

## Nya ansikten, samtal om beroende och säker utrymning

Ett av tillståndsenhetens uppdrag är att göra tillsyn av era verksamheter. Vi gör totalt cirka 4000 inspektioner varje år. Vi har under sommaren rekryterat åtta nya restauranginspektörer som vi nu utbildar, både internt och genom STAD. Inspektörerna rekryteras inom staden och vi strävar efter en representativ mångfald. Vi har inspektörer i åldrarna 24 – 67 år som har "vanliga" arbeten så som behandlingsassistent, ungdomskonsulent, medborgarinformatör, socialsekreterare etc. Vi hälsar välkomna till våra nya inspektörer Hashim, Louise, Patric, Emiliano, Johanna, Sandra, Mohamed och Mikael och hoppas att vi alla tillsammans upplever ett gott samarbete vid våra besök hos er.

I det här numret får ni möta Nasim Caspillo. Nasim har tagit över som projektledare på STAD och jobbar nu bland annat med utbildningarna i ansvarsfull alkoholservering och krogar mot knark. Nasim arbetar med att förmedla kunskap och kontakter gällande många av de frågor som kan dyka upp hos er som har serveringstillstånd och ni är alla välkomna att kontakta henne.

Om du som läser detta känner oro eller har funderingar på om du dricker för mycket alkohol eller om du använder droger finns det en möjlighet för dig att kunna prata om dina funderingar. Stockholms stad erbjuder, kostnadsfritt och anonymt, samtal om missbruk och beroende som en del i stadens förebyggande arbete för en god hälsa hos oss som bor i Stockholms stad, se mer på sidan 3.

Till sist får ni några tips från Brandskyddsföreningen om hur man bäst går tillväga vid utrymning. Brandsäkerhet och utrymning är även det en fråga enligt alkohollagen och det är viktigt att vi alla tillsammans arbetar för en säker och trygg miljö på Stockholms serveringsställen.



**Carina Cutlip**  
Enhetschef  
Tillståndsenheten

Har du frågor om serveringstillstånd är du välkommen att kontakta oss.

**Telefon:** 08-508 25 800

**E-post:** [tillstandsenheten@stockholm.se](mailto:tillstandsenheten@stockholm.se)

### Öppettider

Måndag-torsdag 08.00-16.30

Fredag 08.00-16.00

# Nasim är ny projektledare hos STAD

För er som driver företag eller arbetar i restaurangbranschen i Stockholm erbjuder vi många bra utbildningar gällande till exempel ansvarsfull alkoholservice och arbetet mot droger. Utbildningarna görs genom vår STAD-samverkan där Nasim Caspillo nu har börjat arbeta som projektledare.

**Nasim, välkommen till oss! Vad fick dig intresserad av att arbeta med alkohol- och drogfrågor tillsammans med kommunen, polisen och restaurangbranschen?**

- Det är ett väldigt socialt arbete vilket är otroligt skoj. Det är också viktiga frågor både på individ- och samhällsnivå och jag får prata och arbeta "hands-on" både med kursdeltagare och viktiga samverkansaktörer. Jag tror starkt på att gemensamt arbeta förebyggande för att kunna utveckla våra metoder och på så sätt skapa hållbara förbättringar.

**Har du själv någon erfarenhet från att arbeta i restaurangbranschen?**

- Jag har jobbat en del i branschen och har erfarenhet av hur verkligheten ser ut, både gällande arbetsätt och de situationer som uppstår i restaurangmiljön. Jag har doktorerat och forskat i molekylär cellbiologi, inom området hormonstörande ämnen, och även arbetat med kliniska studier på Beroendecentrum Stockholm. Det ska bli roligt att kombinera min utbildning och olika erfarenheter och få jobba både med metoder och praktiskt krogarbete.

**Vad tycker du är viktigast i din nya roll?**

- Det viktigaste är att alltid vilja utveckla och förbättra arbetet. Nöjesbranschen förändras, likaså

samhällsattityden, det gäller att vara lyhörd gentemot samhället, branschen och aktörerna för att skapa en bra samverkan och utveckling. STAD-metoden är väl fungerande och har varit framgångsrik i många år, jag kommer in med nya ögon och vill bidra till en fortsatt positiv utveckling.

**När kan branschen eller tillståndshavare vända sig till dig?**

- Jag finns här för att hjälpa till med praktiska frågor kring utbildningarna och projekten, jag diskuterar gärna andra frågor eller idéer också.

Man når mig enklast per email [nasim.caspillo@sll.se](mailto:nasim.caspillo@sll.se) eller på telefon 072 236 28 07.

Roligast vore om man kom och hälsade på mig på kontoret på Norra Stationsgatan 69!



STAD erbjuder särskilda branschutbildningar för dig som är restaurangchef och utbildningar i ansvarsfull service för din personal.



STOCKHOLM FÖREBYGGER  
ALKOHOL- OCH DROGPROBLEM

Anmälan och aktuella datum  
[www.stad.org](http://www.stad.org)

## Krogar mot knark

- för chefer/vakter/entrévärdar

Hur ser man om en gäst är narkotikapåverkad och hur ska personalen agera? Du får lära dig känna igen tecken och beteenden som är kopplade till narkotikahandlingen.

## Ansvarsfull alkoholservice

- för krogpersonal

Hur undviker restauranger att underåriga serveras alkohol eller överservice? På vilket sätt kan personalen motverka risksituationer? Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkohol.

## Chefsutbildning

- för ansvariga chefer

Varför är det viktigt att restauranger har policy/riktlinjer kring droger? Hur kan du som krogare arbeta med personalens förhållningssätt? Kursen ger dig tips och råd hur du arbetar fram en gäst- och personalpolicy.



## Vill du prata om hur mycket du dricker?

Att dricka alkohol kan påverka människor på olika sätt. Om man har hamnat i en livssituation där alkohol eller droger medför problem och oro för sig själv eller andra är det en god idé att prata om dessa känslor och upplevelser.

**Alla som bor i Stockholms stad erbjuds möjligheten att boka besök på behandlingsenheten. Hanna Sjöstedt, du arbetar som samtalsbehandlare, hur fungerar denna möjlighet att komma till er och prata?**

- Man ringer till oss och bokar en tid, man behöver bara uppge sitt förnamn och samtalen hos oss kostar ingenting. Allting är frivilligt, vi skriver inga journaler och det behövs inga remisser. Det är viktigt med hög tillgänglighet och att det ska gå snabbt att få en tid hos oss. Vi riktar oss mot samtal till vuxna över 18 år med riskbruk, missbruk eller beroende av alkohol och/eller droger och spelberoende om pengar bosatta i Stockholms Stad.

**Vilken typ av problem ska man ha för att kontakta er?**

- Det räcker med att man funderar på sin konsumtion eller sitt beteende och har en önskan om att förändra sig för att få en tid. När vi träffas pratar vi om individens livssituation och vilka funderingar hen har om missbruk eller problem. Utifrån det utformar vi sedan rådgivningen eller behandlingen tillsammans. Vi tar även emot personer med långvarigt och allvarligt missbruk och beroende.

**Har ni någon speciell erfarenhet av restaurangbranschen?**

- Ja, genom våra samtalskontakter har vi fått inblick i att det kan vara tufft att jobba inom krog/restaurang om man har problem relaterat till alkohol och droger. Det är en arbetsmiljö där det ofta är stor tillgänglighet på alkohol och droger och det kan vara enklare att då hamna i missbruk och beroende och svårare att ta sig ur ett pågående missbruk.

---

### Om behandlingsenheten

Behandlingsenheten är en öppenvårdsmottagning inom socialförvaltningen. Vi som arbetar här är bland annat socionomer, beteendevetare, leg psykologer och leg. psykoterapeuter. Alla behandlingskontakter är frivilliga och kostnadsfria. Inget remissförfarande och inga journaler skrivs.

### Kontakt

Telefonnummer: 08-508 25 731  
Måndag till onsdag 11.00-12.00  
Torsdag och fredag 13.00-14.00

BE -unga (åldersgruppen 18-28 år)  
Telefonnummer 076-12 44 664  
be-unga@stockholm.se

[stockholm.se/behandlingsenheten](http://stockholm.se/behandlingsenheten)

Välkommen att kontakta oss!

---



## Tips från Brandskyddsföreningen

I alkohollagen finns en skrivning som säger att lokaler som används för stadigvarande serveringstillstånd ska vara lämpliga från brandsäkerhetssynpunkt. En viktig del i säkerhetsarbetet på en restaurang är att det finns en plan och kunskap om hur man enklast och bäst utrymmer och får gästerna att lämna lokalen. Brandskyddsföreningen, en ideell och oberoende organisation, som arbetar med att sprida och utveckla fördjupade kunskaper om skadepreventivt arbete inom brandsäkerhet, ger här några enkla utrymningstips. Kontakta gärna brandingenjör Mattias Delin om du har frågor om brandsäkerhetsarbete; [mattias.delin@brandskyddsforeningen.se](mailto:mattias.delin@brandskyddsforeningen.se).

### Tänk på detta om du måste utrymma:

- För att få igång utrymningen är det viktigt att stoppa all annan verksamhet. Stäng av musiken, sluta servera, stäng garderoben. Annan verksamhet kan ge tvetydiga signaler och få gästerna att fatta andra beslut än att utrymma. Lägg allt fokus på utrymningen.
- Ta kommando och uppmana gästerna att utrymma. Ditt agerande ger dem viktig information och de tar situationen på allvar. Om du tvekar så gör de det också. När du agerar så har de lättare att förstå allvaret.



**Utrymningstips från Brandskyddsföreningen**

Öppna alla utrymningsvägar och uppmana gästerna att utrymma via dem. Det ökar chanserna för en snabb utrymning och att alla utrymningsvägar används.

Personalens agerande har mycket stor betydelse för en bra utrymning. Det visar både praktisk erfarenhet och vetenskapliga studier. Ta väl hand om era gäster, ni är ansvariga för deras säkerhet.

*Mattias Delin, Brandingenjör*

[www.brandskyddsforeningen.se](http://www.brandskyddsforeningen.se)



Brandskyddsföreningen