

☒Antragsteller
☒Polizeiposten

☒Veterinäramt
☒z.d.A..

Gemeinde Sonnenbühl
Ortsteil Undingen
72820 Sonnenbühl

Veranstalter:

**Antrag auf
Gestattung nach § 12 GastG**
(Vorübergehende Wirtschaftserlaubnis)
§ 12 Gaststättengesetz i.V.m. mit
§ 1 Abs. 2 Gaststättenverordnung

Oben genannter Antragsteller beantragt nach § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz auf Widerruf die
Gestattung,

aus Anlass

Veranstaltung: Sonnenbühler Hockete 2025
Örtliche Lage: Ortskern Undingen

zur folgenden Zeit den Betrieb einer ☒ Schankwirtschaft ☒ Speisewirtschaft auszuüben:

Wochentag	Datum	Beginn Uhrzeit	Ende Uhrzeit
Samstag	26.07.2025		
Sonntag	27.07.2025		

Zum Verzehr angebotene Getränke:

Zum Verzehr angebotene Speisen:

Kontaktperson vor Ort/Mobilnummer:

Für die Veranstaltung in Anspruch genommene Fläche: qm

Gebühren für die Gestattung 1. Tag: 20,00 EURO
Jeder weitere Tag 10,00 EURO

Die Gebühr ist nach Zustellung dieser Gestattung zur Zahlung fällig.

Ort, Datum

Unterschrift des Antragstellers

Bedingungen, Auflagen, Einschränkungen

1. Die einschlägigen bau- und feuerpolizeilichen Bestimmungen (z.B. für „fliegende Bauten“) sind zu beachten.
2. Für eine einwandfreie Beleuchtung des Raumes bzw. Festzeltes und der Ein- und Ausgänge ist zu sorgen.
3. Die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für Versammlungsräume usw. sind genau einzuhalten. Notausgänge dürfen nicht durch Möbel, Bühnen, Tische, Garderoben usw. verstellt sein. Hinweisschilder zu den Notausgängen dürfen nicht durch Dekoration verdeckt werden. Notausgänge müssen, sofern sie nicht mit einem Panikverschluss ausgestattet sind ständig unverschlossen bleiben. Zum Ausschmücken der Räume dürfen nur schwer entflammare oder mit einem amtlich anerkannten Imprägniermittel behandelte Gegenstände verwendet werden. In den Räumen müssen stets Aschenbecher in ausreichender Zahl zur Verfügung gestellt werden.
4. Die Vorschriften des Jugendschutzgesetzes sind zu beachten, der vorgeschriebene Aushang muss deutlich sichtbar angebracht sein:

Kind im Sinne dieses Gesetzes ist, wer noch nicht vierzehn, Jugendlicher, wer vierzehn, aber noch nicht achtzehn Jahre alt ist.

Der Aufenthalt in Gaststätten darf Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nur gestattet werden, wenn ein Personensorgeberechtigter oder eine erziehungsbeauftragte Person sie begleitet. Dies gilt nicht, wenn Kinder oder Jugendliche

- 4.1. an einer Veranstaltung eines anerkannten Trägers der Jugendhilfe teilnehmen,
- 4.2. sich auf Reisen befinden oder
- 4.3. eine Mahlzeit oder ein Getränk einnehmen.

Jugendlichen ab sechzehn Jahren ist der Aufenthalt in Gaststätten ohne Begleitung eines Personensorgeberechtigten oder einer erziehungsbeauftragten Person zwischen 24 Uhr und 05.00 Uhr morgens nicht gestattet.

In Gaststätten, Verkaufsstellen oder sonst in der Öffentlichkeit dürfen

1. Branntwein, branntweinhaltige Getränke (insbes. sog. Alkopops) oder Lebensmittel, die Branntwein in nicht nur geringfügiger Menge enthalten, an Kinder und Jugendliche,
 2. andere alkoholische Getränke an Kinder und Jugendliche unter sechzehn Jahren
- weder abgegeben noch darf ihnen der Verzehr gestattet werden.

Nr. 2 gilt nicht, wenn Jugendliche von einem Personensorgeberechtigten begleitet werden.

Die Anwesenheit bei öffentlichen Tanzveranstaltungen ohne Begleitung eines Erziehungsberechtigten darf Kindern und Jugendlichen unter sechzehn Jahren nicht und Jugendlichen ab sechzehn Jahren längstens bis 24 Uhr gestattet werden.

Abweichend davon darf die Anwesenheit Kindern bis 22 Uhr und Jugendlichen unter sechzehn Jahren bis 24 Uhr gestattet werden, wenn die Tanzveranstaltung von einem anerkannten Träger der Jugendhilfe durchgeführt wird oder der künstlerischen Betätigung oder der Brauchtumpflege dient.

Soweit es nach diesem Gesetz auf die Begleitung durch einen Erziehungsbeauftragten ankommt, haben die genannte Personen ihre Berechtigung auf Verlangen darzulegen. Veranstalter und Gewerbetreibende haben in Zweifelsfällen die Berechtigung zu überprüfen.

5. An Betrunkene dürfen keine geistigen Getränke verabreicht werden.
6. Den Gästen sind hygienisch einwandfreie Toiletten bei größeren Veranstaltungen: Toilettenwagen - mit Handwaschgelegenheiten zur Verfügung zu stellen. Bei den Handwaschbecken sind für die Gäste stets Eimalseife und Einmalhandtücher bereitzuhalten. Die Benutzung fester, sog. Toilettenseife und sog. Gemeinschaftshandtücher ist aus hygienischen Gründen nicht gestattet. Auf evtl. vorübergehend eingerichtete Toiletten ist im Veranstaltungsraum sowie an den Ein- und Ausgängen durch entsprechende Schilder hinzuweisen.
7. Die einschlägigen lebensmittelpolizeilichen Bestimmungen sind stets einzuhalten.
8. Die Ausschankvorrichtungen müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Zum Reinigen der Schankgefäße sind einwandfreie Spülanagen (fließend Wasser in Trinkwasserqualität) einzurichten.
9. Nach der Getränke-Schankanlagenverordnung ist die Verwendung von Zapfanlage mit Kohlensäure der Erlaubnisbehörde rechtzeitig schriftlich anzuzeigen. Die Getränkeanlage selbst ist vor der Inbetriebnahme von einem Sachkundigen abnehmen zu lassen. Der Abnahmebericht des Sachkundigen ist spätestens 3 Tage nach Beendigung der Veranstaltung der zuständigen Behörde vorzulegen.
10. Der Inhaber dieser vorübergehenden Gestattung ist verantwortlich für die Einhaltung der Sperrzeit.
11. Die Duldung eines Gastes in der Gastwirtschaft oder öffentlichen Vergnügungsstätte nach Beginn der Sperrzeit stellt eine Ordnungswidrigkeit dar, die mit einer Geldbuße geahndet wird.
12. Mit Beginn der allgemeinen Nachtruhe, spätestens ab 22 Uhr, ist ungebührlicher, ruhestörender Lärm verboten, Fenster und Türen der Räume, in denen musiziert wird, sind zu schließen. (Gilt auch für Radios usw.)
13. Den Anweisungen der Polizei ist Folge zu leisten.
14. Es soll nur Mehrweggeschirr verwendet werden. Aus zwingenden technischen Gründen oder bei örtlichen Schwierigkeiten, z.B. wenn kein Geschirrmobil verfügbar ist oder nicht angeschlossen werden kann, können im Einzelfall Ausnahmen zugelassen werden.
15. Es muss an geeigneter Stelle ein von außen sichtbarer Preisaushang angebracht werden.
16. Gegenüber der Gestattungsbehörde ist eine verantwortliche Person vom Antragsteller zu benennen.
17. Die Erteilung weiterer Auflagen bleibt ausdrücklich vorbehalten.
18. Die Hinweise im beiliegenden Merkblatt des Kreisveterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes Reutlingen sind zu beachten und Bestandteil dieser Gestattung.



Stand: Februar 2005

Maßnahmen zum Schutz vor Gesundheitsgefährdung durch leicht verderbliche Lebensmittel, insbes. tierischer Herkunft bei Vereinsfesten, Straßenfesten, Märkten u. ä.

1. Anforderungen an Räume, Gerätschaften und Betriebshygiene

- 1.1 Für die Zubereitung und die Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln ist ein allseitig, auch nach oben umschlossener Verkaufsstand erforderlich, der nur zur Abgabeseite hin im oberen Teil offen sein darf.
- 1.2 Fußboden und Wände müssen aus festem Material bestehen, das leicht zu reinigen ist.
- 1.3.1 Es müssen Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser von Trinkwasserqualität, Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein.
Bei der Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln (z.B.: Rote, Steaks, Crepes, belegte Brötchen, Kuchen mit Cremes/Sahne usw.) ist eine Handwaschgelegenheit mit Warmwasser erforderlich.
- 1.3.2 Es müssen für anfallende Gerätschaften sowie Geschirr und Bestecke Spülmöglichkeiten - mindestens 2 Spülbecken für Vorreinigung und Nachspülen sowie fließend heißes Wasser von Trinkwasserqualität - zur Verfügung stehen. Das Spülwasser ist bei Bedarf zu wechseln.
- 1.3.3 Einrichtungsgegenstände und Geräte müssen in einem sauberen und einwandfreien Zustand sein; sie sind laufend zu reinigen.
- 1.4.1 Lebensmittel sind gegen alle Arten von Verunreinigungen zu schützen (Staub, Fliegen, Gerüche, Regen u. ä.). Lebensmittel tierischer Herkunft müssen völlig getrennt von anderen Lebensmitteln oder anderen sie nachteilig beeinflussenden Dingen gelagert werden. Die Lagerung und Zubereitung von rohen Hähnchen (-teilen) ist in einem eigenen separaten Bereich vorzunehmen.
- 1.4.2 Leicht verderbliche Lebensmittel sind gekühlt zu lagern. Bei Fleischwaren sind Kühlmöglichkeiten vorgeschrieben und zu gebrauchen. Kühlhinweis: + 4 bis + 7 °C sind einzuhalten.
- 1.4.3 Die Zubereitungsstelle muss vom Publikumsverkehr abgeschirmt oder räumlich ausreichend (mindestens 1,5 m) entfernt sein.
- 1.4.4 Lebensmittel (auch in Behältnissen) dürfen nicht direkt auf dem Fußboden abgestellt werden.
- 1.5 Lebensmittel dürfen nicht in Räumen abgegeben werden, in denen gleichzeitig Tiere zur Schau gestellt werden.
- 1.6 Es müssen ausreichend Abfallsammelvorrichtungen vorhanden sein.
- 1.7 Abwasser ist ordnungsgemäß zu entsorgen.

2. Personelle Anforderungen

- 2.1 Es dürfen keine Personen beschäftigt werden, die an ansteckenden Krankheiten leiden oder offene Wunden besitzen. Personen, die vor kurzem (14 Tage) aus dem tropischen oder subtropischen Ausland zurückgekehrt sind, sollten nicht eingesetzt werden.
- 2.2 Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen saubere Schutzkleidung (auch Kopfbedeckung) tragen. Die persönliche Körperhygiene (Fingernägel, wasserdichter Verband von Wunden usw.) ist von besonderer Bedeutung.
- 2.3 Lebensmittel dürfen nicht mit den blossen Händen berührt werden.

3. Anforderungen an die Lebensmittel

- 3.1 Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von gewerblichen Betrieben bezogen werden.
- 3.2 Die Speiseabgabe ist auf einfache Speisen und auf ein bestimmtes Angebot wie Würstchen, Eintopf, Gulaschsuppe, Fleischkäse, Schnitzel natur, Schweinehals, Kasseler mit Kraut, Fertigsalate zu beschränken.

3.3 Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse

Hackfleisch, Fleischküchle, Cevapcici, Bratwürste, gestecktes Fleisch, Schaschlik, Kebab etc. dürfen grundsätzlich auf Vereins- und Straßenfesten, Märkten etc. nicht hergestellt, behandelt und in den Verkehr gebracht werden.

1. Ausnahme: Behandeln und in Verkehr bringen von **tiefgefrorenen Erzeugnissen** (vom Herstellerbetrieb schockgefrostet. Tiefgefrieren in Haushaltstiefkühltruhen ist verboten!)
2. Ausnahme: Wenn Hackfleischprodukte aus einem zugelassenen Betrieb (Metzger etc.) bezogen werden und wenn für das Erhitzen und in Verkehr bringen ein **fester** Stand oder Wagen mit sauberem Boden (nicht Straße) zur sachgerechten Behandlung dieser empfindlichen Lebensmittel zur Verfügung steht.
Eine **Kühlung** von **höchstens + 4 °C** ist einzuhalten.

Die Produkte (Ausnahmen 1 + 2) dürfen nur **völlig durcherhitzt** abgegeben werden.

3.4 Salatbars o. ä.

Salattheken (-bars) oder Salatbehältnisse müssen eine Abschirmung (z. B. Deckel oder Spuckblenden) gegen Anhusten oder Berühren haben.

Salate und Saucen müssen stets ausreichend gekühlt werden. Das Entnahmebesteck muss so lang sein, dass es nicht in die Schüsseln fallen kann!

Eine **Person** muss für die saubere und sachgerechte Entnahme verantwortlich sein.

4. Verantwortung und evtl. polizeiliche Maßnahmen

Die Verantwortung für das Einhalten der in Frage kommenden Anforderungen und Auflagen obliegt ausschließlich dem Erlaubnisinhaber (Gestattungsnehmer) nach § 12 Gaststättengesetz.

Wir weisen darauf hin, dass das Kreisveterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landratsamts Reutlingen und das Amt für öffentliche Ordnung Überprüfungen durchführen werden.

Sollten gravierende lebensmittelhygienische Mängel festgestellt werden, müssen Sie mit einer sofort wirksam werdenden Untersagung der Speisenzubereitung bzw. Speisenabgabe rechnen.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass auch die übrigen Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung, sowie der Getränkeshankanlagenverordnung, der Gewerbeordnung, der Preisangabenverordnung und der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung einzuhalten sind.

Dieses Merkblatt soll dem Personenkreis, der nicht regelmäßig und gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgeht, helfen, die hygienischen Mindestanforderungen zu erfüllen, um eine sachgerechte Behandlung der Lebensmittel zu gewährleisten und nach Möglichkeit Lebensmittelvergiftungen (z. B. Salmonellen etc.) auszuschließen.

Im Bedarfsfall erteilt

- das Landratsamt Reutlingen, Kreisveterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Aulberstraße 32, 72764 Reutlingen, Tel. 0 71 21/4 80-5315, Fax 4 80-1848

weitergehende Auskünfte.

Rahmenvereinbarung

für Gestattungen von Vereinsfesten im Landkreis Reutlingen

Allgemeines

- Keine Gestattungen für Themenparties, die zum exzessiven Alkoholkonsum einladen (Bsp: „Saufen bis der Arzt kommt“, Tequilla-, Whisky-, Wodkaparty)
- Keine Lockangebote für preiswerten Alkohol (Happy-Hour, Flatrate etc.)
- Keine Abgabe von branntweinhaltigen Alcopops in Flaschen
- Keine Alkoholabgabe an erkennbar Betrunkene
- Kein alkoholisiertes Ordnungs- und Festpersonal
- Empfehlung des Verzichts der Abgabe von branntweinhaltigen Getränken bei Tagesveranstaltungen unter freiem Himmel

Zeitliche Vorgaben

- Das Festprogramm beginnt spätestens um 21:00 Uhr
- Voller Eintrittspreis wird ggf. bis mindestens 01:00 Uhr erhoben
- Das Festprogramm endet spätestens um 01:30 Uhr
- Das Ausschankende erfolgt spätestens um 02:30 Uhr
- Das Veranstaltungsende ist spätestens um 03:00 Uhr

Maßnahmen für einen verbesserten Jugendschutz

- Bei Veranstaltungen mit jungem Publikum als Zielgruppe erfolgen Einlasskontrollen hinsichtlich Alter, Trunkenheit und mitgeführten Gegenständen (Alkoholika, Drogen, Waffen, gefährliche Gegenstände)
- Geeignetes Ordnungspersonal für Einlasskontrollen und Durchsetzung des Hausrechts sollte vorgehalten werden
- Gewährleistung der altersgerechten Alkoholabgabe ggf. durch Alterskennzeichnung (Stempel oder Armbänder), empfohlen wird eine Ausgabe von branntweinhaltigen Getränken erst ab 23:00 Uhr
- Konsequente Einhaltung von Jugendschutz- und Gaststättengesetz
- Aufforderung mittels Durchsage um 24:00 Uhr an unter 18jährige ohne Erziehungsbeauftragten zum Verlassen der Veranstaltung



Kreisverband Reutlingen



Polizeidirektion Reutlingen

