

Förändringar och nya tag

På tillståndsenheten är vi i full gång med en del förändringar inför 2019. Veckan innan jul byter vi ärendehanteringssystem och vi kommer även ha en annan lösning för vår e-tjänst. Många av er har tappert kämpat med att använda e-tjänsten och snart hoppas vi att den ska fungera utan några som helst problem.

Krogar mot Knark tar nya tag och nu är det läge att vi alla, myndigheter, bransch och andra organisationer hjälps åt att hitta bra sätt att arbeta mot knarket. Tillsammans kan vi göra skillnad, läs mer på sidan 2.

Tillståndsenheten arbetar mycket med att granska och kontrollera era restauranger och hur ni följer regler och lagar. Självklart är det viktigt att vi behandlar er alla lika, att vi är opartiska och att det inte går att muta oss. På sidan 3 beskriver vi hur vi arbetar med detta.

Från och med 2019 kommer vi att samverka mer med Folkhälsomyndigheten gällande restaurangrapporten. Det blir därför lite förändringar för er när ni ska rapportera in era siffror. Vi har också en ny majoritet i Stadshuset och kommer få nya politiker i vårt tillståndsutskott, mer om detta på sista sidan.

Vi som arbetar på tillståndsenheten tackar er för både samarbete och trevliga kontakter under året och önskar alla en God jul och ett Gott nytt 2019!

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

Öppettider

Måndag-torsdag 08.00-16.30

Fredag 08.00-16.00



Krogar mot Knark tar nya tag i Stockholm

Antalet människor som testat knark är större än någonsin och att knarka blir vanligare i krogmiljöer både bland gäster och personal. Oavsett om vi vill eller ej behöver vi alla ta ställning till hur vi ska hantera detta? Ska vi se på hur knarket blir mer och mer accepterat eller ska vi agera mot det?

I Stockholm har vi ett nätverk; Krogar mot Knark (KmK), som arbetar för att minska problemen i krogmiljö som är kopplat till narkotika och för att krogpersonal ska få en bättre arbetsmiljö och lära sig att hantera narkotikapåverkade gäster. Som krögare har du möjlighet att vara med och arbeta med både polisen och oss på tillståndsenheten för att skapa en narkotikafri krogmiljö.

Krogar mot knark har bland annat diskussionsmöten och tillsammans med STAD hålls också en KmK-utbildning, där vi bland annat ger svar på frågorna:

- Hur ser man om en gäst är narkotikapåverkad så att man kan stoppa personen redan i dörren?
- Kan man få personalen att känna sig trygg med att aktivt ta ställning mot påverkade gäster?
- Vilken hjälp kan man få av polisen om man misstänker att någon säljer narkotika?
- Får man problem med sitt serveringstillstånd om man har problem med knark på sin krog?

KmK-utbildningen hålls under två kvällar. Första kvällen är polisen på plats och lär ut hur narkotika-

påverkade personer agerar och vilka beteenden som är kopplade till hanteringen av olika typer av narkotika. En läkare föreläser om hur kroppen påverkas av narkotika och STAD berättar om forskning och fakta. Andra kvällen är vi i krogmiljö tillsammans med en teatergrupp som skapar verkliga situationer som vi får lösa och hantera. Utbildningen är väldigt uppskattad och deltagarna tycker att de kan arbeta mycket bättre mot knarket efter att de varit med.

Polisen, tillståndsenheten och STAD vill att du tillsammans med oss tar ställning mot knarket i Stockholms krogmiljöer! Kontakta oss och hör mer om hur vi alla kan jobba tillsammans:
patrick.widell@polisen.se
nasim.caspillo@sll.se
carina.cutlip@stockholm.se

Nästa utbildning hålls i mars, anmäl dig och din personal på: <http://www.stad.org/sv/utbildningar-restaurang/narkotika-p-krogen>.

I stadens tjänst

Som tjänsteman med myndighetsutövning i stadens namn är det viktigt att alltid tänka på hur man beter sig, och att man är omutbar. För att ni ska ha förtroende för oss är det viktigt att vi tjänstemän alltid tillämpar regelverket på samma sätt, oavsett vilken som är sökande eller vilken tillståndshavare vi arbetar med. Här redogör vi kort för vilka regler som gäller för tjänstemän på tillståndsenheten i Stockholms stad.

Anställda på tillståndsenheten samt restauranginspektörer, ska skriftligen anmäla till enhetschefen:

- om man på något sätt känner någon som arbetar på en restaurang som har serveringstillstånd i Stockholms stad.

- om man har kopplingar till juridisk person som har, eller är ägare till juridisk person som har serveringstillstånd i Stockholms stad.

Enhetschefen gör varje år kontroller mot bolagsverket för att se om handläggare och inspektörer har bolagsengagemang.

Om vi som arbetar med serveringstillstånd har någon av ovan koppling till person eller bolag bedöms vi som

jäviga och får inte var inblandad i någon fråga, utredning eller inspektion gällande serveringsstället eller bolag. Alla restauranginspektioner utförs av två inspektörer. Vi har en tillsynsgrupp om fem handläggare som arbetar med att göra inspektionsrundorna och de bestämmer vilka inspektörer som ska arbeta tillsammans. Inspektörerna väljer inte själva vare sig vem man vill arbeta med eller vilka restauranger man vill göra tillsyn på.

Vi har också strikta regler om vad vi får ta emot när vi besöker er i tjänsten, oavsett vad ni erbjuder så är det bara vatten, kaffe eller te som vi får tacka ja till. I övriga sammanhang får vi inte acceptera några gåvor, rabatter eller dylikt.

Fall från verkligheten

En anställd på tillståndsenheten fick ett paket med en dyr hudkräm skickad hem till sig. Paketet kom från en tillståndshavare med ett tackkort.

Paketet returnerades, händelsen polisanmälades och efter rättegång dömdes tillståndshavaren för givande av muta till 30 dagsböter.



Stockholm förebygger alkohol- och drogproblem

Jobbar du i krog- och restaurangbranschen? STAD erbjuder speciellt framtagna och anpassade utbildningar, både för dig som krögare och din personal.

Alla utbildningarna har föreläsare med högst relevant kunskap inom området, exempelvis från både Polisen och tillståndsenheten.

I över 20 år har STAD utvecklat, utvärderat och implementerat framgångsrika metoder som visat sig göra stor skillnad i det förebyggande arbetet i nöjesmiljöer.

Läs mer på vår hemsida, där kan du anmäla dig och dina kollegor på en utbildning som passar era behov.

www.stad.org

Ansvarsfull alkoholservering

Riktas sig främst till serveringspersonal. Här diskuteras begreppet märkbart påverkad, deltagarna lär sig kännetecken och beteenden som är kopplade till alkohol, samt hur de på bästa sätt undviker att servera alkohol till underåriga. Vilket ansvar har personalen enligt alkohollagen? Utbildningen avrundas med ett interaktivt pass i konflikthantering som ger konkreta tips på hur en risksituation kan hanteras och en besvärlig gäst bemötas. Syftet med utbildningen är att minska våld och skador relaterade till alkohol.



Krogar mot knark

Hur ser du som krögare på narkotikaanvändning bland dina gäster och din personal? Tar du aktivt ställning emot knark på din krog? Denna utbildning kan all bransch- personal gå, men den riktar sig främst till ordningsvakter, entrévärdar eller driftansvariga. Hur ser tecknen på en narkotikapåverkad person ut och när kan en påverkad gäst nekas entré? Utbildningen är både teoretisk, med Polisen som utbildar, och praktisk med en interaktiv del med scenarier i nöjesmiljö som spelas upp av en teatergrupp där deltagarna har möjlighet att påverka händelseförloppet.



Chefsutbildning – kommunikation och policy

Är du chef och/eller har personalansvar? Vill du lära dig mer om varför det är viktigt att restauranger och barer har tydliga riktlinjer för alkohol och narkotika? Här kan du som krögare få tips och råd kring hur du kan arbeta med personalens förhållningssätt, men även hur du tar fram en tydlig policy för både gäst och personal.

Till sist...

Här kan du läsa statistik från årets stängningstillsyn och förändringar inför 2019.

Stängningstillsyn

Den 9 november gjorde vi tillsyn av 87 restauranger. Vi var med vid stängning klockan 03:00 på 12 serveringsställen och på dessa var 9 helt utan anmärkning. Totalt hade vi anmärkningar gällande brister ordning och nykterhet på 5 restauranger. Ett serveringsställe utmärkte sig med totalt 12 personer som var överserverade, men överlag var det få som var överserverade och det var god ordning på era restauranger.

Nytt om Restaurangrapporten för 2018-års siffror

Från och med 2019 kommer ni att göra registreringen av restaurangrapporten direkt hos Folkhälsomyndigheten. I mitten av januari får ni som vanligt rapporten utskickad och på den står en kod som ni ska använda och logga in hos Folkhälsomyndigheten med senast 1 mars 2019. När ni loggat in ska ni knappa in era siffror och efter ni gjort det så är allt klart. Stockholms stad kommer därmed att ha samma rapporteringsrutin som alla andra kommuner i Sverige. Mer information kommer finnas i utskicket och ni är alltid välkomna att läsa mer på stockholm.se/restaurangrapporten.

Nya makthavare i Stockholm

Vi som arbetar på tillståndsenheten arbetar dels med alkohollagen och dels med att genomföra de beslut som politikerna i Stadshuset tar. Efter valet har vi en ny majoritet i Stadshuset. Frågorna om serveringstillstånd ligger under socialroteln. Där styr nu liberalerna och socialborgarrådet Jan Jönsson. Nämnden heter socialnämnden, och de kommer i början av januari att utse tillståndsutskottet. Det är det utskott som bland annat beslutar om varningar och återkallelser gällande serveringstillstånd. I nästa nummer hoppas vi kunna presentera vem som blivit ordförande och vilka planer den nya majoriteten har för Stockholm gällande restaurang- och besöksnäringen.

