

Anzeige über den vorübergehenden Betrieb eines Gaststättengewerbes nach § 6 HGastG

Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen sowie die betreffenden Kästchen ankreuzen

☐ Erstanzeige ☐ Änderungsanzeige

Name der entgegennehmenden Behörde

Gemeinde Söhrewald

Gemeindekennziffer

06633024

Der Betrieb eines vorübergehenden Gaststättengewerbes ist vier Wochen vor Beginn des Betriebes (Posteingang) der für den betreffenden Ort zuständigen Behörde unter Verwendung dieses Vordrucks schriftlich anzuzeigen.

Personalien des Anzeigerstatters bzw. des Vertreters der juristischen Person oder des Vereines

Familienname

Vorname

Juristische Person

Telefonnummer

Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

Angaben zum vorübergehenden Gaststättenbetrieb

Anlass

Datum

Uhrzeit

Örtliche Lage (genaue Bezeichnung des Gebäudes bzw. Grundstück, Lage, Anschrift)

Es werden folgende Speisen angeboten:

Es werden folgende Getränke angeboten:

Voraussichtlich erwartete Besucherzahl:

Wird ein Festzelt errichtet?

☐ Ja

☐ Nein

Liegt ein Bestuhlungsplan vor? Wenn ja, bitte den Plan beifügen.

☐ Ja

☐ Nein

Datum/Unterschrift des Anzeigenden

Für die Entgegennahme dieser Anzeige entstehen gemäß der Zweiten Verordnung zur Verwaltungskostenordnung für den Geschäftsbereich des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr und Landesentwicklung vom 19.05.2014 (GVBl. I S. 122, gültig seit 1.6.2014, Gebührenverzeichnis Nr. 2244) und laut dem Gemeindevorstandsbeschluss vom 01.07.2014 Gebühren in Höhe von 35 €.

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass die unten aufgeführten Hinweise zur Kenntnis genommen wurden.

Stempel, Siegel und Unterschrift der Behörde

Hinweise:

- Bei Veranstaltungen mit mehr als 200 Besuchern kann ein Brandsicherheitsdienst angeordnet werden. Die Kosten für den Brandsicherheitsdienst trägt der Anzeigende.
- Die Vorschriften zum Jugendschutz, Immissionsschutz, Baurecht, Straßennutzungsrecht, Gaststättenrecht und der Lebensmittelhygiene sind einzuhalten. Diese Anzeige ist keine Genehmigung zur Errichtung einer Betriebsstätte entsprechend dem Planungs- und Baurecht.
- Änderungen gegenüber der erstatteten Anzeige sind unverzüglich der diese Anzeige bestätigenden Behörde schriftlich mitzuteilen.
- Der vorübergehende Gaststättenbetrieb kann untersagt werden, wenn die Anzeige nicht rechtzeitig, nicht wahrheitsgemäß oder nicht vollständig erstattet wurde.
- Da Sie als Veranstalter für eventuelle Schäden haftbar sind, sollten Sie für einen ausreichenden Haftpflichtversicherungsschutz sorgen.
- Die Veranstaltung kann nur durchgeführt werden, wenn die im öffentlichen Interesse erforderlichen hygienischen und sanitären Einrichtungen (nach Geschlechtern getrennte Aborte, einwandfreie Gläserspüle usw.) vorhanden sind.
- Fliegende Bauten dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn die Aufstellung durch die untere Bauaufsichtsbehörde des Landkreises Kassel unter Vorlage des Prüfbuches angezeigt worden ist. Das Prüfbuch ist für die Dauer des Festbetriebs auszulegen.
- Durch Musikedarbietungen, Lautsprecherdurchsagen und sonstige akustische Signale/Geräusche dürfen Dritte nicht mehr als nach den Umständen nach unvermeidbar gestört werden. Ab 22.00 Uhr ist die Nachtruhe einzuhalten. Fenster und Türen sind zu schließen. Der Veranstalter hat auf die Gäste, die sich vor dem Veranstaltungsgebäude bzw. -gelände aufhalten einzuwirken und für die nötige Ruhe zu sorgen.
- Hinsichtlich der Lebensmittelhygiene (Lebensmittelkontrolleur Herr Adams, Liemeckestr. 2, 34466 Wolfhagen. Tel.: 05692/987-3316), Immissionswerten und baurechtlichen Angelegenheiten (Bauaufsichtsamt Herr Theis, Wilhelmshöher Allee 19-21, 34117 Kassel, Tel. 1003-1318) wenden Sie sich bitte direkt an die Fachdienste des Landkreises Kassel. Bitte beachten Sie das beiliegende Merkblatt.
- Diese Anzeige wird gemäß § 7 HGastG dem Amt für Lebensmittelüberwachung und dem Bauaufsichtsamt des Landkreises Kassel, dem zuständigen Polizeirevier sowie dem Finanzamt Kassel übermittelt.

Kopien mit der Bitte um Kenntnisnahme an: ☐ Bauaufsichtsamt ☐ Veterinäramt ☐ Polizei ☐ Finanzamt ☐ Z.d.A.

Anforderung an die Ausstattung und das Speisesortiment für Imbissstände als vorübergehende Einrichtungen auf Vereins- und Straßenfesten

Vereins- und Straßenfeste stellen im zwischenmenschlichen Zusammenleben einen wichtigen Kontaktpunkt dar. Sie sind begrüßenswert und erwünscht.

1. Imbiss- und Verkaufsstände müssen so gelegen sein, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel insbesondere durch Staub, Gerüche, Verunreinigungen und Insekten vermieden wird. Der Standplatz muss befestigt sein.
2. Es müssen Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie separate Vorrichtungen zum Reinigen von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen zur Verfügung stehen.
3. Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein. Bei den Zuleitungen ist die Trinkwasserverordnung (TrinkwV) 2001 einzuhalten.
4. Flächen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
5. Gegenüber Kunden ist eine ausreichende Abschirmung erforderlich, so dass unverpackte Lebensmittel nicht berührt oder nachteilig beeinflusst werden können (z. B. Husten- und Niesschutz).
6. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein. Das heißt für kühl bzw. tiefgefroren zu lagernde Lebensmittel müssen ausreichende, mit Thermometern ausgestattete Kühleinrichtungen vorhanden sein. Für Warmspeisen sind Heißhaltevorrichtungen, die eine Mindesttemperatur von 65°C gewährleisten, erforderlich.
7. Während der gesamten Verkaufszeit müssen hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.
8. Personen, die unverpackte Lebensmittel behandeln oder abgeben, müssen saubere Kleidung, erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
9. Bei der Abgabe von leichtverderblichen Lebensmitteln müssen alle beschäftigten Personen im Besitz einer gültigen Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (Hygieneschulung) sein.
10. Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von Abfällen vorhanden sein.
11. Eigenkontrollmaßnahmen nach VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind im angemessenen Rahmen durchzuführen.

Für die Abgabe von Speisen ist Folgendes zu beachten:

1. Es wird dringend empfohlen auf leicht verderbliche Lebensmittel zu verzichten, die in privaten Haushalten hergestellt worden sind (z. B. rohes Hackfleisch, Mayonnaise, Remoulade, Creme oder Sahne, auch Sahnnetorten oder ähnliches). Gleiches gilt für Lebensmittel, die unter Verwendung dieser leicht verderblichen Produkte hergestellt wurden.
2. Rohes Fleisch und Geflügel sowie Frischfisch müssen vor der Abgabe durcherhitzt werden.
3. Zu beachten ist die Auszeichnungspflicht von bestimmten Zusatzstoffen bei Lebensmitteln und Getränken (z.B. Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe).
4. Die Allergenkennzeichnung ist zu berücksichtigen.

Rechtsgrundlage:	VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene
Weitere Informationen:	Hygieneleitlinien der verschiedenen Branchen
Ansprechpartner:	Landrat des Landkreises Kassel - Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz - Liemeckestraße 2 34466 Wolfhagen Telefon: 05692-987-0

ALLERGENE

[illegible]