



Välkommen till utbildningen Ansvarsfull alkoholservering, AAS

Vad är en lagom berusningsnivå? Hur beter sig en bra gäst? Hur kan jag på ett bra sätt neka en berusad gäst ifrån att beställa mer alkohol? Varför ska inte ungdomar under 18 år dricka alkohol? Vilken stämning ska råda på vår krog? Vad innebär det att vara serveringsansvarig? Hur går det till när kommunen kommer ut och gör tillsyn? Dessa är några av de frågor du får möjlighet att diskutera under utbildningen Ansvarsfull alkoholservering (AAS).

Utbildningen i ansvarsfull alkoholservering (AAS) sker under två dagar där tanken är att du som kursdeltagare ska få kunskap och redskap som kan hjälpa dig i olika typer av situationer som kan uppstå på krogen.

Kursen riktar sig i första hand till serveringspersonal, men även till krögare och ordningsvakter. Utbildningen syftar till att minska våld och skador som är relaterade till alkoholkonsumtion på barer, nattklubbar och restauranger. Utbildningens mål är också att minska överservering och ge kunskap till kursens deltagare om alkoholens effekter.

Kursen innehåller information om:

- Alkoholagstiftningen
- Alkoholens medicinska effekter
- Konflikthantering
- Nöjesrelaterat våld
- Narkotika
- Förebyggande arbete
- Alkohol- och narkotikapolicy på krogen

Efter genomförd tvådagarsutbildning får alla kursdeltagare varsitt diplom.

Ett vinn-vinnkoncept som skapar ordning, lönsamhet och långsiktighet

Den här kursen ska ge dig som arbetar i krogmiljö grundläggande kunskaper om alkohollagen. Det är viktigt att du som yrkesmässigt hanterar alkoholdrycker har grundläggande kunskaper om dryckerna som sådana och vad som händer när man dricker alkohol både fysiskt och psykiskt. Genom att öka din medvetenhet om alkoholens risker kommer du att bli mer observant på dina gästers alkoholkonsumtion och beteenden och därmed mer professionell i din yrkesutövning. Alkohollagen har utformats utifrån ett skyddsintresse där skyddet för ungdom särskilt lyfts fram. När man talar om

”ansvarsfull alkoholserving” syftar man framförallt till att inga underåriga eller redan berusade gäster ska serveras alkohol.

Metoden ”Ansvarsfull alkoholserving” är en väl utvärderad metod. Den har bland annat visat att när du sänker berusningsnivån på gästerna, så höjs omsättningen.

Kom ihåg att det är du som arbetar på krogen som i slutändan har ansvaret för gästernas trivsel och säkerhet. Vad vill du att dina gäster skall uppleva hos dig? Säljer du fylla eller upplevelse? Hur skapas långsiktighet i branschen? Vilka möjligheter ger alkohollagen för att skapa ett gott klimat för personal och gäster?

Tid och datum: 13 - 14 juni 2023. Båda dagarna sker utbildningen mellan kl 08:30- 16:30.

Plats: Utbildningen hålls i Ladan, Näckrosgatan 9 i Färjestaden.

Anmälan: Anmälan till utbildningen sker via e-post till malin.ekberg@morbylanga.se ange namn, personnummer, mailadress och kontaktuppgifter samt vilket serveringsställe personen representerar och eventuell specialkost.

Utbildningen är gratis och anmälan är bindande. Uteblivet deltagande kommer att debiteras.

Utbildningen har ett begränsat deltagartak så det är först till kvarn som gäller.

Sista anmälningdatum: 2 juni

Förmiddagsfika och eftermiddagsfika ingår.

Ni som har serveringstillstånd på Öland är tillsammans med er personal varmt välkomna till årets utbildning!

Med vänliga hälsningar

Martina Olsson och Jens Andersson
Alkoholhandläggare i Borgholm

Malin Ekberg
Alkoholhandläggare i Mörbylånga