer Getränke abhängig zu machen oder bei der Nichtbestellung alkoholischer Getränke die Preise zu erhöhen und alkoholische Getränke in einer Art und Weise anzubieten, die darauf gerichtet ist, zu übermäßigem Alkoholkonsum zu verleiten. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen der Schankgefäße mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Die Gläserspülanlage muss an eine Wasserleitung angeschlossen sein. Das Wasser muss den an Trinkwasser zu stellenden Anforderungen entsprechen. Das Wasser in den Abwaschbecken ist in kurzen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers ständig zu erneuern. Die Beseitigung der Abwässer aus den Abwaschbecken muss in dichte und abgedeckte Gruben erfolgen, sofern keine Einleitung in die Kanalisation erfolgt.

Sämtliche Preise sind gut sichtbar und deutlich an alle Ausgabestellen für Speisen und Getränke anzuschreiben.

Die Toilettenanlagen müssen gut beleuchtet sein, damit diese bei Dunkelheit von innen sowie von außen gut sichtbar sind. Die Wege dorthin müssen mit Hilfe von Hinweisschildern gut zu erkennen sein. Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, ausreichend Seife und Handtrocknungseinrichtungen müssen vorhanden sein. Die Toiletten müssen Wasserspülung haben und von innen verschließbar sein. Die Beseitigung der Abwässer aus den Toilettenanlagen muss in dichte und abgedeckte Gruben erfolgen, sofern keine Einleitung in die Kanalisation erfolgt.

(im Falle des Aufbaus eines Festzeltes)

Das Festzelt ist standsicher nach der geprüften Typenstatik bzw. Konstruktionsplänen aufzustellen. Zum Aufbau des Zeltes ist von der Verleihfirma eine zuverlässige Fachkraft zur Verfügung zu stellen. Fliegende Bauten dürfen nur in Gebrauch genommen werden, wenn die Aufstellung dem zuständigen Baugenehmigungsamt unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebes beim Veranstalter zu hinterlegen. Die Zugänge zum Festplatz und Festzelt sind in sicher begehbarem Zustand (auch bei nasser Witterung!) herzurichten und zu unterhalten. Für ausreichende Beleuchtung ist zu sorgen. Im Festzelt sind die Tisch- und Bankgarnituren so anzuordnen, dass zwischen den Reihen ausreichend breite Gänge sowie ein Hauptdurchgang verbleiben, der im Panik- oder Katastrophenfall eine rasche Entleerung des Zeltes nach zwei entgegengesetzten Richtungen ermöglicht. Das Zelt ist ausreichend zu beleuchten; die Leitungen sind so zu verlegen, dass eine Gefährdung des Publikums ausgeschlossen ist.

Die Vorschriften zum Jugendschutz, Immissionsschutz, Baurecht, Straßennutzungsrecht und Hygienerecht sind einzuhalten.

Die Gewerbebehörde bescheinigt den Empfang der Anzeige nur auf Verlangen. Die Kosten für die Bescheinigung betragen 20,00 Euro.

Datum / Unterschrift des Anzeigenden

Eine Bescheinigung über den Empfang der Anzeige wird

gewünscht.

nicht gewünscht.