



Utbildning – ansvarsfull alkoholservering

Datum: 22 och 29 april 2026

Tid: 08.15–16.30, båda kursdagarna

Plats: Scandic Hotels Borlänge

Välkommen till en diplomerad 2-dagars utbildning

Utbildningen riktar sig till dig som är krögare eller restauranganställd och syftar till att stärka personalen i sin yrkesroll. Utbildningen är en del av arbetet med att det ska vara *lätt att göra rätt*.

**Program hittar du
på nästa sida**



Anmäl dig senast den 7 april 2026 på:
falun.se/ansvarsfull-alkoholservering

Max 40 deltagare

Kostnad:

Utbildningen är kostnadsfri. Deltagarna får kursmaterial, fika och lunch.

Avbokningsregler:

Vid avbokning innan anmälningstiden gått ut debiteras ingen avgift.

Vid avbokning 8–21 april debiteras 700 kronor.

Vid utebliven avbokning debiteras 1400 kronor.

Kontakt:

E-post: atlkontoret@falun.se

Telefon: 023-830 00, kontaktcenter



Program dag 1: Onsdag 22 april

08.15 Välkomna
08.30 Alkohol på gott och ont
09.30 Fika
09.45 Fortsättning: Alkohol på gott och ont
10.20 Alkohollagen
12.00 Lunch
13.00 Fortsättning: Alkohollagen
14.30 Fika
14.45 Fortsättning: alkohollagen
16.25 Kursutvärdering dag 1
16.30 Avslutning

Program dag 2: Onsdag 29 april

08.15 Välkomna
08.30 Narkotika på krogen
09.30 Fika
09.45 Fortsättning: Narkotika på krogen
10.30 Tillsyn och policy
11.10 Prov
11.30 Lunch
12.30 Konflikthantering
14.45 Fika
15.00 Fortsättning: Konflikthantering
16.00 Genomgång prov och kursutvärdering
16.30 Avslutning

Tiderna i programmet är ungefärliga och kan därför komma att ändras.

Utbildningens syfte är att

- ge ökade kunskaper om alkoholens skadeverkningar och en större förmåga att säga nej till överservering
- minska riskerna för alkoholrelaterade våldshandlingar och olyckor i restaurangmiljö
- höja restaurangpersonalens kunskaper om olika droger
- informera om lagar och förordningar vid alkoholservering samt restaurangpersonalens befogenheter och skyldigheter
- ge tips och råd om hur vanligt förekommande konflikter med gäster kan hanteras.