

Stadt Uhingen

Benutzungs- und Gebührenordnung für das stadt eigene Back- und Schlachthaus in Baiereck vom 01.11.2015

- inkl. Änderung der Gebühren zum 01.09.2018 -

§ 1

Berechtigter Personenkreis / Zweckbestimmung

- (1) Das Back- und Schlachthaus steht jedem Einwohner der Ortsteile Diegelsberg, Nassachmühle, Nassach Nassach-Unterhütt und Baiereck zum Backen seines Brotes und sonstiger Backwaren bzw. zum Schlachten an den Werktagen zur Verfügung, wenn sie sich dieser Back- und Schlachthausordnung unterwerfen und den Anweisungen dem von der Stadt Uhingen hierfür eingesetzten Back- und Schlachthaus-Verwalter bzw. den Anweisungen der Stadtverwaltung Uhingen Folge leisten.
- (2) Zugelassen zur Schlachtung und Verarbeitung im Schlachthaus sind nur Tiere, die der Schlacht- und Fleischbeschaupflicht unterliegen.
- (3) Ein Rechtsanspruch auf die Benutzung der Schlacht- und Backhäuser besteht nicht.

§ 2

Aufsicht, Verwaltung

Die Anlage untersteht der Aufsicht des Bürgermeisters. Die unmittelbare Aufsicht über die ordnungsgemäße Benutzung der Back- und Schlachträume und des Inventars, sowie die Einweisung in deren Gebrauch wird dem Back- und Schlachthaus-Verwalter übertragen. Er hat auch die Schlüssel zu verwahren und seinen Anweisungen ist Folge zu leisten.

§ 3

Nutzungsbestimmungen

- (1) Die gewerbsmäßige Herstellung von Backhausbrot zum Verkauf wird nicht gestattet. Es sind ausschließlich Hausschlachtungen gestattet.
- (2) Die Backenden haben sämtliche beim Backen anfallenden Arbeiten selbst zu verrichten.
- (3) Das zum Backen nötige Geschirr haben die Backhausbenützer selbst zu stellen. Das elektrische Licht, sowie die Reinigungsmittel dagegen stellt die Stadtverwaltung.
- (4) Der Teig muss ebenfalls in fertigem Zustand mitgebracht werden. Die Zubereitung von Teig im Backhaus ist grundsätzlich untersagt. Ausnahmen bedürfen der Genehmigung des Bürgermeisters.
- (5) Der Zutritt zum Schlachthaus ist nur den darin Beschäftigten gestattet. Andere Personen haben mit Genehmigung des Bürgermeisters oder des Verwalters des Back- und Schlachthauses Zutritt. Kindern und Jugendlichen bis 14 Jahren ist der Aufenthalt im Schlachthaus nicht gestattet.
- (6) Während des Tötungsvorgangs sind Türen und Fenster geschlossen zu halten. Alle bei der Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung anfallenden tierischen Nebenprodukte und Abfälle sind von den Benutzern selbst zu entsorgen.
- (7) Der Schlacht-, Zerlege und Verarbeitungsraum darf nur mit entsprechender hygienischer Schutzkleidung (Schuhe, Kopfbedeckung und Schutzmantel) und nach hygienischer Reinigung und gegebenenfalls Desinfizieren der Hände betreten werden.
- (8) Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, müssen verschiedene Tierarten zeitlich getrennt geschlachtet werden.
- (9) In allen Räumen des Gebäudes gilt absolutes Rauchverbot.

§ 4 Benutzungszeiten, Gebühren, Anmeldung

- (1) Backtätigkeiten werden im Gebäude während des gesamten Jahres zugelassen. Die Backzeit erfolgt an Werktagen gegebenenfalls nach besonderer Festlegung durch die Backhausverwalterin.
- (2) Schlachtungen im Gebäude werden in der Zeit von Mitte September bis Mitte Mai zugelassen. Während der übrigen Monate des Jahres sind keine Schlachtungen erlaubt. Für Ausnahmen und Notschlachtungen ist jeweils beim Verwalter für das Back- und Schlachthaus um Erlaubnis zu fragen und der Termin mit diesem abzustimmen.
- (3) Die zugelassenen Tageszeiten sind:
Montag – Freitag: von 6:30 Uhr bis 21:30 Uhr
Samstag: von 6:30 Uhr bis 17:30 Uhr
Sonn- und Feiertage: Eine Nutzung an Sonn- und Feiertagen ist nicht zugelassen. Ausnahmen, z. B. aus Anlass von Festivitäten können vom Bürgermeister zugelassen werden.
- (4) Alle Hausschlachtungen sind möglichst frühzeitig, vor dem Schlachttag beim Verwalter des Back- und Schlachthauses anzumelden. Für die Benutzung ist in Zweifelsfällen die Reihenfolge der Anmeldungen maßgebend.
- (5) Die Backenden haben sich derart zu Backgruppen zusammenschließen, dass die Öfen voll ausgenutzt werden. Reichen die Öfen für die vorhandenen Bewerber nicht aus, so haben die kommenden Personen am nächstfolgenden Tag zu backen. Ein Anspruch auf das Backen an einem bestimmten Tag besteht nicht. Über die zugelassenen Backgruppen entscheidet die Back- und Schlachthausverwalterin.

(6) Die Back- und Schlachthausverwalterin erhält von den Backenden für jeden Ofen eine Gebühr von 8 €. Diese Gebühr ist sofort nach dem Backen an die Back- und Schlachthausverwalterin zu bezahlen

Die Schlachthausgebühren für ein Kalb 15 €, Schwein 20 € und für Großvieh 24 € sind ebenfalls sofort nach dem Schlachten an die Back- und Schlachthausverwalterin zu bezahlen.

Die Abrechnung mit der Stadtkämmerei durch die Back- und Schlachthausverwalterin hat monatlich zu erfolgen.

§ 5 Haftung

- (1) Die Benutzung des Gebäudes und seiner Einrichtungen einschließlich des Zugangs zu diesen geschieht auf eigene Gefahr. Insbesondere ist auch die Haftung für Schäden an Backwaren, Fleisch und Wurstwaren ausgeschlossen. Die Stadt Uhingen übernimmt auch keine Gewähr für die Sicherheit der eingebrachten Sachen.
- (2) Die vom Bürgermeister als Back- und Schlachthausverwalterin aufgestellte Person ist ihm für Ordnung, Ruhe und Sauberkeit im Gebäude verantwortlich. Die Benutzer des Back- und Schlachthauses haben den Anordnungen der Back- und Schlachthausverwalterin unbedingt Folge zu leisten. Jede Beschädigung an dem Gebäude und dessen Inventar ist dem Bürgermeister von der Back- und Schlachthausverwalterin sofort zu melden.
- (3) Schäden an Einrichtungsgegenständen, welche bei der Benutzung entstehen und nicht auf allgemeine Abnutzung zurückzuführen sind, hat der Verursacher zu ersetzen.
- (4) Die Benutzer sind verpflichtet, mit den Back- und Schlachthauseinrichtungen und dem gemeindeeigenen Inventar im Back- und Schlachthaus schonend umzugehen. Die Benutzung des elektrischen Lichts ist auf das tatsächlich Notwendige zu beschränken. Wer am Back- und Schlachthaus und dessen Einrichtungen etwas beschädigt, hat dies der Back- und Schlachthausverwalterin sofort anzuzeigen. Bei mutwilliger oder fahrlässiger Beschädigung ist der Betreffende der Stadt Uhingen gegenüber ersatzpflichtig und unter Umständen auch straffällig.

§ 6 Reinigungspflicht

- (1) Jeder Benutzer des Back- und Schlachthauses hat darauf zu achten, dass das Back- und Schlachthaus in sauberem Zustand verlassen wird. Trifft ein Benutzer das Back- und Schlachthaus nicht in sauberem Zustand an, ist dies der Back- und Schlachthausverwaltung – hilfsweise der Stadtverwaltung -sofort zu melden.
- (2) Nach Beendigung des Backens hat jeder Benutzer den Backraum zu reinigen. Der Tisch und der Backhausboden sind von den Backenden nass zu reinigen bzw. aufzuwischen.
- (3) Die Backhausverwalterin hat die 2 Öfen so oft als nötig zu reinigen. Auch hat sie dafür zu sorgen, dass das Back- und Schlachthaus nach jedem Backen / Schlachten stets verschlossen und das elektrische Licht ausgelöscht wird.
- (4) Der mit der Schlachtung beauftragte Metzger ist zusammen mit dem Benutzer dafür verantwortlich, dass die Betriebsräume aufgeräumt und in sauberem, hygienisch einwandfreiem Zustand hinterlassen werden.

Für den ordnungsgemäßen Betrieb und den ordnungsgemäßen Zustand des Inventars bei und nach der Benutzung ist der beauftragte Metzger verantwortlich. Der Verwalter des Back- und Schlachthauses hat sich von der Sauberkeit, sowie Vollständigkeit und Brauchbarkeit der vorhandenen Einrichtungsgegenstände nach jeder Schlachtung bzw. jedem Backvorgang zu überzeugen.

§ 7 Mitbringen von Haustieren

Das Mitbringen von Haustieren ist untersagt.

§ 8 Nichteinhaltung der Back- und Schlachthausordnung

Bei groben Zuwiderhandlungen gegen die Benutzungsordnung kann der Benutzer von der weiteren Benutzung des Back- und Schlachthauses auf Zeit oder Dauer durch den Bürgermeister ausgeschlossen werden.

§ 9 Inkrafttreten

Diese Back- und Schlachthausordnung tritt am 1. November 2015 in Kraft. Gleichzeitig treten die bisherigen Regelungen außer Kraft.

Uhingen, den 23.10.2015

Wittlinger
Bürgermeister