

Eingangsvermerke/Einlaufstempel**Beachtung**

(Wird die Erlaubnis gleichzeitig vom Ehegatten für denselben Betrieb beantragt, ist der Ehegatte ebenfalls als Antragsteller aufzuführen; es genügt dann die Ausführung eines Formulars).

Anschrift der zuständigen Behörde:

**Landratsamt Neumarkt i.d.OPf.
- Gewerbeamt -
Nürnberger Str. 1
92318 Neumarkt i.d.OPf.**

Antrag**auf Erteilung der Erlaubnis nach § 2 des
Gaststättengesetzes**

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Schankwirtschaft | <input type="checkbox"/> Speisewirtschaft |
| <input type="checkbox"/> Beherbergungs-
betrieb | <input type="checkbox"/> zur
Änderung |
| <input type="checkbox"/> zur
Erweiterung | <input type="checkbox"/> vorläufigen
Erlaubnis
nach § 11 des Gast-
stättengesetzes |

Antragsteller: (bzw. Vertreter bei juristischen Personen und nichtrechtsfähigen Vereinen, bei mehreren Vertretern ist je ein Formblatt auszufüllen)

Bei jur. Person/nicht rechtsf. Verein **Name und Sitz**

Name - Vorname (bei Frauen Geburtsname) des Antragstellers bzw. Vertreters d. jur. Person /des nicht rechtsf. Vereins

Geburtsdatum **Geburtsort** **Staatsangehörigkeit**

Anschrift **Telefon**

Bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch: gültig bis **Geburtsname (Mädchenname) der Mutter**

Ehegatte: (auch auszufüllen, wenn Ehegatte nicht Antragsteller ist) ist der Ehegatte nein ja
Mitantragsteller?

Name - Vorname (bei Frauen Geburtsname)

Geburtsdatum **Geburtsort** **Staatsangehörigkeit**

Anschrift

Bei Ausländern: Aufenthaltserlaubnis erteilt durch: gültig bis **Geburtsname (Mädchenname) der Mutter**

Aufenthalt und berufliche Betätigung in den letzten 3 Jahren

von	bis	Aufenthaltort (Straße, Haus-Nr., Postleitzahl, Ort)	berufliche Betätigung
Antragsteller:			
Ehegatte:			

Haben Sie oder Ihr Ehegatte in den letzten drei Jahren selbständig eine Gaststätte betrieben?

nein ja

Wenn ja, Name des Betreibers und Betriebssitz

Persönliche Verhältnisse des Antragstellers	
Anhängige Strafverfahren	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, welche
Anhängige Bußgeldverfahren wegen Verstößen nach § 35 GewO	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, welche
Eidesstattliche Versicherung über die Vermögensverhältnisse (§807 ff ZPO)	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, am
wurde abgegeben beim Amtsgericht:	
Nachweis vom zuständigen Insolvenzgericht ob ein Verfahren anhängig ist	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, welche
Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung vom zuständigen Finanzamt liegt vor	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Persönliche Verhältnisse des Ehegatten / Lebenspartners	
Anhängige Strafverfahren	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, welche
Anhängige Bußgeldverfahren wegen Verstößen nach § 35 GewO	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, welche
Eidesstattliche Versicherung über die Vermögensverhältnisse (§807 ff ZPO)	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, am
wurde abgegeben beim Amtsgericht:	
Nachweis vom zuständigen Insolvenzgericht ob ein Verfahren anhängig ist	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja, welche
Steuerliche Unbedenklichkeitsbescheinigung vom zuständigen Finanzamt liegt vor	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
II. Angaben über den Betrieb	
Name , ggf. bisheriger Name des Betriebes	
Im Handels-/Genossenschafts-/ Vereinsregister eingetragen	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja (Ort, Nr.)
Betriebsstätte, Straße, Haus-Nr., PLZ, Ort	
Betriebsart (z.b. Schank- u. Speisewirtschaft, Diskothek)	
Neuerrichtung/Übernahme des Betriebes Es handelt sich um eine	<input type="checkbox"/> Neuerrichtung <input type="checkbox"/> Erweiterung <input type="checkbox"/> Übernahme <input type="checkbox"/> Änderung d. Betriebes
ggf. Name und Anschrift des (der) Vorgänger	
Speisen-, Getränkeabgabe. Betriebszeit Welche Speisen sollen abgegeben werden?	<input type="checkbox"/> Speisen aller Art <input type="checkbox"/> nur folgende Speisen:
Speisen angeben	
Welche Getränke sollen abgegeben werden?	<input type="checkbox"/> alkoholische Getränke <input type="checkbox"/> nichtalkoholische Getränke
Sind Beschränkungen der täglichen Betriebszeit vorgesehen?	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja (Zeit angeben)
Soll die Erlaubnis befristet werden?	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja

Eigentümer(in)/Verpächter(in) des Betriebsgrundstücks, Name							
Anschrift							
ggf. Pachtzeit			monatlicher Pachtzins				
Beschäftigte							
Anzahl der Beschäftigten:		davon männlich:		davon weiblich:			
Ist die Mitarbeit des Ehegatten/Lebenspartner im Betrieb vorgesehen?			<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	Soll der Gaststättenbetrieb gemeinsam betrieben werden?		<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	
Getränke-Schankanlage Betrieb einer Schankanlage?			<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja	Wenn ja, wann wurde die Schankanlage abgenommen?		Datum	
			Tag	Uhrzeit			
Oder, wann kann die Schankanlage abgenommen werden							
III. Anzahl und Lage der Betriebsräume (Angaben im Antrag oder in den Anlagen nach Nr. 24 des Formulars). Die Erlaubnis soll sich entsprechend den eingereichten Anlagen auf nachfolgend aufgeführte Räume und Freiflächen erstrecken:							
16. Anzahl	Zweckbestimmung	Raum/ Fläche Nr.	Lage/ Stockwerk	Grundfläche für jeden Raum gesondert	Raumhöhe	Gastplätze	Bemerkungen
	Schank- und Speiseräume:						
	Beherbergungsräume: (Zahl der Betten in der Spalte "Bemerkungen" angeben)						
	Arbeitnehmerräume						
	Aufenthaltsräume						
	Aufenthaltsräume						
	Ankleide- und Waschräume						
	Schlafräume						
	Toilettenanlagen für Gäste:						
	Schank-Speisewirtschaft	Herrentoiletten					
		Urinale					
		Damentoiletten					
		barrierefreie Toiletten					
	Toilettenanlagen für die im Betrieb beschäftigten:						
		Herrentoiletten					
		Urinale					
		Damentoiletten					
	Küche						
		Kochküche					
		Lebensmittellagerraum					
		Lebensmittelkühlraum					
	Sonstige Nebenräume:						
17. Besonderheiten für einzelne Räume							
18. Stellplätze für Kraftfahrzeuge							
IV. Bei Erweiterung des Betriebes (welche der unter Abschnitt III. aufgeführten Räume sind neu hinzugekommen? Raum-Nr. angeben)							

V. Vorläufige Erlaubnis (bei Betriebsübernahme nach § 11 des Gaststättengesetzes)		
Bis zur Erteilung der Erlaubnis aufgrund dieses Antrags wird	<input type="checkbox"/> eine vorläufige Erlaubnis beantragt ab	<input type="checkbox"/> keine vorläufige Erlaubnis beantragt.
VI. Notwendige Unterlagen		
Führungszeugnis zur Vorlage bei einer Behörde für (bei der Wohnsitzgemeinde zu beantragen)	<input type="checkbox"/> Antragsteller	<input type="checkbox"/> Ehegatte/Lebenspartner <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wird nachgereicht
Auskunft aus dem Gewerbezentralregister für (bei der Wohnsitzgemeinde zu beantragen)	<input type="checkbox"/> Antragsteller	<input type="checkbox"/> Ehegatte/Lebenspartner <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wird nachgereicht
Bescheinigung der Industrie- und Handelskammer über die Unterrichtung	<input type="checkbox"/> Antragsteller	<input type="checkbox"/> Ehegatte/Lebenspartner <input type="checkbox"/> ist beigefügt <input type="checkbox"/> wird nachgereicht
Auszug aus dem Handels-, Genossenschafts- bzw. Vereinsregister des Amtsgerichts	<input type="checkbox"/> ist beigefügt	<input type="checkbox"/> wird nachgereicht
Kopie des Pacht-/Mietvertrages	<input type="checkbox"/> ist beigefügt	<input type="checkbox"/> wird nachgereicht
Grundriss, Schnitt (Maßstab 1:100) und Lageplan (Maßstab 1:500) wird	in	-facher Ausfertigung <input type="checkbox"/> beigefügt <input type="checkbox"/> nachgereicht
Bescheinigung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz für	<input type="checkbox"/> Antragsteller	<input type="checkbox"/> Ehegatte/Lebenspartner <input type="checkbox"/> Arbeitnehmer
	<input type="checkbox"/> ist beigefügt	<input type="checkbox"/> wird nachgereicht
Bestätigung des zuständigen Finanzamtes, dass keine Steuerrückstände bestehen	<input type="checkbox"/> ist beigefügt	<input type="checkbox"/> wird nachgereicht
Sonstige Angaben		
<p>Ich versichere - Wir versichern, dass die vorstehenden Fragen richtig und vollständig beantwortet sind. Die in den anliegenden Plänen und Zeichnungen angegebenen Maße und Verwendungszwecke der einzelnen Räume entsprechen den tatsächlichen Verhältnissen. Die Steuerbehörden werden ausdrücklich ermächtigt, Auskünfte über meine/unsere steuerlichen Verhältnisse zu erteilen. Es ist mir/uns bekannt, dass die Ausübung des Gewerbes vor Erteilung der Erlaubnis eine Ordnungswidrigkeit nach § 28 Abs. 1 Nr. 1 GastG darstellt, und dass die Bearbeitung des Antrags von der Zahlung eines Kostenvorschusses gemacht werden kann. Ich - Wir bitte(n), die Erlaubnis zu erteilen.</p> <p>Hinweis nach dem Bayer. Datenschutzgesetz: Gemäß § 16 Abs. 2 BayDSG wird darauf hingewiesen, dass die vorstehenden Angaben zur rechtmäßigen Erfüllung der zugewiesenen Aufgaben erforderlich sind und Sie zur Mitteilung dieser Angaben verpflichtet sind (§ 3 Gaststättenverordnung).</p>		
Postleitzahl, Ort, Datum	Unterschrift des Antragstellers	Unterschrift des Ehegatten/Lebenspartner
Stellungnahme der Gemeinde: (falls erforderlich – wenn Gemeinde nicht gleichzeitig Erlaubnisbehörde ist)		
Persönliche Verhältnisse:		
1. Bestehen gegen den Antragsteller, dessen Ehegatten oder leitende Angestellte begründete Bedenken hinsichtlich ihrer persönlichen u. gewerblichen Zuverlässigkeit (vgl. § 4 GastG)?		
2. Gehören zur Familie des Antragstellers weitere erwachsene Angehörige, gegen die Bedenken im Hinblick auf § 4 GastG bestehen?		
Räumliche Verhältnisse:		
3. Bestehen solche Bedenken bezüglich der Räumlichkeiten oder der örtlichen Lage (§ 4 Abs. 2, 3 GastG)?		
4. Sind durch die Aufnahme des Wirtschaftsbetriebes erhebliche Belästigungen, Gefahren oder Nachteile für die Bewohner des Betriebsgrundstücks, der Nachbargrundstücke oder der Bevölkerung zu befürchten? (z.B. erheblicher Lärm - Kirche, Schule, Krankenhaus!)		
5. Ist die Anzahl der zur Verfügung stehenden Parkplätze ausreichend?		
Sonstige Bemerkungen:		
Anlagen:		
Ort, Datum	Behörde	Unterschrift

Erklärung:

Zutreffendes bitte unbedingt ankreuzen:

Der Gaststättenbetrieb hat

1. **mehr als 40 Sitzplätze** Wenn durch Erweiterung insg. mehr als 40 Sitzplätze, evtl. Nutzungsänderung!
2. **weniger als 40 Sitzplätze**
3. Ja **Der Gaststättenbetrieb besteht bereits und es findet nur eine Neuverpachtung ohne jegliche bau- und sicherheitsrechtliche Veränderung statt.**
- Nein

Mir/uns ist bekannt und bewusst, dass aufgrund dieser Erklärung eine bau- und sicherheitsrechtliche Kontrolle/Abnahme im gaststättenrechtlichen Verfahren nicht zwingend erforderlich ist und die **Verantwortung** diesbezüglich bei mir/uns liegt.

Eine baurechtliche Überprüfung des Gaststätten-/Beherbergungsbetriebes behält sich das Bauamt ausdrücklich vor.

Ort, Datum

Unterschrift Antragsteller

Eigentümer

Bitte beachten: Bei Verpachtung sind zur Bearbeitung des Antrages beide Unterschriften erforderlich!

MERKBLATT

Für die Erteilung einer Gaststättenerlaubnis gemäß § 2 GastG (Gaststättengesetz)

Zur Ausübung eines Gaststättengewerbes mit **Alkoholausschank** ist eine Erlaubnis erforderlich. Der Gaststättenantrag ist mit dem Formblatt über die Betriebssitzgemeinde beim Landratsamt Neumarkt i.d.OPf. zu stellen. Der Antrag muss u.a. die im Formblatt genannten Angaben (z.B. Quadratmeter und Anzahl der Gastplätze) enthalten.

Für die Erlaubniserteilung sind folgende Unterlagen unbedingt erforderlich:

1. **Polizeiliches Führungszeugnis für Antragsteller zur Vorlage bei Behörden**
(Beleg-Art: 0, Beantragung bei der Wohnortgemeinde)
2. **Auszug aus dem Gewerbezentralregister für Antragsteller zur Vorlage bei Behörden**
(Beleg-Art: 9, Beantragung, bei der Wohnortgemeinde)
3. **Amtsärztliches Gesundheitszeugnis nach dem Bundesseuchengesetz oder Bescheinigung nach dem Infektionsgesetz**
(Beantragung beim Gesundheitsamt oder ggf. beim Hausarzt)
4. **Unterrichtungsnachweis der Industrie- und Handelskammer**
5. **Miet- oder Pachtvertrag (bei Pächtern)**
6. **Bestätigung des zuständigen Finanzamtes, dass keine Steuerrückstände bestehen.**
7. **Grundriss, Schnitt- und Lageplan der gewerblichen Räume mit Angabe der Quadratmeter und der Anzahl der Gastplätze**
(bei Ersterteilung und bei Erweiterung)

Bei Fortführung eines bereits bestehenden Gaststättenbetriebes ist die Vorlage einer selbstgefertigten Skizze mit Angabe der Quadratmeter und der Anzahl der Gastplätze ausreichend.

Es wird bei Antragseingang ein Kostenvorschuss in Höhe von 50 % der endgültigen Gebühr erhoben.

Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass der Betrieb der Gaststätte erst nach Erteilung der vorläufigen bzw. der endgültigen Erlaubnis begonnen werden darf.

Bei Zuwiderhandlungen muss mit einer empfindlichen Geldbuße gerechnet werden.

Bei Neuerrichtungen wird keine vorläufige Gaststättenerlaubnis erteilt.

Die vorläufige Gaststättenerlaubnis (bei Fortführung des Betriebes) wird erst erteilt, wenn der Nachweis der Einzahlung des Kostenvorschusses vorliegt.

Der Beginn des Gaststättenbetriebes ist bei der Gemeinde der Betriebsstätte gemäß § 14 Abs. 1 Gewerbeordnung -GewO- anzuzeigen.

Bitte beachten Sie, dass der Antrag nur bearbeitet werden kann, wenn er vollständig ausgefüllt ist

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Landratsamt

Bei evtl. Rückfragen Tel.: 09181/470-385 (Herr Amesdörfer)

Informationsblatt „Sicherheit in Gastronomiebetrieben“

Eine Information ihres zuständigen Gewerbeaufsichtsamtes

Um Sie als Gastronom vor unnötigen Kosten und Schwierigkeiten zu bewahren, erhalten Sie nachfolgend einige wichtige Informationen über Gasanlagen und Lüftungstechnische Einrichtungen (in der Küche), sowie über den vorschriftsmäßigen Umgang mit heißen Fetten und Ölen.

Gasanlagen und Lüftungstechnische Einrichtungen

Die EG-Richtlinie über Gasverbrauchseinrichtungen, die seit dem 01. Januar 1996 verbindlich anzuwenden ist, stellt grundlegende Sicherheitsanforderungen an Geräte und deren Ausrüstungsteile.

Beim Inverkehrbringen eines Gerätes muss es mit der CE - Kennzeichnung versehen sein.

Die Installation der Gaseinrichtungen in der Küche ist entsprechend dem DVGW-Arbeitsblatt G 634 „Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden“ auszuführen.

Bei Verwendung von Flüssiggas ist zusätzlich die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift BGV D 34 „Verwendung von Flüssiggas“ zu beachten.

Gasanlagen (Betrieb mit Gasen der öffentlichen Gasversorgung oder Flüssiggas) sind regelmäßig durch einen Sachkundigen zu prüfen.

Die raumlufttechnische Anlage (RTL – Anlage) in der Küche ist entsprechend der „VDI – Richtlinie 2052“ auszuführen.

Vor der Inbetriebnahme ist sie einer Abnahmeprüfung zu unterziehen und danach regelmäßig durch einen Sachkundigen zu prüfen.

Wird zur Gasversorgung ein Druckbehälter (Flüssiggastank) eingesetzt, ist dieser wiederkehrend von einem Sachverständigen bzw. Sachkundigen zu prüfen.

Das Prüfbuch bzw. die Prüfbescheinigungen für den Druckbehälter ist / sind am Betriebsort aufzubewahren.

Erfolgt die Gasversorgung aus Druckgasbehältern (Flüssiggasflaschen), ist sicherzustellen, dass diese gegen den „Zugriff Unbefugter“ gesichert sind.

Die Druckgasbehälter sind in einem vorschriftsmäßigen, abschließbaren und aus nicht brennbarem Material bestehenden Flaschenschrank zu lagern.

Der Schrank zur Lagerung der Druckgasbehälter ist mit dem Warnhinweis „Rauchen, Feuer und offenes Licht verboten“ zu kennzeichnen.

Er muss je eine Lüftungsöffnung im Boden- und Deckenbereich von 1/100 der Grundfläche, mindestens jedoch 100 cm², haben.

Verwenden Sie beim Anschluss Ihrer Flüssiggasverbrauchsgeräte nur die für den Verwendungszweck vorgeschriebenen Druckregler (z. B. Einsatz im Freien oder in Räumen).

Heiße Öle und Fette

Fritteusen und Fettbackgeräte dürfen nicht neben der Wasserzapfstelle oder neben Geräten, die Wasser beinhalten (z. B. Bainmarie) aufgestellt werden.

Hinweis:

Die Fritteuse ist so aufzustellen, dass der Abstand zwischen Geräten, die Wasser beinhalten, und der Fritteuse mind. 900 mm beträgt. Kann dieser Abstand nicht eingehalten werden, ist eine Spritzschutzeinrichtung (z. B. Abweisblech) mit einer Mindesthöhe von 350 mm anzubringen.

Fritteusen sind standsicher und unter der Dunstabzugshaube aufzustellen.

Werden Fritteusen/Fettbackgeräte verwendet, sind diese regelmäßig wiederkehrend durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand, insbesondere auf Funktionsfähigkeit des Temperaturreglers und des Temperaturbegrenzers, zu prüfen.

Zum Ablassen und Transport von Fett / Öl ist ein geeigneter Behälter bereitzustellen.

Hinweis:

Geeignete Behälter müssen z. B. mit Tragegriffen ausgerüstet sein, aus temperatur- und formbeständigem Material bestehen und mit Einrichtungen gegen Überschwappen (dichtschließender Deckel) ausgerüstet sein.

Frittierfett, das bei Raumtemperatur fest ist, muss so in die Fritteuse eingebracht werden, dass keine Brandgefahr besteht.

Hinweis:

Dies kann erreicht werden, z. B. durch externes Vorschmelzen oder Verwendung einer Friteuse mit Schmelzeinrichtung.

Gegenstände, die beim Hineinfallen in heißes Fett / Öl zu einer besonderen Gefährdung führen können, müssen von der Friteuse ferngehalten werden.

Verwenden Sie zum Frittieren nur dafür zugelassene Geräte.

Brandschutz

Zusätzlich zu der Grundausstattung von Küchen mit Feuerlöschern muss zur Bekämpfung von Bränden in Fritteusen bis 50 l Füllmenge ein geeigneter Feuerlöscher (nach DIN 14406-5) für Brände von Speiseöl und Speisefetten vorhanden sein.

Für Frittierereinrichtungen mit mehr als 50 l Füllmenge muss eine geeignete selbsttätig wirkende, ortsfeste Feuerlöschereinrichtung / Feuerlöschanlage vorhanden sein.

Ortsfeste Feuerlöschereinrichtungen sind regelmäßig durch einen Sachkundigen zu prüfen.

Das Ergebnis der Prüfung ist in ein Prüfbuch einzutragen.

Erste Hilfe

Im Betrieb müssen die zur Ersten Hilfe erforderlichen Mittel (Verbandkasten) bereitgestellt werden. Sie müssen im Bedarfsfall leicht zugänglich und gegen Verunreinigung geschützt sein.

Arbeitsschutzgesetz

Zur Vermeidung von Unfall- und Gesundheitsgefahren im Betrieb sind vom Arbeitgeber Betriebsanweisungen in verständlicher Form und Sprache zu erstellen.

Die Betriebsanweisungen bilden die Grundlage für die innerbetriebliche Unterweisung.

Maschinen, Geräte und sonstige technische Arbeitsmittel (*Friteuse, Wok, Herd etc.*) dürfen nach nur bestimmungsgemäß unter Berücksichtigung der Betriebsanleitung und gegebenenfalls ergänzender Betriebsanweisungen verwendet werden.

Die Arbeitnehmer sind über die bei ihren Tätigkeiten auftretenden Gefahren sowie über die Maßnahmen zu deren Abwendung vor der Beschäftigung und danach in angemessenen Zeitabständen, mindestens jedoch einmal jährlich, zu unterweisen.

Prüfnachweise

Die erforderlichen aktuellen Prüfbescheinigungen (Sachkundigenprüfungen) sind am Betriebsort aufzubewahren.

Weitere Informationen erhalten Sie bei den Gewerbeaufsichtsämtern:

GAA Augsburg, Morellstr. 30d, 86159 Augsburg,

Tel. (08 21) 57 09-02, FAX (08 21) 57 09-5 01

E-mail: poststelle@gaa-a.bayern.de Internet: www.gaa-a.bayern.de

GAA München-Land, Heßstr. 130, 80797 München,

Tel. (0 89) 6 99 38-0, FAX (0 89) 6 99 38-100

E-mail: poststelle@gaa-m-l.bayern.de Internet: www.gaa-m-l.bayern.de

GAA Coburg, Oberer Bürglaß 34-36, 96450 Coburg,

Tel. (0 95 61) 74 19-0, FAX (0 95 61) 74 19-100

E-mail: poststelle@gaa-co.bayern.de Internet: www.gaa-co.bayern.de

GAA Nürnberg, Roonstr. 20, 90429 Nürnberg,

Tel. (09 11) 9 28-0, FAX (09 11) 9 28-29 99

E-mail: poststelle@gaa-n.bayern.de Internet: www.gaa-n.bayern.de

GAA Landshut, Neustadt 480, 84028 Landshut,

Tel. (08 71) 8 04-0, FAX (08 71) 8 04-2 19

E-mail: poststelle@gaa-la.bayern.de Internet: www.gaa-la.bayern.de

GAA Regensburg, Bertoldstr. 2, 93047 Regensburg,

Tel. (09 41) 50 25-0, FAX (09 41) 50 25-114

E-mail: poststelle@gaa-r.bayern.de Internet: www.gaa-r.bayern.de

GAA München-Stadt, Lotte-Branz-Str. 2, 80939 München,

Tel. (0 89) 31 812-300/400, FAX (0 89) 31 812-100

E-mail: poststelle@gaa-m-s.bayern.de Internet: www.gaa-m-s.bayern.de

GAA Würzburg, Georg-Eydel-Str. 13, 97082 Würzburg,

Tel. (09 31) 41 07-621, FAX (09 31) 41 07-503

E-mail: poststelle@gaa-wue.bayern.de Internet: www.gaa-wue.bayern.de