



Gemeinde Walenstadt

Gesuch um Erteilung eines Patentes für einen Anlass

Art. 14 und 15 des Gastwirtschaftsgesetzes vom 26. November 1995 (sGS 553.1; GWG)

Anlass _____

Art des Anlasses
(öffentlich oder privat) _____

Datum _____

Zeit _____ bis _____

Ort der Bewirtung _____

Veranstalter/in
(Verein / Organisation) _____

Name, Vorname _____

Adresse, Ort _____

Telefon / Mobile _____ Mailadr. _____

Alkoholausschank ja nein

Es wird eine Verlängerung
der Polizeistunde verlangt. bis 01.00 Uhr bis 02.00 Uhr bis 03.00 Uhr nein

Werden ausländische
Künstler engagiert? ja nein

Ort, Datum _____ Unterschrift Gesuchsteller/in _____

Bitte reichen Sie das Gesuch 30 Tage vor der Veranstaltung bei der Gemeinderatskanzlei ein.

Folgendes bitte leer lassen – wird durch die Gemeinde ausgefüllt!

Verfügung durch die Gemeinde

Das Patent für den aufgeführten
Anlass wird erteilt mit Alkoholausschank ohne Alkoholausschank

Verlängerung wird bewilligt bis _____ Uhr

Gebühr CHF _____ Rg. Nr. _____



Gemeinderatskanzlei
info@walenstadt.ch
www.walenstadt.ch

Bahnhofstrasse 19
Postfach 124
8880 Walenstadt

Direktwahl 081 720 25 30
Direktwahl 081 720 25 37
Telefax 081 720 25 26

Auflagen und Bedingungen

- Grundsätzlich ist die Nachtruhe im Wohnquartier ab 22.00 Uhr einzuhalten.
- Der Festwirtschaftsbetrieb ab 22.00 Uhr wird toleriert, sofern sich die Lärmemissionen im Rahmen halten und keine Klagen wegen Lärmbelästigungen eingehen.
- _____
- _____
- _____

Begründung im Falle einer Ablehnung

Rechtsmittel

Gegen diese Verfügung kann innert 14 Tagen seit Zustellung beim Gemeinderat Walenstadt, 8880 Walenstadt, Rekurs erhoben werden. Der Rekurs ist schriftlich einzureichen. Er muss einen Antrag, eine Darstellung des Sachverhaltes und eine Begründung enthalten. Dem Rekurs ist die angefochtene Verfügung beizulegen.

Verteiler

- Gesuchsteller/in
- Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen (per Mail)
- Kantonales Steueramt, Abteilung Quellensteuer (per Mail)
- Polizeistation Flums-Walenstadt (per Mail)
- Feuerpolizei Walenstadt, Stadweg 4, 8880 Walenstadt
- Werkdienst, intern
- Akten

Beilagen

- Merkblatt für Festwirtschaften
- Merkblatt Alkoholabgabe an Jugendliche
- Merkblatt Verkauf von leichtverderblichen Lebensmittel im Freien
- Merkblatt Brandsicherheit bei Mehrzweckveranstaltungen, Partys, Events, Konzerten
- Unterlagen Checkpoint (Jugendschutz)
- Rechnung

8880 Walenstadt _____

Gemeinderatskanzlei Walenstadt
Der Gemeinderatsschreiber

Kevin Mollet

Merkblatt für Festwirtschaften

1. Definition und Geltungsbereich

Unter Festwirtschaften versteht man Betriebe oder Anlässe, die eine permanente oder temporäre Einrichtung haben, die aber nur zeitweise oder bei besonderen Anlässen benützt werden.

2. Auszug aus dem Gastwirtschaftsgesetz

2.1. Patent

Das Patent für einen Anlass wird erteilt, wenn:

- a) der Gesuchsteller handlungsfähig und charakterlich geeignet ist und für eine einwandfreie Betriebsführung Gewähr bietet;
- b) der nachgesuchten gewerblichen Nutzung keine bau-, feuer- und lebensmittelpolizeilichen Vorschriften entgegenstehen.

2.2. Ablehnung

Patente mit Berechtigung zum Alkoholausschank **werden nicht erteilt**, wenn wichtige polizeiliche Interessen, insbesondere jene des Jugendschutzes, erheblich gefährdet sind.

2.3. Pflichten des Patentinhabers

- a) Der Patentinhaber sorgt für Ordnung; insbesondere, dass die Nachbarschaft nicht durch übermässige Einwirkungen belästigt wird.
- b) Wenigstens **drei alkoholfreie Getränke sind billiger anzubieten** als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- c) Der Patentinhaber darf die Gäste nicht zu übermässigem Alkoholkonsum veranlassen. Er darf Betrunkene sowie Personen, die mit einem Alkoholverbot oder einer Abstinenzverpflichtung belegt sind, keine alkoholischen Getränke abgeben. Auch Jugendlichen unter 16 Jahren darf er keine alkoholischen Getränke abgeben. Gebranntes Wasser dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

2.4. Preisbekanntgabe

Angebot und Preise von Speisen und Getränken sind gut sichtbar bekanntzugeben.

3. Allgemeine Vorschriften

3.1. Zuständigkeit

Die politische Gemeinde vollzieht die Gastwirtschaftsgesetzgebung. Das Patent lautet auf den verantwortlichen Betriebsleiter und ist nicht übertragbar.

3.2. Hygienevorschriften

Bei der Behandlung, Zubereitung, Aufbewahrung, dem Transport und dem Verkauf von Lebensmitteln müssen alle nötigen Massnahmen getroffen werden, damit das Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleibt und bezüglich Geruch, Geschmack oder sonstiger Beschaffenheit nicht nachteilig verändert wird.

Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden und dadurch die Sicherheit der Lebensmittel gefährden, dürfen während der Zeit der Keimausscheidung nur Arbeiten ausführen, welche Lebensmittelkontaminationen ausschliessen.

Lebensmittel und Speisen, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen oder als leichtverderblich gelten, sind nach abgeschlossener Zubereitung sofort abzukühlen und bei höchstens +5° zu lagern.

3.3 Ausschankstellen / Handwascheinrichtung

Für Ausschankstellen mit Abgabe von Getränken in Mehrweggeschirr muss als Spüleinrichtung ein doppelteiliger Spültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder ein einteiliger Spültrog kombiniert mit einer Geschirrspülmaschine zur Verfügung stehen. Ein Spültrog ist mit Seifenspender und Einweghandtüchern einzurichten.

3.4. Kehrrichtbeseitigung

Für Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen. Lebensmittel, Trinkwasser, Ausrüstungen und Arbeitsflächen müssen vor Kontaminationen durch Abfälle geschützt werden.

3.5 Deklaration

Speise- und Getränkekarte
Herkunftsland und Art des Fleisches, Sachbezeichnung, Menge und Preise sämtlicher Lebensmittel und Getränke sind bekanntzugeben.

3.6 Rechtliche Grundlagen

Lebensmittelverordnung vom 1. März 1997
Hygieneverordnung vom 26. Juni 1995
Gastwirtschaftsgesetz vom 26. November 1995

Kontaktadresse

Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Blarerstrasse 2
9000 St. Gallen

Merkblatt**Keine Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren**

Im Sinne eines aktiven Jugendschutzes bitten wir Sie höflich dafür zu sorgen, dass Ihre Festwirtschafts-Verantwortlichen und das Servicepersonal an Jugendliche unter 16 Jahren keine alkoholischen Getränke (Alcopops, Bier, Wein, Schnaps usw.) abgeben.

Wir sind uns durchaus bewusst, dass der Vollzug dieser Auflage etwelche Mühe bereiten kann. Mit Ihrem Verantwortungsbewusstsein und einer wohlwollenden Information Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (vor allem des Festwirtschafts- und Servicepersonals) lassen sich aber Klagen vermeiden.

Ersparen Sie sich unliebsame Massnahmen, indem Sie den folgenden gesetzlichen Bestimmungen besondere Beachtung schenken:

Art. 136 des Strafgesetzbuches, abgek. StGB (SR 311.0): *"Wer einem Kind unter 16 Jahren alkoholische Getränke oder andere Stoffe in einer Menge, welche die Gesundheit gefährden kann, oder Betäubungsmittel im Sinne*

des Bundesgesetzes vom 3. Oktober 1951 über die Betäubungsmittel verabreicht oder zum Konsum zur Verfügung stellt, wird mit Gefängnis oder mit Busse bestraft."

Art. 22 Abs. 1 lit. b) Ziff. 3 des Gastwirtschaftsgesetzes, abgek. GWG (sGS 553.1): *"Der Inhaber eines Patentes mit Berechtigung zum Alkoholausschank darf Jugendlichen unter 16 Jahren keine alkoholischen Getränke abgeben."*

Bei einem Verstoss gegen diese Bestimmungen müsste mit einer Strafklage nach den Bestimmungen des StGB oder einer Verweigerung eines künftigen Gastwirtschaftspatentes mit Alkoholausschank gerechnet werden.

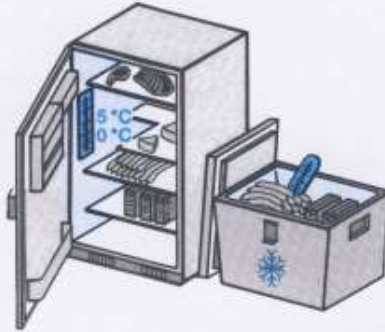
Verstehen Sie dieses Merkblatt bitte nicht als Drohgebärde, sondern als Hinweis für einen wirkungsvollen Schutz unserer Jugend.

MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

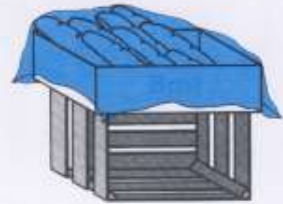
- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
 – max 5°C
 – Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
 – sauber verpackt
 – leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



- 4** Handwascheinrichtung mit
 – Trinkwasser
 – Reinigungsmittel
 – Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
 – Speischutz
 – glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
 – eitrigen Wunden
 – Durchfall
 – Grippe/Fieber

- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 7** Abfälle
 – vorschriftsgemäss beseitigen



- 9** Selbstkontrolle
 – Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Merkblatt**Brandsicherheit bei Mehrzweckveranstaltungen, Partys, Events, Konzerten**

- Räume mit **einem** Ausgang dürfen nur mit einer maximalen Belegung von 50 Personen genutzt werden.
- Räume mit Belegungen ab 50 Personen benötigen mind. zwei voneinander unabhängige Ausgänge / Fluchtwege (mind. 0.9 m bzw. 1.2 m Durchgangsbreite).
- Erforderliche Fluchtwegbreiten aus Räumen sind abhängig von der Personenbelegung und dem Standort des Veranstaltungsraumes. Dabei sind ab 200 Personen folgende Bedingungen einzuhalten:
 - x Untergeschosse ⇒ 1.2 m Fluchtwegbreite pro Person
 - x Erdgeschosse ⇒ 0.6 m Fluchtwegbreite pro Person
 - x Obergeschosse ⇒ 1.0 m Fluchtwegbreite pro Person
- x Sämtliche Fluchtwege müssen paniktauglich zu öffnen sein.
- x Schiebetüren, Kipptore, automatische Tore oder Falltore können als Fluchtwegausgänge nur toleriert werden, wenn diese gewährleistet durch organisatorische Massnahmen (z. B. offene Tore, dauernd besetzter Türposten etc.) dauernd unter paniktauglichen Bedingungen benutzbar sind.
- x Räume mit grösseren Personenbelegungen und alle dazugehörigen Fluchtwege benötigen wegen einem möglichen Stromausfall eine Notbeleuchtung mit Fluchtwegsignalisationen.
- x In Räumen mit grosser Personenbelegung sind Verkehrswege auszuscheiden und freizuhalten (minimale Durchgangsbreite 1.2 m)
- Dekorationen sind aus Materialien mit Brandkennziffer 6 oder 5.2 (nichtbrennbar oder schwerbrennbar) zu erstellen. Materialien, welche die geforderte Brennbarkeitsklasse nicht erfüllen, können teilweise mit Behandlung, z. B. mit Wasserglas, entsprechend nachgerüstet/behandelt werden.
- Stroh, Heu ungeschältes Schilf, Sagex etc. sind als Dekorationen und Unterhaltungsmaterial nicht zugelassen.
- Bei Konzertbestuhlungen ab 50 Sitzplätzen müssen die Stühle untereinander verbunden werden. Die Verbindung der Stühle muss so erstellt werden, dass diese vom Publikum nicht gelöst werden kann.
- Für Veranstaltungen ab 200 Personen ist ein Sicherheitsbeauftragter durch den Veranstalter zu bestimmen. Zu dessen Grundaufgaben gehören die Kontrolle der Verkehrs- und Fluchtwege, Brandverhütung, Abfallaufbewahrung etc..
- Bei Veranstaltungen ab 500 Personen sind Sicherheitswachen (Saalwachen) zu bestimmen. Die Saalwachen müssen abhängig von der örtlichen Situation durch den Veranstalter oder die Feuerwehr gestellt werden.
- Die allfällige Evakuierung der Veranstaltungsräume und die dazu nötigen Durchgangseinrichtungen (auch bei Stromausfall funktionstüchtig) sind vorzubereiten.