Anlage Gewerbe

Bezeichnung der Veranstaltung	Veranstalter

Ordnungsrechtliche Maßnahmen bei Veranstaltungen

Bei der oben bezeichneten Veranstaltung ist eine Bewirtung, der Verkauf von Lebensmitteln, eine Musikdarbietung geplant. Es wird daher eine gewerberechtliche/ordnungsrechtliche Prüfung beantragt.

Die Abgabe von Speisen und Getränken erfolgt ausschließlich in bepfandetem Mehrweggeschirr mit Mehrwegbesteck.

Folgende Waren bzw. Dienstleistungen sollen verkauft werden

Art	genaue Bezeichnung
☐ Speisen	
☐ Getränke	
☐ Losverkauf	
☐ Spiele	
☐ sonstige	

Folgende Musikdarbietungen sollen stattfinden

Art	Dauer der Darbietung (Falls Programm schon feststeht, bitte beifügen)
☐ Verstärkerbenutzung	
☐ Musik im Freien	
☐ Musik im Zelt	

Durch wen erfolgt die Bewirtung (soweit nicht ausreichend, bitte zusätzliche Liste beifügen)

Name, Vorname, Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort, Telefon

Folgende Infrastruktur ist vorgesehen (eventuell mit eigener Liste ergänzen)

	Standort	Herren Anzahl	Damen Anzahl	Urinale Anzahl
☐ Trockentoiletten				
☐ Toilettenwagen				
☐ Toilettencontainer				
☐ Personalcontainer				
☐ sonstige Toiletten (Kundentoiletten)				
☐ Zelt (Größe)				
☐ Bühne (Größe)				
☐ Lautsprecheranlage (Leistung)				
☐ sonstiges				

Im Zusammenhang mit gaststättenrechtlichen Gestattungen bei Veranstaltungen sind durch die Betreiber der gastronomischen Einrichtungen die Hinweise auf der Seite 2 zu beachten. Der Veranstalter versucht, bei der Veranstaltung durch die Gestaltung des Programms und der Aufbauten die Interessen der Nachbarn zu berücksichtigen. Er vermeidet Belästigungen nicht an der Veranstaltung teilnehmender Anlieger. Nähere Auskünfte erteilt das Ordnungsamt der Stadt Nürnberg (Telefon 0911 231-5325), gaststaetten@stadt.nuernberg.de.

Ordnungsrechtliche Hinweise bei Veranstaltungen

Für den Ausschank von Alkohol ist eine gesonderte Erlaubnis erforderlich.

Damit bei Veranstaltungen gastronomische Betriebe gestattet werden können, müssen folgende Mindestvoraussetzungen vorhanden sein bzw. beachtet werden:

- Kühlgerät bzw. Kühlmöglichkeit für leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Bratwürste),
- ausreichender Schutz unverpackter Lebensmittel vor Kundeneinwirkung (auch vor Grill- und
- Bratvorrichtungen),
- Trinkwasservorrat (angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr zur Reinigung und zum Händewaschen),
- dicht schließende Behältnisse für Abfälle,
- Flüssigseife, Einweghandtücher,
- saubere Schutzkleidung,
- Personaltoilette.

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) vom 05. August 1997.

- Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG),
- geeichte Schankgefäße (Becher, Gläser).

Die Vorschriften des Jugendschutzgesetzes sind einzuhalten.