2025-02-17

|  |  |
| --- | --- |
| Tillståndsenheten | Tillståndshavare i  Haninge, Nynäshamn och Tyresö |
|  |

# Välkommen till utbildning i Ansvarsfull alkoholservering för krogpersonal i Södertörn den 28 april och 5 maj!

**Tid:** Måndagarna den 28 april och 5 maj 2025 klockan 08:30-16:30.

**Plats:** Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, Ankaret, Rudsjöterrassen 5, plan 7, Handen. Kurslokalen är belägen cirka 5 minuters gångväg från Handen-pendeltågsstation.

## 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 förbundets riktlinjer för alkoholservering ställs extra krav för att kunna få beviljad en ansökan om serveringstillstånd som avser serveringstider 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 är det alltså extra angeläget att du skickar den serveringspersonal som är tänkt att tjänstgöra vid de senare tiderna till utbildningen.

Med vänlig hälsning

Andreas Rosenblad Per Claug Susann Maijgren

alkoholhandläggare alkoholhandläggare alkoholhandläggare

# Ansvarsfull alkoholservering för serveringspersonal

**Lokal: Ankaret i Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund,**

**Rudsjöterrassen 5 plan 7, Handen**

## Måndag den 28 april 2025

**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 – 12:30** Alkohollagen *Andreas Ring, alkoholhandläggarna*

**12:00 – 12:45** Lunch

**12:45 – 14:15** Alkohollagen/polisen på krogen *Andreas Ring, Lokalpolisen i Haninge Nynäshamn*

**14:15 – 15:15** Fikarast

**15:15 – 16:30** Alkohollagen forts.

**16:30** Dagen avslutas

## Måndag den 5 maj 2054

**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, drogpreventionssamordnare, 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 alkoholservering

**Tid:**

Måndagarna den 28 april och 5 maj 2025 klockan 08:30-16:30.

**Plats:**

Södertörns, miljö- och hälsoskyddsförbund, Ankaret, Rudsjöterrassen 5, 7 tr, Handen. Kurslokalen är belägen cirka 5 minuters gångväg från Handens pendeltågsstation.

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

En anmälningsblankett per person.

Kostnad för utbildningen är 1 000 kronor (exkl. moms) (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 14 april 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