



# Stampus alkoholpolicy

## Alkoholpolicy för pub- och restaurangverksamheten

Stampus har utarbetat en alkoholpolicy för att tydliggöra hur vi vill att vår pub- och restaurangverksamhet ska skötas. Detta för att skapa ett trevligare serveringsställe för våra medlemmar samt underlätta för den bar- och restaurangpersonal 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 och en rolig studietid.

## Serveringsstället och servering av alkohol

I dörren vid ingången görs alltid en legitimationskontroll samt en kontroll av medlemskap. För att få komma in på Stampus evenemang krävs det uppvisande av giltig legitimation i kombination med Stampuskort eller gästmedlemskap. Ingen legitimation eller inget Stampusmedlemskap/gästmedlemskap = inget tillträde till Helsingborg. Minderåriga avvisas 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 ska 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 medhavd alkohol är strikt förbjuden inom serveringslokalens gränser och tas om hand av personal i dörren. Att smugla in egen medhavd alkohol med avsikt att dricka den inom serveringslokalens gränser kan leda till konsekvenser såsom avhysning.

Personalen har aldrig rätt att bjuda på alkohol! Om det uppstår en dispyt med en missnöjd gäst kan mat eller alkoholfri dryck erbjudas som kompensation, men aldrig alkohohlaltiga drycker. Vid osäkerhet och frågor gällande arbetet - chansa inte! Fråga alltid barlagsledare, matlagsledare,

Senast uppdaterad: 2018-05-22



pubmästare eller den person som är ansvarig för serveringstillståndet. Alkoholhaltiga drycker får ej säljas till märkbart berusade eller överförfriskade personer.

Med märkbart berusade personer åsyftas personer som uppvisar berusningssymptom såsom 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 skall hen inte bli serverad av någon annan i arbetslaget. Om någon gäst tycks vara märkbart berusad ska närvarande serveringsansvarig tillkallas för kontroll samt eventuell avhysning av vederbörande från serveringsstället. Är gästen i fråga alldeles för full för att på egen hand kunna ta sig hem säkert 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 åsyftas 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 Helsingborg 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<sup>1</sup>. Om någon i personalen (matlag, barlag, 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 Helsingborg. Vid osäkerhet gällande beslutstagande under arbetspasset tillkallas pubmästare, barlagsledare, matlagsledare eller serveringsansvarig för rådgivning och vägledning. Vi har nolltolerans mot narkotika och annan kriminalitet på Helsingborg. Finns det anledning att tro att någon är narkotikapåverkad ska den personen genast avvisas från Helsingborg. Serveringsansvarig kan kontakta narkotikapolisen för vidare samråd.

---

<sup>1</sup> Uppdaterad 2018-05-22: denna regel gäller inte för den/de som jobbar som DJ under kvällen.

Senast uppdaterad: 2018-05-22



## **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 att avsluta sin dryck. Servering av alkoholfria alternativ och vatten erbjuds under hela öppettiden. Vid 02:00 uppmanas kvarvarande gäster vänligt att lämna lokalen. Musiken tystnar, 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 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 VARNA LARMA SLÄCK 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**

Pubmästeriet inom Stampus ska gå C-certutbildning. 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 ska vid ett tillfälle ha ett möte med tillståndsenheten för genomgång av alkohollagen. Merparten av personerna som arbetar i bar- och matlag på Helsingborgens ska genomgå utbildning om alkohollagen motsvarande A-cert eller liknande. 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.



# Stampus' alcohol policy

## **Alcohol policy for pub and restaurant business**

In order to clarify in which ways we want our pub and restaurant business to run, Stampus has developed an alcohol policy. We want to create a better environment for our members to engage in as well as making work easier for the bar and restaurant personnel. Our alcohol policy is a result of a cooperation with Absolut Student, a project aiming for healthy alcohol consumption among students as well as a lot of fun during their studies.

## **The premises and serving of alcohol**

At the entrance, a control of ID and membership is always made. In order to be admitted to Stampus' events, valid ID together with Stampus card or guest membership must be shown. No valid ID or no Stampus membership/guest membership = no admission to Helsingborg. People under the age of 18 will be rejected on the spot. Further control of ID might occur at the bar, if suspicion of under age drinking should arise.

At the entrance, guests also need to behave and show a moderate level of intoxication to be granted admission. If a queue or wait occurs, the personnel at the entrance are responsible to make sure guests are welcomed in a structured and orderly fashion.

Served alcohol shall be kept within the designated area and cannot be brought to the restrooms or outside (unless the serving liable personnel says otherwise) - this is due to the shape of the alcohol permit, for the sake of all guests well-being and also for hygienical reasons. Self-brought alcohol is strictly forbidden within the serving premises and will be disposed by the personnel at the entrance. Smuggling own alcohol with the intention to drink it within the serving premises may lead to consequences such as eviction.

Personnel members are never allowed to offer alcohol for free! If a conflict of any kind occurs, a dissatisfied guest can be offered food or non-alcoholic beverages as compensation, but never alcoholic beverages. If anything concerning the current routines is uncertain - don't make a guess! Always ask the bar team manager/s, the food team manager/s, the pub wizard/s or the person responsible for the alcohol permit. Alcoholic beverages cannot be sold to noticeably intoxicated or overly inebriated guests.



With noticeably intoxicated guests is meant guests who show signs of intoxication, such as walking wobbly, not being able to speak properly, using jerky gestures and acting wrecklessly. To be consistent is also of great importance - if anyone in the working team has denied a guest to be served alcoholic beverages, the guest shall not be served by anyone else in the working team. If a guest seems to be noticeably intoxicated, the serving liable personnel shall be summoned to surveil the situation and, if necessary, evict the guest in question from the premises. If the guest in question is way too intoxicated to on his own make it safely back home, a taxi or other means of transportation shall be organized.

The adverts by the bar shall make it perfectly clear that both non-alcoholic options and alcoholic options are available. Non-alcoholic options does not only include water and soft drinks, but rather non-alcoholic drinks, wine, beer and cider. The non-alcoholic option shall be offered to a lower price than the alcoholic option, if the purchase price encourages such a price. Water shall always be offered and easily accessible to Helsingborgens' guests. In a clear way, food shall also be advertised, and it shall be offered to a beneficial price.

## **Personnel & Alcohol**

At Helsingborgen we always keep a sober profile while working. This means that personnel must be sober when arriving to work - no consumption of alcohol during the working period is accepted<sup>2</sup>. If any personnel member (working in the food team, bar team, event committee or as pub wizard/s) consumes alcohol during the working period, pub wizard/s or the serving liable personnel shall be notified and measures shall be taken. As for board members and other people active in any of the student associations in the city of Helsingborg, the same rules apply as for those only visiting Helsingborgen. If uncertainty in terms of decision making during the working period should arise, pub wizard/s, bar team manager/s, food team manager/s or serving liable personnel shall be summoned for guidance.

## **Narcotics**

At Helsingborgen, we have zero tolerance against drugs and other types of criminality. If there is reason to believe somebody is under the influence of drugs, that guest shall immediately be rejected from the premises of Helsingborgen. The serving liable personnel may also contact the national drug squad for further consultation.

---

<sup>2</sup> Updated 2018-05-22: this rule does not apply to the one/ones working as DJ the night in question.



## **Order rules**

When creating enjoyable pub nights with returning guests, order at the designated area of serving is key. Glasses, bottles and such shall be gathered continuously during the night. Cleaning the whole serving premises is done after closing time at 02:00. In every bar and field of responsibility there are schedules for cleaning and what has to be done after closing time.

The final call for ordering alcoholic beverages shall take place well before closing time, to make sure the guest has time to finish hir drink. Serving of non-alcoholic beverages and water is offered during the whole opening hours. At 02:00, remaining guests will kindly be advised to leave Helsingborg. The music will drop, the lights will turn on and the bar team may put extra personnel in the cloakroom, allowing guests to leave Helsingborg with ease.

## **Security**

All types of violent situations, fights and conflicts shall immediately be reported to the serving liable personnel (primarily the pub wizard) who thenceforth will decide what has to be done and if there is need to call the police. For fire and safety reasons, the number of people residing in the premises of Helsingborg at each serving occasion is limited to 300 people (250 in the main hall). Emergency exit signs are located throughout the premises and an evacuation plan that explains exactly where to go in case of emergency is located at the main entrance. The course of action in case of fire goes as follows: RESCUE WARN CALL FOR HELP EXTINGUISH. It is up to pub wizards, food team managers and bar team managers to make sure the situation is handled properly. In case of a smaller fire, dry extinguishers are obtainable at assigned places within the serving premises. These extinguishers shall only be used if users reckon they can handle the situation without putting themselves or others in danger.

## **Education**

Stampus' pub wizards shall take part in C-certeducation. The education is essential and all restaurateurs must finish before they can open a pub, this is to create legitimacy in their actions and credibility among the people engaged in Stampus. The board members shall also, at least once, meet up with the alcohol permit administrative authority to walkthrough of the alcohol law. The majority of people working in a food team or a bar team at Helsingborg shall finish an education about the alcohol law equal to A-cert or similar. If you are workin in a bar team, you are responsible for receiving information about the alcohol policy as well as following the current guidelines. If anything about the alcohol policy is uncertain or if tricky situations should arise, you can always ask the serving liable personnel or the pub wizard/s for further guidance.