

Car Driver

Alkoholfreier Cocktail



Zutaten

- 4 cl Ananassaft
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Grenadine
- Ginger Ale

Ergibt ca. 7 cl ohne Eis.

Zubereitung

Die Grenadine und die Säfte im Shaker mit viel Eis mischen und in das mit Eis vorbereitete Longdrinkglas seihen. Mit Ginger Ale auffüllen. Mit einem Ananasstück garnieren.

Feste feiern
und genießen!

Nützliche Links

Fachstelle für Suchtprävention Niederösterreich:
www.suchtpraevention-noe.at/

Jugendcoaching für NÖ Gemeinden:
www.jugendinfo-noe.at/content/

NÖ Jugendgesetz:
www.noegv.at/Gesellschaft-Soziales/Jugend/Jugendgesetz.html

Alkohol zählt in Österreich zum Genussmittel Nummer eins.

Neben dem beachtlichen Gesundheitsrisiko von Alkohol-exzessen können diese für die VeranstalterInnen einige Unannehmlichkeiten mit sich bringen.

Wir laden Sie dazu ein, die von uns formulierten Tipps für genussorientierte Veranstaltungen anzuwenden. Es ist uns bewusst, dass einzelne Maßnahmen nicht alle Probleme rund um den Alkoholkonsum lösen können. Dennoch sind wir davon überzeugt, dass diese Maßnahmen erste Schritte in Richtung eine positive Festkultur sind.

Setzen wir gemeinsam ein Zeichen in Richtung Genusskultur und übernehmen Verantwortung.



Das Dirndltal.



Pielachtal

Mostviertel

Feste feiern
und genießen!

Regionalbüro Pielachtal

Schloßstraße 1
3204 Kirchberg an der Pielach
T 0 27 22/73 09-25
regionalbuero@pielachtal.info
www.pielachtal.info/kleinregion

Impressum:

Herausgeber: Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal, 3204 Kirchberg an der Pielach
Schloßstraße 1, T +43 2722 7309 25
regionalbuero@pielachtal.info, ZVR-Zahl: 949836084
Fotos: weinfranz.at, fotolia.de
Grafik und Producing: www.diewerbetrommel.at
Erscheinungsjahr: 2015



Das Dirndltal.



Pielachtal

Mostviertel

Feste feiern
und genießen!

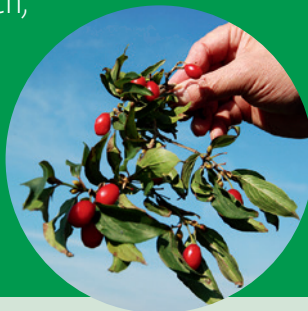
Leitfaden für Veranstalterinnen und Veranstalter



www.pielachtal.info

„Suchtprävention Pielachtal“

Die Teams der Gemeinden Frankenfels, Schwarzenbach an der Pielach, Kirchberg an der Pielach, Rabenstein und Weinburg beschäftigen sich seit 2012 ehrenamtlich mit dem Thema Suchtprävention in der Kleinregion Pielachtal.



„Suchtprävention Pielachtal“ ist ein Projekt der Kleinregion Pielachtal (Trägerverein Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal), welches mit der inhaltlichen Unterstützung der Fachstelle für Suchtprävention NÖ und dem Service Jugendcoaching für NÖ Gemeinden sowie in Kooperation mit der NÖ.Regional.GmbH umgesetzt wurde.



Autoren

Daniela Mitterer und Petra Essletzichler mit Unterstützung der Suchtpräventionsgruppe Pielachtal

„Feste feiern, wie sie fallen!“

Liebe Veranstalterin, lieber Veranstalter, liebe Gastronomen!

Feste feiern ist ein wichtiger Teil unserer Kultur. Sie bringen Abwechslung ins Leben und in den Alltag. Die besondere Herausforderung für WirtInnen und VeranstalterInnen von Festen jeglicher Art, besteht heute darin, den Spagat zwischen einem Achterl Wein in angenehmer Atmosphäre und exzessivem Alkoholkonsum zu schaffen. Zudem muss das Jugendschutzgesetz eingehalten werden und natürlich soll am Ende der Nacht auch der Umsatz stimmen. Egal ob Vereinsobmann oder WirtshausbetreiberIn, in diesem Spannungsfeld findet sich jede und jeder früher oder später wieder.

Dieser kurze Leitfaden gibt Tipps und Anregungen, um die eigenen Veranstaltungen nachhaltig, genussorientiert und erfolgreich zu inszenieren, mit positiven Nebeneffekten – denn die Genussskultur zu unterstützen bringt für VeranstalterInnen zahlreiche Vorteile:

- Beitrag zum Gesundheitsschutz, besonders für Jugendliche
- positives Image – auch im Hinblick auf zukünftige Veranstaltungen
- angenehme Atmosphäre
- weniger Konflikte und Vandalismus
- weniger Unfälle
- niedrigere Reinigungskosten
- positive Wirtshauskultur



Checkliste für Genussfeste

- Highlight zu Beginn der Veranstaltung setzen. Die Gäste haben so einen Grund, früher zu kommen und eventuell das „Vorglühen“ auszulassen, der Fokus liegt nicht am Alkoholkonsum.
 - Chill Out Area, Ruhezone – So können sich Gäste auch einmal ausruhen – hier ist es ruhiger, es gibt Sitzgelegenheiten, günstige alkoholfreie Getränke oder gratis Trinkwasser, frische Luft und auch etwas zu Essen. Es besteht kein Konsumzwang.
 - Rettungskette – Funktioniert die Rettungskette? Wissen alle Angestellten wer im Notfall zu alarmieren ist?
 - Mehr günstigere alkoholfreie als alkoholische Getränke – AutofahrerInnen müssen meist mit einem sehr kleinen Angebot auskommen. Weiten Sie das Angebot an alkoholfreien Getränken zu günstigen Preisen aus.
 - Beschäftigungsangebot – Tischfußball, Spiele und Ähnliches können von exzessivem Alkoholkonsum abhalten.
 - Motto, Festthema, Programm – Ein attraktives Programm bringt Gäste ins Haus und der Fokus liegt nicht am Alkoholkonsum.
 - Snackangebot – Das schafft eine gute Unterlage und verhindert, dass der Alkohol sofort aufgenommen wird.
 - Alterskontrolle – Das NÖ Jugendschutzgesetz lässt hier wenig Spielraum, farbige Armbänder für die Gäste erleichtern dem Personal an der Schank die Alterskontrolle. www.noegv.at/Gesellschaft-Soziales/Jugend/Jugendschutzgesetz
- One Way Ticket – So verhindern Sie, dass mitgebrachter Alkohol zwischendurch auf dem Parkplatz getrunken wird.
 - Taschenkontrolle – Ob speziell jüngere Gäste eigenen Alkohol mitbringen.
 - Frische Luft – Rauchfreie Zone – Die NichtraucherInnen freuen sich über einen angemessenen Bereich und frische Luft/Sauerstoff unterstützen den Kreislauf und den Körper bei der Regeneration (rauchfreie Veranstaltung?).
 - Fest-Ordnung, Hausordnung, Liste der Notfallnummern – Der Aushang bildet einen Rahmen für VeranstalterIn und BesucherInnen.
 - Keinen Alkohol an betrunkene Gäste ausgeben.
 - Trinkwasser zur freien Verfügung stellen und keine Happy Hour, Billigalkoholaktionen oder Trinkspiele – bei übermäßigem Alkoholkonsum kommt es zur Dehydratation, das Trinken von Wasser ist sehr wichtig. Verzicht auf Diskont-Angebote und Trinkspiele. Der Genuss steht im Vordergrund.
 - Kontrollgänge – Schauen Sie ab und zu nach dem Rechten und kontrollieren Sie die Gänge und Toiletten.
 - Security – Geschultes Security-Personal wirkt deeskalierend und hilft Gästen, wenn es diesen nicht gut geht.
 - Sperrstunde – Um großen Unmut bei den BesucherInnen zu vermeiden, bitten Sie den DJ bereits 30 Minuten vor der Sperrstunde ruhigere Stücke zu spielen.
 - Heimbringer-Service, Kooperation mit Taxiunternehmen – Unterstützen Sie Ihre Gäste dabei, sicher nach Hause zu kommen. Schon ein Anruf beim Taxiunternehmen für einen Gast kann Probleme verhindern.