

## Checkliste Jugendschutz bei Veranstaltungen

**Hinweis: fett gedruckte Passagen sind zwingende gesetzliche Auflagen und können durch die Polizei kontrolliert werden.**

### Gesetzliche Jugendschutzbestimmungen Alkoholabgabe

Es gelten folgende Regelungen zur Alkoholabgabe an Jugendliche:

Getränk	Abgabe unter 16 Jahren	Abgabe ab 16 Jahren	Abgabe ab 18 Jahren
Bier, saurer Most	<b>verboten</b>	erlaubt	erlaubt
Wein, Schaumwein	<b>verboten</b>	erlaubt	erlaubt
Spirituosen, Aperitifs	<b>verboten</b>	<b>verboten</b>	erlaubt

### Planung

- Mindestalter und Ausweispflicht auf Plakaten, Flyern, Inseraten, etc. erwähnen
- alle Helfer (mind. 18-jährig) fühlen sich dem Jugendschutz verpflichtet
- bei Unsicherheiten betreffend Jugendschutz Fachstelle kontaktieren
- Anti-Langeweile-Massnahmen organisieren (Tischfussball, Darts, Billard,...)
- keine Werbung für Tabak und Alkohol
- neutrale Sponsoren einem Alkohollieferanten vorziehen
- nur lokale Alkohollieferanten berücksichtigen
- ansprechend präsentierte alkoholfreie Drinks im Sortiment einplanen
- Snacks im Sortiment einplanen

### Eingangsbereich

- Alterseinteilung mittels verschiedenfarbiger Kontrollbänder (u16, 16/17, ü18)
- Hinweisschild mit Mindestalter und Ausweispflicht sichtbar anbringen**
- Fahrpläne ÖV, Telefonnummern Taxi sichtbar anbringen

### Einführung Personal Eingangsbereich

- gesetzliche Jugendschutzbestimmungen (siehe oben)**
- Ausweiskontrolle (nur amtliche Ausweise akzeptieren: ID, Pass, Ausländerausweis, Führerausweis)**
- Umgang mit aggressiven Festbesuchern (keine Toleranz von Gewalt)
- Umgang mit Jugendlichen besprechen, die keinen Alkohol trinken dürfen
- Taschenkontrollen, damit Besucher keinen Alkohol ins Festareal bringen können
- wer arbeitet, trinkt nicht

### **Ausschankbereich**

---

- alkoholfreie Getränke anbieten, die günstiger sind als das günstigste alkoholische Getränk
- Mineralwasser sehr günstig abgeben
- Leitungswasser gratis zur Verfügung stellen
- Hinweisschilder mit Mindestalter und Ausweispflicht an allen Ausschankstellen sichtbar anbringen**
- Bechergrosse der alkoholischen Getränke beschränken (z.B. 3 dl statt 5 dl)
- Snacks anbieten

### **Einführung Personal Ausschankbereich**

---

- gesetzliche Jugendschutzbestimmungen (siehe oben)**
- konsequente Ausweiskontrolle (nur amtliche Ausweise akzeptieren: ID, Pass, Ausländerausweis, Führerausweis) falls keine farbigen Eintrittsbänder verwendet werden**
- Umgang mit Jugendlichen klären, welche unerlaubt Alkohol kaufen wollen (alkoholfreie Alternativen anbieten)
- Umgang mit Gästen klären, welche nicht bezugsberechtigten Jugendlichen Alkohol weitergeben (verwarnen, evtl. im Wiederholungsfall aus dem Festareal verweisen)
- keine Alkoholabgabe an Betrunkene (Gastgewerbegesetz)**
- Umgang mit aggressiven Festbesuchern
- Verantwortliche bestimmen, welche bei Problemen herbeigerufen werden können
- wer arbeitet, trinkt nicht

### **Webseite**

---

Weitere Informationen und Factsheets zum Thema Jugendschutz und Alkohol sind unter **[www.jugendschutz-zentral.ch](http://www.jugendschutz-zentral.ch)** zu finden. Jugendschutzmaterialien wie farbige Kontrollbänder, Hinweisschilder, und Broschüren können ebenfalls online bestellt werden.

### **Online-Schulung zu Jugendschutz und Alkoholausschank auf [www.jalk.ch](http://www.jalk.ch)**

---

Die Website [jalk.ch](http://jalk.ch) (kurz für *Jugendschutz Alkohol*) bietet grundlegende Informationen über den Jugendschutz sowie die Möglichkeit einen personalisierten Schulungsnachweis zu erlangen. [jalk.ch](http://jalk.ch) ist jederzeit zugänglich und kostenlos.

Die Website gliedert sich in vier Teile:

- allgemeine Informationen zu Jugendschutz und Alkoholkonsum bei Jugendlichen
- geltende gesetzliche Grundlagen bei der Alkoholabgabe (national und kantonal)
- Praxisbeispiele, um das theoretische Wissen praktisch anzuwenden
- Lerntest mit 15 Fragen als Grundlage für die Zertifizierung

Die Schulung dauert rund 40 Minuten.

### **Beratung/Schulung**

---

gesundheit schwyz berät Sie bei der Umsetzung der Jugendschutzbestimmungen an Ihrer Festveranstaltung und führt Schulungen für das Ausschankpersonal durch. Dieses Angebot ist kostenlos.

Kontakt: [denise.zai@triplus.ch](mailto:denise.zai@triplus.ch) / 041 859 17 27