

Konzeptblatt Gastronomie

Vorgehensweise Antragsstellung Gastronomie (Außenbestuhlung Neu und/oder Erweiterung)
Gültig für das Land Rheinland-Pfalz nach LBauO (Landesbauordnung RLP) / Stadt Mainz

Arbeitsschritte im Vorfeld der Umsetzung / Erweiterung einer Außengastronomie durch den Gastronomen

Grundlagen: Gibt es bereits eine Außenfläche für Außengastronomie und wird diese für eine Außengastronomie bereits verwendet?

Ist die Bestandsfläche Außengastronomie kleiner als 20 m² ?

Ist die Bestandsfläche Außengastronomie größer als 20 m² ?

Soll erstmalig eine Außenfläche für Gastronomie verwendet werden?

Soll eine bestehende Außenfläche erweitert werden? Wenn ja, um wieviel?

Gibt es Gründe, die aktuell gegen eine (erweiterte) Außenbestuhlung sprechen (Nachbarn, Lärm, fehlende Flächen etc.)?

Existiert bereits eine Genehmigung bei/durch Bauaufsicht oder Ordnungsamt?

Existieren Bestandsunterlagen (auch des Gebäudes) bei der Bauaufsicht oder dem Ordnungsamt/ Vermieter?

Vorplanung: Gibt es bereits Konzeptideen oder -skizzen für die (erweiterte) Außenfläche?

Besorgen Sie sich einen nichtamtlichen Lageplan Maßstab (M) 1:500 oder größer zu finden unter: <https://www.mainz.de/service/co-stadtplan.php> als Grundlage für die Vorplanung.

Gibt es aus Ihrer Sicht notwendige bauliche Veränderungen/Anpassungen um die (erweiterte) Außenfläche zu realisieren (Außenküche, Vergrößerung Terrasse etc.)?

Wenn ja welcher Umfang:

Gab es bereits Vorbesprechungen mit der Bauaufsicht oder/und dem Ordnungsamt? Wenn ja, welche und wann:

Nehmen Sie diesen Bogen zur Erstbesprechung zum Ordnungsamt-Frau Wild/Herr Hartmann mit (06131-12-24 26) und klären Sie die Notwendigkeit eines Bauantrages nach Beantwortung aller o.g. Punkte mit ihr ab.

Erst danach erfolgt der Weg zur Genehmigung:

Erstellung eines Bauantrags gemäß den geltenden Satzungen und Richtlinien nur durch Bauvorlageberechtigte Personenkreise/Architekten

- Notwendige Angaben:
- Lage sowie Fläche in Quadratmetern der Außenbestuhlung sollten ungefähr benannt werden können (Bestandsfläche und neue Ergänzungsflächen)
 - Betriebsbeschreibung mit dem Gastronomiekonzept sollte existieren, so dass Dritte sich mit dem Konzept auseinandersetzen können und die (erweiterte) Außenbestuhlung begründet werden kann. (Öffnungszeiten, Anzahl der Mitarbeiter/Schichten etc.)
 - Gewählte Gestaltung Außenmobiliar muss sich an folgender Vorgabe der Stadt Mainz orientieren: „Gestaltung von Sondernutzungen im öffentlichen Raum“
 - Art der Speisen und Getränke
 - Gastronomiekonzept

Notwendige ergänzende Arbeitsschritte im Vorfeld der Umsetzung / Erweiterung einer Außengastronomie mit Zuhilfenahme Architekt/Bauamt

- Grundlagen: Gibt es etwas, das bauplanungs- und bauordnungsrechtlich gegen die Außenbestuhlung spricht?
- Gibt es einen Bebauungsplan/ Satzungen/ Feuerwehraufstellflächen?
- Vorplanung: Erstellen einer Vorplanung auf Grundlage der o.g. Erkenntnisse
- Besprechung der Vorplanung mit der Bauaufsicht/Ordnungsamt/Architekt
Die Bauaufsicht ist immer der erste Ansprechpartner durch/mit Architekten
- Klärung der Notwendigkeit der Genehmigungsfähigkeit und Ablauf durch Bauaufsicht (optional nach Rücksprache auch nur Ordnungsamt)
- Brandschutz- und Fluchtwegekonzept sollten nicht verändert werden müssen
- Weg zur Genehmigung: Erstellung eines Bauantrags gemäß den geltenden Satzungen und Richtlinien
- Grundsätzlich notwendige Unterlagen (Ergänzungen im Einzelfall möglich):
- Amtlicher Lageplan im Maßstab 1:1000/1:500 (nicht älter als 3 Monate)
- Formular Antrag auf Baugenehmigung
- Betriebsbeschreibung Formular oder formlos, je nach Anforderung
(Rücksprache mit Bauaufsicht/Architekt - Hinweis auf erweiterte Betriebsbeschreibung)
- Erstellen einer Zeichnung der zu beantragenden Außenbestuhlung im Maßstab 1:100 / Einzeichnen in Grundriss oder Lageplan
- Notwendige Angaben: Lage sowie Fläche in Quadratmetern der Außenbestuhlung müssen eingetragen werden.
- Falls der Antrag sich um eine Erweiterung der Außenbestuhlung handelt, ist die bestehende Außenbestuhlung ebenfalls in den Plan einzutragen, ggf. sind Fotos der momentanen Situation mit einzureichen
- Betriebsbeschreibung Formular oder formlos, je nach Anforderung

Allgemeine Hinweise zur Planung der Außenbestuhlung:

Bei einer Außenbestuhlungsfläche bis 20m² ist das Bauamt ggf. nicht involviert, diese Entscheidung hängt von dem Erstgespräch Bauamt/Architekt ab

Die Größe des Außenbestuhlungsbereichs muss i. d. R. kleiner gleich der Größe des Gastraums sein.

Hier sind jedoch saisonbedingte Abweichungen möglich. (Abzuklären und zu beantragen wie oben benannt)

Hinweise vor allem für Erstanträge:

Die Gestaltung der Außenbestuhlung ist im Innenstadtbereich durch eine Richtlinie der Stadt Mainz festgesetzt und ist zwingend zu beachten:

„Gestaltung von Sondernutzungen im öffentlichen Raum“

Ergänzender Hinweis:

Werbeanlagen benötigen ebenfalls einen Antrag, wenn Beschilderungen größer als 1,00 qm)

Anlagen/Hinweise auf:

- Forderungskatalog Ordnungsamt Stadt Mainz (Anlagentext)
- Merkblatt Gestattungen (Anlage)
- Ausschankerlaubnis Stadt Mainz (Anlage)

- Leitfaden für Entwurfsverfasser
- Arbeitsstättenverordnung
- Arbeitsstättenrichtlinie Sanitärräume

Forderungskatalog Gaststätten Stadt Mainz / Rechts- und Ordnungsamt (30)

1.) Im Schankraum sind die nach dem Jugendschutzgesetz (JuSchG) für die Betriebseinrichtung gelten- den Vorschriften in einer deutlich erkennbaren Form anzubringen. Neben dem Eingang bzw. Schalterverkauf ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem die Preise für die wesentl. Getränke und bei regelmäßigem Angebot warmer Speisen an jedermann auch die Preise für die Gedecke und Tagesgerichte ersichtlich sind. Sofern der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes ist, genügt das Anbringen des Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils.

Die im Fluchtweg liegenden Türen sind so umzuändern, dass sie nach außen aufschlagen.

2.) Räume (Küche/Lager etc.), in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

Die Bodenbeläge müssen gleitsicher, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, fugendicht, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegeben falls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Die Wände sind mit einem hellen Belag oder Anstrich zu versehen und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Decken und Deckenkonstruktionen müssen geschlossen, glatt und leicht zu reinigen sein. Sie müssen so beschaffen sein, dass Ansammlungen von Schmutz und Kondenswasser sowie unerwünschter Schimmelbefall und Ablösung von Materialien vermieden werden.

Die Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.

Die Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und Wasser abstoßende Oberflächen haben, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

Die Flächen in Bereichen, in denen mit Lebensmittel umgegangen wird und insbesondere Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glatten, abriebfesten, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

3.) Vorrichtungen

Geeignete Vorrichtungen zum Reinigen, Desinfizieren und Lagern von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen erforderlichenfalls vorhanden sein. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsfestem Materialien hergestellt, leicht zu reinigen sein und über eine angemessene Warm- u. Kaltwasserzufuhr verfügen.

In der Küche/Spülküche oder in einem unmittelbar anschließenden, gut lüftbaren Raum ist eine Spüleinrichtung mit Doppelspülbecken und fließend Kalt- u. Warmwasser zu installieren. Sofern eine Spülmaschine vorhanden ist, genügt eine Spüleinrichtung mit einem Becken.

In der Küche ist eine Handwaschstelle mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Mischbatterie mit nicht von Hand zu betätigender Armatur (mindestens Armhebel), Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

In der Küche ist ein Schmutzwasserausguss mit Wasserzapfstelle oder ein Bodenablauf zu installieren.

4.) Be- und Entlüftung

Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.

Die Absaughauben in der Küche sind so anzubringen, dass alle von den Zubereitungsgeräten anfallenden Dünste und Dämpfe wirksam erfasst werden. Zu- und Abluftanlage ist über einen Schalter zu koppeln. Die Lüftung muss zugfrei arbeiten.

1. Alternative

Um erhebliche Geruchsbelästigungen für die unmittelbare Nachbarschaft zu vermeiden, ist die Küchen- und Gastraumabluft über das Dach zu führen, wobei die umgebende Bebauung zu berücksichtigen ist. Sollten sich die Geruchsbelästigungen dadurch nicht abstellen lassen, sind die Abluftanlagen mit einem entsprechenden Filtersystem zu versehen.

2. Alternative

Sofern berechtigte Beschwerden der unmittelbaren Nachbarschaft über erhebliche Geruchsbelästigungen vorgetragen werden, ist die Küchen- und Gastraumabluft über das Dach zu führen, wobei die umgebende Bebauung zu berücksichtigen ist.

Schank- u. Speiseräume sowie andere dem gemeinsamen Aufenthalt der Gäste dienenden Räume müssen übersichtlich sein. Die im Fluchtweg dieser Räume liegenden Türen müssen in Fluchtrichtung auf- schlagen.

Eine ausreichende Lüftung aller Räume der Gaststätte über Fenster oder entsprechende Lüftungstechnische Anlagen muss gewährleistet sein.

5.) Der Fußboden des Getränkelageraumes ist trittsicher und für Wasser undurchlässig herzurichten. Im Getränkelageraum soll eine Wasserzapfstelle vorhanden sein. Erfordert die Herstellung dieser Wasserzapfstelle einen unverhältnismäßig großen Aufwand, so ist in unmittelbarer Nähe des Getränkelageraumes eine Wasserzapfstelle zu installieren.

Die Fußböden der Getränkelagerräume und -bereiche müssen rutschhemmend, wasserundurchlässig und leicht zu reinigen sein. Die Ansammlung von Flüssigkeiten ist zu vermeiden, z.B. durch eine Fußbodenentwässerung (Ablauföffnung) und durch ein ausreichendes Gefälle des Fußbodens. Die Fußbodenentwässerung muss gegen das Eindringen von Gerüchen sowie gegen Rückstau von Flüssigkeiten sicher sein und ist an die Abwasserleitung anzuschließen. Abdeckung und Schmutzauffangbehälter müssen ohne Werkzeug zur Reinigung herausnehmbar sein.

Bei Aufstellung von Druckgasbehältern unter Erdgleiche oder Druckgasleitungen unter Erdgleiche zum Betrieb von Getränkeschankanlagen ist gegebenenfalls eine Gaswarnanlage einzubauen.

6.) Lebensmittelabfälle

Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen an- gemessen gebaut sein, einwandfrei instand gehalten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen. Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.

7.) Toilettenanlagen – Gäste

Die Tür zur Damentoilette ist so herzurichten, dass sie von innen verschließbar ist. In der Damentoilette ist ein belüft- und beleuchtbarer Vorraum zu schaffen. Im Vorraum der Damentoilette ist eine Handwaschstelle mit fließendem Wasser, Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

Alternativ: Die Tür zur Damentoilette, welche belüft- und beleuchtbar sein muss ist so herzurichten, dass sie von innen verschließbar ist. Diese Alternative setzt voraus, dass der Bereich des Spülabortes boden- und deckenbündig geschlossen ist. In der Damentoilette ist eine Handwaschstelle mit fließendem Wasser, Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

Der Fußboden in der Damentoilette ist so herzurichten, dass er gleitsicher und leicht zu reinigen ist. Die Wände in der Damentoilette sind bis zu einer Höhe von 1,5 m mit einem waschfesten, glatten Belag oder Anstrich zu versehen.

Die Tür zur Herrentoilette ist so herzurichten, dass sie von innen verschließbar ist. In der Herrentoilette ist ein belüft- und beleuchtbarer Vorraum zu schaffen. Im Vorraum der Herrentoilette ist eine Handwaschstelle mit fließendem Wasser, Seifen- und Handtuchspender einzurichten.

Der Fußboden in der Herrentoilette ist so herzurichten, dass er gleitsicher und leicht zu reinigen ist. Die Wände in der Herrentoilette sind bis zu einer Höhe von 1,5 m mit einem waschfesten, glatten Belag oder Anstrich zu versehen.

Darüber hinaus ist eine behindertengerechte Toilette einzurichten - Ausstattung wie vor; auf einen separaten Vorraum kann jedoch verzichtet werden. Der Toilettenraum darf jedoch auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

8.) Es ist eine Personaltoilette einzurichten. Die Tür zur Personaltoilette ist so herzurichten, dass sie von innen verschließbar ist.

In der Personaltoilette ist ein belüft- und beleuchtbarer Vorraum zu schaffen.
Im Vorraum der Personaltoilette ist eine Handwaschstelle mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Mischbatterie mit nicht von Hand zu betätigender Armatur (mindestens Armhebel), Seifen- und Handtuchspender einzurichten. Es wird jedoch aus hygienischer Sicht empfohlen, die Handwaschstelle mit einer berührungsfreien Armatur (mit Sensor-, Knie- oder Fußschalter) auszustatten.

Alternativ

In der Personaltoilette, die belüft- u. beleuchtbar sein muss, ist eine Handwaschstelle mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Mischbatterie mit nicht von Hand zu betätigender Armatur (mindestens Armhebel), Seifen- und Handtuchspender einzurichten. Es wird jedoch aus hygienischer Sicht empfohlen, die Handwaschstelle mit einer berührungsfreien Armatur (mit Sensor-, Knie- oder Fußschalter) auszustatten.

Der Toilettenraum darf jedoch auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.

Der Fußboden in der Personaltoilette ist so herzurichten, dass er gleitsicher und leicht zu reinigen ist. Die Wände in der Personaltoilette sind bis zur Höhe von 1,5 m mit einem waschfesten, glatten Belag oder Anstrich zu versehen.

9.) Es muss ein angemessener Umkleideraum für das Personal (Küchenpersonal) vorhanden sein.



für Gestattungen, Vereinsfeste und Märkte

Anforderungen für ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände und mobile Verkaufsfahrzeuge), in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt und in Verkehr gebracht werden

Für den Ausschank alkoholischer Getränke bei einem Fest oder einer Veranstaltung aus besonderem Anlass (z.B. Vereinsfest, Schützenfest, Weihnachtsmarkt) ist eine Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz **rechtzeitig (min. zwei Wochen vorher)** beim Standes-, Rechts- und Ordnungsamt der Stadt Mainz schriftlich zu beantragen.

Neue Meldepflicht:

Werden nur Speisen und/oder alkoholfreie Getränke abgegeben, besteht ebenfalls eine Meldepflicht bei der Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Verkaufsstellen

Die Verkaufsstellen müssen überdacht sein. Die zur Abgabe bereitgestellten Waren müssen an der dem Publikum zugewandten Seite durch geeignete Maßnahmen (z.B. ausreichend hohe Aufsätze aus Glas, Kunststoff oder ähnlichem bzw. durch Abdeckhauben) geschützt werden. Ersatzweise sind die Waren im hinteren Bereich der Verkaufsstelle auszustellen. Dadurch wird erreicht, dass z.B. niesende Personen die Lebensmittel nicht verunreinigen.

Die Wandflächen im Zubereitungsbereich müssen eben und abwaschbar sein.

Die Decke muss geschlossen sein. Verschmutzungen oder Fettablagerungen sind somit sofort feststellbar und können beseitigt werden.

Feste Straßenbeläge gelten als Fußböden, müssen jedoch vor Betriebsbeginn gereinigt werden.

Lebensmittelhygiene

Unverpackte Lebensmittel und Gegenstände, die der Zubereitung von Speisen dienen, sind so aufzustellen, dass eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunden (z.B. durch Anhauchen, Anhusten, Berühren vor dem Kauf) nicht erfolgen kann.

Dabei versteht man unter nachteiliger Beeinflussung insbesondere eine ekelerregende aber auch sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln. Durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gas, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungs-, Desinfektions-, Pflanzenschutz- u. Schädlingsbekämpfungsmittel können solche Beeinträchtigungen entstehen.

Dazu sind geeignete Schutzvorkehrungen (Abschirmungen, Aufsätze oder Abdeckungen) zu treffen. Sie dürfen nicht in Selbstbedienung angeboten werden. Wird Senf, Ketchup etc. in Selbstbedienung angeboten, so sind hierfür geeignete Spendervorrichtungen zu verwenden.

Temperaturanforderungen

Leicht verderbliche Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten:

Milchprodukte und Milcherzeugnisse: + 8 bis + 10 °C

Backwaren mit nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage: max. + 7 °C

Fleisch- und Wurstwaren: max. + 7 °C

Hackfleischerzeugnisse, Geflügel: max. + 4 °C

Feinkostsalate: max. + 7 °C

Fischereierzeugnisse: max. + 2 °C oder in Eis

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte

Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, die direkt mit unverpackten Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber, leicht zu reinigen und im Fall von leicht verderblichen Lebensmitteln auch desinfizierbar sein. Verkaufs- und Arbeitstische müssen leicht zu reinigen und mit glatten, riss- und spaltenfreien, leicht abwaschbaren Platten oder Belägen versehen sein.

Reinigung und Desinfektion

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein. Sie müssen über eine angemessene Kalt- und Warmwasserversorgung und eine hygienisch einwandfreie Abwasserentsorgung verfügen. Zur Reinigung von ausgegebenem Geschirr, Gläsern und Besteck für eine wiederholte Verwendung wird zumindest eine Spüleinrichtung mit zwei Spülbecken sowie einer Kalt- und Warmwasserversorgung, Spülmittel und Trocknungsmöglichkeit bzw. eine geeignete Spülmaschine (dann nur ein Spülbecken) benötigt.

Handwaschgelegenheit

Es muss eine **separate** Handwaschgelegenheit mit fließenden warmen und kalten Wasser sowie Seifenspender und Einmalhandtücher vorhanden sein. Sie muss sich direkt im Bereich der Betriebsstätte an einer leicht erreichbaren Stelle befinden und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.

Trink- und Abwasser

Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln und zum Reinigen von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben. Trinkwasserschlauchleitungen müssen für Lebensmittel geeignet sein. Handelsübliche Gartenschläuche erfüllen diese Anforderung nicht. Vor erstmaligem Gebrauch sowie vor Betriebsbeginn sind die Leitungen gründlich durchzuspülen. Beim Verlegen der Schlauchleitungen ist Stauwasser zu vermeiden. Abwässer müssen in geschlossenen Leitungen abgeführt werden.

Abfälle

Abfälle sind in geeigneten, leicht zu reinigenden und dicht schließenden Behältnissen zu lagern.

Personal/Personalhygiene

Personen, die Lebensmittel behandeln, müssen saubere Kleidung tragen. Beim Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln ist das Tragen einer Schutzkleidung erforderlich.

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Die Bescheinigung über die amtliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Original oder Kopie) muss während der Veranstaltung verfügbar sein und der überwachenden Behörde auf Verlangen vorgelegt werden.

Toiletten

Für die Beschäftigten muss ein hygienisch einwandfreier, leicht erreichbarer Spülabort, eine Handwaschstelle mit fließend Kalt- u. Warmwasser, Seifenspender und Handtrockeneinrichtung vorhanden sein. Es wird empfohlen, die Handwaschgelegenheit mit **berührungsloser** Armatur (Sensor-, Knie- oder Fußschalter) auszustatten. Diese Toilettenanlage darf anderen Personen nicht zugänglich sein. Hierdurch wird die Übertragung von Infektionskrankheiten verhindert.

Getränkeausschank

Vor Beginn des Ausschanks ist sicherzustellen, dass die Getränkeschankanlage nebst den Getränkeleitungen entsprechend gereinigt wurden. In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine Vorrichtung für das Spülen von Schankgefäßen mit zwei Spülbecken vorhanden sein. Zum Spülen und Klarspülen der Schankgefäße darf nur Trinkwasser aus der öffentlichen Wasserversorgung verwendet werden. Das Wasser in den Reinigungsbecken ist in kurzfristigen Abständen sowie durch ständigen Zulauf frischen Wassers fortlaufend zu erneuern. Kohlsäureflaschen sind gegen Umfallen zu sichern.

Preisangaben

Der Preis der angebotenen Speisen und Getränke ist gut sichtbar in ausreichender Anzahl anzubringen. Bei Getränken ist jeweils die Menge mit anzuführen.

Es ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer anzubieten, als das billigste alkoholische Getränk in gleicher Menge.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen/Allergenkennzeichnung

Zur Herstellung von Lebensmitteln verwendete Zusatzstoffe (z. B. Herstellerangaben auf der Verpackung) sind kenntlich zu machen. So ist z.B. bei Bratwürsten, denen bei der Herstellung Phosphat zugesetzt wurde, die Angabe "mit Phosphat" notwendig. Bei der Abgabe von Fischbrötchen z.B. mit Seelachseinlage sind bei den meisten gängigen Produkten die Angaben Lachserersatz, "mit Farbstoff", "mit Konservierungsstoff" usw. erforderlich.

Bei Steaks, die nicht vom Rind stammen, ist die Angabe der Tierart erforderlich, z.B. Schweinesteak oder Schweinekammsteak.

Es muss eine Allergenkennzeichnung entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (u.a. Lebensmittelinformationsverordnung) vorliegen.

In diesem Merkblatt wurden nur die wesentlichsten Vorschriften berücksichtigt. Sollten Sie noch Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wir sind gerne bereit, Ihnen weitere Auskünfte zu geben.

Kontakt

Landeshauptstadt Mainz

30- Standes,- Rechts- und Ordnungsamt, Abt. Öffentliche Sicherheit und Ordnung

Kaiserstr. 3-5, 55116 Mainz

Postfach 3820, 55028 Mainz

Herr Heckmann

Telefon 06131 – 12 24 38

Telefax 06131 – 12 30 10

Email: bernd.heckmann@stadt.mainz.de



Stadtverwaltung Mainz
Standes-, Rechts- und Ordnungsamt
Kaiserstraße 3-5
55116 Mainz

Bitte ausdrucken, ausfüllen und unterschreiben. Sie können dieses Formular mit der Post oder auch per Fax zurückschicken.

Antrag auf Erteilung einer Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz (GastG), Ausschankerlaubnis

Angaben zur Person

Name		Vorname	
Juristische Person			
Straße Hausnummer			
Ort			PLZ
E-Mail	Telefon		Fax

Verantwortliche/r (sofern nicht identisch mit Antragstellerin)

Name		Vorname	
Straße Hausnummer			
PLZ Ort		Telefonische Erreichbarkeit während der Veranstaltung	

Veranstaltungsort, Veranstaltungsdatum

Veranstaltungsort	Datum:	von _____ Uhr	bis _____ Uhr
Veranstaltungsort	Datum:	von _____ Uhr	bis _____ Uhr
Veranstaltungsort	Datum:	von _____ Uhr	bis _____ Uhr
Anlass der Veranstaltung			



Weitere Informationen zur Veranstaltung

Welche Getränke sollen ausgeschenkt werden?	<input type="checkbox"/> alkoholfrei	<input type="checkbox"/> alkoholische
Wird eine Getränkeschankanlage verwendet?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Soll Musik dargeboten werden?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Wenn ja, mit oder ohne Verstärkeranlage?	<input type="checkbox"/> mit	<input type="checkbox"/> ohne
Werden Speisen abgegeben?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Soll die Veranstaltung in einem Zelt oder einem Saal durchgeführt werden?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Wenn ja, Anzahl der Sitzplätze _____	Größe des Zeltes/Saales _____	, _____m ²
Anzahl der Besucher _____	Anzahl der Besuchertoiletten _____	Anzahl Personaltoiletten _____

Hinweis: Falls Musik mittels Instrumente mit/ohne Verstärkeranlage bzw. Lautsprecher dargeboten werden sollte, ist eine entsprechende Ausnahmegenehmigung beim 67- Grün- und Umweltamt zu beantragen.

Ort | Datum

Unterschrift Antragssteller/in