



Välkommen till utbildning i Ansvarsfull alkoholservering för krogpersonal i Södertörn!

Tid: 14 och 21 november klockan 08:30-16:30.

Plats: Skärgårdssalen i Haninge kommunhus Rudsjöterrassen 2, Handen

Program med information om utbildningens innehåll och anmälningsblankett finns bifogat.

Om utbildningen

Ansvarsfull alkoholservering är en kvalitetssäkrad utbildning i Sverige och vänder sig till dig som krögare, din serveringspersonal liksom även entrévärdar och ordningsvakter. Du kommer bland annat få en genomgång av alkohollagens olika krav i samband med alkoholservering.

Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkoholkonsumtion och droger på våra restauranger. Utbildningen inriktar sig också på att utveckla en restaurangkultur som motverkar servering till minderåriga och överservering. Den 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 hur du kan ingripa förebyggande.

Tänk på att

Vänligen notera att enligt de kommunala riktlinjerna för alkoholservering 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 alkoholservering. Om du planerar att ansöka 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

Susann Maijgren
alkoholhandläggare

Ansvarsfull alkoholserving för serveringspersonal

Haninge kommunhus, lokal: Skärgårdssalen
Rudsjöterrassen 2, Handen

Måndag den 14 november 2022

08:30 – 08:40 Introduktion – kursens innehåll *alkoholhandläggarna vid tillståndsenheten, Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund*

08:40 – 09:30 Alkohol på Gott och ont – Alkoholens medicinska effekter *Andreas Ring, Säker Kompetens*

09:30 – 09:45 Fikarast

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

10:25 – 12:00 Alkohollagen *Andreas Ring, alkoholhandläggarna*

12:00 – 12:45 Lunch

12:45 – 14:30 Alkohollagen/polisen på krogen *Andreas Ring, Lokalpolisen i Haninge Nynäshamn*

14:30 – 14:45 Fikarast

14:45 – 16:30 Alkohollagen forts.

16:30 Dagen avslutas

Måndag den 21 november 2022

08:30 – 09:30 Narkotika på krogen *Lokalpolisen i Haninge och Nynäshamn*

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, drogpreventionsamordnare, Haninge kommun, samt alkoholhandläggarna.

11:00 – 11:30 Skriftligt prov

11:30 – 12:15 Lunch

12:15 – 14:30 Konflikthantering, *Cavena utveckling*

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. De som blivit godkända på provet och närvarat på samtliga kursavsnitt får ett kursdiplom via post.

16:30 Dagen avslutas.

Anmälan till 2-dagarsutbildning i Ansvarsfull alkoholserving

Tid: måndagarna den 14 och 21 november 2022 klockan 08:30-16:30.

Plats: Haninge kommunhus (lokal: Skärgårdssalen), Rudsjöterrassen 2, Handen.

Full närvaro krävs båda dagarna för att få kursintyg

En anmälningsblankett per person.

Kostnad för utbildningen är 1 000 kronor (exkl. moms) (fakturerings 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 6 november till: miljokontoret@smohf.se

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

Södertöms Miljö- och Hälsoskyddsförbund
Tillståndsenheten
136 81 Haninge