



Stampus Alkoholpolicy

Alkoholpolicy för pub- och restaurangverksamheten

Stampus har utarbetat en alkoholpolicy för att tydliggöra hur vi vill att vår pubverksamhet skall skötas. Detta för att skapa ett trevligare serveringsställe för våra medlemmar samt underlätta för den bar- och restaurangpersonalen som arbetar vid varje serveringstillfälle. Vår alkoholpolicy är ett resultat av ett samarbete med Absolut Student som är ett projekt som strävar efter att studenterna vid Campus Helsingborg ska ha en sund alkoholkonsumtion samt rolig studietid.

Serveringsstället och servering av alkohol

I dörren vid igång görs alltid en legitimationskontroll samt kontroll av medlemskap. För att få komma in på Stampus events krävs det uppvisande av giltigt legitimation och Stampuskort, alternativt gästmedlemskap. Ingen legitimation eller Stampusmedlemskap = inget tillträde till Helsingborg. Minderåriga avisas direkt i dörren. Ytterligare kontroll av legitimation kan ske vid baren om det finns misstanke om att någon är minderårig.

Det krävs av gästerna att de redan i entrén uppför sig och påvisar en rimlig berusningsnivå för att bli insläppt i lokalen. Om det uppstår kö utanför ingången till Helsingborg är det personalen i entrén som har ansvaret för att det hålls ordning om det uppstår väntan samt att gästerna tas emot på ett strukturerat och lämpligt sätt.

Serverad alkohol skall hållas inom anvisad plats och får ej tas med in på toaletterna eller utomhus (om inte serveringsansvarig säger annat) - detta på grund av alkoholtillståndets utformning, för allas trivsel samt av hygieniska skäl. Egen medhad alkohol är strikt förbjuden inom serveringslokalens gränser och tas om han av personal i dörren. Att smuggla in egen medhavd alkohol med avsikt att dricka den inom serveringslokalens gränser kan leda till konsekvenser så som avhysning.

Personalen har aldrig rätt att bjuda på alkohol! Om det uppstår en dispyt med missnöjd kund kan mat eller alkoholfri dryck erbjudas som kompensation men aldrig alkoholhaltiga drycker.

Vid osäkerhet och frågor gällande arbetet - chansa inte! Fråga alltid barlagsledare, matlagledare, pubmästare eller den person som är ansvarig för serveringstillståndet. Alkoholhaltiga drycker skall ej säljas till olämpligt berusade eller överförfriskade personer.

Med olämpligt berusade personer syftas det till personer som uppvisar berusningssymptom så som att de vinglar, sluddrar, använder sig av väldigt yviga rörelser och betar sig vårdslöst. Att vara konsekvent är även viktigt - har någon i kvällens arbetslag nekat en person att bli serverad ska denna inte bli serverad av någon annan i arbetslaget. .

Om någon gäst tycks olämpligt berusad skall att närvarande serveringsansvarig tillkallas för kontroll samt eventuell avhysning av vederbörande från serveringsstället.



Är personen i fråga alldeles för full för att kunna ta sig hem säkert på egen hand anordnas denna säkerhet med hjälp av taxi eller annat färdmedel.

Det ska klart och tydligt framgå i annonseringen inne vid baren att det finns både alkoholfria samt alkoholhaltiga alternativ. Med alkoholfritt alternativ syftas inte enbart vatten och läsk, utan även alkoholfria drinkar, vin, öl och cider. Det alkoholfria alternativet ska ha ett lägre pris om inköpspriset motiverar ett sådant. Vatten ska alltid erbjudas och finnas lättillgängligt för Helsingborgens gäster. Det ska tydligt framgå att det finns mat på serveringsstället och att denna säljs till ett förmånligt pris.

Personal & Alkohol

På Helsingborgens håller vi alltid en nykter profil när vi jobbar. Detta innefattar att man är nykter vid ankomst till arbetspasset samt att alkoholkonsumtion under arbetspasset inte är accepterat. Om någon i personalen (matlag, barlag, dj-utskott, eventutskott samt pubmästeriet) förtär alkohol under arbetspasset skall pubmästare eller serveringsansvarig underrättas och åtgärder vidtas. För styrelsemedlemmar samt andra aktiva inom skolans studentföreningar och dylikt gäller samma regler som för de som enbart är besökare på Helsingborgens. Vid osäkerhet gällande beslutstagande under arbetspasset tillkallas pubmästare, barlagsledare, matlagsledare eller serveringsansvarig för rådgivning och vägledning.

Ordning

Ordning på serveringsstället är ett måste för att skapa trevliga pubkvällar med återkommande gäster. Glas, flaskor och dylikt plockas undan kontinuerligt under kvällen. Städning av hela serveringslokalen sker direkt efter stängningstiden 02.00. I varje bar och ansvarsområde finns det städscheman över vad som skall göras efter stängning.

Sista beställningstiden av alkoholhaltiga drycker ska ske med god marginal innan stängning för att ge gästen tid av avsluta sin dryck. Servering av alkoholfria alternativ och vatten erbjuds under hela öppettiden. Vid 02.00 uppmanas kvarvarande gäster vänligt att lämna lokalen. Musiken tysnar, belysningen tänds och barlaget kan sätta in extra personal i garderoben så att gästerna lämnar Helsingborgens utan svårigheter.

Säkerhet

Alla former av våldsamma situationer, bråk och dispyter *skall* omgående anmälas till kvällens serveringsansvarig (pubmästaren i första hand) som i sin tur avgör vad som ska göras och om det finns ett behov att larma polis.

Av brand- och säkerhetsmässiga skäl får det endast 300 personer sammanlagt vistas i Helsingborgens lokaler vid varje serveringstillfälle samt endast 250 i sittningssalen. Nödutgångsskyltar finns uppsatta samt en utrymningsplan i stora hallen som förtäljer exakt vart man ska ta vägen vid ett larm.

Den klassiska ramsan RÄDDA LARMA SLÄCK UTRYM är det som gäller vid brand. Det är upp till pubmästare samt barlagsledare och matlagsledare att se till så att situationen hanteras. Vid mindre brand finns pulversläckare att tillgå på anvisade platser i serveringslokalen. Dessa skall endast användas om personen anser sig kunna behärska situationen utan fara för sig själv och andra.

Utbildning

Senast uppdaterad: 2016-06-06



Pubmästeriet inom Stampus ska gå C-cert utbildning. Det är en grundläggande utbildning som krögare måste gå innan de får öppna en krog. Detta för att skapa legitimitet i deras handlingar och trovärdighet bland engagerande inom Stampus. Stampus styrelse samt barlagsledare och matlagsledare ska gå Ansvarsfull Alkoholservering. Om du jobbar i barlag har du ansvar för att bli informerad om alkoholpolicyn samt följa de riktlinjer som finns. Vid oklarheter i policyn eller vid svåra situationer finns det alltid serveringsansvarig eller pubmästare att fråga.