



Gemeinde Walenstadt

Gesuch zum Aufstellen eines mobilen Imbissstands, Barwagens oder dergleichen

1. Verein / Gastrobetrieb _____

1.1 Verantwortliche/r Leiter/in _____

1.2 Geburtsdatum _____

1.3 Adresse, PLZ/Ort _____

1.4 Tel.-Nummer(n) _____

1.5 Mailadresse _____

2. Beantragter Standort

2.1 Beanspruchte Fläche (m²) _____

Auswahl	Standort	Bedingungen / Hinweise
<input type="checkbox"/>		<p>Geoportal: <u>Standort</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Der Zugang zur Rampe für Menschen mit Mobilitätseinschränkung muss jederzeit gewährleistet bleiben.- Die Belegung von Wiesflächen nur mit Bodenabdeckplatten* möglich.- Verfügbare Fläche rund 200 m²



<input type="checkbox"/>		<p>Geoportal: <u>Standort</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Fussweg am See (Seeweg / Weg 3. Klasse / Nr. 6041) muss jederzeit frei begehbar bleiben. - Die Belegung von Wiesflächen nur mit Bodenabdeckplatten* möglich. - Entfernung von Tischen und Bänken: Anfrage beim Werkdienst (Tel. 058 228 38 36) - Verfügbare Fläche rund 60 m²
<input type="checkbox"/>	<p>anderer Standort (genaue Angabe):</p> <p>_____</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ist vorgängig mit dem Werkdienst (Tel. 058 228 38 36) zu besprechen. - Sofern auf Wiese: Nur mit Bodenabdeckplatten* möglich.

* Möglichkeit zur Miete: Gemeinde Walenstadt für CHF 150 pro Tag

2.1 Datum, Zeit (von/bis)
Bei mehreren Tagen:
Angabe je Tag

3. Versicherung (Haftpflicht)

3.1 Versicherungsgesellschaft

3.2 Deckungssumme (minimale)

CHF _____

3.3 Versicherungsschutz bis

Datum _____ (bitte Ausweis über Prämienzahlung beilegen)

4. Angebot

Welche Speisen und Getränke werden konkret verkauft?

- 4.1 Alkoholausschank ja
 nein

- 4.2 Konsumation an Ort und Stelle Ist die Konsumation an Ort und Stelle möglich?
 (Tische/Stühle, Stehtische, Lounge usw.)
 ja
 nein

Beilage (zwingend): Massstabgetreuer Situationsplan (Stand, Mobiliar usw. einzeichnen)

"Konzept/Merkblatt, Bewilligung mobile Imbissstände, Barwagen usw." eingesehen? ja nein

Ort, Datum

Unterschrift Verantwortliche/r Leiter/in

Damit eine Bewilligung in Aussicht gestellt werden kann, ist das Gesuch mindestens 6 Wochen vor der Veranstaltung vollständig ausgefüllt und inkl. den geforderten Beilagen (brandschutztechnisches Sicherheitskonzept, massstabgetreuer Situationsplan, ...) bei der Gemeinderatskanzlei einzureichen.

Folgendes bitte leer lassen – wird durch die Gemeinde ausgefüllt!

Verfügung durch die Gemeinde

Das Festwirtschaftspatent für den aufgeführten Anlass wird erteilt

mit Alkoholausschank

ohne Alkoholausschank

Verlängerung wird bewilligt

bis _____ Uhr

Gebühr

CHF _____ Rg. Nr. _____

Auflagen und Bedingungen

Der/Die Patentinhaber/in hat dafür zu sorgen, dass die Nachbarschaft nicht durch übermässige Einwirkungen belästigt wird (Art. 21 Abs. 2 lit. a GWG). Gemäss Lärmschutzreglement der Gemeinde Walenstadt ist ab 22 Uhr bis 6 Uhr die Nachtruhe einzuhalten. Das heisst, ab 22 Uhr sind die Musik und insbesondere der Lärmpegel im Freien auf ein erträgliches Mass zu reduzieren, so dass die Nachbarschaft bzw. die umliegenden Siedlungen nicht übermässig gestört werden. Es sind alle Tätigkeiten untersagt, welche die öffentliche Ruhe stören oder öffentliches Ärgernis erregen. Insbesondere ist jedermann verpflichtet, durch rücksichtsvolles Verhalten oder durch zumutbare Vorkehren jede Art von Lärm, der schädlich oder lästig werden könnte, zu vermeiden bzw. im Sinn von Art. 1 Abs. 2 USG frühzeitig zu begrenzen.

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)
- Polizeistation Flums-Walenstadt (per Mail)
- Brandschutzbeauftragter (per Mail)
- Werkdienst, intern
- Akten

Beilagen

- Konzept/Merkblatt, Bewilligung mobile Imbissstände, Barwagen usw.
- Merkblatt für Festwirtschaften
- Merkblatt Alkoholabgabe an Jugendliche
- Merkblatt Verkauf von leichtverderblichen Lebensmittel im Freien
- Unterlagen Checkpoint (Jugendschutz)
- Rechnung

8880 Walenstadt _____

Gemeinderatskanzlei Walenstadt

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:

- der Gesuchsteller handlungsfähig und charakterlich geeignet ist und für eine einwandfreie Betriebsführung Gewähr bietet;
- 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

- Der Patentinhaber sorgt für Ordnung; insbesondere, dass die Nachbarschaft nicht durch übermässige Einwirkungen belästigt wird.
- Wenigstens **drei alkoholfreie Getränke sind billiger anzubieten** als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- 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.

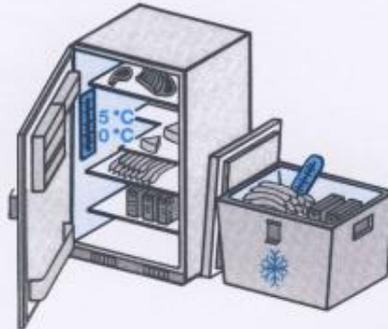
Verstehen Sie dieses Merkblatt bitte nicht als Drohgebärde, sondern als Hinweis für einen wirkungsvollen Schutz unserer Jugend.

MERKBLATT

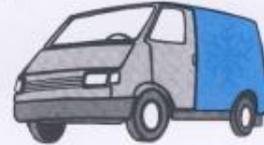
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

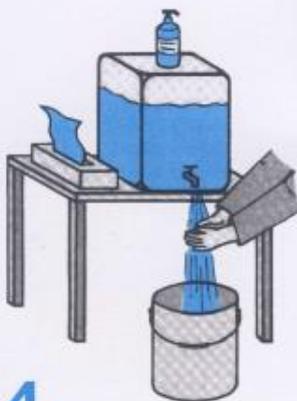
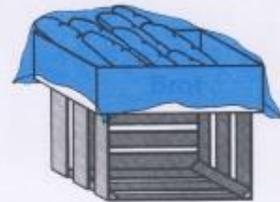
- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
 – max 5° C
 – Kontrollthermometer



- 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

