

Stadtverwaltung Trier -Ordnungsamt- Wasserweg 7-9 54292 Trier Fax: 0651/718-4100	Sachbearbeitung:
	Frau Thiele Tel: 0651/718-1326 E-Mail: melissa.thiele@trier.de
	Herr Hetterich Tel: 0651/718-2327 E-Mail: frank.hetterich@trier.de

Antrag auf Festsetzung einer Veranstaltung nach dem Landesgesetz über Messen, Ausstellungen, Märkte oder der Gewerbeordnung

Antragstellung	
Firma/Verein/Organisation	
Verantwortliche Person (Name, Vorname)	
Adresse	
Telefon	
E-Mail	
Tel. Erreichbarkeit, der bei der Veranstaltung ständig anwesenden und verantwortlichen Person(en)	

Bezeichnung, Zeitraum und Ort der Veranstaltung	
Titel/Name der Veranstaltung	
Datum der Veranstaltung	
Öffnungszeiten (Uhrzeit)	
Veranstaltungsplatz/gelände	
Adresse	
Zusätzliche Ortsangabe	<input type="checkbox"/> Privatfläche <input type="checkbox"/> öffentliche Fläche <input type="checkbox"/> genehmigte Versammlungsstätte
Eingezäuntes Gelände	<input type="checkbox"/> ja mit Mauern, Gitter, o.Ä. <input type="checkbox"/> nein

Veranstaltungsart	
<input type="checkbox"/> Volksfest § 60 b GewO	<input type="checkbox"/> privilegierter Spezialmarkt § 6 Abs. 2 LMAMG
<input type="checkbox"/> Messe § 2 LMAMG	<input type="checkbox"/> Jahrmarkt § 7 LMAMG
<input type="checkbox"/> Ausstellung § 3 LMAMG	<input type="checkbox"/> Floh- und Trödelmarkt § 8 LMAMG
<input type="checkbox"/> Spezialmarkt § 6 Abs. 1 LMAMG	

Zusatzangaben	
Art und Anzahl der angebotsstellende Person	Gewerbeperson:
	Privatperson:
Voraussichtliches Besuchsaufkommen	pro Tag:
	gleichzeitig anwesend:
Getränkeangebot	<input type="checkbox"/> alkoholfrei <input type="checkbox"/> alkoholhaltig
(Sammel-)Gestattung wird mit beantragt	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Speiseangebot	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Art der Zubereitung	<input type="checkbox"/> Gas <input type="checkbox"/> Fritteuse <input type="checkbox"/> offenes Feuer <input type="checkbox"/> Strom
Anzahl der Toiletten	Männer:
	Frauen:
	Barrierefrei:
Anzahl der Parkplätze	
Musikdarbietung	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Art der Musikdarbietung	<input type="checkbox"/> Livemusik <input type="checkbox"/> Hintergrundmusik <input type="checkbox"/> Musikinstrumente <input type="checkbox"/> Musik durch DJ <input type="checkbox"/> Musik vom Band/CD/Radio

Größe und Sicherheitsmaßnahmen des Veranstaltungsortes	
Freifläche in m ² (für Besuchende zugänglich)	
Funktionsfläche in m ² (Aufbauten, Logistik, usw.)	
Gesamtfläche in m ²	
Türbreite in m	
Gangbreite in m	
Rettungsweglänge in m	
Anzahl Ordnerdienst (gleichzeitig anwesend)	
Anzahl der Feuerlöscher	
Anzahl der Notausgänge	
Blitzschutz	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Einlass durch Vereinzelungsanlage	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja
Sicherheitsbeleuchtung	<input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> ja

Aufbauten		
Aufbau (Datum und Uhrzeit)		
Abbau (Datum und Uhrzeit)		
Art	Anzahl	Größe in m ²
Getränkestand		
Speisestand		
Verkaufstisch		
Verkaufsstand		
Bühne		
Zelt		
Fahrgeschäft		
Tisch		
Sitzplatz		
Stehplatz		
Sonstiges		

Sonstige Erläuterungen/Informationen
(z.B. Feuerwerk, Luftballons, offenes Feuer, Sicherheitsdienst, Sanitätsdienst)

Datenschutzhinweis
Wir verarbeiten Ihre personenbezogenen Daten unter Beachtung der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO), des Landesdatenschutzgesetzes Rheinland-Pfalz sowie aller maßgeblichen gesetzlichen Bestimmungen, um Ihr Anliegen/Ihren Antrag bearbeiten zu können. Weitere Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten und der Betroffenenrechte entnehmen Sie bitte dem beigefügten Informationsblatt.

Das angefügte Hinweisblatt für **Volksfeste, Messen, Ausstellungen und Märkte** wurde zur Kenntnis genommen.

Ort, Datum, Unterschrift

Anlagen	
<input type="checkbox"/> Teilnehmerverzeichnis	<input type="checkbox"/> Geschäftsbedingungen
<input type="checkbox"/> Warenverzeichnis	<input type="checkbox"/> Veranstaltungskonzept
<input type="checkbox"/> Lageplan	<input type="checkbox"/> Sicherheitskonzept
<input type="checkbox"/> Grundrissplan (Maßstab 1:500) mit Einzeichnung und Angabe der Maße der Aufbauten, Rettungswege, Gangbreite, Türbreite, Bestuhlung	<input type="checkbox"/> polizeiliches Führungszeugnis
<input type="checkbox"/> Standplan	<input type="checkbox"/> Gewerbezentralregisterauszug

Hinweise für Volksfeste, Messen, Ausstellungen und Märkte

A Sonn- und Feiertagsgesetz (LFtG)

Veranstaltungen werden nach § 5 und § 9 LFtG an Sonntagen sowie den gesetzlichen und kirchlichen Feiertagen erst nach der Zeit des Hauptgottesdienstes (11:00 Uhr) zugelassen.

Nach § 6 LFtG sind Veranstaltungen, die der Unterhaltung dienen, an folgenden Tagen verboten:

- Karfreitag, Totensonntag und Volkstrauertag jeweils ab 04:00 Uhr
- Allerheiligentag von 13:00 bis 20:00 Uhr
- Tag vor dem 1. Weihnachtstag ab 13:00 Uhr

An den nach § 12 Landesgesetz über Messen, Ausstellungen und Märkten (LMAMG) festgelegten Marktsonntagen dürfen festgesetzte privilegierte Spezialmärkte sowie Floh- und Trödelmärkte stattfinden. An den Verkaufsoffenen Sonntagen ist nach § 11 i.V.m. § 10 Ladenöffnungsgesetz (LadöffnG) jede Veranstaltungsform im Rahmen der festgelegten Uhrzeiten möglich. Festgesetzte Volksfeste sind von der Regelung ausgenommen. Diese dürfen nach Beendigung des Hauptgottesdienstes an einem Sonntag festgesetzt werden.

B Verantwortung

Der Veranstalter ist für die ordnungsgemäße Durchführung der Veranstaltung und für die Erfüllung der Auflagen verantwortlich.

C Benutzung öffentlicher Gebäude oder öffentlicher Flächen

Soweit öffentliche Gebäude oder Flächen benutzt werden, sind die jeweils geltenden Vertragsbedingungen, Benutzungsordnungen und erteilte Erlaubnisse zu beachten. Befindet sich der Veranstaltungsort im öffentlichen Straßenraum, ist eine Sondernutzungserlaubnis gesondert zu beantragen. Verkehrsbehördliche Anordnungen und Maßnahmen ergehen vom Tiefbauamt – Abteilung Straßenverkehrsbehörde - der Stadt Trier in eigener Zuständigkeit.

Im gesamten Veranstaltungsbereich und in den angrenzenden Straßen sind die Regelungen für den ruhenden Verkehr zu beachten. Eine Verkehrsbehinderung darf nicht erfolgen. Den Anweisungen der Polizei und des Ordnungsamtes ist unverzüglich Folge zu leisten.

D Benutzung fliegender Bauten

Bei fliegenden Bauten, insbesondere vor der Inbetriebnahme von Festzelten, Bühnen und Fahrgeschäften, sind die Vorgaben nach § 69 Abs. 6 ff der Landesbauordnung Rheinland-Pfalz (LBO) zu beachten. Für die Abnahme der Fliegenden Bauten ist frühzeitig ein Termin mit dem zuständigen Baukontrolleur (Hr. Marzi 0651-718-2636 oder Hr. Castellini 0651-718-2638) zu vereinbaren. Fliegende Bauten dürfen nur nach einer Abnahme durch die Bauaufsichtsbehörde in Gebrauch genommen werden.

E Toilettenanlagen

Es sind ausreichende und leicht erreichbare Toilettenanlagen zur Verfügung zu stellen. Diese müssen nach Geschlechtern getrennt sein. Es muss mindestens eine barrierefreie Toilette zur Verfügung stehen. Im Sinne der Allgemeinhygiene und des Umweltschutzes ist es erforderlich, bei der Abhaltung von Veranstaltungen Toilettenwagen einzusetzen, bei dem/denen die kontinuierliche Reinigung gewährleistet ist und entsprechende Hygieneeinrichtungen (Eimer mit geschlossenem Deckel auf der Damentoilette, Bereitstellung von Einmalseife und -handtüchern) bereitgestellt werden.

F Preisangabenverordnung

An den Ständen ist an gut sichtbarer Stelle ein vollständiges Preisverzeichnis anzubringen.

G Landesimmissionsschutzgesetz (LImSchG)

Gemäß § 6 des Landes-Immissionsschutzgesetzes vom 20. Dezember 2000 (GVBl. S.578) dürfen Geräte, die der Erzeugung oder Wiedergabe von Schall oder Schallzeichen dienen (Tongeräte), insbesondere Lautsprecher, Tonwiedergabegeräte, Musikinstrumente und ähnliche Geräte, nur in solcher Lautstärke benutzt werden, dass unbeteiligte Personen nicht erheblich belästigt werden oder die natürliche Umwelt nicht beeinträchtigt werden kann.

Das Landesimmissionsschutzgesetz gibt hierfür keine konkreten Lärmwerte vor. In Anlehnung an die Sportanlagenlärmschutzverordnung (18. BImSchV) und die LAI-Freizeitlärm-Richtlinie, die auch in Rheinland-Pfalz zur Anwendung kommen, gelten folgende Lärmpegel in db(A) als hinnehmbar (gemessener Lärmpegel - unabhängig von einem bereits vorliegenden höheren Lärmpegel - vor dem geöffneten, vom Lärm an stärksten betroffenen Fenster des nächstgelegenen Wohnhauses):

Nutzungen	tags		nachts
	außerhalb der Ruhezeiten	innerhalb der Ruhezeiten	innerhalb der lautesten vollen Stunde
Gewerbegebiete	65	60	(50)*
Urbane Gebiete	63	58	45
Kern-, Dorf-, Mischgebiete	60	55	45
Allg. Wohngebiete, Kleinsiedlungsgebiete	55	50	40
Reine Wohngebiete	50	45	35
Kurgebiete, Krankenhäuser, Pflegeanstalten	45	45	35

*nächtliche Werte in Gewerbegebieten nur, wenn dort Wohnungen vorhanden sind

Einzelne kurzzeitige Geräuschspitzen dürfen diese Werte tagsüber um nicht mehr als 30 dB(A) und nachts um nicht mehr als 20 dB(A) überschreiten.

Die Zeiten sind wie folgt festgelegt: Der Tag umfasst werktags die Zeit von 6.00 bis 22.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen 7.00 bis 22.00 Uhr. Die übrige Zeit wird als Nacht behandelt. Ruhezeiten sind werktags von 6.00 bis 8.00 Uhr und von 20.00 bis 22.00 Uhr. An Sonn- und Feiertagen betragen die Ruhezeiten 7.00 bis 9.00 Uhr und 20.00 bis 22.00 Uhr und zusätzlich mittags von 13.00 bis 15.00 Uhr. An Sonn und Feiertagen gelten zusätzlich die Vorschriften des Landesfeiertagsgesetzes. An diesen Tagen sind Veranstaltungen – gleich welcher Art – vor 11.00 Uhr (Beendigung des Hauptgottesdienstes) nicht zulässig.

H Brandschutzrechtliche Hinweise

Flüssiggasverbrauchseinrichtungen dürfen nur an Schlauchleitungen angeschlossen werden, die nicht länger als 0,4 m sind, es sei denn es liegen besondere betriebstechnische Gründe vor und es werden besondere Sicherheitsmaßnahmen eingehalten.

Schlauchleitungen von Flüssiggasverbrauchseinrichtungen müssen so verlegt sein, dass sie gegen Beschädigungen von außen geschützt sind und sich nicht unbeabsichtigt lösen können.

Flüssiggasanlagen für Brennzwecke sind nach erfolgter Montage und vor der ersten Inbetriebnahme und danach wiederkehrend durch hierzu befähigte Personen zu überprüfen. Die Fristen der wiederkehrenden Prüfungen sind durch Gefährdungsbeurteilung nach §3 Abs. 3 Betriebsicherheitsverordnung zu ermitteln. Hierzu sind die anerkannten Regeln der Technik, Rechtsvorschriften, Betriebsanweisungen und andere Angaben des Herstellers heranzuziehen. Ferner sind die notwendigen Voraussetzungen festzulegen, welche die Personen erfüllen müssen, die mit den Prüfungen beauftragt werden.

Die Ergebnisse der Prüfungen sind aufzuzeichnen. Festgestellte Mängel sind unverzüglich zu beheben.

An den Ständen dürfen maximal nur so viel Flüssiggasflaschen (gefüllte oder leere) bereitgestellt werden, wie für den ununterbrochenen Fortgang der Arbeiten notwendig ist (Tagesbedarf).

Es ist eine Betriebsanweisung zu erstellen, in der die beim Umgang mit Flüssiggas auftretenden Gefahren für Mensch und Umwelt sowie die erforderlichen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln festgelegt werden. Die Betriebsanweisung ist in verständlicher Form und in der Sprache der Beschäftigten abzufassen. Die Betriebsanweisung ist in der Nähe der Flüssiggasanlage auszuhängen.

Regelungen zu brandschutzrechtlichen Vorschriften entnehmen Sie dem Merkblatt der ADD mit dem AZ.: 30638 – Veranstaltungen auf öffentlichen Flächen.

Sollte eine Brandsicherheitswache und/oder ein Sanitätsdienst erforderlich sein setzen Sie sich bitte rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn mit der Berufsfeuerwehr Trier, 0651/9488-0, in Verbindung.

I Lebensmittelrechtliche Hinweise

Es muss eine angemessene, hygienische Warm- oder Kaltwasserversorgung (geeignete Trinkwasserschläuche) und Abwasserentsorgung vorhanden sein.

Jeder Stand muss eine Überdachung, einen leicht zu reinigenden Fußboden besitzen und so ausgestattet sein, dass Lebensmittel keiner negativen Beeinflussung unterliegen.

Unverpackte Lebensmittel dürfen nur so gelagert oder zum Verkauf vorrätig gehalten werden, dass sie keinen negativen Beeinflussungen, insbesondere durch Personen, unterliegen (Spuckschutz, räumliche Trennung). Das Lagern von Lebensmitteln muss mindestens 0,50 m über dem Boden erfolgen (z.B. Schwenkbraten = Mindestabstand zum Kunden 2,50 m).

Die Betriebsstätten müssen sauber und Instand gehalten werden. Eine Handwaschgelegenheit (mit fließendem kalten und warmen Wasser, Seifenspender und Einmalhandtücher) muss vorhanden sein. Sofern keine separate Personaltoilette vorhanden ist, muss in jedem Verkaufsstand ein Handdesinfektionsmittelspender vorhanden sein.

Zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten müssen geeignete Spülmöglichkeiten vorhanden sein: bei Abgabe = 1 Spülbecken; bei Herstellung/Verarbeitung = Doppelspüle oder Spülmaschine (alternativ Spülmobil).

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, müssen eine geeignete, helle, saubere Arbeitskleidung (60° C Wäsche, z.B. T-Shirt, Kittel) inklusive Kopfbedeckung tragen.

Der Genuss von Tabakwaren in jeder Form ist beim Behandeln von Lebensmitteln verboten.

In Kühleinrichtungen, in denen kühlpflichtige Lebensmittel aufbewahrt werden, müssen Thermometer zur Überprüfung der Temperaturen vorhanden sein. Bei leichtverderblichen Lebensmitteln ist auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperaturen zu achten.

Verwendete Zusatzstoffe und Allergene sind gut sichtbar am Stand zu **deklarieren** (Hinweisschild).

Gemäß der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) muss das Wasser, welches für den menschlichen Gebrauch und/oder zur Reinigung von Gegenständen, die bestimmungsgemäß mit Lebensmitteln in Berührung kommen, auch wenn es aus nicht ortsfesten Anlagen stammt, bestimmte mikrobiologische und chemische Anforderungen erfüllen.

Diese Forderung ist nur zu gewährleisten, wenn:

Die verwendeten Schläuche und Bauteile aus trinkwassergeeigneten, undurchsichtigen Material bestehen und keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DIN-DVGW (Deutscher Verein des Gas- u. Wasserfaches e.V.) Prüfung. Schläuche sollten darüber hinaus KTW/DVGW-W 270 geprüft sein. Entsprechende Zertifikate oder Bestätigungen erhalten Sie bei Ihrem Fachhandel und sind für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt vorzuhalten.

Leitungsquerschnitte sind möglichst klein, den örtlichen Gegebenheiten (Wasserverbrauch), zu dimensionieren.

Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme zu desinfizieren bzw. über eine ¼ Std. mit Trinkwasser zu spülen.

Schlauchleitungen sind gegen Beschädigung mit einem Schutzrohr zu versehen und sind, um eine Verwechslung zu vermeiden, gegenüber den Abwasserschläuchen farblich zu kennzeichnen.

Generell sind zum Anschluss Standrohre zu verwenden. Diese müssen ebenfalls vor Verwendung desinfiziert werden.

Tägliche Kontrolle der oberirdisch verlegten Leitungen auf Beschädigungen.

Die für die Trinkwasserversorgung verwendeten Schläuche müssen in sauberer Umgebung und trocken gelagert werden.

Vor erneutem Einsatz sind die Schläuche ggf. mit einem nach TrinkwV zugelassenen Mittel zu desinfizieren.

Entsprechende Informationen erhalten Sie unter 0651/715-500, für den Bereich Verbandsgemeindeverwaltungen Konz und Saarburg unter 06581/919820.

Soweit Personen beim gewerbsmäßigen Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen der in § 42 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz (IfSG) genannten Lebensmittel, damit in Berührung kommen, oder in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt sind, bedürfen einer Belehrung nach § 43 IfSG durch das Gesundheitsamt. Diese Belehrungen finden jeweils mittwochs um 10:00 Uhr und donnerstags um 14:30 statt. Anmeldungen unter der Rufnummer 0651/715-514.

Dies gilt entsprechend für Personen die mit Bedarfsgegenständen, die für die o.g. Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die in § 42 Abs. 2 IfSG Lebensmittel zu befürchten ist.

Lebensmittel gemäß § 42 Abs. 2 IfSG

- a. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- b. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- c. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- d. Eiprodukte
- e. Säuglings- und Kleinkindernahrung
- f. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- g. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- h. Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen.

Die Belehrungsnachweise sind so aufzubewahren, dass diese den Aufsichtsbehörden vorgelegt werden können. Die Bescheinigungen dürfen nicht älter als drei Monate sein. Auf die nach § 43 Abs. 4 erforderlichen Nachbelehrungen durch den Arbeitgeber wird hingewiesen.

J Sonstige Hinweise

Die ordnungsgemäße Abführung der Abwässer muss gewährleistet sein.

Für die Sauberhaltung der genutzten Fläche und deren Umgebung während und nach der Veranstaltung ist Sorge zu tragen. Es sind Abfallbehälter in ausreichender Anzahl bereitzustellen. Das Verteilen von Aufklebern und Ähnliches ist verboten.

Informationspflichten bei einer Erhebung von Daten bei der betroffenen Person gemäß Artikel 13 DSGVO

Datenschutzhinweise im Zusammenhang mit der Beantragung einer Festsetzung

Name und Kontaktdaten des Verantwortlichen:

Stadtverwaltung Trier
Ordnungsamt
Wasserweg 7-9
54292 Trier
E-Mail: ordnungsamt@trier.de

Kontaktdaten des Datenschutzbeauftragten:

Datenschutzbeauftragte der Stadtverwaltung Trier
Am Augustinerhof
54290 Trier

Telefon: 0651/718-1104
E-Mail: datenschutz@trier.de

Zwecke der Verarbeitung:

Die Erhebung der personenbezogenen Daten ist notwendig, um über Ihren Antrag entscheiden zu können, um einer rechtlichen Verpflichtung nachkommen zu können.

Rechtsgrundlagen der Verarbeitung:

Ihre Daten werden auf Grundlage von Artikel 6 Abs. 1 Buchstabe E DSGVO in Verbindung mit § 60 b Gewerbeordnung oder §§ 2 ff. Landesgesetz über Messen, Ausstellungen und Märkte verarbeitet.

Empfänger oder Kategorien von Empfängern der personenbezogenen Daten:

Innerhalb der Stadtverwaltung Trier erhalten diejenigen Stellen Ihre Daten, die diese zur Erfüllung der in Anspruch genommenen Verwaltungsdienstleistung (Beantragung einer Festsetzung) benötigen.

Darüber hinaus können Daten an Dritte, wie andere Behörden oder Einrichtungen, übermittelt werden, soweit diese im Rahmen der Bearbeitung Ihres Antrages zu beteiligen sind.

Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nur, soweit eine Rechtsgrundlage dies gestattet.

Übermittlung von personenbezogenen Daten an ein Drittland:

Wir übermitteln Ihre Daten in Staaten außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums - EWR (Drittländer) nur, soweit dies zur Ausführung des gesetzlichen Verwaltungshandelns erforderlich ist.

Dauer der Speicherung der personenbezogenen Daten:

Soweit erforderlich, verarbeiten wir Ihre personenbezogenen Daten nur für die Dauer der Bearbeitung. Es gelten unterschiedliche Löschfristen.

Darüber hinaus unterliegen wir verschiedenen Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten, die sich unter anderem aus der Abgabenordnung (AO), SGB I und X usw. ergeben. Fristen zur Aufbewahrung bzw. Dokumentation können bis zu 30 Jahre betragen.

Betroffenenrechte:

Nach der Datenschutz-Grundverordnung stehen Ihnen folgende Rechte zu:

Werden Ihre personenbezogenen Daten verarbeitet, so haben Sie das Recht Auskunft über die zu Ihrer Person gespeicherten Daten zu erhalten (Art. 15 DSGVO).

Sollten unrichtige personenbezogene Daten verarbeitet werden, steht Ihnen ein Recht auf Berichtigung zu (Art. 16 DSGVO).

Liegen die gesetzlichen Voraussetzungen vor, so können Sie die Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung verlangen sowie Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Art. 17, 18 und 21 DSGVO).

Wenn Sie in die Datenverarbeitung eingewilligt haben oder ein Vertrag zur Datenverarbeitung besteht und die Datenverarbeitung mithilfe automatisierter Verfahren durchgeführt wird, steht Ihnen gegebenenfalls ein Recht auf Datenübertragbarkeit zu (Art. 20 DSGVO).

Sollten Sie von Ihren oben genannten Rechten Gebrauch machen, prüft die öffentliche Stelle, ob die gesetzlichen Voraussetzungen hierfür erfüllt sind.

Weiterhin besteht ein Beschwerderecht beim Landesbeauftragten für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Rheinland-Pfalz., Postfach 3040, 55020 Mainz, Webseite:

<https://www.datenschutz.rlp.de/>.

Pflicht zur Bereitstellung der Daten:

Ihre Daten erhalten wir direkt von Ihnen oder sie werden aufgrund gesetzlicher Vorschriften erhoben und verarbeitet. Sollten Sie die erforderlichen Daten nicht angeben, kann Ihr Anliegen nicht geprüft werden.