



STAD – UTBILDNING I ANSVARSFULL ALKOHOLSERVERING

Nacka kommun håller en gång per år en tvådagars utbildning där även polisen medverkar.

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 servering till underåriga och överservering.

Utbildningen ska ge dig bättre verktyg i att förutse risksituationer och kunna ingripa på ett lämpligt sätt. Du får tips och råd om bland annat hur du kan se om en gäst är märkbart påverkad av alkohol eller narkotika.

Utbildningen vänder sig till dig som är serveringspersonal eller krögare, men även vakter och entrévärdar har nytta av utbildningen. Du och din personal blir kunniga och kan agera professionellt, klarar konflikthantering bättre och lär er om lagar och regler.



STAD – UTBILDNINGENS UPPLÄGG

Utbildningens upplägg

Dag 1:

- Morgonkaffe och smörgås
- Kursens syfte och innehåll
- Alkoholens medicinska effekter
- Alkohollagen – krögarens och personalens ansvar
- Gemensam lunch
- Hur jobbar polis och kommun med alkoholtillsyn?
- Lagom berusningsnivå. ”Glasklart”, en film som visar hur full man får vara på krogen. Vad är en märkbart påverkad person?
- Avslutning

Dag 2:

- Morgonkaffe och smörgås
- Hur kan vi stoppa narkotika på krogen?
- Skriftligt prov
- Genomgång av prov
- Gemensam lunch
- Konflikthantering vid servering, utmaningar och lösningar vid knepiga serveringssituationer (+ paus med fika)
- Utvärdering av kursen
- Avslutning

Du som deltagit båda dagarna och klarat provet får diplom.

På nacka.se kan du läsa mer om hur du anmäler dig, kostnad för utbildningen och aktuella datum för utbildningen.