

## **Gesuch zur Erteilung eines Gastgewerbepatentes für einen Anlass**

Art. 14 + 15 des Gastwirtschaftsgesetzes vom 26. November 1995 (GWG)

---

Anlass :  
Datum, Zeit : Beginn: Uhr Ende: Uhr  
Ort der Bewirtung :  
Verantwortliche Person :  
(Adresse, Tel., Handy) :  
Rechnungsempfänger :  
  
 mit Alkoholausschank  ohne Alkoholausschank  
 mit Verkehrsdiest von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr  ohne Verkehrsdiest  
(Organisation durch Gemeinde)

Die Bestimmungen über den Umgang mit Lebensmittel (Merkblatt für Festwirtschaften des Amts für Lebensmittelkontrolle und Merkblatt für Verkauf von leichtverderblichen Lebensmitteln, siehe Beilage) sind mir bekannt.

Die Bestimmungen der eidgenössischen Schall- und Laserverordnung vom 28. Februar 2007 (SR 814.49) sind mir bekannt (Zusammenfassung siehe Beilage). Ich bestätige, dass diese eingehalten werden.

Verantwortliche Person:

Das Patentgesuch ist mindestens 14 Tage vor der Veranstaltung der Gemeinderatskanzlei Muolen einzureichen.

---

### **Verfügung**

1. Das Patent für den aufgeführten Anlass wird erteilt  
 mit Alkoholausschank  ohne Alkoholausschank  
 mit Verkehrsdiest von \_\_\_\_\_ Uhr bis \_\_\_\_\_ Uhr  ohne Verkehrsdiest  
(gemäss beiliegender Offerte vom \_\_\_\_\_)
2. Beginn der Schliessungszeit um \_\_\_\_\_ Uhr
3. a) Diese Patent-Erteilung **gilt nicht** für eine Tombola-/Lottoveranstaltung. Dafür ist eine separate Bewilligung einzuholen.  
b) Der Veranstalter wird auf die Vorschriften betreffend Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche aufmerksam gemacht. Das beiliegende Infoblatt bildet integrierender Bestandteil dieser Bewilligung.  
c) Quellensteuerpflichtige (siehe Merkblatt) sind der Gemeinderatskanzlei unverzüglich mit Name und Adresse schriftlich zu melden.  
d) Wir behalten uns vor, die Veranstaltung zu kontrollieren.
4. Gebühren:  
a) Gastgewerbepatent CHF \_\_\_\_\_  
b) Polizeistundenverlängerung CHF \_\_\_\_\_ Total CHF \_\_\_\_\_

9313 Muolen, \_\_\_\_\_

### **GEMEINDERAT MUOLEN SG**

Der Gemeindepräsident: \_\_\_\_\_ Der Ratsschreiber: \_\_\_\_\_

- Kopie an Amt für Lebensmittelkontrolle

Florian Hafner

lic. iur. Adrian Hofmann

### **Rechtsmittel**

Gegen diese Verfügung kann gemäss Art. 43bis des Gesetzes über die Verwaltungsrechtspflege vom 16. Mai 1965 (VRP) innert 14 Tagen seit Eröffnung beim Volkswirtschaftsdepartement des Kantons St. Gallen Rekurs erhoben werden. Der Rekurs ist schriftlich einzureichen. Er muss einen Antrag, eine Darstellung des Sachverhaltes und eine Begründung enthalten. Dem Rekurs ist die angefochtene Bewilligung beizulegen.

# **Auszug aus der Verordnung über den Schutz des Publikums von Veranstaltungen vor gesundheitsgefährdenden Schalleinwirkungen und Laserstrahlen (Schall- und Laserverordnung, SLV) [814.49]**

## **2. Abschnitt: Schalleinwirkungen**

### **Art. 4** Stundenpegel

Als Stundenpegel LAeqLh (Stundenpegel) gilt der A-bewertete über 60 Minuten gemittelte äquivalente Dauerschallpegel LAeq in dB(A).

### **Art. 5** Begrenzung der Emissionen

1 Wer Veranstaltungen durchführt, muss die Schallemissionen so weit begrenzen, dass die von der Veranstaltung erzeugten Immissionen den Stundenpegel von 93 dB(A) während der gesamten Veranstaltungsdauer nicht übersteigen.

2 Veranstaltungen mit höheren Immissionen sind zulässig, wenn die Anforderungen nach Artikel 6 oder 7 erfüllt sind.

3 Bei Veranstaltungen, welche hauptsächlich für Kinder oder Jugendliche unter 16 Jahren bestimmt sind, sind keine höheren Immissionen als 93 dB(A) zulässig.

### **Art. 5a<sup>1</sup>** Maximaler Schallpegel

Der maximale Schallpegel LAFmax (Frequenzbewertung A, Zeitbewertung Fast (F) tein = 125 ms) von 125 dB(A) darf während der gesamten Dauer der Veranstaltung nicht überschritten werden.

### **Art. 6<sup>1</sup>** Veranstaltungen mit einem Stundenpegel zwischen 93 dB(A) und 96 dB(A)

Wer Veranstaltungen mit einem Stundenpegel zwischen 93 dB(A) und 96 dB(A) durchführt, muss dafür sorgen, dass:

a) die Schallemissionen so weit begrenzt werden, dass die Immissionen den Stundenpegel von 96 dB(A) nicht

übersteigen;

b) Aufgehoben

c) das Publikum im Eingangsbereich der Veranstaltung deutlich sichtbar hingewiesen wird auf:

1. den maximalen Stundenpegel von 96 dB(A),

2. die mögliche Schädigung des Gehörs durch hohe Schallpegel und die Zunahme dieser Gefahr mit der Dauer der Exposition;

d) dem Publikum ein der Norm SN EN 352-2:20022 entsprechender Gehörschutz kostenlos angeboten wird; und

e) der Stundenpegel während der Veranstaltung mit einem Schallpegelmessgerät gemäss Anhang Ziffer 2.1 überwacht wird.

### **Art. 7<sup>1</sup>** Veranstaltungen mit einem Stundenpegel zwischen 96 dB(A) und 100 dB(A)

1) Wer Veranstaltungen mit einer Dauer von maximal drei Stunden und mit einem Stundenpegel zwischen 96 dB(A) und 100 dB(A) durchführt, muss dafür sorgen, dass:

a) die Schallemissionen so weit begrenzt werden, dass die Immissionen den Stundenpegel von 100 dB(A) nicht übersteigen;

b) das Publikum im Eingangsbereich der Veranstaltung deutlich sichtbar auf den maximalen Stundenpegel von 100 dB(A) hingewiesen wird; und

c) die Anforderungen nach Artikel 6 Buchstaben c Ziffer 2, d und e erfüllt werden.

2. Wer Veranstaltungen mit einer Dauer von mehr als drei Stunden und mit einem Stundenpegel zwischen 96 dB(A) und 100 dB(A) durchführt, muss dafür sorgen, dass:

a) die Anforderungen nach Absatz 1 erfüllt sind;

b) der Schallpegel während der ganzen Dauer der Veranstaltung gemäss Anhang Ziffer 1.3 aufgezeichnet wird;

c) die Daten der Schallpegelaufzeichnung sowie die Angaben zu Messort, Ermittlungsort und Pegeldifferenz nach Anhang Ziffer 1.1 Absatz 2 30 Tage aufbewahrt und auf Verlangen der Vollzugsbehörde eingereicht werden; und

d) dem Publikum eine Ausgleichszone zur Verfügung steht und im Eingangsbereich deutlich sichtbar auf diese hingewiesen wird.

3. Ausgleichszonen müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Der Stundenpegel darf 85 dB(A) nicht übersteigen.
- b) Sie müssen mindestens 10 Prozent der Flächen der Veranstaltung umfassen, die für den Aufenthalt des Publikums bestimmt sind.
- b) Sie müssen für das Publikum klar ersichtlich gekennzeichnet und während der Veranstaltung frei zugänglich sein.

**Art. 7a<sup>1</sup>** Veranstaltungen mit mehreren Teilen

Umfasst eine Veranstaltung mehrere Teile mit Stundenpegeln über 93 dB(A), so sind die Anforderungen an die Durchführung nach den Artikeln 6 und 7 für die Veranstaltung als Ganze einzuhalten.

**Art. 8** Meldepflicht

- 1) 1 Die Veranstalterin oder der Veranstalter muss der Vollzugsbehörde die Durchführung von Veranstaltungen nach den Artikeln 6 und 7 mindestens 14 Tage im Voraus schriftlich melden. Die Meldung muss Angaben enthalten über:
  - a) Ort und Art der Veranstaltung;
  - b) den maximalen Stundenpegel;
  - c) Datum, Beginn und Dauer der Veranstaltung;
  - d) Name und Adresse der Veranstalterin oder des Veranstalters;
  - e) Name und Erreichbarkeit der verantwortlichen Person an der Veranstaltung;
  - f) gegebenenfalls die Anwendung des besonderen Mess- und Berechnungsverfahrens gemäss Anhang Ziffer 1.4.
- 2) 2 Für Veranstaltungen gemäss Artikel 7 Absatz 2 muss zusätzlich ein Plan des Veranstaltungsortes eingereicht werden, aus dem die Lage, die Grösse und die Kennzeichnung der Ausgleichszone ersichtlich sind.

**Art. 9** Ermittlung der Immissionen

- 1) 1 Die Mess- und Berechnungsverfahren zur Ermittlung der Immissionen sind im Anhang geregelt.
- 2) 2 Die Messinstrumente der Veranstalter müssen die Anforderungen gemäss Anhang Ziffer 2.1 erfüllen.



## Merkblatt für Festwirtschaften

Info-Blatt LMI040

Stand 1. Dezember 2017

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St.Gallen  
T 058 229 28 00  
F 058 229 28 01  
[www.avsv.sg.ch](http://www.avsv.sg.ch)  
[info.avsv@sg.ch](mailto:info.avsv@sg.ch)

Unter nicht ortsfesten Einrichtungen versteht man Festwirtschaften, Marktstände, Verkaufszelte, Verkaufsfahrzeuge, vorrangig als private Wohngebäude genutzte Einrichtungen in denen jedoch Lebensmittel regelmässig für das Inverkehrbringen zubereitet werden, sowie Verkaufsautomaten.

### Patentreteilung

Die politische Gemeinde vollzieht die Gastwirtschaftsgesetzgebung. Das Patent lautet auf den verantwortlichen Betriebsleiter und ist nicht übertragbar.

### Hygienevorschriften Lebensmittel

- Transport und Lagerung:** Diese sind in den Art. 6 bis 19 HyV umschrieben und gelten auch für Festwirtschaften, wobei den besonderen Gegebenheiten von Festwirtschaften in den Art. 11 und 12 (siehe unten) Rechnung getragen wird.
- Behandlung und Aufbewahrung:** Leichtverderbliche Lebensmittel sind geschützt und bei höchstens +5°C zu lagern. Die Temperaturen sind zu überwachen.
- Auslage und Verkauf:** Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten angeboten werden, dürfen nicht nachteilig beeinflusst werden.

### Bauliche Anforderungen Art.11 HyV

- Es müssen geeignete Vorrichtungen zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist. Dazu gehören insbesondere Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleideräume.

- Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- Es müssen geeignete Vorrichtungen zum Reinigen und erforderlichenfalls Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen vorhanden sein.
- Müssen Lebensmittel gesäubert werden, so muss dafür gesorgt sein, dass die jeweiligen Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen ablaufen können.
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem oder kaltem Trinkwasser muss gewährleistet sein.
- Es müssen angemessene Einrichtungen oder Vorrichtungen zur hygienischen Lagerung und Entsorgung von gesundheitlich bedenklichen oder ungenießbaren Stoffen und Abfällen vorhanden sein.
- Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein.
- Die Lebensmittel müssen, soweit praktisch durchführbar, so aufbewahrt werden, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.

### Transport Art. 12 HyV

- Transportbehälter zur Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor Kontamination geschützt sind. Sie müssen erforderlichenfalls so konzipiert und gebaut sein, dass sie zweckmäßig gereinigt oder desinfiziert werden können.
- Besteht die Gefahr, dass Lebensmittel durch andere Transportgüter kontaminiert werden, so müssen Transportbehälter verwendet werden, die ausschliesslich der Beförderung von Lebensmitteln dienen.



- Dienen Transportbehälter der gleichzeitigen Beförderung von Lebensmitteln und anderen Waren oder von verschiedenen Lebensmitteln, so sind diese Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen.
- Werden Transportbehälter auch für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder für die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen.
- Lebensmittel sind in Transportbehältern so zu platzieren und zu schützen, dass das Kontaminationsrisiko so gering wie möglich gehalten wird.
- Transportbehälter, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, die auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden müssen, müssen so beschaffen sein, dass die Lebensmittel auf der geeigneten Temperatur gehalten werden können und dass eine Überwachung der Transporttemperatur möglich ist.

#### Hygienevorschriften Personal Art. 20-22 HyV

- Personen/Angestellte sind entsprechend ihrer Tätigkeit zu schulen.
- Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit leiden, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten.

#### Kehrichtbeseitigung

- Für Abfälle sind geeignete, gut gekennzeichnete Behälter bereitzustellen.

#### Deklaration

- **Speise- und Getränkekarte:** Herkunftsland und Art vom Fleisch, der Fleischerzeugnisse und des Fisches.
- Sachbezeichnung, Menge und Preise (für Spirituosen zusätzlich der Alkoholgehalt in Volumenprozent) sind aufzuführen.
- Es sind wenigstens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten als das günstigste alkoholische Getränk gleicher Menge.
- **Abgabe alkoholischer Getränke / Jugendschutz:** Es ist ein gut sichtbares Schild anzu bringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift drauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist.
- **Folgender Hinweis ist in der Angebotskarte anzubringen:** *<Informationen zu Allergenen oder anderen Zutaten die unerwünschte Reaktionen auslösen können mündlich bei Personal eingeholt werden>* (inhaltlich in dieser Form).
- Informationen zu den Zutaten müssen dem Personal schriftlich vorliegen. Eine fachkundige Auskunftsperson muss zu jeder Zeit vor Ort sein.

#### Rechtliche Grundlage

Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02; abgekürzt LGV) vom 16. Dezember 2016,  
Hygieneverordnung (SR 817.024.1; abgekürzt HyV) vom 16. Dezember 2016  
Gastwirtschaftsgesetz (sGS 553.1; abgekürzt GWG) vom 26. November 1995.



## Abgabe alkoholischer Getränke

Verkaufsstellen alkoholischer Getränke

Info-Blatt LMI030

Stand 31.05.2018

Kontakt Lebensmittelinspektorat

Amt für Verbraucherschutz  
und Veterinärwesen (AVSV)  
Blarerstrasse 2  
9001 St.Gallen  
T 058 229 28 00  
F 058 229 28 01  
[www.avsv.sg.ch](http://www.avsv.sg.ch)  
[info.avsv@sg.ch](mailto:info.avsv@sg.ch)

Bundesgesetz und kantonale Gesetzgebungen schreiben vor, dass weder Alkohol noch Tabakwaren an unter 16-Jährige und keine Spirituosen, Aperitifs und Alkopops an unter 18-Jährige verkauft oder weitergegeben werden dürfen. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen. Art.14 des Lebensmittelgesetzes (SR817.0) besagt, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren verboten ist.

### Abgabe- und Anpreisungsbeschränkungen für alkoholische Getränke - LGV\* Art. 42 / 43

<sup>1</sup> Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind.

<sup>2</sup> Am Verkaufspunkt ist gut sichtbar und in gut lesbarer Schrift darauf hinzuweisen, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf das Mindestabgabearalter gemäss der Lebensmittel- und der Alkoholgesetzgebung hinzuweisen.

<sup>3</sup> Jede Werbung alkoholischer Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist verboten. Verboten ist insbesondere die Werbung für alkoholische Getränke:  
a. an Orten und Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden;  
b. in Publikationen, die sich hauptsächlich an Jugendliche wenden;  
c. auf Gegenständen, die hauptsächlich Jugendliche benutzen;  
d. auf Gegenständen, die an Jugendliche unentgeltlich abgegeben werden.

<sup>4</sup> Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben oder Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten, oder entsprechend aufgemacht sein.

### Flyer und Hinweisschilder

Das Zentrum für Prävention und Gesundheitsförderung ZEPRA des Kantons St.Gallen führte in verschiedenen Regionen die Alkohol-Präventionskampagne „Checkpoint“ zur konsequenten Umsetzung der Jugendschutzbestimmungen bei der Abgabe von alkoholischen Ge-

tränen durch. Diesbezügliches Unterlagenmaterial (Flyer und Hinweisschilder) kann zur Erfüllung der gesetzlichen Vorschriften verwendet werden. Es ist zu beziehen bei:

- ZEPRA, Unterstrasse 22, 9001 St.Gallen,  
Tel: 058 229 87 60  
E-Mail: [st.gallen@zepra.info](mailto:st.gallen@zepra.info).

### Was verlangt das AVSV?

Verkaufsgeschäft

- Hinweisschilder bezüglich Abgabeverbot: deutlich sichtbar und lesbar am Abgabepunkt oder an der Kasse.
- Deutliche Unterscheidbarkeit alkoholischer Getränke von alkoholfreien Getränken beim Verkauf: Im Angebot mit und ohne Selbstbedienung müssen alkoholhaltige Getränke klar getrennt von alkoholfreien Getränken angeboten werden, sodass keine Verwechslungsgefahr und kein Anreiz zu Spontankäufen besteht.

Gastwirtschaftsbetrieb

- Tischsteller oder grosse Hinweistafeln: Deutlich sichtbar und lesbar in allen Gästebereichen; Aufführen in der Getränkekarte genügt nicht!

Kiosk, Imbissstand

- siehe Verkaufsgeschäft; es gelten die gleichen Anforderungen.

Festveranstaltungen und einzelne Anlässe

- siehe Gastwirtschaftsbetrieb; es gelten die gleichen Anforderungen.

\* Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung

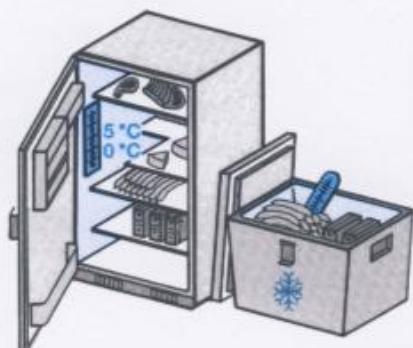
# MERKBLATT

Verkauf von Lebensmitteln im Freien

## Die 9 Hauptregeln

**2**

Kühlhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:  
– max 5°C  
– Kontrollthermometer



**4**

Handwascheinrichtung mit  
– Trinkwasser  
– Reinigungsmittel  
– Einweghandtüchern

**6**

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



**7**

Abfälle  
– vorschriftsgemäss beseitigen



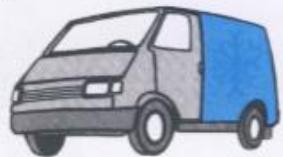
**9**

Selbstkontrolle  
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



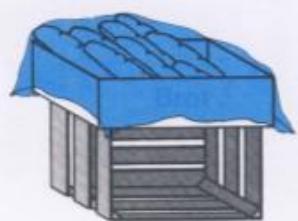
**1**

Anlieferung der Lebensmittel  
– sauber verpackt  
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt



**3**

Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



**5**

Gedeckter Verkaufsstand mit  
– Speischutz  
– glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche



**8**

Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit  
– eittrigen Wunden  
– Durchfall  
– Grippe/Fieber



# CHECKLISTE FÜR FESTVERANSTALTER

Jugendschutz Alkohol und Tabak



**18**

Keine  
Spirituosen, Aperitifs  
und Alcopops an unter  
Jährige

**16**

Kein  
Alkohol und keine  
Tabakwaren an unter  
Jährige

**Sie organisieren eine Veranstaltung? Als Patent- oder Bewilligungsinhaber sind Sie dafür verantwortlich, dass die Jugendschutzbestimmungen umgesetzt und eingehalten werden. Diese Checkliste unterstützt Sie dabei.**

Ab 18			
16 bis 18			
Unter 16			

## Für den Verkauf und die Abgabe von Alkohol und Tabak gelten folgende gesetzliche Bestimmungen

Verboten sind sowohl der Verkauf als auch die Abgabe von Bier, Wein, Obstwein und Tabak an Jugendliche unter 16 Jahren sowie von Spirituosen und Mischgetränken mit Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren.	→ Art. 26 <sup>ta</sup> , 29 <sup>ta</sup> Gastwirtschaftsgesetz (sGS 553.1; GWG) → Art. 41, Abs. 1 Bst. i, Art. 57 Abs. 3 Alkoholgesetz (SR 680; AlkG)
Verboten ist die Abgabe von Tabakerzeugnissen und Raucherwaren mit Tabakersatzstoffen an unter 16-Jährige – auch durch Automaten.	→ Art. 52ter Gesundheitsgesetz (sGS 311.1; GesG)
Der Patentinhaber ist für die Einhaltung des Jugendschutzes verantwortlich. Dazu gehört eine entsprechende Instruktion/Schulung des Personals.	→ Art. 22 Abs. 2 Ziff. 3 und Abs. 3, Art. 20 Abs. 3 GWG (sGS 553.1)
Wer einem Kind unter 16 Jahren alkoholische Getränke oder andere Stoffe in einer Menge, welche die Gesundheit gefährden kann, zum Konsum zur Verfügung stellt, macht sich strafbar.	→ Art. 136 Strafgesetzbuch (SR 311.0)
Am Verkaufspunkt muss gut sichtbar und in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen werden, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auch auf das Mindestabgabalter hinzuweisen.	→ Art. 42 Abs. 2 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (SR 817.02)
Gemäss der Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen darf in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen, nicht geraucht werden. Die Verordnung erläutert die Anforderungen an Raucherräume.	→ Art. 1, Art. 3ff Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (sGS 311.12)
Der Zutritt zu Rauchzimmern (Fumoirs) ist Kindern unter 16 Jahren verboten. Das Zutrittsalter ist am Eingang gut sichtbar und in gut lesbarer Schrift anzuschreiben.	→ Art. 52 <sup>ta</sup> GesG (sGS 311.1)
Der «Sirupartikel» schreibt vor, dass mindestens drei verschiedene alkoholfreie Getränke günstiger angeboten werden müssen, als das günstigste alkoholhaltige Getränk in gleicher Menge (z. B. Bier 3dl: CHF 5.–, Mineral, Rivella und Cola, je 3dl: CHF 4.–).	→ Art. 22 Abs. 1 Bst. b GWG (sGS 553.1)
Happy Hours, All-Inclusive-Anlässe, «Fünfliber-Abend» oder ähnliche Aktionen für Spirituosen und für Mixgetränke mit Spirituosen sind nicht erlaubt.	→ Art. 41, 41a, 57 AlkG (SR 680)

## **Wichtigste Massnahmen zur Umsetzung des Jugendschutzes**

- Konsequente Ausweiskontrolle
- Hinweisschilder am Eingang und am Verkaufspunkt
- Sorgfältige und frühzeitige Schulung des Verkaufs- und Servicepersonals
- Einsatz von Hilfsmitteln wie z.B. Alterskontrollbändern und Altersrechner
- Attraktives alkoholfreies Angebot mit entsprechender Preisgestaltung
- Überprüfung der Jugendschutzmassnahmen
- Keinen Alkohol an Betrunkene ausschenken

### **1. Bewilligung**

- Kontakt mit der Gemeindeverwaltung am Veranstaltungsort aufnehmen  
(Auskunft über Bewilligungsverfahren und Bewilligungskriterien einholen)

### **2. Planung**

#### **Jugendschutzmaterialien**

- Hinweisschild Jugendschutz (für Eingangsbereich und Verkaufspunkte)
  - Kleber Jugendschutz (für Kühlschränke und Theke)
  - Verschiedenfarbige Alterskontrollbänder zur Kennzeichnung des Alters  
(unter 16, 16 bis 18, über 18)
  - Flyer «Wichtige Informationen für das Verkaufs- und Servicepersonal»
  - Altersrechner, elektronischer ID-Reader
  - Schulungs-DVD / Flyer Online-Schulung jalk.ch
  - Weitere Hilfsmittel und Unterlagen (z.B. rechtliche Bestimmungen)
- **Jugendschutzmaterialien und weitere Hilfsmittel können kostenlos bezogen werden unter: [www.checkpoint.sg.ch](http://www.checkpoint.sg.ch)**

## Personal Eingangsbereich

- Genügend Personal (mind. 18-jährig) für Eingang, Kasse und Sicherheit aufbieten
- Schulung
  - Gesetzliche Jugendschutzbestimmungen
  - Konsequente Ausweiskontrolle, nur amtliche Ausweise akzeptieren (ID, Pass, Führerausweis, Ausländerausweis)
  - Kennzeichnung der Altersgruppen durch Alterskontrollbänder
  - Kein Alkohol passiert die Eingangskontrolle (beide Richtungen)
  - Angeheiterte und betrunke Personen auf Fahrtüchtigkeit ansprechen
  - Ansprechperson bestimmen, die für den Jugendschutz zuständig ist
  - Kein Alkoholkonsum während der Arbeitszeit

## Verkaufs- und Servicepersonal

- Genügend Personal (mind. 18-jährig) für Bar und Service aufbieten
- Pro Schicht eine Ansprechperson bestimmen, die für den Jugendschutz zuständig ist
- Schulung
  - Flyer «Wichtige Informationen für das Verkaufs- und Servicepersonal» abgeben, alle Punkte durchgehen und Fragen besprechen
  - Handlungsmöglichkeiten bei schwierigen Situationen aufzeigen (evtl. mit Rollenspiel üben)
  - Auf Online-Schulung jalk.ch verweisen und personalisierte Schulungsbestätigung einfordern

→ **ZEPRA bietet kostenlose Schulungen und Briefings für das Verkaufs- und Servicepersonal an: [www.zepra.info/jugendschutz-schulung](http://www.zepra.info/jugendschutz-schulung)**  
**Flyer für die Online-Schulung jalk.ch können bezogen werden unter: [www.checkpoint.sg.ch](http://www.checkpoint.sg.ch)**

## Barangebot

- «Sirupartikel» umsetzen (z. B. Bier 3dl: CHF 5.–, Mineral, Rivella und Cola, je 3dl: CHF 4.–)
- Happy-Hour-Verbot für Spirituosen und Mixgetränke mit Spirituosen einhalten
- Attraktives alkoholfreies Getränkeangebot zusammenstellen
  - Grosse Auswahl an alkoholfreien Getränken
  - Alkoholfreie Cocktails und Drinks
  - Alkoholfreie Bar führen/mieten (z. B. [www.bluecocktailbar.ch](http://www.bluecocktailbar.ch))
  - Alkoholfreie Getränke günstiger anbieten
- Elektronische Kassensysteme verwenden, die an die Ausweiskontrolle erinnern

## Unfallprävention

- An- und Rückreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln ermöglichen
- Shuttle- oder Taxiservice vor Ort anbieten
- Fahrzeuglenkende zum Verzicht auf Alkohol motivieren und dafür belohnen (z. B. [www.bemyangeltonight.ch](http://www.bemyangeltonight.ch))

## Passivrauchschutz

- Bestimmungen zum Passivrauchschutz umsetzen

## Öffentlichkeitsarbeit

- Engagement für den Jugendschutz aktiv kommunizieren, um positives Image der Veranstaltung zu fördern

## 3. Durchführung

### Einrichten

- Briefing des Personals (Repetition Jugendschutzbestimmungen und Klärung der Verantwortlichkeiten)
- Hinweisschilder im Eingangsbereich und an den Verkaufspunkten aufhängen
- Rauchverbots-Schilder anbringen, Fumoir mit Hinweis auf Zutrittsbeschränkung kennzeichnen
- Altersrechner hinter der Theke/im Eingangsbereich (für Bändelkontrolle) anbringen
- Flyer «Wichtige Informationen für das Verkaufs- und Servicepersonal» hinter der Theke auflegen
- ÖV-Fahrpläne und Taxi-Telefonnummern beim Ausgang gut sichtbar anbringen

### Kontrolle

- Überprüfen, ob Altersbeschränkung beim Eingang durch geschultes Personal sicher gestellt ist
  - Überprüfen, ob gesetzliche Jugendschutzbestimmungen eingehalten werden (z. B. mittels Durchführung von Alkohol- und Tabaktestkäufen)
  - Überprüfen, ob Einhaltung des Rauchverbots sichergestellt ist (z. B. durch geschultes Sicherheitspersonal, das Gäste auf das Rauchverbot hinweist und nötigenfalls wegweist)
- ZEPRA bietet kostenlose Monitoring-Testkäufe (Alkohol & Tabak) an, um die Einhaltung der gesetzlichen Jugendschutzbestimmungen zu überprüfen: [www.zepra.info/jugendschutz](http://www.zepra.info/jugendschutz)



Haben Sie Fragen zum Jugendschutz?  
Wir beraten Sie gerne.

#### Kontakt

Amt für Gesundheitsvorsorge ZEPRA

Fachstelle Suchtprävention

Unterstrasse 22

9001 St. Gallen

Tel. 058 229 87 60

[zepra@sg.ch](mailto:zepra@sg.ch)

[www.zepra.info](http://www.zepra.info)

«Checkpoint» - eine Jugendschutzkampagne der Kantone AI, AR, GR, SG und TG





**16-**

**Kein  
Alkohol und keine  
Tabakwaren an unter  
Jährige**

**18-**

**Keine  
Spirituosen, Aperitifs  
und Alcopops an unter  
Jährige**

**Missachtungen des Gesetzes werden mit einer Busse bestraft.  
Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.**

«Checkpoint» - eine Jugendschutzkampagne der Kantone AI, AR, GR, SG und TG