

3210-822-2016/001919

Richtlinien für die Vergabe und das Betreiben der Bratwurststände auf dem Coburger Marktplatz (aufgrund des Beschlusses des Verwaltungssenates vom 22.07.2019)

A. Geltungsbereich

Die zulässigen Betriebsflächen sind dem beiliegenden Lageplan zu entnehmen. Bei Veranstaltungen auf dem Markplatz sind Abweichungen möglich.

B. Sondernutzungserlaubnispflicht

Das Aufstellen und der Betrieb eines Bratwurststandes auf dem Coburger Markplatz erfordert eine Erlaubnis der Stadt Coburg. Die Erlaubnispflicht ist begründet auf Artikel 18 des Bayerischen Straßen- und Wegegesetzes (BayStrWG). Die Plätze werden unbefristet, aber in stets widerruflicher Weise durch das Ordnungsamt vergeben.

C. Anzahl der Stände

Die Höchstanzahl der Erlaubnisnehmer*innen soll in der Regel acht betragen. Aktuell sind noch neun Erlaubnisnehmer*innen tätig.

D. Ausschreibung

Sollte die Anzahl der Erlaubnisnehmer*innen weniger als acht betragen erfolgt eine öffentliche Ausschreibung zur Wiederbesetzung des freien Standplatzes in den örtlichen Tageszeitungen und im Rahmen des Social-Media-Angebotes Stadt Coburg.

E. Bewerbungsunterlagen

Die Bewerbungsunterlagen müssen Angaben und Nachweise zu folgenden Vergabevoraussetzungen enthalten:

Persönliche Vergabevoraussetzungen:

- erlernte/r Beruf/e
- Berufserfahrung
- persönlicher Bezug zu Coburg im Allgemeinen und zu den Coburger Bratwürsten im Besonderen
- Polizeiliches Führungszeugnis
- Auszug aus dem Gewerbezentralregister
- Der Betrieb einer eigenen Metzgerei ist traditionell ein Ausschlusskriterium für die Erlaubnis. Die Bewerbung muss deshalb folgende Erklärung enthalten:

„Ich betreibe aktuell auf eigene Rechnung keinen zugelassenen fleischverarbeitenden Betrieb. Sollte ich in Zukunft einen derartigen Betrieb aufnehmen, bin ich mit einem sofortigen Widerruf der Erlaubnis einverstanden.“

Anforderungen an den Bratwurststand:

Vergabevoraussetzung ist, dass der/die Bewerber*in über eine Bratwurststand verfügen kann, der nachfolgende Kriterien erfüllt. Die äußere Gestaltung des Bratwurststandes soll bezüglich

Dachform, Fenster, Material und Farbe dem historischen Marktplatz Rechnung tragen. Nur nicht-selbstständige fahrende Anhänger dürfen aufgestellt werden. Werbung auf den Außenwänden des Bratwurststandes soll nur in zurückhaltender Weise erfolgen und bedarf der Zustimmung der Stadt. Insbesondere Werbeanlagen oberhalb der Dachtraufe bzw. eine Beleuchtung der Werbeanlagen sind unzulässig. Der Stand muss ein festes Dach haben, das an der offenen Verkaufsseite überstehen muss. Um das Einfügen in das historische Ambiente sicherzustellen, ist vor Erlaubniserteilung eine Zustimmung des Stadtbauamtes in Hinblick auf Gestaltung, Proportionen, Werbeschrift und ähnlichem einzuholen.

Der Stand muss mit einem Fettfilter nach Vorgabe der Stadt Coburg ausgerüstet sein.

In den Buden ist ein Hinweisschild auf das Taubenfütterungsverbot anzubringen. Dieses ist in § 5 der städtischen Sicherheitsverordnung geregelt. Ein entsprechendes Schild ist beim Ordnungsamt der Stadt Coburg erhältlich.

Des Weiteren muss der Stand den erforderlichen hygienischen Anforderungen entsprechen. Er muss soweit praktisch durchführbar, so gelegen, konzipiert und gebaut sein und sauber und instand gehalten werden, dass das Risiko der Kontamination, insbesondere durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

Insbesondere gilt Folgendes:

- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände, d.h. ein Handwaschbecken mit Seife und Einmalhandtüchern zur Verfügung stehen, damit eine angemessene persönliche Hygiene gewährleistet ist.
- Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.
- Der Fußboden muss fest und wasserundurchlässig sein. Der Übergang zu den Wänden ist so herzustellen, dass er gut gereinigt werden kann.
- Die Wände müssen bis zu einer Höhe von zwei Metern mit einem glatten, abwaschbaren und hellen, jedoch nicht roten Belag versehen sein.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Lebensmittelunternehmens gesäubert werden müssen, muss dafür Sorge getragen werden, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen.
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein. Die Lebensmittel müssen so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination, soweit praktisch durchführbar, vermieden wird. Leicht verderbliche

Lebensmittel sind ausreichend kühl zu halten. Die rohen Bratwürste dürfen eine Lagertemperatur von +4 Grad Celsius nicht überschreiten.

- Falls erforderlich müssen angemessene Vorrichtungen und/oder Einrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen und/-oder ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- Das Personal darf ausschließlich die Personaltoilette in der Stadthauspassage nutzen.

F. Auswahlentscheidung

Über die Vergabe eines freien Platzes entscheidet das Ordnungsamt nach folgenden Kriterien

<i>Kriterium</i>	<i>Maximale Punktzahl</i>	<i>Gewichtung</i>
Erlerner Beruf	10	20 %
Berufserfahrung	10	20 %
Bezug zu Coburg / Coburger Bratwurst	10	20 %
Zuverlässigkeit	10	20 %
Ausstattung und Zustand des Bratwurststandes	10	20 %

Für die Punktevergabe sind folgende Ausführungen zu beachten:

Erlerner Beruf

Die maximale Punktzahl kommt beim Beruf eines Metzgers oder Koches in Betracht. Die Punktzahl vermindert sich in dem Maß, in dem der Bezug zur Fleischverarbeitung, zum Lebensmittelhandwerk bzw. zur Hauswirtschaft abnimmt.

Berufserfahrung

10 Punkte erhält, wer seit mehr als 10 Jahren in einem der oben genannten Berufe gearbeitet hat. Jedes vollendete Jahr ergibt einen Punkt.

Tradition/Bezug zu Coburg/Coburger Bratwürsten:

10 Punkte erhält, wer das Bratwurstbraten als Familientradition nachweisen kann und belegen kann, dass er in erheblichem Umfang Bratwürste gebraten hat (gewerblich oder ehrenamtlich). Erst bei mindestens 10-jähriger erheblicher Tätigkeit kann die maximale Punktzahl von 10 erreicht werden. Jedes vollendete Jahr ergibt einen Punkt.

Zuverlässigkeit:

Ein polizeiliches Führungszeugnis und der Auszug aus dem Gewerbezentralregister (beides nicht älter als 3 Monate) ist vorzulegen. Es können maximal 10 Punkte erreicht werden, wobei 10 Punkte nur erhält, wer weder einen Eintrag im polizeilichen Führungszeugnis, noch im Gewerbezentralregister besitzt. Bei entsprechenden Einträgen vermindern sich die Punktzahlen abhängig von der Art des Eintrages bis hin zum völligen Ausschluss aus dem Verfahren.

Ausstattung und Zustand des Bratwurststandes:

Unter Beachtung der Ausführungen unter Buchstabe E. dieser Richtlinie können für den Stand maximal 10 Punkte vergeben werden. Ohne geeigneten Stand erfolgt ein Ausschluss aus dem Vergabeverfahren. Der Stand kann erst nach Erteilung des Zuschlages in Auftrag

gegeben werden. Die Erlaubnis wird erst erteilt, wenn der Stand tatsächlich zur Verfügung steht.

Ausschlusskriterium:

Der Betrieb eines zugelassenen fleischverarbeitenden Betriebs auf eigene Rechnung ist ein absolutes Ausschlusskriterium.

G. Verkaufszeiten

Die Verkaufszeit wird werktags von 08.00 Uhr bis 20.00 Uhr genehmigt, wobei die Mindestverkaufszeiten werktags von 9.30 Uhr bis 17.30 Uhr festgesetzt werden. Sonn- und feiertags wird die Mindestverkaufszeit von 10.30 Uhr bis 17.30 Uhr festgesetzt, wobei ebenfalls bei Bedarf bis 20.00 Uhr gebraten werden kann.

Sonderregelungen gelten bei Veranstaltungen auf dem Marktplatz.

H. Rezeptur der angebotenen Bratwürste

Entsprechend der Festlegung des Oberbürgermeisters der Stadt Coburg mit Schreiben vom 19.05.1981 besteht die „Coburger Bratwurst“ aus Schweine- und Rindfleisch, wobei der Anteil an Rindfleisch 15% nicht unterschreiten darf; der Fettanteil beträgt 35% mit einer Toleranz von +/-5%; der Anteil von Vollei beträgt 3% im Gesamtprodukt; der BEFFE-Wert soll 12% betragen, bei einer Toleranz von -2%; Zusatzstoffe, insbesondere Fremdwasser und Kutterhilfsmittel, dürfen nicht enthalten sein.

Die Bratwürste müssen von einer Coburger Metzgerei (Stadt Coburg oder Landkreis Coburg) bezogen werden.

I. Aufstellungsplan

Jede/r Betreiber*in darf grundsätzlich im Abstand von vier (bei acht Betreibern*innen) bzw. fünf (bei neun Betreibern*innen) Tagen braten, wobei bei Bedarf zwei Betreiber*innen gleichzeitig auf dem Marktplatz stehen sollen. Ausnahmen von dieser Regelung sind bei Krankheit oder Urlaub möglich, jedoch muss über das Jahr hinweg eine gleichmäßige Verteilung der Bratenden gewährleistet sein. Somit ist in der Regel jede/r Betreiber*in durchschnittlich an sechs Tagen im Monat auf dem Marktplatz vertreten. Sobald nur noch acht Betreiber*innen vorhanden sind, erhöht sich dieser durchschnittliche Wert auf 7,5 Tage pro Monat. Maßgeblich für die Tage der Nutzung ist ein jährlicher, jeweils im Voraus zu erstellender, Aufstellungsplan. In diesem ist zu regeln, an welchem Tag welche/r Brater*in einen Stand auf dem Markt betreibt. Dieser Belegungsplan ist von den Betreiber*innen eigenverantwortlich aufzustellen und bis zum 30.11. des Vorjahres an das Ordnungsamt zu senden.

J. Gebühren

Die Standgebühren richten sich nach § 2 Abs. 4 Sondernutzungsgebührensatzung der Stadt Coburg sinngemäß nach der Nr. 6 des Gebührenverzeichnisses, wonach die Gebühr pauschal aktuell 60,00 € je Monat und damit 720,00 € pro Jahr beträgt. Bei acht Betreibern erhöht sich die Gebühr auf 75,00 € je Monat und damit 900,00 € pro Jahr. Zu zahlen ist die Gebühr im Voraus und zwar in Raten zu 25 % pro Quartal je zum 01.01., 01.04., 01.07., 01.10..

Für den ersten Erlaubnisbescheid werden nach § 1 Verwaltungskostensatzung Kosten erhoben. Das Kostenverzeichnis findet Anwendung nach § 2 Satz 1

Verwaltungskostensatzung. Die Gebühr für den Bescheid richtet sich nach Tarifnummer 630 KommKVz der Stadt Coburg und beträgt 50,00 €.

K. Besondere Auflagen

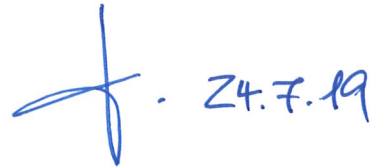
Bei Veranstaltungen, wie z.B. dem Pfingstkongress des CC, dem Samba-Festival und dem Weihnachtsmarkt haben sich die Erlaubnisnehmer mit den jeweiligen Veranstaltern abzustimmen. Auf die Widerrufbarkeit der Erlaubnis wird in diesem Zusammenhang hingewiesen.

Das Lagern von Material außerhalb des Bratwurststandes hat mit Ausnahme des Brennmaterials in geringen Mengen grundsätzlich zu unterbleiben.

Coburg, den 24.07.2019

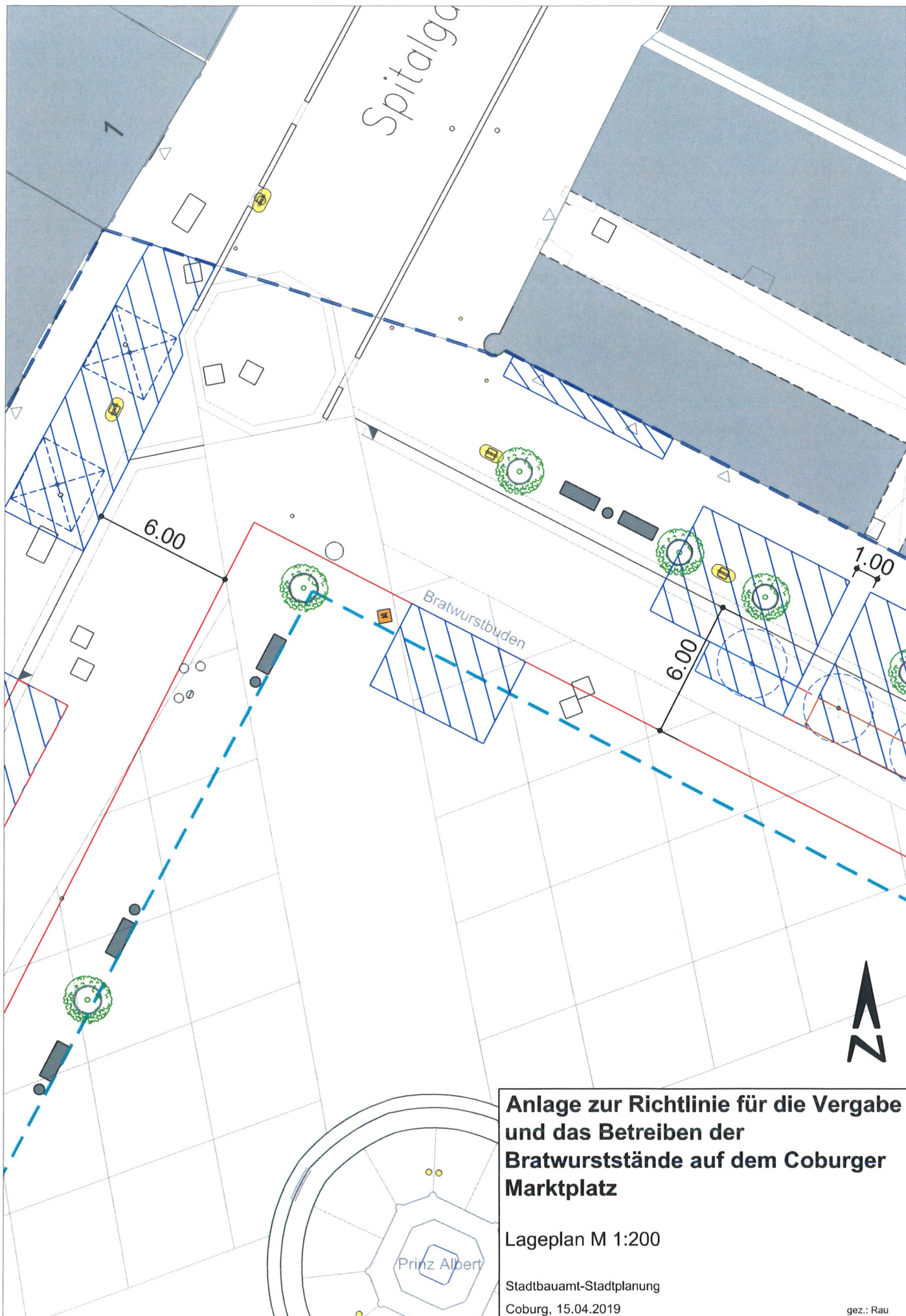


Norbert Tessmer
Oberbürgermeister



f. 24.7.19

Anlage 1



Anlage zur Richtlinie für die Vergabe und das Betreiben der Bratwurststände auf dem Coburger Marktplatz

Lageplan M 1:200

Stadtbauamt-Stadtplanung
Coburg, 15.04.2019

gez.: Rau

Anlage 2

Definition des BEFFE-Wertes:

Nr. I. 1.72 Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Fleisch und Fleischerzeugnisse Neufassung vom 25.11.2015 (BANz AT 23.12.2015, GMBI 2015 S. 1357)

Auf der Seite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (www.bmel.de)

Als „bindegewebeiseiweißfreies Fleischeiweiß“ (BEFFE) gilt die Differenz zwischen Gesamteiweiß und der Summe aus Fremdeiweiß, fremden Nichteiweißstickstoffverbindungen und Bindegewebeiseiweiß. Eine Differenzierung der Stickstoffverbindungen erübrigt sich, wenn ein gefordertes Minimum an bindegewebeiseiweißfreiem Fleischeiweiß schon vom undifferenzierten Anteil nicht erreicht wird. BEFFE gilt als Maß für den Anteil an schierem Muskelfleisch, schließt aber auch bei Kochwürsten und bestimmten Brühwürsten das aus Blut, Leber und anderen Innereien stammende bindegewebeiseiweißfreie Eiweiß ein. Zurechnen des Fleischeiweißanteiles aus den unter die gemeinschaftliche Definition von „Separatorenfleisch“ fallenden Erzeugnissen, von Muskeln des Kopfes (außer den Kaumuskeln), Muskeln des Karpal- und Tarsalgelenkes und des Schwanzes zu BEFFE schließt sich aus.