



Välkommen till utbildning

Ansvarsfull alkoholserving

Ansvarsfull alkoholserving är ett strukturerat arbete för att förhindra alkoholserving till ungdomar under 18 år och till märkbart berusade gäster på krogen. En ansvarsfull alkoholserving innebär långsiktiga positiva effekter på fyllerirelaterade problem. *Ansvarsfull alkoholserving* har som mål och syfte att minska alkoholrelaterade skador och våld på och i anslutning till restauranger och krogar.

Målgrupp för utbildningen är krögare, serveringsansvariga, serveringspersonal, vakter m.fl. på restauranger, krogar och tillfälliga nöjesarrangemang. Utbildningen äger rum vid två tillfällen den 14 och 21 november 2016 med start kl. 16:00 Lokalen är fiket, i Lessebo Kommunhus.

DAG 1 – 14 nov

Start kl 16:00

16:00 -16:30	Alkoholens medicinska effekter (Alexander Ramsing, Lessebo Kommun)
16:30-17:00	Alkohollagen del 1: Bakgrund och grundläggande krav (alkoholhandläggare gemensamma organisationen)
17:00-17:10	Paus
17:10-17:45	Fortsättning alkohollagen del 2: Filmen <i>Hela kvällen</i>. 5 olika filmklipp på några minuter + efterföljande diskussion. (alkoholhandläggare gemensamma organisationen)
17:45-18:15	Paus med macka och kaffe
18:15-19:00	Konflikthantering (Genomgång av ett antal scenarion som man som serveringspersonal kan behöva hantera)
19:00-19:10	Paus
19:10-20:00	Fortsättning alkohollagen del 3: Vad gäller särskilt vid tillfälliga tillstånd (alkoholhandläggare gemensamma organisationen)

DAG 2 – 21 nov

16:00 -16:40	Brandsäkerhet på serveringsstället (Björn Svanberg, Räddningstjänsten)
16:40-17:00	Alkohollagen del 4: Prissättning, marknadsföring m.m. (alkoholhandläggare gemensamma organisationen)
17:00-17:10	Paus
17:10-18:00	Information från Polisen (Åke Almqvist – Kommunpolis Uppvidinge kommun)
18:00-18:30	Paus med macka och kaffe
18:30-19:00	Alkohollagen del 5: Tillsyn (alkoholhandläggare gemensamma organisationen)
19:00-19:10	Paus
19:10-20:00	Prov + utvärdering, avslutning



Lessebo Kommun Uppvidinge
KOMMUN

