



„vorübergehendes Gaststättengewerbe“

Allgemeine Hinweise für Veranstalter und Veranstaltungen

1. Verantwortlichkeit des Veranstalters:

Dem Inhaber der Erlaubnis wird besonders bei größeren Veranstaltungen dringend nahegelegt, eine ausreichende Haftpflichtversicherung abzuschließen. Er hat alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen, um die öffentliche Sicherheit und Ordnung im Veranstaltungsraum oder auf dem Veranstaltungsgelände zu gewährleisten. Hierzu gehört insbesondere auch die Einhaltung lebensmittel-, hygiene-, seuchen-, gaststätten-, preisangabe-, sperrzeit-, jugendschutz-, sowie sonn- und feiertagsrechtlicher Vorschriften. Ebenso aber auch die Benachrichtigung der Polizei bei sich anbahnenden Störungen.

Falls alkoholische Getränke abgegeben werden, sind auch alkoholfreie Getränke anzubieten. Davon ist mindestens ein gängiges alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk, hochgerechnet auf einen Liter der betreffenden Getränke.

2. Baubehörde:

Eine Genehmigung der Veranstaltung durch die **Untere Bauaufsichtsbehörde** der Stadt ist erforderlich, wenn

1. zur Durchführung von Veranstaltungen in Versammlungsstätten die genehmigten Bestuhlungs- oder Flucht- und Rettungswegpläne geändert werden müssen
2. zur Durchführung von Veranstaltungen in baulichen Anlagen eine von der genehmigten Nutzung abweichende vorübergehende Nutzung als Versammlungsstätte i.S.d. § 2 Abs. 4 Nr. 7 der Landesbauordnung geplant ist
3. Veranstaltungen im Freien i.S.d. § 2 Abs. 4 Nr. 7 LBO geplant sind, deren Besucherbereiche jeweils mehr als 1000 Besucherinnen und Besucher fassen und ganz oder teilweise aus baulichen Anlagen bestehen.

Die erforderlichen Bauvorlagen gemäß § 16 BauVorIVO vom 15.06.2011 sind rechtzeitig, mindestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn bei der Unteren Bauaufsichtsbehörde einzureichen.

Desweiteren ist eine Kontaktaufnahme mit der Unteren Bauaufsichtsbehörde der Kreisstadt Homburg erforderlich, wenn auf dem Veranstaltungsgelände fliegende Bauten, Fahrgeschäfte, größere Zelte (ab 75 qm) und Ähnliches aufgebaut werden soll.

⇒ Per Email an bauaufsicht-stadt@homburg.de

3. Lärmschutz / Sperrzeiten

Es sind alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um eine Störung der Nachtruhe, insbesondere der Hausbewohner und der Nachbarschaft zu vermeiden. Dies schließt insbesondere das Verbot der Verwendung von Tonverstärkergeräten im Außenbereich ab 22.00 Uhr ein.

Insbesondere sind die Lärmrichtwerte der **technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA Lärm)** und die Bestimmungen der **Verordnung zum Schutz vor Geräuschimmissionen durch Außengastronomie** zu beachten.

Bei Musikdarbietungen sind Immissionsrichtwerte einzuhalten, die in den am Nächsten gelegenen Wohnungen die Wohnfunktion (Einschlafen zur Nachtzeit, Kommunikation usw.) bei geschlossenen Fenstern ermöglichen.

Maximal zulässige Lärmpegel vor den Fenstern der nächstgelegenen Wohnräume:

Tageszeit (von 06.00 – 22.00 Uhr): 70 db(A)

Nachtzeit (von 22.00 – 06.00 Uhr): 55 db (A)

Kurzfristige auftretende Maximalpegel sollen die vorgenannten Werte tagsüber um nicht mehr als 20 db(A) und nachts um nicht mehr als 10 db(A) überschreiten.

Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA Lärm) vom 16.07.1968 in der z.Zt. geltenden Fassung

4. Jugendschutz

Aufenthaltszeiten von Jugendlichen in Gaststätten und bei Tanzveranstaltungen:

Unbegleitete Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren → völliges Aufenthaltsverbot.
(Ausnahme: In Gaststätten lediglich zur Einnahme eines Getränkes oder einer Mahlzeit)

Unbegleitete Jugendliche im Alter zw. 16 – 18 Jahren → Aufenthalt bis 24 Uhr.

Alkoholausschank:

An Kinder und Jugendliche dürfen keine branntweinhaltenen Getränke abgegeben werden. Hierunter fallen alle „harten“ Sachen, wie z.B. Schnaps, Korn, Whisky, Likör und alle entsprechenden Mix-Getränke wie z.B. Wodka-RedBull

Frei ab 16 Jahren → Nicht branntweinhaltige Getränke wie z.B. Bier, Wein, Sekt

Jugendschutzgesetz (JuSchG) vom 23.07.2002 in der z.Zt. geltenden Fassung

5. Nichtrauchererschutz

Es gilt ein generelles Rauchverbot in allen umschlossenen Räumen von Gaststätten. Dazu zählen auch Festzelte, in denen eine Gaststätte betrieben wird.

Gesetz zum Schutz vor den Gefahren des Passivrauchens (Nichtraucherschutzgesetz) vom 21.11.2007, zuletzt geändert am 10.02.2010

6. Preisangabenverordnung

In Gaststätten und ähnlichen Betrieben, in denen Speisen oder Getränke angeboten werden, sind die Preise in Preisverzeichnissen anzugeben. Die Preisverzeichnisse sind entweder auf Tischen auszulegen oder jedem Gast vor Entgegennahme von Bestellungen und auf Verlangen bei Abrechnung vorzulegen oder gut lesbar anzubringen.

Neben dem Eingang der Gaststätte ist ein Preisverzeichnis anzubringen, aus dem Preise für die wesentlichen Speisen und Getränke ersichtlich sind. Ist der Gaststättenbetrieb Teil eines Handelsbetriebes, so genügt das Anbringen des Preisverzeichnisses am Eingang des Gaststättenteils.

Die in den Preisverzeichnissen aufgeführten Preise müssen das Bedienungsgeld und sonstige Zuschläge einschließen.

Falls alkoholische Getränke abgegeben werden, sind auch alkoholfreie Getränke anzubieten. Davon ist mindestens ein gängiges alkoholfreies Getränk nicht teurer zu verabreichen als das billigste alkoholische Getränk, hochgerechnet auf einen Liter der betreffenden Getränke.

*§ 6 Saarländisches Gaststättengesetz (SGastG)
Preisangabenverordnung (PAngV)*

7. Namensangabe / Betriebsinformationen

Welche Angaben sind zu veröffentlichen?

- Name und Vorname, bei juristischen Personen die Firma und Rechtsform
- Anschrift der Niederlassung bzw. ladungsfähige Anschrift
- Angaben zur schnellen Kontaktaufnahme wie z.B. Telefon, Fax, E-Mail
- Falls eingetragen, Angabe des Registers (Handel, Verein, Genossenschaft) unter Angabe des Registergerichts und der Registernummer

Möglichkeiten der Veröffentlichung in der Praxis:

- Aushang eines gut sichtbaren Informationsschildes innerhalb der Gaststätte.
- Einlegeblatt in der Speise- / Getränkekarte
- Hinweis in der Gaststätte oder der Speisekarte auf die Homepage des Betriebes. Im Impressum der Webseite müssen dann die entsprechenden Informationen ersichtlich sein.

8. Hygiene

Personen, die folgende Lebensmittel gewerblich herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen müssen eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Teilnahme an einer entsprechenden Belehrung nachweisen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

Die Belehrung ist beim Arbeitgeber aufzubewahren und bei Kontrollen vorzulegen. Bei ständig wechselnden Arbeitsstätten genügt die Vorlage einer amtlich beglaubigten Kopie (z.B. Imbissbetriebe, Eisverkäufer usw.).

§ 43 Infektionsschutzgesetz

9. Kontrollen / Ansprechpartner

Gewerbetreibende sowie ihr Personal haben der zuständigen Behörde erforderliche Auskünfte unentgeltlich zu erteilen.

Die von der zuständigen Behörde mit der Überwachung des Betriebes beauftragten Personen sind befugt, die für den Betrieb genutzten Grundstücke und Geschäftsräume des Gaststättenbetriebes (auch einer vorübergehenden Gaststätte) zu betreten, dort Prüfungen und Besichtigungen vorzunehmen und in die geschäftlichen Unterlagen Einsicht zu nehmen. Gewerbetreibende haben diese Maßnahmen zu dulden. Das Grundrecht der Unverletzlichkeit der Wohnung wird insoweit eingeschränkt.

§ 7 Saarländisches Gaststättengesetz

10. Zuständige Behörden:

| | | |
|---|--|--|
| Gewerbe- und gaststättenrechtliche Kontrollen: Amt für Bürgerdienste Sachgebiet Gewerbe und Gaststätten Am Forum 66424 Homburg Tel: 06841/101 – 197 | Lebensmittelkontrolle: Landesamt für Verbraucherschutz -Lebensmittelkontrolle- Regionalstelle Ost Konrad-Zuse-Str. 11 66115 Saarbrücken Tel: 0681/9978-4650 | Hygiene und Gesundheitsaufsicht: Saarpfalz – Kreis Gesundheitsamt Am Forum 5 66424 Homburg Tel: 06841/104-0 |
|---|--|--|

Wichtige Gesetze und Verordnungen im Bereich des Gaststättenwesens

- *Saarländisches Gaststättengesetz (SGastG)*
- *Gewerbeordnung (GewO)*
- *Jugendschutzgesetz (JuSchG)*
- *Gesetz zum Schutz vor den Gefahren des Passivrauchens (Nichtraucherschutzgesetz)*
- *EG-Dienstleistungsrichtlinie 2006/123/EG*
- *Dienstleistungs-Informationspflichten-Verordnung (DL-InfoV)*
- *Preisangabenverordnung (PAngV)*
- *Infektionsschutzgesetz (IfSG)*
- *Hygiene-Verordnung des Saarlandes*

Hinweis:

Die genannten Informationen über Vorschriften im Gaststättenrecht sind nicht abschließend! Bitte informieren Sie sich insbesondere zu den Themen Hygiene- und Trinkwasser z.B. auf der Internetseite oder durch Publikationen des Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes www.saarland.de .

Das Gewerbeamt ist geöffnet:
vormittags Mo bis Fr **08.30 – 12.00 Uhr**
nachmittags Mo **und** Do **14.00 – 15.45 Uhr**

Kontakt: Email gewerbeamt@homburg.de Tel.: 06841 / 101-197

Konten bei der Kreissparkasse Saarpfalz (IBAN: DE34 5945 0010 1010 3504 50 / BIC: SALADE51HOM) sowie bei allen Banken in Homburg - Hausanschrift: Am Forum 5, 66424 Homburg

