

***Hinweise für Betreiber von Prostitutionsstätten
zur Erstellung eines Betriebskonzeptes
nach § 16 Prostituiertenschutzgesetz (ProstSchG)***

Bei Beantragung einer Erlaubnis zum Betreiben eines Prostitutionsgewerbes muss ein Betriebskonzept vorgelegt werden. Das Betriebskonzept umschreibt die wesentlichen Merkmale des Betriebes, insbesondere im Hinblick auf die zu erwartenden Arbeitsbedingungen der Prostituierten.

Vorbehaltlich des Einzelfalls benötigt die zuständige Behörde zur Prüfung eines Betriebskonzeptes insbesondere Angaben zu folgenden Aspekten:

I. Allgemeine Informationen

- Name und Anschrift des Betriebes, Betreiber/in
- Verantwortliche/r während der Öffnungszeiten sowie Erreichbarkeit
- Angaben zur Betriebsart (Laufhaus, Bordell, Sauna-Club...)
- Öffnungszeiten

II. Beschäftigte und Kunden

- Anzahl der im Betrieb tätigen Prostituierten, Anzahl der maximal gleichzeitig im Betrieb tätigen Prostituierten sowie durchschnittliche Anwesenheitsdauer
- Anzahl der maximal gleichzeitig im Betrieb anwesenden Kunden sowie durchschnittliche Aufenthaltsdauer
- Sonstige Mitarbeiter/innen im Betrieb (Thekenpersonal, Hauswirtschafter/in, Sicherheitspersonal, Reinigungskräfte), Art der Beschäftigungsverhältnisse (Selbständige, abhängig Beschäftigte, abhängig Beschäftigte von Fremdunternehmen)
- Im Einzelfall ggf. hilfreich: Beschreibung besonderer Aufgaben der Mitarbeiter/innen (Leitung, Beaufsichtigung usw.)

III. Bauliche Gestaltung und Ausstattung

- Anzahl und Ausstattung der Räume für sexuelle Dienstleistungen
- Beschreibung der Vorkehrungen, eine Einsehbarkeit der für sexuelle Dienstleistungen genutzten Räume von außen zu verhindern
- Beschreibung des Notrufsystems (z.B. Ablauf bei Alarmierung) der einzelnen für sexuelle Dienstleistungen genutzten Räume
- Beschreibung der Vorrichtungen zur Gewährleistung einer jederzeitigen Öffnung der für sexuelle Dienstleistungen genutzten Räume von innen

- Anzahl Toilettenanlagen und Sanitäranlagen für Prostituierte, sonstige Mitarbeiter/innen, Kunden
- Anzahl und Ausstattung der Sozialräume (Aufenthalts- und Pausenräume)
- Beschreibung der individuell verschließbaren Aufbewahrungsmöglichkeiten für persönliche Gegenstände von Prostituierten und Beschäftigten
- Beschreibung etwaiger Schlaf- und/oder Wohnräume im Betrieb, Modalitäten der Vermietung solcher Räume

IV. Betriebsabläufe, Hinweis- und Aufklärungspflichten

- Beschreibung der typischen Betriebsabläufe (Anbahnung, Weisungsunabhängigkeit der Prostituierten in Bezug auf die angebotenen sexuellen Dienstleistungen, Abwicklung von Zahlungen)
- Beschreibung der Maßnahmen zur Verhinderung der Prostitution durch Opfer von Menschenhandel
- Beschreibung der Maßnahmen zur Verringerung des Übertragungsrisikos sexueller übertragbarer Infektionen, insbesondere Einhaltung der Kondompflicht und Bereitstellung von Kondomen
- Beschreibung sonstiger Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit von Prostituierten und Dritten, Bereitstellung von Gleitmitteln und Hygieneartikeln, Ermöglichung von Beratungsmaßnahmen durch Behörden oder beauftragte Personen

V. Pflichten zur gesundheitlichen Beratung, Schutz von Minderjährigen

- Ermöglichung der gesundheitlichen Beratung und des Aufsuchens von Untersuchungs- und Beratungsangeboten während der Geschäftszeiten
- Inhalt ggf. bereits existierender Hygienepläne
- Beschreibung von Einlasskontrollen, Maßnahmen zur Verhinderung des Aufenthalts Minderjähriger im Betrieb
- Beschreibung der Maßnahmen zur Verhinderung der Prostitution Minderjähriger
- Beschreibung der Maßnahmen zum besonderen Schutz von Prostituierten unter 21 Jahren

VI. Aufzeichnungs- und Aufbewahrungspflichten

- Beschreibung der Umsetzung von Aufzeichnungs- und Aufbewahrungspflichten (Angaben aus Anmelde-/Aliasbescheinigungen, einzelne Tätigkeitstage der Prostituierten, Dokumentation von Zahlungen an/von Prostituierten)
- Art und Ort der Aufbewahrung aufzuzeichnender Daten im Betrieb, Gewährleistung der Löschung personenbezogener Daten nach Ende der Aufbewahrungsfristen

VII. Sonstiges

- Beschreibung einer ggf. vorhandenen Videoüberwachung des Eingangsbereichs und/oder im Betrieb, Aufbewahrungsdauer etwaiger Aufzeichnungen

- Beschreibung von Werbemaßnahmen, ggf. genutzte Internetplattformen, Verantwortlichkeiten für Inhalte
- Angaben zu Alkoholausschank im Betrieb, Vorliegen einer Gaststättenerlaubnis

Die Angaben sind klar, strukturiert, deutlich und verständlich darzulegen.

Auf Nachfrage erhalten Sie bei der zuständigen Erlaubnisbehörde einen Vordruck.

Hinweis:

Die vorliegende „Checkliste“ dient der allgemeinen Information. Die Erlaubnisbehörde entscheidet im Einzelfall, ob die vorliegenden Unterlagen zur Beurteilung des Betriebskonzeptes ausreichen und welche Informationen ggf. nachzureichen sind.