

# Checklista vid studentfester

## Under festen

Finns vatten tillgängligt?

Finns en lättillgänglig kontaktlista? Med..

- telefonnummer till polisen?
- taxi?
- andra kontaktpersoner?

Samarbetar ni med Dj:n för att anpassa musiken efter stämningläget?

Hur stänger ni krogen på natten?

## I dörren

Tillåt inget dörrinläpp, släpp bara in gäster med förköpta biljetter eller namn på förtryckt gästlista.

Arbeta utifrån studentfestpolicyn kring bemötande och gästhantering i olika situationer.

Har ni riktlinjer för hur ni hanterar en avvisning på ett trevligt sätt?

Hur bidrar ni till en säker hemgång?

Prata med de poliser som besöker festen under kvällen. Be om hjälp vid problem eller om situationer uppstår som är svåra för dig och din personal.

Dokumentera problem som uppstår.

Var noga med vaktrapporterna.

## Efter festen

Utvärdera festen

Vilka förändringar behöver göras?

Byt erfarenheter med andra restauranger.

Tala med polisen om deras feedback.

Mer information hittar du i Kroghandboken som kan laddas ner från [www.stad.org](http://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

## Planering

Har de ansvariga studenterna fått möjlighet att uttrycka sina önskemål?

- Mat
- Lokalen
- Musik
- Övrigt (till exempel tema, placering)

Har restaurangen framfört hur ni vill ha det?

Hur ser restaurangens studentfestpolicy ut? Vad gäller för...

- bemötande?
- ordning?
- servering?

Har ni informerat om er studentfestpolicy?

- Till studenterna?
- Eventbolaget?

Vem är kontaktperson för frågor som dyker upp under kvällen?

Namn.....

Tfn.....

## Kontraktens utformning

Framgår av kontraktet...

- ansvarsfördelning mellan studenter och eventbolag? Mellan eventbolaget och restaurangen?
- vad som gäller för biljettförsäljning och inläpp?
- vad som ingår i menyn?

- hur pengar och kostnader hanteras mellan aktörer?
- tidpunkt för slutbetalning?
- hur säkerhetspekter i samband med betalning ska hanteras? Till exempel genom att inte tillåta kontanthantering av större summor under kvällen.
- hur redovisningen ska gå till, krav på kvittohantering med mera.

### Förkunskap om gästerna

Vilken skola kommer studenterna ifrån?

Har skolan kopplingar till...

- idrottsföreningar?
- etniska eller religiösa tillhörigheter?

Finns det rivalitet till andra skolor?

Pågår det fler studentfester i området?

Slutar de vid samma tidpunkt?

Kan ni förvänta er mycket folk i anslutning till restaurangen?

Har restaurangen en handlingsplan för att hantera den information ni har?

### Lokalens förutsättningar

Hur många gäster tillåter lokalen?

- Vid sittning?
- Med efterinsläpp?

Har ni förberett placering?

Hur görs omställning från sittning till fest?

Vid stängning?

### Personalbemanning och samordning

Är bemanningen tillräcklig under kvällen?

Är personalstyrkan nog tilltagen för att leva upp till alkohollagens bestämmelser om berusningsnivå och ordning?

- Inne?
- I anslutning till lokalen?

Är personalen utbildad i ansvarsfull alkoholserving?

Hur ska personalen samarbeta för att upptäcka berusning, droger och annat?

- Servering
- Glasplock
- Vakt
- Garderob

Känner alla i personalen till vilka regler som gäller om...

- servering?
- ordning?
- säkerhet?

Känner alla i personalen till restaurangens studentfestpolicy?

Hur ser ni till att alla i personalen, även inhyrd personal, följer policyn?

### Vakterna

Känner vakterna till restaurangens policy om bemötande med mera?

Har ni planerat för hur ni hanterar en avvisning?

Vet vakterna var telefonnummer till exempelvis polis och taxi finns?

Syns ordningsvakterna? Kan de göras extra synliga för att förebygga bråk? (Till exempel jobba med armbindel eller i reflexvästar?)

Kan vaktchefen hälsa alla välkomna med en kort genomgång av säkerhets- och ordningsregler?

### Baren

Hur säkerställer ni att underåriga inte serveras alkohol?

Har ni tänkt på drinkarnas styrka och storlek? Är det möjligt att blanda drinkar på starkvin eller likör? 4 cl?

Drinklistans utformning - står de starkare drinkarna nederst på listan?

Finns vatten tillgängligt i baren?

Serveras helst inga shotsbrickor eller helrör.

Känner personalen till riskerna vid överservering?

Har ni förberett hur ni på ett trevligt sätt undviker problem med överservering?

- Motivera att det är för gästens egen skull, för att han/hon ska kunna stanna kvar och festa som ni inte serverar mer alkohol?

Hur samarbetar bar- och vaktpersonalen?