



SÖDERTÖRNS  
MILJÖ- & HÄLSO-  
SKYDDSFÖRBUND

Till:  
Tillståndshavare i Haninge, Tyresö  
och Nynäshamn

Tillståndsenheten

## Inbjudan till utbildning i Ansvarsfull alkoholservice för krogpersonal i Södertörn den 16 och 23 november 2020

Bäste innehavare av serveringstillstånd i Haninge, Nynäshamn och Tyresö,

Det har blivit dags för årets utbildning i Ansvarsfull alkoholservice som denna gång utifrån aktuella förhållanden med covid 19 äger rum digitalt måndagarna den 16 och 23 november klockan 08:30-16:30 från din dator på plats genom den länk du kommer få skickat inför utbildningen.

Ansvarsfull alkoholservice är en kvalitetssäkrad utbildning i Sverige och vänder sig till dig som krögare, din serveringspersonal liksom även entrévärdar och ordningsvakter. Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på våra restauranger. Utbildningen vill även utveckla en restaurangkultur som motverkar service till minderåriga och överservice. Utbildningen ska ge dig bättre verktyg i att förutse risksituationer och kunna ingripa på ett lämpligt sätt. Du får till exempel tips och råd om hur du kan se om en gäst är märkbart påverkad av alkohol eller narkotika och ingripa förebyggande. Du finner programmet med information om utbildningens innehåll och hur man anmäler sig i bifogade inbjudan.

Vänligen notera att enligt de kommunala riktlinjerna för alkoholservice ställs extra krav för att kunna få beviljad en ansökan om serveringstillstånd som avser tider efter klockan 01:00. – Ett krav är då att tillståndshavare och serveringspersonal ska ha gått utbildningen i Ansvarsfull alkoholservice. – Om du planerar att söka om förlängd serveringstid så är det alltså extra angeläget att du också skickar den serveringspersonal som är tänkt att tjänstgöra vid de senare tiderna till utbildningen.

Med vänlig hälsning

Andreas Rosenblad  
alkoholhandläggare

Per Claug  
alkoholhandläggare

## **Ansvarsfull alkoholserving för serveringspersonal i Södertörn**

**Måndag den 16 november 2020**

**Plats:** **Äger rum digitalt.** – Du kommer få en länk efter anmälan du kopplar upp dig till från din egen dator.

**08:30 – 08:40** Introduktion – kursens innehåll  
Andreas Rosenblad och Per Claug, Södertörns miljö- och  
hälsoskyddsförbund

**08:40 – 09:15** Alkohol på Gott och ont – Alkoholens medicinska effekter

**09:30 – 09:45** Fikarast

**09:45 – 10:20** Alkohol på Gott och ont, forts.

**10:25 – 12:00** Alkohollagen  
Andreas Ring, Andreas Rosenblad och Per Claug.

**12:00 – 12:45** Lunch

**12:45 – 14:30** Alkohollagen/polisen på krogen  
Andreas Ring, Andreas Rosenblad, Per Claug samt Lars Backelin,  
Lana Pålsson - Lokalpolisen

**14:30 – 14:45** Fikarast

**14:50 – 16:30** Alkohollagen forts.

**16:30** Dagen avslutas

## **Ansvarsfull alkoholserving i Södertörn**

**Måndag den 23 november 2020**

**Plats:** **Äger rum digitalt.** – Du kommer få en länk efter anmälan du kopplar upp dig till från din egen dator.

**08:30 – 09:30** Narkotika på krogen  
Andreas Ring, Toftahill Utbildning

**09:30 – 09:45** Fikarast

**09:45 – 10:20** Narkotika på krogen, forts.

**10:25 – 10:55** Alkohol- och drogpolicy för personal och gäster i förebyggande syfte,  
Inger Dahlberg, drogpreventionssamordnare, Haninge kommun  
alkoholhandläggarna.

**11:00 – 11:30** Skriftligt prov

**11:30 - 12:15** Lunch i reserverat rum i Restaurangskolan Riksäpplets matsal

**12:15 – 14:30** Konflikthantering  
Daniel Müller, CUAB

**14:30 – 14:45** Fikarast

**14:45 – 15:40** Konflikthantering, forts.

**15:45 – 16:30** Sammanfattning. Kursutvärdering fylls i och skickas in. Provresultat  
Delas ut. Alla de som blivit godkända på provet och närvarat på  
samtliga kursavsnitt får ett kursdiplom via post.

**16:30** Dagen avslutas.

### **Anmälan**

Anmälan sker senast den 12 november 2020 till: [miljokontoret@smohf.se](mailto:miljokontoret@smohf.se)

# Anmälan till tvådagarsutbildning i ansvarsfull alkoholservering

**Tid:** måndagarna den 16 och 23 november 2020 klockan 08:30-16:30.

**Plats:** Framför egen dator. – Du kommer få en länk efter anmälan du deltar genom.

**Full närvaro krävs båda dagarna för att få kursintyg**

En anmälningsblankett per person.

Kostnad för utbildningen är 500 kronor (fakturering sker i efterhand).  
Kursmaterial, luncher och fika ingår.

Namn på deltagare:.....

Yrke:.....

Restaurang.....

Företagets org.nr.....

Fakturaadress: .....

Speciella önskemål för lunch (vegetarisk kost eller annat):

Anmälan senast den 12 november till: [miljokontoret@smohf.se](mailto:miljokontoret@smohf.se)

Det går även bra att skicka anmälan med vanlig post till:

Södertöms Miljö- och Hälsoskyddsförbund  
Tillståndsenheten  
136 81 Haninge