



Markt Weilbach, Hauptstr. 59, 63937 Weilbach

Schankwirtschaft

Speisewirtschaft

erteilt für den Veranstalter

<b>Verein</b> (bzw. Bezeichnung der juristischen Person oder des nichtrechtsfähigen Vereins) AWO Seniorenheim Weilbach	
<b>Name – Vorname des Verantwortlichen</b>	
<b>Anschrift:</b>	
<b>Aus Anlass:</b>	
<b>Zeitraum</b> (Datum und Uhrzeit) Sams	
<b>Gestattung erstreckt sich auf</b> (genaue Bezeichnung des Gebäudes – bzw. Grundstückes – Anwesens) AWO Seniorenheim mit Außenanlage	
<b>Zum Ausschank</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>aller alkoholischer und nichtalkoholischer Getränke</b> <input type="checkbox"/> <b>folgender Getränke:</b>
<b>Zur Abgabe</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>aller zubereiteten Speisen</b> <input type="checkbox"/> <b>folgender Speisen:</b>
Verwendung von Mehrweggeschirr: <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
<b>Auflagen und Hinweise (Fortsetzung auf Beiblatt beachten), Beiblatt ist Bestandteil dieses Bescheides)</b>	
Die Kosten des Verfahrens hat der Antragsteller zu tragen.	
<b>Festgesetzte Bescheid – Gebühr:</b>	----- €; <b>Gesamtkosten:</b> ----- €
<b>Die auf dem Beiblatt enthaltenen Gründe, Auflagen und Rechtsbehelfsbelehrung sind Bestandteil dieses Bescheides.</b>	
<b>Anlagen:</b> 1 Beiblatt mit Auflagen und Hinweisen	
<b>Klostreich</b>	
<input type="checkbox"/> Antragsteller <input type="checkbox"/> Polizei <input type="checkbox"/> LRA <input type="checkbox"/> Gemeindekasse <input type="checkbox"/> z. A.	

Lebensmittelrechtliche Anforderungen an Feste, Märkte und ähnliche Veranstaltungen

Die Gemeinde weist auf folgende Richtlinien über die Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes bei der Abgabe von Speisen hin:

### **1. Abgabe von Speisen:**

- Betriebsstätten müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden können und eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeschlossen ist. Der Boden im Bereich der Abgabestellen muss befestigt sein.
- Verkaufsstände unter freiem Himmel in denen Lebensmittel tierischer Herkunft hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, sowie Stände in denen Teigmasse zu Endprodukten verarbeitet wird, müssen überdacht und allseits umschlossen sein. Eine Öffnung ist nur an der Abgabeseite im oberen Drittel zulässig.
- In den Ständen oder in unmittelbarer Nähe muss eine Handwaschgelegenheit mit fließendem, heißem und kaltem Wasser, Seifenspender und Einmalhandtüchern vorhanden sein.
- Das Spül- und Waschwasser muss Trinkwasserqualität haben.
- Falls offene Lebensmittel an die Wände gehängt werden, sind diese mit einem hellen, abwaschbaren Belag zu versehen. Ausgelegte Lebensmittel sind gegen die Kunden mit einem geeigneten Warenschutz abzuschirmen.
- Sämtliche Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Behältnisse müssen sauber und intakt sein.
- Sind für Lebensmittel bestimmte Kühltemperaturen vorgeschrieben, sind diese unbedingt einzuhalten.
- Leichtverderbliche Lebensmittel sind in jedem Fall gut durchzuhitzen.
- Es dürfen nur zubereitete Speisen in Verzehr gebracht werden, die in Räumen hergestellt werden, die die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung erfüllen. Die Herstellung zubereiteter Speisen in privaten Räumen ist nicht zulässig.

### **2. Preisangaben und Kennzeichnung:**

- Es sind an gut sichtbarer Stelle Preisverzeichnisse anzubringen oder auf den Tischen auszulegen.
- Soweit bei der Herstellung von Lebensmitteln Zusatz- oder Konservierungsstoffe verwendet werden, sind die entsprechenden Kennzeichnungen an der Ware oder im Preisverzeichnis anzubringen (z.B. Rindswurst mit Phosphat, Lachsbrötchen mit Konservierungsstoffen, usw.).

### **Wir bitten um Beachtung:**

Bei der Abhaltung von Festen, Märkten oder anderen Veranstaltungen kann es jederzeit zu einer Kontrolle seitens der Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Miltenberg kommen.