

Weisungen und Merkblätter

im Zusammenhang
mit Festveranstaltungen

Dezember 2022

Inhaltsverzeichnis

Hygiene	1
Check-Liste für Gelegenheitswirtschaften	1
Merkblatt Verkauf von Lebensmitteln im Freien	5
Jugendschutz/Alkoholausschank	6
Checkliste Jugendschutz bei Veranstaltungen	6
Hilfreiche Jugendschutzmaterialien und Tools.....	8
Sorry, aber du bist zu jung: Verkauf und Ausschank von Alkohol	10
Merkblatt Happy Hours.....	12
Sanität	13
Richtlinien für den Sanitätsdienst bei Grossanlässen	13
Passivrauchen	15
Auszug aus der Wegleitung des Kantons Schwyz.....	15
Brandschutz	19
Brandschutz bei Anlässen	19
Flüssiggas	26
Sichere Verwendung von Flüssiggas – Reglement für Veranstaltungen.....	26
Checkliste Veranstaltungen.....	29
Sicherheit	30
Checkliste für den Sicherheitsverantwortlichen	30
Schall	32
Schall bei Veranstaltungen.....	32
Umweltfreundliche Veranstaltungen	34
Empfehlungen für nachhaltige Kultur- und Sportanlässe	34
Abfall und Recycling	36
Bodenschutz	38
Gewässerschutz.....	40
Lärm und Schall	42
Gehörschutz und Laser	44
Licht	45
Nützliche Hinweise und Adressen	46
Checkliste An alles gedacht?	49

Hinweis

Alle Unterlagen finden Sie auch online auf <https://www.vszgb-handbuch.ch/> im Kapitel Sicherheit

Zusammen gestellt durch:

Denise Zai, [gesundheit schwyz](#)
Dezember 2022

Check-Liste

für

Gelegenheitswirtschaften

Herausgegeben von der
**Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektorinnen
und –inspektoren**
5. überarbeitete Auflage 2001
Nachdruck 2010

1. Lebensmittelrechtliche Grundlagen

Die gesetzlichen Grundlagen zu der vorliegenden Check-Liste finden sich in den einschlägigen eidgenössischen und kantonalen Gesetzen und Verordnungen.

2. Definition und Geltungsbereich

Unter Gelegenheitswirtschaften versteht man Betriebe mit baulich einfachen Einrichtungen, die nur zeitweise und/oder bei besonderen Gelegenheiten benützt werden.

Das Patent oder die Bewilligung ist zeitlich begrenzt.

Diese Check-Liste gilt für sämtliche Betriebe und Anlässe, in und bei denen Lebensmittel in Verkehr gebracht werden.

3. Allgemeine Anforderungen

- 3.1 Die verantwortliche Person hat dafür zu sorgen, dass bei der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und Verteilung der Lebensmittel grösste Ordnung und Reinlichkeit (Hygiene) beachtet wird.
- 3.2 In der unmittelbaren Umgebung von Lebensmitteln dürfen keine Schuhe und Kleider deponiert werden.
- 3.3 Personen, die mit der Zubereitung von Lebensmitteln beschäftigt sind, haben das Rauchen zu unterlassen.
- 3.4 Personen, die krank sind (z.B. Fieber, Erbrechen, Durchfall usw.), Ekzeme oder eitrige Wunden aufweisen, dürfen nicht beschäftigt werden.

4. Anforderungen an die Einrichtungen

- 4.1 Es muss genügend fliessendes Trinkwasser zur Verfügung stehen. In Ausnahmefällen kann frisches Trinkwasser aus geeigneten Behältnissen verwendet werden.
- 4.2 Für das Hände waschen müssen frisches Wasser, Reinigungsmittel und Einweghandtücher zur Verfügung stehen.

- 4.3 Die Arbeitstische zur Zubereitung von Lebensmitteln müssen glatte, leicht abwaschbare Oberflächen aufweisen. Lebensmittel, Geschirr, Geräte usw. sind durch geeignete Massnahmen vor Verunreinigungen (Staub, Schmutz, Witterungseinflüssen usw.) zu schützen.

Beim Aufbewahren von Lebensmitteln muss ein genügender Bodenabstand eingehalten werden. Tiere sind fernzuhalten.

- 4.4 Für begrenzt haltbare und leicht verderbliche Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Fleischwaren muss eine lückenlose Kühllhaltung sichergestellt sein.

Es müssen geeignete Kühleinrichtungen zur Verfügung stehen, die eine konstante Kühltemperatur von max. +5°C gewährleisten.

Ungefrorene oder aufgetaute Hackfleischprodukte sollen am Herstellungstag zubereitet und verbraucht werden. Hackfleischprodukte müssen konstant gekühlt bei max. +5°C gelagert werden.

Die Anlieferung in gefrorenem Zustand wird empfohlen.

Warme Speisen sollen bei mind. 65°C warm gehalten werden.

- 4.5 Sämtliche für die Konsumation aufliegenden Lebensmittel (wie Gipfeli, Weggli, Nussgipfel, Sandwiches usw.) müssen durch geeignete Abdeckungen oder Verpackungen vor Verunreinigungen geschützt sein.

- 4.6 Für die Reinigung von Pfannen, Töpfen, Gläsern, Geschirr und Besteck müssen geeignete Spülvorrichtungen vorhanden sein (Doppelspültrog mit Kalt- und Warmwasserbeschickung oder Spültrog und Abwaschmaschine).

Kann diese Anforderung nicht eingehalten werden, sind verkaufsfertig abgefüllte Getränke mit Wegwerfbechern oder Trinkhalmen sowie Einweggeschirr und –besteck zu verwenden.

- 4.7 Für die Abfälle müssen geeignete verschliessbare Behälter (oder auch Kehrichtsäcke aus Kunststoff) in genügender Zahl zur Verfügung stehen.

Die Abfallbehälter (evtl. Container) sind ausserhalb des Küchenbereichs zu stationieren.

- 4.8 Für Gelegenheitswirtschaften sollen Toilettenanlagen (nach Geschlechtern getrennt) zur Verfügung stehen. Dies können feste Einrichtungen wie z.B. Toiletten in Schulanlagen oder aber auch Toilettenwagen sein.

Die Anzahl der Toiletten ist der Grösse des Anlasses anzupassen.

Zu jeder WC-Anlage gehört mindestens eine Handwascheinrichtung mit fliessendem Wasser (auch provisorische Einrichtungen sind zulässig), Seifenspender und Einweghandtüchern.

Für die Wartung der WC-Anlagen ist eine verantwortliche Person zu bestimmen.

4.9 Die Beseitigung der Abwasser hat vorschriftsgemäss zu erfolgen (keine Verschmutzung von Gewässern).

5. Speise- und Getränkekarte

5.1 Die Preise sämtlicher Lebensmittel und Getränke sind den Gästen in geeigneter und gut ersichtlicher Weise zusammen mit Sachbezeichnung, Mengenangabe und weiteren Kennzeichnungsvorschriften bekannt zu geben.

6. Selbstkontrolle

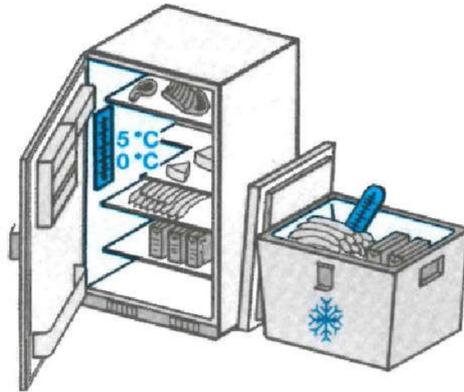
Für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit muss ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontroll-Konzept erarbeitet und umgesetzt werden.

MERKBLATT

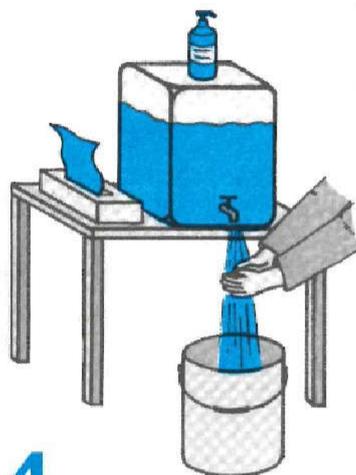
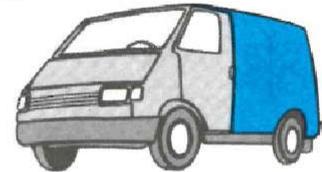
Verkauf von Lebensmitteln im Freien

Die 9 Hauptregeln

- 2** Kühllhaltung der leichtverderblichen Lebensmittel:
– max 5°C
– Kontrollthermometer



- 1** Anlieferung der Lebensmittel
– sauber verpackt
– leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt

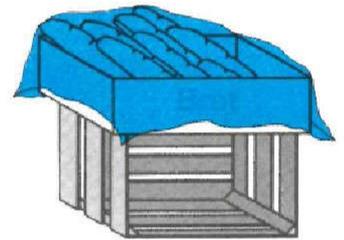


- 4** Handwascheinrichtung mit
– Trinkwasser
– Reinigungsmittel
– Einweghandtüchern



- 5** Gedeckter Verkaufsstand mit
– Speischutz
– glatter, harter, abwaschbarer Arbeitsfläche

- 3** Lagerung von Lebensmitteln vor äusseren Einflüssen geschützt



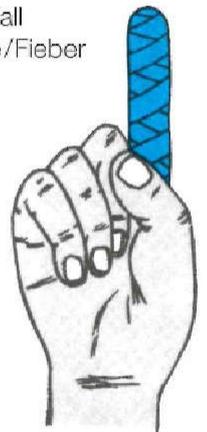
- 6** Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht



- 7** Abfälle
– vorschriftsgemäss beseitigen



- 8** Nicht zur Arbeit zugelassenes Personal mit
– eitrigen Wunden
– Durchfall
– Grippe/Fieber



- 9** Selbstkontrolle
– Schriftliche Unterlagen müssen vorhanden sein



Herausgegeben von der Gesellschaft Schweizer
Lebensmittelinspektorinnen und Lebensmittelinspektoren
Nachdruck 2015

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	verboten	erlaubt	erlaubt
Wein, Schaumwein	verboten	erlaubt	erlaubt
Spirituosen, Aperitifs	verboten	verboten	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: z.B. mit dem All-you-can-drink-Mineralwasserpapp
- 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** zu finden. Jugendschutzmaterialien wie farbige Kontrollbänder, Hinweisschilder, und Broschüren können ebenfalls online bestellt werden.

Online-Schulung zu Jugendschutz und Alkoholausschank auf www.jalk.ch

Die Website jalk.ch (kurz für *Jugendschutz Alkohol*) bietet grundlegende Informationen über den Jugendschutz sowie die Möglichkeit einen personalisierten Schulungsnachweis zu erlangen. 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@triaplus.ch / 041 747 68 70

Hilfreiche Jugendschutzmaterialien und Tools

Kontrollarmbänder

Bestellen Sie **Kontrollarmbänder** für Ihre Veranstaltung auf www.jugendschutz-zentral.ch (300 Stück pro Farbe sind kostenlos). Sie erleichtern dem Ausschankpersonal die Alterskontrolle. Die Ausweise werden beim Eingang kontrolliert und die Festbesucher mit einem Kontrollarmband in der entsprechenden Farbe ausgerüstet. Für den zweiten Veranstaltungstag können Sie den zweiten Farbsatz bestellen.

1. Farbsatz



Armband ROT: unter 16 Jahren
keine Abgabe alkoholischer Getränke

Armband GELB: 16 und 17 Jahre
Bier/Wein/Schaumwein/saurer Most erlaubt

Armband GRÜN: ab 18 Jahren
alle alkoholischen Getränke erlaubt

2. Farbsatz



Armband ROT mit Streifen: unter 16 J.
keine Abgabe alkoholischer Getränke

Armband GELB mit Streifen: 16 und 17 J.
Bier/Wein/Schaumwein/saurer Most erlaubt

Armband GRÜN mit Streifen: ab 18 J.
alle alkoholischen Getränke erlaubt

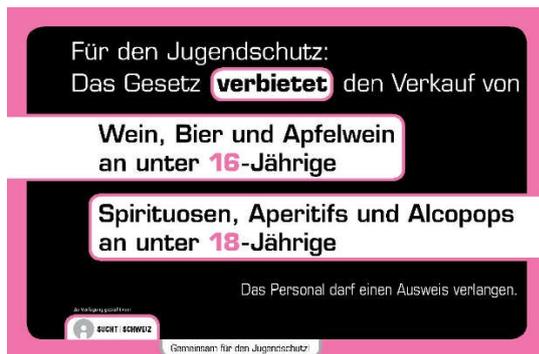
Die Armbänder müssen straff am Handgelenk angezogen werden, sodass sie nicht untereinander ausgetauscht werden können!

Neu im Sortiment: Mineralwasserpass

Neu können Sie zudem blaue Armbänder bestellen (300 Stück pro Veranstaltungstag kostenlos). Der Veranstalter bietet diesen "All-You-Can-Drink"-Mineralwasserpass zu einem attraktiven Preis an (Vorschlag: 5.- Fr.). Dieser Pass soll die Gäste dazu animieren mindestens zwischendurch auch Wasser zu konsumieren. Ebenso ist der Mineralwasserpass ein interessantes Angebot für alle Gäste, die nach der Veranstaltung noch nach Hause fahren müssen.

Mineralwasserpass www.jugendschutz-zentral.ch

Hinweisschilder



Sie sind gesetzlich verpflichtet, an den Verkaufs- bzw. Ausschankstellen sowie am Eingang **Hinweisschilder** mit den Jugendschutzgesetzen aufzuhängen. Diese bestellen Sie ebenfalls auf www.jugendschutz-zentral.ch.

Altersprüfung mit neuer App: JALK ID-Scan

Das Errechnen des Alters bei der Ausweiskontrolle kann in der Hektik ziemlich herausfordernd sein. Die App "JALK ID-Scan" kann dabei helfen. Mit der App können alle offiziellen Ausweisdokumente (Personalausweis, Reisepass, Führerschein oder Aufenthaltsgenehmigung) eingescannt werden. Das Resultat wird sofort angezeigt:



Da beim Scannen der ID keine Fotos aufgenommen und keine Daten gespeichert werden, entspricht die App auch den Anforderungen des Datenschutzes. Die vom Blauen Kreuz in Kooperation mit der Eidgenössischen Zollverwaltung entwickelte App gibt es kostenlos im App Store sowie bei Google Play.

gesundheit schwyz berät Sie bei der Umsetzung der Jugendschutzbestimmungen an Ihrer Festveranstaltung und führt kostenlose Schulungen für Ausschankpersonal durch.

Kontakt: denise.zai@triaplus.ch / 041 747 68 70.

Zweifel über das Alter?

Es ist nicht immer leicht, das Alter einer Person zu schätzen. Wenn Sie unsicher sind: Zerberechnen Sie sich nicht den Kopf, fragen Sie!

- «Wie Sie auf dem Hinweisschild sehen, bin ich verpflichtet, Sie nach Ihrem Alter zu fragen.»
- «Haben Sie einen Ausweis mit Altersangabe? Sonst darf ich Ihnen keinen Alkohol verkaufen.»
- «Wenn Sie nicht nachweisen können, dass Sie 18 Jahre alt sind, darf ich Ihnen kein Alcopop verkaufen. Das Gesetz verbietet es mir. Ich könnte sonst Schwierigkeiten bekommen.»

10

Offensichtlich zu jung!

Auch wenn klar ist, dass die Person nicht alt genug ist und Sie ihr keinen Alkohol verkaufen dürfen, ist es nicht immer einfach, gut zu reagieren. Was können Sie sagen?

- «Sorry, aber ich darf dir keinen Alkohol verkaufen. Du bist zu jung.»
- «Es tut mir Leid, aber ich darf dir keinen Alkohol verkaufen. Es gibt viele alkoholfreie Getränke, solche kann ich dir gerne verkaufen.»
- «Wie du auf diesem Schild sehen kannst, darf ich dir kein Alcopop oder Bier verkaufen. Das Gesetz verbietet es mir, und ich könnte Schwierigkeiten bekommen.»

Was tun? Wie reagieren?

Grundregel

Zeigen Sie Entschlossenheit und bleiben Sie bestimmt, denn die Gesetze verpflichten Sie dazu. Bei Nichteinhaltung der Bestimmungen zum Jugendschutz riskiert die verantwortliche Person eine Geldbusse oder ein Strafverfahren. Verantwortlich können der Verkäufer oder die Verkäuferin, das Ausschankpersonal, der Gastwirt oder die Gastwirtin sein.

Klare Haltung einnehmen

- Das Gesetz verlangt, dass ein Hinweisschild mit den Jugendschutzbestimmungen am Abgabeort angebracht wird. Bringen Sie es an einem gut sichtbaren Ort an, zum Beispiel bei der Kasse oder an der Bar. Kostenlose Aushängeschilder können Sie bei Sucht Schweiz beziehen (vgl. Adresse unten).
- Ihre Kunden und Gäste sind mit dem Schild über die rechtlichen Bestimmungen informiert. Das Personal kann bei Bedarf darauf verweisen und sich rechtfertigen, wenn es einen Ausweis mit Altersangabe verlangt.
- Auch einem Kind, das im Auftrag seiner Eltern Alkohol kaufen will, darf kein Alkohol verkauft werden.

Sämtliche Informationsmaterialien von Sucht Schweiz können auf der Website shop.suchtschweiz.ch bestellt oder heruntergeladen werden.

Illustration: Barbara Kranz | Thun



**aber du bist zu jung –
ich darf dir keinen Alkohol verkaufen!
Verkauf und Ausschank von Alkohol:
Die Arbeit an der Kasse oder
im Ausschank ist nicht einfach!**



Sucht Schweiz
Av. Louis-Ruchonnet 14
Postfach 870
CH-1001 Lausanne
www.suchtschweiz.ch

20.0069, 2018

Für den Jugendschutz – das Gesetz verbietet den Verkauf von



Wein



Bier



Apfelwein



an unter 16-Jährige



Alcopops



Aperitifs



Spirituosen



an unter 18-Jährige

Für den Jugendschutz – das Gesetz verbietet Alkoholwerbung

Jede Werbung für alkoholische Getränke, die sich an Kinder oder Jugendliche unter 18 Jahren richtet, ist verboten. So dürfen etwa keine Werbegegenstände (T-Shirts, Mützen etc.) gratis an Jugendliche abgegeben werden.

Gesetzliche Grundlagen: Lebensmittelverordnung Art. II, Alkoholgesetz Art. 42b

Es gibt gute Gründe für den Jugendschutz

Kinder und Jugendliche reagieren empfindlicher auf Alkohol als Erwachsene (erhöhtes Risiko für Unfälle und körperliche Schädigungen).

Je früher Jugendliche regelmässig Alkohol trinken und je häufiger sie einen Rausch erleben, desto grösser ist die Gefahr, dass sie später Probleme mit Alkohol bekommen.

Deswegen: Kein Alkohol an unter 16-Jährige!

Bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen kommt Rauschtrinken häufig vor. Der Freundeskreis, Gruppendruck und die Betonung eines Lebensstils sind oft die Gründe für einen solchen Konsum.

Zunehmend werden auch starke Alkoholika getrunken, die schnell betrunken machen. Mit Zucker versetzt, sind diese leicht zu trinken. Je höher der Alkoholgehalt, desto stärker die Wirkung. Rauschtrinken birgt zum Beispiel die Gefahr einer Alkoholvergiftung und erhöht das Risiko eines Unfalls.

Deswegen: Keine Spirituosen und keine Alcopops an unter 18-Jährige!

Grundsätzlich gilt:

- Kein Alkohol an unter 16-Jährige!
- Keine Spirituosen an unter 18-Jährige!

Welche alkoholischen Getränke darf man an Jugendliche ab 16 Jahren verkaufen? Grundsätzlich nur fermentierte Getränke. Einige Beispiele:

- Bier, Panaché, Bier mit Aromazusätzen
- Wein, Frucht- und Beerenwein (mit höchstens 15 Volumenprozenten)
- Weincooler, Sangria, Schaumwein (ohne Zugabe von gebranntem Wasser)
- Apfelwein

Welche alkoholischen Getränke dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren verkauft werden? Grundsätzlich alle Spirituosen. Einige Beispiele:

- Spirituosen wie Obst-, Wein- und Beerenbrände, Aperitifs, Liköre, Brandy und Bitter (Rum, Wodka, Whisky, Pastis, Cognac etc.)
- Alcopops und andere Mischgetränke mit Spirituosen wie Smirnoff Ice, Bacardi Breezer
- Likörwein, Wermut und Weine aus Früchten oder Beeren mit einem Alkoholgehalt von mehr als 15 Volumenprozenten (Porto, Sherry etc.)



Merkblatt Happy Hours

Handels- und Werbebeschränkungen für Spirituosen

Das Alkoholgesetz enthält Handels- und Werberestriktionen für Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke. Diese verbieten grundsätzlich Vergünstigungen, Preisreduktionen und Aktionen sowie die entsprechende Werbung.

Deshalb sind unter anderem folgende Anlässe illegal, falls auch Spirituosen und spirituosenhaltige Getränke inbegriffen sind: Happy Hours, Zwei für eins, Tre per uno, Mezzo Prezzo, All-Inclusive-Anlässe, Fünfliber-Abend, Börsen-Drinking (variable Preise je nach Nachfrage) usw.

Zu den illegalen Aktionen zählen ebenfalls Umschreibungen wie: «Von x bis y Uhr alle Cocktails nur z Franken», «Eintritt x Franken – all Drinks free», «Freitags Drink x, samstags Drink y für nur z Franken» oder «Getränkegutschein für alle, die verkleidet erscheinen» usw.

Wichtiger Hinweis: Diese Aufzählungen sind nicht abschliessend und dienen lediglich der Illustrierung.

Die Gesetzestexte im Wortlaut

Art. 41 Abs. 1 des Alkoholgesetzes: Handelsverbote (⇒ Kontrolle durch Kantone)

Verboten ist der Kleinhandel mit gebranntem Wasser

[...]

g. zu Preisen, die keine Kostendeckung gewährleisten, ausgenommen behördlich angeordnete Verwertungen;

h. unter Gewährung von Zugaben und anderen Vergünstigungen, die den Konsumenten anlocken sollen;

[...]

Art. 42b Abs. 2 des Alkoholgesetzes: Beschränkung der Werbung (⇒ Kontrolle durch EAV)

Preisvergleichende Angaben oder das Versprechen von Zugaben oder anderen Vergünstigungen sind verboten.

Konsequenzen bei Widerhandlungen

Missachtung der Werbe- und Handelsvorschriften des Alkoholgesetzes werden mit Bussen geahndet (Art. 57 des Alkoholgesetzes). Im Wiederholungsfall können die Kantone dem fehlbaren Betrieb das Alkoholpatent entziehen.

Richtlinien für den Sanitätsdienst der Gemeinden

(Vom 1. Januar 2007)

C. Sanitätsdienst bei Grossanlässen

1. Allgemeines

¹ Bei Grossanlässen ist der Veranstalter oder die von ihm beauftragten Personen verantwortlich für den Schutz der Gesundheit und zur Aufrechterhaltung von Ruhe, Ordnung und Sicherheit. Das Sanitätskonzept muss Bestandteil einer Bewilligung sein.

² Die vom Interverband für Rettungswesen (IVR) am 24. April 2003 erlassenen "Richtlinien für die Organisation des Sanitätsdienstes bei Veranstaltungen" sind integrierender Bestandteil dieser Richtlinien.

2. Definition Grossanlass

Jede vorhersehbare Ansammlung von mehreren hundert Personen muss als Grossanlass bezeichnet werden.

3. Notwendigkeit eines Sanitätsdienstes bei Grossanlässen

Die Erfordernisse und der Umfang eines Sanitätsdienstes bei Veranstaltungen werden mit der Risikoabschätzung gemäss IVR-Richtlinien ermittelt.

4. Organisation des Sanitätsdienstes

¹ Die Verantwortung für die Erarbeitung des sanitätsdienstlichen Konzeptes liegt beim Veranstalter.

² Organisation und konkrete Planung des Sanitätsdienstes bei Veranstaltungen erfolgen gemäss IVR-Richtlinien.

³ Bei der Planung von Veranstaltungen sind von Anfang an die für den Sanitätsdienst vorgesehenen Organisationen beizuziehen.

⁴ Veranstalter von Grossanlässen sind verpflichtet, Rettungsdienste, Sanitätsnotrufzentralen und Spitäler im Einzugsgebiet der Veranstaltung in der Regel drei Monate im Voraus zu informieren.

5. Kontrolle des sanitätsdienstlichen Konzeptes bei Veranstaltungen

¹Die Kontrolle des sanitätsdienstlichen Konzeptes bei Veranstaltungen obliegt der bewilligenden Behörde.

²Die bewilligende Behörde kann zur Beurteilung und Kontrolle des sanitätsdienstlichen Konzeptes für Veranstaltungen Mitglieder der sanitätsdienstlichen Ersteinsatzelemente beziehen.

6. Entschädigung

Die Entschädigung für den Sanitätsdienst bei Veranstaltungen geht zu Lasten des Veranstalters.

D. Inkrafttreten

Die Richtlinien treten am 1. Januar 2007 in Kraft.

Schutz vor Passivrauchen

Auszug aus der Wegleitung des Kantons Schwyz

Rechtsgrundlagen

- Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen (PaRG; SR 818.31) vom 3. Oktober 2008
- Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PaRV; SR 818.311) vom 28. Oktober 2009
- Gesundheitsgesetz (GesG; SRSZ 571.110) vom 16. Oktober 2002

Diese Wegleitung zum Vollzug des Bundesgesetzes und der Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen ist im Internet zu finden unter www.sz.ch Rubrik Unternehmen: Arbeit, Gewerbeaufsicht -> Schutz vor Passivrauchen.

Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauch (PaRG)	Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PaRV)	Bemerkungen
<p>Art. 1 Geltungsbereich</p> <p>¹ Dieses Gesetz regelt den Schutz vor Passivrauchen in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen.</p>	<p>Allgemeine Bestimmungen</p> <p>Art. 1 Geltungsbereich</p> <p>Diese Verordnung regelt:</p> <ol style="list-style-type: none"> das Rauchverbot in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen; die Anforderungen an Raucheräume und an deren Belüftung; die Anforderungen an Raucherlokalen und an deren Belüftung; die Voraussetzungen für die Beschäftigung von Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmern in Raucheräumen und Raucherlokalen 	<p>PaRG und PaRV regeln den Schutz vor Passivrauchen in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen (Art. 1 Abs. 1 PaRG).</p> <p>Im Freien, an Einzelarbeitsplätzen sowie in privaten Haushaltungen (Art. 1 Abs. 3 PaRG) gelten die beiden Erlasse nicht.</p> <p>Gemäss § 9a Abs. 1 GesG gelten im Kanton Schwyz die Mindestbestimmungen des Bundesrechts (PaRG, PaRV). Es wurde darauf verzichtet, gestützt auf Art. 4 PaRG strengere Vorschriften zu erlassen.</p>
<p>² Öffentlich zugängliche Räume sind insbesondere:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gebäude der öffentlichen Verwaltung; Spitäler und andere Gesundheitseinrichtungen; Kinderheime, Altersheime und vergleichbare Einrichtungen; Einrichtungen des Straf- und Massnahmenvollzugs; Bildungsstätten; Museums-, Theater-, und Kinoräumlichkeiten; Sportsstätten; Restaurants- und Hotelbetriebe (einschliesslich nichtlandwirtschaftlicher Nebenbetriebe nach Art. 24b des Raumplanungsgesetzes vom 22. Juni 1979) unabhängig von kantonalen Bewilligungserfordernissen; Gebäude und Fahrzeuge des öffentlichen Verkehrs; Verkaufsgeschäfte und Einkaufszentren; 	<p>Art. 2 Rauchverbot</p> <p>¹ Rauchen ist unter Vorbehalt der Artikel 4 - 7 untersagt in geschlossenen Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen.</p> <p>² Als Arbeitsplatz mehrerer Personen gilt jeder Ort an dem sich mehrere Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer dauernd oder vorübergehend zur Ausführung der ihnen zugewiesenen Arbeit aufhalten müssen.</p>	<p>Geschlossene Räume</p> <p>Als geschlossene Räume gelten namentlich <u>Innenräume</u>, die mit Ausnahme von Fenstern und Türen nach allen Seiten fest umschlossen sind. Keine Rolle spielt das Material. Auch Zelte mit textilen Wänden gelten als geschlossene Räume.</p> <p>Teilweise offene Räume (z.B. Wintergarten, Festhütte oder -zelt) sind nur dann ausgenommen, wenn der Rauch direkt ins Freie entweichen kann und im Innenraum keine Konzentration von Rauch entsteht. Als Richtwert gilt, dass der Raum eine Öffnung von mindestens der Hälfte des Daches oder der Seitenfläche aufweisen muss.</p> <p>Öffentlich zugängliche Räume</p> <p>Wird als <u>Vereinslokal</u> ein Gastronomiebetrieb benutzt, gilt es immer als öffentlich zugänglich. Werden eigene Räumlichkeiten genutzt (z.B. Klubhaus), die den Mitgliedern vorbehalten sind, und ist der Erwerb der Mitgliedschaft an bestimmte Anforderungen geknüpft, die nicht von jedermann erfüllt werden (u.a. Mitgliederbeitrag), so fehlt es an der öffentlichen Zugänglichkeit. Die Zutrittsbeschränkung darf jedoch nicht zum blossen Schein gelten. Auch Vereins- und Klublokale sind jedoch öffentliche Räume, wenn in ihnen gegen Entgelt Getränke oder Speisen zum Genuss an Ort und Stelle abgegeben werden (Art. 1 Abs. 2 Bst. h PaRG). Ebenso fallen sie in den Geltungsbereich des PaRG, wenn die Räume mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen (Art. 2 PaRV).</p>

Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauch (PaRG)	Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PaRV)	Bemerkungen
<p>³ Auf private Haushaltungen ist dieses Gesetz nicht anwendbar.</p>		<p>In Räumen, in denen normalerweise ein Rauchverbot gilt, weil sie öffentlich zugänglich sind oder weil sie als Arbeitsplatz für mehrere Arbeitnehmende dienen (z.B. Gastgewerbebetrieb, Turnhalle), besteht das Rauchverbot auch während allen anderen Veranstaltungen.</p>
<p>Art. 2 Rauchverbot</p> <p>¹ Rauchen ist in Räumen nach Artikel 1 Absätze 1 und 2 untersagt.</p> <p>² Der Betreiber oder die Betreiberin oder die für die Hausordnung verantwortliche Person kann in besonderen Räumen, in denen keine Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer beschäftigt werden, das Rauchen gestatten, sofern sie abgetrennt, besonders gekennzeichnet und mit ausreichender Belüftung versehen sind (Raucherräume). Ausnahmsweise dürfen in Raucherräumen von Restaurants- und Hotelbetrieben Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer mit deren ausdrücklicher Zustimmung beschäftigt werden. Das Einverständnis hat im Rahmen des Arbeitsvertrages zu erfolgen.</p>	<p>Art. 3 Sorgfaltspflicht</p> <p>Wer einen Raum betreibt, in dem das Rauchen gestattet ist, muss dafür sorgen, dass Personen in angrenzenden rauchfreien Räumen nicht durch Rauch belästigt werden.</p> <p>Raucherräume und Raucherlokale</p> <p>Art. 4 Anforderungen an Raucherräume</p> <p>a. durch feste Bauteile von anderen Räumen dicht abgetrennt ist, nicht als Durchgang in andere Räume dient und über eine selbsttätig schliessende Tür verfügt;</p> <p>b. mit einer ausreichenden Belüftung ausgestattet ist.</p> <p>² Raucherräume müssen deutlich und an gut sichtbarer Stelle bei jedem Eingang als solche gekennzeichnet sein.</p> <p>³ Mit Ausnahme von Rauchwaren und Raucherutensilien dürfen in einem Raucherraum keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind.</p>	<p>Die strikte Trennung zwischen Raucherräumen und allen anderen Räumen, in denen das Rauchen verboten ist, ist entscheidend für den Schutz vor Passivrauchen.</p> <p>Anforderungen an Raucherräume</p> <p>Für die Einrichtung und den Betrieb eines Raucherraumes gelten folgende Anforderungen (Art. 4 Abs. 1 und 2 PaRV):</p> <ul style="list-style-type: none"> - er muss durch feste Bauteile dicht von anderen Räumen abgetrennt sein. Ein Vorhang oder Gitter genügt diesen Anforderungen nicht. Raucherkabinen mit drei Seitenwänden und einer offenen Seite genügen nicht. Die Innen- oder Trennwände dürfen keine Öffnungen (z.B. Durchreiche) aufweisen; - er muss über eine selbsttätig schliessende Tür verfügen. Dazu genügt die Montage eines Türschliessers; - er darf nicht als Durchgang zu anderen Räumen (z.B. Toiletten, Gardaroben) dienen; - er muss mit einer ausreichenden Belüftung ausgestattet sein. Massgebend ist, dass der Rauch entweichen kann und eine ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet ist. <u>Es darf kein Rauch in die angrenzenden rauchfreien Räume gelangen.</u> Mit einer aktiven Belüftung im Unterdruck kann dies sichergestellt werden. Ein Unterdruck kann z.B. mit einem Fensterventilator im Raucherraum erzeugt werden. Reines "Fensterlüften" (natürliche Belüftung) reicht nicht; - er muss deutlich und an gut sichtbarer Stelle bei jedem Eingang als solcher gekennzeichnet sein; - mit Ausnahme von Raucherwaren und Raucherutensilien dürfen in ihm keine Leistungen angeboten werden, die im übrigen Betrieb nicht erhältlich sind. <p>Bei Veranstaltungen</p> <p>Raucherräume sind auch bei zeitlich begrenzten Veranstaltungen (z.B. Festzelt) möglich. Wiederum darf ihre Fläche höchstens einen Drittel der Gesamtausschankfläche betragen. Da Zelte nicht in Nichtraucher- und Raucherräume unterteilt werden können, sind nur separate Zelte als Raucherräume zulässig. Was bereits vorher als Nichtraucherlokal galt, ist auch während der Veranstaltung als</p>

Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauch (PaRG)	Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen (PaRV)	Bemerkungen
<p>Art. 6 Beschäftigung von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern in Raucherräumen und Raucherlokalen</p> <p>¹In Raucherräumen von Restaurants- und Hotelbetrieben und in Raucherlokalen dürfen Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer nur beschäftigt werden, sofern sie schriftlich zugestimmt haben.</p> <p>²Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer dürfen in Raucherräumen zum Testen von Tabakprodukten beschäftigt werden, sofern sie einer solchen Tätigkeit schriftlich zugestimmt haben.</p> <p>³Für schwangere Frauen, stillende Mütter und Jugendliche unter 18 Jahren gelten die Sonderschutzvorschriften des Arbeitsgesetzes vom 13. März 1964³ und seiner Ausführungsbestimmungen.</p>	<p>Nichtraucherlokal zu führen.</p> <p>In Raucherräumen von Restaurants- und Hotelbetrieben (Art. 4 PaRV) und in Raucherlokalen (Art. 5 PaRV) dürfen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer beschäftigt werden, sofern sie <u>schriftlich zugestimmt</u> haben (Art. 6 Abs. 1 PaRV). In anderen Raucherräumen dürfen hingegen keine Arbeitnehmerinnen oder Arbeitnehmer beschäftigt werden (Art. 2 Abs. 2 PaRG). Einzige Ausnahme bildet das Testen von Tabakprodukten, sofern die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer schriftlich zugestimmt haben (Art. 6 Abs. 2 PaRV).</p> <p>Das Einverständnis muss vor Stellenantritt schriftlich erfolgen. Hingegen bedarf der Einzelarbeitsarbeitsvertrag als solcher wie bisher keiner bestimmten Form (Art. 320 Abs. 1 OR). Vorbehalten bleiben weitergehende Formvorschriften in Gesamtarbeitsverträgen.</p> <p>Schwangere Frauen, stillende Mütter sowie Jugendliche unter 18 Jahren dürfen nicht in Raucherräumen oder Raucherlokalen beschäftigt werden, selbst wenn ihr Einverständnis vorliegt. Kann eine Arbeitgeberin oder ein Arbeitgeber einer schwangeren Frau oder stillenden Mutter, die nicht in einem Raucherraum oder -betrieb arbeiten darf, keine gleichwertige Ersatzarbeit zuweisen, hat diese gemäss Art. 35 Abs. 3 Arbeitsgesetz (ArG) Anspruch auf 80 % Lohn.</p>	
<p>Art. 6 Vollzug</p> <p>¹ Der Bundesrat erlässt die Ausführungsbestimmungen. ² Die Kantone vollziehen dieses Gesetz.</p>	<p>Gemäss § 9a Abs. 2 GesG ist die für die Gastgewerbebewilligung zuständige Behörde, d.h. der <u>Ge-meinderat</u> (§ 16 Abs. 1 Gastgewerbegesetz [GGG; SRSZ 333.100] vom 10. September 1997), <u>zuständig</u> für die Bewilligung von Raucherräumen (Fumoirs) und Raucherlokalen. Der Vollzug der Bestimmungen zum Schutz vor Passivrauchen obliegt den Gemeinden. Das zuständige Departement kann Weisungen erlassen (§ 9a Abs. 3 GesG).</p>	

Schwyz, Mai 2014/AFA

Brandschutz bei Anlässen



Erarbeitet durch die Brandschutzfachstellen:

1 Geltungsbereich

Bei Anlässen mit grossen Personenbelegungen gelten erhöhte Sicherheitsanforderungen. Diese sind in den Schweizerischen Brandschutzvorschriften geregelt. Die vorliegende Arbeitshilfe umschreibt die konkreten Anforderungen für Anlässe wie Musik- und Tanzveranstaltungen, Discos, Vorträge, Vereins-Festanstalten und dergleichen. Sinngemäss gilt das vorliegende Papier auch für Zeltbauten und Provisorien.

Für Räume, die mehrmals jährlich für grosse Anlässe benützt werden, ist eine Brandschutzbewilligung / Rahmenbewilligung der zuständigen Brandschutzbehörde erforderlich. Ist eine solche vorhanden, geht diese den allgemeinen Bestimmungen dieser Arbeitshilfe vor.

2 Verantwortung des Veranstalters

Der Veranstalter ist für die Einhaltung der erforderlichen Massnahmen verantwortlich. Eigentümer und Nutzer von Bauten und Anlagen sorgen in Eigenverantwortung dafür, dass die Sicherheit von Personen und Sachen gewährleistet ist und dass Einrichtungen für den Brandschutz sowie haustechnische Anlagen jederzeit betriebsbereit sind.

3 Übersicht über die Notwendigkeit von Brandschutzmassnahmen

	Bis 300 Personen	Über 300 Personen
Fluchtwege / Maximalbelegung	X	X
Bestuhlung	X	X
Dekorationen	X	X
Heizen und Kochen	X	X
Elektroinstallationen:		
- nachleuchtende Rettungszeichen	X	
- sicherheitsbeleuchtete Rettungszeichen (dauernd eingeschaltet)		X
- Sicherheitsbeleuchtung im Veranstaltungsraum		X
Löschgeräte	X	X
offenes Feuer erlaubt	X	
Indoor-Feuereffekte mit Bewilligung	X	X
Tribünen		X
Besonderheiten bei Zeltbauten:		
- Drehflügeltüren		X
- Blitzschutz / Erdung		X

	Bis 300 Personen	Über 300 Personen
Organisation und Kontrollen:		
- Zugänglichkeit für die Einsatzkräfte		X ²⁾
- Sicherheitsbeauftragter		X
- Kontrolle vor dem Anlass	X	X
- Rundgänge vor / während dem Anlass		X ¹⁾
- Wachdienst während dem Anlass		X ²⁾

1) bei problematischen Veranstaltungen

2) bei Gross-Veranstaltungen über 1000 Personen

4 Fluchtwege

Fluchtwege müssen direkt oder über Korridore und Treppenhäuser ins Freie führen. Kein Punkt im Raum darf mehr als 35 m vom nächsten Notausgang entfernt sein.

Fluchtwege sind jederzeit in voller Breite frei benutzbar zu halten. Sie dürfen weder durch Einbauten noch durch irgendwelche Gegenstände beeinträchtigt werden.

Sämtliche Fluchttüren müssen in Fluchtrichtung öffnen und jederzeit ohne Hilfsmittel rasch geöffnet werden können.

5 Maximalbelegung und Ausgangsbreiten

Die maximale Personenbelegung ist abhängig von der Lage und Grösse des Raums und von den vorhandenen Ausgangs- und Fluchtwegbreiten.

Die maximal zulässige Belegung ist durch den Veranstalter verbindlich festzulegen und während der Veranstaltung zu kontrollieren!

Die Breite der Fluchtwege und Ausgänge ist entsprechend der maximalen Personenbelegung festzulegen. Liegen keine verbindlichen Angaben vor, ist von folgenden Annahmen auszugehen:

Raum mit Bestuhlung: 1.3 Personen/m²

Raum ohne Bestuhlung: 2 Personen/m².

Die erforderlichen Ausgangsbreiten berechnen sich wie folgt:

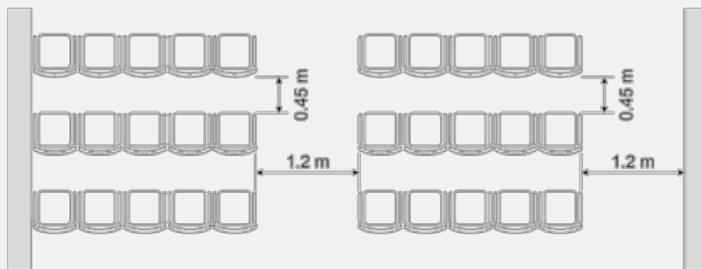
- bis 50 Personen: ein Ausgang mit 0.9 m Breite;
- bis 100 Personen: zwei Ausgänge mit 0.9 m Breite;
- bis 200 Personen: drei Ausgänge mit je 0.9 m Breite oder zwei Ausgänge, von denen einer 0.9 m und der Andere 1.2 m breit ist.
- Mehr als 200 Personen: Mehrere Ausgänge mit mindestens je 1.20 m Breite.
 - Bei Entfluchtung ebenerdig: 0.6 m Breite pro 100 Personen;
 - Bei Entfluchtung über Treppen: 0.6 m Breite pro 60 Personen.

Beispiel: Entfluchtung von 500 Personen aus einem Festzelt: $500 P \times 0.6 m / 100 = 3 m$ Breite. Lösungsvarianten: 2 Türen à 1.40 m und 1.60 m oder 2 Türen à 1.20 m und 1.80 m.

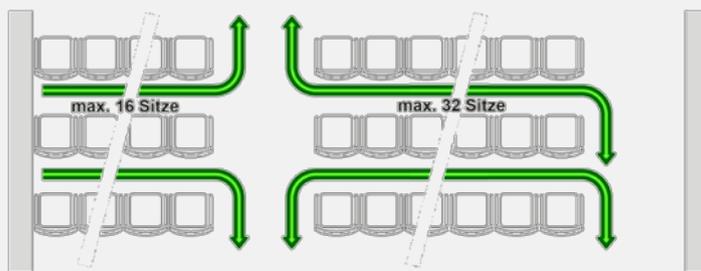
6 Bestuhlung

Bei Konzertbestuhlungen sind folgende Abstände und maximale Anzahl Sitze einzuhalten:

Freier Durchgang zwischen den Sitzreihen

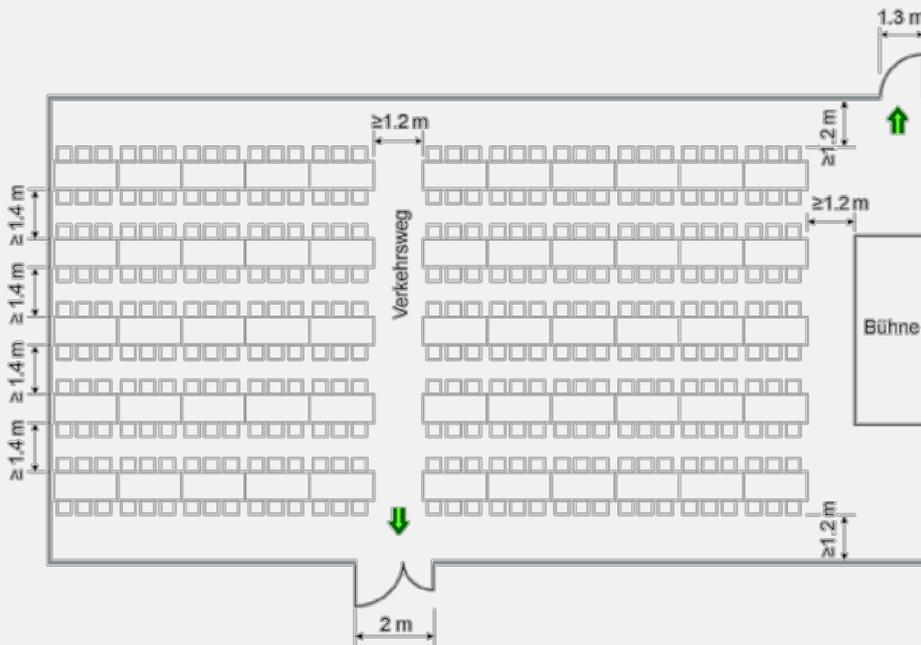


Anzahl Sitze pro Reihe



Wo die Bestuhlung nicht am Boden unverrückbar befestigt werden kann, sind die Stühle einer Sitzreihe so zu verbinden, dass die Verbindung vom Publikum nicht gelöst werden kann.

Anforderung bei Bankettbestuhlung



7 Dekorationen

Zum Dekorieren dürfen nur schwer entflammable Materialien, welche unter Hitze- oder Brandeinwirkung nicht abtropfen, verwendet werden (Material der RF2).

Vor Beginn der Dekorationsarbeiten sind die eingesetzten Materialien im Freien zu testen. Vorgehen: Muster über die Flamme halten, das Muster darf brennen. Wird die Stützflamme entfernt, muss das Muster selbständig verlöschen.

Stroh, Heu, Papierschnitzel, Schilf, Tannenreisig, Kunststofffolien und dergleichen dürfen für Dekorationen nicht verwendet werden.

Dekorationen aus Massivholz (z. B. Bretter allseitig gesägt, Brettdicke ≥ 10 mm) sind zulässig, ebenso Holzschnitzel als Sauberkeitsschicht auf Naturböden, sofern diese dauerhaft feucht gehalten werden.

Matten aus geschältem Schilf dürfen für kleinere Deckenverkleidungen über Buffet, Bar und dergleichen verwendet werden, jedoch nicht für Raumunterteilungen und Wandverkleidungen. Das Schilf ist durch geeignete Imprägnierung zu behandeln, damit es schwer entflammbar wird.

Dekorationen sind so anzubringen, dass Fluchtwege und Ausgänge jederzeit in ihrer ganzen Breite frei begehbar sind und deren Kennzeichnung sichtbar bleibt.

Ballone dürfen nur mit nicht brennbaren Gasen gefüllt werden (z.B. Ballongas, Helium, Luft).

8 Heizen und Kochen

Räume mit grosser Personenbelegung dürfen nur indirekt, mittels Luftgebläse oder Warmwasser beheizt werden. Katalytische Gasheizgeräte (Pilzstrahler) sind in Räumen mit grosser Personenbelegung oder in Fluchtwegen verboten.

Elektrisch betriebene Heizlüfter können direkt in Festräumen aufgestellt werden. Die Sicherheitsabstände gemäss Herstellerangaben sind einzuhalten.

Die Verwendung von Gasverbrauchsgeräten (Kochherde, Steamer, Fritteusen, Gasgrill, Strahler usw.) ohne Züandsicherung innerhalb von Gebäuden ist nicht zulässig (Züandsicherung: Vorrichtung, welche die Gaszufuhr unterbricht, wenn das ausströmende Gas nicht brennt). Geräte ohne Züandsicherung sind im Freien oder in separaten, ausreichend belüfteten Zelten aufzustellen. In Flucht- und Rettungswegen dürfen keine Gasflaschen oder Gasverbrauchsgeräte aufgestellt werden.

Gasflaschen sind auf eine trockene und standfeste Unterlage zu stellen und gegen Witterungseinflüsse (z. B. Sonneneinstrahlung) zu schützen. Die Gasflaschen müssen gegen Stürzen und Zugang durch Dritte gesichert werden.

Anschlüsse und Verbindungsleitungen sind so zu installieren, dass sie nicht beschädigt werden. Verbindungsleitungen über 1,50 m Länge sind als Festinstallation auszuführen oder in Schutzrohren zu verlegen. Sie sind periodisch auf Dichtigkeit zu kontrollieren.

Im Festraum dürfen nur die für den Betrieb von Koch- und Heizgeräten benötigten Flaschen vorhanden sein. Reserveflaschen sind ausserhalb des Festraums zu lagern und müssen gegen den Zugriff Dritter geschützt sein.

Der Veranstalter sowie der Betreiber der Flüssiggasanlage müssen die Pflichten gemäss „Reglement für Veranstaltungen, Sichere Verwendung von Flüssiggas“ einhalten (Herausgeber: Arbeitskreis LPG, VKF, FVF).

9 Elektroinstallationen

Die elektrischen Installationen sind gemäss Niederspannungsinstallationsnorm NIN durch autorisiertes Personal vorschriftsgemäss auszuführen.

Ausgänge und Notausgänge sind mit nachleuchtenden oder sicherheitsbeleuchteten Rettungszeichen (z.B. Einzelakku mit mind. 30 Minuten Betriebsdauer) zu versehen (gemäss Tabelle unter Punkt 3).

Bei einer Belegung von mehr als 300 Personen ist eine individuelle Sprachdurchsage erforderlich.

10 Löschgeräte

In den Veranstaltungsräumen müssen genügend und zweckmässige Hand-Feuerlöscher vorhanden, gut erkennbar und jederzeit zugänglich sein.

11 Feuereffekte

In Räumen mit grosser Personenbelegung dürfen weder offenes Feuer (auch Fackeln, Gasfeuer) verwendet noch Feuerwerksartikel abgebrannt werden.

Für Indoor-Feuereffekte wird auf die Brandschutzrichtlinie «Gefährliche Stoffe» Ziffer 11.4 verwiesen. Es ist hierfür eine Ausnahmegewilligung erforderlich. Ein detailliertes Gesuch ist mindestens drei Wochen vor dem Anlass bei der zuständigen Brandschutzbehörde einzureichen.

12 Tribünen

Beim Bau von Tribünen ist die Norm SIA 401.006 „Zuschaueranlagen - Teil 6: Demontierbare (provisorische) Tribünen“ einzuhalten.

Der Zugang zu Bereichen unter der Tribüne, die nicht als Verkehrs- und Fluchtwege dienen, ist mit geeigneten Massnahmen zu verhindern.

13 Anlässe in Festzelten bei mehr als 300 Personen

Die Notausgänge aus Zeltbauten sind mit einem anerkannten System oder mit Drehflügeltüren auszuführen, falls die Ausgänge nicht dauernd in der erforderlichen Breite offen gehalten werden. Reissleinen, Reissverschlüsse etc. gelten nicht als anerkanntes Fluchtwegsystem.

Bei Drehflügeltüren die abschliessbar sind müssen Notausgangverschlüsse eingebaut werden.

Zeltbauten mit Metallkonstruktionen sind fachgerecht zu erden.

14 Organisation und Kontrollen

Der Veranstalter hat einen Sicherheitsverantwortlichen zu bestimmen. Er wirkt bei der Planung des Festanlasses mit und ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitsmassnahmen eingehalten werden. Insbesondere muss die Belegung kontrolliert und die maximal zulässige Besucherzahl eingehalten werden.

Für Gross-Veranstaltungen ist ein Notfall- und Einsatzplan zu erstellen, welcher mit Gemeinde, Polizei, Feuerwehr (Feuerwehr-Zugang, Alarmierung) und Sanität abzusprechen ist.

Vor und während dem Fest sind Kontrollen und Runden durchzuführen, bei problematischen Veranstaltungen ist allenfalls ein Wachdienst erforderlich (als problematische Veranstaltungen gelten zum Beispiel: Bühnenvorstellungen mit Kulissen, Fastnachtsanlässe, Festwirtschaften, Messen und Ausstellungen, Disco- und Technoveranstaltungen, Rockkonzerte, grosse Sportanlässe).

Für Runden- und Wachdienste ist vom Veranstalter mindestens eine nur für diese Aufgabe freigestellte und besonders instruierte Person (z. B. der Feuerwehr oder eines privaten Sicherheitsdiensts) zu beauftragen.

Es brennt – was tun?

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Alarmieren, Telefon 118 | Wo brennt's?
Was brennt? |
| 2. Retten | Personen warnen, bergen, evakuieren |
| 3. Löschen | Brand bekämpfen mit vorhandenen
Löschgeräten |

Kontakt

www.brandschutznachweis.ch

Sichere Verwendung von Flüssiggas

Reglement für Veranstaltungen

Version Oktober 2018

Herausgeber: Verein Arbeitskreis LPG

In Zusammenarbeit mit caravaningsuisse, FVF, SMV, SVS, SVGW und Vitogaz

1 Zweck

Dieses Reglement soll helfen Unfälle, Vergiftungen, Brände und Explosionen bei der Verwendung von Flüssiggas (Butan/Propan) zu vermeiden.

Es ist ein Hilfsmittel zum Nachweis der Sorgfaltspflicht des Veranstalters und des Standbetreibers beim Einsatz von Gasgeräten (Flüssiggasanlagen).

2 Anwendungsbereich

Der Anwendungsbereich dieses Reglements umfasst bewilligungspflichtige Veranstaltungen und Festwirtschaften mit Verkaufsständen aller Art.

Es wird für mobile und in Fahrzeugen oder Anhängern eingebaute Gasgeräte angewendet.

Das Reglement richtet sich nicht an private Veranstaltungen.

3 Vorgehen

Der Nachweis, dass ein Gasgerät an einer bewilligungspflichtigen Veranstaltung sicher betrieben werden kann, liegt in der Verantwortung der Benutzer von Gasgeräten und erfolgt in zwei Stufen:

1. Nachweis für ein sicheres Gasgerät durch jährliche Gaskontrolle (Kontrollbescheinigung und Vignette, siehe Abschnitt 4.2)
2. Nachweis des fachgerechten Gebrauchs (Handhabung) durch Ausfüllen der „Checkliste Veranstaltung“ bei jeder Veranstaltung (siehe Abschnitt 4.3)

4 Umsetzung

Der Veranstalter erklärt die Anwendung dieses Reglements für seine Veranstaltung als verbindlich. Damit werden folgende Anforderungen gestellt:

4.1 Anforderungen an den Veranstalter

Der Veranstalter gewährleistet, dass nur Standplätze bzw. Aufstellungsorte für den Einsatz von Gasgeräten zugeteilt werden, bei denen:

- die Frischluftzufuhr und ein gefahrloses Abführen der Abgase gewährleistet sind
- im Umkreis von mindestens 1m keine Ansammlung von Flüssiggas (z.B. in Abflüssen, Entwässerungen, Schächten, Mulden usw.) möglich ist

4.2 Kontrolle der Gasgeräte

Für jedes eingesetzte Gasgerät muss eine gültige „Kontrollbescheinigung Veranstaltungen“ vor Ort vorliegen und eine Vignette angebracht sein.

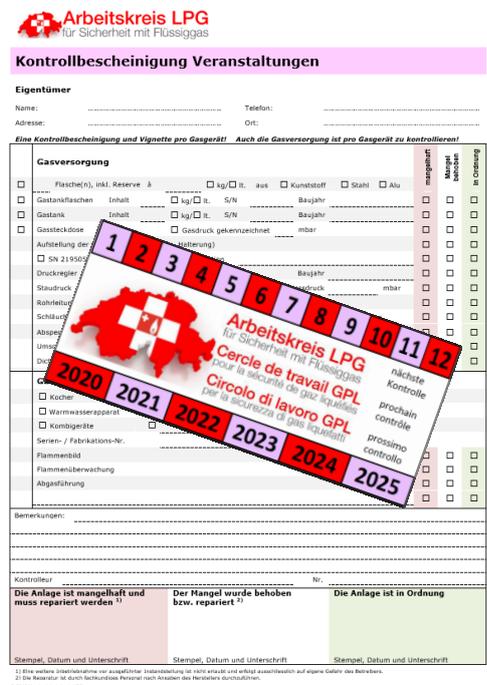
Die Kontrolle der Gasgeräte sollte rechtzeitig vor der Veranstaltung erfolgen.

Es dürfen nur Personen mit geprüftem Fachwissen Kontrollen an Gasgeräten vornehmen. Die Liste der vom Verein Arbeitskreis LPG geprüften und zugelassenen Gaskontrolleure ist zu finden unter: www.arbeitskreis-lpg.ch/service/verzeichnis/.

Bei einer Kontrollbescheinigung ohne festgestellte Mängel werden die Vignetten mit einer Gültigkeit von 1 Jahr an jedem Gasgerät angebracht und je eine Kontrollbescheinigung ausgestellt.

Ausschlaggebend ist die entsprechende Kontrollbescheinigung auch wenn die Vignette beschädigt ist!

Gasgeräte, welche Mängel aufweisen, dürfen nicht betrieben werden.



Arbeitskreis LPG
für Sicherheit mit Flüssiggas

Kontrollbescheinigung Veranstaltungen

Eigentümer
Name: _____ Telefon: _____
Adresse: _____ Ort: _____

Eine Kontrollbescheinigung und Vignette pro Gasgerät! Auch die Gasversorgung ist pro Gasgerät zu kontrollieren!

Gasversorgung		Mängelkontrolle												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	nächste Kontrolle
<input type="checkbox"/>	Fleisch(n), inkl. Reserve à	<input type="checkbox"/>	kg	<input type="checkbox"/>	lt.	aus	<input type="checkbox"/>	Kunststoff	<input type="checkbox"/>	Stahl	<input type="checkbox"/>	Alu	<input type="checkbox"/>	mangelhaft
<input type="checkbox"/>	Gastankflaschen Inhalt	<input type="checkbox"/>	kg	<input type="checkbox"/>	lt.	S/N	<input type="checkbox"/>	Beijahr	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Gastank Inhalt	<input type="checkbox"/>	kg	<input type="checkbox"/>	lt.	S/N	<input type="checkbox"/>	Beijahr	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Gassteckdose Inhalt	<input type="checkbox"/>	kg	<input type="checkbox"/>	lt.	S/N	<input type="checkbox"/>	Beijahr	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Aufstellung der Druckregler (Nüchterung)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	mbar	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	SN 219502	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Beijahr	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Schraubdruck	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	mbar	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Rohrleitung	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Schleifer	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Abgas	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Immer	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Druck	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Gas	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Wasser	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Wasserspeicher	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Kombigeräte	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Serien- / Fabrikations-Nr.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Flammenbild	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Flammenberührung	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle
<input type="checkbox"/>	Abgasführung	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	prochain contrôle

Bemerkungen: _____

Kontrollleur: _____ Nr. _____

Die Anlage ist mangelhaft und muss repariert werden ¹⁾	Der Mangel wurde behoben bzw. repariert ²⁾	Die Anlage ist in Ordnung
---	---	---------------------------

Stempel, Datum und Unterschrift

1) Die weitere Instandnahme im ausserordentlichen Instandhaltung ist nicht erlaubt und erfolgt ausschliesslich auf eigene Gefahr des Betreibers.
2) Die Reparatur ist durch Fachpersonen (Personen nach Anhang des Besonderen Dienstvorschriften).

© 2019 Verein Arbeitskreis LPG

4.3 Sicherer Betrieb der Gasgeräte

Der Betreiber hat bei jeder Veranstaltung durch Ausfüllen der „Checkliste Veranstaltung“ nachzuweisen, dass der Betrieb der Gasgeräte sicher ist.

Der Standbetreiber ist verantwortlich, dass alle Mitarbeitenden, welche mit den Gasgeräten arbeiten, über den sicheren Betrieb der Anlage instruiert sind.

Zusätzliche Anforderungen seitens des Brandschutzes sind ebenfalls zu berücksichtigen.

Die Einhaltung dieser Vorgaben können durch die Bewilligungsinstanzen kontrolliert werden.

5 Weitere Bestimmungen

- [Verordnung über die Unfallverhütung \(VUV\)](#)
- EKAS-Richtlinie 6517: Flüssiggas, Lagerung und Nutzung (www.suva.ch/6517.d)
- Reglement für Kontrolleure, Verein Arbeitskreis LPG (www.arbeitskreis-lpg.ch/kontrolleure/dokumente-kontrolleure/)
- [VKF Brandschutz-Merkblatt 2002-15](#): Zeltbauten für temporäre Veranstaltungen



Checkliste Veranstaltungen	Ja	Nein *
1. Allgemeines		
Stimmen Druckregleranschlüsse und Gasflaschenanschlüsse überein? (Keine Druckregler mit deutschen Anschlüssen an schweizerischen Gasflaschen & keine Druckregler mit schweizerischen Anschlüssen an deutschen Gasflaschen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind geeignete Löschmittel (z.B. Feuerlöscher, Löschdecke) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Gasgeräte mit einer Vignette gekennzeichnet und sind die entsprechenden „Kontrollbescheinigungen Veranstaltungen“ vor Ort vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Instruktion der Mitarbeiter		
Sind alle Bediener vor der Inbetriebnahme über den Umgang mit den Gasgeräten instruiert worden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird das Auswechseln der Gasflaschen nur durch instruierte Personen ausgeführt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird nach jedem Flaschenwechsel die Dichtheit überprüft? (z.B. mittels Lecksuchspray)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Aufstellung der Gasflaschen		
Sind Gasflaschen gegen Umkippen und Wegrollen gesichert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen (für den Betrieb wie auch Vorrats- und Leerflaschen) mit einem Minimalabstand von 1 m zu Vertiefungen wie Keller, Kanälen, Schächten und Gruben aufgestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Arbeitsbereich nur angeschlossene Gasflaschen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Reserve- und Leerflaschen ausserhalb des Arbeitsbereichs, mindestens aber 2 m vom Verbrauchsgerät entfernt, gelagert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Gasflaschen und Versorgungsleitungen, die durch mechanische Beschädigung gefährdet sind, ausreichend geschützt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Schläuche		
Werden nur armierte und für Flüssiggas zugelassene Schläuche (z.B. orange oder schwarz) verwendet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weisen die Schläuche keine mechanischen, thermischen, alterungs-bedingte Schädigungen oder Reparaturen auf? (z.B. Risse, starke Verfärbungen, Klebeband)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Ablaufdatum (oder Herstellungsdatum + Gebrauchsdauer) der Schläuche eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Standbetreiber		
Anlass / Ort		
.....	Standnummer
Datum	Unterschrift

* Ist ein Nein angekreuzt, dürfen die Gasgeräte nicht betrieben werden, bis der Mangel behoben ist!

Sicherheitshinweise für öffentliche Anlässe

Checkliste für den Sicherheitsverantwortlichen

Anlassplanung und Vorbereitung

Nötig?		Beschreibung	Verantwortlich	Erledigt
Ja	Nein			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ist eine Anlassbewilligung vorhanden?		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welche Risiken/Gefahren/Problemkreise bestehen? <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verkehrs-, Parkproblematik <input type="checkbox"/> Verletzungs-, Unfallrisiko (Sport, Spiele, Show) <input type="checkbox"/> Be- oder Überwachung (Gewalt, Krawall, Einbruch) <input type="checkbox"/> Gewässer (See, Fluss) <input type="checkbox"/> Brandschutz (Offenes Feuer, Grill, Gasgrill, Feuerwerk, Dekorationen) <input type="checkbox"/> Provisorische Bauten (Zelte, Bühnen, Grossleinwände, Fluchtwege, ...) <input type="checkbox"/> Betrieb mit Laseranlagen <input type="checkbox"/> Andere: 		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Welche Sicherheitsorganisationen müssen informiert werden? Frühzeitige Terminabsprache, mind. 3 Monate vor Anlass <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verkehrsdienst <input type="checkbox"/> Sanitätsdienst: <input type="checkbox"/> Samariterverein <input type="checkbox"/> Rettungsdienst (ab 200 Personen zwingend) <input type="checkbox"/> Sicherheitsfirma <input type="checkbox"/> Seerettungsdienst <input type="checkbox"/> Feuerwehr <input type="checkbox"/> Brandschutzexperte <input type="checkbox"/> Polizei 		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Festhaftpflichtversicherung vorhanden?		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brandschutz Beachten Sie die Arbeitshilfe „Brandschutz bei Anlässen“ <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Fluchtweganforderungen (Maximalbelegung, Anzahl und Breite, Sicherheits- und Notbeleuchtung, Bestuhlung) <input type="checkbox"/> Dekorationen <input type="checkbox"/> Offenes Feuer, Indoor-Pyrotechnik <input type="checkbox"/> Heizung, Gasgrills <input type="checkbox"/> Löscheinrichtungen <input type="checkbox"/> Zeltbauten und Tribünen (Fluchtwege, Bodenbedeckung, Blitzschutz, Witterungstauglichkeit (Bestätigung Lieferant)) <input type="checkbox"/> Zugänglichkeit der Einsatzkräfte (Zu-/Wegfahrten für Rettungsfahrzeuge Minimal: Breite 4 m, Höhe 4 m, 18 Tonnen) <input type="checkbox"/> Kontrollen, Runden und Wachen 		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sanitätsdienst (Grossanlässe ab 200 Personen zwingend) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Absprache Rettungsdienst, Sanitätskonzept geprüft und bewilligt durch den zuständigen Rettungsdienst <input type="checkbox"/> Zugänglichkeit der Einsatzkräfte (Zu-/Wegfahrten für Rettungsfahrzeuge Minimal: Breite 4 m, Höhe 4 m, 18 Tonnen) <input type="checkbox"/> Samariter oder Sanitätsposten vorhanden und markiert <input type="checkbox"/> Helilandeplatz vorhanden (ev. abgesperrt/beleuchtet/windfest) <input type="checkbox"/> Sammelplatz <input type="checkbox"/> Evakuierungsplanung 		

Nötig? Ja Nein		Beschreibung	Verantwortlich	Erledigt
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sicherheitsdienst		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Gefährdungspotential (Gäste, Besucher, Fans, Alkoholkonsum, Politik usw.)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Private Sicherheitsfirma oder Polizeizuständigkeit		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Andere:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kommunikation und Information		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Werbetafeln an Strassen (Bewilligungspflicht Polizei)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Notfallverzeichnis (Adressen + Telefonnummern) erstellt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Übersichtsplan mit Koordinaten erstellt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Beschallungsanlage für Durchsagen vorhanden/nötig		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Texte für Durchsagen nötig/bereit		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Kommunikationsmittel vorhanden / Nummer bekannt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Alarmierung über Festnetztelefon sichergestellt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Parkplätze		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• ausreichend (bei geplanten Parkplätzen auf Wiesland, Ausweichmöglichkeiten bei schlechtem Wetter vorsehen)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• signalisiert		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Verkehrsdienst		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verkehr		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Hauptverkehrsachsen tangiert (Bewilligungspflicht Polizei)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Umleitungen nötig und markiert (Bewilligungspflicht Polizei)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Öffentliche Verkehrsmittel tangiert (Spezialbewilligung nötig)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Verkehrsdienst		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Reinigung der Verkehrsflächen durch Strassenunterhalt nötig		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organisation und Personal		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Helfer inkl. Ablösungen bezüglich Sicherheit instruiert (Rettungsachsen, Fluchtwege, Löschmittel, Alarmierung, Sammelplatz, Evakuierung, usw.)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Verbindungen geregelt und Nummern bekannt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sicherheitsorganisationen		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Informiert		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Begehung/Abnahme durchgeführt		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Einweisung geregelt		

Durchführung (regelmässige Kontrollen)

Nötig? Ja Nein		Beschreibung	Verantwortlich	Erledigt
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Organisation und Personal		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Helfer inkl. Ablösungen bezüglich Sicherheit instruiert (Fluchtwege, Löschmittel, Alarmierung, Sammelplatz, Evakuierung, usw.)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Sicherheits- und Verkehrsdienst Personal anwesend/instruiert		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Verbindungen geregelt und Nummern bekannt und geprüft		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zufahrten und Rettungsachsen frei		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Signalisation aufgestellt bzw. nicht verändert		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fluchtwege und Notausgänge frei		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Maximal bewilligte Personenzahl nicht überschritten		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Dichtigkeit von Gasgrill bei Flaschenwechsel kontrolliert		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kritische Punkte überwacht oder kontrolliert		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sicherheitskonzept genügend (z.B. erkannte Mängel, Verhalten der Gäste usw.)		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Witterungsbedingte Sicherheitsmassnahmen (Sturm, Schnee, ...) (z.B. Sicherung, Kontrolle, ev. Räumung von Zeltbauten, ...)		



Schall bei Veranstaltungen

Was müssen Veranstalter beachten?

Veranstalter sind verpflichtet, Massnahmen zum Schutze des Publikums vor Gehörschäden zu befolgen. Die Verordnung zum Bundesgesetz über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall (V-NISSG) legt Grenzwerte und Rahmenbedingungen fest, um gesundheitliche Schäden bei Veranstaltungen im Innen- sowie Aussenraum zu verhindern. Bei Lärmklagen ausserhalb des Veranstaltungsgeländes ist das Umweltschutzgesetz (USG) massgebend.



Was ist bei Beschallungen entscheidend?

- Der massgebende Stundenschallpegel ist der über 60 Minuten gemittelte Pegel in Dezibel, kurz Leq_{1hA} [dB(A)].
- Veranstaltungen, welche für Jugendliche unter 16 Jahren durchgeführt werden, dürfen im Stundenmittel nicht lauter als 93 dB(A) sein.
- Die Anforderungen an die übrigen Veranstaltungen werden in nachfolgende drei Kategorien, welche sich in Stundenschallpegeln und der Veranstaltungsdauer unterscheiden, aufgeteilt:

	elektroakustisch verstärkt			unverstärkt
	93-96 dB(A) ohne Zeitlimite	96-100 dB(A) unter 3h Dauer	96-100 dB(A) über 3h	ab 93 dB(A)
Veranstaltung melden ¹⁾	●	●	●	
Max. Schallpegel angeben ²⁾	●	●	●	
Über mögliche Gefährdung des Gehörs informieren	●	●	●	●
Gehörschutz abgeben	●	●	●	●
Schallpegel überwachen	●	●	●	
Schallpegel aufzeichnen			●	
Ausgleichszone schaffen			●	

¹⁾ Für Meldungen sind die Formulare unter www.sz.ch/schall zu verwenden und mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn der Gemeinde einzureichen.

²⁾ Der maximale Momentanpegel darf 125 dB(A) nicht überschreiten.

Wie wird der Schallpegel gemessen?

Überwachung über eine Stunde (ohne Unterbruch) gemittelt, am lautesten Ort oder unter Berücksichtigung der Schallpegeldifferenz, Frequenzbewertung A und Zeitbewertung Fast (F; 125 ms), Aufzeichnung mindestens alle 5 Minuten gemittelter äquivalenter Dauerschallpegel.

Das Amt für Umwelt und Energie stellt nicht gewinnorientierten Veranstaltern folgende Materialien kostenlos zur Verfügung:

Leihartikel

- Messgerät mit Kurzanleitung
- Banner 2 x 0,8 m
- Blachen 2 x 1,0 m

Gebrauchsartikel

- Plakate im A2-Format
- Flyer im A6-Format
- Gehörschutzpfropfen



Wo sind weitere Informationen erhältlich?

- Vereinigung kantonaler Lärmschutzfachstellen Cercle Bruit: www.schallundlaser.ch
- Amt für Umwelt und Energie des Kantons Schwyz: www.sz.ch/umwelt

Umweltfreundliche Veranstaltungen

**Empfehlungen für nachhaltige
Kultur- und Sportanlässe**



Warum diese Broschüre?

Sport- und Kulturveranstaltungen und andere Festivitäten sind für die Umwelt ohne entsprechende Rücksichtnahme oft eine Belastung.

Anlässe, die viel Publikum anziehen und vielfältige Auswirkungen auf die Umwelt haben können, sind deshalb sorgfältig und umsichtig zu planen, damit der Spass nicht auf Kosten der Umwelt geht!

Der Veranstalter ist verantwortlich, dass die Umweltschutz- und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden. Er hat alles zu unternehmen, damit keine Schäden an der Umwelt entstehen.

Die vorliegende Broschüre zeigt auf, was Veranstalter, Gemeinden und/oder Bewilligungsbehörden in den Bereichen Abfall und Recycling, Boden- und Gewässerschutz, Lärm und Schall, Gehörschutz und Laser, Licht vorsehen sollten, damit ein Anlass möglichst ohne Belastung der Umwelt über die Bühne geht.

Ausführliche Beschreibungen, Hinweise auf rechtliche Grundlagen und weiterführende Informationen sowie Beispiele sind dieser Broschüre zu entnehmen.

Abfall und Recycling

Wo viele Menschen zusammenkommen, entstehen meist auch grosse Mengen Abfall. Mit verschiedenen Massnahmen lassen sich Abfälle jedoch vermeiden und vermindern. Das Veranstaltungsgelände bleibt so mehr oder weniger sauber.

Massnahmen Veranstalter

Abfall vermeiden

- ❖ Mehrwegbecher und -geschirr verwenden und mit Pfandsystem (mind. CHF 2.-- Pfand) den Rücklauf optimieren.
- ❖ Verpackungsarme Systeme fördern (z.B. Essen in Servietten, Pergamentpapier, Papiertüte oder «im Brot» abgeben).
- ❖ Grosspackungen und -behälter verwenden und auf Klein- und Portionenverpackungen verzichten (z.B. grosse Senfspender statt Tütchen).
- ❖ Verteilen von Flyern, Programmheften, Werbegeschenken usw. einschränken.
- ❖ Publikum, Caterer und Lieferanten über das Abfall- und Sammelkonzept informieren.

Abfall sammeln und trennen

- ❖ Genügend Abfallsammelstellen einrichten, auch entlang von Hin- und Rückwegen (Abstand ca. 25 m).
- ❖ Abfallsammelstellen gut sichtbar markieren und regelmässig entleeren.
- ❖ Veranstaltungsbereich auch während der Veranstaltung regelmässig reinigen.
- ❖ Trennsysteme (z.B. Abfall, PET-Flaschen und Aluminium) einrichten, vor allem auch «hinter der Theke».
- ❖ Sicherstellen, dass Abfälle richtig getrennt und fachgerecht entsorgt werden.

Massnahmen Gemeinden

- ❖ Abfall- und Entsorgungskonzept als Auflage für eine Bewilligung verlangen.
- ❖ Bewilligungen an weitere Auflagen knüpfen (z.B. an die Pflicht zur Verwendung von Mehrweggeschirr).
- ❖ Beraten, informieren und sensibilisieren.
- ❖ Weitere Informationen zum Thema Abfall und Recycling sowie zu Anbietern von Recycling-Geschirr finden sich auf folgender Webseite:

www.saubere-veranstaltung.ch

Bodenschutz

Finden Sport- oder Freizeitveranstaltungen auf der grünen Wiese statt, ist der Boden mehr oder weniger starken Belastungen ausgesetzt. Um den Boden vor Verschmutzung und vor anhaltenden Schäden zu schützen, sind verschiedene Massnahmen möglich.

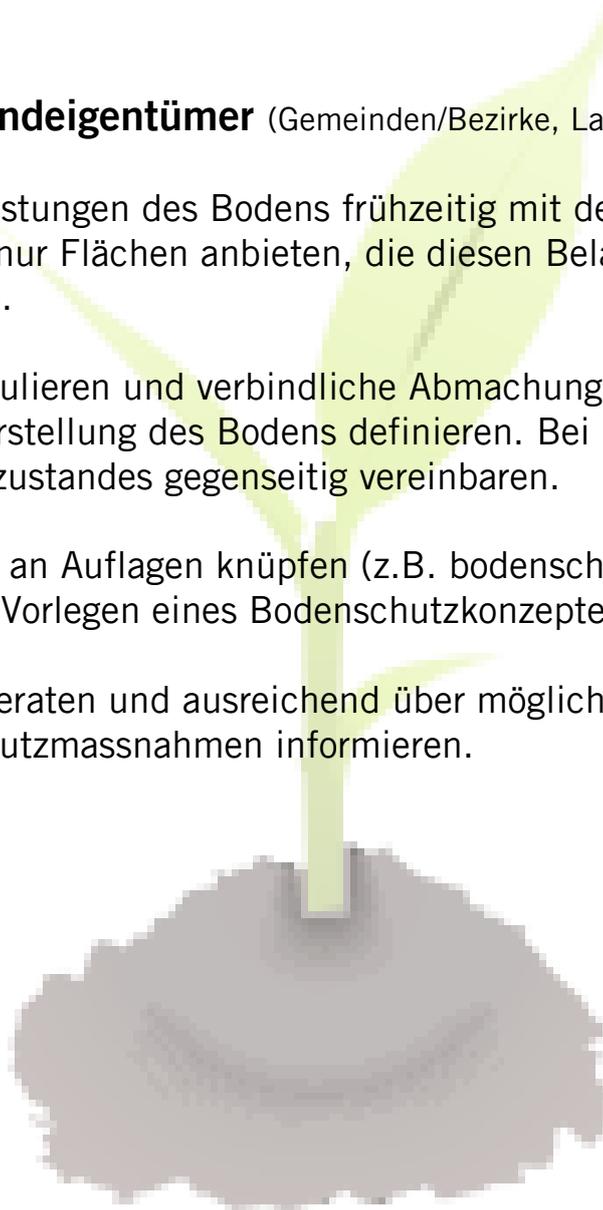
Massnahmen Veranstalter

- ❖ Mobile Infrastruktur und Parkierung wenn immer möglich auf versiegeltem Untergrund aufstellen.
- ❖ Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Langsamverkehr propagieren.
- ❖ Ausreichend Schutzvorrichtungen verwenden, wenn die Infrastruktur auf unversiegelter Fläche steht (z.B. Kiespisten, Bodenplatten, Holzroste und/oder Holzschnitzel).
- ❖ Schlechtwetterkonzept für die Bodennutzung erstellen (z.B. Wahl eines Alternativ-Standortes, Absperrern bestimmter Flächen, eingeschränkte Anlieferfahrten).
- ❖ Genügend Abfallstellen und ausreichend sanitäre Einrichtungen aufstellen, damit nicht wild uriniert wird und Abfälle in den Boden gelangen.
- ❖ Abfälle und Abwasser sachgerecht entsorgen (vgl. dazu auch die Kapitel „Abfall und Recycling“ sowie „Gewässerschutz“).
- ❖ Lieferanten und Besucher auf den Wegen halten (z.B. mit Wegweiser, Hinweistafeln, Absperrungen).

- ❖ Verbindliche Abmachungen über die fachgerechte Wiederherstellung im Fall von Bodenschäden mit Grundeigentümern, aber auch Lieferanten usw. treffen (z.B. mittels Aufnahme der Ausgangssituation sowie Übergabe- und Rückgabeformular, Verträgen).

Massnahmen Grundeigentümer (Gemeinden/Bezirke, Landwirte oder andere)

- ❖ Mögliche Belastungen des Bodens frühzeitig mit dem Veranstalter abklären und nur Flächen anbieten, die diesen Belastungen standhalten können.
- ❖ Auflagen formulieren und verbindliche Abmachungen zur Nutzung und Wiederherstellung des Bodens definieren. Bei Bedarf Aufnahme des Ausgangszustandes gegenseitig vereinbaren.
- ❖ Bewilligungen an Auflagen knüpfen (z.B. bodenschonende Massnahmen oder das Vorlegen eines Bodenschutzkonzeptes).
- ❖ Veranstalter beraten und ausreichend über mögliche Schäden sowie geeignete Schutzmassnahmen informieren.



- Merkblätter: Freizeitveranstaltungen auf der Grünen Wiese (Merkblatt der Kantone), Umgang mit Boden (Umwelt Zentralschweiz), www.sz.ch/boden

Gewässerschutz

Veranstaltungen am und im Gewässer setzen die Gewässer selbst wie auch die umliegenden Gebiete starken Belastungen aus. Veranstaltungen sollen deshalb so durchgeführt werden, dass Gewässer und Grundwasser nicht verschmutzt und der Lebensraum Ufer nicht geschädigt werden.

Übermässige Einwirkungen auf ober- und unterirdische Gewässer müssen vermieden werden. Dabei gilt es, die Gewässer sauber zu halten und mit dem natürlichen Lebensraum von Tieren und Pflanzen sorgsam umzugehen. Ausserdem soll kostbares Trinkwasser gespart werden.

Massnahmen Veranstalter

- ❖ Ausreichend Abstand (20 m) zu Gewässern und zu Schutzgebieten halten. Das gilt insbesondere für Anlagen, bei denen wassergefährdende Produkte und Abfälle (z.B. Öl, Benzin, Lösemittel, Farben) oder Abwasser entstehen oder gelagert werden (z.B. sanitäre Anlagen, Küchen).
- ❖ Sensible Gebiete oder Zonen absperren und das Publikum auf den Wegen halten.
- ❖ Auf Wasser- und Himmelslaternen, sowie Feuerwerk verzichten.
- ❖ Wassersparende (Sanitär-)Einrichtungen und Geräte verwenden. Evtl. Regenwasser für Toiletten und Urinale verwenden oder Trockenurinale und Wasser sparende Toilettenspülungen (z.B. Kompotoi).
- ❖ Genügend Abfallsammelstellen und sanitäre Anlagen einrichten (mind. 1 pro 150 Personen). Wildes Urinieren mit geeigneten Massnahmen verhindern. Toiletten direkt an Kanalisation anschliessen, statt Chemie verwenden.

- ❖ Umweltgefährdende Stoffe fachgerecht lagern und einsetzen. Gebinde mit wassergefährdenden Flüssigkeiten (z.B. Ölfässer) auf standfestem Boden und in dichten Auffangwannen mit 110% Aufangvolumen lagern. Merkblätter dazu finden sich auf der Webseite des Amts für Umwelt und Energie unter der Rubrik Tankanlagen.
- ❖ Abwasser korrekt entsorgen. Andere flüssige Abfälle sammeln und entsprechend entsorgen (Adressenverzeichnis von Giftsammelstellen beim Laboratorium der Urkantone erhältlich).

Laboratorium der Urkantone
Föhneneichstrasse 15, Postfach 363, 6440 Brunnen
041 825 41 41, chemikalien@laburk.ch, www.laburk.ch

Massnahmen Gemeinden

- ❖ Bewilligungen nur erteilen, wenn die Veranstaltung zu keiner Störung oder Gefährdung von Grund- oder Oberflächengewässern führt.
 - ❖ Auflagen formulieren und verbindliche Abmachungen zum Schutz von Grund- oder Oberflächengewässern definieren.
 - ❖ Bewilligungen an Auflagen knüpfen (z.B. gewässerschützende Massnahmen oder das Vorlegen eines Gewässerschutzkonzeptes).
 - ❖ Veranstalter beraten und ausreichend über mögliche Schäden sowie geeignete Schutzmassnahmen informieren.
-
- Grundwasserschutzzonen, Schutzgebiete und andere empfindliche Gebiete, wie z.B. Bach-, Fluss- und Seeufer, sind als Veranstaltungsorte grundsätzlich zu meiden (allfällige Betretungsverbote beachten). Die Lage von Grundwasserschutzzonen und Schutzgebieten kann unter <https://map.geo.sz.ch> eingesehen werden. Auskünfte zu Grundwasserschutzzonen und zum Gewässerschutz erteilen zudem das Amt für Umwelt und Energie und das Amt für Gewässer.

Lärm und Schall

Freizeitveranstaltungen werden häufig mit Musik beschallt oder Verkehr, Publikum und Festwirtschaften generieren Lärm. Anwohner oder auch Tiere fühlen sich durch Lärm und Schall oft gestört. Mit verschiedenen Massnahmen lässt sich der Lärm und Schall ausserhalb der Veranstaltung reduzieren und möglichen Interessenskonflikten vorbeugen.

Das Motto soll lauten: Rücksicht und Toleranz!

Für Lärm und Schall, der von Veranstaltungen ausgeht, ist kein eidgenössischer Grenzwert vorgegeben (ausser zum Schutz des Publikums, siehe „Gehörschutz und Laser“). Die Gemeinde muss im Einzelfall beurteilen, wie gross die Störwirkung einer Veranstaltung sein darf. Dabei sind folgende Kriterien zu berücksichtigen:

- ❖ Anzahl und Entfernung der Nachbarn.
- ❖ Lärmvorbelastung durch andere Quellen.
- ❖ Lärmempfindlichkeit der Nachbarschaft.
- ❖ Lautstärke und Charakter des Lärms und Schalls (Musik, Festwirtschafts- und Publikumlärm, Parkieranlagen, usw.).
- ❖ Tageszeit, Dauer und Häufigkeit (jährliche Anzahl).

Massnahmen Veranstalter

- ❖ Nachbarn über Veranstaltung und Betriebszeiten informieren.
- ❖ Betriebszeiten begrenzen, lärmintensive Ereignisse (z.B. Auf-/ Abbauarbeiten) während des Tages (07.00 - 19.00 Uhr) durchführen.
- ❖ Sensible Nachbarschaften (z.B. Spitäler, Pflegeheime) und Naturgebiete meiden.
- ❖ Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Langsamverkehr propagieren.
- ❖ Beschallung optimieren und möglichst ausschliesslich auf das Veranstaltungsgelände ausrichten (z.B. Bühnen und Lautsprecher nach innen richten, Schallwände aufstellen, Lautstärke und Bässe nachts reduzieren).
- ❖ Bedarfsweise Schallpegel-Kontrollmessungen auch im Umfeld des Veranstaltungsgeländes vornehmen.

Massnahmen Gemeinden

- ❖ Zeitliche, örtliche und betriebliche Begrenzungen in Bewilligung festlegen.
- ❖ Grenzwerte für umliegende lärmempfindliche Nutzungen definieren.
- ❖ Anzahl und Dauer von Veranstaltungen an bestimmten Orten und Plätzen mittels Nutzungs- oder Bespielungsplänen verbindlich regeln.

- Ein Schallpegel-Messgerät kann beim Amt für Umwelt und Energie kostenlos ausgeliehen werden.

Gehörschutz und Laser

Wird bei Veranstaltungen elektroakustisch verstärkter oder nicht elektroakustisch verstärkter Schall über 93 dB(A) erzeugt, oder kommen Laseranlagen zum Einsatz, ist die Verordnung zum Bundesgesetz über den Schutz vor Gefährdungen durch nichtionisierende Strahlung und Schall (V-NISSG) zu beachten. Diese legt Grenzwerte und Massnahmen fest, um das Publikum vor nicht reparablen gesundheitlichen Schäden zu schützen. Den Link zur V-NISSG findet man auf der Webseite des Amts für Umwelt und Energie unter: www.sz.ch/schall

Grenzwerte und Richtlinien

- ❖ Veranstaltungen mit einem Dauer-Stundenschallpegel ab 93 dB(A) müssen spezielle Anforderungen erfüllen und sind der Gemeinde mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu melden. Das Meldformular kann auf der Webseite des Amts für Umwelt und Energie heruntergeladen werden.
- ❖ Veranstaltungen mit Laseranlagen der Klassen 1M, 2M, 3R, 3B oder 4 müssen dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) gemeldet werden. Laserstrahlen dürfen nicht in den Publikumsbereich gelangen, da sie sehr gefährlich sein können. Eine Bewilligung ist in diesen Fällen nur möglich, wenn die Einhaltung der Grenzwerte belegt werden kann.
- Das Amt für Umwelt und Energie stellt der Gemeinde sowie nicht gewinnorientierten Veranstaltern zur Sensibilisierung des Gehörschutzes folgendes Material kostenlos zur Verfügung (solange Vorrat):
 - Schallpegelmessgerät (Ausleihe)
 - Banner 2m*0.8m (Ausleihe)
 - Blachen 2m*1m (Ausleihe)
 - Plakate im A2-Format
 - Flyer im A6-Format
 - Gehörschutzpfropfen

Licht



Bei Veranstaltungen kommen viele Beleuchtungsanlagen zum Einsatz. Oft strahlt auch ein erheblicher Teil des Lichts in die natürliche Umwelt ab. Besonders in sensiblen Lebensräumen ist das Störpotenzial hoch.

Massnahmen Veranstalter

- ❖ Sensible Gebiete (Wohnanlagen, Waldränder, Ufergebiete) berücksichtigen und auf übermässige Beleuchtungen verzichten.
- ❖ Wo Lampen notwendig sind, Energiesparlampen für eine deutliche Reduzierung des Stromverbrauchs verwenden.
- ❖ Im Aussenbereich, beispielsweise bei Flutlichtanlagen, moderne, energiesparende Strahler verwenden.
- ❖ Dimmbare Leuchten mit tiefer Farbtemperatur einsetzen, Bewegungsmelder verwenden und auf die geforderte Nutzung einstellen.
- ❖ Licht- und Lasershows möglichst vermeiden oder nur beschränkt einsetzen.

Massnahmen Gemeinden

- ❖ Auflagen für Bewilligungen definieren, z.B. Abschalten der Beleuchtung während der Nachtruhezeiten oder ein Einsatzverbot von Leuchten mit stark blendenden Lichteffekten (z.B. Skybeamer).
- Vollzugshilfe BAFU: Empfehlungen zur Vermeidung von Lichtemissionen (1. aktualisierte Auflage 2021. www.bafu.admin.ch/uv-2117-d)

Weitere nützliche Hinweise und Adressen

Anlassbewilligung

Anlässe, die auf öffentlichem Grund stattfinden, einen gesteigerten Gemeindegebrauch bedeuten oder die öffentliche Ruhe, Ordnung und Sicherheit beeinträchtigen, wie auch das Aufstellen von Reklamen, sind bewilligungspflichtig. Bei Kantonsstrassen ist das Kantonale Tiefbauamt, bei Gemeinde-/Bezirksstrassen ist die Gemeinde/der Bezirk zuständig. Melden Sie sich frühzeitig bei der Gemeinde/dem Bezirk für eine Anlassbewilligung.

Tiefbauamt Kanton Schwyz
Olympstrasse 10, 6440 Brunnen bzw. Postfach 1251, 6431 Schwyz
041 819 25 15, tba@sz.ch

Umwelt- und Gewässerschutzthemen

Amt für Umwelt und Energie
Kollegiumstrasse 28, Postfach 2162, 6431 Schwyz
041 819 20 35, afu@sz.ch

Amt für Gewässer
Bahnhofstrasse 9, Postfach 1214, 6431 Schwyz
041 819 21 12, afg@sz.ch

Ver- und Entsorgung

Abfallkonzept, BigBags usw. sind über die lokalen Entsorger verfügbar. Mobile Toilettensysteme sind über Reinigungsfirmen erhältlich. Wiederverwertbares Geschirr bieten auf Festwirtschaften spezialisierte Firmen an. Sammelcontainer und Säcke für PET und Aluminium werden kostenlos geliefert und abgeholt. Anmeldung unter:

www.prs.ch und www.igora.ch

Brandschutz

Bei Veranstaltungen mit grosser Personenbelegung sind Brandschutzvorschriften zu berücksichtigen. Weiterführende Infos und Brandschutz-Arbeitshilfen «Brandschutz bei Anlässen» unter der Webseite:

www.brandschutznachweis.ch

Amt für Militär, Feuer- und Zivilschutz, Abteilung Brandschutz
Schlagstrasse 87, Postfach 4215, 6431 Schwyz
041 819 22 35, amfz@sz.ch

Verkehrsumleitungen, Strassenabsperungen

Für Verkehrsbeschränkungen oder Verkehrsumleitungen ist die Bewilligung der Kantonspolizei erforderlich. Entsprechende Gesuche sind mindestens einen Monat vor dem Anlass der Kantonspolizei Schwyz einzureichen. Der Gemeinde ist jeweils eine Kopie des Gesuches zur Stellungnahme zuzustellen.

Kantonspolizei Schwyz, Fachdienst Verkehr
Postfach 1211, 6431 Schwyz
041 819 53 32, fdv.kapo@sz.ch

Festwirtschaft

Um eine Festwirtschaft (gastgewerbliche Tätigkeit) zu betreiben, benötigen Sie eine Anlassbewilligung der Gemeinde.

Als gastgewerbliche Tätigkeit gelten:

- ❖ die entgeltliche Abgabe alkoholischer und alkoholfreier Getränke sowie Speisen zum Genuss an Ort und Stelle.
- ❖ das entgeltliche Überlassen von Räumlichkeiten und Plätzen für den Genuss mitgebrachter oder angelieferter Speisen und Getränke.

Der Inhaber oder die Inhaberin einer gastgewerblichen Anlassbewilligung hat einige Verantwortlichkeiten und Pflichten, u.a.:

- ❖ Im Festwirtschaftsbetrieb ist für Ruhe und Ordnung zu sorgen und dieser so zu führen, dass der Schutz der Nachbarschaft vor übermäßigem Einwirken gewahrt wird.
- ❖ Verboten sind die Abgabe und der Verkauf alkoholischer Getränke an Jugendliche unter 16 Jahren.
- ❖ Verboten sind die Abgabe und der Verkauf von Spirituosen oder verdünnten alkoholischen Getränken auf der Basis von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren.
- ❖ Verboten ist das Rauchen in öffentlich zugänglichen Räumen.
- ❖ Die Auflagen der Behörden müssen eingehalten werden, unabhängig davon, ob eine Kontrolle durchgeführt wird.

Die gastgewerblichen Räume, Anlagen und Einrichtungen müssen den bau-, lebensmittel-, feuer- und verkehrspolizeilichen Anforderungen genügen und dem Behindertengleichstellungsgesetz entsprechend für Behinderte zugänglich und benutzbar sein.

Tombola

Das Amt für Arbeit kann an Gesellschaften und Vereine mit Sitz im Kanton Schwyz Bewilligungen zur Durchführung von Tombolas und anderen Glücksspielen erteilen, wenn diese nicht zur Erzielung eines Gewinnes für den Veranstalter, sondern zur Unterhaltung dienen, die Gewinne nicht in Geldbeträgen bestehen und die Ausgabe der Lose, die Losziehung und die Ausrichtung der Gewinne am Unterhaltungsanlass selber erfolgen. Die Bewilligung wird nur erteilt, wenn die Gewinnsumme mindestens 50% der Lossumme beträgt.

Amt für Arbeit, Gewerbeaufsicht
Lückenstrasse 8, Postfach 1181, 6431 Schwyz
041 819 21 15

An Alles gedacht?

Übergeordnete Aspekte

- Ein Mitglied des Organisationskomitees bestimmen, das sich um die Belange der Umwelt kümmert.
- Frühzeitig abklären, ob der geplante Durchführungsort geeignet ist (Nachbarschaft, umliegende Naturräume, Anfahrtswege, Parkierungskonzept usw.).
- Umweltkonzept erstellen, damit die relevanten Massnahmen und Umweltbereiche berücksichtigt werden.
- Ein geeignetes Monitoringsystem einrichten, damit die Lenkungs-massnahmen kontrolliert werden können und bei Mängeln umgehend reagiert werden kann.
- Frühzeitig Kontakt mit der Gemeinde aufnehmen.

Abfall und Recycling

- Genügend Abfallsammelstellen einrichten, richtig platzieren und gut sichtbar markieren.
- Abfalltrennsysteme einrichten (v.a. hinter der «Theke»).
- Mehrwegbecher und Mehrweggeschirr verwenden (abweichende Auflagen sind vorbehalten).
- Veranstaltungsbereich regelmässig reinigen
- Abfallentsorgung und Recycling nach der Veranstaltung regeln.

- Lieferanten und Standbetreiber über das Abfallkonzept informieren.

Bodenschutz

- Die Veranstaltung auf einem tragfähigen Boden stattfinden lassen.
- Massnahmen zum Schutz des Bodens ergreifen.
- Nach Möglichkeit auf befestigter Fläche parkieren.
- Verbindliche Regelungen zur Wiederinstandstellung der Grünflächen treffen.

Gewässerschutz

- Schutzzonen beachten. Empfindliche Gebiete absperren.
- Ausreichend Abstand (20 m) zu Gewässern halten.
- Genügend Toiletten aufstellen.
- Abwasser korrekt entsorgen.
- Grössere Gebinde mit wassergefährdenden Flüssigkeiten (z.B. Öl, Benzin, Lösemittel, Farben) in genügend grosse Auffangwanne stellen.

Lärm und Schall

- Die Nachbarn über die Veranstaltung informieren.
- Die Veranstaltungszeiten begrenzen. Nachtruhezeiten einhalten und lärmintensive Auf- und Abbau-Arbeiten tagsüber ausführen.

- Massnahmen zur weitestgehenden Reduktion der Beschallung ergreifen.
- Den Schallpegel bedarfsweise mittels Messung kontrollieren.

Gehörschutz und Laser

- Der Gemeinde des Veranstaltungsortes melden, wenn elektroakustisch erzeugte oder verstärkte Musik im Stundenmittel lauter ist als 93 dB(A), eine Laser-Anlage der Klasse 1M oder stärker zum Einsatz kommt.
- Die Sicherheits- und Schutzvorgaben der V-NISSG umsetzen.

Licht

- Die Beleuchtung so optimieren, dass die Nachbarn und die umliegende Landschaft geschützt sind.

Nachhaltige Kultur- und Sportanlässe - (wie) geht das?

Ob Grümpelturnier, Sommernachtsfest, Open-Air-Konzert, Auto- oder Skirennen: Sport- und Kulturveranstaltungen und andere Festivitäten sind für soziale Wesen wie den Menschen eine Notwendigkeit!

Für die Umwelt können solche Anlässe jedoch schnell zur Belastung werden: Zugemüllte Strassen und Plätze, überquellende Abfallbehälter, weggeworfene Essensreste und Werbeartikel, verschlammte Wiesen, überlastete und zugeparkte Strassen, lärmende Musik, blendende Scheinwerfer...

All das kann sich negativ auf die Mitmenschen und die Umwelt auswirken und trübt das Vergnügen.

Mit der frühzeitigen Berücksichtigung von Umweltaspekten und entsprechenden Massnahmen lassen sich negative Auswirkungen von Publikumsanlässen auf ein vertretbares Mass senken.

Diese Broschüre hilft Veranstaltern, Gemeinden und/oder Bewilligungsbehörden, einen Anlass möglichst ohne Belastung der Umwelt - sprichwörtlich - über die Bühne gehen zu lassen.

**Amt für Umwelt und Energie, Kollegiumstrasse 28, Postfach 2162, 6431 Schwyz
041 819 20 35, afu@sz.ch, www.sz.ch**

