

Kroghandboken

Student -09

En lyckad fest för alla!



Foto: Marianne R Berlin, Länsstyrelsen i Stockholms län.

För att studentfesten ska bli just så fantastisk och minnesvärd som den är tänkt att vara är det viktigt att den genomförs på ett professionellt sätt och med stort kunnande av alla inblandade.

Det är du som krögare, vakt eller eventansvarig som vet vad som krävs för en lyckad fest. Tillsammans sätter ni standarden för morgondagens vuxna krogbesökare.

I denna handbok presenteras tips och råd som förhoppningsvis kan underlätta och förbättra ert arbete före, under och efter studentfesten.



Tips & råd

Förberedelser

Planera tillsammans

- Har de ansvariga studenterna fått uttrycka sina önskemål – om maten, lokalen, musiken eller önskas ett speciellt tema? Har restaurangen varit tydlig med hur ni vill ha det?
- Hur och när förmedlar ni er policy kring studentfester?
- Utse kontaktpersoner som hanterar frågor som dyker upp under kvällen. Det underlättar om alla – studenter/eventbolag/ restaurangens personal – vet till vilka personer de ska vända sig.

Gör research

- Vilken skola kommer studenterna ifrån? Har den kopplingar till idrottsföreningar, etniska eller religiösa tillhörigheter? Finns det rivalitet till andra skolor?
- Pågår det andra studentfester i området? Slutar de vid samma tidpunkt? Hur mycket folk kan ni förvänta er i anslutning till restaurangen?
- Hur hanterar restaurangen den information ni har? Upprätta en handlingsplan i förväg.

Vad tillåter lokalen?

- Gästernas antal? Vid sittning och med efterinsläpp? Tänk igenom placeringen noga, ta bara emot det antal gäster som verkligen får plats.
- Hur görs omställning från sittning till fest smidig?

Ge personalen rätt förutsättningar

- Har restaurangen tillräcklig bemanning för kvällen? Klarar personalen att leva upp till alkohollagens bestämmelser om berusningsnivå och ordning inne och i anslutning till lokalen?
- Är personalen utbildad i ansvarsfull alkoholservering?
- Hur ska personalen samarbeta (servering, glasplock, vakt, garderob) för att se och upptäcka berusning och annat?
- Hur kan ordningsvakterna göras extra synliga för att förebygga bråk? Kan de, till exempel, jobba med armbindel eller i reflexvästar?

Upprätta serverings-, ordnings- och säkerhetsregler

- Hur ser restaurangens studentfestpolicy ut? Vad gäller för bemötande, ordning och servering?
- Hur ser ni till att alla i personalen, även inhyrd personal, känner till och följer policyn?
- Vilka nödsituationer kan tänkas uppstå? Tydliggör vem som gör vad till exempel vid brand eller slagsmål.
- Planera för hur ni hanterar en avvisning på ett snyggt sätt.
- Hur säkerställer ni att underåriga inte serveras alkohol? Ska de lämna lokalen innan baren öppnar? Kan de använda armband eller prickas av mot en lista?

Se över kontraktens utformning

- Hur ser kontrakten mellan studenter och eventbolag ut kring arrangemangets utformning? Mellan eventbolaget och restaurangen?
- Fastställ så mycket som möjligt, till exempel menyn, redan vid kontraktskrivningen.

Bestäm i förväg hur pengar och kostnader hanteras

- Värna om varandras säkerhet – tillåt inte kontanthantering av större summor under kvällen. Använd bankgiro eller postväxlar istället för kontanter vid slutbetalningen.
- Var noga med redovisning och kvittohantering.

Under festen

Sittningen

- Låt vaktchefen för kvällen genomföra en välkomsthälsning med en kort genomgång av säkerhets- och ordningsregler.

Under festen

- Se till att alltid ha vatten tillgängligt.
- Ha alltid en kontaktlista till hands med till exempel telefonnummer till polisen (se baksidan av denna broschyr).
- Samarbeta med Dj:n och anpassa musiken efter stämningssläget, lugnare och folkligare musik kan ha lugnande effekt.
- Hur stänger ni krogen på natten? Tänds lamporna upp eller kan ni tona ner festen på något bra sätt i god tid innan stängning?

I baren

- Sätt de starkare drinkarna nederst på drinklistan, de flesta läser listan uppifrån när de beställer.
- Servera helst inga shotsbrickor eller helrör. Om möjligt – blanda drinkar på starkvin och likör. Räcker det med enbart 4 cl drinkar?
- Förklara att det är för gästens egen skull, för att han/hon ska kunna stanna kvar och festa som ni inte serverar mer alkohol.
- Bestäm i förväg hur ni på ett trevligt sätt avvisar en gäst för att undvika överservering. Hjälp gärna gästen att göra en värdig sorti och bidra om ni kan till en säker hemgång.

I dörren

- Släpp i möjligaste mån bara in gäster med förköpta biljetter eller med namn på förtryckt gästlista. Minimera efterinsläpp. Om eftersläpp ändå görs, se till att det är personer med nära anknytning till arrangerande klass/skola.



- Arbeta utifrån en på förhand nedskriven studentfestpolicy för hur ni på ett värdigt och trevligt sätt bemöter och hanterar alla gäster, såväl i dörren som inne i lokalen.
- Prata med de poliser som besöker festen under kvällen. Tveka inte att ta upp problem eller att be om hjälp i situationer som är svåra för dig och din personal.
- Dokumentera problem som uppstår och var noga med vaktrapporterna.

Efter festen

- Utvärdera festen och gör de förändringar som behövs. Det gynnar både restaurangen och personalen i det fortsatta arbetet.
- Byt erfarenheter med andra restauranger.
- Ta hjälp av polisen, stäm av och be om deras feedback.

Lycka till!

Direktnummer till polisens studentenhet: 08 - 401 11 86

STAD-information

Denna skrift är ett led i STAD-samarbetets satsning för att sänka berusningsnivån och därigenom minska antalet våldsbrott i samband med studentfester under våren-09.

Målgruppen för studentfester är en ung och relativt oerfaren krogpublik. Genom rätt information, kunskap och bemötande kan både era och studenternas önskemål uppfyllas om en minnesvärd och rolig studentfest utan inslag av problem som hot, våld och fylla.

För er som arrangörer är det viktigt att ni känner er trygga och bekväma med de regler som finns. STAD-samverkan står, tillsammans med polis och skattemyndighet, till ert förfogande för stöd och kunskap som hjälper er att undvika de vanligaste fallgroparna och minimera risken för att ni ska begå omedvetna lagbrott.



Kroghandboken kan laddas ned från www.stad.org.

Där hittar du också mer material och information om STAD-samarbetets utbildningar.

Kontaktperson: Daniel Müller, projektledare Restaurangprogrammet, tfn 070-484 83 09