

Vertrag zur Benutzung der Sirgensteinhalle

A) Vertragspartner:

Antragsteller:

_____ ☎

Name, Anschrift Verantwortlichen: _____ ☎

Für die ordnungsgemäße Durchführung der Veranstaltung muss grundsätzlich ein ortsansässiger Verein die Bewirtschaftung übernehmen und tatsächlich geeignetes Personal stellen..

Verein: _____

Die Sirgensteinhalle ist eine öffentliche Einrichtung, die hauptsächlich von örtlichen Vereinen und Bürger benutzt wird. Damit Sie auch nach Jahren noch eine intakte und freundliche Halle vorfinden, bitten wir Sie in Ihrem Eigeninteresse um gewisse Sorgfaltspflichten.
Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass sowohl der Veranstalter bzw. der bewirtschaftende Verein und nicht der/die Hausmeisterin für die **Reinigung** der Sirgensteinhalle verantwortlich ist. Der beil. Reinigungsplan ist Bestandteil dieses Vertrages und ist für die Übergabe der Halle maßgebend. Mehrere Exemplare liegen für Ihre Bewirtschaftungscrew bei. Den Anweisungen des Hausmeisters ist folge zu leisten. Er wird Ihnen mit Rat und Tat behilflich sein. Wir bedanken uns im Voraus für Ihre Bemühungen.

B) Art und Umfang der Benutzung:

Art der Veranstaltung:

Zu welcher Zeit ist der Aufbau (Bestuhlung) geplant ?

Datum, Uhrzeit:

Um welche Uhrzeit beginnt die Veranstaltung ?
(**Wichtig** wegen der Heizungs-/Lüftungsprogrammierung)

Das Ende der Aufräumarbeiten ist unbedingt mit dem/der Hausmeister/Hausmeisterin **abzusprechen**. Die Abnahme der Halle auf Sauberkeit und Vollständigkeit hat mit dem **Verantwortlichen** des zu bewirtschafteten Vereines zu erfolgen.

Die Benutzung folgender Räumlichkeiten und Einrichtungen wird beantragt:

Datum	Wochentag	Halle mit Bewirtschaftung	Halle ohne Bewirtschaftung	Küchen/Thekenbenutzung	Barbenutzung 1 Bar / 2 Bars

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten muss der bewirtschaftende Verein 2 Personen benennen, die für die Küche (Geräte) bzw. den Technikraum (Licht, Musikanlage) verantwortlich sind und vom Hausmeister eingewiesen werden. Zeitpunkt der Unterrichtung ist mit dem Hausmeister abzusprechen:

Vorname/Name/☎:

Vorname/Name/☎:

Je nach Art der Veranstaltung **entscheidet die Gemeindeverwaltung** ob der/die Hausmeister/in am Veranstaltungsabend anwesend sein muss oder ob eine telefonische Rufbereitschaft ausreichend ist. Die Vergütung ergibt sich aus beil. Übersicht.

Wunsch: Rufbereitschaft Hausmeister/in anwesend

Nur für **örtliche** Vereine:

Der Erlass der Miete (Grundgebühr und eine Bar wird beantragt):

Um welche Uhrzeit ist das Ende (Musikdarbietung ,Bewirtschaftung, Ausschank) geplant ?

Die Benutzung der Sirgensteinhalle wird wie folgt vereinbart

(wird von der Gemeinde ausgefüllt) :

Anmerkung:

Sofern die Benutzungszeit nicht eingehalten wird, kann die Gemeinde ein Ordnungsgeld gegen den Veranstalter festsetzen. Außerdem sind die Vertreter der Gemeinde bzw. des Polizeivollzugsdienstes berechtigt die Veranstaltung aufzulösen.

Schankerlaubnis (Gestattung nach § 12 Gaststättengesetz)

Für den Ausschank alkoholischer Getränke ist eine Gestattung nach § 12 Abs. 1 des Gaststättengesetz zu beantragen.

Bürgermeisteramt Vogt, den

Aßfalg

C) Benutzungsverhältnis

§ 1

Die Gemeinde Vogt überlässt dem Antragsteller die Sirgensteinhalle. Die Nutzungsdauer ergibt sich wie unter dem Punkt „ Dauer der Sirgensteinhallenbenutzung“ vereinbart.

§ 2

Für die Überlassung der Einrichtungen werden Entgelte entsprechend der beil. Gebührenordnung erhoben. Strom, sowie Aufwendungen, die durch die Hallenbenutzung entstehen, werden nach **Aufwand** abgerechnet. (z.B. **Nachreinigungskosten**, Hausmeisterkosten, Reparaturen

§ 3

Vor und während der Veranstaltung dürfen nur die in der genehmigten Antragstellung aufgeführten Geräte, Räume und sonstige Einrichtungsgegenstände benutzt werden. Pyrotechnische oder artverwandte Erzeugnisse (Wunderkerzen, offenes Feuer...) sind in der Sirgensteinsteinhalle nicht erlaubt.

§ 4

Allgemeine Vertragsbedingungen

Bestandteil dieser Erlaubnis ist ergänzend die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses geltende Benutzungs- und Gebührenordnung, sowie das Inventarverzeichnis und der Reinigungsplan für die Sirgensteinhalle.

§5

Pflichten des Veranstalters

Der Benutzer hat sich rechtzeitig vor der Veranstaltung mit dem/der Hausmeisterin wegen des Auf- und Abstuhlens, und auch wegen der Aufräumarbeiten nach der Veranstaltung, in Verbindung zu setzen. Den Anweisungen des/der Hausmeisters (rin) ist Folge zu leisten. Er/Sie verfügen über das Hausrecht in der Sirgensteinhalle und können **jederzeit** auch bei Rufbereitschaft Kontrollen durchführen.

Der Veranstalter ist verpflichtet:

eine ausreichende Haftpflichtversicherung ist für die Veranstaltung abzuschließen. Die Gemeinde ist im Rahmen einer pauschalen Veranstalterhaftpflicht versichert. (Beispiel : Eine Lampe fällt von der Decke und verletzt ein Besucher) . Diese wird dem Vertragspartner in Rechnung gestellt

- ◆ die festgesetzte Sperrzeit ist auf jeden Fall einzuhalten.
- ◆ anfallende GEMA Gebühren trägt der Veranstalter
- ◆ für eine ordnungsgemäße Beleuchtung der Zu- und Abgänge, bzw. alle Räumlichkeiten Sorge zu tragen
- ◆ für die ordnungsgemäße Beseitigung der Abfälle zu sorgen. Sofern die Container nicht ausreichen, hat die Entsorgung auf eigene Kosten zu erfolgen
- ◆ die Überwachung zu übernehmen, dass nach den baurechtlichen Bestimmungen die zulässige Personenzahl von **1000 Personen** nicht überschritten wird. Die Bestuhlung hat nach den gesetzlichen Vorschriften zu erfolgen.
- ◆ Für die Einweisung in die verschiedenen Geräte (Küchentechnik u. Hallentechnik) muß vom Veranstalter je eine zuverlässige Person gestellt werden. Die Unterrichtung erfolgt durch den/die Hausmeister/in
- ◆ nach jeder Veranstaltung die Räumlichkeiten besenrein zu verlassen, sowie die Geräte und Gegenstände (Geschirr, Töpfe) **gründlich zu reinigen** und wie beschriftet einzuräumen. Es ist genügend und geeignetes Personal bereit zu stellen.
- ◆ auch den Außenbereich zu säubern
- ◆ den Regieraum nur auf Anweisung des Hausmeisters oder von sonst einem von der Gemeindeverwaltung Beauftragten und von dem für die Veranstaltung Verantwortlichen betreten werden
- ◆ die gesetzlichen Bestimmungen (Jugendschutzgesetz....) einzuhalten

§ 6

Haftung

Die Gemeinde Vogt überlässt dem Veranstalter die Räumlichkeiten in dem Zustand, in welchem sie sich befindet. Der Veranstalter ist verpflichtet, die Räume, Sportstätten und Geräte jeweils vor Benutzung auf ihre ordnungsgemäße Beschaffenheit für den gewollten Zweck durch seine Beauftragten zu prüfen; er muss sicherstellen, dass die schadhafte Geräte oder Anlagen nicht benutzt werden. Die Gemeinde haftet nicht für den Verlust oder Beschädigung eingebrachter Sachen und nicht für Personenschäden, die bei der Benutzung der Halle (Geräte, Räume , Außenanlagen, Parkplätze, Fußwege...) entstehen.

Die Benutzung der Sirgensteinhalle erfolgt auf eigene Gefahr.

Der Veranstalter haftet für alle Schäden und über die übliche Abnutzung hinausgehenden Schäden an Einrichtung Geräten und Gebäuden, auch die durch Dritte (z.B. Besucher) entstehen. Die Gemeinde Vogt kann den Schadenersatz beim Veranstalter oder Schadensverursacher geltend machen. Sofern der Schadensverursacher und der Veranstalter verschiedene Personen sind, haften diese gesamtschuldnerisch. Die Gemeinde Vogt ist berechtigt, Schäden auf Kosten des Pflichtigen selbst zu beheben oder beheben zu lassen.

Der Veranstalter stellt die Gemeinde von etwaigen Haftpflichtansprüche seiner Bediensteten, Mitglieder oder Beauftragten, der Besucher seiner Veranstaltung und sonstiger Dritter für Schäden frei, die im Zusammenhang mit der Benutzung der überlassenen Räume, Sportstätten und Geräte und der Zugänge zu den Räumen und Anlagen stehen. Der Veranstalter verzichtet seinerseits auf eigene Haftpflichtansprüche gegen die Gemeinde Vogt für den Fall der eigenen Inanspruchnahme auf die Geltendmachung von Rückgriffansprüchen gegen die Gemeinde Vogt und deren Bedienstete oder Beauftragte.

Von dieser Vereinbarung bleibt die Haftung der Gemeinde als Grundstückseigentümerin für den sicheren Bauzustand von Gebäuden gemäß § 836 BGB unberührt.

§ 7 Bewirtschaftung

Die Benutzungs- und Gebührenordnung ist dahingehend geändert, dass sämtliche Getränke für die Veranstaltung in der Halle wenigstens eine Woche vor der Veranstaltung bei der

Firma Weber & Co. in Vogt - Moser zu bestellen sind.

Grundsätzlich muss bei jeder Veranstaltung mit Bewirtschaftung, diese von einem **örtlichen Verein** ausgeübt werden. Die jeweiligen Personen müssen eine ausreichende Erfahrung in der Halle aufweisen können.

Entsprechend beil. Inventarliste wird nach der Veranstaltung diese auf Vollständigkeit- und Sauberkeit in Zusammenarbeit mit dem/der Hausmeisterin geprüft. Sofern Nacharbeiten erforderlich werden ist die Gemeinde nach § 5, 6 berechtigt diese Missstände selber zu beseitigen und dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden. Mängel in der Sirgensteinhalle müssen dem/der Hausmeister/in gemeldet werden.

§ 8 Hallenboden

Es wird darauf hingewiesen, dass sich in der Halle ein Parkettboden befindet. Die Reparatur von z.B. Brandlöcher und anderen Beschädigungen ist sehr aufwendig und kostspielig. Damit auf den Veranstalter keine Schadenersatzforderungen zukommen, muss die Halle gegebenenfalls mit den vorgesehen Spanplatten ausgelegt werden.

Vorstehende Vereinbarungen und Reinigungsplan voll anerkannt:

(rechtsverbindliche Unterschrift, Datum)

Die Gemeinde entspricht dem Antrag mit folgenden Änderungen:

Aßfalg

Reinigungsplan für Veranstalter in der Sirgensteinhalle

Als Benutzer der Sirgensteinhalle sind Sie sicher an einer sauberen und gut ausgestatteten Festhalle interessiert. Damit dies über Jahre weiterhin gewährleistet werden kann, ist es unumgänglich bestimmte Spielregeln einzuhalten. Wir bitten Sie deshalb die Räumlichkeiten entsprechend dem Reinigungsplan zu säubern. Sollten Sie einmal eine kleine Unsauberkeit von Ihrem Vorgänger entdecken, so sind Sie bitte nicht zu kleinlich, denn bei Ihrer Veranstaltung könnte dies auch vorkommen. So ist es durchaus möglich, daß z.B. der Küchenboden Schmutz aufweist, weil nach dem Reinigen die Firma Weber Getränke für Sie abgeladen hat.

Nach der Veranstaltung sind folgende Räumlichkeiten bzw. Geräte und Gegenstände wie beschriftet aufzuräumen.

- Halle und Nebenräume
- Bar (Stuhl- und Tischlager)
- WC's Gäste
- Küche und Inventar
- Leergut und Müllentsorgung

Die Reinigung der Halle sollte unter der Aufsicht des Hausmeisters erfolgen, muss spätestens jedoch vor Verlassen der Halle durch den Hausmeister abgenommen werden. Ev. Nachreinigungsarbeiten werden durch die Bediensteten der Gemeindeverwaltung durchgeführt und **in Rechnung gestellt**.

Putzmittel und Putzgeräte befinden sich im Putzraum "Foyer".

Bitte beachten Sie , dass genügend Geschirrtücher (auch für die Tische) von Ihnen mitgebracht werden.

Halle und Nebenräume:

- **Hallenboden, Foyer, Stufenbereich, Bühne, Flure und benutzte Umkleieräume:**
Besenrein, grobe Verschmutzungen wie z.B. verschüttete Getränke müssen feucht geputzt werden. Schmutzfangläufer saugen
- **Tische, Stühle, Garderoben, Vorbühnen und Stelltreppe:**
Tische und Stühle sind vor dem Beladen gründlich zu reinigen und mit Geschirrtücher trocken zu reiben Ebenfalls sind Vorbühnen, Stelltreppe und Garderoben bei Verschmutzung zu reinigen
- **Bar (Stuhl und Tischlager)**
*Boden feucht reinigen !!!! (gründlich); Fahrbare Ausschanktheke, Barhocker, Stehtheke, Spültisch und Kühlschränke **gründlich** reinigen und nach **Stuhllagerordnung** einräumen.
Vor Einräumen des Stuhllagers Gläserschänke wie beschriftet auffüllen. (Sauberkeit der Gläser sollte selbstverständlich sein)*
- **WC s Gäste**
*gesamte gründliche Feuchtreinigung (WC s, Pissoir, Waschbecken, Wandfliesen, Spiegel, Türen, Fußboden..) **Für Küche und WC nicht die gleichen Putzlappen verwenden.***
- **Küche und Inventar**
Benutztes Inventar wie: Gläser, Geschirr, Besteck...Kaffe-Warnhaltebehälter,Aschenbecher, Servierwagen, Müllbehälter usw. sind gründlich zu reinigen und ev. trocken zu reiben..
- **Kochbereich, Ausschankbereich und Kühlraum**
*Alle benutzten Geräte (Gasherd, Backofen Friteusen, Wasserbad, Dunstabzug, Spülmaschine), sowie sämtliche Edelstahlflächen, Kühlschrank., Regale, Zapfanlage, Ausschanktheke, Kühltheke, Küchenschränke **gründlich** reinigen.
Der Küchenboden muss gründlich geschrubbt bzw. geputzt werden..*
- **Leergut und Müllentsorgung**
*Leergut in den Lagerraum oder ordentlich im Freien aufschichten (Kücheneingang hinten)
Vollgut in den Kühlraum
Müllsäcke und Abfälle in die bereitgestellten Container (Kücheneingang hinten)
Mülleimer und Müllbehälter immer mit Müllsäcken bestücken, erspart am Ende der Veranstaltung die Reinigung der Behälter.*