

## **Checkliste für Vereine**

### **für Festanlässe im gastronomischen Bereich**

Nachfolgend informieren wir Sie über die wichtigsten Punkte inbezug auf die Gastronomie bei der Planung eines Festanlasses. Dabei wurden Hinweise und Informationen aus dem Handbuch für die Planung und Umsetzung von Festanlässen entnommen.

#### **Zuständigkeit für den Anlass**

Bestimmen Sie vor jedem Anlass eine Person, die für den gastronomischen Bereich zuständig ist und für die Kontrollorgane Ansprechperson ist.

#### **Aufgaben für den Organisator**

Der Organisator ist grundsätzlich zuständig für: Wirten nach den gesetzlichen und lebensmittelpolizeilichen/ gesundheitspolizeilichen Vorschriften, Einhaltung der Jugendschutzgesetze, Entsorgung des Abfalls sowie Schulung des Personals.

#### **Bewilligung**

Für die Durchführung eines Festanlasses muss in jedem Fall bei der Gemeindeverwaltung oder der Regionalpolizei frühzeitig gemeldet werden.

Der Verkauf von Spirituosen oder Alcopops ist abgabepflichtig und erfordert eine Kleinhandelsbewilligung des Amtes für Wirtschaft und Arbeit.

Vereine und ähnliche Organisationen sowie Landwirtschaftsbetriebe dürfen Anlässe mit Wirtetätigkeit ohne Beizug einer Person mit einem Fähigkeitsausweis durchführen, sofern die Durchführung solcher Anlässe als Nebentätigkeit des Betriebs, des Vereins oder der Organisation erscheint (GGG § 3).

#### **Verkauf von Getränken und Speisen**

Veranstalter/-innen können selber für Verpflegung und Getränke sorgen oder sie beziehen diese direkt bei den lokalen Anbieter/-innen wie Restaurants, Metzgereien, Bäckereien, Lebensmittelgeschäften, Getränkehandel, Gastroeinkaufszentren.

#### **Öffnungszeiten**

Die Öffnungszeiten bei Festanlässen bewilligt der örtliche Gemeinderat.

## **Alkoholfreie Getränke**

Bei Veranstaltungen und Festen muss in allen Beizli, in denen Alkohol ausgeschenkt wird, eine Auswahl alkoholfreier Getränke zu einem tieferen Preis als das billigste alkoholhaltige Getränk in der gleichen Menge angeboten werden.

Weisen Sie bereits beim Eingang der Beizli auf die Altersbeschränkung betr. Alkoholausschank hin.

## **Jugendschutzbestimmungen betr. Abgabe von Tabakwaren und Alkohol**

Die Jugendschutzbestimmungen verbieten den Verkauf und die Abgabe von

- Tabakwaren an unter 16-jährige
- Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-jährige
- Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-jährige

Das Gesetz verlangt, dass ein Hinweisschild bei allen Abgabestellen von Alkohol angebracht wird. Flyer mit diesen Angaben können bezogen werden bei GastroAargau, Geschäftsstelle, Suhrenmattstrasse 48, 5035 Untereffelden.

Das Service- und Verkaufspersonal ist vor dem Anlass zu schulen und auch zu überwachen. Das Personal darf im Zweifelsfall von den jugendlichen Gästen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass die Getränke von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind.

Mischungen von Energy Drinks mit Alkohol sind verboten. Energy Drinks dürfen mit alkoholischen Getränken nicht als Mixgetränk angeboten werden (zB. Gummibärli).

Im weitem dürfen keine alkoholhaltigen Getränke an Betrunkene abgegeben werden.

## **Happy Hours**

Happy Hours und All-Inclusive-Veranstaltungen verleiten zum Trinken von viel Alkohol in kurzer Zeit. Solche Angebote sind für Spirituosen illegal. Das Alkoholgesetz verbietet die Vergünstigung oder die Gratisabgabe von Spirituosen und spirituosenhaltigen Getränken sowie jegliche Werbung dafür.

## **Verkauf von Lebensmitteln aller Art**

Beizli und Lebensmittelverkaufsstellen an Festen haben sich ebenfalls an die gesetzlichen Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln zu halten. Zu beachten ist:

- Zustand der Küche
- Sauberkeit
- Funktionieren die Einrichtungen (Kühlschränke unter + 5°)
- Sind genügend Kühlmöglichkeiten vorhanden (Speisen wichtiger als Getränke)
- Sind Abwaschmöglichkeiten vorhanden
- Sind zur Händereinigung Seifen- und Papierspender vorhanden

Die Hygiene- und Sauberkeitsvorschriften der Lebensmittelpolizei sind einzuhalten.

## **Abfall und Entsorgung**

Genügend Abfalleimer sollten vorhanden sein. Wenn Sie unnötigen Abfall vermeiden möchten, kann ein Depot auf Flaschen und Drinkgläser verlangt werden. Organisieren Sie die Trennung von Glas, Pet und Aluminium. Nehmen Sie mit der Gemeindeverwaltung Kontakt auf.

## **Versicherungen**

Klären Sie bei Ihrer Versicherung ab, welche Versicherungen Sie für den Anlass abschliessen müssen (Unfall für die Mitarbeitenden, Haftpflicht, Elementarschäden, Diebstahl, usw.).

## **Feuerpolizeiliche Vorschriften**

Es ist wichtig, dass Feste im Hinblick auf Feuer sicher sind. Fluchtwege sind gut ersichtlich zu beschildern. Es empfiehlt sich, rechtzeitig mit der Feuerwehr Kontakt aufzunehmen und fordern Sie die entsprechenden Merkblätter an.

## **Toiletten**

Genügend Toiletten sind wichtig. Falls stationäre Toiletten fehlen, lassen sich mobile Anlagen mieten. Vergessen Sie nicht, dass ein Anschluss ans Frischwasser und an die Kanalisation unter Umständen nötig ist.

## **Eingangskontrolle**

Die Eingangskontrolle hat die Aufgabe, Altersbegrenzungen durchzusetzen. Bei Unsicherheit ist ein Personalausweis zu verlangen.

## **Sicherheit**

Sicherheit bei Festen ist besonders wichtig. Es empfiehlt sich, einen geeigneten Sicherheitsverantwortlichen und eine Stellvertretung zu ernennen.

## **Beschilderung**

Am Eingang sollte ein Plakat auf Folgendes aufmerksam gemacht werden:

- Ausgabebestimmungen für den Alkoholausschank
- Telefonnummern von Taxis
- Plakate und Armbänder für Altersbeschränkungen

## **Weitere Informationen**

In diesem Leitfaden sind nicht abschliessend alle zu erfüllenden Aufgaben zur Durchführung eines Festanlasses aufgeführt. Vor allem wird der gastronomische Teil abgehandelt.

**Links: informativ und hilfreich**

- [www.ag.ch](http://www.ag.ch)  
Meldeformular an den Gemeinderat für die Kleinhandelsbewilligung zum Verkauf von Spirituosen
- [www.sfa-isp.ch](http://www.sfa-isp.ch)  
Schweizerische Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme
- [www.bemyangeltonight.ch](http://www.bemyangeltonight.ch)  
Projekt zum Thema „Heimkehr von der Party“ unter dem Motto „wer fährt trinkt nicht – wer trinkt fährt nicht“
- [www.suchthilfe-ags.ch](http://www.suchthilfe-ags.ch)  
Website der Stiftung für Suchthilfe ags des Kantons Aargau
- [www.bluecocktailbar.ch](http://www.bluecocktailbar.ch)  
Alkoholfreie Bar mit verschiedenen Angeboten
- [www.eav.admin.ch](http://www.eav.admin.ch)  
Eidgenössische Alkoholverwaltung - Happy Hours und All-Inclusive-Veranstaltungen sind verboten
- [www.diegemeindenhandeln.ch](http://www.diegemeindenhandeln.ch)  
Projekt 2000 - 2007 für eine auf die Gemeinde/Region zugeschnittene Alkoholpolitik
- [www.ag.ch/verbraucherschutz](http://www.ag.ch/verbraucherschutz)  
Merkblätter vom Kantonalen Labor Aargau finden Sie unter

Unterenfelden, Januar 2010 / (Version angepasst, Mai 2015)

**GastroAargau**

Verband für  
Hotellerie und Restauration

## Vergessen Sie nicht!

- Einholen der Bewilligung zur Durchführung des Festanlasses bei der Gemeindeverwaltung oder der zuständigen Regionalpolizei
- Einholen der Wirtebewilligung bei der Gemeindeverwaltung oder der zuständigen Regionalpolizei
- Einholen der Kleinhandelsbewilligung zum Verkauf von Spirituosen / Alcopops über die Gemeindeverwaltung
- Kontaktnahme mit der örtlichen Feuerwehr
- Bestimmung einer Person für den Gastrobereich
- Bestimmung eines Sicherheitsverantwortlichen
- Festlegung der Öffnungszeiten
- Schulung des Service- und Verkaufspersonals
- Erstellen der Getränke- und Speisekarte
  - Mengenangaben beim Offenausschank
  - Beachtung Auswahl alkoholfreier Getränke (günstiger als alkoholhaltige Getränke in der gleichen Menge)
  - Angabe Alkoholgehalt in Volumenprozenten bei den Spirituosen
  - Deklaration Fleisch
- Hinweisschild bei Verkaufsstellen von Tabakwaren und alkoholischen Getränken anbringen „Die Jugendschutzbestimmungen verbieten den Verkauf und die Abgabe von
  - Tabakwaren an unter 16-jährige
  - Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-jährige
  - Alcopops, Spirituosen und Aperitifen an unter 18-jährige“
- Nur hitzebeständige Speiseöle oder Speisefette verwenden
- Kühlschränke für Lagerung der Lebensmittel (Einhalten der Kühlhaltevorschriften – siehe Anhang)
- Einweghandschuhe für Zubereitung von Speisen
- Frischwasser
- Wasch- und Abwaschgelegenheit bei den Zubereitungs- und Ausgabestellen von Speisen
- Abfallentsorgung (Pet, Glas, Aluminium)
- Reinigungsmaterial
- Toilettenanlagen