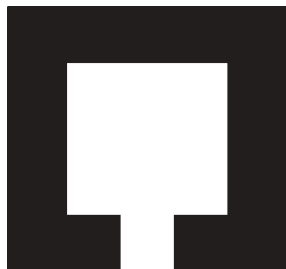


## 1.8.6 Alkoholservering



Arkitektursektionen 2024

---

*Här kommer en utförlig beskrivning av punkterna i praxis för den som vill veta mera*

### - Förberedande arbete

#### Fest- och STAD-utbildning

KTH har utvecklat ett system för att kunna låta sina studerande ha roligt med fester o.dyl. under studietiden. Enligt svensk lag behöver man kunna säkerställa att ingen överservering sker på platser där alkohol serveras. För folksamlingar behöver det finnas säkerhetsplaner för ifall något katastrofalt händer, t.ex. om det skulle börja brinna. Det måste finnas ansvariga på festerna. Därför erbjuds studenter gå de så kallade Fest- och STAD-utbildningarna som arrangeras med jämna mellanrum. Det är två separata kurser som man går under separata tillfällen.

STAD-utbildningen behandlar servering av alkohol. Här lär man sig var gränsen går för överservering, hur det går om man serverar underåriga, hur man gör om det uppkommer situationer där droger förekommer, krishantering, osv. Det är en två dagars utbildning som avslutas med ett skriftligt prov.

Fest-utbildningen är något kortare och är en canvaskurs som man kan göra på egen hand. I den lär man sig om hur man anmäler om sammankomster och tillfälliga/utökade tillstånd, hur man förhindrar att en brand uppstår men också hur man agerar som utrymningsledare om det skulle hända.

Sektionen får ett antal platser varje termin som sektionens medlemmar kan utnyttja. Sektionen betalar för utbildningen. Intygen på avklarad utbildning håller i 5 år, sen måste man göra om utbildningen. Intyg på att just du har klarat utbildningen skickas in till Stockholms stad av ordförande.

För varje sammankomst behöver minst två personer vara ansvariga. Totalt fyra ansvarsposter behöver fyllas för varje sammankomst där alkohol serveras. Dessa är serveringsansvarig, festansvarig, brandskyddsansvarig och utrymningsledare. De går att kombinera så att t.ex. serveringsansvarig och utrymningsledaren är samma person. Det går dock inte att lägga serveringsansvarig och festansvarig på samma person under samma tillfälle, samma sak med brandskyddsansvarig och utrymningsledare. De måste vara olika personer. En person kan max ha två ansvarsroller samtidigt.

## Ansökan om sammankomst & festanmälan

För att hålla en tillställning måste man ansöka om att få hålla den först.

En helt vanlig gasque eller pub på områden/lokaler som har serveringstillstånd gör man endast en ansökan om sammankomst och en festanmälan. Detta måste skickas in 4 dagar innan eftersom det tar upp till 4 dagar att få igenom. Här finns en guide för hur man fyller i en sådan:

[https://arkitektursektionen.se/wp-content/uploads/2023/05/Guide-till-festanmalan-i-Bygget\\_Amoban.pdf](https://arkitektursektionen.se/wp-content/uploads/2023/05/Guide-till-festanmalan-i-Bygget_Amoban.pdf)

Vill man hålla gasque eller pub på ett ställe som inte har alkoholtillstånd men som man vill söka tillfälligt eller utöka på (ex. i kemiparken) så behöver man ansöka om utökat tillstånd. Detta är en längre process och tar ca 20 dagar. Här finns en guide för hur det görs:

<https://arkitektursektionen.se/wp-content/uploads/2023/05/Guide-till-Utokat-tillstand-.pdf>

Guiderna finns också på hemsidan (arkitektursektionen.se) och där finns också blanketter som behövs för att t.ex. söka utökat.

Alltså, håller man ett evenemang i KTHs lokaler så måste **alltid** en anmälan om sammankomst skickas in. På samma sätt måste det alltid finnas fest- och serveringsansvariga samt brandskydds- och utrymningsledare. Endast om gasquen är helt alkoholfri och färre än 50 personer närvarar, eller om det är i en lokal i exempelvis nymble, behöver man inte festanmäla.

---

## - Lokaler och deras alkoholtillstånd

### Amöban och A124

Arkitektursektionen har 1 eget alkoholtillstånd. Det här tillståndet täcker största delen av amöban och sal A124 och kan användas alla dagar, året runt, kl. 11-03. På det här området får det serveras alkoholhaltiga drycker som inte är sprit: alltså endast öl, cider och vin. Detta betyder alltså att ingen punsch eller andra shots får serveras i de här lokalerna.

Man behöver fråga skolan först för tillåtelse för att få hålla evenemang här. Anmälan om sammankomst ska skickas in.

## Byggeriet (Bygget)

Ark delar visserligen sektionslokal med Isb (byggingenjörsektionen) men det är bygg som har alkoholtillståndet. Tillståndet inkluderar öl, vin, blanddryck och starksprit. För att få hålla gasque/pub i bygget använder vi alltså byggsektionens alkoholtillstånd och därmed behöver de som är serveringsansvariga på dessa gasquer vara medlemmar i byggsektionen.

Ark's klubbmästare röstas in som serveringsansvarig-medlem (SA-medlem) i byggsektionen just för att få hålla festeriets pubar där och har därför möjlighet att använda byggarnas tillstånd. Andra kan också röstas in som SA-medlem. Som SA-medlem räknas man som sektionsmedlem i ISB fast utan rösträtt på SM. För att bli SA-medlem måste man ha både FEST och STAD, jobbat bar på tidigare evenemang och anses lämplig av ISB och Ark. Klubbmästarna kan (om de är frivilliga) användas som serveringsansvariga/festansvariga på eventuella gasquer i bygget. Alternativt så hör man med byggarna som har gått fest och stad om någon av dem vill komma och ställa upp som ansvarig på vår gasque.

Det finns inga lokalkostnader för att hålla gasque i bygget. Dryck som säljs på byggs serveringstillstånd ska köpas in av byggsektionen, vilket ofta köps in via Martin och Servera som klubbmästaren har åtkomst till. Alkohol ska säljas på ISBs betalsystem.

Anmälan om sammankomst ska skickas in.

## Nymble

I Nymble finns många bra lokaler man kan använda för gasquer. Det gäller dock att ha tungan rätt i mun då man bokar, alkoholtillstånden varierar nämligen i lokalerna.

I "Gasquen", "Kröken", "Bastun" och Osqvik finns inget alkoholtillstånd att ta hänsyn till. Här får man ta med egen alkohol och egen mat. I dessa lokaler finns ibland mindre kök som ingår i hyran och som kan användas för förberedelse av mat.

I Nymbles övriga festlokaler (Nya matsalen, puben, gröten, hyllan...) gäller Nymbles alkoholtillstånd så för att kunna servera alkohol i de lokalerna behöver man beställa alkohol från Nymbles klubbmästeri (NKM). Hålls det sittning i dessa lokaler då alkohol serveras kommer behöva finnas en serveringsansvarig från NKM närvarande.

Anmälan om sammankomst behöver INTE skickas in då nymble ägs av THS och inte KTH.

---

## - Under evenemang

### Dokument

Dokument som behövs inför ett evenemang är festanmälan, brandchecklista och serveringstillståndet. Brandchecklistan ska checkas av den som är brandansvarig för evenemanget. Brandchecklistan behöver skrivas ut och ligga tillgängliga för ordningsvakterna att kontrollera när de ronderar och kontrollerar evenemangen. Festanmälan ska finnas tillgänglig (det räcker att det är digitalt). De kommer fråga hur många som vistas i lokalen just vid det tillfället, skriva ner det och sen ta med sig festanmälan. Serveringstillståndet ska sitta uppe så att den är synlig bakom baren.

### Att tänka på

Se till att du har iPads och betaldosor redo inför evenemanget så att de inte ligger inlåsta i fel förråd. Alkohol ska vara inlåst i ett förråd tillhörande lokalen inför evenemanget. I lokalen behöver du alltid ha koll på hur många som är där inne (vilket inkluderar personalen) och ha koll på hur många som ingår i det slutna sällskapet samt hur många som är plus etta. Det är 50/50 som gäller. Ordningssvakten kommer fråga dig om hur många som är där inne och kanske hur många av vardera.

Gällande 50/50: Vårt tillstånd gäller för "slutna sällskap". Det betyder i vårt fall (tillståndet i amöban) att de som får komma är medlemmar i arkitektursektionen, och varje sådan medlem får ta med en +1 också. Internfester däremot fungerar annorlunda då det kommer till deltagare. På dessa ska det finnas en lista på deltagare och inga utomstående får komma in.

Se till att den som sitter i dörren och släpper in och ut folk har kolla på att ingen alkohol passerar alkoholgränsen (alkohol är inte tillåtet på toaletterna). Enligt lag ska det alltid finnas mat vid servering av alkohol, se till att det finns någon mat att sälja, det kan vara enkel mat som varma mackor, våfflor, och i värsta fall billys. När man sätter priser på alkohol ska det alltid vara ett rimligt vinstpåslag enligt alkohollagen (vi brukar följa minst 25%).

### Ansvariga

Under evenemanget ska den som är utrymningsledare alltid ha med sig en reflexväst (varselväst). De som är ansvariga under kvällen ska alltid ha uppsikt över serveringsytan (baren), det är okej att gå iväg ett slag bara den alltid är under uppsikt.

Den som är festansvarig är den som ansvarar för säkerheten under evenemanget och att alla besökare lämnar ytan efter att evenemanget är slut: den festansvarige är den siste som

lämnar lokalen. Alla ansvariga ska finnas på plats under hela evenemanget, ingen går hem förrän evenemanget är över.

Alla som är serveringsansvarig ska ha klarat av STAD kursen och därmed fått ett diplom. Dessa diplom förvaras i en specifik mapp i vårt sektionsförråd. På begäran av tillståndsmyndigheten ska man kunna visa upp detta diplom/intyg.

Det ska finnas entrévärdar (de som sitter vid dörren) vid evenemanget och dessa ska hålla koll på exakt hur många som finns i lokalen (personal inräknat). Detta kan göra med clickers eller räkneappar.

## Servera alkohol

Det är viktigt att alla i baren är införstådda vad som gäller när vi serverar alkohol, ta alltid ett samlingsmöte innan ni öppnar där du går igenom vad som gäller vid servering. Se till att de kan fråga och ta stöd av dig/den som är serveringsansvarig, särskilt vid bedömning av någons berusningsgrad. Vid servering av alkohol är det viktigt att tänka på berusningsgrad, en ska inte vara mer än salongsberusad när den serveras alkohol. Detta lär man sig om på Stad och Fest utbildningen. Att överservera någon är olagligt och straffbart.

Det är strikt förbjudet att dricka bakom baren och vi ger inte ut gratis alkohol. Håll inte upp eller öppna flaskan/burken förrän betalningen gått igenom och öppna alltid flaskan/burken innan du serverar den.

## Evenemangets slut

Ha en sista beställning. Evenemanget får inte hålla på längre än vad man har festanmält, annars äventyrar man tillståndet. Efter att sluttiden på festanmälan har passerat har besökarna 30 min på sig att avlägsna sig. Den festansvarige är den sista som lämnar lokalen.

Efter att evenemanget är över ska all alkohol förvaras inlåst.